

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 8 de l'ordre du jour

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Vingt-huitième session*

*Siège de la FAO, Rome, 4 – 9 juillet 2005*

#### LISTE DES PROPOSITIONS RELATIVES À L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS ET À L'ABANDON D'ACTIVITÉS

#### DOCUMENT DE PROJET RELATIF À UNE NOUVELLE SECTION DU CODE D'USAGES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE PORTANT SUR LA TRANSFORMATION DE LA CHAIR DE PÉTONCLE

La proposition de nouvelle activité relative à un avant-projet de Code d'usages sur la transformation de la chair de pétoncle a été formulée par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche à sa vingt-septième session (ALINORM 05/28/18, par. 114) et est incluse dans le Tableau 1 du document ALINORM 05/28/8.

#### **Objet et portée de la nouvelle activité proposée**

Le Code d'usages du Codex pour le poisson et les produits de la pêche inclut les bonnes pratiques en matière de gestion et fournit des orientations techniques sur l'application du système HACCP et des principes DAP à la transformation d'un certain nombre de poissons et de produits de la pêche. L'un des principaux objectifs du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche est d'aider les personnes qui manipulent et produisent le poisson et/ou les produits de la pêche ou qui s'occupent de leur entreposage, de leur distribution, de leur exportation, de leur importation et de leur vente, à obtenir des produits sains et sans danger qui puissent être vendus sur les marchés nationaux ou internationaux et soient conformes aux normes du Codex pour les poissons.

Dans ce cadre, une nouvelle section relative à un code d'usages pour la transformation de la chair de pétoncle couvrirait les directives générales relatives à la transformation et la détermination des dangers et des défauts potentiels associés à la transformation de la chair de pétoncle et décrirait les précautions à prendre.

#### **Pertinence et opportunité**

La nouvelle activité proposée est directement liée au mandat du CCFFP qui a pour mission « *d'élaborer des normes mondiales pour le poisson, les crustacés et les mollusques frais, congelés (y compris surgelés) ou transformés d'une façon ou d'une autre.* »

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 du Codex sont disponibles sur l'Internet, à l'adresse [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

La nouvelle activité proposée est également importante du point de vue de *l'Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur du pétoncle surgelée* qui en est actuellement à l'étape 3 de la procédure (ALINORM 05/28/18, Annexe VII). Depuis 2000, le CCFFP débat de cet *Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur du pétoncle surgelée* et si un certain nombre d'éléments essentiels de l'Avant-projet de norme font l'objet d'un consensus, le Comité n'est pas encore parvenu à s'entendre sur une teneur maximale acceptable en humidité pour la chair de pétoncle et sur le mode d'expression de la teneur en humidité (expression directe ou expression par rapport à la teneur en protéines). Pendant plusieurs sessions, le Comité a examiné les informations disponibles et a noté la difficulté de fixer une limite maximale stricte, compte tenu de la variabilité de la teneur en humidité selon les espèces et de l'effet des saisons, des pratiques de récolte et d'autres facteurs sur la teneur en humidité. Le débat sur la teneur en humidité des pétoncles avance et l'élaboration d'une nouvelle section du Code d'usages du Codex pour le poisson et les produits de la pêche portant sur la transformation de la chair de pétoncle compléterait les travaux effectués pour élaborer *l'Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur du pétoncle surgelée*:

- en soulignant clairement le principe selon lequel il convient de prévenir la fraude contre le consommateur et d'assurer des pratiques commerciales équitables (produits frais et congelés);
- en codifiant les débats du CCFFP sur les questions relatives aux bonnes pratiques en matière de gestion et en traitant la question des contrôles et des normes pour l'utilisation d'eau douce et de polyphosphates pendant la transformation; et
- en donnant les indications cohérentes nécessaires pour assurer le respect des dispositions relatives à l'hygiène, à la composition, à la qualité et à l'étiquetage de *l'Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur du pétoncle surgelée*.

### **Principaux aspects à couvrir**

La nouvelle activité proposée couvrirait la transformation de la chair de pétoncle fraîche à bord d'un navire de pêche avant le débarquement et la transformation de la chair de pétoncle congelée dans une installation à terre. Les recommandations encourageraient et prendraient en compte le contrôle du traitement à l'eau douce et aux polyphosphates pendant la manipulation et la transformation, tout en donnant des indications générales sur la transformation et sur l'identification des dangers et défauts potentiels associés à la transformation du pétoncle.

### **Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités de travail**

La nouvelle activité proposée aiderait les gouvernements à protéger les consommateurs des pratiques frauduleuses et réduirait les obstacles potentiels au commerce international.

### **Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La nouvelle activité proposée est conforme à la vision stratégique décrite dans le Cadre stratégique 2003-2007 de la Commission du Codex Alimentarius. Elle contribuerait à l'Objectif 1 – Promouvoir des cadres réglementaires rationnels, à l'Objectif 2 – Promouvoir une application large et cohérente des principes scientifiques et de l'analyse des risques et à l'Objectif 6 – Promouvoir une application maximale des normes Codex.

### **Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents du Codex existant**

La nouvelle activité proposée serait intégrée dans le Code d'usages du Codex pour le poisson et les produits de la pêche. Il en serait également question dans *l'Avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur du pétoncle surgelée*.

### **Identification de la nécessité éventuelle et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucune.

### **Identification de la nécessité d'obtenir des avis techniques de la part d'organes externes de façon à pouvoir planifier cette étape**

Aucune.

**Calendrier proposé pour la réalisation de cette nouvelle activité**, (notamment date de démarrage, date prévue pour l'adoption à l'étape 5 et date prévue pour l'adoption par la Commission; le délai prévu pour l'élaboration d'une nouvelle norme ne devrait pas normalement dépasser cinq ans).

Sous réserve de son approbation, la nouvelle activité devrait démarrer après la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (2005). Un avant-projet de Code d'usages pour la transformation de la chair de pétoncle (nouvelle section) pourrait être distribué aux gouvernements pour observations à l'étape 3 en 2005. Il est prévu qu'à sa vingt-huitième session, le CCFPP fasse passer le document à l'étape 5, puis à sa vingt-neuvième session, à l'étape 8. Il faudra donc compter trois (3) ans pour mener à bien cette activité.