

ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/N/AUS/154

7 octobre 2003

(03-5285)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

NOTIFICATION

1.	Membre de l'Accord adressant la notification: <u>AUSTRALIE</u> Le cas échéant, pouvoirs publics locaux concernés:
2.	Organisme responsable: Normes alimentaires Australie/Nouvelle-Zélande (FSANZ)
3.	Produits visés (Prière d'indiquer le (les) numéro(s) du tarif figurant dans les listes nationales déposées à l'OMC. Les numéros de l'ICS devraient aussi être indiqués, le cas échéant): Manioc frais et pousses de bambou fraîches
4.	Régions ou pays susceptibles d'être concernés, si cela est pertinent ou faisable: Pays insulaires du Pacifique exportant du manioc, pays d'Asie exportant des pousses de bambou, producteurs de manioc ou de pousses de bambou et importateurs de ces produits en Australie et en Nouvelle-Zélande. Le commerce du manioc et des pousses de bambou est relativement limité, c'est pourquoi les modifications réglementaires proposées ne devraient avoir qu'un impact minimal.
5.	Intitulé, langue et nombre de pages du texte notifié: <i>P257 – Advice on the preparation of cassava and bamboo shoots – Draft Assessment Report</i> (Proposition P257 – Recommandations relatives à la préparation du manioc et des pousses de bambou – Projet de rapport d'évaluation) – disponible en anglais, 49 pages
6.	<p>Teneur: Le manioc et les pousses bambou contiennent des composés pouvant être toxiques. La limite de toxicité peut être réduite grâce à une préparation appropriée du matériel végétal avant sa consommation en tant qu'aliment. Des instructions devraient obligatoirement être fournies avec le manioc et les pousses de bambou lors de la vente et seules les variétés de manioc doux devraient être proposées.</p> <p>La proposition P257 a été soumise en vue d'examiner les risques sanitaires potentiels liés à la consommation de manioc et de pousses de bambou, qui contiennent des glucosides cyanogéniques pouvant être toxiques et les stratégies appropriées de gestion de ces risques. Les trois objectifs principaux de cette proposition sont les suivants:</p> <ol style="list-style-type: none">1. examiner les risques, pour la santé et la sécurité publiques, liés à la consommation de manioc non préparé ou préparé de manière inadéquate. Se prononcer sur la nécessité d'introduire des mesures de gestion du risque en Australie et en Nouvelle-Zélande;2. examiner les risques, pour la santé et la sécurité publiques, liés à la consommation de pousses de bambou non préparées ou préparées de manière inadéquate. Se prononcer sur la nécessité d'introduire des mesures de gestion du risque en Australie et en Nouvelle-Zélande;3. examiner les risques, pour la santé et la sécurité publiques, liés à la consommation de produits transformés de manioc et de bambou, vendus dans le commerce.

<p>Toutes les propositions de modification du Code australo-néozélandais des normes alimentaires doivent être évaluées compte tenu des objectifs ci-après: a) protection de la santé et de la sécurité publiques; b) communication de renseignements adéquats concernant les aliments de façon à permettre aux consommateurs de choisir en connaissance de cause, et c) prévention de pratiques trompeuses ou de nature à induire en erreur.</p>	
7.	<p>Objectif et raison d'être: <input checked="" type="checkbox"/> innocuité des produits alimentaires, <input type="checkbox"/> santé des animaux, <input type="checkbox"/> préservation des végétaux, <input type="checkbox"/> protection des personnes contre les maladies ou les parasites des animaux/des plantes, <input type="checkbox"/> protection du territoire contre d'autres dommages attribuables à des parasites</p>
8.	<p>Norme, directive ou recommandation internationale:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Commission du Codex Alimentarius, <input type="checkbox"/> Office international des épizooties, <input type="checkbox"/> Convention internationale pour la protection des végétaux, <input type="checkbox"/> Néant</p> <p>S'il existe une norme, directive ou recommandation internationale, en donner la référence correcte et indiquer brièvement en quoi le texte notifié est différent: Recommandations compatibles avec la norme Codex pour le manioc doux (adoptée à la 26^e session de la Commission du Codex Alimentarius, Alinorm 03/35)</p>
9.	<p>Documents pertinents et langue(s) dans laquelle (lesquelles) ils sont disponibles: Code australo-néozélandais des normes alimentaires (en anglais)</p>
10.	<p>Date projetée pour l'adoption: Communication d'une notification au gouvernement envisagée au cours du 1^{er} semestre 2004, l'adoption (publication au Journal officiel) devant suivre (sous réserve d'approbation par le gouvernement).</p>
11.	<p>Date projetée pour l'entrée en vigueur: Date de publication au Journal officiel après approbation par le gouvernement (voir point 10)</p>
12.	<p>Date limite pour la présentation des observations: 31 décembre 2003</p> <p>Organisme ou autorité désigné pour traiter les observations: <input checked="" type="checkbox"/> autorité nationale responsable des notifications, <input type="checkbox"/> point d'information national ou adresse, numéro de téléfax et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme:</p> <p>Food Standards Australia New Zealand PO Box 7186 Canberra BC ACT 2610 Australie Téléfax: + 61 2 6271 2278 Courrier électronique: info@foodstandards.gov.au</p>
13.	<p>Entité auprès de laquelle le texte peut être obtenu: <input checked="" type="checkbox"/> autorité nationale responsable des notifications, <input type="checkbox"/> point d'information national ou adresse, numéro de téléfax et adresse électronique (s'il y a lieu) d'un autre organisme:</p> <p>Documents disponibles sur le site Web de FSANZ: www.foodstandards.gov.au/standardsdevelopment Les documents peuvent aussi être obtenus à l'adresse suivante:</p> <p>The Australian SPS Notification Point GPO Box 858 CANBERRA ACT 2601 AUSTRALIE Téléfax: +61 2 6272 3678 Courrier électronique: sps.contact@affa.gov.au</p>