



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

منظمة
الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة

F

COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

Quinzième session

Agadir (Maroc), 22-26 février 2016

EXAMEN DES CONDITIONS D'ACCÈS AU MARCHÉ LIÉES À LA QUALITÉ ET À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Résumé

Le présent document examine les dernières évolutions ayant trait à qualité et à la sécurité sanitaire des aliments ainsi qu'aux conditions d'accès au marché y afférentes, en particulier concernant la protection des consommateurs, la santé animale et la certification. On y récapitule aussi les activités de la FAO visant à fournir des avis scientifiques à la Commission du Codex Alimentarius et à aider les États Membres à mettre en œuvre les normes du Codex.

Suite que le Sous-Comité est invité à donner:

- Formuler des commentaires sur les activités de la FAO visant à fournir un appui scientifique aux activités de normalisation de la Commission du Codex Alimentarius.
- Donner des indications sur les futurs axes de travail de la FAO dans les domaines suivants:
 - élaborer des conseils techniques appuyant l'application des codes d'usages du Codex pour les mollusques bivalves, en liaison avec l'Organisation mondiale de la Santé (OMS);
 - offrir une assistance technique pour aider les États Membres à mettre en œuvre les normes et directives du Codex ainsi que les bonnes pratiques en matière d'aquaculture, de traçabilité, de manutention et de traitement du poisson, en vue d'améliorer l'accès aux marchés;
 - diffuser l'information sur les directives et les normes de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que sur la certification et l'harmonisation des conditions réglementaires.
- Faire des recommandations concernant les futurs domaines de travail, en mettant l'accent sur la pêche artisanale et l'aquaculture, dans le but de garantir la sécurité sanitaire des aliments conformément aux normes du Codex.

Le code QR peut être utilisé pour télécharger le présent document.

Cette initiative de la FAO vise à instaurer des méthodes de travail et des modes de communication plus respectueux de l'environnement.

Les autres documents de la FAO peuvent être consultés à l'adresse www.fao.org



INTRODUCTION

1. Lors de sa quatorzième session, le Sous-Comité du commerce du poisson¹ a examiné l'évolution du secteur des produits halieutiques et les questions connexes, en particulier tout ce qui touche la sécurité sanitaire, la qualité, la traçabilité et la certification, ainsi que les normes commerciales et 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 par ailleurs souligné que la FAO devait apporter une assistance technique aux secteurs de la pêche artisanale et de l'aquaculture dans les pays en développement pour améliorer leur accès aux marchés. Le Sous-Comité a demandé à la FAO de continuer à travailler en étroite collaboration avec l'OMS et les divers comités qui traitent des questions liées aux produits halieutiques.
2. Le Sous-Comité a insisté sur l'importance des activités de renforcement des capacités de la FAO concernant l'accès aux marchés et la valeur ajoutée, en particulier pour les petits producteurs et les transformateurs dans les pays en développement. Il a aussi souligné que la FAO devait collaborer avec d'autres instances, notamment les organes régionaux des pêches et les organisations communautaires, pour diffuser et améliorer la connaissance des normes au sein des parties prenantes.
3. Le Sous-Comité a exprimé son soutien aux travaux de la FAO visant à fournir des indications techniques pour l'élaboration des programmes d'assainissement concernant les mollusques bivalves, en collaboration avec l'OMS, et pour la mise en œuvre des codes d'usages du Codex qui s'y rapportent.
4. Le Sous-Comité s'est déclaré favorable à l'engagement de la FAO dans le dialogue entre pays exportateurs et importateurs, qu'elle coordonne et cherche à améliorer afin de favoriser la conformité à l'égard des dispositions en matière de sécurité sanitaire des aliments, à l'appui du commerce international. Il a également demandé que la FAO poursuive sa coopération avec le Codex dans le cadre de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC).
5. À sa trente et unième session, le Comité des pêches (COFI), tout en faisant siennes les recommandations du Sous-Comité du commerce du poisson, s'est déclaré préoccupé par la prolifération des normes privées et des systèmes de certification, et par leurs conséquences sur l'accès aux marchés. Le Comité a donc demandé à la FAO de continuer de suivre ces dispositifs et d'analyser leurs effets sur la gestion et les résultats économiques des pêches.
6. Le présent document vise à: i) faire le point sur les dernières évolutions des conditions d'accès au marché s'agissant de la protection des consommateurs et de la certification; ii) décrire les activités de la FAO dans ce domaine; et iii) obtenir des conseils du Sous-Comité quant à la manière de renforcer les travaux de la FAO à cet égard. Ce point de l'ordre du jour traite des questions d'accès au marché principalement liées à la sécurité sanitaire des aliments et à la santé animale. D'autres points seront abordés, notamment les labels écologiques et la traçabilité (lutte contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée [INDNR]).

FAITS NOUVEAUX DANS LES DOMAINES DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES PRODUITS DE LA MER

7. La sécurité sanitaire et la qualité restent au cœur des exigences réglementaires qui encadrent le commerce international de produits de la mer. Si les poissons et fruits de mer sont généralement considérés comme des aliments sains, plusieurs problèmes sanitaires sont néanmoins survenus ces toutes dernières années, qui ont notamment vu d'importants retraits du marché, ce qui a accru la nécessité de renforcer la gestion de la sécurité sanitaire tout au long de la filière de production. Les rares cas d'interdiction d'importer s'expliquent par les risques perçus, notamment concernant le poisson fumé, susceptible de contenir des quantités d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) supérieures aux limites maximales. La FAO a donc fourni aux États Membres des indications plus

¹ Voir COFI:FT/XIV/2014/Inf.4.

détaillées sur les techniques de fumage à chaud, en collaboration avec des universitaires. Cela étant, en raison de modifications dans la législation fixant les limites maximales de HAP dans de grands pays importateurs, il convient de formuler des conseils techniques concernant le Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) issus des processus de fumage et de séchage direct.

8. Les mollusques bivalves constituent une marchandise importante dans le commerce international. Étant donné les problèmes rencontrés par plusieurs États Membres dans la mise en œuvre des programmes d'assainissement relatifs aux bivalves, la FAO, en liaison avec l'OMS, collabore avec un noyau d'experts pour fournir des indications techniques en vue de programmes de ce type, sur la base du Code d'usages du Codex pour les poissons et les produits de la pêche. Le champ d'application ainsi qu'une ébauche de ces indications techniques ont été présentés lors d'une table ronde qui a réuni plusieurs experts et instances nationales compétentes issus de divers pays en développement d'Asie, d'Afrique et d'Amérique latine, à l'occasion de la dixième Conférence internationale sur la salubrité des coquillages (Puerto Varas [Chili], mars 2015). Ces indications techniques ont été finalisées à la fin de 2015 et feront l'objet d'une mise en œuvre pilote en Afrique australe en 2016 et 2017. En outre, des initiatives ont été lancées en vue de leur application en Amérique centrale et en Amérique du Sud.

9. L'Accord SPS de l'OMC encourage les États Membres à adopter les normes, codes d'usages et directives fixés par la Commission du Codex Alimentarius. La FAO et l'OMS fournissent des avis scientifiques à la Commission et diffusent les informations techniques susceptibles d'aider les États Membres à mettre en œuvre les normes et autres textes du Codex. Depuis la quatorzième session du Sous-Comité du commerce du poisson, sur demande du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, la FAO travaille sur un document technique destiné aux États Membres pour éclaircir certains points de l'application des facteurs d'équivalence toxique (FET) ciblant les substances chimiques analogues des biotoxines qui sévissent chez les mollusques bivalves. Le «facteur de conversion de l'azote» désigne la quantité moyenne d'azote dans les tissus des poissons et fruits de mer, hors matières grasses, et peut servir à calculer la teneur en poisson et fruits de mer dans divers produits. Donnant suite à la demande du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, la FAO a mis à disposition sur son site web des données sur les facteurs de conversion de l'azote publiés pour le poisson, compte tenu des bonnes pratiques de fabrication (BPF), et sur les facteurs de conversion applicables provisoirement en attendant confirmation et en attendant la mise au point de la méthode à appliquer pour déterminer ces facteurs.

10. Les pays exportateurs pourraient être intéressés par certains amendements aux réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments adoptés dans de grands pays importateurs. L'Union européenne (organisation Membre) a modifié les réglementations portant sur les limites maximales autorisées de contaminants comme le cadmium et le plomb dans certaines catégories de produits halieutiques, sur les informations aux consommateurs et sur le programme d'assainissement concernant les bivalves. Aux États-Unis, la Food Safety Modernisation Act (loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments) a introduit le concept d'analyse et de contrôle préventif des risques (Hazard Analysis Risk-Based Preventive Control, ou HARPC), nouveauté qui ne sera pas forcément applicable aux secteurs qui gèrent déjà la sécurité sanitaire au moyen du système d'analyse des risques aux points critiques (Hazard Analysis Critical Control Point, ou HACCP). L'absence de limite maximale de résidus (LMR) pour l'éthoxyquine dans les crustacés nuisait au commerce des crevettes au Japon. Ce problème est désormais résolu grâce à la définition d'une LMR.

11. Les refus d'importation et les rejets à la frontière dus à la présence de résidus de médicaments vétérinaires continuent de peser sur le commerce international de produits de la mer. Ce problème s'explique en partie par l'absence de LMR dans le Codex, si ce n'est pour deux antibiotiques. Une grande diversité d'espèces sont exploitées dans l'aquaculture, or les données nécessaires pour définir des LMR sont limitées et ne sont disponibles que pour une poignée d'espèces. À sa vingt-cinquième session, le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments a demandé au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) de déterminer si, à partir des données concernant au moins un espèce marine, il était possible d'extrapoler une LMR pour les poissons, les crustacés et les mollusques en général. Cette évaluation est en cours.

ACTIVITÉS DE LA FAO

12. Le Département des pêches et de l'aquaculture de la FAO a continué à fournir un appui scientifique et technique aux activités de normalisation sous forme de:

- Conseils lors de la trente-troisième session du Comité sur le poisson et les produits de la pêche. Des progrès ont été faits à cette occasion, le Comité recommandant l'adoption du projet de Norme pour les produits frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles crus et du 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.
- Conseils lors de la quarante-quatrième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Ce Comité travaille sur un projet de directives pour l'application des Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire pour contrôler les parasites. Ce projet comprend plusieurs sections sur les produits de la mer.
- Conseils aux groupes de travail électroniques d'autres comités traitant de questions liées à la pêche, par exemple le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, qui réfléchit aux limites maximales de méthylmercure dans le poisson.
- Poursuite de l'élaboration d'outils d'analyse des risques, à l'intention des gouvernements, à partir de l'évaluation mixte FAO/OMS des risques liés à la présence d'histamine dans le poisson.
- Organisation d'une réunion avec l'OMS, l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) et la Commission océanographique intergouvernementale (COI) afin de coordonner un plan d'action visant à réduire au maximum les conséquences sanitaires et commerciales de la ciguatera.
- Aide aux États Membres et au secteur privé pour définir des objectifs concrets et traduire certaines directives du Codex en initiatives pratiques de façon à satisfaire aux normes internationales pour le poisson et les produits de la pêche fumés à chaud.
- Renforcement des partenariats avec les institutions compétentes en matière de sécurité sanitaire des aliments et de chaînes de valeur, dans l'optique d'un soutien au secteur halieutique.

13. La FAO a maintenu ses activités de renforcement des capacités dans les pays en développement, par les moyens suivants:

- mise en œuvre des directives, codes d'usages et normes du Codex, et soutien à l'évaluation et à la gestion des régimes nationaux en matière de qualité et de sécurité sanitaires des poissons et fruits de mer afin de satisfaire aux exigences des principaux marchés et de respecter les dispositions de l'Accords SPS et de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC), ainsi que les programmes de traçabilité et de certification;
- mise en œuvre de programmes visant à réduire les pertes après capture et à renforcer la valeur ajoutée pour différents produits halieutiques, en particulier ceux des artisans pêcheurs et des petits aquaculteurs, afin d'améliorer l'accès aux marchés;
- élaboration et diffusion d'une base de données sur les produits à valeur ajoutée dans les marchés internationaux et sur les prescriptions en matière d'étiquetage de ces produits;
- soutien aux réseaux régionaux d'inspecteurs du poisson, par exemple le Réseau africain pour la technologie et la sécurité sanitaire du poisson (RATSSP) et le Réseau panaméricain d'inspection, de contrôle de la qualité et de technologie pour les produits de la pêche;
- organisation d'activités de formation visant à faire connaître les conditions d'accès aux marchés, les enseignements tirés des échecs dus à la non-conformité de produits de la pêche et de l'aquaculture aux normes commerciales, et la nécessité d'organiser les certifications;
- lors de la conférence de l'Institut international de l'économie et du commerce des pêches (IIFET), organisation de réunions sur les conditions d'accès au marché, pour souligner les problèmes qui découlent de la multiplicité des exigences en matière de certification;
- mise en œuvre de programmes de formation régionaux pour aider les États Membres à traiter les questions relatives aux mesures sanitaires et phytosanitaires et aux obstacles techniques au commerce visées par l'OMC;

- en liaison avec l'ONUDI et l'Association internationale des inspecteurs du poisson (AIIP), organisation tous les deux ans du Congrès mondial des produits de la mer qui réunit divers acteurs: responsables de la réglementation des principaux pays importateurs, organismes de certification des produits de la pêche et de l'aquaculture, représentants du secteur de la transformation du poisson, services de certification et d'inspection du poisson des pays exportateurs;
- soutien à la Conférence internationale sur la salubrité des coquillages (ICMSS), qui a lieu tous les deux ans. Cette Conférence est une tribune qui permet de tenir efficacement informés tous les intéressés, dans les organismes nationaux de certification et d'inspection du poisson, des avancées scientifiques dans le domaine du contrôle sanitaire et de la gestion des biotoxines. L'édition 2015 a été l'occasion de consulter les parties prenantes sur les conseils techniques relatifs à la salubrité des bivalves mis au point par la FAO et l'OMS.