

**commission du codex alimentarius**

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles:  
Foodagri Rome Facsimile: (6)57973152-5782610

---

**ALINORM 91/29**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Dix-neuvième session**  
**Rome, 1er-10 Juillet 1991**

**RAPPORT DE LA SEPTIEME SESSION DU COMITE DU CODEX  
SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES**  
**Washington, D.C., 22-26 octobre 1990**

**Note:** Le présent document contient la lettre circulaire CL 1990/42-CPL.

**AUX:** - Services centraux de liaison avec le Codex  
- Organisations internationales intéressées

**DU:** Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

**OBJET:** Distribution du rapport de la 7e session du Comité du Codex sur les céréales, les légumineuses secs et les légumineuses (ALINORM 91/29)

Le rapport de la 7e session du Comité du Codex sur les céréales, les légumineuses secs et les légumineuses, joint à la présente circulaire, sera examiné lors de la 19e session de la Commission du Codex Alimentarius qui se tiendra à Rome du 1er au 10 juillet 1991.

**A. QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DECOULANT DU RAPPORT DE LA 7e SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES**

Les questions suivantes seront portées à l'attention de la 19e session de la Commission du Codex Alimentarius:

1. Projet de norme pour la semoule et la farine de blé dur, à l'étape 8; ALINORM 91/29, par. 33-46 et Annexe III.
2. Projet d'amendement à la disposition sur l'acidité grasse dans la Norme Codex pour la farine de blé, à l'étape 8; ALINORM 91/29, par. 12-18.

Formatted: Bullets and Numbering

Les gouvernements qui souhaitent soumettre des amendements ou des observations concernant le projet de norme pour la semoule et la farine de blé dur et le projet d'amendement à la disposition sur l'acidité grasse dans la Norme Codex pour la farine de blé, devraient le faire par écrit conformément au Guide pour l'examen des normes à l'étape 8 (voir Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 7e édition) et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 30 avril 1991.

Deleted: FAQ

3. Avant-projet de concentrations indicatives pour les contaminants dans les céréales, les légumineuses secs et les légumineuses, à l'étape 5; ALINORM 91/29, par. 19-24.

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sur les incidences que l'avant-projet de concentrations indicatives pour les contaminants dans les céréales, les légumineuses secs et les légumineuses pourrait avoir sur leurs intérêts économiques, devraient le faire par écrit conformément à la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales (à l'étape 5) (Voir Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 7e édition) et les adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 31 mars 1991.

**B. DOCUMENTS A METTRE AU POINT POUR DISTRIBUTION AUX GOUVERNEMENTS ET/OU OBSERVATIONS AVANT LA 8e SESSION DU CCCPL**

**NOTE:** La préparation des textes ci-après est subordonnée à l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius à sa 19e session.

1. Avant-projets de normes Codex pour le blé, le blé dur et les arachides (Etats-Unis); voir ALINORM 91/29, par.65 et 71
2. Avant-projet de Norme Codex pour l'avoine (Argentine); voir ALINORM 91/29, par. 59.
3. Avant-projet d'amendement à la Norme Codex pour la semoule et la farine de blé dur - inclusion d'une méthode de détermination de la dimension des particules (Gouvernements); voir ALINORM 91/29, par. 43.
4. Avant-projet d'amendement à la Norme Codex pour la semoule et la farine de blé dur - inclusion d'une disposition sur l'acidité grasse et d'une méthode d'analyse connexe (Gouvernements); voir ALINORM 91/29, par. 44.
5. Avant-projet d'amendement à la Norme Codex pour la farine de blé - révision de la disposition sur l'acidité grasse et de la méthode d'analyse connexe (France); voir ALINORM 91/29, par. 12–18.

Formatted: Bullets and Numbering

### **C. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS**

1. Examen de l'avant-projet de norme pour le riz à l'étape 3, ALINORM 91/29, par. 47–54 et Annexe IV

Le Comité est convenu de rétrocéder l'avant-projet de norme pour le riz à l'étape 3 aux fins de distribution et observations, ces dernières devant être examinées à la 8e session du Comité.

2. Examen des avant-projets de concentrations indicatives et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides à l'étape 3 ALINORM 91/29, par- 25–32 et Annexe II

Le Comité est convenu de transmettre aux gouvernements pour observations les avant-projets de concentrations indicatives et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides. Cette décision a été prise sous réserve que soit également demandé l'avis du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et de la Commission du Codex Alimentarius.

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur le point ci-dessus sont priés de le faire avant le 15 mai 1992 et de les adresser à:

M. Steven N. Tanner,  
Assistant to the Administrator for Technology, USDA,  
Federal Grain Inspection Service  
Room 1095, South Building  
P.O. Box 96454  
Washington, D.C. 20090-6454  
Etats-Unis

Copie de cette correspondance devrait aussi être envoyée au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

## **RESUME ET CONCLUSIONS**

Au cours de sa 7e session, le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses a pris les décisions suivantes:

- Il est convenu de faire passer à l'étape 8 le projet d'amendement à la section 3.3.2 (acidité grasse) de la Norme Codex pour la farine de blé aux fins d'adoption par la Commission (par. 12-18);
- Il est convenu de faire passer à l'étape 5 l'avant-projet de concentrations indicatives pour les contaminants dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses aux fins de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et d'adoption par la Commission (par. 19-24);
- Il est convenu d'envoyer les avant-projets de concentrations indicatives et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et aux gouvernements pour observations à l'étape 3 (par. 25-32);
- Il est convenu de transmettre à la Commission l'avant-projet de Norme Codex pour la semoule et la farine de blé dur pour adoption à l'étape 8 (par. 33-46);
- Il est convenu de préparer un projet de révision de la Norme Codex pour la semoule et la farine de blé dur afin d'inclure une méthode de détermination de la dimension des particules (par. 43);
- Il est convenu de préparer un projet de révision de la Norme Codex pour la semoule et la farine de blé dur afin d'inclure une disposition sur l'acidité grasse et des méthodes d'analyse connexes (par. 44);
- Il est convenu de transmettre aux gouvernements l'avant-projet de norme Codex pour le riz pour observations à l'étape 3 (par. 47-54);
- Il est convenu d'élaborer des avant-projets de normes Codex pour l'avoine, le blé dur, le blé et les arachides sous réserve de l'approbation de la Commission (par. 55-71)

## **TABLE DES MATIERES**

	<b><u>Paragraphe</u></b>
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2 - 3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4
QUESTIONS RESULTANT DES SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	5-10
QUESTIONS RESULTANT DES ACTIVITES D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES	11
EXAMEN DE LA SECTION 3.3.2 (TAUX D'ACIDITE GRASSE) ET DES METHODES D'ANALYSE POUR DETERMINER LE TAUX D'ACIDITE GRASSE DANS LA NORME CODEX POUR LA FARINE DE BLE	12 - 18
AVANT-PROJET DE CONCENTRATIONS INDICATIVES POUR LES CONTAMINANTS DES CEREALES, LEGUMES SECS ET LEGUMINEUSES	19-24
EXAMEN DES CONCENTRATIONS INDICATIVES ET DES PLANS D'ECHANTILLON - NAGE POUR LES AFLATOXINES DANS LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LEGUMINEUSES	25 - 32
EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX POUR LA SEMOULE ET LA FARINE DE BLE DUR	33 - 46
AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE RIZ	47 - 54
EXAMEN DES PROPOSITIONS D'ELABORATION DE NORMES POUR L'AVOINE, LE BLE, LE BLE DUR ET LES ARACHIDES	55 - 71
TRAVAUX FUTURS	72
AUTRES QUESTIONS	73
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	74

## **ANNEXES**

ANNEXE I	- LISTE DES PARTICIPANTS
ANNEXE II	- AVANT-PROJET DE CONCENTRATIONS INDICATIVES ET DE PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES DANS LES ARACHIDES
ANNEXE III	- PROJET DE NORME POUR LA SEMOULE ET LA FARINE DE BLE DUR
ANNEXE IV	- AVANT-PROJET DE NORME POUR LE RIZ

## **INTRODUCTION**

1. Le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses a tenu sa septième session à Washington, D.C., du 22 au 26 octobre 1990, à l'aimable invitation du Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique. La session a été présidée par H. Steven Tanner, Administrateur adjoint pour la technologie, Service fédéral des inspections céréalières au Ministère de l'agriculture des Etats-Unis. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

## **OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)**

2. M. John C. Foltz, Administrateur, Service fédéral des inspections céréalières au Ministère de l'agriculture des Etats-Unis a souligné l'importance que revêt l'élaboration de normes valables et utiles de nature à favoriser la loyauté des pratiques commerciales et d'améliorer la salubrité et la qualité des disponibilités alimentaires mondiales. H. Foltz a présenté l'orateur invité, Mme Jo Ann R. Smith, Secrétaire adjoint, Services de la commercialisation et de l'inspection, Ministère de l'agriculture des Etats-Unis.

3. Mme Smith a souligné les avantages que présentent les travaux du Codex pour les consommateurs, les gouvernements et les producteurs et a fait remarquer que l'action de la Commission se verra renforcée par les travaux de la prochaine Conférence sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires. Elle a également évoqué l'importance des délibérations du Comité pour empêcher l'apparition d'obstacles techniques au commerce international et renforcer les relations entre le Codex et l'Accord général sur les tarifs et le commerce (GATT), compte tenu notamment des négociations en cours au sein du Groupe de travail GATT sur les réglementations et les obstacles sanitaires et phytosanitaires. Mme Smith a conclu son exposé en insistant sur l'importance des travaux passés et futures du Comité qu'elle a jugés essentiels pour assurer des disponibilités alimentaires mondiales saines et économiques.

## **ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)**

4. Le Comité était saisi de l'ordre du jour provisoire de la session (CX/CPL 90/1) et est convenu d'adopter l'ordre du jour tel qu'il a été présenté.

## **QUESTIONS RESULTANT DES SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 3a de l'ordre du jour)**

5. Le Comité était saisi du document de travail CX/CPL 90/2 résumant, entre autres, des questions résultant des activités d'autres comités du Codex.

6. Le Comité a noté qu'il y avait un certain nombre de questions qui seraient débattues dans le cadre d'autres points de l'ordre du jour et est convenu de différer les débats spécifiques sur ces questions jusqu'à ce que le point particulier de l'ordre du jour ait été annoncé.

### **Avant-projet de norme Codex pour le riz**

7. Le Comité a noté que la Commission avait approuvé l'élaboration d'une norme Codex pour le riz, y compris le riz usiné, malgré les réserves de la délégation de la Thaïlande selon laquelle la norme ISO est suffisante (ALINORM 89/40, par. 475-477). A sa septième session, le Comité de coordination pour l'Asie a émis les mêmes réserves (ALINORM 91/15, par. 171-176). A sa 37<sup>e</sup> session, le Comité exécutif a toutefois noté que la Commission avait abordé cette question avec une grande prudence et qu'elle

disposait alors des observations formulées par tous les comités de coordination. Le Comité exécutif a également fait observer que les procédures du Codex offrent d'autres occasions pour examiner et discuter l'opportunité d'élaborer une telle norme (ALINORM 91/3, par. 60). Le Comité est convenu d'examiner cette question dans le cadre du point 8 de l'ordre du jour (voir par. 47 - 54).

#### Norme Codex pour la farine de blé

8. Le Comité a noté que la Commission avait confirmé les dispositions concernant le chlore, le bioxyde de chlore, le peroxy de benzoyle, l'azodi carbonamide et le bromate de potassium dans la norme pour la farine de blé (CODEX STAN 152-1985) telles qu'elles figurent dans le Volume XVIII du Codex Alimentarius. Le Comité a été informé que ces dispositions seraient insérées dans la norme lors de sa révision.

#### Normes Codex pour certains léaumes secs, le soraho en grain et la farine de sorgho

9. Le Comité a été informé que les normes susmentionnées avaient été adoptées par la Commission (ALINORM 89/40, par. 456, 458 et 460 respectivement) et publiées dans le Supplément 1 du Volume XVIII du Codex Alimentarius, respectivement en tant que Normes Codex 171-189, 172-189 et 173-189.

#### Projet de norme Codex pour la semoule de blé dur et la farine de blé dur

10. Le Comité a noté que la Commission avait adopté la norme ci-dessus à l'étape 5 (ALINORM 89/40, par. 461) et que la 20<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait confirmé les sections dispositions d'étiquetage (ALINORM 89/22, par. 40). Il a noté en outre que la 16<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait confirmé les méthodes d'analyse proposées (ALINORM 89/23, Annexe IV, Partie III) et confirmé à titre provisoire les méthodes d'échantillonnage (ALINORM 89/23, par. 40). Le Comité est convenu d'examiner cette question plus en détail dans le cadre du point 7 de l'ordre du jour (voir par. 33 - 46).

Deleted: K

### **QUESTIONS RESULTANT DES ACTIVITES D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 3b de l'ordre du jour)**

11. Le Comité a pris note du document de séance 1, intitulé "Rapport intérimaire sur les travaux du sous comité ISO/TC 34/SC 4 concernant les céréales et les légumes secs" faisant le point des activités et délibérations du Groupe de travail de l'Organisation internationale de normalisation de juillet 1988 à juillet 1990.

### **EXAMEN DE LA SECTION 3.3.2 (TAUX D'ACIDITE GRASSE) ET DES METHODES D'ANALYSE POUR DETERMINER LE TAUX D'ACIDITE GRASSE DANS LA NORME CODEX POUR LA FARINE DE BLE (Point 4 de l'ordre du jour)**

12. Le Comité a noté que l'amendement portant le taux d'acidité grasse dans la norme Codex pour la farine de blé de 30 à 50 mg de KOH/100 g avait été adopté par la Commission à l'étape 5 compte tenu des observations des gouvernements en réponse à la lettre circulaire CL 1988/51 - CPL. La Commission a porté l'amendement à l'étape 6 (ALINORM 89/40, par. 471) afin d'obtenir des commentaires supplémentaires des gouvernements (CL 1989/30 - CPL). Le document CX/CPL 90/7 et le document de séance no. 10 résumaient les observations soumises par les gouvernements aux étapes 5 et 6; le Comité a examiné l'amendement à l'étape 7 de la procédure.

13. La délégation de la France a signalé que des informations figuraient dans le document de séance 10 sur une étude entreprise pour étayer une proposition antérieure présentée par la France et le Groupement de l'Association de la meunerie européenne

(GAM) visant à amender la Norme Codex pour la farine de blé en vue d'y inclure une méthode ISO pour remplacer la méthode AOAC de détermination du taux d'acidité grasse. Il a été rappelé que lors de sa dernière réunion, le Comité avait demandé ces données afin de justifier cette proposition (ALINORM 89/29, par. 27-29). Compte tenu des résultats de l'étude précitée, la délégation de la France a proposé que le Comité adopte un taux maximal d'acidité grasse de 70-80 mg/100 g (exprimé en acide sulfurique) conformément à la méthode ISO-7305 et d'amender en conséquence la section 3.3.2 de la Norme.

14. La délégation des Etats-Unis a fait remarquer que la Norme Codex pour la farine de blé prévoyait une limite spécifique d'acidité grasse (exprimée en milligrammes de KOH) liée exclusivement à la méthode AOAC actuellement proposée dans la Norme. La délégation des Etats-Unis a noté que les méthodes AOA Cet ISO ne donnent pas des résultats comparables pour la détermination du taux d'acidité grasse dans les farines de blé car elles ne mesurent pas cette teneur sur la même base. La délégation a aussi observé que les données présentées dans l'étude GAM étaient limitées à deux échantillons seulement et ne correspondaient pas aux produits se trouvant sur le marché international.

15. L'observateur du GAM a souligné que les données présentées ne reposaient que sur deux échantillons car elles complétaient des études antérieures menées par l'ISO lors de la normalisation de cette méthode afin de fournir des informations additionnelles. Il a fait remarquer que les résultats de la méthode AOAC peuvent varier en fonction de l'humidité dans un même échantillon. La délégation de la France a appuyé cette déclaration.

16. Soutenue par le Canada, l'Espagne et les Etats-Unis, la délégation du Royaume-Uni a souligné que l'amendement proposé pour le taux d'acidité grasse était lié à la méthode AOAC actuelle, et que la Norme ne devrait mentionner qu'une seule limite. Il a été noté que si une nouvelle méthode était proposée, la base du taux d'acidité grasse et sa mesure devraient être modifiées en conséquence.

17. Sur proposition de la délégation du Royaume-Uni, le Comité est convenu de porter le projet d'amendement de la section 3.3.2 (Acidité grasse) de la Norme Codex pour la farine de blé à l'étape 8 aux fins d'adoption par la Commission, étant entendu que la méthode AOAC correspondante serait conservée. Il a aussi noté que la limite en question ne devrait s'appliquer qu'aux farines blanches avec un taux de blutage de 75 pour cent au maximum.

18. Le Comité est aussi convenu que la France préparera un document exhaustif pour étayer l'élaboration d'un projet de révision de cette section qui incluerait la méthode ISO. Le projet serait préparé par la France et distribué aux gouvernements pour observations à l'étape 3, étant entendu que cette procédure devra être approuvée par la Commission à sa 19<sup>ème</sup> session.

**AVANT-PROJET DE CONCENTRATIONS INDICATIVES POUR LES  
CONTAMINANTS DES CEREALES, LEGUMES SECS ET LEGUMINEUSES**  
(Point 5 de l'ordre du jour)

19. Lors des débats sur ce point de l'ordre du jour, le Comité a étudié le document de travail CX/CPL 90/3 ainsi que le document de séance 5 qui résumaient les observations de divers gouvernements au sujet de l'avant-projet de concentrations indicatives d'arsenic, de cadmium, de mercure et de plomb élaboré lors de la 6<sup>ème</sup> session du CCCPL (ALINORM 89/29, par. 33-38). Le Comité a rappelé que ces teneurs

avaient été proposées sur la base d'une enquête menée précédemment par le Comité (CX/CPL 88/3) et que la lettre circulaire CL 1988/51-CPL avait sollicité les observations des gouvernements à l'étape 3.

20. Le Comité a appris que lors de sa 22<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) avait aussi envisagé l'établissement de concentrations indicatives pour le cadmium et le plomb dans divers groupes d'aliments, compte tenu des niveaux recommandés par le CCCPL. Toutefois, le CCFAC n'est pas parvenu à s'accorder sur la fixation de teneurs spécifiques étant donné les différents niveaux de contamination selon les régions et la diversité des réglementations nationales (ALINORM 91/12, par. 147-158). À l'issue de ces débats, le CCFAC a décidé de solliciter (CL 1990/17-FAC) des observations supplémentaires de la part des gouvernements sur les réglementations nationales, leur observation et les instruments demise en oeuvre, ainsi que d'autres informations pertinentes (données sur l'ingestion, problèmes de commercialisation, etc.)

21. Lors des débats sur l'établissement des concentrations indicatives, le Comité a reconnu l'importance de formuler des propositions réalistes afin d'empêcher la création d'éventuels obstacles au commerce. Il a aussi noté qu'il serait plus logique de fixer des concentrations pour des groupes de produits donnés plutôt que pour l'ensemble des denrées alimentaires. La délégation de la France, appuyée par plusieurs autres, a souligné qu'il convenait de préciser les teneurs en contaminants d'origine naturelle dans les produits qui seraient assujettis à ces concentrations. La délégation française a aussi fait valoir qu'il faudrait fixer pour les métaux lourds des limites maximales à la fois dans les produits crus et dans les produits transformés (par exemple le son).

22. Le Comité a axé ses débats sur l'élaboration d'une concentration indicative de 0,1 mg/kg pour le cadmium, ainsi que l'avaient proposé la République fédérale d'Allemagne et la Norvège dans leurs observations écrites.

23. Les délégations de la France, de la Suède, du Royaume-Uni, de l'Australie et de la Suisse ont approuvé cette concentration, la teneur précédente recommandée par le Comité (0,05 mg/kg) ayant été jugée excessivement basse. Notant que cette valeur pourrait être relevée en fonction du produit considéré, les délégations du Canada et des Pays-Bas ont estimé qu'une limite de 0,1 mg/kg pourrait être acceptable à l'avenir, mais qu'au vu d'une étude néerlandaise sur les limites acceptables pour le cadmium il convenait de maintenir le niveau de 0,15 mg/kg.

24. Les débats relatifs à la fixation de concentrations indicatives pour l'arsenic, le mercure et le plomb ont permis de confirmer que, dans l'ensemble, le Comité approuvait les concentrations fixées lors de la précédente session. La délégation de la Suède a toutefois jugé que la limite proposée pour le plomb était trop élevée. Le Comité a néanmoins décidé de porter à l'étape 5 les concentrations indicatives proposées ci-après pour examen et/ou confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et pour adoption par la Commission:

<u>Contaminant</u>	<u>Avant-projets de concentrations indicatives pour les contaminants des céréales, légumes secs et légumineuses</u>
--------------------	---

Arsenic	0,5 mg/kg
Cadmium	0,1 mg/kg
Mercure	0,05 mg/kg
Plomb	0,5 mg/kg

Deleted: a

**EXAMEN DES CONCENTRATIONS INDICATIVES ET DES PLANS  
D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES DANS LES CÉRÉALES.  
LÉGUMES SECS ET LÉGUMINEUSES (Point 6 de l'ordre du jour)**

25. Le Comité était saisi du document de travail CX/CPL 90/8 et des documents de séance 3 et 12 qui résumaient les observations recues des gouvernements sur cette question en réponse à la circulaire CL 1988/50-CPL et au document CX/CPL 90/8 - Add. 1.

26. Le Comité a rappelé les débats auxquels cette question avait donné lieu lors de sa précédente session (ALINORM 89/29, par.39-51) et la conclusion à laquelle il était alors parvenu, à savoir qu'on pourrait utiliser un plan d'échantillonnage pour les céréales, les légumes secs et les légumineuses simple et pratique fondé sur le principe de la moyenne du lot à partir d'un seul échantillon composite prélevé au hasard (CX/CPL 88/9, Annexe I, Plan II C). En outre, et tout en reconnaissant que les concentrations indicatives pour les aflatoxines étaient étroitement liées au plan d'échantillonnage utilisé, le CCCPL avait décidé à sa session précédente, de proposer des teneurs de 5 µg/kg pour l'aflatoxine B<sub>1</sub> ou bien de 15 µg/kg pour la somme totale des aflatoxines dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses. Le Comité était convenu de demander l'avis des gouvernements sur les avant-projets de plan d'échantillonnage et de concentrations indicatives (CL 1988/50 - CPL).

27. Selon le résumé présenté dans le document CX/CPL 90/8 - Add.1, le Comité a également pris note des débats de la 22<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants concernant les concentrations indicatives et les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les aliments en général. Le Comité a été informé que le CCFAC avait décidé de proposer un plan d'échantillonnage basé sur un échantillon minimum de 3 kg pour un lot d'au plus 25 000 kg pour les échantillons en vrac. La dernière session du CCFAC est également convenue d'une concentration indicative de 10 µg d'aflatoxines totales dans tous les aliments. Des commentaires sur le projet de plan d'échantillonnage et la teneur proposée ont été demandés dans la Circulaire CL 1990/17 - FAC (ALINORM 91/12, par. 116-146).

28. Le Comité a réaffirmé sa décision antérieure, à savoir que toute teneur indicative devrait être rattachée à un plan d'échantillonnage et a décidé d'examiner les deux questions simultanément. Il a pris note des observations écrites des Pays-Bas (document de séance 3) à la suite desquelles le plan d'échantillonnage proposé à la session précédente du CCCPL pour les arachides a été à nouveau soumis aux fins d'examen (CX/CPL 88/9, Annexe I, Plan II B). Le Comité a, en outre, pris note des observations écrites des Etats-Unis suggérant que des plans d'échantillonnage et des concentrations indicatives simples soient établis pour des produits spécifiques sur la base des données disponibles, au lieu d'extrapoler à l'ensemble des aliments les données relatives aux arachides. La délégation des Etats-Unis a fait remarquer qu'un plan et une concentration pourraient être proposés par le Comité pour les arachides étant donné l'existence d'un volume de données considérable sur ce produit. En proposant un plan d'échantillonnage pour les aflatoxines, les Etats-Unis ont recommandé que le Comité examine le 31<sup>ème</sup> rapport du JECFA (OMS, Série de rapports techniques, n°759) lequel demandait instamment un contrôle des aflatoxines au niveau pratique le plus bas qui ne compromette pas gravement la disponibilité de la denrée alimentaire. La délégation des Etats-Unis a également déclaré qu'il faudrait recueillir suffisamment de données pour évaluer l'impact de toute proposition de plan d'échantillonnage sur la disponibilité de produits spécifiques dans le commerce mondial.

29. La délégation du Danemark a marqué son accord pour le plan proposé par le CCFAC portant sur un échantillon de 3 kg pour un lot de 25 000 kg au maximum dans le cas des échantillons en vrac. Les délégations de la Suisse, de l'Egypte et des Etats-Unis n'ont pas approuvé le plan du CCFAC, la taille de l'échantillon ayant été jugée inadéquate. Le Comité a décide de ne pas étudier le plan CCFAC comme base de ses discussions et a continué de fixer son attention sur un plan d'échantillonnage et une concentration indicative uniquement pour les arachides.

30. Etant donné les difficultés inhérentes à l'établissement de plans d'échantillonnage et de concentrations indicatives pour les céréales, les légumes secs et les légumineuses en général, le Comité est également convenu de réserver sa décision en ce qui concerne les propositions antérieures, en attendant l'issue des délibérations de la prochaine réunion du CCFAC. Le Comité a poursuivi l'examen des deux plans proposés par les Etats-Unis et les Pays-Bas pour les arachides dans le document de séance 3 et a décidé de des transmettre aux gouvernements pour commentaires. Une concentration indicative correspondante a également été agréee pour la teneur totale en aflatoxines dans les arachides destinées à la consommation humaine, à savoir une teneur de 15 µg/kg (non traitées) et 10 µg/kg (traitées). Il est aussi apparu que la teneur de 15 µg/kg était une limite pratique pour les arachides non traitées qui font l'objet d'échanges commerciaux. Selon diverses sources, le traitement des arachides donnerait lieu dans les arachides traitées à des taux de résidus inférieurs à la limite de 10 µg/kg. La délégation de la France a souligné le besoin d'établir une limite pour les aflatoxines B1.

31. Le Comité a également retenu une suggestion faite par la délégation des Etats-Unis visant à recommander fermement à la FAO et à l'OMS d'organiser une consultation d'experts sur les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines qui examinerait les diverses questions à l'étude. Les délégations de l'Australie, du Canada et des Etats-Unis ont insisté sur le besoin de convoquer une telle consultation.

32. Les avant-projets de plans d'échantillonnage et de concentrations indicatives pour l'ensemble des aflatoxines dans les arachides figurent dans l'Annexe II du présent rapport. Les observations des gouvernements sont demandées à l'étape 3, sous réserve que la Commission donne son accord à la poursuite de l'élaboration de ces avant-projets. Le Comité est en outre convenu de transmettre le compte rendu de ces discussions au CCFAC pour commentaires lors de sa 23<sup>ème</sup> session.

### **EXAMEN DU PROJET DE NORME CODEX POUR LA SEMOULE ET LA FARINE DE BLE DUR (Point 7 de l'ordre du jour)**

33. Le Comité était saisi du document CX/CPL 90/4 résumant les observations des gouvernements et d'organisations internationales sur le projet de norme pour la semoule et la farine de blé dur ALINORM 89/29, Annexe V) à l'étape 6, en réponse à la lettre circulaire CL 1989/30-CPL. Le Comité a rappelé ses discussions précédentes relatives à l'élaboration de cette norme dans le cadre du point 3A de l'ordre du jour (voir par. 10).

34. Le Comité a décide de discuter le projet de norme point par point tout en se concentrant sur les dispositions placées entre crochets, et il a accepté la plupart des dispositions de la norme, sans modifications. Toutefois, les dispositions spécifiques suivantes ont fait l'objet d'une discussion approfondie comme suit:

#### **Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité**

35. Le Comité est convenu d'enlever les crochets figurant à la section 3.2.1, c'est-à-dire [tout élément nutritif qui leur est ajouté].

36. Le Comité a également decide d'enlever les crochets à la section 3.4 "Elements nutritifs".

37. Le Comité a pris note du point de vue sel on lequel les critères granulométriques ne constituent pas des facteurs de qualité essentiels pour la semoule et la farine de ble dur et, que par conséquent, ils ne devraient pas être maintenus à la section 3.5. Cependant, plusieurs délégations ont fait remarquer qu'il fallait conserver une définition afin de faire la distinction entre la semoule et la farine de ble dur, et elles ont propose la note infrapaginale de la section 3.5 comme définition de la taille des particules. Le Comité est convenu d'éliminer la section 3.5 et d'indure dans un nouveau paragraphe 2.1.2 la description suivante tirée de la note à la section 3.5:

"La dimension des particules de farine de blé dur devrait être telle que 80 % au moins du produit passe a travers une gaze de soie ou un tamis en textile artificiel dont l'ouverture des mailles est de 315 microns. Si tel n'est pas le cas, le produit est classé dans la catégorie des semoules de blé dur".

L'observateur de l'Union des associations des semouliers des Communautés européennes s'est déclaré contraire à l'établissement d'une définition permettant de distinguer ces produits car le Conseil de coopération douanière a déjà résolu la question. La delegation de l'Espagne a fait valoir qu'il était inutile de classifier un produit qui contient 79 pour cent de particules de farine de blé dur et seulement 21 pour cent de semoule de ble dur puisque le produit est en fait de la farine de ble dur non tamisée au sens de la Nomenclature de Bruxelles établie par le Conseil de coopération douanière. La délégation de l'Espagne n'a donc pu approuver le remplacement de la section 3.5 par la nouvelle section 2.1.2.

#### Section 7. Eticfuetage

38. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que cette section avait été confirmée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires lors de sa 20ème session. Toutefois, les propositions faites par le Secrétariat de modifier cette section conformément aux procédures Codex récemment adoptées ont été acceptées par le Comité.

39. Le Comité est convenu d'enlever les crochets figurant aux sections 7.1.2, 7.2, 7.2.1 et 7.3. Il a aussi décidé de supprimer les sections 7.4 à 7.9, ces dispositions étant déjà énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires.

#### Section 8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

40. Le Comité a été informé que la 16ème session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) avait estimé que les diverses références incluses dans ces normes représentaient des méthodes d'échantillonnage et ne respectaient pas les recommandations incluses dans les Instructions concernant les procédures Codex d'échantillonnage (CX/MAS 1-1987). Suite a cette discussion, les plans d'échantillonnage proposés n'avaient été que provisoirement acceptés par le CCMAS (ALINORM 89/23, par.40).

41. Le Comité a propose qu'un groupe de rédaction, composé de représentante de l'Egypte, des Etats-Unis et de la France, assiste le Secrétariat du Codex dans la révision de cette section en tenant compte des commentaires du CCMAS relatifs au choix d'un niveau d'inspection adéquat et aux critères d'acceptation des lots.

Deleted: critères

Deleted: être

Deleted: definition

Deleted: definition

Deleted: ble

Deleted: maules

Deleted: ble

Deleted: déclaré

Deleted: e

Deleted: cooperation

Deleted: douanière

Deleted: deja

Deleted: etait

Deleted: ble

Deleted: ra

Deleted: cooperation

Deleted: douanière

Deleted: delegation

Deleted: a

Deleted: Secretariat

Deleted: déjà

Deleted: étiquetge

Deleted: échantillonnae

Deleted: références

Deleted: norms

Deleted: representaient

Deleted: avaientété

Deleted: critères

42. Le Comité a accepté la proposition du groupe de rédaction et a inclus la section amendée en tant que section 8.1.

43. Le Comité a noté que la méthode proposée pour déterminer la taille des particules (granulométrie) au paragraphe 8.3 se rapportait au paragraphe 3.5 que le Comité avait auparavant décidé supprimer. Toutefois, il a décidé qu'il conviendrait d'élaborer une nouvelle méthode permettant de faire la distinction entre la semoule de blé dur et la farine de blé dur selon les définitions de la nouvelle section 2.1.2. Le Comité a tenu à préciser que cette nouvelle méthode serait préparée en vue d'amender la norme à une date ultérieure.

Deleted: déterminer

Deleted: décidée

Deleted: élaborer une

Deleted: la semoule

Deleted: une date

44. Le Comité a noté que la méthode de détermination de l'acidité grasse qui figure à la section 8.5 devrait être éliminée, car la norme ne comprend aucune disposition concernant l'acidité grasse. Cependant, plusieurs délégations ont appuyé la fixation d'une limite pour l'acidité grasse dans la norme, estimant qu'il s'agit d'un élément important pour la protection de la santé des consommateurs. Tout en notant que l'élaboration de la norme était presque terminée, le Comité a décidé de supprimer les références à la méthode dans la section 8.5, en attendant l'établissement d'une limite pour l'acidité grasse et l'élaboration d'une méthode d'analyse pertinente à titre d'amendement futur à la norme.

Deleted: être

45. Le Comité a noté que les méthodes proposées entre crochets à la section 8.7 pour la détection d'autres farines de blé par électrophorèse avaient trait aux problèmes de fraude plutôt qu'à la mesure de la qualité. Le Comité a décidé de supprimer cette section.

Deleted: detection

Deleted: plutôt

Deleted: décide

#### Section 9. Etat d'avancement de la norme

46. Le Comité a décidé de porter le projet de norme pour la semoule de blé dur et la farine de blé dur à l'étape 8 de la procédure du Codex et de la soumettre pour confirmation à la 19<sup>ème</sup> session de la Commission. La norme révisée figure à l'Annexe III du présent rapport.

Deleted: décide

Deleted: ble

Deleted: procedure

Deleted: present

#### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE RIZ** (Point 8 de l'ordre du jour)

47. Le Comité a rappelé ses précédents débats sur la question (voir par. 7), au cours desquels il avait noté que la 18<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius avait approuvé l'élaboration d'une norme Codex mondiale pour le riz (ALINORM 89/40, par. 475-477). Le Comité a également été informé que cette décision avait été confirmée à la 37<sup>ème</sup> session du Comité exécutif (ALINORM91/3, par. 60).

Deleted: e

Deleted: elaboration

48. L'avant-projet de Norme Codex pour le riz (CX/CPL 90/5) établi par les Etats-Unis, la France et les Pays-Bas, a été distribué aux gouvernements pour observations à l'étape 3. Les commentaires reçus des gouvernements ont été résumés dans les documents de séance 2 (CX/CPL 90/6), 6, 7, 11, 13 et 15.

49. Le Comité est ensuite passé à la discussion de l'avant-projet de norme pour le riz, section par section, tout en tenant compte des commentaires tant écrits qu'oraux. Plusieurs intervenants se sont demandé s'il convenait de poursuivre l'élaboration d'une telle norme, d'autant plus qu'elle s'écarte sur de nombreux points de la norme ISO. En raison de la diversité des points de vue et des commentaires recus au sujet de cette norme, le Président a suggéré de charger un groupe de travail d'élaborer un avant-projet revise de norme qui serait transmis à la Commission pour adoption à l'étape 5 sur la base des commentaires des gouvernements et de la norme ISO pour le riz (ISO

Deleted: recus

7301:1988). Le-Comité a accepté cette proposition et un groupe de travail a été formé sous la présidence du Royaume-Uni et constitué de représentante du Brésil, du Canada, des Etats-Unis, de la France, de l'Italie, des Pays-Bas et de la Thaïlande.

50. avant-projet amende de norme pour le riz (non numéroté) a été présenté en séance plénière par H. C. Cockbill (Royaume-Uni), Président du groupe de travail. Le Comité a été informé que le groupe de travail avait examiné la Norme ISO et les commentaires des gouvernements dans le cadre de la modification de la norme. Le groupe de travail a axé ses efforts sur les sections consacrées à la description (Section 2), la classification (Section 3), la composition (Section 4), l'étiquetage (Section 8) et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Section 9).

Deleted: President

Deleted: methods

51. Le Comité a noté que la section "Description" était directement extraite de la norme ISO, tandis que la section "Etiquetage" suivait les procédures révisées d'étiquetage adoptées par la Commission. Le Président du groupe de travail a également fait remarquer que la section "Classification" était placée entre crochets pour favoriser la discussion sur les trois options et valeurs différentes présentées (à savoir la longueur moyenne des grains, le rapport moyen entre la longueur et la largeur des grains, la combinaison de la longueur moyenne des grains et du rapport longueur/largeur). Le Comité a noté que la section "Méthode d'analyse et d'échantillonnage" avait besoin d'être mise au point pour déterminer les classifications, selon l'option qui aura été choisie. Le Comité a également été informé que la section "Facteurs essentiels de composition et de qualité" suivait de très près la norme ISO. A propos de cette section, le groupe de travail s'est demandé s'il y avait lieu de maintenir le paragraphe 4.5.2 et a fait observer que la tolérance pour les matières étrangères organiques (Tableau 1) devrait être fixée à 0,5 % pour tous les types de riz (le chiffre de 1,5 % a été placé entre crochets) car la norme Codex couvre aussi le riz destiné à la consommation humaine. Le Président a remercié le groupe de travail de ses efforts et a proposé que la norme soit transmise par la Commission pour adoption à l'étape 5.

Deleted: procedures

Deleted: President

Deleted: placee

Deleted: desgrains

Deleted: determiner

Deleted: tres

Deleted: tolerance

Deleted: matières

Deleted: étrangères

52. Lors de l'examen de avant-projet de norme amendée, la délégation de l'Inde a signalé certaines incohérences entre la version Codex et la norme ISO. Elle a fait valoir que les disparités en matière de classification pourraient être atténuées à condition d'utiliser uniquement un rapport longueur/largeur comme critère de classification. On a proposé des rapports longueur/largeur inférieurs à 2,5 (grains courts), compris entre 2,5 et 3,0 (grains moyens) et supérieurs à 3,0 (grains longs). On a également fait remarquer que la classification devrait comprendre les variétés de riz aromatisé. Les délégations de l'Inde et des Etats-Unis ont aussi déclaré qu'il faudrait abaisser la valeur prévue pour le taux d'humidité. La délégation de l'Australie a pour sa part formulé de nombreuses observations sur l'avant-projet de norme.

Deleted: delegation

Deleted: être

Deleted: critère

Deleted: variétés

Deleted: delegations

Deleted: déclaré

Deleted: l

53. Bien que la délégation de l'Inde ait suggéré d'incorporer des amendements à la norme sur la base des commentaires oraux exprimés en plénière, on a jugé qu'il serait difficile de le faire au stade actuel de l'élaboration de la norme. Le Comité a donc conclu et a reconnu que avant-projet de norme ne se trouverait pas sous une forme acceptable pour être adopté par la Commission à l'étape 5. Reconnaisant le besoin d'étudier les commentaires formulés lors de la réunion et de tenir compte des points de vue d'autres gouvernements, le Comité est convenu de ramener l'avant-projet de norme à l'étape 3 pour distribution et observations.

Deleted: g

Deleted: elaboration

Deleted: être

Deleted: reunion

Deleted: ñ

Deleted: gouvernements

Deleted: denorme

54. L'avant-projet de Norme Codex pour le riz figure à l'Annexe IV du présent rapport. Les gouvernements seront invités à formuler des observations à l'étape 3, étant entendu qu'elles seront étudiées lors de la 8ème session du Comité.

Deleted: g

### **EXAMEN DES PROPOSITIONS D'ÉLABORATION DE NORMES POUR L'AVOINE. LE BLE LE BLE DUR ET LES ARACHIDES (Point 9 de l'ordre du jour)**

55. Le Comité était saisi des documents CX/CPL 90/9 - Partie I et CX/CPL 90/9 Partie II relatifs aux propositions d'élaboration de normes Codex pour l'avoine, le ble, le blé dur et les arachides. Les commentaires parvenus au sujet de ces propositions étaient résumés dans les documents de séance 4, 8, 9 et 14.

Deleted: elaboration

Deleted: ble

Deleted: ees

Deleted: resumes

Deleted: présenté

Deleted: g

#### Proposition relative à l'élaboration d'un avant-projet de norme Codex pour l'avoine

56. La délégation des États-Unis a présenté un résumé de sa note d'information sur l'avoine (CX/CPL 90/9 - Partie I), faisant observer que si la production mondiale moyenne est orientée en baisse, les importations d'avoine augmentent dans plusieurs pays. Le Comité a été informé que l'avoine possède une haute valeur nutritive et que son utilisation en alimentation humaine s'est accrue dans nombre de pays. La délégation des États-Unis a également fait observer que plusieurs pays avaient établi des normes et des qualités spécifiques (notamment les États-Unis, le Canada, l'Australie, la Colombie et la CEE), pour l'avoine complète et qu'il serait par conséquent bon de normaliser l'avoine à l'échelon mondial pour faciliter le commerce de ce produit et empêcher tout chevauchement d'activités.

Deleted: possède

Deleted: g

Deleted: g

Deleted: complete

Deleted: consequent

Deleted: echelon

Deleted: empêcher

Deleted: u

Deleted: commerce

57. La délégation du Royaume-Uni a fait remarquer que, même en présence d'une augmentation de la consommation d'avoine, l'information fournie par les États-Unis signalant un déclin du commerce mondial de cette denrée ne justifiait pas l'élaboration d'une Norme Codex. La délégation de l'Inde a soutenu ce point de vue et a suggéré que le Comité devait axer ses efforts sur d'autres produits d'intérêt prioritaire, tels que le blé.

58. La délégation de l'Égypte, appuyée par l'Argentine et l'Australie, a souligné l'importance que revêt l'élaboration d'une norme Codex pour l'avoine afin d'harmoniser les réglementations nationales existantes en la matière. La délégation de la Suisse a également fait remarquer qu'un intérêt croissant se manifeste dans son pays en faveur de l'avoine et d'autres produits de haute valeur nutritive.

59. La délégation de l'Argentine s'est proposée pour préparer, avec le concours de la Suède, un avant-projet de Norme Codex pour l'avoine. Le Comité a accepté de distribuer cet avant-projet de norme aux gouvernements pour observations à l'étape 3, sous réserve que l'élaboration de la norme soit confirmée au cours de la 19ème session de la Commission.

Deleted: reserve

#### Proposition relative à l'élaboration d'une Norme Codex pour le blé et le blé dur

60. Le Comité a été informé que la spécification ISO pour le blé (ISO 7970:1989) était définitivement mise au point et figurait dans le document CX/CPL 90/9 - Partie II (Annexe 1) pour examen par le Comité. Il a également noté que l'ISO envisageait l'élaboration d'une spécification pour le blé dur (WI 0-85). A cet égard, le Comité a été informé que le Secrétariat était en contact avec l'ISO à propos des travaux du CCCPL dans ce domaine, et avait demandé à l'ISO de surseoir à l'élaboration d'une spécification pour le blé dur pour éviter un double emploi avec les activités du Codex.

61. La délégation de l'Argentine, appuyée par le Canada, l'Espagne, l'Italie, l'Égypte, l'Inde et les États-Unis, a exprimé son intérêt à l'égard de l'élaboration de normes

spécifiques distinctes pour le blé et pour le blé dur, étant donné les différences qui existent entre les caractéristiques et les utilisations technologiques de ces produits,

62. La délégation du Royaume-Uni a reconnu que, même s'il existait un important commerce international de blé, l'élaboration d'une norme Codex pour un produit commercialisé en vrac ne semblait pas se justifier, d'autant plus qu'il existe déjà une spécification ISO. La délégation a suggéré que les efforts du Codex continuent à s'orienter vers des normes à l'intention du consommateur.

63. La délégation de la France a appuyé la délégation du Royaume-Uni et a souligné que le Codex devrait éviter que ses travaux chevauchent ceux de l'ISO, étant donné que ces deux organisations avaient des mandats et des domaines de compétence spécifiques.

Deleted: competence

64. Le Secrétariat a rappelé au Comité que la responsabilité du Codex ne se limite pas seulement aux aspects liés à la facilitation du commerce international, mais qu'elle comprend des activités de protection du consommateur. On considère que les normes Codex jouent un rôle crucial pour empêcher l'apparition d'obstacles techniques et sanitaires au commerce, et que, par conséquent, elles sont beaucoup plus détaillées que les spécifications de l'ISO. Le Comité s'est vu rappeler que l'élaboration des normes Codex pour ces produits reposait sur les critères du Codex et s'inscrivait nettement dans le cadre du mandat du Comité.

Deleted: considere

Deleted: elaboration

65. Plusieurs pays se sont déclarés en faveur de l'élaboration d'avant-projets de normes Codex pour le blé et le blé dur. La délégation des Etats-Unis s'est portée volontaire pour rédiger ces normes, avec le concours du Canada, des Pays-Bas, de l'Inde, de l'Argentine, de la France, de l'Italie, de l'Espagne et de l'Australie. Le Comité a accepté cette proposition.

66. Le Comité est également convenu que le groupe de travail devrait se cantonner à l'élaboration de deux normes bien définies: blé dur (Triticum durum) et blé (Triticum aestivum). Il a été aussi précisé que ce travail devrait commencer par correspondance, afin de mettre au point des textes à distribuer aux gouvernements pour observations à l'étape 3 avant la prochaine session du Comité. Celui-ci a également été informé que la Commission serait appelée à confirmer ces propositions à sa 19<sup>ème</sup> session.

Deleted: elaboration

Deleted: étaaussi

Deleted: Celui-ci

#### Proposition relative à l'élaboration d'un avant-projet de norme Codex pour les arachides

67. Le Comité a été informé que l'ISO avait commencé à élaborer une spécification pour les arachides (ISO/DIS 6478.2) qui était jointe au document CX/CPL/90/9, Partie II, aux fins d'examen par le Comité.

68. Le Comité a noté et partagé l'avis du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 91/12, par. 144) selon lequel les concentrations proposées pour les aflatoxines dans le projet de norme de l'ISO sont inutilement élevées.

69. Appuyée par les délégations de l'Australie, du Canada, du Danemark, de l'Espagne, de l'Inde et des Etats-Unis, la délégation de l'Argentine a souligné que l'importance des arachides dans les échanges internationaux justifiait l'élaboration d'une norme Codex. La délégation de la Suisse a insisté de son côté sur la valeur qu'aurait une norme Codex du fait que cette denrée sert à produire l'huile d'arachide.

Deleted: delegation

70. La délégation du Royaume-Uni, appuyée par e\_elle de la France, a exprimé des doutes sur la nécessité d'une telle norme, étant donné que le problème majeur (à savoir

la contamination par les aflatoxines) est déjà traité par le CCCPL et d'autres comités du Codex.

71. Avec le concours des délégations de l'Egypte et de l'Australie, la délégation des Etats-Unis a offert de rédiger un avant-projet de norme pour les arachides, étant entendu que ce texte devra être distribué aux gouvernements pour observations à l'étape 3, avant la prochaine session du Comité. Celui-ci a accepté cette proposition et a noté que l'élaboration de la norme devra être confirmée par la Commission à sa 19<sup>ème</sup> session.

Deleted: Celui-ci

Deleted: être

### **TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)**

72. Le Comité a conclu ses travaux et est convenu d'examiner à sa prochaine session les questions suivantes, sous réserve de l'approbation de la Commission:

- Avant-projets de normes Codex pour le riz, l'avoine, le blé, le blé dur et les arachides (à l'étape 4);
- Avant-projet de concentrations indicatives et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides (à l'étape 4);
- Projet de concentrations indicatives de contaminants dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses (à l'étape 7);
- Proposition visant à réviser la disposition relative au taux d'acidité grasse et la méthode d'analyse connexe figurant dans la norme Codex pour la farine de blé (à l'étape 4);
- Proposition visant à élaborer une disposition pour le taux d'acidité grasse et une méthode d'analyse pertinente dans la norme Codex sur la semoule et la farine de blé dur (à l'étape 4);
- Proposition visant à élaborer une méthode d'analyse pour déterminer la dimension des particules dans la norme Codex pour la semoule et la farine de blé dur (à l'étape 4).

### **AUTRES QUESTIONS (Point 11 de l'ordre du jour)**

73. Le Comité n'avait pas d'autres questions à débattre.

### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)**

74. Le Comité a noté qu'il tiendrait sa 8<sup>ème</sup> session à Washington, D.C. et que la date de cette réunion était provisoirement fixée au mois d'octobre 1992.

**COMITE DU CODEX SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES  
LEGUMINEUSES**

**Etat d'avancement des travaux**

Norme/Concentration indicative	Etape	Action par:	Document de reference
Projet de norme pour la semoule et la farine de blé dur	8	19ème CCA	ALINORM 89/29, Annexe III
Projet d'amendement de la disposition sur l'acidité grasse dans la norme Codex pour la farine de blé	8	19eme CCA	ALINORM 91/29, par. 17
Avant-projet de concentrations indicatives pour les contaminant dans les <u>céréales</u> , légumes secs et légumineuses	5	23ème CCFAC 19ème CCA Gouvernements 8ème CCCPL	ALINORM 91/29, par. 24
<u>Avant-projets</u> de concentrations indicatives et de plans d' <u>échantillonnage</u> pour les aflatoxines dans les arachides	3	23ème CCFAC 19ème CCA Gouvernements 8ème CCCPL	ALINORM 91/29, Annexe II
<u>Avant-projet</u> de norme Codex pour le riz	3	Gouvernements 8ème CCCPL	ALINORM 91/29, Annexe IV
Avant-projets de normes Codex pour le blé, le <u>blé</u> dur et les arachides	1, 2 et 3	19eme CCA Etats-Unis Gouvernements 8ème CCCPL	ALINORM 91/29, par. 65 et 71
<u>Avant-projet</u> de norme Codex pour l'avoine	1, 2 et 3	19ème CCA Argentine Gouvernements 8ème CCCPL	ALINORM 91/29, par. 59
<u>Avant-projet</u> d'amendement à la norme Codex pour la semoule et la farine de blé dur - inclusion d'une méthode d'analyse pour la dimension des particules	1, 2 et 3	19ème CCA Gouvernements 8ème CCCPL	ALINORM 91/29, par. 43

Deleted: cereales

Deleted: Avantprojets

Deleted: echantillonnage

Deleted: Avantprojet

Deleted: ble

Deleted: Avantprojet

Deleted: Avantprojet

**ALINORM 91/29**  
**ANNEXE I**

**LIST OF PARTICIPANTS**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairman:** Mr. Steven N. Tanner  
**Président:** Assistant to the Administrator for Technology  
**Presidente:** USDA, Federal Grain Inspection Service  
Room 1095 South Building  
P.O. Box 96454  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A

**Assistant to**  
**Chairman:** Mr. Les Malone  
Assistant to the Administrator  
USDA, Federal Grain Inspection Service  
Room 1095 South Building  
P. O. Box 96454  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

**MEMBER COUNTRIES**  
**PAYS MEMBRES**  
**PAISES MIEMBROS**

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

Mr. Hugo Luxardo  
Technical Director  
National Grain Board  
Paso Colon 36F  
Buenos Aires  
Argentina

Mr. Federico Sergio Fische  
Commercial Attaché  
Embassy of Argentina  
1600 New Hampshire Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20009, U.S.A.

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Dr. Sarah Kahn  
Veterinary Counsellor  
Embassy of Australia  
Office of the Minister (Commercial)  
1601 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20036-2273  
U.S.A.

Mr. John Sault  
Counsellor (Agriculture)  
Australian Embassy

1601 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C, U.S.A.

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Mr. Eduardo A. I. De Seixas  
Counselor  
Embassy of Brazil  
3006 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008, U.S.A.

**CAMEROON**  
**CAMEROUN**  
**CAMERUN**

Mr. Andre Kesseng A. Mbassa  
Economic Counselor  
Embassy of Cameroon  
2349 Massachusetts Avenue, N.W  
Washington, D.C. 20008, U.S A.

**CANADA**

Dr. R. Tkachuk  
Research Scientist  
Grain Research Laboratory Division  
Canadian Grain Commission  
Agriculture, Canada  
1404-303 Main Street  
Winnipeg, Manitoba  
Canada

Mr. J. L. Mercer  
Special Projects Officer  
Bureau of Veterinary Drugs  
Health Protection Branch  
Health and Welfare Canada  
Brook Claxton Building 312  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario, K1A-1B7  
Canada

**DENMARK****DANEMARK****DINAMARCA**

Mr. Erik Klindt Andersen  
Agricultural Counselor  
The Royal Danish Embassy  
3200 Whitehaven Street, N.W.  
Washington, D.C. 20008, U.S.A.

Mr. Jan S. Wiuff  
Agricultural Attaché  
The Royal Danish Embassy  
3200 Whitehaven Street, N.W.  
Washington, D.C. 20008, U.S.A.

**EGYPT****EGYPTE****EGIPTO**

Prof. Dr. Raouf Elsadany  
11 Fawzi El Mottii St.  
Heliopolis  
Fac. of Agric. Moshtohor KB  
Zagazig University  
Egypt

Dr. Abdel Azim El Gazzar  
Agriculture  
Egypt

**FRANCE****FRANCIA**

M. Francois Hudry  
Chef de Délégation  
D.G.C.C.R.F.  
13 rue Saint-Georges  
75009 Paris, France

M. Raymond Cauvet  
Secrétaire Général  
Comité Français de la Sémoulerie  
Industrielle  
48 avenue Victor Hugo  
75783 Paris CEDEX 16  
France

Mme. Claire Mazerand  
Directrice des Laboratoires E.N.S.M.I.C.  
Centre d'Etudes et de Recherches sur  
les Céréales et les Dérives  
16 rue Nicholas Foxtin  
75013 Paris, France

**INDIA****INDE**

Dr. G. K. Girish  
Joint Commissioner  
Ministry of Food & Civil Supplies  
New Delhi, India

**ITALY****ITALIE****ITALIA**

Prof. Raimondo Cubadda  
Istituto Nazionale della  
Nutrizione  
00161 Rome, Italy

Dr. Cesare Calvani  
Ministero Agricoltura  
via XX Settembre 20  
Rome, Italy

Dr. Gennaro Piscopo  
Funzionario  
Ministero Dell'Agricoltura E Delle  
Foreste  
via XX Settembre 20 Rome  
Italy

Dr. Flavio Mazzini  
Ente Nazionale Risi  
Milan, Piazza Pio XI, 1  
Italy

**MADAGASCAR**

Mr. Biclair HG Andrianantoandro  
Counselor  
Economic and Commercial Affairs  
Embassy of Madagascar  
2374 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008, U.S.A.

**MEXICO  
MEXIQUE**

Mr. Marco Martinez  
Agricultural Counselor  
Embassy of Mexico  
1911 Pennsylvania Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20006, U.S.A.

**NETHERLANDS****PAYS-BAS****PAISES BAJOS**

Dr. R. D. Woittiez  
Dept. for Arable Farming and  
Horticulture  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands

Mr. O. C. Knottnerus  
Adviser  
General Commodity Board for Arable  
Products  
P.O. Box 29739  
2502 LS The Hague  
The Netherlands

Mr. M.O. Munnikhof  
Agricultural Attaché  
Royal Netherlands Embassy  
4200 Linnan Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008, U.S.A.

**SPAIN****ESPAGNE****ESPAÑA**

Sr. D. Jose M. Vallejo  
Subdirector General  
Laboratorios Agroalimentarios  
Ministerio de Agricultura, Pesca y  
Alimentación

Paseo Infanta Isabel, 1  
28014 Madrid, Spain

Mr. D. Juan Carlos Calvo Huerta  
Funcionario  
Ministerio de Sanidad y Consumo  
Jefe de Sección de la Secretaria  
General de la C.I.O.D.  
c/o Bravo Murillo 4  
28015 Madrid, Spain

**SWEDEN****SUEDE****SUECIA**

Mrs. Eva Loenberg  
Senior Administrative Officer  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala, Sweden

**SWITZERLAND****SUISSE****SUIZA**

Mr. P. Rossier  
Head of Codex Section  
Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16 CH-3000  
Berne 14, Switzerland

**THAILAND****THAILANDE****TAILANDIA**

Mr. Sthaphorn Vaidhyakarn  
Chief  
Agricultural Scientist 8  
Rice Research Institute  
Department of Agriculture  
Bangkok, Thailand

Mr. Jumnon Laoeid  
Expert on Commodity Analysis  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Rajdamnern Avenue  
Bangkok 10200  
Thailand

Mr. Chutinun Siriyananda  
Commercial Technical Officer 4  
Department of Foreign Trade  
Rajdamnern Avenue  
Bangkok 10200

Mr. Apichai Karoonyavanich  
Agricultural Counselor  
Embassy of Thailand  
2300 Kalorama Road, N.W.  
Washington, D.C. 20008, U.S.A.

Mr. Phot Inganinanda  
Board of Trade of Thailand  
134/7 Phaya Thai Rd.  
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Vuttichai Wanglee  
Director, Rice Inspection Committee  
Board of Trade of Thailand  
134/7 Phaya Thai Rd.  
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Phaiboon Kuonsongtum  
Board of Trade of Thailand  
134/7 Phaya Thai Rd.  
Bangkok 10400, Thailand

Mr. Arun Anprasertporn  
Rice Manager  
SGS Far East Ltd.  
994 Sukhumvit Rd. 55  
Bangkok, Thailand

Mr. Charun Pornkuntham  
Senior Scientist  
Department of Agriculture  
Bangkok 10900, Thailand

Mr. Kawkiat Viriyakitpattana  
Commodity Standards Technical Officer  
5  
Office of Commodity Standards  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Rajdamnern Avenue  
Bangkok 10200, Thailand

**UNITED KINGDOM**  
**ROYAUME-UNI**  
**REINO UNIDO**

Mr. C. Cockbill  
Head  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Ergon House  
17 Smith Square  
London SW1P 2JR, U.K.

Dr. R. Harding  
Food Science Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries and  
Food  
Ergon House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR

**UNITED STATES**  
**ETATS-UNIS**  
**ESTADOS UNIDOS**

Mr. Charles Cooper  
Assistant Director  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition (HFF-3)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Mr. David Shipman  
Chief  
Standards and Procedures Branch  
USDA  
Federal Grain Inspection Service  
Room 1661 South Building  
P.O. Box 96454  
14th & Independence Avenue, S.W.  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Ms. Elizabeth J. Campbell  
Division of Regulatory Guidance  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition (HFF-312)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Mr. Durward Dodgen  
Division of Food Chemistry and  
Technology  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition (HFF-415)  
Food and Drug Administration  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Ms. Marianne Plaus  
Agricultural Marketing Specialist  
Standards and Procedures Branch  
Field Management Division  
U.S. Department of Agriculture  
P.O. Box 96454, Room 1661-S  
Washington, D.C. 20090-6454. U.S.A.

Mr. John Mack Manis  
Agricultural Marketing Specialist  
Federal Grain Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Dr. William Horwitz  
Scientific Advisor  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition (HFF-7)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Mr. Arthur R. Johnson  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Dr. James F. Lin  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition (HFF-414)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Ms. Jeannette H. Anderson  
International Marketing Director  
National Peanut Council of America  
1500 King St. #301  
Alexandria, VA 22314, U.S.A.

Mr. James A. Bair  
Director of Government Relations  
Millers' National Federation  
Suite 305 West Wing  
600 Maryland Avenue, S.W.  
Washington, D.C. 20024, U.S.A.

Ms. Betsy Faga  
President  
American Corn Killers Federation  
6707 Old Dominion Drive, Suite 240  
McLean, VA 22101, U.S.A.

Mr. Kyd D. Brenner  
Director of Public Affairs  
Corn Refiners Association, Inc.  
1100 Connecticut Avenue  
Suite 1120, N.V.  
Washington, D.C. 20006, U.S.A.

Mr. James F. Frahn  
Vice President  
Director of Planning and Evaluation  
U.S. Wheat Association, Suite 801  
Washington, D.C. 20006, U.S.A.

Dr. Allen Matthys  
Director  
Regulatory Affairs  
National Food Processors Association  
1401 New York Avenue, N.W.,  
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

Mr. Raymond Tarleton  
Executive Vice President  
American Association of Cereal  
Chemists  
3340 Pilot Knob Road  
St. Paul, MN 55121, U.S.A.

Mr. Lowrie M. Beacham  
2600 Valley Drive  
Alexandria, VA 22302, U.S.A.

Mrs. Gloria E. S. Cox  
Chief Executive Officer  
12006 Auth Lane  
Silver Spring, MD 20902, U.S.A.

Dr. John P. Modderman  
Staff Scientist  
Keller and Heckman  
1150-17th Street, N.W., Suite 1100  
Washington, D.C. 20036-4614, U.S.A.

Dr. William J. Cook  
Mount Gretna Inn  
Kauffman and Pine Streets  
Mount Gretna, PA 17064, U.S.A.

Mr. Gary W. McKinney  
Manager of Trade Servicing  
U.S. Feed Grains Council  
1400 K St., N.W., Suite 1200  
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

Mr. Tom O'Connor, Director of Technical  
Services  
National Grain and Feed Association  
1201 New York Avenue, Suite 830  
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
(OBSERVERS)**

**INTERNATIONAL FEDERATION OF  
GLUCOSE INDUSTRIES (IFG)**

Mrs. Gloria Brooks-Ray  
Director  
Regulatory Affairs Nutritional Sciences  
CPC International Inc.  
P.O. Box 8000 International Plaza  
Englewood Cliffs, NJ 07632, U.S.A.

**INTERNATIONAL PEANUT FORUM  
(IPF)**

Mrs. Julie G. Adams  
Assistant Director  
International Marketing  
c/o National Peanut Council of America  
1500 King Street, Suite 301  
Alexandria, VA 22314, U.S.A.

**UNION DES ASSOCIATIONS DES  
SEMOULIERS DES C.E.  
(SEMOULIERS)**

Dr. Fabrizio Vitali  
General Secretary  
Via del Crociferi, 44  
00187 Rome, Italy

**GROUPEMENT DE L'ASSOCIATION  
DE LA MEUNERIE EUROPEENNE  
(G.A.M.)**

Mme Claire Mazerand  
Directrice des Laboratoires  
E.N.S.M.I.C.  
Centre d'Etudes et de Recherches sur  
les Céréales et les Derives  
16 rue Nicolas Fortin  
75013 Paris, France

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Mr. David Byron  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Dr. Enrico Casadei  
Food Standards Officer

Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

**UNITED STATES SECRETARIAT**

Ms. Rhonda S. Nally  
USDA, Food Safety and Inspection  
Service  
Room 3175 South Building  
14th and Independence Avenue, S.W.  
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

Ms. Patty L. Woodall  
USDA, Food Safety and Inspection  
Service  
Room 3175 South Building  
14th and Independence Avenue, S.W.  
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

Mrs. Phoebe Mikalaski  
USDA, Federal Grain Inspection Service  
Room 0630 South Building  
P.O. Box 96454  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Ms. Colleen Rogal  
USDA, Federal Grain Inspection Service  
Room 1095 South Building  
P.O. Box 96454  
14th & Independence Avenue. S.W.  
Washington, D.C. 20090-6454

Mrs. Barbara Hayden  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition (HFF-3)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

**SPECIAL U.S. PARTICIPANTS**

Mrs. Jo Ann R. Smith (Guest Speaker)  
Assistant Secretary  
Marketing and Inspection Services  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, DC. 20250, U.S.A.

Mr. John C. Foltz  
Administrator  
Federal Grain Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 1094, South Building  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Mr. David R. Gallart  
Deputy Administrator  
Federal Grain Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 1094, South Building  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Mr, William V. Eisenberg  
6408 Tone Drive  
Bethesda, MD 20817, U.S.A.

Mr, Roy Barrett  
Assistant to the Assistant Administrator  
Foreign Agriculture Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 5099, South Building  
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

Mr, Lyle Sebranek  
Foreign Agriculture Service

U.S. Department of Agriculture  
Room 5071, South Building  
Washington D.C. 20250, U.S.A.

Ms. Constance B. Henry  
Division of Regulatory Guidance  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition (HFF-312)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Ms. Janet A. Springer  
Division of Mathematics  
Center for Food Safety and Applied  
Nutrition (HFF-110)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

**AVANT-PROJETS DE CONCENTRATIONS INDICATIVES ET DE PLANS  
D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES DANS LES ARACHIDES**  
(à l'étape 3)

Deleted: CONCENTRATION  
S

**Partie A: Avant-projet de concentrations indicatives d'aflatoxines dans les  
arachides (tous types d'aflatoxines).**

Deleted: y

Arachides brutes 15 microgrammes par kg  
Arachides traitées 10 microgrammes par kg

**Partie B: Avant-projet de plan d'échantillonnage pour la détection des aflatoxines  
dans les arachides décortiquées. (Présenté par les Pays-Bas)**

Deleted: p

Avant-projet de modalités d'inspection

Classification des arachides contenues dans le lot (moyenne)	Nombre et poids des sous- échantillons contenus dans le lot <sup>1</sup>	<u>Critère</u> d'acceptation (concentration d'aflatoxine B1 en microgrammes/kg)
60 arachides ou plus à l'once	4 x 5 kg	Dans chaque sous-échantillon, 3 µg ou moins
Moins de 60 arachides	4 x 10	Idem

Deleted: Critère

Probabilité d'acceptation

Lors de l'application des modalités d'inspection susvisées, la probabilité d'acceptation (calculée selon la méthode et sur la base de la distribution d'aflatoxines B<sub>1</sub> dans les arachides conformément au principe énoncé par J. Waibel dans l'article intitulé "Stichprobengröße für die Bestimmung von Aflatoxin in Erdnüssen" et paru dans Deutsche Lebensmittel-Rundschau (Vol. 73, No 11, novembre 1977, page 353 t/m 357), est indiquée ci-après.

En l'occurrence, il est suppose que, après triage et nettoyage, le lot a un degré de contamination égal à 1/15 000 arachides. Par ailleurs, le poids moyen d'une arachide est établi respectivement à 0,35 g (dans un lot de 60 arachides ou plus à l'once) et à 0,65 g (dans un lot de moins de 60 arachides à l'once).

<sup>1</sup> Le nombre et le poids des sous échantillons ne sont pas fonction de la taille du lot. Toutefois, le poids du lot ne doit pas dépasser 25 000 kg. Ce lot devra être de qualité homogène et provenir de la même cargaison.

Deleted: souséchantillons

Deleted: être

Avant l'échantillonnage, il faudra diviser le lot en quatre parties égales et prélever un sous échantillon dans chacune d'entre elles. Le sous échantillon sera constitué de petits échantillons de taille égale qui seront prélevés dans chaque tranche de 250 kg des parties du lot.

Deleted: homogène

Deleted: souséchantillon

Deleted: souséchantillon

Tableau 1

Classification des arachides (moyenne)	Probabilité d'acceptation (en %) lorsque la teneur moyenne en aflatoxines B1 du lot est égale à: (en microgrammes/kg)							
	1	2	3	5	10	15	20	30
60 arachides ou plus à l'once	71	29	15	7	4	3	3	2,5
Moins de 60 arachides à l'once	74	29	14	6	3	2	2	2

## **Partie C: Avantprojet de plan d'échantillonnage pour la detection des aflatoxines dans les arachides décortiquées (présente par les Etats-Unis)**

I. **Introduction:** Le plan d'échantillonnage propose par les Etats-Unis pour les arachides est fondé sur les méthodes d'échantillonnage et d'analyse employées par le Comité administratif sur les arachides des Etats-Unis (PAC). Le plan est conçu de façon à garantir aux consommateurs l'innocuité et un haut degré de qualité des produits dérivés de l'arachide. Le plan et la technique d'essai ont constamment été mis a jour en fonction des progrès de la recherche chaque fois que cela était justifié et possible sur le plan technique.

Deleted: employées

Deleted: conçu

Deleted: progrès

II. **Plan d'échantillonnage:** Le plan d'échantillonnage proposé par les Etats-Unis pour la détection des aflatoxines dans les arachides décortiquées avant l'envoi à l'usine pour traitement prévoit une série d'essais sur plusieurs échantillons. Au moment de l'ensachage, une machine prélève automatiquement au hasard un échantillon de 65,4 kg (144 livres) (équivalent à un prélèvement dans chacun des sacs remplis) ou bien, tous les quatre sacs, on effectue un prélèvement après l'ensachage ou encore, on recueille en vrac dans un conteneur un échantillon au moyen d'une autre méthode approuvée. Ensuite, on subdivise cet échantillon de lot en trois échantillons de 21,8 kg (48 livres). Puis, on passe un échantillon dans la machine Dickens et l'on procède à l'extraction du souséchantillon complet (1 100 g) dans 3 litres de solution méthanoléau et 1 litre d'hexane. On analyse deux parties aliquotes de 50 ml de l'extrait au moyen de laméthode AQAC II-TLC. On fait la moyenne des résultats et si la moyenne est inférieure ou égale à 8 µg, le lot est accepté. Si la moyenne est supérieure à 8µg et inférieure ou égale à 45 µg, on analyse le deuxième échantillon de 21,8 kg (48 livres) de la même façon que le premier. On fait la moyenne des quatre résultats et si elle est inférieure ou égale a 12 µg, le lot est accepté. Si la moyenne est supérieure à 23 µg, le lot est rejeté. Si la moyenne est supérieure à 12 µg et inférieure ou égale à 23 µg, on traite et on analyse le troisième échantillon comme les deux premiers. On fait alors la moyenne des; six résultats. Si la moyenne est inférieure ou égale à 15 µg/kg, le lot est accepté et si elle est supérieure à 15 µg/kg, le lot est rejeté.

Deleted: detection

Deleted: serie

Deleted: prélève

Deleted: prélèvement

Deleted: prélèvement

Deleted: après

Deleted: procede

<u>Etape</u>	<u>Echantillon</u>	<u>Acceptation (&lt;µg)</u>	<u>Rejet (&gt;µg)</u>
1	1	8	45
2	1 + 2	12	23
3	1 + 2 + 3	15	16

Passer à l'étape 2 si le résultat obtenu à l'étape 1 est supérieur à 8 µg et inférieur ou égal à 45 µg.

Passer à l'étape 3 si le résultat obtenu à l'étape 2 est supérieur à 12 µg et inférieur ou égal à 23 µg.

Pour évaluer un plan d'échantillonnage, il faut étudier la courbe d'efficacité, à savoir le degré de probabilité d'acceptation d'un lot ayant une teneur donnée en aflatoxines. On trouvera à la Figure 1 (en annexe) la courbe d'efficacité calculée selon le modele whitaker<sup>1</sup> pour le plan d'échantillonnage proposé par les Etatsunis avec une teneur indicative d'aflatoxines de 15 µg.

Deleted: caractere

Deleted: dtecton

Deleted: dansles

Deleted: paramètres

Deleted: risquesdéfinis

Deleted: conçu

III. **Observations de caractère général**

1. Le plan d'échantillonnage américain pour la détection des aflatoxines dans les arachides brutes a été élaboré en fonction de certains paramètres de risques définis pour les vendeurs et les acheteurs. Le plan a été conçu afin d'équilibrer le risque encouru par

les acheteurs (teneur des lots > 15 µg, lot accepté) et le risque encouru par les vendeurs (teneur des lots < 15 µg, lot rejeté).

Avant de définir la taille de l'échantillon, les méthodes d'analyse, etc., il faut d'abord déterminer des facteurs de risque acceptable et de confiance. Par conséquent, il est difficile d'établir un parallèle direct entre les systèmes d'échantillonnage américain et néerlandais sans tenir compte de ces aspects. En effet, la méthode hollandaise examinée précédemment prévoit une teneur plus faible pour l'acceptation du lot (3 µg pour la B.) et considère les arachides comme un produit fini prêt à la consommation et non comme une métier brute devant faire l'objet d'un traitement ultérieur.

2. L'approche retenue pour évaluer un plan d'échantillonnage peut être divisée en trois étapes:

a. Mesurer la variabilité liée au processus d'essai (e'est-à-dire mesurer l'échantillonnage, le sous-échantillonnage et la variabilité analytique).

b. Elaborer des expressions mathématiques (fonctions statistiques) qui simulent la répartition des graines contaminées dans un lot d'arachides décortiquées.

c. Elaborer des modèles informatiques pour simuler un type spécifique d'essai et prédire à partir de ce modèle des attributs comme le nombre de lots acceptés, le nombre de lots rejetés, le nombre de bons lots rejetés, le nombre de mauvais lots acceptés, le taux d'aflatoxines dans les lots acceptés, le taux d'aflatoxines dans les lots rejetés, le nombre d'échantillons, de sous échantillons et d'analyses utilisés pour arriver à une décision ainsi que le coût du programme d'essai.

3. L'incidence de la contamination des arachides décortiquées par les aflatoxines et le niveau moyen de cette contamination est variable suivant la campagne de récolte, en fonction des conditions météorologiques et de terrain. Ces variabilités sont prises en considération dans le programme d'essai PAC.

4. Toute évaluation des plans d'échantillonnage doit également tenir compte de différences dans la taille de l'échantillon, du nombre des échantillons, des différences dans la taille des sous échantillons, des différences dans le type de procédures analytiques et des niveaux d'acceptation.

<sup>1</sup> T.B. Whitaker, de l'Université d'Etat de la Caroline du Nord, a appliqué une distribution binomiale negative et des techniques de solution de Monte Carlo pour évaluer le plan d'échantillonnage et prédire les probabilités d'acceptation.

#### IV. Conclusions

Les méthodologies américaines d'échantillonnage et d'analyse, établies il y a plus de 20 ans, combinent les expérimentations et modèles théoriques. Les chercheurs du gouvernement et les statisticiens des universités ont élaboré la méthode d'évaluation des plans d'échantillonnage des aflatoxines (y compris le processus complet d'échantillonnage, de broyage, de sous-échantillonnage et d'analyse) pour les arachides décortiquées. En l'espace de 15 ans, les modèles de simulation des plans d'échantillonnage des aflatoxines ont été constamment revus et améliorés, les conclusions et les techniques qui en découlent étant vérifiées par des groupes techniques officiels et privés.

Il a été tenu compte de la variabilité associée au degré de contamination ainsi que de l'échantillonnage, du sous-échantillonnage et des variations d'analyse.

Deleted: lotaccepté

Deleted: lotrejeté

Deleted: definir

Deleted: determiner

Deleted: consequent

Deleted: parallèle

Deleted: systèmes

Deleted: examinee

Deleted: considere

Deleted: metiere

Deleted: êtredivisée

Deleted: mesurerl'échantillon nage

Formatted: Bullets and Numbering

Deleted: quisimulent

Deleted: repartition

Deleted: modeles

Deleted: predi re

Deleted: modele

Deleted: attribute

Deleted: aflatoxinesdans

Deleted: souséchantillons

Deleted: utiliséspour

Deleted: lesaflatoxines

Deleted: lacampagne

Deleted: differences

Deleted: di -érences

Deleted: souséchantillons

Deleted: deprocédures

Deleted: negative

Deleted: échantillonnage

Deleted: methodologies

Deleted: modeles

Deleted: élaboré

Deleted: modeles

Deleted: rm

Figure 1

**COMPARAISON DES PLANS D'ECHANTILLONNAGE PROPOSES PAR LES PAYS-BAS**

**ET LES ETATS-UNIS (Niveau d'acceptation 15 µg d'aflatoxines totales/kg)**

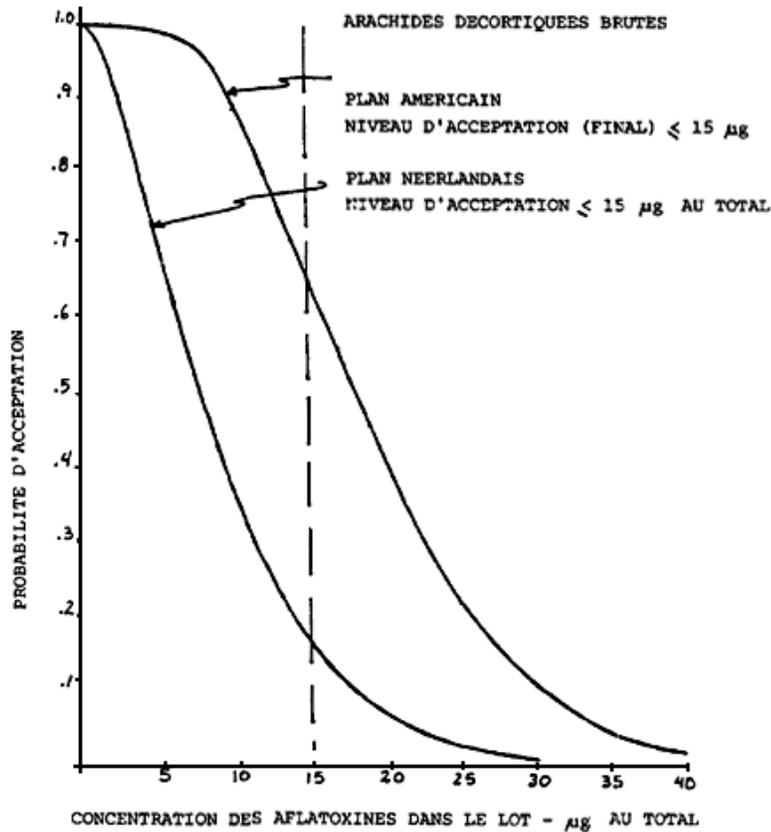
Les probabilités d'acceptation, pour les deux plans, ont été calculées selon les méthodes décrites par Whitaker *et al.*, 1969, 1972, 1974, 1976 et 1979, la distribution des arachides contaminées étant décrite par la distribution binomiale négative.

Les probabilités d'acceptation dans le plan américain tiennent compte de la variabilité liée a) aux échantillons de 43 000 grains, b) à la préparation des échantillons avec la machine AMS de sou-hantillonnage et c) à la quantification TLC.

Deleted: souséchantillonnage

Les probabilités d'acceptation dans le plan néerlandais tiennent compte de la variabilité liée a) aux échantillons de 15 800 grains, b) à la préparation des échantillons avec un broyeur de type vertical et c) à la quantification HPLC.

Deleted: preparation



## **REFERENCES**

Whitaker, T.B. and E.H. Wiser. 1969. Theoretical Investigations into the Accuracy of Sampling Shelled Peanuts for Aflatoxin. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 46:377-379.

Whitaker, T.B. and J.W. Dickens, R.J. Munroe and E.U. Wiser. 1972. Comparison of the Observed Distribution of Aflatoxin in Shelled Peanuts to the Negative Binomial Distribution. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 49:590-593.

Whitaker, T.B., J.V. Dickens, and R.J. Munroe. 1974. Variability of Aflatoxin Test Results. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 51:214-218.

Whitaker, T.B., J.W. Dickens, and E.H. Wiser. 1976. Monte Carlo Technique to Simulate Aflatoxin Testing Programs for Peanuts. *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 53(8):545-547.

Whitaker, T.B. and J.W. Dickens. 1979. Evaluation of the Peanut Administrative Committee Testing Program for Aflatoxin in Shelled Peanuts. *Peanut Science*. 6:7-9.

**PROJET DE NORME POUR LA SEMOULE ET LA FARINE DE ELE DUR**  
(A l'étape 8 de la Procedure)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

1.1 La présente norme s'applique a la semoule, y compris la semoule complète, et à la farine de blé dur destinées à la consommation humaine, obtenues à partir du blé (*Triticum durum* Desf.) et préemballées en vue de la vente directe au consommateur ou destinées à être utilisées dans d'autres produits alimentaires.

1.2 Elle ne s'applique pas:

- aux produits obtenus a partir de blé ordinaire (*Triticum aestivum* L.) ou de blé ramifié (*Triticum compactum* Host.), ou d'un mélange des deux, ni aux mélanges de ces blés en association avec du blé dur (*Triticum durum* Desf.)
- à la farine et à la semoule de blé dur destinées à des finsindustrielles non alimentaires ou à l'alimentation animale.

**2. DESCRIPTION**

2.1 Définition du produit

2.1.1 La semoule et la farine de blé dur sont les produits obtenus à partir des grains de blé dur (*Triticum durum* Desf.) par un procédé de broyage ou de mouture au cours duquel le son et les germes sont essentiellement éliminés et le reste est réduit en poudre suffisamment fine. La semoule complète de blé dur est obtenue par un procédé de broyage analogue, mais le son et une partie du germe sont conservés.

2.1.2 La dimension des particules de farine de blé dur devrait être telle que 80% au moins du produit doit passer au travers d'une gaze de soie ou un tamis en textile artificiel dont l'ouverture des mailles est de 315 microns. Si tel n'est pas le cas, le produit est classé dans la catégorie des semoules de blé dur.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

3.1 Matiere premiere

3.1.1 Le blé a partir duquel la semoule et la farine de blé dur sont obtenues doit être de qualité loyale et marchande.

3.2 Facteurs de qualité - Critères généraux

3.2.1 La semoule et la farine de blé dur, ainsi que tout élément nutritif qui leur est ajouté, doivent être propres, sains, appropriés et de qualité alimentaire.

Deleted: être

3.2.2 L'ensemble des opérations, y compris le séchage, la mouture et les autres traitements auxquels sont soumis le blé, les produits de mouture intermédiaires, ainsi que la semoule et la farine de blé dur, doivent être effectuées de façon à:

Deleted: façon

a. minimiser la perte de valeur nutritive, et en particulier de qualité protéique;

Deleted: dequalité

b. éviter une modification indésirable des propriétés technologiquesde la semoule et de la farine de blé dur.

Formatted: Bullets and Numbering

3.3 Facteurs de qualiteé - Critères Spécifiques

3.3.1 la semoule et la farine de blé dur doivent satisfaire aux critères ci-après:

Deleted: critères

Deleted: ciaprès

### 3.3.2 Cendres

i) Semoule de blé dur - au maximum 1,3% sur la base du poids sec.

ii) Semoule complete de blé dur - au maximum 2,1% sur la base du poids sec.

iii) Farine de blé dur - au maximum 1,75% sur la base du poids sec.

Formatted: Bullets and Numbering

### 3.3.3 Teneur en protéines (N x 5,7)

i) Semoule de blé dur - au minimum 10,5% sur la base du poids sec.

ii) Semoule complete de blé dur - au minimum 11,5% sur la base du poids sec.

iii) Farine de blé dur - au minimum 11,0% sur la base du poids sec.

Formatted: Bullets and Numbering

3.3.4 Teneur en eau - La teneur en eau des produits doit être régie par les bonnes pratiques de fabrication. Elle ne doit cependant pas dépasser 14,5%.

Deleted: être

3.4 Éléments nutritifs - l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et d'acides aminés spécifiques doit se faire en conformité de la législation du pays où le produit est vendu.

Deleted: legislation

## 4. CONTAMINANTS<sup>1</sup>

La semoule et la farine de blé dur doivent être exemptes de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

Deleted: être

Deleted: presenter

## 5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément au Code d'usages en matière d'hygiène - Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rév.I, 1979).

Deleted: conformément

5.2 Lorsqu'elles sont soumises a des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, la semoule et la farine de blé dur doivent être:

Deleted: être

5.2.1 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, exemptes de matières indésirables.

Deleted: matières

5.2.2 Exemptes de microorganismes, de substances provenant de microorganismes ou de toute autre substance toxique ou nocive en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

1 Disposition sujette à révision après l'élaboration de concentrations maximales pour les métaux lourds.

Deleted: après

Deleted: elaboration

## 6. EMBALLAGE

6.1 La semoule et la farine de blé dur doivent être emballées et transportées dans des récipients de nature à en préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles et technologiques.

6.2 Les récipients doivent être fabriqués uniquement en matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent conférer au produit aucune substance toxique ni aucune odeur ou saveur indésirables. Lorsque la Commission du Codex Alimentarius aura établi une norme pour les matériaux d'emballage, cette norme devra être respectée.

Deleted: I

## 7. ETIQUETAGE

Outre les règles énoncées dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

Deleted: regles

#### 7.1 Nom du produit

Deleted: ciaprès

7.1.1 Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être: "semoule de blé dur", "semoule complète de blé dur" ou "farine de blé dur", selon le cas.

Deleted: complete

7.1.2 En outre, il devra être accompagné de tout qualificatif requis par la léislation du pays où le produit est vendu (par exemple: "enrichie").

Deleted: legislation

#### 7.2 Liste des ingrédients

Deleted: ingredients

7.2.1 La Liste complète des ingrédients doit figurer sur l'étiquette conformément à la Section 4.2 de la Norme générale; toutefois, dans le cas o des vitamines où des sels minéraux ont été ajoutés, ceux-ci doivent être déclarés dans des groupes distincts, à l'intérieur desquels ils n'ont pas besoin d'être énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion.

Deleted: ceuxci

#### 7.3 Déclaration de la valeur nutritive

Si des vitamines et/ou des sels minéraux sont ajoutés au produit, les renseignements suivants doivent être fournis:

"Quantité totale dans le produit fini de chaque vitamine et/ou sel minéral ajouté, conformément à la Section 3.4 par 100 grammes de produit vendu à la consommation."

#### 7.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Deleted: recipients

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, ainsi que du nom et de l'adresse du fabricant et de l'emballer, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des; documents d'accompagnement.

Deleted: recipient

### 8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

#### 8.1 Echantillonnage

8.1.1 Instructions pour l'obtention d'échantillons primaires conformément à:

ISO 2170-1980 - Céréales et légumes secs - Echantillonnage de produits usinés.

ICC 130 - Echantillonnage de produits usinés (semoules, farines, farines agglomérées et sous-produits). Déclarée identique à la méthode ISO 2170-1980.

Deleted: sousproduits

ISO 6644-1981 - Céréales et produits céréaliers usinés - Echantillonnage automatique par des moyens mécaniques.

ICC 138 - Echantillonnage mécanique des produits usinés (semoules, farines, farines agglomérées et sous-produits) (Méthode d'échantillonnage pour le produit en mouvement). Déclarée identique à la méthode ISO 6644-1981.

Deleted: sousproduits

AACC 64-60 Echantillonnage de la farine, de la semoule et de produits semblables: Produits d'affouragement et aliments du bétail en sacs.

- 8.1.2 La dimension de l'échantillon à choisir parmi des lots homogènes doit être conforme aux indications du Tableau 3 des Instructions Codex sur les procédures d'échantillonnage (CX/MAS 1-1987, Annexe V).
- 8.1.3 Pour toutes les déterminations, l'échantillon de laboratoire devrait être préparé conformément au plan relatif aux variables sur les erreurs de proportion: Ecart type connu (CX/MAS 1-1987, Annexe IV).
- 8.1.4 Pour toutes les déterminations, l'analyse doit être faite sur un "échantillon bien mélangé de produit en vrac".
- 8.2 Détermination de la teneur en eau
  - 8.2.1 ISO 712-1985 - Cereales et produits céréaliers - Détermination de la teneur en eau (Méthode de routine). Etuve à air (Type I).
  - 8.2.2 ICC 110/1 - Détermination de la teneur en eau des céréales et des produits céréaliers - Méthode pratique. Déclarée identique à la méthode ISO 712-1985.
- 8.3 Détermination de la dimension des particules (granulométrie)  
(A mettre au point)
- 8.4 Détermination des cendres
  - 8.4.1 AOAC 14ème éd. - Aliments céréaliers - Méthode directe 14.006 (550°C jusqu' à poids constant) (Méthode du Type I).
  - 8.4.2 ISO 2171-1980 - Céréales, légumes secs et sousproduits – Détermination des cendres. Méthode B - 550°C jusqu'à poids constant. Déclarée identique à la méthode AOAC.
- 8.5 Détermination des protéines
  - 8.5.1 ICC 105/1 - Méthode pour la détermination des protéines brutes dans les céréales et les produits céréaliers destinés à l'alimentation humaine et animale. Catalyseur sélénium/cuivre (méthode du Type II).

AVANT - PROJET DE NORME FOUR LE RIZ  
(A l'étape 3)

1. **CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au riz tel que défini à la Section 2.6, destiné à la consommation humaine directe, emballé ou vendu hors de son emballage directement au consommateur. Elle ne s'applique pas aux autres produits dérivés du riz.

2. **DESCRIPTION**

2.1 Le riz se présente en grains entiers et en brisures obtenus à partir de l'espèce Oryza sativa L., y compris Oryza sativa L. glutinosa (connu sous le nom de riz gluant).

2.2 Le riz paddy est du riz qui a conservé sa baïlle après battage.

2.3 Le riz décortiqué ("Brown Rice" ou riz cargo) est du riz paddy dont la baïlle seule a été éliminée. Le procède de décortiquage et de manutention, en particulier avec le riz étuvé, peut entraîner quelques pertes de péricarpe.

Deleted: procede

2.4 Le riz usiné est du riz décortiqué dont tout ou partie du péricarpe et du germe ont été éliminés par usinage. Il est subdivisé comme suit:

2.4.1. Le riz semiusiné est obtenu par usinage du riz décortiqué mais à un degré insuffisant pour satisfaire aux prescriptions applicables au riz bien usiné.

2.4.2 Le riz bien usiné est obtenu par usinage du riz décortiqué dont on a éliminé une partie du germe, toutes les enveloppes extérieures et la plus grande partie des couches intérieures du péricarpe.

Deleted: nn

2.4.3 Le riz très bien usiné est obtenu par usinage du riz décortiqué dont on a éliminé presque tout le germe, toutes les enveloppes extérieures et la plus grande partie des couches intérieures du péricarpe, ainsi que quelques fragments d'albumen.

Deleted: tres

Deleted: eliminé

2.5 Le riz étuvé est obtenu par trempage du riz paddy ou du riz décortiqué dans de l'eau, suivi d'un traitement à la chaleur qui gélatinise entièrement l'amidon, puis d'une opération de séchage.

2.6 Cette norme s'applique au riz décortiqué, au riz usiné et au riz étuvé.

3. **CLASSIFICATION**

3.1 Le riz doit être classé dans l'une des catégories suivantes: grain long, grain moyen ou grain court, sur la base [de la longueur moyenne du grain] [du rapport moyen entre la longueur et la largeur du grain] [d'une combinaison de la longueur moyenne du grain et du rapport longueur/largeur].

3.2 Riz à grain long

3.2.1 Riz décortiqué et riz décortiqué étuvé ayant un rapport longueur/ largeur de [3,1 ou plus].

3.2.2 Riz usiné ou riz usiné étuvé ayant un rapport longueur/largeur de [3,0 ou plus].

3.3 Riz à grain moyen

3.3.1 Riz décortiqué ou riz décortiqué étuvé ayant un rapport longueur/ largeur de [2,1

- 3,0].

3.3.2 Riz usiné ou riz usiné étuvé ayant un rapport longueur/largeur de [2,0- 2,9].

3.4 Riz à grain court

3.4.1 Riz décortiqué et riz décortiqué étuvé ayant un rapport longueur/largeur de [2,0 ou moins],

3.4.2 Riz usiné et riz usiné étuvé ayant un rapport longueur/largeur de [1,9 ou moins].

3.2 Le riz à grain long a des grains d'une longueur moyenne de [6,6 mm ou plus]

3.3 Le riz à grain moyen a des grains d'une longueur moyenne de [6,2 mm ou plus mais moins de 6,6 mm].

3.4 Le riz à grain court a des grains d'une longueur moyenne de [moins de 6,2 mm].

3.2 Riz à grain long

3.2.1 Riz ayant des grains d'une longueur moyenne [supérieure à 6,0 mm] et un rapport longueur/largeur [supérieur à 2 mais inférieur à 3]; ou

3.2.2 Riz ayant des grains d'une longueur moyenne [supérieure à 6,0 mm] et un rapport longueur/largeur [égal ou supérieur à 3].

3.3 Le riz à grain moyen a des grains d'une longueur moyenne [supérieure à 5,2 mm mais inférieure ou égale à 6,0 mm] et un rapport longueur/largeur [inférieur à 3].

3.4 Le riz à grain court a des grains d'une longueur moyenne [égale ou inférieure à 5,2 mm] et un rapport longueur/largeur [inférieur à 2].

**Note à l'attention des gouvernements:** Ces trois options de classification sont fournies pour commentaires. Avant qu'une norme puisse être finalement adoptée, il faudra décider entre les trois et en choisir une seule ou plusieurs en combinaison pour faire partie de la norme. En dehors de ces trois options, les chiffres indiqués pour chaque option ne sont que provisoires à cette étape, mais ils devront être arrêtés de façon définitive avant que la norme ne soit adoptée.

#### **4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

4.1 Facteurs essentiels de composition

4.1.1 Grain entier. Grain non brisé.

4.1.2 Riz entier

Grain dont la longueur est supérieure ou égale aux troisquarts de la longueur moyenne du grain entier correspondant.

4.1.3 Grosse brisure

Partie de grain dont la longueur est inférieure aux troisquarts mais supérieure à la moitié de la longueur moyenne du grain entier correspondant.

4.1.4 Brisure moyenne

Partie de grain dont la longueur est inférieure ou égale à la moitié mais supérieure au quart de la longueur moyenne du grain entier correspondant.

#### 4.1.5 Brisure fine

Partie de grain dont la longueur est inférieure ou égale au quart de la longueur moyenne du grain entier correspondant, mais ne passant pas à travers un tamis à trous ronds de 1,4 mm de diamètre.

#### 4.1.6 Fragment

Partie de grain passant au travers d'un tamis à trous ronds de 1,4 mm de diamètre.

#### 4.2 Facteurs de qualité - critères généraux

4.2.1 Le riz doit être propre, sain, de bonne qualité et exempt d'odeur(s) indiquant une détérioration.

4.2.2 Le riz doit être exempt d'insectes vivants et sa teneur en impuretés ne doit pas excéder la limite maximale fixée à la Section 4.5.

#### 4.3 Facteurs de qualité - critères spécifiques

##### 4.3.1 Teneur en eau

La teneur en eau ne doit pas dépasser 15%.

##### 4.3.2 Elements nutritifs

L'adjonction de vitamines, de sels minéraux et d'acides aminés spécifiques doit être opérée conformément à la législation du pays dans lequel le produit est vendu <sup>1</sup>.

#### 4.4 Défauts

##### 4.4.1 Matières étrangères

Substances organiques ou inorganiques autres que les grains de riz, entiers ou brisés:

a. matières organiques étrangères, telles que graines étrangères, baïles, sons, fragments de paille, insectes morts, etc.

b. matières inorganiques étrangères, telles que pierres, sable, poussières, etc.

1 Les gouvernements qui acceptent la norme sont priés d'indiquer les dispositions en vigueur dans leur pays.

##### 4.4.2 Grains échauffés

Grains ou parties de grains dont la coloration naturelle a changé sous l'effet de la chaleur. Cette catégorie comprend les grains ou parties de grain présentant une coloration jaune due à une altération. Les grains de riz étuvé dans un lot de riz non étuvé sont également compris dans cette catégorie.

##### 4.4.3 Grains endommagés

Grains ou parties de grains présentant distinctement une détérioration provoquée par l'humidité, des prédateurs, des maladies ou d'autres causes, exception faite des grains échauffés.

##### 4.4.4 Grains immatures

Grains ou parties de grains non mûrs et/ou mal développés.

##### 4.4.5 Grains crayeux

Formatted: Bullets and Numbering

Grains ou parties de grains, à l'exception du riz gluant, dont au moins les trois quarts de la surface présentent un aspect opaque et farineux.

#### 4.4.6 Grains rouges

Grains ou parties de grains présentant une coloration rouge sur plus d'un quart de leur surface, exception faite des grains échauffés.

#### 4.4.7 Grains striés de rouge

Grains ou parties de grains présentant des stries rouges dont la longueur est supérieure ou égale à la rooitié du grain entier, mais dont la surface occupée par ces stries rouges est inférieure au quart de la surface totale.

#### 4.4.8 Grains noirs d'étuvage

Grains ou parties de grains de riz étuvé dont plus d'un quart de la surface présente une coloration noire ou marron foncé.

#### 4.4.9 Autres catégories de riz

4.4.9.1 Riz paddy dans le riz décortiqué, dans le riz décortiqué étuvé, dans le riz usiné et dans le riz usiné étuvé.

4.4.9.2 Riz décortiqué dans le riz décortiqué étuvé, dans le riz usiné et dans le riz usiné étuvé.

4.4.9.3 Riz usiné dans le riz décortiqué étuvé et dans le riz usiné étuvé.

4.4.9.4 Riz gluant dans le riz non gluant

#### 4.5 Tolérances applicables aux défauts

4.5.1 Sur la base d'un échantillon, les teneurs maximales en matières étrangères et grains défectueux (ou de fragments) dans le riz décortiqué et usiné, étuvé ou non, ne doivent pas être supérieures aux valeurs spécifiées au Tableau 1.

4.5.2 Tous les contrats commerciaux devraient indiquer clairement le pourcentage total autorisé de brisures classées selon les catégories retenues, ainsi que les proportions relatives de chacune de ces catégories.

**TABLEAU 1**

Défaut	Riz décortiqué	Riz usiné	Riz décortiqué	Riz usiné
	%	%	étuvé %	étuvé %
Matières étrangères				
organiques	[1,5]	0,5	[1,5]	0,5
inorganiques	0,5	0,5	0,5	0,5
Riz paddy	2,5	0,3	2,5	0,3
Riz décortiqué	-	1,0	-	1,0
Riz usiné	-	-	2,0	2,0
Grains échauffés	4,0 *	3,0	8,0 *	6,0
Grains endommagés	4,0	3,0	4,0	3,0
Grains imraatures	12,0	2,0	12,0	2,0
Grains crayeux	11,0 *	11,0	-	-
Grains rouges	12,0	4,0	12,0	4,0
Grains striés de rouge	-	8,0	-	8,0
Riz gluant	1,0 *	1,0	1,0 *	1,0
Grains noirs d'étuvage	-	-	4,0 *	2,0
Fragments	0,1	0,1	0,1	0,1

\* Après usinage aux fins de controle

**Note à l'attention des gouvernements:** Contrairement à la norme ISO, on estime que dans la norme Codex, la tolérance devrait porter sur une teneur maximale de 0,5 % de matières étrangères organiques pour tous les types de riz, étant donné que la norme Codex s'applique au riz destiné à la consommation humaine.

## 5. CONTAMINANTS

Le riz ne doit pas contenir de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé,

## 6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit **préparé conformément** aux sections appropriées du "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'**hygiène** alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1) (1979).

Deleted: préparé

Deleted: conformément

Deleted: ro

Deleted: hygiène

6.2 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:

6.2.1 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, exempt de matières indésirables, compte tenu des **tolérances** éventuellement applicables indiquées à la Section 4.5.

Deleted: tolérances

6.2.2 Exempt de microorganismes, de substances provenant de microorganismes ou de toute autre substance toxique en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

## 7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le riz doit être emballé dans des conteneurs propres à préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de **ce produit** alimentaire.

Deleted: ce produit

Deleted: ro

Deleted: être fabriqués

7.2 Les conteneurs, y compris le **matériau d'emballage**, doivent **être fabriqués** avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils **sont destinés**. Ils ne

Deleted: g

Deleted: sont destinés

doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable. Dans les cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour une substance servant de matériau d'emballage, cette norme doit être respectée.

Deleted: nt

Deleted: niaucune

7.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus.

Deleted: ceuxci

## 8. ETIQUETAGE

Outre les prescriptions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ciaprès sont applicables:

### 8.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "riz décortiqué", "riz usiné", "riz décortiqué étuvé" ou "riz usiné étuvé", selon le cas. Le qualificatif "grain long", "grain moyen" ou "grain court" doit figurer à proximité immédiate du nom du produit, conformément à la Section 3.

Deleted: déclaré

### 8.2 Déclaration de la valeur nutritive

Si des vitamines et/ou des sels minéraux sont ajoutés au produit, l'information ciaprès doit être donnée:

"Quantité totale dans le produit fini de chaque vitamine et/ou sel mineral ajouté, conformément à l'alinéa 4.3.2, à 100 grammes du produit tel que vendu pour la consommation".

### 8.3 Etiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

### 9.1 Echantillonnage

9.1.1 ISO 950-1981 Céréales - Echantillonnage (en grains).

9.1.2 Méthodes additionnelles:

AACC 64-70A - Blé et grains entiers

AACC 6450 Echantillonnage des céréales fourragères et produits d'affouragement

AOAC 14<sup>ème</sup> éd. (1984) 7.001 Echantillonnage en sacs.

Deleted: cereales

### 9.2 Détermination de la teneur en eau

9.2.1 ISO 712-1985 Céréales et produits céréaliers - Détermination de la teneur en eau (Méthode courante de référence). (Type I; étuve à air).

9.2.2 ICC 110/1 Détermination de la teneur en eau des céréales et des produits céréaliers (méthode de référence). (Déclarée identique à la Méthode ISO 712-1985).

### 9.3 Méthodes d'essai

ISO 712 et Annexe A à ISO DIS 7301.

**Note à l'attention des gouvernements:** Il faudra élaborer des méthodes en vue de déterminer les classifications, compte tenu de l'option choisie à la Section 3.