



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

Trente-quatrième Session

Ålesund, Norvège

19 – 24 octobre 2015

**DOCUMENT DE RÉFLEXION SUR L'AVENIR DU
COMITÉ SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

(Élaboré par les secrétariats du Codex et du pays hôte)

GÉNÉRALITÉS

1. Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) a été constitué en 1966 avec le mandat suivant : élaborer des normes mondiales pour les poissons, crustacés et mollusques, qu'ils soient frais, congelés (et surgelés) ou traités d'une autre manière. Le gouvernement de la Norvège a hébergé ce Comité depuis sa création. Le Comité se réunit généralement tous les 18 mois, avec un ordre du jour très chargé, ayant à l'occasion requis des sessions de six jours ainsi que des groupes de travail pré session.

2. Au cours des années, le CCFFP a élaboré ou révisé de nombreuses normes de produits relatives aux poissons et aux produits de la pêche ; il a consolidé d'anciens codes d'usage au sein d'un seul *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) et il a élaboré d'autres documents d'orientation, comme par exemple la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche.

3. Les propositions de nouveaux travaux ont essentiellement visé l'ajout de sections dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) et l'élaboration d'un nombre limité de normes. Il y a eu six propositions de nouveaux travaux depuis 2006 dont cinq ont été acceptées et les travaux sont entretemps réalisés ou sont sur le point d'être achevés (voir annexe). Par ailleurs, un travail considérable a été accompli ou est sur le point d'être accompli, pour mettre à jour des normes de produits en vigueur en rapprochant leurs sections sur les additifs alimentaires de celles de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) et en rapprochant les sections sur l'hygiène alimentaire des exigences du *Manuel de procédure*.

4. À l'approche de la conclusion des travaux du Comité sur les sujets clés et étant donné la portée limitée pour de nouveaux travaux, le Comité est tenu d'examiner les modalités de la poursuite de ses travaux et si l'organisation de sessions physiques du CCFFP est suffisamment justifiée à la lumière de son futur programme de travail.

5. Le présent document récapitule la situation actuelle des travaux et formule des propositions pour l'éventuel ajournement du CCFFP, en proposant diverses options pour faire progresser des dossiers inachevés ou futurs.

6. PROGRAMME DE TRAVAIL FUTUR

7. La session en cours (CCFFP 34) a un ordre du jour chargé. Toutefois la plupart des sujets devraient être menés à terme et faire l'objet d'une présentation pour adoption à la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à l'occasion de sa 39^e session en juillet 2016, conformément aux échéanciers prévus pour la réalisation des travaux présentés dans leurs descriptifs de projets respectifs. C'est le cas pour les sections supplémentaires du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) sur la préparation de la sauce de poisson, sur le caviar d'esturgeon et sur les produits à base de coquilles Saint-Jacques ou pétoncles. Les autres sujets devraient être conclus au cours de cette session. C'est le cas de l'accord sur l'approche à suivre pour le projet ou l'avant-projet d'annexes pour le CAC/RCP 52-2003 (maintien, intégration ou abandon), le rapprochement des dispositions sur les additifs alimentaires, et

l'amendement de la section 7.4 de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés, panés ou enrobés de pâte à frire (CODEX STAN 166-1989) (coefficients d'azote).

8. Si le CCFFP 34 devait réaliser tout le travail à l'ordre du jour, les principaux sujets en suspens du CCFFP comprendraient : des travaux sur l'histamine, étant donné les propositions très complètes reprises dans CX/FFP 15/34/10, ainsi que l'éventuelle élaboration d'une procédure uniforme pour déterminer les coefficients d'azote, telle qu'elle est présentée dans CX/FFP 15/34/8.

9. NOUVEAUX TRAVAUX ÉVENTUELS

10. À l'occasion du CCFFP 33, la Colombie a proposé de nouveaux travaux pour l'élaboration d'une Norme pour le Pirarucú frais et réfrigéré, en filets ou entier, et elle a été priée de présenter une proposition ainsi qu'un descriptif de projet pour examen par le CCFFP 34. Le sujet figure à l'ordre du jour du CCFFP 34, mais la proposition et le descriptif de projet n'ont toujours pas été reçus à cette date (28 septembre 2015), et il sera trop tard pour que le CCFFP examine cette proposition si ces documents sont soumis après cette date.

11. En dépit de la mise à jour déjà évoquée de nombreuses normes de produits, d'autres questions pourraient se poser au sujet de la pérennité de la pertinence de certaines normes de produits et de la nécessité de leur mise à jour.

12. COMMENT ACCOMPLIR LES TRAVAUX DU CCFFP EN SUSPENS AINSI QUE D'ÉVENTUELS FUTURS TRAVAUX

13. Au vu du nombre réduit de sujets restants après le CCFFP 34, ou susceptibles d'être proposés à l'avenir, il y a lieu de réfléchir à d'autres options que la tenue de sessions régulières du CCFFP (18 ou 24 mois).

14. Il existe deux options principales : (1) le CCFFP pourrait être ajourné, ou (2) le CCFFP pourrait décider de ne pas fixer de date pour une prochaine réunion et poursuivre son travail par correspondance.

15. Dans la perspective du scénario (1), l'ajournement du CCFFP :

- Les travaux de nature générale, traitant par exemple des questions d'hygiène, des méthodes d'analyse, des additifs alimentaires ou des contaminants pourraient être renvoyés à d'autres comités s'occupant de questions générales, selon leurs mandats respectifs ; on peut à ce titre évoquer l'exemple des travaux sur l'hygiène de la viande qui revient à priori au Comité sur l'hygiène de la viande alors qu'il est actuellement entrepris par le Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH).
- Le secrétariat du Codex se concerterait régulièrement avec le secrétariat norvégien du pays hôte du CCFFP, pour examiner si des normes de produits devraient éventuellement être mises à jour.¹
- Il y aurait encore un espace au sein du Codex pour des sujets spécifiques liés aux poissons et produits de la pêche, mais le mécanisme habituel des réunions régulières de Comités cesserait. Les membres pourraient donc encore soumettre des propositions de nouveaux travaux à la Commission qui déciderait de la marche à suivre : réactiver le travail du Comité par le biais de sessions de travail physiques ou travail par correspondance, renvoyer le travail à un comité s'occupant de questions générales, ou créer un groupe spécial pour répondre à une tâche spécifique.

16. Dans la perspective du scénario (2), si le Comité ne devait pas achever ses travaux pendant le CCFFP 34 ou si le Comité devait estimer que les travaux restants ne peuvent pas être accomplis par le biais des mécanismes décrits ci-dessus, il pourrait travailler par correspondance :

- Dans des cas similaires récents, certains comités ont été réactivés pour se charger d'un travail spécifique par correspondance, comme c'est le cas pour le travail sur le fromage fondu confié au Comité sur le lait et les produits laitiers, le travail sur le 'panela', confié au Comité sur les sucres, ou encore le travail sur le quinoa, confié au Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses.
- Le secrétariat du Codex a mis en place des mécanismes qui facilitent le travail par correspondance, et notamment une plate forme électronique, actuellement en phase pilote, qui constituerait un moyen de poursuite du travail sur les poissons et les produits de la pêche.
- Le gouvernement hôte garderait son rôle comme ce serait le cas pour des sessions physiques du Comité.

¹ En tant que gouvernement hôte, la Norvège a fait part de sa disponibilité à poursuivre la collaboration sur de futurs travaux avec le secrétariat du Codex.

17. RECOMMANDATION

18. Le Comité est invité à :

recommander à la Commission que :

- Le CCFFP soit ajourné sine die et que les travaux restants de nature générale, par exemple ceux sur l'histamine, soient confiés au comité pertinent s'occupant de questions générales ;
ou
- que le travail sur des sujets spécifiques soit réalisé et accompli par correspondance et que la question de l'ajournement fasse l'objet d'une décision à l'occasion d'une session ultérieure.

Annexe**Propositions de nouveaux travaux depuis 2006**

En 2006 (CCFFP 28) – il a été proposé de :

- procéder à la révision de la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche (achevé) ;
- de procéder à un amendement de la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire* (coefficients d'azote) ; d'élaborer une norme pour la sauce de poisson et une norme pour l'ormeau (achevé).

Pour ce qui est des coefficients d'azote, le CCFFP 34 se penchera sur un amendement de la *Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés – panés ou enrobés de pâte à frire* qui ne nécessitera plus d'amendements relatifs à l'ajout de coefficients d'azote et qui étaient au cœur des amendements récents.

En 2008 (CCFFP 29) – il n'y a pas eu de propositions de nouveaux travaux.

En 2009 (CCFFP 30) – il n'y a pas eu de propositions de nouveaux travaux.

En 2010 (CCFFP 31) – les propositions soumises concernaient :

- des critères/paramètres applicables aux méthodes de dépistage des biotoxines dans la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (achevé), et
- une section sur le caviar d'esturgeon dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (en vue de l'achèvement des travaux par le CCFFP34).

En 2012 (CCFFP 32) – la proposition soumise concernait :

- une section sur la préparation de sauce de poisson dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (en vue de l'achèvement des travaux par le CCFFP34).

En 2014 (CCFFP 33) – la proposition soumise concernait :

- une norme pour le Pirarucú en filets ou entier. Le CCFFP n'était pas d'accord avec cette proposition, mais a demandé de plus amples informations et la présentation d'un descriptif de projet. Ce sujet figure à l'ordre du jour du CCFFP 34 et sera débattu sous réserve de présentation d'un descriptif de projet.