



www.fao.org

# Normes et codes internationaux

## FAITS SAILLANTS

- La Commission du Codex Alimentarius compte 185 Etats membres représentant plus de 99 pour cent de la population mondiale. La CIPV compte 177 signataires.
- Le commerce mondial de produits agricoles, halieutiques et forestiers s'élève à 552 milliards de dollars par an.
- Dans les pays industrialisés, jusqu'à un tiers de la population serait victime de maladies d'origine alimentaire chaque année. Les risques sont la Salmonelle et le Campylobacter, qui contaminent souvent les aliments d'origine animale, et la Listeria, qui se trouve dans la viande crue, le lait cru et les légumes.
- Les diarrhées d'origine alimentaire et hydrique sont les principales causes de maladies et de décès dans les pays les moins avancés. Elles contribuent pour beaucoup à la malnutrition et provoquent la mort d'environ 1,8 million de personnes par an, dont une majorité d'enfants.
- En 2002, des directives ont été énoncées (et révisées en 2009) pour le traitement des emballages en bois servant à 70 pour cent des expéditions, afin d'empêcher la dissémination des parasites du bois.
- Les espèces végétales invasives affectent de plus en plus la production vivrière durable et menacent les moyens d'existence (ex. *Parthenium* sp).

## Protéger l'alimentation et la biodiversité

A mesure que la mondialisation accroît les échanges commerciaux de produits agricoles, forestiers et halieutiques, garantir l'innocuité de ces denrées tout en protégeant nos ressources naturelles des ravageurs et des maladies, y compris des espèces invasives, est devenu une tâche plus complexe. Tout le monde est concerné: agriculteurs, forestiers et pêcheurs, transformateurs, négociants, détaillants et consommateurs, organisations non gouvernementales et gouvernements. La FAO facilite l'adoption intergouvernementale de normes internationales et la mise au point de codes reposant sur des bases scientifiques solides, qui contribuent à assurer la sécurité sanitaire des aliments et à protéger la biodiversité. L'application de ces normes et codes internationaux protège ainsi toutes les parties prenantes.

### Normes internationales

La FAO héberge les secrétariats de deux grandes organisations d'établissement de normes reconnues par l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce (OMC):

- Le Codex Alimentarius pour la sécurité sanitaire des aliments;
- La Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV).

Ces Secrétariats facilitent l'adoption des normes internationales. Les membres contribuent à l'élaboration de ces normes et négocient pour parvenir à un consensus en vue de leur adoption. Ils coopèrent également en renforçant les capacités pour leur mise en



Les normes contribuent à la sécurité sanitaire des aliments.

œuvre. Les normes internationales servent de base aux règlements nationaux, ce qui contribue à harmoniser l'application mondiale des mesures de sécurité sanitaire des aliments et des mesures phytosanitaires.

### Mouvement sans danger des végétaux

La CIPV et les Normes internationales pour les mesures phytosanitaires (NIMP) contribuent à garantir la sécurité des mouvements des plantes, de produits végétaux ainsi que des moyens de transport et conteneurs, tout en réduisant le risque d'introduction et de dissémination de nouveaux organismes nuisibles qui constituent une menace.

La CIPV, avec le soutien de la FAO, facilite les réunions des experts techniques pour:

- La mise au point de normes phytosanitaires pour les systèmes d'importation et d'exportation;
- L'analyse des risques de ravageurs;

- La lutte contre les ravageurs et l'élaboration de normes spécifiques pour les produits de base;
- L'identification ou la lutte contre certains ravageurs.

De nouvelles normes sont élaborées en permanence pour répondre aux exigences des membres. L'échange d'information est facilité par le Portail phytosanitaire international ([www.ippc.int](http://www.ippc.int)). L'outil d'évaluation des capacités phytosanitaires (ECP) aide les Etats membres à identifier leurs lacunes et leurs besoins en la matière.

## Normes de sécurité des aliments

La Commission du Codex Alimentarius, créée conjointement par la FAO et l'OMS, élabore des normes alimentaires depuis 1963. Leur application à l'échelle internationale veille à l'innocuité des aliments pour les consommateurs et garantit des pratiques équitables dans le commerce mondial croissant des aliments au bénéfice des agriculteurs et d'autres producteurs alimentaires. Ces normes servent de base à l'élaboration des normes nationales.

La FAO et l'OMS soutiennent le processus d'établissement de normes en dispensant des avis, ce qui permet à la Commission de fixer et d'actualiser ses normes sur la base des dernières connaissances scientifiques en matière de sécurité des aliments. Les avis scientifiques comprennent l'évaluation des risques chimiques, des risques microbiologiques, des technologies et risques nouveaux et émergents et des évaluations des risques-bénéfices de différentes pratiques tout au long de la filière.

Le cadre mixte FAO/OMS pour l'analyse des risques liés à la sécurité des aliments et les approches fondées sur les risques garantit la conformité aux critères de l'OMC des processus d'établissement de normes et des programmes d'avis scientifiques.

Parmi les réalisations de la Commission du Codex Alimentarius figurent:

- plus de 200 normes alimentaires relatives à des denrées de base individuelles ou groupes de denrées, couvrant les principaux produits échangés à l'échelle internationale, et des normes sur l'étiquetage et les méthodes d'analyse;



Contrôle de qualité des aliments au Tadjikistan.

### Sécurité de la production vivrière en 12 étapes

#### Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP)



Le système HACCP contrôle les points critiques de la chaîne alimentaire afin d'identifier les problèmes potentiels et prendre des mesures de précaution pour éviter toute contamination. La Commission du Codex Alimentarius recommande ce système depuis le milieu des années 90.

Source: FAO

- plus de 100 codes d'usage et directives visant à réduire la contamination et à garantir l'hygiène des aliments durant la production, la manutention et le transport, y compris des directives sur l'inspection et la certification des aliments et l'évaluation des aliments génétiquement modifiés;
- plus de 3 700 limites maximales de résidus pour les divers pesticides et médicaments vétérinaires utilisés dans l'agriculture;
- plus de 2 000 clauses d'additifs alimentaires;
- 150 niveaux maximum et niveaux indicatifs recommandés pour les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes dans les aliments, y compris les mycotoxines.

Tous ces produits servent de référence dans le commerce international des denrées alimentaires et de guide pour l'harmonisation des normes nationales et des réglementations de sécurité sanitaire des aliments à l'échelle régionale et mondiale.

## Protection des ressources naturelles

La FAO favorise les accords internationaux contribuant à protéger les ressources naturelles, notamment:

- Le Code de conduite pour une pêche responsable, qui vise à garantir une bonne gestion des pêches;
- Le Code international de conduite pour la distribution et l'utilisation des pesticides, qui aide les pays à réglementer ces substances et leur utilisation, en particulier en l'absence de législation nationale; et
- La Convention de Rotterdam sur la procédure de consentement préalable en connaissance de cause applicable à certains produits chimiques et pesticides dangereux qui font l'objet d'un commerce international, ciblée sur la réduction des effets dangereux des pesticides.

La FAO et l'OMS soutiennent conjointement le Secrétariat de la Convention de Rotterdam. La FAO collabore en outre étroitement avec l'Organisation internationale de normalisation (ISO) sur la mise au point de normes ISO relatives au matériel d'application des pesticides.

