



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/4
SP 10/8-3ème session
Mai 1966

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODE X ALIMENTARIUS

Quatrième session, Rome, 7-14 novembre 1966

RAPPORT DE LA TROISIEME SESSION DU COMITE DE
COORDINATION POUR L'EUROPE

Vienne, 24-27 mai 1966

INTRODUCTION

1. La troisième session du Comité de coordination pour l'Europe s'est tenue à Vienne du 24 au 27 mai 1966 sur l'invitation du Gouvernement autrichien. La réunion a été ouverte par le Dr. Soronics, Secrétaire d'Etat au Ministère des affaires sociales. Le Dr. H. Frenzel, Coordonnateur pour l'Europe, temporairement indisposé, n'a pu participer à la session et s'est fait excuser. Son adjoint, le Dr. R. Wildner, a présidé la réunion à laquelle ont pris part les délégués et observateurs des pays européens suivants: Allemagne (République fédérale), Autriche, Belgique, Danemark, France, Hongrie, Italie, Luxembourg, Pays-Bas, Pologne, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Tchécoslovaquie, Turquie, Yougoslavie; ainsi que des observateurs des pays non-européens ci-après: Cuba, Etats-Unis d'Amérique et Nouvelle-Zélande. Quatre organisations internationales avaient également envoyé des observateurs. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont fait fonction de co-secrétaires de la réunion. (L'Annexe I, Liste de participants, n'est pas jointe).

2. L'ordre du jour provisoire a été adopté par le Comité après quelques modifications de l'ordre d'examen des différentes questions.

RAPPORT D'ACTIVITE DU COORDONNATEUR POUR L'EUROPE

3. Le Dr. Wildner a donné, au nom du Coordonnateur pour l'Europe, un rapport d'activité détaillé sur les travaux des différents comités du Codex qui s'étaient réunis depuis la dernière session du Comité de coordination.

Le rapport mentionne que les travaux de la plupart des comités du Codex avaient bien progressé et qu'un certain nombre de projets de normes avaient été envoyés aux gouvernements pour observations détaillées à l'étape 3 et 6 de la procédure établie par la Commission du Codex Alimentarius pour l'élaboration de normes. Un projet de norme pour la margarine sera prochainement envoyé à tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS pour observations, conformément à l'étape 6 de la procédure précitée.

4. Le Dr. Wildner a signalé au Comité de coordination que les divers comités du Codex indiqués ci-après se réuniraient avant la 4ème session du Comité de coordination:

- Troisième réunion du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, 31 mai - 3 juin 1966, Siège de la FAO, Rome.
- Troisième réunion du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, 6-10 juin 1966, Siège de la FAO, Rome.
- Neuvième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, 20-25 juin 1966, Siège de la FAO, Rome.
- Deuxième réunion du Comité du Codex sur la viande et les produits carnés, Kulmbach (Bavière), 4-8 juillet 1966.
- Deuxième réunion du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, Ottawa, Canada, 25-29 juillet 1966.
- Première réunion du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, Bergen, Norvège, 29 août - 2 septembre 1966.

REPRESENTATION DE L'EUROPE AU SEIN DU COMITE EXECUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

5. Conformément à la recommandation formulée par la Commission du Codex Alimentarius à sa troisième session, les délégations de la Suisse et de l'Autriche ont soumis une proposition recommandant que l'Europe dispose de deux sièges au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (document SP 10/8, 21 avril 1966). Un second siège était proposé compte tenu de l'ampleur de la participation des pays européens aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius ce qui assurerait une bonne et adéquate représentation de leurs intérêts. Le Comité a examiné à fond la proposition autrichienne et suisse et également ses conséquences possibles à l'égard des autres régions représentées au sein du Comité exécutif. La majorité des délégations a estimé que les Coordonnateurs désignés pour les régions de la Commission devraient être d'office membres du Comité exécutif. Les délégations de l'Autriche et de la Suisse ont souscrit à cette formule et ont retiré leur proposition initiale. Les délégations du Danemark, des Pays-Bas, de la Pologne et de la Suède ont déclaré qu'elles n'étaient pas pour l'instant en faveur d'une augmentation du nombre des membres du Comité exécutif; elle préféreraient que les Coordonnateurs participent à toutes les réunions du Comité exécutif sans en être officiellement membres.

ORGANISATION INTERNE DU COMITE DE COORDINATION

6. Il a été rappelé que le point concernant l'organisation interne du Comité de coordination avait été renvoyé lors des réunions précédentes du Comité.

A ce moment-là, le Coordonnateur pour l'Europe n'avait pas de propositions à faire, car il n'avait pas été en mesure de se mettre en rapport avec les Présidents des Comités du Codex situés dans la région européenne. Un certain nombre de délégations ont estimé que les Coordonnateurs devraient pouvoir faire appel à des conseillers provenant d'Etats Membres de la région. Selon d'autres délégations, il serait prématuré de prévoir des arrangements officiels à cet égard tant que le Coordonnateur pour l'Europe n'aura pas eu la possibilité de consulter les Présidents des Comités du Codex de la région. On est donc convenu de reporter l'examen de ce point jusqu'à la 4ème session du Comité de coordination en novembre 1966. Dans l'intervalle, les Etats Membres sont invités à soumettre au Coordonnateur toutes propositions qu'ils désiraient formuler à ce sujet.

EAUX MINERALES NATURELLES

7. Complétant le rapport de la 1ère réunion du Comité (document SP 10/122), le Professeur O. Högl, Président du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles, a brièvement expliqué qu'un comité de rédaction se composant de l'Allemagne, de la Belgique, de la France, de l'Italie et de la Tchécoslovaquie avait été constitué par le Comité pour préparer une définition pour les eaux minérales naturelles. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a estimé qu'il n'était pas nécessaire de nommer de tels groupes parce que cela obligerait des représentants de quelques pays à assister à des réunions supplémentaires. Différentes délégations ont déclaré qu'une définition des eaux minérales naturelles devrait nettement distinguer entre les eaux employées comme eaux de table et celles ayant des propriétés thérapeutiques. De l'avis de quelques délégations, les eaux minérales avec des propriétés thérapeutiques ne devraient pas être considérées comme des aliments ou des boissons relevant de la compétence du Codex Alimentarius. On a attiré l'attention du Comité sur les risques inhérents à l'emploi des eaux minérales thérapeutiques pour la fabrication de boissons non alcoolisées. Le Comité de coordination a conclu que le Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles devra préparer des propositions complètes pour les eaux minérales naturelles.

ALIMENTS DIETETIQUES

8. Complétant le rapport de la 1ère réunion du Comité, le Dr. h.c. Edmund Forschbach, Président du Comité du Codex sur les aliments diététiques, a expliqué que ce Comité avait adopté, avec des changements mineurs, la définition pour les aliments diététiques proposée par la Commission du Codex Alimentarius lors de sa troisième session. La définition pour les aliments diététiques ne devrait pas comprendre des critères médicaux; toutefois, dans le rapport du Comité, il avait été précisé que le but de tout aliment diététique et toute assertion le concernant devrait pouvoir être justifiée du point de vue médical. Il a été convenu que le rapport de la 1ère réunion du Comité devrait être présenté comme rapport d'activité à la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius.

PROJET DE NORME PROVISOIRE POUR LE MIEL

9. Le Comité de coordination a examiné en détail le projet de norme provisoire pour le miel qui avait été envoyé aux gouvernements pour observations à l'étape 6 de la procédure de la Commission pour l'élaboration de normes. Le Comité a reçu les commentaires d'un certain nombre de gouvernements européens et non européens. Le projet de norme provisoire a été discuté point par point à la lumière de ces observations et le texte de la norme révisée par le Comité est reproduit à l'Annexe II du présent rapport.

10. Après examen de la norme, le Comité a considéré nécessaire d'appeler l'attention sur les points suivants:

a) Point 3.3. Miel souillé

Cette définition devrait figurer dans le projet de norme, car elle concerne un produit qui est expédié en vrac. Avant d'être offert à la vente au détail, ce miel devrait être filtré ou clarifié.

b) Point 4.1b) Teneur en eau

La délégation autrichienne a signalé au Comité que l'Autriche ne pouvait accepter une teneur en eau supérieure à 20%.

c) Point 4.1d) Teneur en matières insolubles dans l'eau

Les délégations de la Belgique, du Luxembourg et des Pays-Bas ont informé le Comité que leurs législations nationales permettaient une limite plus élevée pour la teneur en matières insolubles dans l'eau, soit 0.8%. Le Comité a demandé à ces délégations de fournir des renseignements supplémentaires à ce sujet lorsque la norme sera examinée par la Commission du Codex Alimentarius à sa 4ème session en novembre 1966.

d) Point 4.1f) Acidité

Les délégations de la Belgique, du Luxembourg et des Pays-Bas ont signalé que leurs législations nationales autorisaient 5,0 ml d'une solution normale d'hydroxyde de sodium. La délégation de l'Autriche a déclaré ne pas être en faveur de la déclaration du pH.

e) Points 4.1g) et h) Diastase et hydroxyméthylfurfural (HMF)

Après avoir été informé par la délégation allemande que des recherches concernant la signification du chiffre diastase et de la teneur en HMF étaient en cours, le Comité a recommandé que les pays intéressés continuent à examiner ce sujet et envoient leurs observations et constatations au Service central autrichien de liaison avec le Codex afin qu'elles puissent être communiquées aux délégués avant la 4ème session de la Commission du Codex Alimentarius qui se tiendra en novembre 1966.

f) Point 6 Méthodes d'analyse

Le Comité de coordination a décidé de renvoyer au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les méthodes d'analyse provisoirement contenues dans le projet de norme pour le miel. Il a été demandé que ce Comité considère en priorité ces méthodes proposées et attire l'attention, dans les lettres d'invitation adressées aux gouvernements, sur la nécessité probable d'envoyer des experts en apiculture à sa deuxième réunion en septembre 1966. Le Comité de coordination a estimé qu'il était maintenant très urgent d'avoir des recommandations concrètes concernant les méthodes d'analyse étant donné que l'élaboration de la norme pour le miel se trouve à un stade avancé. La délégation du Royaume-Uni s'est engagée à envoyer au Secrétariat les méthodes d'analyse comprises dans la norme pour le miel.

11. Après avoir terminé son examen détaillé du projet de norme provisoire pour le miel, le Comité a décidé que la norme devra rester à l'étape 7 de la procédure de la Commission pour l'élaboration de normes. Considérant la nécessité de recueillir des informations complémentaires sur les points mentionnés au paragraphe 10 ci-dessus, les délégations ont été priées d'envoyer ces renseignements et toutes autres observations au Service central autrichien de liaison avec le Codex avant le 15 août 1966 afin qu'un document de travail puisse être préparé à ce sujet et soumis à l'examen du Comité de coordination lors de sa 4ème réunion en novembre 1966. On avait espéré que ce Comité aurait été en mesure de terminer cette norme et de faire une recommandation à la Commission du Codex Alimentarius quant à la question de savoir si la norme devrait être considérée comme norme européenne ou comme norme mondiale à l'étape 8. Le Secrétariat de la Commission a été prié de faire parvenir à tous les membres de la Commission des exemplaires de la norme provisoire à l'étape 7, ainsi que du présent rapport du Comité de coordination, afin que le miel puisse faire l'objet d'un point à l'ordre du jour provisoire de la 4ème session de la Commission. Des copies de toute information à envoyer au Service central autrichien de liaison avec le Codex avant le 15 août 1966 devraient être transmises au Secrétariat à Rome. La délégation autrichienne a été priée de faire le nécessaire pour que son document parvienne au Secrétariat pour distribution aux gouvernements avant le 15 septembre de cette année.

GLACES COMESTIBLES

12. Le Comité de coordination avait à examiner un document soumis par la délégation de la Suède (document LSK 106 1a - SP 10/8-3ème réunion) au sujet de normes pour tous les types de glaces comestibles. Le Comité a noté que la Fédération internationale de laiterie avait soumis des normes provisoires pour des glaces à la crème et glaces au lait qui seraient examinées à la 9ème session du Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers. Le Comité de coordination était saisi d'une proposition tendant à charger un organe subsidiaire de la Commission du Codex Alimentarius d'élaborer des normes pour tous les types de glaces comestibles (produits laitiers et non laitiers). Compte tenu des conceptions divergentes en ce qui concerne les glaces et crèmes glacées, il a été recommandé de transmettre cette proposition à la Commission du Codex Alimentarius pour décision.

Entretiens, le Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers devra disposer à sa 9ème session du document de la Suède et être invité à soumettre des observations sur l'ensemble du sujet des glaces comestibles à la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius. Il a été noté en outre que le Gouvernement de la Suède était prêt à accepter la responsabilité d'un comité du Codex qui établirait des normes pour tous les types de glaces comestibles, si tel était le vœu de la Commission du Codex Alimentarius.

AUTRES QUESTIONS

13. Bouillons et potages

Le Comité a reçu un rapport de la délégation suisse concernant la possibilité d'élaboration de normes européennes pour les bouillons et potages. Le Comité de coordination a décidé d'inscrire ce sujet à l'ordre du jour provisoire de sa 4ème session en novembre 1966.

14. Conserves de fruits

La délégation suisse a attiré l'attention du Comité sur le fait que la plupart des pays européens n'avaient pas estimé nécessaire de prévoir dans leurs législations des normes aussi détaillées que celles dont le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a entrepris l'élaboration. Le Secrétariat a signalé au Comité qu'un certain nombre de pays européens et non européens, en envoyant leurs observations sur les normes parvenues à l'étape 3, avaient fait des remarques similaires à celles contenues dans le document suisse. Le Comité de coordination a estimé que les propositions de la Suisse présentaient un intérêt général pour beaucoup de pays et qu'elles devraient être examinées lors de la troisième réunion du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, Rome, 6-10 juin 1966. La délégation suisse s'est engagée à soumettre au Secrétariat son document pour qu'il puisse être traduit et présenté au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE REUNION

15. Le Comité a été informé que la prochaine réunion du Comité de coordination se tiendra le 8 novembre 1966 au Siège de la FAO à Rome.

ANNEXE II

1. Définition

Par miel, on entend exclusivement la substance sucrée produite par les abeilles domestiques à partir du nectar des fleurs ou des sécrétions provenant de parties de plantes où se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment et combinent avec des matières spécifiques et emmagasinent dans les rayons de la ruche.

2. Description

Le miel consiste essentiellement en une solution concentrée de différents sucres. Le fructose reste liquide pour la plus grande partie. Outre le glucose et le fructose, le miel contient du saccharose, du maltose, du mélézitose, des oligosaccharides, des dextrans, des protéines, des enzymes, des acides organiques, du pollen et autres substances et peut contenir des champignons, des algues, des levures et d'autres particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. En ce qui concerne sa consistance, le miel peut être fluide, épais ou cristallisé (en partie ou en totalité). Sa saveur et son arôme varient, mais ils dérivent en général de la plante dont le miel provient.

3. Autres définitions et désignations

3.1 En fonction de l'origine

- a) Miel de nectar: miel qui provient principalement des nectaires de fleurs [et présente une teneur en sucre interverti supérieure à 70%.]
- b) Miel de miellat: miel qui provient principalement des sécrétions provenant des plantes où se trouvant sur elles [et présente une teneur en sucre interverti supérieure à 60%]. Sa consistance va de liquide à épais et sa coloration de clair à brun ou presque noir.
- c) Miel de bruyère: miel qui provient de la bruyère et présente une teneur en sucre interverti supérieure à 70%.
- d) Miel de mélilot: les Pays-Bas communiqueront une définition avant le 15 août 1966 au Service central autrichien de liaison avec le Codex.

3.2 En fonction du mode de traitement

- ✓ a) Miel en rayons: miel emmagasiné par les abeilles dans des rayons fraîchement construits ne contenant pas de couvain et conservé dans les alvéoles operculés en rayons entiers ou en sections.
 - b) Miel de goutte: miel que l'on obtient en le laissant s'écouler des rayons désoperculés sans avoir recours à un processus mécanique.
 - ✓ c) Miel centrifugé: miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.
 - ✓ d) Miel pressé: miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, avec ou sans traitement thermique modéré ne dépassant pas 45°C sans attaquer sensiblement les enzymes.
 - e) Miel chauffé: miel traité par la chaleur au point que les enzymes qu'il contient sont considérablement atténuées ou détruites.
- 3.3 Miel souillé: miel couvert de moisissures ou miel contenant des insectes, des débris d'insectes ou du couvain.

4. Composition

4.1 Critères de composition du miel

- a) Teneur en sucre inverti Au minimum 60%
- b) Teneur en eau En général au maximum 20% mais la norme sera considérée comme respectée si la teneur en eau ne dépasse pas 22%. La teneur en eau des miels de bruyère et de mélilot désignés comme tels sur l'étiquette devrait être au maximum de 23%.
- c) Teneur en saccharose apparent Au maximum (5%)*
Miel de miellat Au maximum (10%)*

* Les valeurs définitives seront fixées quant un accord sur les méthodes d'analyses recommandées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aura été conclu.

- d) Teneur en matières insolubles dans l'eau:
 - i) miel en général Au maximum 0,1%
 - ii) sauf miel pressé désigné comme tel Au maximum 0,3%
- e) Teneur en matières minérales (cendres)
 - Miel de nectar Entre 0,08% et 0,4%
 - Miel de miellat Au maximum 1%

- | | |
|--|---|
| f) Acidité | Quantité d'une solution normale d'hydroxyde de sodium nécessaire pour neutraliser 100 g de miel à pH 8,3: 4,0 ml au maximum |
| g) Chiffre diastase (échelle de Gothe) | Au maximum ... |
| h) Teneur en hydroxyméthylfurfural | Au maximum ... |
- 4.2 Additifs et additions Aucun
- 4.3 Interdictions spécifiques
- a) Le miel ne doit présenter aucun goût, arôme ou odeur étrangers ou inadmissibles.
 - b) Le miel ne doit pas avoir commencé à fermenter, être effervescent, ni contenir plus que des traces de levures en activité.
 - c) L'acidité du miel ne doit pas être modifiée artificiellement.
 - d) Le miel souillé ne doit pas être offert à la vente.

5. Etiquetage et présentation

- 5.1 Le miel doit satisfaire aux dispositions générales établies par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
- 5.2 Sous réserve des dispositions du paragraphe 5.5 ci-dessous, seuls les produits répondant à la norme peuvent être désignés comme "miel".
- 5.3 Aucun miel ne peut être désigné par une quelconque des dénominations contenues dans le paragraphe 3 s'il ne répond pas aux descriptions appropriées qui s'y trouvent.
- 5.4 Le miel peut être désigné selon la couleur, l'origine florale, végétale, géographique ou topographique.
- 5.5. a) Un miel ne répondant pas aux dispositions des paragraphes 4.1g, 4.1h, 4.4a et 4.4b de la norme doit, s'il est mis en vente, être étiqueté "miel d'industrie" ou "miel de pâtisserie".
- b) Un miel chauffé, s'il est mis en vente, doit être étiqueté "miel d'industrie" ou "miel de pâtisserie".

6. Méthodes d'analyse

- 6.1 Les méthodes d'analyse ci-après devraient être utilisées pour vérifier la conformité du miel par rapport aux critères de composition prévus au paragraphe 4.1 ci-dessus. Elles doivent être ratifiées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.
- a) Teneur en sucre inverti
Méthode volumétrique, réduction du cuivre. Official Methods of Analysis of the A.O.A.C., 9ème édition, sections 29.035 - 29.037.
 - b) Teneur en eau
L'indice de réfraction est déterminé à 20°C (si la détermination est effectuée à une température plus élevée, il faut opérer une correction de température rapportée à 20°C), la teneur en eau étant calculée en fonction des indications portées dans le tableau ci-après:

Indice de réfraction (20°)	Teneur en eau (%)	Indice de réfraction 20 C	Teneur en eau (%)	Indice de réfraction 20°C	Teneur en eau (%)
1.5044	13.0	1.4961	16.2	1.4880	19.4
1.5038	13.2	1.4956	16.4	1.4875	19.6
1.5033	13.4	1.4951	16.6	1.4870	19.8
1.5028	13.6	1.4946	16.8	1.4865	20.0
1.5023	13.8	1.4940	17.0	1.4860	20.2
1.5018	14.0	1.4935	17.2	1.4855	20.4
1.5012	14.2	1.4930	17.4	1.4850	20.6
1.5007	14.4	1.4925	17.6	1.4845	20.8
1.5002	14.6	1.4920	17.8	1.4840	21.0
1.4997	14.8	1.4915	18.0	1.4835	21.2
1.4992	15.0	1.4910	18.2	1.4830	21.4
1.4987	15.2	1.4905	18.4	1.4825	21.6
1.4982	15.4	1.4900	18.6	1.4820	21.8
1.4976	15.6	1.4895	18.8	1.4815	22.0
1.4971	15.8	1.4890	19.0		
1.4966	16.0	1.4885	19.2		

Wedmore E.B. Bee World, 36197. 1955

c) Teneur en saccharose apparent

Méthode volumétrique, réduction de cuivre, après inversion selon la méthode de Walker (Walker, U.S. Department of Commerce, Circular of the National Bureau of Standards C 440, p.132) et neutralisation.

d) Teneur en matières insolubles dans l'eau

Dissoudre une quantité appropriée, pesée au centigramme près, d'un échantillon bien mélangé de miel et d'eau chaude, filtrer dans un creuset en verre fritté à pores fins, précédemment desséché à 135°C et pesé au dixième de milligramme près, laver soigneusement avec de l'eau chaude jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sucres, dessécher pendant une heure à 135°C, laisser refroidir et peser au dixième de milligramme près.

e) Teneur en matières minérales (cendres): Official Methods of Analysis of the A.O.A.C., 9ème édition, section 29.097.

f) Acidité: Official Methods of Analysis of the Association of Official Agricultural Chemists, 9ème édition, section 29.131.

g) Chiffre diastase: J.E. Schade, G. Marsh, J.E. Eckert, Food Research 23, p. 446. 1958, méthode ultérieurement modifiée par J.W. White, F.W. Pairent, J.A.O.A.C., 42, p. 341, 1959, ou bien H. Hadorn, Mitt. Gabiete Lebensmittel u. Hyg. Bern 52, 67. 1961.

h) Teneur en hydroxyméthylfurfural
O. Winkler, Z. Unters, Lebensmittel, 102, 161. 1955.