



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

Organización
de las
Naciones
Unidas
para la
Agricultura
y la
Alimentación

F

COMITÉ DES PÊCHES
SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON
Neuvième session
Brême (Allemagne), 10 - 14 février 2004
Point 7 de l'ordre du jour
TRAÇABILITÉ ET ÉTIQUETAGE DANS LE COMMERCE DU POISSON

Table des matières

	Paragraphes
TRAÇABILITÉ, ÉLÉMENTS CONCEPTUELS ET DÉFINITIONS	1 - 6
CHAMP ET DOMAINE D'APPLICATION DE LA TRAÇABILITÉ	7 - 11
TRAÇABILITÉ ET EXIGENCES DE LA RÉGLEMENTATION	12 - 18
TECHNIQUES DE TRAÇABILITÉ	19 - 22
TRAÇABILITÉ DES PRODUITS DU POISSON ISSU DE L'AQUACULTURE	23 - 30
TRAÇABILITÉ ET ÉTIQUETAGE	31 - 33

Par souci d'économie, le tirage du présent document a été restreint. MM. les délégués et observateurs sont donc invités à ne demander d'exemplaires supplémentaires qu'en cas d'absolue nécessité et à apporter leur exemplaire personnel en séance.
La plupart des documents de réunion de la FAO sont disponibles sur l'Internet, à l'adresse www.fao.org

RÉSERVES ÉVENTUELLES	34 - 36
MESURE PROPOSÉE AU SOUS-COMITÉ	37

TRAÇABILITÉ, ÉLÉMENTS CONCEPTUELS ET DÉFINITIONS

1. La traçabilité est définie par l'Organisation internationale de normalisation (ISO 9000: 2000) comme étant l'«*aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation de ce qui est examiné. Note 1 Dans le cas d'un produit (3.4.2.), elle peut être liée à l'origine des matériaux et composants, l'historique de réalisation, la distribution et l'emplacement du produit après livraison*». Un bon nombre d'experts (par exemple lors des réunions du Comité du Codex) estiment que la définition ISO actuelle de la traçabilité couvre un champ trop large pour être utilisée dans le contexte spécifique de la chaîne alimentaire.

2. La traçabilité alimentaire est une question importante, qui fait actuellement l'objet de débats dans différents Comités du Codex Alimentarius. Alors que le Comité du Codex sur les Principes généraux est en train d'élaborer une définition extensive de la traçabilité alimentaire, des Comités du Codex sur des questions spécifiques ont adopté des définitions provisoires afin de faire avancer leurs discussions sur le sujet. Ainsi, le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires a cette définition de la traçabilité: «*la capacité d'identifier une denrée alimentaire (identification du produit), l'historique de sa transformation (le cas échéant), son origine et sa destination (une étape en amont et une étape en aval) (information sur le produit) ainsi que la mise en relation de l'identification du produit et des renseignements sur le produit, tout en faisant observer que l'applicabilité de ces éléments dépendra des objectifs visés par chaque texte*»¹. L'accès à l'information (par exemple pour les autorités compétentes) est également considéré par un certain nombre d'experts comme l'une des composantes essentielles du système de traçabilité. Le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires distingue «*traçabilité*» et «*traçage du produit*» dans le contexte de l'Avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche et de l'Avant-projet de norme relative aux mollusques bivalves vivants et en conserve. Le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche est convenu d'utiliser le terme «*traçage du produit*» à la section 3.7 du projet de Code d'usages adopté par la Commission du Codex. Néanmoins, l'utilisation et la définition définitives des termes «*traçabilité*» ou «*traçage du produit*» dépendront de l'issue des discussions au sein du Comité du Codex sur les principes généraux².

3. La Commission de l'UE définit la traçabilité comme étant: «*la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal destiné à la production de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ou susceptible d'être utilisée à cet effet*»³.

4. Les exemples ci-dessus montrent bien qu'il n'existe pas encore de définition internationalement reconnue de la «*traçabilité*» (ou de «*traçage du produit*») pour les produits alimentaires et en particulier pour les poissons et les produits de la pêche. Les discussions à propos de la définition de la traçabilité montrent bien à quel point il est difficile de saisir ce concept, tant sur le plan théorique que pratique. Les difficultés à parvenir à une définition consensuelle de la «*traçabilité*»⁴ sont dues en partie au fait que ce terme est utilisé en association

¹ CCFICS, onzième session, Adélaïde (Australie), 2-6 décembre 2002, point 7 de l'ordre du jour, CX/FICS/ 02/11/7, paragraphe 7

² Il est prévu d'examiner le projet de définition à la dix-neuvième Session du Comité du Codex sur les principes généraux (avril 2004).

³ Art. 3. Règlement No 178/ 2002 (UE) du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002.

⁴ Il convient de noter que le terme «*traçabilité*» utilisé dans ce document vise également le «*traçage du produit*», des concepts aussi semblables ou aussi proches que ceux qu'on trouve dans d'autres langues (par exemple, en espagnol

avec des contextes, des objectifs et des champs d'action différents. Toutefois, même en l'absence d'une définition internationale de ce terme, il semble qu'on dispose d'éléments suffisants pour élaborer une première analyse de la traçabilité du poisson et des produits de la pêche, et notamment pour organiser l'observation des exigences à l'importation et des procédures pratiques permettant de s'y conformer.

5. Les systèmes de traçabilité ne sont pas étrangers au secteur de la pêche. Dans le monde, on a souvent mis en place, dans ce secteur, des systèmes liés en partie ou totalement à la traçabilité (par exemple, pour la matière première, la gestion de produits intermédiaires et finis, l'appellation d'origine).

6. La traçabilité ne peut améliorer en rien la sécurité ou la qualité intrinsèque du poisson et des produits de la pêche. La traçabilité n'est donc pas une fin en soi, mais elle devrait être considérée comme un moyen "de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires"⁵. Dans toutes les discussions au sein du Comité du Codex, la protection du consommateur figure en tête des objectifs d'un système de traçabilité.

CHAMP ET DOMAINE D'APPLICATION DE LA TRAÇABILITÉ

7. Selon différentes études, la traçabilité pourrait être utilisée dans la chaîne alimentaire dans les domaines suivants:

1. Sécurité (gestion du risque)
2. Qualité
3. Sécurité biologique
4. Gestion des entreprises

8. C'est peut-être en tant qu'outil de gestion du risque qu'on acceptera le plus volontiers que la traçabilité débouche sur un système réglementaire. Deux aspects sont généralement liés à cet objectif; l'un est le rappel éventuel de produits impropres à la consommation une fois qu'on aura identifié des exemplaires défectueux de ces produits, l'autre est le suivi après commercialisation des aspects liés à la sécurité des aliments (par exemple, la température d'entreposage dans les points de vente au détail, le mode réel de consommation). La traçabilité peut être également un outil de gestion essentiel, dans le cas extrême de flambée de maladies d'origine alimentaire, du fait de dangers non pris en compte pour diverses raisons dans les plans HACCP - Analyse des risques aux points critiques, comme cela s'est passé par exemple dans l'Union européenne avec la crise du poulet à la dioxine. Cela sera vraisemblablement le cas lors d'épidémies d'origine alimentaire (par exemple lors de l'apparition soudaine de souches de bactéries pathogènes particulièrement virulentes). La traçabilité ne garantit pas *en soi* une protection du consommateur à un niveau approprié et il ne s'agit pas d'une activité autonome. C'est un outil qui devrait être appliqué dans le cadre d'un système plus large de contrôle alimentaire, fonctionnant par exemple au sein d'un système HACCP et d'hygiène (bonnes pratiques d'hygiène et bonnes pratiques de fabrication). Dans ce contexte, la traçabilité réglementaire pourrait s'interpréter comme une mesure s'inscrivant dans un Accord sanitaire et phytosanitaire de l'OMC. Cela illustre bien les difficultés auxquelles sont confrontés les Comités du Codex pour arriver à un accord sur la définition de la traçabilité (les difficultés seraient les mêmes pour d'éventuelles directives sur la traçabilité).

9. La traçabilité en tant qu'outil de gestion de la qualité se prête à de multiples applications. Du point de vue de la réglementation, il s'agit peut-être du moyen le plus évident d'obtenir des

"trazabilidad" et "rastreadabilidad"). Le problème d'une traduction exacte du mot "traçabilité" dans différentes langues a été débattu au sein d'un certain nombre de Comités du Codex et constitue sans doute un problème supplémentaire, comme cela a été le cas de "risque" et "danger" dans le cadre de l'Analyse des risques aux points critiques - HACCP).

⁵ CCFICS, CX/FICS 02/INF.2 (2002).

pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires et du poisson, en prévenant les pratiques frauduleuses et la tromperie du consommateur (par exemple, sur la qualité, sur le poids, sur l'espèce de poisson ou encore emballage induisant en erreur). Dans cette perspective, et en raison de ses aspects réglementaires spécifiques, on pourrait interpréter la traçabilité comme une mesure légitime entrant dans le cadre d'un Accord sur les obstacles techniques au commerce de l'OMC. Certaines revendications d'ordre nutritif ou médical pourraient, pour certaines réglementations, être sujettes à traçabilité (à propos, par exemple, des acides organiques ω 3). Dans le cadre d'autres réglementations, on pourrait aussi utiliser la traçabilité pour garantir le respect de certaines allégations telles que "poisson d'élevage sans antibiotique", "production biologique" ou "halal". Toutefois, en pareil cas, il est plus difficile d'obtenir un accord général sur le recours à une traçabilité réglementaire, permettant d'obtenir la confiance du consommateur. Par ailleurs, il existe un grand nombre de caractéristiques liées à la qualité qui pourraient faire l'objet d'une traçabilité, mais la plupart d'entre elles ne relèveraient pas des mesures légitimes prévues par l'Accord de l'OMC sur les obstacles techniques au commerce. Indépendamment du fait de savoir si la traçabilité serait faisable et commode à réaliser au niveau du commerce ou de la production, elle devrait être alors totalement volontaire.

10. La traçabilité en tant qu'outil de gestion de la sécurité biologique constitue une possibilité récente, qui n'a pas encore été pleinement débattue au niveau international. Les produits alimentaires et le poisson peuvent être altérés ou contaminés de façon volontaire (à l'aide par exemple d'agents pathogènes ou de poisons) du fait d'actions terroristes. Cette éventualité est à présent sérieusement prise en considération⁶, et c'est pour y répondre que la loi américaine sur le bioterrorisme⁷ requiert la traçabilité des produits alimentaires et du poisson. Cette situation pourrait être assimilée à des cas extrêmes de flambée de maladies d'origine alimentaire (par exemple des épidémies). Toutefois, en pareil cas, l'objectif de la traçabilité est plus large que dans la situation habituelle, car il y aura des implications policières et militaires, en plus des mesures de riposte à la flambée de maladies d'origine alimentaire et de la détermination des éventuelles responsabilités. Aussi l'objectif de la traçabilité sera-t-il plus large dans le cadre de la biosécurité que dans celui de la sécurité sanitaire des aliments. Dans bien des pays, les services actuels d'inspection du poisson et des produits alimentaires peuvent ne pas avoir les compétences voulues pour traiter juridiquement cet aspect supplémentaire de la sécurité⁸.

11. La traçabilité, en tant que système de gestion des entreprises, pourrait être utile au secteur pour un bon nombre de raisons, notamment les suivantes:

5. Maintien de la qualité convenue contractuellement
6. Maintien – développement des partenariats commerciaux
7. Optimisation de la production / distribution / commercialisation
8. Intégration industrielle horizontale et verticale

Un certain nombre de techniques, généralement utilisées au niveau industriel (par exemple le système FIFO, *First In First Out*, premier entré, premier sorti) sont liées à la traçabilité ou

⁶ Voir par exemple "Les menaces terroristes sur l'alimentation. Directives pour élaborer et renforcer des systèmes de prévention et de riposte" Collection sur les questions de sécurité alimentaire de l'OMC, 46 p (2002).

⁷ Loi de 2002 sur la Santé publique et la préparation et la riposte au bioterrorisme, appelée généralement Loi sur le bioterrorisme.

⁸ De telles compétences supplémentaires ont été confiées à la FDA (États-Unis), comme l'indique le CFR 21, Parties 1 et 20.

Enregistrement des installations alimentaires dans le cadre de la loi de 2002 sur la Santé publique et la préparation et la riposte au bioterrorisme; règlement provisoire.

Préavis d'importation de produit alimentaire, dans le cadre de la loi de 2002 sur la Santé publique et la préparation et la riposte au bioterrorisme; règlement provisoire.

Évaluation du risque de terrorisme alimentaire et autres préoccupations alimentaires; disponibilité; avis.

Registre fédéral, Vol. 68, n° 197, vendredi 10 octobre 2003.

contiennent des éléments qui le sont. Ainsi, dans un secteur, la gestion systématique des stocks (matières premières, produits intermédiaires et produits finis) est à la base de la traçabilité. Certains systèmes de traçabilité tels que TRACEFISH (voir le paragraphe 22) ont introduit l'idée de "chaîne de traçabilité", c'est-à-dire la possibilité de suivre un produit tout au long de la chaîne alimentaire/du poisson. Un système de "chaîne de traçabilité" nécessite l'enregistrement permanent de toute information utile pour un traçage, qui doit être conservé dans une base de données centrale, aux termes d'un accord consenti par toutes les parties intervenant sur la chaîne aux niveaux de la production et de la commercialisation. Alors que ce type de système *peut* éventuellement servir à répondre aux exigences de la réglementation, il serait *indépendant* des instances de contrôle. Les exigences et les coûts d'un tel système pour le seul secteur dépassent ceux d'un système réglementaire de traçabilité, bien qu'on puisse obtenir dans certains cas des avantages au niveau de la gestion des entreprises. On a avancé l'argument selon lequel le système de traçabilité, une fois mis en place, pourrait être utilisé pour répondre à divers objectifs. Le secteur pourrait donc se servir de la traçabilité réglementaire (obligatoire) afin d'améliorer la gestion de la production au plan interne. Toutefois, en mettant en place un système de traçabilité dans une installation, il faudrait respecter des limites de coût, qui dépendraient, par exemple, du nombre de caractéristiques à suivre (sécurité et qualité), ainsi que de l'intervalle de temps entre les lots opérationnels, disposant d'un numéro codé.

TRAÇABILITÉ ET EXIGENCES DE LA RÉGLEMENTATION

12. Les exigences concernant le niveau de la traçabilité dépendent de chaque réglementation. En général, toutefois, les principales exigences en la matière semblent s'en tenir au grand principe d'enregistrement des données "une étape en aval et une étape en amont", considéré comme le moyen essentiel d'assurer la traçabilité dans un but de sécurité sanitaire des aliments et pour d'autres contrôles alimentaires.

13. À titre d'exemple, retenons l'hypothèse du Service d'inspection d'un pays donné qui trouve un produit sur le marché non conforme aux règles de santé et d'hygiène. Comme le produit impropre à la consommation pose un sérieux risque pour les consommateurs, il est décidé de le rappeler, ainsi que tous les produits associés, susceptibles de présenter le même danger/risque. Dans ce cas, les questions essentielles pourraient être les suivantes:

9. Quels produits?
10. Pour quelles quantités?
11. D'où?
12. À partir de quels éléments? (documentation; information réglementaire et scientifique sur les dangers/risques)
13. Comment réaliser cela de façon rapide et systématique en évitant de déclencher la panique?

Un système de traçabilité devrait en principe permettre aux services d'inspection du poisson de donner une réponse appropriée à de telles questions.

14. Le système "une étape en aval et une étape en amont" implique qu'on conserve les données relatives aux achats et à la distribution des produits, ainsi que les données internes sur les transformations survenues dans les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis. L'expression habituelle "une étape en aval et une étape en amont" est peut-être trompeuse, car il s'agit en fait d'un processus en trois points où l'élément central, celui de la transformation, est déterminant, pour assurer la traçabilité *interne* du poisson et des produits de la pêche. Alors que l'élément central peut ne pas recevoir ou donner toutes les informations sur la traçabilité (par exemple, les données du système HACCP), de telles données sur la sécurité spécifique du poisson devraient être facilement disponibles dans ce centre ainsi que dans les centres en amont ou en aval.

15. Les services d'inspection du poisson (les autorités compétentes) doivent pouvoir disposer facilement de ces informations lorsqu'un traçage actif du produit s'avère nécessaire, en particulier pour un rappel de produits et pour un suivi après commercialisation. Ces services devraient avoir une vue d'ensemble de la chaîne, avec une documentation parfaitement identifiable sur support papier ou électronique, étant donc assurés de pouvoir suivre le produit défectueux en amont et en aval et d'être en mesure de le rappeler si nécessaire.

16. Ces services devraient également pouvoir disposer facilement de ces informations lorsqu'un traçage passif du produit s'avère nécessaire (par exemple, en cas de validation et suivi de tout le système). De ce point de vue, le système de traçabilité (et le programme de rappel, qui va de pair) pourrait faire l'objet d'un audit et d'une inspection de la part des autorités compétentes (par exemple, de la même manière que les audits HACCP réglementaires).

17. Le secteur peut également souhaiter vérifier régulièrement son propre système de traçabilité, indépendamment des contrôles réglementaires, et prendre des mesures correctives, si nécessaire. Dans les pays développés, un bon nombre de rappels de produits alimentaires se font effectivement à l'initiative des entreprises qui ont décelé un défaut dans le système de contrôle alimentaire, y compris le système de traçabilité. De grandes entreprises du secteur agroalimentaire ont découvert que les rappels dont elles avaient pris l'initiative leur étaient moins dommageables que si des consommateurs ou les services d'inspection du poisson étaient à l'origine du rappel. Les consommateurs apprécient généralement les sociétés qui prennent l'initiative du rappel de leur produit, car cela indique qu'elles se soucient du produit *après* qu'il a été distribué et éventuellement vendu.

18. Alors que les réglementations ne sont pas explicites sur ce point, les systèmes de traçabilité réglementaires pourraient éventuellement être utilisés comme cadre général de communication du risque. Les rappels et les retraits sont des éléments appartenant à la communication du risque; mais ils concernent des situations de crise. Dans les situations habituelles, les systèmes de rappel testés et suivis devraient constituer un élément supplémentaire permettant d'assurer la sécurité du consommateur, et ils pourraient éventuellement faire partie de la communication du risque après commercialisation ou être liés à cette communication.

TECHNIQUES DE TRAÇABILITÉ

19. D'un point de vue théorique largement admis, afin de répondre à une exigence minimale de traçabilité, *chaque unité traçable* doit disposer d'une étiquette unique pour qu'elle soit identifiable. Si l'unité est identifiable de manière univoque, elle peut être reliée à des données, des documents ou d'autres unités similaires. Cette condition minimale de traçabilité constitue vraiment la base des systèmes actuels de traçabilité qui donnent satisfaction, comme c'est le cas dans l'industrie mécanique et dans l'électronique. Ceci soulève toutefois des problèmes pratiques et économiques dans le secteur de la pêche. Le concept de *chaque unité traçable* pourrait s'interpréter comme s'appliquant à chaque poisson, chaque crevette, chaque langouste, chaque moule ou chaque huître. En dépit des difficultés évidentes d'ordre pratique qu'il entraîne dans l'industrie de la pêche, ce concept rallie les partisans des systèmes de traçabilité appliqués aux animaux d'élevage au sol, où chaque animal (par exemple, une vache, un mouton ou un porc) pourrait être marqué à la naissance, pour la vie.

20. Cette exigence minimale implique un premier problème pratique, la capture du poisson. En dehors du fait évident qu'il est impossible de marquer à la naissance un poisson vivant à l'état sauvage, il existe un certain nombre d'éléments invérifiables. Ainsi, il est important de connaître la zone où le poisson a été capturé, mais les stocks de poissons sont très souvent en mouvement, si bien que certaines questions éventuelles de santé publique peuvent être seulement considérées comme une *possibilité* (par exemple, la présence de parasites ou la contamination au cadmium). Même dans le cas d'un suivi correct des zones de capture et/ou d'une analyse directe, les distributeurs n'obtiendront, pour un risque spécifique tel que les parasites, qu'une probabilité de

prévalence et un niveau de contamination pour chaque capture, pas une *unité traçable spécifique*. Comme il est difficile et illogique d'imaginer, par exemple, une analyse de chaque caractéristique de la sécurité sanitaire du poisson capturé (notamment parce qu'une analyse entraîne souvent des dégâts), le concept de codification des "lots" est utilisé *de facto* dans les systèmes actuels de traçabilité d'une population de poissons à l'état sauvage.

21. Il est certain qu'après la capture (à bord et après le déchargement) chaque *unité traçable spécifique* pourrait être en principe marquée soit individuellement soit dans le cadre d'un lot initial, ce qui est plus courant. Alors que l'étiquetage d'un poisson à l'état sauvage est théoriquement possible après sa capture, et bien que cela soit pratiqué parfois (dans le cas par exemple du thon, de la sole et de la morue de grande taille), une telle opération n'apporte pas nécessairement d'information intéressante qui n'existerait pas dans l'étiquetage et la manutention par lot. Une fois que *chaque unité traçable* est étiquetée de telle sorte qu'une identification univoque est rendue possible, le système de traçabilité devrait permettre la production, le stockage et la récupération de données sur les caractéristiques sélectionnées, choisies pour l'unité *spécifique* tout au long de la chaîne alimentaire. Il faudrait garder présent à l'esprit que tant qu'on n'a pas défini et mis en œuvre un étiquetage de *chaque unité traçable* ou un codage par "lot" approprié⁹, le système de traçabilité tout entier ne représente en fait rien de plus qu'une accumulation onéreuse de papier.

22. Un certain nombre de systèmes ont été proposés à ce sujet, tant dans les ouvrages spécialisés que dans le commerce, allant d'informations assez élémentaires sur support papier à des méthodes relativement sophistiquées axées sur l'informatique et la technologie de l'information. À la huitième session du Sous-Comité du commerce du poisson, dans le cadre du Comité des pêches¹⁰, on a brièvement rendu compte de différents projets sur la traçabilité du poisson, en particulier de l'Action concertée QLK1-2000-00164 "Traçabilité des produits de la pêche" (TRACEFISH), financée par la Commission européenne, qui s'est achevée en 2002 et qui était essentiellement consacrée à l'élaboration d'un système électronique de traçabilité du poisson. Les conclusions de ce projet ont été transmises à EAN International et sont disponibles sur son site web¹¹. Le projet TRACEFISH était axé sur la "chaîne de traçabilité", à savoir quelle information devait accompagner le produit d'un point de la chaîne à l'autre, notamment quelles étaient les données transmises et reçues, et comment. On part du principe que la traçabilité interne existe au sein des installations adoptant le système de traçabilité. Le projet TRACEFISH n'a pas traité la question des mécanismes de contrôle de la traçabilité, c'est-à-dire les instruments, outils et méthodes utilisés pour authentifier et contrôler, vérifiant que le produit reçu est bien celui indiqué sur les étiquettes entrantes et la documentation qui l'accompagne.

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS DU POISSON ISSU DE L'AQUACULTURE

23. L'aquaculture permet, en théorie, à *chaque unité traçable* d'être étiquetée et donc d'entrer dès le début dans un système de traçabilité. Une bonne part des travaux portant sur l'étiquetage de chaque poisson, chaque crustacé, etc. concerne en fait du poisson issu de l'aquaculture. Outre le rôle qu'elle joue au niveau de la sécurité sanitaire du poisson, la traçabilité occupe une place essentielle dans d'autres domaines de l'aquaculture. Par exemple, elle pourra faciliter la gestion des espèces de poisson sauvage/d'élevage/échappé. En particulier, les producteurs de poisson en aquaculture intensive ont manifesté un vif intérêt pour les possibilités de la traçabilité au-delà de la question de la réglementation.

⁹ Y compris par exemple les mécanismes permettant de vérifier, si nécessaire, qu'une unité donnée, c'est-à-dire un poisson, appartient à un lot déclaré.

¹⁰ Traçabilité des produits issus de la pêche et de l'aquaculture; Comité des pêches: FT/VIII/2002/7.

¹¹ www.ean-int.org

24. Une part appréciable du poisson frais d'aquaculture vendu en Europe (notamment le saumon, la truite, la dorade et le loup) parvient aux consommateurs déjà "étiqueté". Toutefois, les étiquettes en métal ou en matière plastique que les consommateurs trouvent sur le poisson d'élevage dans des points de vente au détail sont généralement placées sur l'animal *après* l'abattage. Ces étiquettes créent un lien évident. Par exemple, pour du poisson frais figurant sur un point de vente au détail, ce lien sera avec le producteur principal (notamment, le pays et/ou la région d'origine). Dans certains cas, les étiquettes sont également présentées comme une marque d'assurance qualité. Alors que les étiquettes contiennent généralement des informations essentielles pour le traçage (en particulier le numéro officiel de l'établissement, la date de l'abattage, l'aquaculture comme production principale, l'appellation commerciale, etc.), on n'y trouve pas nécessairement toutes les informations pour la traçabilité (par exemple la température à laquelle le poisson a été entreposé avant de parvenir au consommateur) ou des informations couvrant toute la vie du poisson. L'information sur la traçabilité peut être complétée par des éléments supplémentaires figurant sur l'emballage individuel ou dans la caisse (au cas où le poisson serait en vrac) et par une documentation apportant des précisions (par exemple, sur les variations de température durant le transport et des indications sur l'entreposage). L'information figurant sur l'emballage ou la caisse se trouve généralement sur des étiquettes, contenant une partie figurant en clair (un texte et des chiffres) et une partie en code-barres. Dans la partie en clair, on répond habituellement aux exigences d'étiquetage de la réglementation pour le produit concerné, alors que l'information sous forme de code-barres contient des éléments supplémentaires de traçabilité et des indications d'ordre commercial telles que les codes des lots de production et de manutention et le prix.

25. La possibilité d'étiqueter le poisson issu de l'aquaculture *avant* abattage a fait l'objet d'un grand nombre d'études et de discussions. On a eu recours à l'étiquetage du poisson vivant dans le cadre de recherches, notamment avec des étiquettes externes (par exemple, les étiquettes Carlin, Floy ou Petersen). Toutefois, on a constaté que les étiquettes externes non seulement généraient un surcroît de manutention en cas de production aquacole massive, mais aussi causaient chez le poisson des lésions cutanées et musculaires, entraînant comme effets secondaires des infections fongiques et des algues venant s'attacher aux plaies. Lorsqu'on compare les avantages possibles d'une telle pratique en matière de traçabilité aux risques qu'elle implique pour le poisson et les consommateurs, on s'aperçoit que les étiquettes externes ne conviennent pas au poisson d'élevage.

26. Outre l'étiquetage externe, on a proposé et essayé un certain nombre de méthodes. On peut citer l'étiquetage à base de procédés physiques (marquage thermique – par la chaleur ou par le froid) et de procédés chimiques (étiquetage par pigmentation – tatouage, et marquage chimique). On peut également citer l'étiquetage interne (par étiquettes implantées visibles, par filaments fluorescents implantés visibles, par VIE élastomères fluorescents implantés visibles, par étiquettes codées métalliques et par étiquettes électroniques utilisées généralement sous forme de transpondeurs intégrés passifs). On peut aussi mentionner l'étiquetage biologique (parasites naturels, marqueurs génétiques – profilage d'ADN). De telles méthodes ont été appliquées au poisson et aussi aux mollusques et aux crustacés, bien qu'actuellement il n'existe pas de méthode donnant des résultats satisfaisants en termes de mortalité du poisson, d'obtention de l'information, de facilité d'application et de coût.

27. Comme il n'existe pas deux individus identiques à l'exception des jumeaux identiques, la réalisation d'un profilage d'ADN peut permettre de distinguer des familles et des variétés à un niveau statistiquement significatif; elle peut également permettre d'identifier des individus d'une famille ou d'une variété, ou les en exclure. L'application de cette méthode dépend du développement et de l'entretien de bases de données de profils génétiques et de l'existence d'un nombre suffisant de systèmes génétiques (par exemple, des marqueurs utilisant des puces, tels que les polymorphismes à nucléotide unique) disponibles pour des essais, afin d'obtenir un niveau statistique suffisamment significatif. On a proposé d'inclure le profilage d'ADN dans les réglementations comme méthode d'identification des espèces de poisson, une des caractéristiques de base à suivre. On peut prévoir que ce domaine spécifique va connaître des développements.

28. Le recours à l'étiquetage électronique sous forme de transpondeurs intégrés passifs ou d'appareils d'identification par radiofréquences semble présenter certains avantages sur les autres formules. Les transpondeurs intégrés passifs sont déjà utilisés pour l'étiquetage et le traçage des stocks de géniteurs et, par conséquent, permettent aussi le développement d'un codage par lot en aquaculture¹² plus solide. Le coût demeure la principale difficulté, mais celui des transpondeurs intégrés passifs et de l'identification par radiofréquence baisse constamment¹³. Le profilage d'ADN et les étiquettes électroniques vont très probablement, dans un avenir proche, permettre d'approfondir le concept de traçabilité par "lot" (par exemple, grâce aux stocks de géniteurs étiquetés) et, à moyen terme, d'améliorer la traçabilité en général. Pour le moment, la traçabilité de la plupart des produits à base du poisson d'aquaculture va rester fondée sur le concept classique de "lot".

29. L'amélioration de la traçabilité du poisson issu de l'aquaculture dépend également de la réglementation. La plupart des études sur les méthodes d'étiquetage du poisson vivant, qui ont fait l'objet d'essais, ne recherchaient pas la traçabilité dans un but de sécurité (elles visaient par exemple les questions d'environnement ou la protection commerciale des variétés de poisson améliorées). Actuellement, les réglementations sur le poisson d'aquaculture existant dans le monde *n'appliquent pas*, par exemple, le système HACCP (Analyse des risques aux points critiques) pour la production d'élevage. Elles n'appliquent pas non plus dans l'aquaculture les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. La production d'aliments pour le poisson échappe pratiquement à tout type de contrôle concernant le poisson au niveau de la sécurité sanitaire des aliments. Par conséquent, même si on pouvait élaborer un étiquetage parfaitement approprié de chaque poisson, l'information "jointe" qui pourrait faire l'objet d'un traçage de tel poisson spécifique dépendrait largement de la volonté de celui qui a mis le système en oeuvre et elle ne contiendrait pas nécessairement les indications requises dans une situation donnée.

30. Une fois que le poisson est devenu un produit alimentaire pour l'homme, les réglementations sont beaucoup plus claires et exigeantes. Toutefois, si un système fiable de traçabilité est mis en place à partir de ce stade, cela ne signifie pas qu'une telle "traçabilité" puisse rendre compte d'éléments *antérieurs* à l'abattage. Il conviendrait donc de ne pas répéter l'erreur conceptuelle qu'on trouve dans les systèmes HACCP, qui doivent fournir des contrôles de maillons de la chaîne alimentaire se situant en *amont* de la partie de la chaîne concernée effectivement par le HACCP. Ainsi, dans la situation réglementaire actuelle, il ne semble pas qu'un étiquetage coûteux de chaque poisson, allant de pair avec un système de TI sophistiqué, puisse offrir une garantie *en soi* au consommateur de poisson d'aquaculture.

TRAÇABILITÉ ET ÉTIQUETAGE

31. Il n'y a pas de relation directe entre un système de traçabilité et l'étiquetage des produits alimentaires. Ainsi, la traçabilité pourrait être utilisée pour l'identification du produit (par exemple des espèces de poisson ou l'origine du produit), une information figurant généralement sur les étiquettes. L'étiquetage est au moins partiellement, en dehors de ses autres aspects, un moyen essentiel de communication entre les gestionnaires du risque (producteurs et services d'inspection du poisson) et les consommateurs. Alors que les entreprises s'appliquent à obtenir la confiance des consommateurs de diverses manières, notamment par l'étiquetage, les

¹² La possibilité de suivre les lots provenant de stocks de géniteurs identifiables constitue une avancée considérable sous bien des aspects, y compris celui de la sécurité du poisson. Des stocks de géniteurs clairement identifiables et "en bon état" signifieraient par exemple des populations en meilleure santé et des besoins de médicaments vétérinaires en baisse.

¹³ Le coût de dispositifs d'identification par radiofréquence dans le commerce (pas nécessairement applicables directement au poisson) est d'environ 0,30 dollar EU. Le New York Times "A Radio Chip in Every Consumer Product" (Une puce radio dans chaque produit de consommation), 25 février 2003.

consommateurs désirent également savoir, en particulier, qu'une allégation en matière de sécurité sanitaire des aliments est suivie par les services officiels de contrôle d'inspection sanitaire.

32. Néanmoins, il est clair que, dans la plupart des cas, il ne sera pas réalisable ni nécessaire de fournir, par l'étiquetage, toute l'information possible relative à un système de traçabilité. Actuellement, certaines informations essentielles pour la traçabilité devraient se trouver sur l'étiquette (notamment le nom du vendeur final et le code sanitaire du producteur). En outre, une information supplémentaire devrait figurer sur les documents joints (par exemple, l'identité de celui qui a transporté le produit alimentaire jusqu'au magasin de vente au détail ou au supermarché) et certains éléments devraient être enregistrés dans les centres de manutention et de transformation (par exemple, les informations HACCP dans une installation de traitement du poisson).

33. Un bon étiquetage du produit final à la fin de la chaîne alimentaire a pour but de donner une garantie aux consommateurs, grâce à l'information transmise par l'étiquette ou la plaque; toutefois, afin d'être efficaces, les systèmes de traçabilité devraient généralement aller *au-delà* de cette information par l'étiquetage. Dans certains cas, le même lot initial de poisson peut être vendu sous différentes étiquettes; par exemple, comme poisson étêté, éviscéré, en filets, traité, etc., et aussi sous différents noms, si le produit a été capturé, traité et vendu dans différents pays. Il faudrait donc avoir la possibilité de réaliser le traçage, dans la chaîne alimentaire, depuis le produit défectueux en remontant en amont vers la matière première, puis en allant en aval vers les différents types de produits, dans les divers endroits où on a pu les trouver, si nécessaire, même sous différents étiquetages. Pour cela, certains éléments de l'étiquette ou des documents joints doivent être conservés et reconnus internationalement, afin que les informations demeurent intactes tout au long de la chaîne; par exemple, on devrait utiliser le nom du poisson universellement admis (nom scientifique).

RÉSERVES ÉVENTUELLES

34. Un certain nombre de réserves et de questions ont été mentionnées par différents Comités du Codex et dans les ouvrages qui traitent de la mise en œuvre pratique de la traçabilité, en particulier en ce qui concerne: le rapport coûts-avantages, l'efficacité et l'efficacé, l'étiquetage dans la pratique et d'autres difficultés techniques (par exemple, le marquage du poisson pour assurer sa traçabilité), la lourdeur administrative que cela suppose, l'accès de tiers à des informations sensibles (confidentialité), la responsabilité éventuelle de services chargés de la traçabilité (tiers sous contrat), la responsabilité d'entités composant la chaîne, l'utilisation éventuelle du système de la traçabilité par les pays exportateurs pour des mesures correctives et le recours à des mesures ou des systèmes d'équivalence. On peut dire qu'il faut s'attendre à une période transitoire avant que les systèmes de traçabilité ne deviennent une réalité vraiment opérationnelle, que des réponses ou des solutions soient apportées ou non à ces réserves et à ces questions ou à d'autres, du même ordre.

35. Les Comités du Codex concernés ont examiné les difficultés éventuelles que rencontreraient les pays en développement pour faire face à cette nouvelle exigence, notamment en termes d'assistance technique (pour mettre en place des systèmes de traçabilité appropriés) et pour former des personnes compétentes dans l'administration et dans les entreprises. Cela comprendrait l'élaboration et la mise en place du système en lui-même et des projets de plans de rappel.

36. Il convient de se pencher sur ces préoccupations et sur d'autres de même nature afin d'obtenir des systèmes de traçabilité efficaces et efficaces, qui fonctionneraient tant au niveau national qu'international, en évitant donc que la traçabilité ne devienne un simple exercice bureaucratique. Par ailleurs, au niveau de l'installation, il existe un besoin de systèmes simples et souples, qui améliorent la protection du consommateur sans accroître les restrictions au

commerce, par rapport à ce qui est exigé par l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et l'Accord sur les obstacles techniques au commerce de l'OMC.

MESURE PROPOSÉE AU SOUS-COMITÉ

37. Il est demandé au Sous-Comité de formuler ses observations sur l'expérience acquise par certains pays dans le domaine de la traçabilité du poisson et des produits de la pêche, avec examen des aspects positifs de ces expériences et des difficultés rencontrées. Il est demandé aux membres de débattre l'effet potentiel et prévu de la traçabilité sur le commerce international du poisson et des produits de la pêche, et de donner des orientations à la FAO quant aux mesures à prendre à l'avenir.