

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: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/19

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Dix-huitième session
Genève, 3-14 juillet 1989

F

RAPPORT DE LA SEIZIEME SESSION DU COMITE
DE COORDINATION POUR L'EUROPE
Vienne, Autriche, 27 juin - 1er juillet 1988

Note: La circulaire CL 1988/37-EURO est incluse dans le présent document.

W/Z3650

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 Téléx: 610181 FAO I. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

CX 3/1.2

CL 1988/37-EURO

Novembre 1988

Aux: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la seizième session du Comité de coordination pour l'Europe
- Organisations internationales intéressées

Du: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie.

Objet: Rapport de la seizième session du Comité de coordination pour l'Europe

Le rapport de la seizième session du Comité de coordination pour l'Europe (ALINORM 89/19) sera examiné par la dix-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius, qui se tiendra à Genève du 3 au 14 juillet 1989.

PARTIE A QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

- 1) Projet de norme régionale européenne Codex pour la mayonnaise à l'étape 8 de la Procédure (par. 46-73 et Annexe III, ALINORM 89/19)

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements au Projet de norme précité doivent le faire par écrit, conformément au Guide pour l'examen des normes à l'étape 8 (voir sixième édition du Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius), et les adresser avant la fin de février 1989 au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome (Italie).

- 2) Renseignements sur l'emploi des additifs alimentaires dans des aliments (par. 19-26 et Annexe II, ALINORM 89/19)
- 3) Révision des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex élaborées par le Comité de coordination pour l'Europe (par. 74-79 et Annexe IV, ALINORM 89/19)
- 4) Méthodes d'analyse pour les eaux minérales naturelles à l'étape 5 de la Procédure (par. 86-87 et Annexe V, ALINORM 89/19) 1/
- 5) Autres questions intéressant la Commission - seront incorporées au document ALINORM 89/21, qui sera distribué avant la dix-huitième session de la Commission.

1/ Ce document sera distribué séparément pendant le second trimestre 1988.

PARTIE B RENSEIGNEMENTS DEMANDES AUX GOUVERNEMENTS

1) Radionucléides dans les eaux minérales naturelles

On a besoin de renseignements sur les niveaux de radionucléides dans les eaux minérales naturelles en bouteille, sur les limites nationales en vigueur et sur tout autre aspect pouvant servir au Comité de coordination pour l'Europe à réexaminer la question concernant l'établissement de niveaux indicatifs de radioactivité pour les eaux minérales naturelles en bouteille (voir par. 81-85, ALINORM 89/19).

Ces renseignements devraient être adressés au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome (Italie), avant la fin du mois d'avril 1989.

2) Mise en oeuvre des législations alimentaires

Les gouvernements sont priés de formuler des observations sur l'Annexe X du document ALINORM 87/19 (voir rapport de la quinzième session du Comité, distribué en décembre 1986), qui contient un document rédigé par la Suède et intitulé "Coopération et mise en vigueur de la loi alimentaire". A sa dix-septième session, le Comité de coordination pour l'Europe étudiera à nouveau, sur la base des observations parvenues, les faits nouveaux survenus dans le domaine des normes et réglementations alimentaires (voir par. 88-91, ALINORM 89/19).

Prière d'adresser les observations à Mme B. Blomberg, Chef du Secrétariat international, National Food Administration, P.O. Box 622, Uppsala (Suède), avec copie à mon bureau, avant la fin du mois d'avril 1989.

3) Enquête sur l'emploi de l'irradiation des aliments en Europe

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont priés d'envoyer des renseignements sur l'application de l'irradiation aux aliments, notamment en Europe, en indiquant les aliments irradiés (but de l'irradiation, tonnes d'aliments par an), les niveaux d'application, les doses d'absorption autorisées, la réglementation en vigueur, etc.

Prière d'adresser ces renseignements à M. P. Loaharanu, Fonctionnaire principal, Section de la conservation des aliments, Division mixte FAO/AIEA, B.P. 100, A-1400 Vienne (Autriche).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphes</u>
Ouverture de la session	1-6
Adoption de l'ordre du jour	7
Questions intéressant le Comité	8-26
- Orientation future des travaux du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires	10-12
- Elaboration des Plans d'échantillonnage du Codex	13-14
- Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploit- ation et la commercialisation des eaux minérales naturelles	15
- Mandat du Comité	16
- Matériaux d'emballage	17-18
- Informations trompeuses concernant les additifs alimentaires	19-26
Rapport intérimaire sur les acceptations de normes Codex	27-33
Rapport sur les travaux de normalisation des groupements économiques et des organisations internationales	34-41
Rapport sur les activités de l'OMS et de la FAO qui complètent les travaux de la Commission du Codex Alimentarius	42-45
Projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise	46-73
Révision des dispositions d'étiquetage dans les normes régionales européennes du Codex	74-79
Questions relatives à la norme Codex régionale européenne pour le vinaigre	80
Questions relatives à la norme Codex régionale européenne pour les eaux minérales naturelles	81-87
Application de la législation alimentaire	88-91
Rapport intérimaire sur le suivi des activités de sécurité alimentaire en Europe	92-100
Enquête sur le traitement des aliments par irradiation en Europe	101-104
Nomination du Coordonnateur pour l'Europe	105
Document de base sur les vins	106-109
Autres questions	110
Travaux futurs du Comité	111
Date et lieu de la prochaine session	112
Résumé de l'état d'avancement des travaux	page 21

ANNEXES

	<u>Page</u>
I Liste des participants	23
II Renseignements sur l'emploi des additifs dans les aliments	29
III Projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise	33
IV Révision des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes régionales européennes du Codex	43
V Projet de méthodes d'analyse pour les eaux minérales naturelles, à l'étape 5 <u>1/</u>	

1/ Sera distribuée séparément.

OUVERTURE DE LA SESSION

1. Le Comité de coordination pour l'Europe a tenu sa seizième session à Vienne, du 27 juin au 1er juillet 1988, à l'aimable invitation du Gouvernement autrichien. La session a été présidée par le professeur H. Woidich, Coordonnateur pour l'Europe.
2. La session a été ouverte par M. H. Redl, qui a souhaité la bienvenue aux délégués au nom du Ministère fédéral autrichien de l'agriculture et des forêts. Il a signalé que la politique agricole doit actuellement concentrer ses efforts sur le maintien d'une qualité élevée des matières premières destinées à la transformation industrielle et des produits alimentaires manufacturés afin de satisfaire les besoins d'un marché compétitif. Les considérations exprimées par le Comité relatives à la sécurité et à la qualité revêtent donc une importance particulière, ce qui se traduit également par les exigences de consommateurs disposant d'une information de plus en plus complète. M. Redl a également souligné le grand intérêt que le Gouvernement autrichien attache aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et il a exprimé ses vœux de succès pour les délibérations des délégués.
3. M. K. Pfoser a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Ministre de la santé et des services publics. Il a exprimé la satisfaction de son gouvernement d'avoir la possibilité pour la 12ème fois consécutive, d'accueillir la réunion du Comité de coordination. Le fait que, pour la deuxième fois, un autrichien ait été nommé Coordonnateur pour l'Europe, constitue un grand honneur pour l'Autriche, étant donné que celle-ci attache un grand intérêt aux travaux du Codex, tout particulièrement aux questions de santé. M. Pfoser a transmis au Comité le souhait formulé par son ministère, à savoir que le Comité accorde une grande importance non seulement aux considérations d'ordre économique, mais aussi aux aspects touchant la santé du consommateur. Il a souhaité au Comité un plein succès dans ses travaux.
4. M. E. Méndez, Président de la Commission du Codex Alimentarius, a exprimé sa satisfaction d'avoir l'occasion de participer aux travaux du Comité. Il a informé le Comité que le nombre de pays membres du Codex avait atteint 134, dont plus de 70% sont des pays en voie de développement. Il a signalé que les échanges entre pays industrialisés et pays en voie de développement allaient en augmentant; cette tendance suppose une coopération entre pays afin que la libre circulation de produits dans le commerce international soit garantie. Dans ces conditions, la Commission du Codex Alimentarius et le Comité de coordination devraient examiner l'orientation future de leurs travaux en tenant compte tout particulièrement des questions concernant la santé.
5. M. J.R. Lupien, Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, a remercié le Gouvernement autrichien d'avoir accueilli cette réunion et d'avoir mis à la disposition du Comité ce cadre excellent. M. Lupien a signalé l'existence de problèmes dans le commerce international qui rendent nécessaires des rencontres à l'échelle internationale. Il a formulé l'espoir que le Comité de coordination pour l'Europe encouragera les efforts déployés par la Commission du Codex Alimentarius pour faciliter les échanges internationaux tout en protégeant les consommateurs.
6. Etaient présents à la session les délégations de 20 pays ainsi que les observateurs de huit organisations internationales. Une liste des participants ainsi que des membres de la FAO, de l'OMS, de l'AIEA et du Secrétariat technique figure à l'Annexe I du rapport.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

7. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire sans modification. Sur la proposition de la délégation suisse, le Comité a décidé de constituer un petit groupe de travail ad hoc chargé de traiter des questions d'une haute technicité relatives aux eaux minérales (voir par. 81-87).

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE

8. Le Comité était saisi des documents de travail CX/EURO 88/2 et Add. 1 et du document de séance n° 4, présentés par le Secrétariat.

9. Le Comité a été informé des questions résultant des réunions ci-après: 17^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius, 15^{ème} session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), 19^{ème} et 20^{ème} sessions du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), 22^{ème} et 23^{ème} sessions du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Le Comité a noté que plusieurs points de l'ordre du jour figurant dans les documents susmentionnés concernaient des questions qui allaient être traitées au cours des débats. D'autres questions contenues dans les documents ont été abordées par le Comité sous ce point même (Questions intéressant le Comité).

Orientation future des travaux du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

10. Le Comité a fait remarquer que la 8^{ème} session du Comité du Codex sur les Principes généraux (CCGP) ainsi que la 17^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius avaient étudié en détail l'orientation future des travaux du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (voir aussi doc. CX/GP 86/10). Le Comité a été informé des dispositions prises pour examiner les questions relatives aux contaminants alimentaires, à savoir que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (nouveau titre donné par la Commission) étudierait toutes les questions relatives à la contamination alimentaire et formulerait des recommandations adéquates destinées à la Commission, en coopération avec d'autres comités Codex intéressés et d'autres instances ne faisant pas partie du Programme du Codex.

11. Le Comité a également été informé de la décision de la Commission selon laquelle un état des travaux devrait figurer dans les rapports du Codex, de même qu'une liste des décisions stratégiques prises par la Commission, aux fins d'examen par le Comité du Codex sur les Principes généraux.

12. Le Comité a été informé que la première session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux avait eu lieu à Mexico, du 6 au 10 juin 1988. Diverses questions y ont été examinées, y compris un dispositif de coopération entre les organes de normalisation - Codex, OCDE, la Commission économique pour l'Europe (Nations Unies) et organisations internationales intéressées. Le Comité du Codex a entrepris l'établissement de normes sur l'ananas, la mangue et la papaye. La délégation portugaise, soutenue par celle de la République fédérale d'Allemagne, a été d'avis que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux devrait prendre en considération uniquement les produits cultivés dans des régions tropicales. Le Comité ne devrait pas, par exemple, élaborer de normes pour les bananes, les ananas, le kiwi ou d'autres fruits cultivés dans les zones tempérées de certaines régions d'Europe. Le Président a signalé la difficulté de distinguer entre les produits frais tropicaux et les produits frais cultivés en zone tempérée. Le Secrétariat a fait savoir que le Comité avait donné à la banane un faible rang de priorité dans la liste des questions à inscrire à l'ordre du jour de la prochaine

session. Des fruits comme le kiwi et d'autres produits cultivés non exclusivement en zone tropicale ne figurent pas sur la liste des priorités du Comité. En coopération avec les Secrétariats de l'OCDE et de la CEE (Nations Unies), tous les intéressés s'efforceront de garantir la meilleure coordination possible des activités.

Elaboration des Plans d'échantillonnage du Codex

13. Le Secrétariat a informé le Comité que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) avait achevé un document à l'intention des comités de produits du Codex sur l'élaboration de plans appropriés d'échantillonnage. "Les instructions", qui ont été approuvées par la Commission, sont plutôt conçues comme document interne du Codex que comme des recommandations aux gouvernements dans le domaine de l'échantillonnage. Le Secrétariat a également fait savoir que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) avait renvoyé la question relative à l'élaboration de plans d'échantillonnage pour les contaminants au CCMAS en lui demandant conseil. Etant donné le grand nombre de substances qui risquent de contaminer toute une série d'aliments divers, il est nécessaire d'appliquer plusieurs méthodes d'échantillonnage et le CCMAS a donc recommandé une démarche pragmatique à l'examen du CCFAC (voir ALINORM 87/23, par. 33-37). Conformément à cette proposition, le Codex devrait élaborer des méthodes d'échantillonnage uniquement pour les contaminants faisant objet de limites maximales dans les normes individuelles du Codex, c'est-à-dire l'arsenic, l'étain, le plomb, le fer, le cuivre, etc. provenant des récipients. Ces plans d'échantillonnage devraient être examinés par les comités codex de produits en tenant compte des instructions relatives à l'échantillonnage mentionnées ci-dessus. Toutes les questions de santé qui se posent lors de l'élaboration de plans d'échantillonnage devraient être renvoyées au CCFAC.

14. La délégation néerlandaise a souhaité être informée des progrès réalisés depuis l'élaboration des plans d'échantillonnage pour les aflatoxines. Le Comité a été informé que le CCFAC établissait des teneurs indicatives pour les aflatoxines dans différentes denrées alimentaires et que les méthodes d'analyse pour la détection des aflatoxines dans les céréales, les oléagineux, le lait, etc. avaient été renvoyées au CCMAS pour examen. En ce qui concerne la question de l'échantillonnage visant à vérifier la conformité aux limites maximales ou aux teneurs indicatives, le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses a été invité à élaborer des procédures d'échantillonnage appropriées.

Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles

15. Le Comité a été informé que la Commission avait adopté un amendement au Code d'usages susmentionné exigeant la protection de la zone d'extraction pour garantir qu'aucun polluant ne puisse parvenir dans la zone entourant les sources et les puits. Le Comité a noté que par zone d'extraction on entendait une superficie s'étendant sur un rayon d'environ 70 mètres autour de la source, mais qu'il était difficile d'en donner une définition précise. La délégation du Royaume-Uni a été d'avis que la dernière phrase du texte adopté par la Commission (voir CX/EURO 88/2 par. 18) devrait être éclaircie. Le Comité a soumis le texte suivant à l'examen du Secrétariat et de la Commission:

"Toute activité autre que l'extraction d'eaux minérales naturelles devrait être interdite dans la zone."

Mandat du Comité

16. Le Comité a rappelé les débats sur la question de savoir si les normes régionales européennes devraient être établies uniquement pour des produits commercialisés exclusivement à l'intérieur de la région Europe ou si le Comité devrait également élaborer des normes intéressant particulièrement le commerce intraeuropéen (par. 11-20, ALINORM 87/19). Le Secrétariat a informé le Comité que ce point avait été discuté une fois de plus lors de la 17^{ème} session de la Commission. Etant donné les problèmes liés aux normes régionales pour le vinaigre et la mayonnaise, la Commission avait accepté la proposition du Coordonnateur pour l'Europe selon laquelle le Comité du Codex sur les Principes généraux devrait aborder cette question lors de sa prochaine session. Le Comité a exprimé sa satisfaction à la Commission.

Matériaux d'emballage

17. Le Comité a reçu un rapport du Secrétariat sur les progrès réalisés dans le domaine des matériaux d'emballage lors de la 19^{ème} et 20^{ème} sessions du CCFAC. A sa 19^{ème} session, le CCFAC avait recommandé cinq options pour le contrôle des substances migrant dans les matériaux en contact avec les aliments. Le CCFAC avait également recommandé une méthode applicable à quatre contaminants provenant des matériaux d'emballage - chlorure de vinyle, acrylonitrile, styrène et DEHP. On avait demandé aux gouvernements de formuler des observations sur ce point. A sa 20^{ème} session le CCFAC est convenu que la teneur en chlorure de vinyle devrait être contrôlée dans les matériaux au contact des denrées alimentaires et dans les aliments mêmes (1 ppm et 0,01 ppm respectivement). En ce qui concerne l'acrylonitrile, il est préférable d'exercer un contrôle dans l'aliment (0,02 ppm). Le CCFAC a demandé des observations sur les teneurs indicatives à l'étape 3 de la Procédure.

18. La délégation néerlandaise a été d'avis qu'en raison de la forte toxicité de ces contaminants, des méthodes plus sensibles étaient nécessaires de manière à pouvoir fixer des limites plus basses. Les teneurs indicatives proposées risquent, en effet, d'être beaucoup trop élevées. La délégation suisse a appelé l'attention du Comité sur les travaux réalisés par le Conseil de l'Europe dans le domaine des matériaux d'emballage. Ces travaux ont atteint un stade avancé. Une coordination des activités du Codex avec celles du Conseil de l'Europe s'impose.

Informations trompeuses concernant les additifs alimentaires

19. Le Comité était saisi du document CX/EURO 88/2-Add. 1 traitant des questions issues de la 17^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius sur les informations trompeuses concernant les additifs alimentaires, ainsi que du document de séance n^o 4 contenant la liste des documents reçus en réponse à la circulaire CL 1987/55-EURO.

20. Le Secrétariat a noté qu'à sa 19^{ème} session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) avait discuté de la diffusion d'informations trompeuses sur l'emploi des additifs alimentaires (par exemple le tract de Villejuif et d'autres renseignements diffusés par la presse, la radio et la télévision). La session a conclu que la publication de démentis ne relevait pas de son mandat mais incombait aux gouvernements respectifs. Le CCFAC a également fait observer qu'il adhérerait aux Principes généraux concernant l'utilisation des additifs alimentaires et que plusieurs documents FAO/OMS et JECFA fournissaient des renseignements sur l'emploi sans danger des additifs alimentaires.

21. Le Comité a noté qu'à sa 17^{ème} session, la Commission du Codex Alimentarius avait poursuivi l'examen de la question et avait estimé, en conclusion, que la diffusion d'informations visant à démentir des publications trompeuses relevait avant tout de la responsabilité des gouvernements, qui avaient par ailleurs la possibilité de recourir aux publications du Codex et du JECFA. La Commission a demandé au Comité de coordination pour l'Europe d'étudier à sa prochaine session, la documentation disponible et d'envisager une approche coordonnée. En réponse à cette demande, la circulaire CL 1987/55-EURO a été distribuée pour inviter les gouvernements des pays membres à fournir des exemplaires des documents susmentionnés.

22. La Belgique, la République fédérale d'Allemagne, l'Irlande, la Thaïlande, le Royaume-Uni, la France et le Comité européen industriel de liaison sur les additifs et les enzymes alimentaires (ELC) ont fait parvenir leurs réponses. Le Secrétariat a dressé la liste des documents qui lui sont parvenus (document de séance n^o 4). Les observations reçues sont résumées dans le document CX/EURO 88/2-Add.1 et l'Annexe I contient un avant-projet du Gouvernement belge pouvant servir de base à une déclaration du Codex sur l'utilisation des additifs alimentaires.

23. Le délégué de la Belgique a expliqué comment ce texte avait été élaboré et il a fait savoir que la majorité des textes remonte à des publications existantes du Codex en indiquant qu'il s'inspirait, en majeure partie, de publications Codex. Le Comité a décidé de discuter point par point la proposition de la Belgique (Annexe I, CX/EURO 88/2), qui servira de point de départ à ses délibérations.

24. Plusieurs délégations ont demandé des précisions sur le document et elles ont noté, qu'on pourrait y faire figurer plusieurs autres points - notamment rôle des additifs alimentaires, différence entre les concentrations maximales d'emploi et les limites toxicologiques, différences dans les justifications technologiques et problèmes posés par les toxines naturellement présentes. On a également fait remarquer que l'énoncé proposé devrait tenir compte des renseignements fournis par les gouvernements et les organisations internationales (Document de séance n^o 4). Des débats animés ont également eu lieu sur l'objectif du document par rapport au public visé.

25. Il a été convenu que le document devrait avoir pour objet principal les activités du Codex dans le domaine des additifs alimentaires, sur la base de toute la documentation disponible. Il a été décidé de constituer un groupe de travail ad hoc composé des délégués du Royaume-Uni, de la Belgique et de la Suède, chargés d'établir, avec l'aide des représentants de l'OMS et de la FAO, une première version révisée du texte proposé par la Belgique (Annexe I, CX/EURO 88/2).

26. Le texte adopté par le Comité figure à l'Annexe II du présent rapport. Il a en outre été décidé que le Secrétariat du Codex rédigerait un exposé concis, sur la base de ce document, au sujet des activités du Codex et des additifs alimentaires. Ce texte devra être présenté à la Commission lors de sa prochaine session pour être adopté.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES ACCEPTATIONS DE NORMES CODEX

27. Le Comité était saisi des documents CX/EURO 88/3 - Partie I et Partie II. Le Secrétariat a souligné les mesures prises par les gouvernements en ce qui concerne l'application du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires ainsi que l'acceptation des normes Codex et d'autres recommandations.

28. Se référant à l'application du Code de déontologie, le représentant de la Commission de la Communauté économique européenne (CEE) a noté que le Code portait sur des domaines relevant de la compétence de la CEE. Dans ce contexte, il semble utile d'envisager une

proposition identique à celle formulée à l'égard du Code international de conduite pour la distribution et l'utilisation des pesticides, qui permet à des groupements régionaux de pays de participer à l'application du Code. En d'autres termes, il faudrait préciser dans le Code de déontologie que "toute référence dans le présent code à un ou plusieurs gouvernements devrait être considérée comme s'appliquant également aux groupements régionaux d'Etats pour les questions relevant de leurs domaines de compétence". L'acceptation des normes du Codex relevant de la compétence de la communauté doit être examinée en bloc, car les douze Etats Membres de la CEE sont tenus de respecter les règles à l'harmonisation dans ce domaine. Cependant il faut souligner que les institutions de la Communauté utilisent les normes du Codex comme référence dans leurs efforts d'harmonisation de la législation alimentaire et que la CEE étudie avec grand intérêt les solutions possibles de ces problèmes par le biais de négociations avec les instances intéressées. La délégation de la Hongrie a fait savoir que son pays adhérerait aux principes et à l'objectif du Code et que la loi alimentaire de 1976 avait été révisée en tenant compte du Code de déontologie et des normes Codex. La nouvelle loi entrera en vigueur le 1er juillet 1988. La délégation hongroise a donné de plus amples détails sur cette loi en rapport avec les recommandations du Codex concernant les additifs alimentaires, l'étiquetage, l'irradiation etc....

29. La délégation de la Suisse a fait savoir que son pays appuyait le Code de déontologie. Mais une véritable protection des consommateurs passe nécessairement par la création de mécanismes efficaces de contrôle alimentaire. La Suisse n'est pas en mesure d'accepter sans réserves les dispositions du Code, car elle ne peut garantir la conformité aux normes des produits alimentaires exportés pas plus que des produits vendus à l'intérieur du pays. La délégation a insisté sur la nécessité d'aider les pays en voie de développement à acquérir les moyens nécessaires pour contrôler la qualité et la salubrité des aliments.

30. Le Comité a également noté que le Comité du Codex sur les Principes généraux avait examiné, à sa 8ème session, les acceptations des gouvernements sur la base d'un document exhaustif (CX/GP 86/3). Les réponses des gouvernements ont été dans l'ensemble positives, bien que quelques pays aient opté pour la formule de la "libre distribution" des produits qui, même si elle ne constitue pas une acceptation officielle, permet de faciliter les échanges. La délégation de la Suède a insisté sur le fait que le succès des travaux ne devrait pas être mesuré uniquement au nombre d'acceptations reçues. Chaque pays possède, dans le domaine législatif, des traditions qui sont difficiles à changer. En outre, les gouvernements tendent à simplifier leur méthode de réglementation des produits alimentaires. Les recommandations du Codex sont utilisées dans les accords commerciaux ainsi que dans le travail quotidien des fonctionnaires gouvernementaux. La délégation suisse a appuyé cette déclaration en faisant observer que, lors d'une étude portant sur une centaine de normes, on n'avait pas remarqué de grandes différences entre les règlements suisses et les recommandations du Codex; les différences avaient trait essentiellement aux additifs alimentaires.

31. Le représentant de la Commission de la CEE a informé le Comité que la Communauté continuerait de fournir des informations sur les conditions auxquelles les produits conformes aux normes Codex pouvaient être commercialisés à l'intérieur de la CEE. Se référant à l'acceptation des normes Codex par des groupements économiques régionaux d'Etats, le représentant de la Commission CEE a déclaré que la Communauté était en train d'examiner ce sujet, mais qu'il faudrait encore attendre un certain temps jusqu'à la réalisation de nouveaux progrès.

32. La délégation du Royaume-Uni a estimé que, puisque l'acceptation des normes alimentaires est subordonnée aux travaux de normalisation de groupements économiques tels que la CEE, l'Association européenne de libre-échange (AELE) et le Conseil d'assistance

économique mutuelle (CAEM), on devrait s'adresser à ces organisations pour savoir comment promouvoir l'application des normes Codex. La délégation suisse a noté que la fréquence des amendements aux normes Codex était à l'origine de difficultés dans l'acceptation de normes Codex par les gouvernements. La délégation de l'Autriche a informé le Comité que le Comité national autrichien du Codex était en train d'examiner les normes du Codex sur les jus de fruits dans le but de leur acceptation. La délégation de la Norvège a suggéré que les pays fassent plus souvent rapport au Secrétariat sur les mesures qu'ils prennent en vue de l'acceptation des normes Codex et d'autres recommandations.

33. Le Comité est convenu que le succès des activités de la Commission du Codex Alimentarius ne se mesurait pas nécessairement au nombre d'acceptations envoyées par les gouvernements. Ces derniers devraient néanmoins s'efforcer de notifier au Secrétariat les progrès réalisés dans le domaine des normes Codex et d'autres recommandations. Il faudrait encourager les groupements économiques d'Etats et les organismes internationaux s'occupant de normalisation alimentaire à assister régulièrement aux sessions du Comité de coordination pour l'Europe. Ainsi, le Comité aurait la possibilité de discuter les problèmes qu'ont les gouvernements et les institutions internationales à accepter et à appliquer les normes Codex.

RAPPORT SUR LES TRAVAUX DE NORMALISATION DES GROUPEMENTS ECONOMIQUES ET DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES

34. Le Comité a entendu un rapport verbal du représentant de la Commission CEE ainsi que de la délégation hongroise.

Déclaration du représentant de la Commission CEE

35. Afin d'atteindre l'objectif d'un marché intérieur unique d'ici l'année 1992, la CEE poursuit ses efforts d'harmonisation des législations alimentaires des douze Etats Membres, notamment par l'adoption de directives horizontales. Dans ce contexte, l'adoption d'une loi européenne unique permettra d'encourager le processus d'harmonisation dans le domaine de la législation alimentaire. Ces dernières années (1986-1988) on a adopté plusieurs dispositions notamment dans le domaine des aromatisants, des solvants, des additifs et des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, les aliments surgelés, etc.

36. On élabore actuellement des directives importantes dans les domaines suivants: contrôle et inspection, additifs (directives générales), ainsi que des amendements aux directives générales sur l'étiquetage, les produits diététiques, l'indication du lot dans les mentions d'étiquetage, etc. Il faut également rappeler les travaux du Comité scientifique de l'alimentation et du Comité consultatif des denrées alimentaires, ainsi que le système d'alerte dont la tâche est de coordonner les actions à entreprendre par les gouvernements des douze Etats Membres lorsque de graves problèmes de sécurité alimentaires surgissent.

Déclaration de la délégation hongroise

37. La délégation hongroise a signalé qu'elle avait, lors de la dernière session du Comité, présenté un rapport verbal sur l'état d'avancement d'une analyse comparée des normes Codex et CAEM. Ce travail a été entrepris par la Hongrie en 1982 et poursuivi par le Secrétariat du CAEM en coopération avec les pays membres. La délégation hongroise a informé le Comité que les Secrétariats du Codex et du CAEM étaient entrés en contact et qu'on avait demandé à ce dernier de préparer un document pour la présente session.

38. La délégation de la Hongrie a noté qu'elle n'était pas habilitée à parler au nom du CAEM et que, par conséquent, elle pouvait uniquement donner un bref compte rendu du point de vue de son pays.

39. Les activités de normalisation au sein du CAEM tiennent compte des recommandations du Codex dans l'élaboration ou la révision des normes CAEM. Les Etats Membres du CAEM ont également recours aux normes et recommandations du Codex. La Hongrie, par exemple, tout comme les autres pays du CAEM, a pris en considération les recommandations du Codex concernant les matériaux d'emballage. La délégation a informé le Comité que les pays membres du CAEM ont conclu un accord sur la reconnaissance mutuelle de certificats de qualité pour le commerce international. En établissant ce système de délivrance de certificats, on a tenu compte des systèmes en vigueur et de l'expérience d'autres groupements économiques d'Etats, notamment de la CEE.

40. La Hongrie a toujours été d'avis qu'il était nécessaire d'harmoniser, à l'échelle internationale, les divers règlements et prescriptions alimentaires nationaux et elle continuera à faire son possible pour contribuer à une telle harmonisation. Celle-ci s'impose plus que jamais au moment où la CEE et le CAEM viennent de signer un accord à Luxembourg. La délégation hongroise a pris contact avec le Secrétariat du CAEM pour s'assurer que celui-ci, soit représenté aux sessions du Comité de coordination, étant donné le rôle important de ce dernier dans la coopération entre les organisations internationales intéressées.

41. Le Comité est convenu qu'il importait que les divers groupements économiques d'Etats et les organisations internationales intéressées soient représentés à ses sessions, afin de mieux s'acquitter de sa fonction de coordination dans l'harmonisation des normes alimentaires, ainsi que des règlements et méthodes de contrôle des denrées alimentaires.

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE L'OMS ET DE LA FAO QUI COMPLETENT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

42. Le Comité a été informé en détail, par les représentants de la FAO et de l'OMS, des activités de leurs organisations respectives qui complètent les travaux de la Commission (voir document de séance n° 1). Pendant la discussion qui a suivi, plusieurs questions ont été soulevées notamment sur la portée des programmes destinés à éliminer la contamination des aliments du bétail par les mycotoxines et la nécessité que la Commission du Codex Alimentarius donne son avis au Secrétariat sur la poursuite éventuelle des activités concernant cet aspect particulier de la contamination par les mycotoxines. On s'est également demandé quelle devait être la fréquence et les délais de transmission des rapports succincts sur les "données de surveillance"; on a reconnu que différents facteurs étaient en jeu - problèmes financiers, grand nombre de données à analyser et présentation tardive des données par quelques pays.

43. Certains points ont été abordés lors de la discussion sur l'irradiation des aliments, y compris la nécessité que des renseignements concernant la prochaine Conférence internationale sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés (Genève, 12-16 décembre 1988) soient communiqués aux services centraux de liaison avec le Codex. La réticence des consommateurs à l'égard des aliments irradiés a été discutée, l'accent étant mis sur la nécessité d'éduquer et d'informer le consommateur.

44. On a reconnu le problème que constitue la vente ambulante d'aliments pour la santé publique, non seulement dans les pays en développement mais aussi en Europe. Un des délégués a fait savoir au Comité que, dans son pays, de plus en plus de métaux lourds

étaient détectés dans les aliments vendus dans la rue. Ce phénomène a incité les autorités à adopter une réglementation appropriée. Lors des délibérations sur la contamination des aliments par radionucléides, le Secrétariat a confirmé la coopération permanente avec les pays et les groupements régionaux lors de l'élaboration des propositions à soumettre au Comité exécutif du Codex en juillet 1988. Il est cependant difficile de savoir si les limites maximales fixées seront acceptées par tous les pays membres du Codex. Il a été demandé que tous les documents concernant les critères environnementaux publiés par le Programme international sur la sécurité chimique soient envoyés aux services centraux de liaison avec le Codex. On s'est également inquiété du volume considérable de déchets chimiques dangereux que les pays industrialisés évacuent dans les pays en voie de développement.

45. Le débat sur la contamination des aliments par radionucléides a été centré sur les denrées destinées à l'exportation, la nécessité d'une homologation à l'échelle nationale et le renforcement des mesures de contrôle. Un des délégués a abordé le sujet de la production alimentaire biotechnologique et l'intérêt que le Codex porte à cette nouvelle technologie. Il a été convenu qu'un complément d'information devrait être présenté à ce sujet à la prochaine session du Comité de coordination pour l'Europe, après que la question aura été examinée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa prochaine session.

PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LA MAYONNAISE

46. Le Comité était saisi du document du travail CX/EURO 88/4 et des documents de séance n° 5 et 8 contenant les observations des gouvernements et des organisations internationales sur la norme. En outre, le document de travail CX/EURO 88/5 - Partie I et le document de séance n° 7 ont été distribués afin de pouvoir traiter des points relatifs aux additifs alimentaires, ainsi que le document de travail CX/EURO 88/5 - Partie II sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

47. Le Comité a décidé d'examiner le projet de la norme pour la mayonnaise (ALINORM 87/19, Annexe III) point par point, en tenant compte des observations écrites et orales.

Sections 1 et 2 - Champ d'application et description

48. Le Comité a accepté sans changement les sections 1 et 2 (Champ d'application et description).

Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

49. Il a été noté que la version espagnole de la section 3.2 "jaune d'oeuf chimiquement pur" devait être remplacée par "jaune d'oeuf techniquement pur", version proposée par l'Argentine dans ses observations soulignées dans le texte.

50. Des discussions détaillées se sont poursuivies sur les critères de composition (section 3.2) relatifs à la teneur minimale en huile végétale et que la matière grasse provenant du jaune d'oeuf, difficile à déterminer, devait également être prise en considération. On a suggéré qu'il serait préférable d'indiquer dans la norme les lipides totaux de toute origine (huile et jaune d'oeuf), car ceux-ci sont plus faciles à quantifier. Le Comité est convenu que le pourcentage utilisé devrait se fonder sur la matière grasse totale. Plusieurs pourcentages de teneur totale en matière grasse ont été proposés y compris 70% (huile végétale uniquement), 75%, 78,5%, 80% ainsi que l'actuel chiffre de 77% sur la base des lipides totaux. Plusieurs délégations ont ainsi proposé des pourcentages inférieurs.

51. Le Comité a décidé d'adopter un pourcentage minimum de 78,5% sur la base des lipides totaux, dont 77% de matière grasse provenant de l'huile végétale et 1,5% provenant du jaune d'oeuf. Le Comité a refusé la proposition du Royaume-Uni, selon laquelle la teneur minimale en jaune d'oeuf devrait être exprimée en phosphatide P_2O_5 . Il a cependant été convenu que le Comité et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devraient se mettre d'accord sur des coefficients de conversion pour calculer la teneur en jaune d'oeuf (voir par. 70-72).

52. Le Comité a noté qu'il existait sur le marché des produits contenant moins de matière grasse étiquetés comme mayonnaise "légère", "pour salades" ou "à faible teneur en matière grasse". Le Comité a conclu qu'actuellement ses travaux devraient se concentrer uniquement sur les produits, "traditionnels" à forte teneur en matière grasse, tels qu'ils sont définis dans le projet de norme. Les produits à plus faible teneur en matière grasse pourraient être examinés plus tard par le Comité en consultation avec le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

53. Le Comité a approuvé sans changement la section 3.3 de la norme qui porte sur les ingrédients facultatifs.

Section 4 - Additifs alimentaires

54. Le Comité a décidé d'examiner les catégories de la section 4 - "Additifs alimentaires". La Suède, la République fédérale d'Allemagne et l'Autriche ont formulé des observations générales sur l'inutilité du grand nombre d'additifs proposés, notamment de colorants.

55. Il a été suggéré d'ajouter le glucono-delta-lactone à la section 4.1 portant sur les acidifiants, ainsi que les sels de sodium et de potassium à la liste des acides proposés. Le Comité est convenu d'ajouter à la section les sels de sodium et de potassium des acides proposés, mais s'est opposé à l'insertion du glucono-delta-lactone.

56. Il a été suggéré d'ajouter le palmitate d'ascorbyle et de supprimer les dispositions concernant le BHA, le BHT et l'EDTA calcio-disodique dans la liste des antioxygènes à la section 4.2. Le Comité a décidé d'ajouter le palmitate d'ascorbyle à la liste des antioxygènes autorisés à la concentration maximale de 500 mg/kg. En outre, le Comité a décidé de maintenir le BHA et le BHT mais de ramener leur concentration maximale respectivement à 140 mg/kg et 60 mg/kg ainsi que d'établir une concentration maximale de 240 mg/kg pour les tocophérols figurant sur la liste seuls ou en combinaison. Il a été noté que la décision concernant le BHA, le BHT et les tocophérols correspondait aux souhaits formulés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) lors de sa 19^{ème} session. On a également signalé que la République fédérale d'Allemagne, l'Autriche et la Grèce s'opposaient à la décision du Comité de maintenir l'EDTA calcio-disodique dans la liste des antioxygènes.

57. Plusieurs observations ont été formulées sur la longueur de la liste des colorants proposés à la section 4.3, notamment en ce qui concerne la tartrazine, la curcumine et le jaune oranger F.C.F, susceptibles d'induire en erreur les consommateurs quant à la teneur en jaune d'oeuf. On a également suggéré d'ajouter la lutéine (E161b) à la liste approuvée.

58. Le Comité a noté que la 19^{ème} session du CCFAC avait provisoirement approuvé la disposition sur la curcumine et avait indiqué que la confirmation du bêta-carotène s'appliquait seulement au colorant de synthèse. En outre, le Comité est convenu d'établir une concentration maximale pour le rocou sur la base de 10 mg/kg calculés en bixine. De plus, le Comité est convenu d'ajouter la lutéine (E161b) à la liste proposée.

59. A propos de la section 4.4 sur les aromatisants, on a noté qu'à sa 19^{ème} session, le CCFAC avait demandé une identification des aromatisants artificiels. Le Comité a décidé de supprimer les aromatisants artificiels.

60. Le Comité a adopté sans changement la section 4.5 portant sur les agents de conservation.

61. Afin de donner suite aux avis exprimés oralement et par écrit, le Comité a décidé d'ajouter les pectines et la gomme d'acacia à la liste des stabilisants proposés à la section 4.6, à la concentration maximale de 1 g/kg. De plus le Comité a spécifié et confirmé les amidons modifiés chimiquement - adipate de diamidon acétylé, phosphate de diamidon acétylé, phosphate de diamidon et phosphate hydroxypropylique de diamidon - à la concentration maximale de 5 g/kg, conformément à la demande de la 19ème session du CCFAC. Le Comité a également signalé que les amidons traités par voie enzymatique (voir CX/EURO 88/5-Partie I) ne figuraient plus sur l'ordre du jour, étant donné que ce groupe de substances avait été supprimé de la liste proposée. Finalement il a été décidé, par souci de précision, de faire figurer la mention "seul ou en combinaison" à côté des doses maximales d'emploi de 1 g/kg et 5 g/kg.

62. La section 4.7 concernant les préparations enzymatiques a été adoptée sans amendement.

63. Il a été également demandé d'ajouter d'autres sections pour les émulsifiants (lécithine) et les exhausteurs de goût (acide glutamique, acide inosinique et acide guanylique). La délégation autrichienne s'est opposée à l'addition de ces substances, surtout en ce qui concerne l'emploi du glutamate monosodique. Lors de la discussion qui a suivi, le Comité a approuvé l'insertion d'une nouvelle section 4.8 sur les exhausteurs de goût et il a décidé de fixer une concentration maximale de 5 g/kg pour l'emploi de glutamate monosodique uniquement dans la mayonnaise aux fines herbes. Les autres substances proposées ont été refusées.

Section 5 - Contaminants

64. Des débats animés ont eu lieu en ce qui concerne la concentration maximale de fer proposée à la section 5 sur les contaminants. On a fait remarquer que certains ingrédients contenaient des quantités non négligeables de fer qui, en combinaison, risquaient de dépasser le niveau autorisé de 5 mg/kg. Etant donné que la qualité du produit est en jeu, c'est-à-dire son absence de toxicité, le Comité est convenu de supprimer le fer de la liste proposée. Le reste de la section 5 a été approuvé sans changement.

Section 6 - Hygiène

65. Le Comité a noté qu'à sa 23ème session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) avait confirmé la section 6 de la norme proposée pour la mayonnaise se référant à l'hygiène. On a noté, en outre, que les délégations de l'Argentine et de l'Italie avaient proposé, dans leurs observations écrites, des limites microbiologiques pour cette section. Le Comité a décidé de ne pas introduire de limite dans cette section, mais il a demandé au Secrétariat de porter la question à la connaissance du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

Section 7 - Conditionnement

66. Le Comité a adopté sans changement la section 7 sur le conditionnement.

Section 8 - Etiquetage

67. Le Comité a passé en revue la section 8 concernant l'étiquetage et il a décidé d'adopter sans changement l'alinéa 8.1.1 concernant le nom du produit. Le Comité a amendé l'alinéa 8.1.2 et adopté le texte ci-après:

"Quand un ingrédient a été ajouté au produit pour lui conférer une saveur spéciale ou caractéristique, une mention appropriée doit figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci."

68. Plusieurs délégations ont proposé que l'on envisage des dispositions pour le datage et les instructions d'entreposage, ainsi qu'une section concernant l'étiquetage des ingrédients irradiés ajoutés à la mayonnaise. Il a été conclu que le datage et les instructions d'entreposage figuraient déjà à la section 4.7 et l'alinéa 4.7.2 de la Norme générale sur l'étiquetage et que l'alinéa 5.2.2 de la même norme prévoyait une disposition appropriée pour l'emploi d'ingrédients irradiés. Il a été convenu de faire figurer un renvoi à ces dispositions de la Norme générale dans la norme pour la mayonnaise.

69. Les autres sections concernant les dispositions d'étiquetage de la norme ont été adoptées sans changement.

Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

70. Le Comité a été informé par le représentant du Comité des industries des mayonnaises et sauces condimentaires de la CEE (CIMSCEE) que les méthodes de dosage de la matière grasse totale et du jaune d'oeuf étaient en cours de validation et que les résultats des tests interlaboratoires seraient communiqués au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) (voir CX/EURO 88/5-Partie II et document de séance n° 8). Il faut se mettre d'accord sur les coefficients de conversion et la présentation des résultats.

71. Le Comité a noté que le coefficient de conversion pour le jaune d'oeuf proposé par le CIMSCEE et employé dans les tests interlaboratoires représentait une valeur moyenne, avec une variation naturelle d'environ 10% due avant tout aux effets saisonniers. Ce coefficient se réfère au jaune d'oeuf exempt d'albumen. Il a été convenu qu'il faudrait inviter le CCMAS à étudier le coefficient de conversion proposé, qui est essentiel pour le dosage du jaune d'oeuf prévu par la norme. Le Comité a remercié le CIMSCEE et a demandé au Secrétariat de présenter les méthodes et les documents d'accompagnement au CCMAS pour confirmation et à la Commission pour adoption.

72. La délégation du Royaume-Uni a proposé que l'on élabore des méthodes d'échantillonnage pour le produit. Dans ce contexte, le Comité a pris note des "instructions d'échantillonnage" élaborées par le CCMAS (voir par. 13-14) et il a fait observer que la mayonnaise était un produit homogène qui exige seulement une méthode d'échantillonnage simple comportant l'analyse de l'échantillon en vrac. Le Comité est convenu que la question de l'échantillonnage devrait être considérée lors de la prochaine session.

Etat d'avancement de la norme

73. Le Comité a porté à l'étape 8 de la Procédure la version amendée du Projet de norme régionale Codex pour la mayonnaise (Annexe III) en vue de son examen par la Commission.

REVISION DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE DANS LES NORMES REGIONALES EUROPEENNES DU CODEX

74. Le Comité était saisi du document CX/EURO 88/6 et du document de séance n° 6 (observations de la France et du Groupement européen des sources d'eaux minérales (GESEM)). En présentant ces documents, le Secrétariat a fait savoir qu'ils contenaient une version révisée des dispositions d'étiquetage des normes régionales européennes du Codex pour les eaux minérales naturelles et pour les chanterelles fraîches, qui servent d'exemple au Comité dans ses délibérations. La révision avait été effectuée à la demande de la Commission sur la base de la nouvelle version de la Norme générale Codex sur l'étiquetage. Le Secrétariat a souligné que la disposition d'étiquetage figurant dans le Projet de norme pour la mayonnaise avait également subi des amendements rédactionnels et que, par conséquent, les décisions prises pour la mayonnaise pourraient aussi s'appliquer aux autres normes élaborées par le Comité.

75. Le Comité a discuté en détail les révisions proposées figurant dans le document susmentionné, sur la base des observations reçues. Il est convenu qu'une note devrait être ajoutée à l'alinéa 7.1.1 (b) de la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles selon laquelle les gouvernements devraient, lors de l'acceptation de la norme, indiquer les désignations utilisées pour les eaux minérales naturelles contenant moins de 1000 mg/l d'extrait sec soluble total et moins de 250 mg/l de gaz carbonique libre.

76. Pour ce qui est du datage et des instructions d'entreposage, on a estimé qu'il serait souhaitable de prévoir de telles dispositions afin d'éviter le stockage des eaux minérales dans de mauvaises conditions. Le Comité a décidé d'introduire à cette fin dans la norme un renvoi à la section 4.7 de la Norme générale du Codex sur l'étiquetage. Le Comité est également convenu qu'il était inutile de prévoir d'autres spécifications obligatoires concernant l'étiquetage ou les récipients non destinés à la vente au détail.

77. Afin de supprimer une contradiction apparente entre les alinéas 7.8.2 (c) et 7.6.2, le Comité est convenu d'ajouter à l'alinéa 7.8.2 (c) le membre de phrase "autre que ceux auxquels se réfère l'alinéa 3.1.1".

78. Pour ce qui est de la norme sur les chanterelles fraîches le Comité a conclu qu'il était inutile d'introduire de nouvelles dispositions d'étiquetage dans la norme. On est cependant convenu que la section sur l'étiquetage devrait, lors de sa rédaction, être alignée sur la Norme générale Codex sur l'étiquetage. En ce qui concerne la nécessité d'une déclaration sur l'irradiation, le Comité a été informé que du point de vue technologique, l'irradiation ne convenait pas à cette sorte de champignon puisqu'il s'agit d'un produit frais et qu'il fallait donc l'interdire. Le Comité a noté qu'il prenait en considération uniquement la section d'étiquetage de la norme et qu'il reviendrait sur le sujet lors d'une session future. On est convenu qu'il était inutile de se référer à l'irradiation dans l'étiquetage.

79. Le Comité a renvoyé devant la Commission le texte révisé des sections d'étiquetage adopté pour les eaux minérales naturelles et les chanterelles fraîches, en lui demandant d'accepter de les appliquer à d'autres normes élaborées par le Comité de coordination pour l'Europe en tant qu'amendements corollaires.

QUESTIONS RELATIVES A LA NORME CODEX REGIONALE EUROPEENNE POUR LE VINAIGRE

80. Le Comité a été informé que la Commission, lors de sa dernière session, a adopté la norme susmentionnée. Pendant les discussions, quelques délégations se sont opposées à l'adoption de la norme en tant que Norme régionale européenne, car cela aurait pour conséquence des entraves au commerce inutiles et peu souhaitables (voir CX/EURO 88/7 contenant un extrait de la 17^{ème} session de la Commission). Le Comité a pris note des préoccupations exprimées par certains gouvernements lors de la 17^{ème} session de la Commission.

QUESTIONS RELATIVES A LA NORME CODEX REGIONALE EUROPEENNE POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES

81. Le Comité était saisi des documents CX/EURO 88/9 et 88/10 ainsi que du document de séance n° 10 (observations de la France sur les taux limite de radioactivité) et des observations de la Suisse sur des taux limite de radioactivité et les méthodes d'analyse pour les eaux minérales naturelles. Le Comité a également pris connaissance des rapports du groupe de travail ad hoc créé au début de la session (voir par. 7).

Limites pour la radioactivité

82. Le Comité a reçu un rapport du groupe de travail qui avait étudié tous les documents disponibles portant sur la radioactivité dans les eaux minérales et les amendements proposés aux dispositions de la Norme européenne pour les eaux minérales naturelles. Les recommandations du groupe de travail ont été présentées par M. Bordier (GESEM), son président. Il a fait savoir au Comité que, de l'avis du groupe de travail, les limites pour la radioactivité figurant dans la norme régionale européenne ainsi que les amendements proposés (CX/EURO 88/9) ne convenaient pas et devraient être supprimés de la norme. Il existe une différence entre les radionucléides trouvés dans l'eau potable et dans les eaux minérales naturelles en bouteille, et il faut en tenir compte dans l'élaboration de teneurs indicatives pour les eaux minérales naturelles en bouteille. On ne peut guère s'attendre, par exemple, à une contamination des eaux minérales naturelles par les radionucléides provenant de retombées radioactives. Il importe d'obtenir des renseignements sur les radionucléides dans les eaux minérales naturelles à partir desquels le Comité pourra revoir les teneurs indicatives en vue de leur insertion éventuelle dans la norme Codex.

83. Le groupe de travail avait conclu que les Directives de l'OMS sur l'eau de boisson ne pouvaient pas être automatiquement reprises dans la norme Codex en vue d'appliquer au produit les teneurs indicatives en bouteille vendu sur le marché. Le groupe de travail avait également conclu que toutes les teneurs indicatives élaborées par le Comité sur la base des informations obtenues devaient être soumises à des experts compétents dans le domaine de la protection radiologique, en faisant appel à des organisations internationales comme l'OMS, la FAO et l'AIEA.

84. La délégation du Royaume-Uni a été d'avis que les Directives de l'OMS devaient être appliquées aux eaux minérales naturelles. Ce point a été soutenu par le délégué yougoslave ainsi que par l'OMS dans ses observations écrites. La délégation belge a approuvé, dans l'ensemble, les conclusions du groupe de travail et a également partagé l'avis selon lequel il serait difficile d'appliquer les Directives OMS aux eaux minérales naturelles. Cependant si l'on supprime les limites maximales figurant dans la norme, il faudrait ajouter une note se référant aux Directives OMS en expliquant qu'elles ne sont pas toujours directement applicables aux eaux minérales naturelles. La délégation britannique a soutenu cette déclaration. Le Secrétariat du Codex a estimé qu'il faudrait faire une distinction nette entre les Directives de l'OMS établies pour servir de mesure de protection radiologique de l'eau potable et l'établissement de teneurs indicatives pour certains radionucléides dans les eaux minérales naturelles en bouteille vendues sur le marché.

85. Le Comité est convenu que les actuelles limites maximales et l'amendement proposé étaient inacceptables et que, par conséquent, il fallait revoir la question des teneurs indicatives de radioactivité pour les eaux minérales naturelles en bouteille sur la base des informations à obtenir auprès des gouvernements et des fabricants. Toutes les teneurs indicatives que le Comité proposera à l'avenir devront être communiquées à une instance compétente pour l'évaluation scientifique des risques radiologiques en rapport avec les niveaux décelés pour chaque radionucléide, les données de consommation etc., en tenant compte également des risques d'exposition provenant de l'eau potable et d'autres sources de contamination. En attendant, les limites maximales figurant dans la Norme européenne seront conservées. Le Comité est convenu que les Directives de l'OMS devraient être employées par les gouvernements pour évaluer le risque radiologique que présentent l'eau de boisson ainsi que les eaux minérales naturelles.

Méthodes d'analyse des eaux minérales naturelles

86. Le Comité a entendu un rapport du professeur Leclerc (France) sur les méthodes microbiologiques, ainsi que du professeur Schneider (République fédérale d'Allemagne) sur les méthodes chimiques d'analyse des eaux minérales naturelles et sur les conclusions du groupe de travail, qui avait examiné toutes les observations gouvernementales disponibles et d'autres informations obtenues. Le Comité a noté que le groupe de travail avait apporté certaines modifications, y compris des corrections, aux méthodes figurant à l'Annexe VII du document ALINORM 87/19, qui avait été envoyé aux gouvernements pour observations.

87. Le Comité est convenu que le texte corrigé de l'Annexe VII contenant les méthodes microbiologiques et chimiques susmentionnées devrait être joint au rapport et communiqué aux comités du Codex sur l'hygiène alimentaire et sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation. Etant donné que les méthodes n'ont pas été incluses dans la Norme sur les eaux minérales naturelles lors de son élaboration, le Comité est convenu qu'il faudrait suivre la Procédure du Codex, c'est-à-dire soumettre les méthodes à la Commission à l'étape 5 de la Procédure. La délégation du Royaume-Uni a exprimé son mécontentement à l'égard d'une procédure qui permet l'adoption de méthodes par le Comité, sans que l'on ait eu la possibilité d'examiner les conclusions du groupe de travail. Le Président a fait observer que seuls des changements mineurs avaient été apportés aux méthodes de l'Annexe VII et que les gouvernements auraient amplement la possibilité de les étudier avant la prochaine session du Comité. La délégation belge a suggéré que l'organisation projetée de réunions du groupe de travail ad hoc soit annoncée longtemps avant la session du Comité. On a demandé aux rapporteurs (professeur Leclerc et professeur Schneider) de mettre à la disposition du Secrétariat le texte définitif des méthodes approuvé par le groupe de travail. Les méthodes figurent à l'Annexe V du présent rapport.

APPLICATION DE LA LEGISLATION ALIMENTAIRE

88. Le Comité était saisi du document CX/EURO 88/11 présenté par la délégation suédoise. Il a noté qu'il n'avait pas reçu d'observations gouvernementales sur l'Annexe X, (ALINORM 87/19) ce qui peut être interprété de différentes façons comme il est souligné dans le document. La délégation suédoise a indiqué que l'on constatait une évolution vers une réglementation plus générale tant à l'échelle nationale qu'à l'intérieur de la CEE. Les gouvernements s'efforcent de simplifier les législations et le terme de "déréglementation" est employé aussi souvent que celui d'"harmonisation". La simplification de lois et règlements n'est pas toujours un fait positif, car en l'absence de règlements précis et détaillés, il faut interpréter la loi pour pouvoir l'appliquer. Cependant cette nouvelle tendance peut aussi être favorable à condition que les autorités soient suffisamment préparées à s'acquitter de leur nouvelle tâche. La coopération aux différents niveaux dans le domaine du contrôle et de la sécurité alimentaires importe davantage maintenant qu'au moment où ce sujet avait été abordé, lors de la précédente session.

89. Plusieurs délégations n'ont été d'accord, pour l'essentiel, avec les remarques faites par la délégation suédoise. Il a été souligné que la simplification des normes et règlements alimentaires n'influenceraient pas nécessairement les activités de la Commission du Codex Alimentarius. En l'absence de spécifications nationales détaillées concernant la qualité et la sécurité des aliments commercialisés, les normes et autres recommandations du Codex acquièrent une plus grande importance. Le représentant de l'Association européenne pour le droit de l'alimentation (AEDA) a indiqué que ceci constituerait un thème majeur du prochain Congrès de l'AEDA (Bruxelles, novembre 1988), où l'on discutera des répercussions de cette nouvelle tendance sur le commerce et la protection du consommateur. La délégation du Royaume-Uni a estimé que la simplification de la réglementation alimentaire ne signifiait pas nécessairement une moindre protection des consommateurs. Des règlements précis et des normes officielles ne sont pas toujours la bonne réponse à la protection du consommateur, cette protection pouvant être atteinte par d'autres moyens, notamment accords volontaires ou codes d'usages permettant au secteur alimentaire de suivre facilement les progrès technologiques avantageux pour le consommateur.

90. Le Secrétariat a informé le Comité des contacts qu'il a pris avec les 95 pays membres du GATT (Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce), afin qu'ils adoptent les normes et autres recommandations du Codex en vue de leur application dans le commerce international. Le Comité de coordination pour l'Europe devrait jouer un rôle plus important dans l'examen de telles questions et l'échange d'informations techniques que dans l'élaboration de normes régionales européennes.

91. Le Comité est convenu que ce sujet important devrait être réexaminé à sa prochaine session et que les gouvernements devraient être invités de nouveau à formuler des observations sur l'Annexe X du document ALINORM 87/19.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LE SUIVI DES ACTIVITES DE SECURITE ALIMENTAIRE EN EUROPE

Résultats d'une enquête

92. Le Comité était saisi des documents CL 1988/3-EURO et CX/EURO 88/12 préparés par le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe.

93. On a rappelé au Comité de Coordination pour l'Europe qu'à sa 15ème session, il avait déclaré que le suivi des stratégies nationales, des programmes, des services et les activités des institutions portant sur la sécurité et le contrôle alimentaires constituaient un aspect important de ses travaux. Les indicateurs ultérieurement mis au point pour suivre et évaluer les programmes de sécurité alimentaire ont été communiqués à tous les services centraux de liaison avec le Codex par la circulaire CL 1988/3-EURO.

94. Six pays (Danemark, Finlande, France, Hongrie, Pays Bas et Turquie) ont envoyé leurs réponses, mais il semble bien que le questionnaire ne soit pas parvenu aux autorités compétentes de tous les pays membres. Si le nombre de pays ayant répondu est relativement réduit, les données obtenues fournissent cependant des informations précieuses pour l'évaluation de la situation. Cette évaluation pourra à son tour servir de base pour déterminer les domaines prioritaires concernant les activités futures de sécurité alimentaire. D'après les réponses, il est apparu ce qui suit:

- La législation alimentaire est bien développée dans la région européenne, bien qu'il y ait des différences sensibles dans l'application des mesures de contrôle alimentaire, notamment dans le nombre d'inspecteurs et dans leurs qualifications professionnelles;

- les services de laboratoire à l'échelle nationale suffisent généralement à étayer les programmes de sécurité alimentaire; il manque cependant un dispositif international permettant de garantir la qualité des méthodes d'analyse;
- les données épidémiologiques officiellement requises sur le plan juridique diffèrent d'un pays à l'autre, de même que les taux d'incidence des maladies d'origine alimentaire;
- le développement des ressources humaines révèle que, d'une façon générale, les pays disposent d'un personnel suffisamment formé dans le domaine de la sécurité alimentaire. Les débats du Comité ont cependant montré qu'il existait de grandes différences entre les pays en matière de qualifications requises pour les différentes catégories de personnel;
- l'éducation et l'information du public constituent un des domaines où la plupart des pays ont exprimé leur mécontentement, surtout en ce qui concerne le besoin d'une information du public;
- L'harmonisation internationale a généralement laissé beaucoup à désirer en ce qui concerne l'acceptation des normes Codex, car peu d'entre elles ont été jusqu'à présent adoptées à l'échelle nationale.

95. Sur la base des réponses obtenues, les conclusions suivantes peuvent être formulées:

- i) Il est nécessaire d'améliorer de façon sensible les systèmes d'information et de communication entre les différents secteurs traitant de la sécurité alimentaire, notamment les services nationaux de liaison avec le Codex;
- ii) Il faut perfectionner encore les indicateurs employés pour suivre les activités de sécurité alimentaire en Europe, notamment les aspects quantitatifs;
- iii) En outre, les pays, l'OMS et d'autres organisations internationales doivent intensifier leurs activités dans les domaines suivants:
 - Coopération internationale pour soutenir les activités des services de laboratoires, par exemple pour garantir la qualité des méthodes d'analyse;
 - renforcement et normalisation des systèmes de rapports épidémiologiques;
 - harmonisation des qualifications requises pour les différentes catégories de personnel dans le domaine de la sécurité alimentaire;
 - amélioration des systèmes d'information du public;
 - promotion de l'harmonisation internationale concernant l'acceptation des normes Codex.

96. Le document a brièvement mentionné les résultats de l'enquête faite par le Bureau de l'OMS pour l'Europe et portant sur les services et règlements nationaux en matière de sécurité alimentaire en Europe. Une seconde édition plus complète et détaillée de la publication "Services de sécurité alimentaire" (Ref. Public Health in Europe 28) a pu être établie grâce à l'intérêt accru manifesté par les Etats Membres et les informations

qu'ils ont fournies sur la législation et les services de sécurité alimentaire, à l'échelle nationale et internationale. Des exemplaires de la publication ont été mis à la disposition des participants en leur demandant d'adresser toute observation permettant de mettre à jour les informations contenues dans la publication au Bureau régional de l'OMS pour l'Europe (Copenhague). De nombreux membres du Comité ont apprécié cette publication en estimant qu'elle pourrait contribuer utilement à améliorer les connaissances sur les services de sécurité alimentaire en Europe et les services nationaux de liaison responsables de ces activités. Le Comité a vivement recommandé que le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe assure le suivi régulier des activités de sécurité alimentaire.

Conférence européenne sur la sécurité alimentaire

97. Un groupe consultatif OMS/EURO sur la sécurité alimentaire, réuni à Copenhague en décembre 1987, a estimé que, compte tenu des renseignements dont dispose le groupe sur les activités de sécurité alimentaire menées en Europe, il serait opportun que le Bureau européen de l'OMS serve d'instance internationale pour examiner, à l'échelle régionale, les besoins et priorités en vue de renforcer ces activités en Europe dans les années 90. Le document CX/EURO 88/1-Add.1, qui contient des renseignements de base, a pour but de donner aux membres du Comité de coordination pour l'Europe la possibilité de prendre position sur le programme proposé ainsi que sur la Conférence européenne sur la sécurité alimentaire, prévue en 1990.

98. Dans le débat qui a suivi, on a indiqué que le Programme régional OMS sur la sécurité alimentaire devait tout particulièrement prendre en considération les points suivants:

- a) Promotion de la coopération et des activités interlaboratoires entre les pays membres et la Communauté économique européenne (CEE) et le Conseil d'assistance économique mutuelle (CAEM);
- b) Promotion d'une stratégie intégrée multi-sectorielle, à l'échelle nationale et internationale, englobant des secteurs autres que celui de la santé: agriculture, industrie et commerce;
- c) Etablissement de systèmes et réseaux autonomes, nationaux et internationaux, de sécurité alimentaire fondés sur les priorités et les capacités des pays européens, par exemple:
 - système européen d'alerte rapide en matière de sécurité alimentaire
 - système européen d'information sur la sécurité alimentaire
 - système européen d'intervention d'urgence
 - programme européen pour garantir la qualité des analyses de laboratoire en vue de la sécurité alimentaire
- d) Utilisation des programmes, dispositifs, réseaux et organismes spécialisés déjà en place pour élaborer et mettre en oeuvre le Programme européen de sécurité alimentaire.

99. Le Comité a estimé que la Conférence européenne envisagée sur la sécurité alimentaire constituerait une étape décisive dans le développement et l'application du programme régional de sécurité alimentaire des années 90. A son avis, il serait opportun et avantageux de demander à l'OMS d'organiser une Conférence régionale sur la sécurité alimentaire.

Le chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires a exprimé l'intérêt de son Organisation pour une telle conférence, qu'il a qualifiée d'initiative importante. Il a également estimé que qualité et sécurité des aliments étaient intimement liées ce qui demandait une coopération étroite entre les instances intéressées. La FAO donnera son soutien à la Conférence.

100. Le Représentant de l'Association européenne pour le droit de l'alimentation (AEDA) a fait savoir que l'Association était disposée à aider le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, lors de la préparation de la Conférence, dans les domaines relevant de la compétence de ses membres. L'AEDA souhaiterait contribuer à la mise en oeuvre de certaines activités de sécurité alimentaire, telles que l'établissement de banques de données européennes sur la sécurité alimentaire, car ces activités relèvent des législations et des services et institutions de sécurité alimentaire. L'AEDA est également disposée à demander à des experts OMS en législation alimentaire de contribuer, le cas échéant, à des programmes de sécurité alimentaire dans les pays CIP européens.

ENQUETE SUR LE TRAITEMENT DES ALIMENTS PAR IRRADIATION EN EUROPE

101. Le Comité était saisi d'un document (CX/EURO 88/13) préparé par l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) et mettant en évidence dans quelle mesure on a recours à l'irradiation des aliments. Le document expose également la législation existante en Europe. Le document a été présenté par M. C.J. Rigney, représentant de l'AIEA, qui a fourni des informations sur l'irradiation alimentaire notamment les travaux entrepris à l'échelle internationale et l'élaboration de directives techniques sur l'application de l'irradiation à des denrées alimentaires spécifiques. M. Rigney a appelé l'attention sur la Conférence internationale FAO/OMS/AIEA/CCI sur l'acceptation, le contrôle et le commerce des aliments irradiés, qui se tiendra à Genève (Suisse) du 12 au 16 décembre 1988.

102. En réponse à une question, le représentant de l'AIEA a informé le Comité qu'il n'existait pas de méthode pour déterminer l'irradiation (par exemple, dose absorbée et mise en évidence de l'irradiation) car ce procédé ne provoque pratiquement aucun changement dans l'aliment. La seule possibilité d'un contrôle fiable de l'irradiation alimentaire est le niveau d'application du procédé lui-même dans les installations autorisées. La recherche progresse dans l'élaboration de méthodes d'analyse, mais il est peu probable que l'on puisse mettre au point des méthodes simples à l'avenir.

103. Plusieurs délégations ont apporté des corrections au document en ce qui concerne le volume d'aliments irradiés chaque année. La délégation française a signalé qu'il y avait une différence entre l'irradiation délibérée destinée à assurer la conservation des denrées et l'irradiation par contamination. Dans le premier cas, l'étiquette devrait porter la mention "ionisation".

104. Le Comité a remercié l'AIEA du document et est convenu qu'il devait être mis à jour sur la base d'informations à demander aux gouvernements. La version révisée sera examinée à la prochaine session du Comité.

NOMINATION DU COORDONNATEUR POUR L'EUROPE

105. Le Comité a rendu hommage à la compétence du professeur H. Woidich et a décidé à l'unanimité de proposer sa reconduction aux fonctions de Coordonnateur pour l'Europe pour un nouveau mandat, lors de la 18^{ème} session de la Commission. Après avoir remercié, le Comité de la confiance qu'il lui accorde et de sa coopération, le professeur Woidich a accepté la nomination.

DOCUMENT DE BASE SUR LES VINS

106. Le Comité était saisi du document CX/EURO 88/15, qui a été préparé conformément aux critères régissant l'établissement des priorités de travail fixés par la Commission du Codex Alimentarius. Le document contient des informations détaillées sur la production et la mise en vente des vins dans les régions Codex. Des chiffres portant particulièrement sur la production, l'importation, l'exportation et la valeur commerciale des vins y sont cités ainsi que des renseignements sur la consommation de vin par habitant dans un grand nombre de pays membres. Le document indique quelques activités déjà entreprises à l'échelle internationale ainsi que différents aspects législatifs concernant les vins.

107. On a évoqué plusieurs difficultés rencontrées pendant les dernières années qui ont porté atteinte, à l'échelle nationale et internationale, à la réputation de certains vins, ainsi que divers incidents qui ont suscité l'inquiétude des consommateurs en ce qui concerne l'authenticité et la salubrité de certains vins. Le document propose aux fins d'examen par le Comité et par la Commission du Codex Alimentarius, que l'on envisage la nécessité et l'opportunité d'élaborer un "Code de principes ou d'usages" pour les vins, couvrant des aspects tels que leur salubrité et leur authenticité, la loyauté des pratiques commerciales, l'information du consommateur et l'étiquetage. En outre, le document souligne l'impossibilité et l'inutilité d'établir des normes de composition pour les vins.

108. Le Comité a examiné la question de savoir si les gouvernements devraient être invités à émettre des observations sur les documents et si le document devrait être communiqué à la Commission pour avis. Dans la discussion qui a suivi, on a souligné qu'un certain nombre de gouvernements envisageaient de simplifier leurs règlements et que les vins pourraient être soumis à la Norme générale Codex sur l'étiquetage. En outre, l'Office international de la vigne et du vin (OIV) envisage de mettre au point des directives d'étiquetage. De l'avis du délégué de la République fédérale d'Allemagne, il faudrait harmoniser les directives de l'OIV et les dispositions de la Norme générale. Le Comité a estimé que la sécurité des vins et des autres boissons alcoolisées, notamment l'emploi de substances chimiques, interdites et dangereuses, était un important problème qui relevait du contrôle des aliments et devait être abordé par la prochaine Conférence OMS sur la sécurité alimentaire. On a également souligné que le consommateur s'inquiétait surtout de l'insuffisance de contrôle des additifs employés et de l'étiquetage du produit.

109. Le Comité a jugé très intéressant ce rapport sur les vins et il a noté que le sujet pourrait être approfondi lors de la prochaine Conférence de l'OMS sur la sécurité alimentaire. Le Comité a décidé de ne pas réexaminer la question.

AUTRES QUESTIONS

110. Le Comité n'a pas d'autres questions à examiner.

TRAVAUX FUTURS DU COMITE

111. Le délégué autrichien a proposé au Comité d'étudier les aliments dits "biologiques", qui gagnent de plus en plus d'importance sur le marché dans divers pays. Il a signalé qu'il existait des directives et des spécifications pour ces produits en Autriche. Il a été convenu que le Secrétariat, assisté par le délégué autrichien, demanderait aux gouvernements de fournir des informations. Le délégué autrichien s'est déclaré prêt à préparer, sur la base des informations obtenues, un document pour la prochaine session du Comité.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

112. Le Président a fait savoir que la 17^{ème} session du Comité se tiendrait à Vienne, vers la fin de 1989 ou au début de 1990. La date exacte sera communiquée par le Secrétariat en temps utile.

RESUME DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Recommandation	Etape	Suite à donner par	Document ALINORM 89/19
1. Renseignements sur l'emploi des additifs alimentaires dans les aliments	-	Secrétariat CCA Gouvernements	Par. 26 et Annexe II
2. Production alimentaire biotechnologique	-	CCFAC Secrétariat Comité de Coordination pour l'Europe	Par. 45
3. Projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise	8	CCA	Par. 46-73 et Annexe III
4. Mayonnaise à faible teneur en matière grasse	-	Secrétariat CCNFSDU Comité de Coordination pour l'Europe	Par. 52
5. Plans d'échantillonnage pour la mayonnaise	-	Secrétariat Comité de Coordination pour l'Europe	Par. 72
6. Dispositions d'étiquetage sur l'irradiation des chanterelles fraîches	-	Secrétariat Comité de Coordination pour l'Europe	Par. 78
7. Irradiation des aliments en Europe	-	Gouvernements AIEA Comité de Coordination pour l'Europe	Par. 104

Recommandation	Etape	Suite à donner par	Document ALINORM 89/19
8. Niveaux indicatifs concernant des eaux minérales naturelles en bouteille	-	Gouvernements Fabricants Comité de Coordination pour l'Europe OMS/AIEA/FAO	Par. 85
9. Méthodes microbiologiques pour les eaux minérales naturelles	5	Prof. Leclerc (France) CCFH CCA	Par. 87 et Annexe V
10. Méthodes chimiques pour les eaux minérales naturelles	5	Prof. Schneider (RFA) CCMAS CCA	Par. 87 et Annexe V
11. Mise en oeuvre des législations alimentaires	-	Gouvernements Suède Comité de Coordination pour l'Europe	Par. 91 (Annexe X, ALINORM 87/19)
12. Aliments dits "biologiques"	-	Austriche Comité de Coordination pour l'Europe	Par. 111
13. Révision des dispositions d'étiquetage dans les normes Codex élaborées par le Comité de coordination pour l'Europe	-	CCFL CCA	Par. 74-79 et Annexe IV

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session: Prof. Dr. Herbert Woidich
Lebensmittelversuchsanstalt
Blaasstr. 29
A-1190 Wien

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Wilfried Steiger
Director
Federal Chancellery
Radetzkystrasse 2
A-1030 Wien

Dr. Hermann Redl
Director, International Division
Federal Ministry of Agriculture and
Forestry
Stubenring 1
A-1010 Wien

Dr. H. Wögerbauer
Councillor
Federal Ministry of Agriculture and
Forestry
Stubenring 1
A-1010 Wien

Dr. Richard Wildner
Generalsekretär
Regierungsgebäude
Stubenring 1
A-1030 Wien

Prof. Rudolf Wenger
Esteplatz 5
A-1030 Wien

Dr. Klaus Smolka
Federal Chamber of Commerce
Zaunergasse 1-3
1037 Wien

Dr. Franziska Smolka
Oberrat
Bundesministerium für
Wirtschaftliche Angelegenheiten III/11a
Stubenring 1
1010 Wien

AUSTRIA (Cont.)

Dr. Arwed-Josef Stehlik
Abteilungsleiter, Bundeskanzleramt
Bundesanstalt für Chem. u. Pharmazent
Untersuchungen
Zimmermann Str. 3
1090 Wien

Dr. Robert Sedlak
Ministerialrat
Bundesministerium für Wirtschaftliche
Angelegenheiten
Stubenring 1
1010 Wien

Dr. Arnulf Sattler
Oberrat
Bundeskanzleramt
Radetzkystr. 2
1030 Wien

Dipl. Ing. Otto Riedl
50 Felix-Mottl-Strasse
1190 Wien

Dipl. Ing. Herbert Nowak
Lebensmitteluntersuchungsanstalt
Der Stadt Wien
Hennebergg. 3
A-1030 Wien

Prof. Franz Lorenz
Keilgasse 9
A-1030

Dr. Alois Modl
Geschäftsführer
Österr. Heilbäder und Kurortverband
Josefpl. 6
1010 Wien

AUSTRIA (Cont.)

Dr. Herbert A. Gutwald
Osterr. Unilever Gesmb H
Schenkenstr. 8-10
1010 Wien

Dr. Konrad Brustbauer
Hofrat, Hon. Prof.
Oberster Gerichtshof
Justizpalast
1016 Wien

Dr. Otto Braun
Trinkhausstr. 10
Wien

Prof. Dr. Alfred Psota
Direktor
Lebensmitteluntersuchungsanstalt
der Stadt Wien
1030 Hennebergg. 3

**BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA**

Mr. Charles Cremer
Inspecteur - Chef de Service
Ministère de la santé publique
Cité administrative de l'Etat
Quartier Vésale
B-1010 Bruxelles

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

Ms. Inga Galamba
Head of Section
President of the Danish Codex
Alimentarius Committee
Ministry of Agriculture
Christians Brygge 12A
DK 1219 Copenhagen K

Ms. Marianne Krause
Principal
Secretary of the Danish Codex
Alimentarius Committee
Ministry of Agriculture
Christians Brygge 12A
DK 1219 Copenhagen K

Ms. Anne Busk-Jensen
Head of Division
Federation of Danish Industries
H.C. Andersens, Boul. 18
DK-1596 Copenhagen V

**FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA**

Mr. Erkki Petäjä
Customs Counsellor
National Board of Customs
Box 512
00100 Helsinki 10

Mr. Vesa Tuomaala
Secretary-General
Codex Alimentarius Committee of Finland
P.O. Box 5
00531 Helsinki

**FRANCE
FRANCIA**

Mr. Bernard André
Chef de la Délégation française du Comité
de Coordination
Ministère de l'Economie, des Finances et du
Budget
13, rue St. Georges
75009 Paris

Ms. Michèle Stervinou
Ingénieur sanitaire
Direction général de la santé
Ministère de la santé
1, Place de Fontenoy
F-75700 Paris

Professeur H. Leclerc
Faculté de Médecine
1, Place de Verdun
59045 Lille Cedex

Mme. Pepin
Professeur
Université Clermont Ferrand
Rue PP. H. Dunan
63001 Clermont-Ferrand

**GERMANY, FED. REP. OF
ALLEMAGNE, REP. FED. D'
ALEMANIA, REP. FED. DE**

Mr. Michael Welsh
Geschäftsführer
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde
Bodesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2

Ms. Elizabeth Tegge
Regierungsdirektorin
Bundesministerium für Ernährung, Landwirt-
schaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn 1

GERMANY, FED. REP. OF (Cont.)

Dr. Wilhelm Schneider
Verband Deutscher
Mineralbrunnen
Kennedyaller 28
D-5300 Bonn 2

Dr. Wolf Hölzer
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn

**GREECE
GRECE
GRECIA**

Mrs. Marie Georgouli
Représentation Permanente de la Grèce
auprès C.E.
Ministère des Finances
Av. de l'Aquilon 10
1200 Bruxelles

**HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA**

Dr. Kálmán Sütö
President of the Hungarian National
Codex Committee
Üllői u. 25-1091
Budapest IX

Dr. István Oláh
Head of Department
Hungarian Office for Standardization
Üllői út 25 - 1091
Budapest IX

Dr. Béla Borszéki
Techn. Rat.
Central Research Institute for Food
Herman o. u. 15
Budapest II

**ITALY
ITALIE
ITALIA**

Dr. Mario Crudeli
Chimico
Ministero della Sanità
P. Marconi 25
00144 Roma

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS**

Dr. Pieter H. Berben
Chief Health Officer
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
P.O. Box 5406
Rijswijk

Dr. Jan V.L. Mees
Commission for the Dutch Food and
Agriculture Industry
Unilever
Burgm. s'Jacobplein 1
NL-3000 DK Rotterdam

Mr. Arie Overeem
Chairman, ELC
P.O. Box 5824
2280 H.V. Rijswijk

**NORWAY
NORVEGE
NORUEGA**

Mr. John Race
Head, International Unit
Norwegian Food Control
Authority
P.O. Box 8187 Dep.
0034 Oslo 1

PORTUGAL

Sr. Francisco José Lemos de Mendonça
Sécretário da Sub-comissão do Codex
Alimentarius
Ministero dos Negócios Estrangeiros
Palacio das Necessidades
Largo do Rilvas
1354 Lisboa Codex

**SPAIN
ESPAGNE
ESPANA**

Dr. Fernando Tovar Hernandez
Punto Contact Codex
Secretario General de la Comisión Inter-
ministerial para la Ordenación
Alimentaria (CIOA)
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
Madrid 28014

Dr. Candido Egoscozabar Lopez
Subdirector General de Comercio Interior
Ministerio de la Economía y Hacienda
Paseo de la Castellana
Madrid

SPAIN (cont.)

Mr. Juan Carlos Calvo Huerta
Jefe Negociado de la Secretaría General
de la Comisión Interministerial para
la Ordenación Alimentaria (CIOA)
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18
Madrid 28014

Dr. Luis Perez Maiquez
Presidente de la Asociación de
Fabricantes de Salsas
C/ Mallorca 286
Barcelona

Ms. Elisa Revilla Garcia
Asesora Técnica de la Dirección General
de Política Alimentaria
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Paseo Infante Isabel No.1
Madrid

**SWEDEN
SWEDE
SUECIA**

Mrs. Barbro Blomberg
Head of International Secretariat
National Food Administration
Box 622
Uppsala

**SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA**

Mr. Pierre Rossier
Head of Codex Alimentarius Section
Ministry of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3000 Bern 15

Mr. Olivier Bindschedler
Ingenieur Agronomie
Food legislation
Nestec (Nestlé)
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Mr. Charles A. Cockbill
Head of Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

UNITED KINGDOM (Cont.)

Dr. Richard Burt
Principal Scientific Officer
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

Mr. Edward Dyer
Technical Services Manager
Industry Advisor
CPC Limited, Paisley
Scotland

**YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE**

Dr. Miladin Mirilov
Director of Institute for Public Health
Bul. Revolucije 91
Sarajevska 3

Dr. Med. Marusa Adamic
Department of Nutrition
University Inst. of Public Health and
Social Welfare
Str. Trubarjeva 2
61000 Ljubljana

**OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES**

**GERMAN DEMOCRATIC REPUBLIC
REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE ALLEMANDE
REPUBLICA DEMOCRATICA ALEMANA**

Dr. Horst Paulenz
Ministerium für Gesundheitswesen
Rathausstr. 3
1020 Berlin

**MEXICO
MEXIQUE**

Ing. Eduardo R. Méndez
Dirección General de Normas
SECOFI
Apdo. Postal 24-322
México, D.F. 06700

PANAMA

Mr. Ernesto Koref
Ambassador
Misión de Panama
Strohgasse 35
1030 Vienna

PANAMA (Cont.)

Mr. Luis Aguirre Gallardo
Third Secretary
Misión de Panamá
Strohgrasse 35
1030 Vienna

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

**GROUPEMENT EUROPEEN DES SOURCES D'EAUX
MINERALES (GESEM)**

Mr. Paul Bordier
Président de la Chambre Syndicale des
Eaux Minérales
10, rue Clément Marot
Paris 75008
France

Mrs. Françoise de Buttet
Groupement International des Eaux
Minérales
10 rue Clément Marot
75008 Paris
Paris

**CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-
ALIMENTAIRES DE LA CEE (CIAA)**

Mr. Philippe Mouton
Director of the Confederation of the EEC
Food and Drink Industries
CIAA
Rue Joseph II, 40
B-1040 Bruxelles
Belgium

**COMITE DES INDUSTRIES DES MAYONNAISES ET
SAUCES CONDIMENTAIRES DE LA CEE (CIMSCEE)**

Mr. Michael Coenen
Secretary General
Av. de Cortenbergh, 172
B-1040 Bruxelles
Belgium

Mr. Victor Staniforth
Chairman
CIMSCEE Technical Commission
Av, de Cortenbergh, 172
1040 Bruxelles
Belgium

**EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION
(EFLA/AEDA)**

Mr. G.O. Kermode
International President
European Food Law Institute
3 Av. de la Cambre
Bruxelles
Belgium

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.)

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Mr. Luis Gonzalez-Vaque
Administrateur Principal
Commission des Communautés Européennes
200, rue de la Loi
B-1049 Bruxelles

EUROGLACES

Mrs. Barbara Dufrène
Secr. Général de l'Association des
Industries des Glaces Alimentaires de
la CEE
51-53 rue Fondary
75015 Paris

**CONFEDERATION EUROPEEN DU COMMERCE DE
DETAIL (CECD)**

Mr. Aad Van Ewijk
Av. d'Andeghen 33-35
Brussels
Belgium

MARINALG INTERNATIONAL

Jean-Jaques Plot
Adviser
85 Boulevard Haussmann
Paris 75008 France

**CHAIRMAN OF THE CODEX ALIMENTARIUS
COMMISSION**

Ing. Eduardo R. Méndez
Chairman of the Codex Alimentarius
Commission
Dirección General de Normas
SECOFI
Apdo. Postal 24-322
México, D.F.

**INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY
(IAEA)**

Dr. Christopher Rigney
Food Irradiation Specialist
Joint FAO/IAEA Division
Box 100
A-1400
Vienna

Ms. S. Espiritu
Joint FAO/IAEA Division
Box 100
A-1400
Vienna

WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Dr. Dinko Kello
Regional Office for Europe
Toxicology and Food Safety
Scherfigvej 8
DK-2100 Copenhagen
Denmark

Mr. G.O. Kermode
Temporary Adviser
Regional Office for Europe
Toxicology and Food Safety
Scherfigvej 8
DK-2100 Copenhagen
Denmark

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS

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

Mr. Robert Davies
Scientist
Food Safety Unity
Division of Environmental Health
World Health Organization
Avenue Appia
1211 Geneva 27
Switzerland

Dr. L.G. Ladomery (Secretary)
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. John R. Lupien
Chief
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOI DES ADDITIFS DANS LES ALIMENTS

L'emploi répandu des additifs alimentaires a suscité, ces dernières années, un grand nombre de controverses et l'on a mis en question leur utilité et leur sécurité d'emploi. Or les additifs alimentaires servent les intérêts non seulement du producteur mais aussi du consommateur, car ils empêchent les aliments de se détériorer, ce qui réduit les pertes et permet une production plus abondante à un plus faible coût. Ils permettent également de varier le régime alimentaire et de faciliter la préparation des aliments. Sans eux, le consommateur n'aurait jamais pu disposer de la vaste gamme de produits de qualité stable, à un prix raisonnable, que l'on trouve actuellement sur le marché.

A la dix-septième session de la Commission du Codex Alimentarius, plusieurs délégués se sont vivement inquiétés des informations fallacieuses données aux consommateurs sur les additifs alimentaires. Ils ont signalé les efforts déployés par leurs gouvernements pour démentir publiquement de telles informations et ont estimé qu'il serait utile que la Commission et les organisations internationales fassent une déclaration à ce propos ou diffusent largement une brochure d'information.

Commission du Codex Alimentarius

La Commission du Codex Alimentarius est un organe subsidiaire FAO/OMS. Elle a été créée en 1963 pour mettre en oeuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, qui a notamment pour but:

- de protéger la santé du consommateur;
- de garantir la loyauté des pratiques suivies dans le commerce international des denrées alimentaires;
- de promouvoir la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales;
- de déterminer les normes appropriées.

Ces normes constituent le Codex Alimentarius, lequel s'efforce de guider et de promouvoir l'élaboration, la mise en oeuvre et l'harmonisation de définitions et de spécifications sur les produits alimentaires, facilitant ainsi le commerce international.

Le Codex Alimentarius se compose d'une série de normes s'appliquant aux principales denrées alimentaires livrées à la consommation. Il comprend également des dispositions sur l'hygiène des aliments et leur qualité nutritionnelle, les additifs alimentaires, les résidus de pesticides, les contaminants, l'étiquetage et la présentation, ainsi que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

L'un des Comités créés par la Commission du Codex Alimentarius est le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC). Il a pour mandat de confirmer ou d'établir des doses maximales d'emploi autorisées pour tel ou tel additif alimentaire dans certains aliments. Il doit également:

- établir des listes prioritaires d'additifs alimentaires aux fins d'évaluation par le JECFA;
- recommander des normes d'identité et de pureté pour divers additifs alimentaires;
- examiner des méthodes d'analyse pour le dosage des additifs alimentaires dans les aliments.

Outre les doses journalières admissibles d'additifs alimentaires recommandées par le JECFA, le CCFAC examine également:

- les justifications technologiques pour l'emploi des additifs alimentaires;
- l'ingestion quotidienne potentielle d'additifs comparée aux doses journalières admissibles en vue de confirmer les limites maximales autorisées d'additifs dans les aliments.

Le CCFAC a contribué à définir les principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires, adoptés en 1972 par la Commission du Codex Alimentarius à sa neuvième session; toutes les dispositions sur les additifs figurant dans les normes alimentaires du Codex doivent se conformer à ces principes.

Le CCFAC examine les spécifications techniques sur la base des renseignements fournis par les comités Codex de produits. En outre, il met en application les recommandations en matière de sécurité qui s'appuient sur les rapports du JECFA (voir ci-après). Telle est la double contribution du CCFAC aux normes du Codex Alimentarius. Les débats se déroulent dans un climat d'objectivité scientifique et d'impartialité.

Le CCFAC a pour tâche de garantir la cohésion des activités du Codex dans ce domaine et de faire en sorte que tous les comités du Codex respectent de façon stricte les mêmes critères de sécurité. Le JECFA et le CCFAC considèrent de la même façon tous les additifs, qu'ils soient d'origine "naturelle" ou non.

Il est essentiel que les gouvernements, le personnel chargé du contrôle des aliments et, surtout, le public sachent que tous les additifs, avant de figurer sur une liste de substances autorisées, ont été évalués par des experts objectifs et compétents qui ont estimé à l'unanimité qu'ils pouvaient être utilisés en pleine confiance.

Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) se compose d'un petit groupe d'experts indépendants, de réputation internationale dans leurs domaines respectifs, désignés conjointement par la FAO et l'OMS. Le Comité a été créé après la convocation, en 1955, de la Conférence conjointe FAO/OMS sur les additifs alimentaires. Il a pour mandat d'évaluer les additifs alimentaires et, au besoin, d'établir des "doses journalières admissibles (DJA) ainsi que des spécifications chimiques. Ses recommandations s'appuient sur des considérations scientifiques et techniques concernant la sécurité des additifs alimentaires.

Le JECFA est le principal conseiller du CCFAC dans l'établissement d'une base pratique pour déterminer la sécurité toxicologique des additifs et réglementer leur emploi dans les aliments.

Les principes généraux qui régissent les évaluations toxicologiques du JECFA sont exposés en détail dans plusieurs de ses rapports (notamment première et dix-septième sessions).

L'analyse toxicologique d'un additif alimentaire a pour but de déterminer sa sécurité d'emploi. Dans la plupart des cas, cela correspond à l'établissement d'une DJA pour l'homme. Selon la définition du JECFA, il s'agit de la quantité moyenne d'une substance, exprimée en mg/kg de poids corporel, qui peut être absorbée quotidiennement sans risque, même toute la vie, compte tenu de tous les facteurs connus au moment de l'évaluation.

Une DJA sans indication d'une limite supérieure d'ingestion (quantité non limitée) signifie que, sur la base des données toxicologiques, biologiques, chimiques et cliniques disponibles, la quantité totale de la substance résultant de son ou de ses emploi(s) à la concentration nécessaire pour atteindre l'effet technique souhaité conformément au niveau autorisé, ne représente aucun risque pour la santé. Il est donc inutile d'établir une limite maximale d'emploi pour ces substances.

Les DJA sont calculées à partir d'expériences faites sur les animaux et prévoient une marge de sécurité considérable tenant compte de tous les facteurs. Le coefficient de sécurité est le plus souvent de 100 (10 x 10). En fait, il n'est pas rare que la quantité effective d'additifs soit moindre.

Principes généraux régissant l'emploi des additifs alimentaires

Ces principes généraux ont pour objet d'informer les gouvernements et il faut que les comités Codex de produits les respectent chaque fois qu'ils proposent un additif alimentaire.

- a) Tous les additifs alimentaires actuellement utilisés ou dont on propose l'emploi doivent subir des tests et des évaluations toxicologiques appropriés. Il faut tenir compte à cet égard des éventuels effets cumulatifs ou multiplicateurs liés à l'emploi des additifs.
- b) Il faudrait autoriser uniquement les additifs qui, sur la base des données disponibles, ne présentent aucun risque pour la santé du consommateur à la dose d'emploi proposée.
- c) Tous les additifs alimentaires doivent être constamment tenus sous observation et réévalués selon les besoins, en tenant compte des conditions variables d'emploi et des nouvelles données scientifiques.
- d) Les additifs alimentaires doivent toujours être conformes à une spécification améliorée, par exemple les spécifications d'identité et de pureté recommandées par la Commission du Codex Alimentarius.
- e) L'emploi des additifs alimentaires ne se justifie que si l'on veut atteindre l'un des objectifs indiqués de i) à iv), à condition que ces objectifs ne puissent être atteints par d'autres méthodes réalisables, sur le plan pratique et économique, sans risque pour le consommateur:
 - i) Préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle de l'aliment se justifie dans le cas exposé au paragraphe ii) et dans certains autres cas, lorsque l'aliment ne constitue pas une composante majeure de l'alimentation normale;
 - ii) Conférer des qualités nutritionnelles spécifiques aux ingrédients ou aux composants nécessaires à des produits alimentaires destinés à certains groupes de consommateurs;
 - iii) Augmenter la durée de conservation ou la stabilité d'un aliment ou améliorer ses caractéristiques organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité au point de tromper le consommateur;
 - iv) Servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets dus à des matières premières de mauvaise qualité ou à des méthodes et techniques indésirables (manque d'hygiène).
- f) Les conditions suivantes doivent être respectées lorsqu'on décide de faire figurer un additif dans une liste consultative ou une norme alimentaire:
 - i) Dans la mesure du possible, l'additif doit être autorisé uniquement pour certains aliments, à des fins spécifiques et à des conditions précises;
 - ii) L'additif doit être autorisé dans la quantité minimale strictement nécessaire pour atteindre l'effet souhaité;
 - iii) Il faut tenir compte d'une éventuelle DJA ou de toute autre donnée concernant l'additif et de son ingestion journalière probable dans tous les produits alimentaires. Lorsque l'additif est utilisé dans des aliments consommés par des groupes particuliers de population, il est nécessaire de prendre en considération le niveau probable d'absorption quotidienne par cette catégorie de consommateurs.

Information du consommateur

Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui, comme le CCFAC, est un organe subsidiaire de la Commission du Codex Alimentarius, a mis au point une Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Cette norme prévoit notamment la déclaration des additifs de façon telle que le consommateur puisse savoir quels sont les additifs ajoutés à l'aliment, quelle est leur fonction (par exemple agent de conservation) et quelle est leur appellation spécifique (par exemple sorbate de potassium). Le système international de numérotation des additifs destiné à remplacer l'appellation chimique (par exemple 202) est en bonne voie.

Nombreux sont les gouvernements des Etats Membres qui ont déjà diffusé une documentation visant à démentir les informations fallacieuses sur les additifs. Toute communication adressée par la Commission sur ce sujet aux pays membres pourrait utilement comprendre une liste d'ouvrages à consulter pour complément d'information.

PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE
POUR LA MAYONNAISE
(A l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme est applicable à la mayonnaise telle que définie à la section 2 ci-après.

2. DESCRIPTION

La mayonnaise est une sauce condimentaire obtenue en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre, l'émulsion huile-dans-eau étant produite en utilisant du jaune d'oeuf de poule. La mayonnaise peut contenir des ingrédients facultatifs conformément à la section 3.3.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.1 Tous les ingrédients doivent être de bonne qualité et convenir à la consommation humaine. L'eau doit être potable.

3.1.2 Les matières premières doivent répondre aux dispositions des normes Codex pertinentes, notamment des Normes Codex pour le vinaigre et pour les huiles comestibles végétales et, le cas échéant, aux sections pertinentes des codes d'usages, notamment du Code d'usages pour les produits à base d'oeuf (Réf. CAC/RCP 15-1976). Les matières premières doivent être entreposées, traitées et manipulées dans des conditions de nature à préserver leurs caractéristiques chimiques et bactériologiques.

3.1.3 Les oeufs et les produits à base d'oeufs doivent être des oeufs de poule ou en provenir.

3.2 Normes de composition

3.2.1 Teneur totale en matière grasse: au minimum 78,5% m/m.

3.2.2 Teneur en jaune d'oeuf techniquement pur*: au minimum 6% m/m.

3.3 Ingrédients facultatifs

Ingrédients alimentaires destinés à exercer une influence notable et de la façon souhaitée sur les caractéristiques physiques et organoleptiques du produit:

- a) blanc d'oeuf de poule
- b) produits à base d'oeuf de poule
- c) sucres
- d) sel de qualité alimentaire
- e) condiments, épices, herbes aromatiques
- f) fruits et légumes, y compris les jus de fruits et de légumes
- g) moutarde
- h) produits laitiers
- i) eau

* Techniquement pur signifie qu'il est toléré 20% d'albumen par rapport au jaune d'oeuf.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES 1/

Concentration maximale

4.1 Acidifiants

4.1.1	Acide acétique et ses sels de Na et de K)	
4.1.2	Acide citrique)	
4.1.3	Acide lactique)	Limitée par les BPF
4.1.4	Acide malique)	

4.1.5 Acide tartrique et ses sels de Na et de K 5 g/kg

4.2 Antioxygènes

4.2.1 Alpha-tocophérol et mélanges de concentrés de tocophérols) 240 mg/kg, seuls ou en combinaison)

4.2.2 Acide ascorbique 500 mg/kg

4.2.3 Butyl hydroxyanisole 140 mg/kg

4.2.4 Butyl hydroxytoluène 60 mg/kg

4.2.5 EDTA calcio-disodique 75 mg/kg

4.2.6 Palmitate d'ascorbyle 500 mg/kg

4.3 Colorants

4.3.1	Curcumine)	
4.3.2	Tartrazine)	
4.3.3	Jaune orangé F.C.F)	100 mg/kg seuls ou en
4.3.4	Bêta-carotène (de synthèse))	combinaison dans tous les
4.3.5	Bêta-Apo-caroténal)	types de mayonnaise
4.3.6	Bêta-Apo-8' de l'acide caroténique)	
4.3.7	Lutéine)	

4.3.8 Extraits de rocou 10 mg/kg calculés sous forme de bixine

4.3.9 Chlorophylle 500 mg/kg dans la mayonnaise aux fines herbes

4.3.10 Caramel (type ammoniacal) 500 mg/kg dans la mayonnaise à la moutarde

4.3.11 Rouge de betterave 500 mg/kg dans la mayonnaise à la tomate

4.4 Aromatisants

Arômes naturels ou substances aromatisantes identiques aux arômes naturels tels que définis aux fins du Codex Alimentarius Limitée par les BPF

1/ Sous réserve de confirmation pour le CCFAC (Certains additifs alimentaires ont déjà été confirmés).

	<u>Concentration maximale</u>
4.5	<u>Agents de conservation</u>
4.5.1	Acide benzoïque et ses sels de Na et de K)
4.5.2	Acide sorbique et son sel de K)
4.6	<u>Stabilisants</u>
4.6.1	Carragénine)
4.6.2	Alginate de sodium)
4.6.3	Alginate de potassium)
4.6.4	Alginate de propylène glycol)
4.6.5	Gomme de caroube)
4.6.6	Gomme guar)
4.6.7	Carboxyméthylcellulose sodique)
4.6.8	Gomme xanthane)
4.6.9	Gomme adragante)
4.6.10	Cellulose microcristalline)
4.6.11	Pectines)
4.6.12	Gomme d'acacia)
4.6.13	Amidons modifiés chimiquement: adipate de diamidon acétylé, phosphate de diamidon acétylé, phosphate de diamidon, phosphate hydroxypropilique de diamidon)
4.7	<u>Préparation enzymatique</u>
4.7.1	Oxydase de glucose (<u>Aspergillus niger</u> var.)
4.8	<u>Exhausteurs de la saveur</u>
4.8.1	Glutamate monosodique
5.	<u>CONTAMINANTS</u>
5.1	Arsenic (As)
5.2	Plomb (Pb)
5.3	Cuivre (Cu)
6.	<u>HYGIENE</u>
6.1	Dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.
6.2	Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen le produit:
a)	doit être exempt de microorganismes pouvant présenter un danger pour la santé;
b)	ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.
6.3	Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux dispositions du Code d'usages recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (Réf. CAC/RCP 1-1969, Rév. 1-1979), et du Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeufs (Réf. CAC/RCP 15-1976).

7. CONDITIONNEMENT

Le produit doit être conditionné dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit 1/

8.1.1 Les produits conformes aux dispositions de la présente norme doivent être désignés par le terme "mayonnaise".

8.1.2 Quand un ingrédient a été ajouté au produit pour lui conférer une saveur spéciale ou caractéristique, une mention appropriée doit figurer en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci.

8.2 Liste des ingrédients

8.2.1 L'étiquette doit comprendre la liste complète des ingrédients déclarés conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

8.3 Contenu net

8.3.1 Le contenu net doit être déclaré en volume conformément à la section 4.3 de la Norme générale.

8.4 Nom et adresse

8.4.1 Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

8.5 Pays d'origine

8.5.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

8.6 Identification des lots

L'identification des lots doit se faire conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

8.7 Etiquetage quantitatif des ingrédients

L'étiquetage quantitatif des ingrédients doit être conforme à la section 5.1 de la Norme générale.

8.8 Date et instructions d'entreposage

Conformément à la section 4.7 de la Norme générale.

8.9 Aliments irradiés

Si la mayonnaise a été préparée à partir d'ingrédients irradiés, une mention appropriée doit figurer sur l'étiquette conformément à l'alinéa 5.2.2 de la Norme générale.

1/ Sous réserve de confirmation par le CCFL.

8.10 Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage

Les dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage doivent être, le cas échéant, conformes à la section 6 de la Norme générale.

8.11 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2 et 3 de la Norme générale, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, tels qu'ils sont définis par la Commission du Codex Alimentarius (page 110 du Manuel de Procédure, 6ème édition).

Les indications requises aux sections 8.1 à 8.9 doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents qui l'accompagnent; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être identifiée clairement par les documents joints.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Echantillonnage

(A mettre au point)

9.2 Détermination de la matière grasse totale (Méthode du type II) 1/

9.2.1 Champ d'application

La méthode permet de déterminer la teneur totale en matière grasse de la mayonnaise et d'autres sauces émulsifiées.

9.2.2 Définition

Teneur en matière grasse: teneur lipidique déterminée par la méthode spécifiée.

9.2.3 Principe

Une fois homogénéisé, l'échantillon est digéré avec de l'acide chlorhydrique et le liquide obtenu est filtré à travers deux papiers-filtres plissés humectés. Faire sécher le résidu restant sur les papiers-filtres et extraire pendant quatre heures avec de l'éther de pétrole ou du n-hexane. Après élimination du solvant par distillation, faire sécher la matière grasse résiduelle à $103 \pm 2^\circ\text{C}$ à la pression atmosphérique, laisser refroidir et peser.

La teneur en matière grasse est calculée à partir de la pesée.

9.2.4 Réactifs

9.2.4.1 Papier indicateur

9.2.4.2 Ether de pétrole, intervalle d'ébullition 40-60°C, ou n-hexane

9.2.4.3 Acide chlorhydrique, environ 4N

9.2.4.4 Solution de nitrate d'argent, 0,1N

9.2.4.5 Eau distillée ou déminéralisée

1/ Sous réserve de confirmation par le CCMAS.

9.2.4.6 Ouate dégraissée

9.2.5 Appareillage

9.2.5.1 Toile d'amiante (pour bec Bunsen et trépied)

9.2.5.2 Bêchers, 600 ml

9.2.5.3 Exsiccateur contenant du gel de silice ou tout autre agent approprié

9.2.5.4 Appareil d'extraction Soxhlet - capacité du siphon d'environ 100 ml avec joints en verre rodé et fiale à fond plat d'une capacité de 250 ml.

9.2.5.5 Dés d'extraction dégraissés (par exemple Schleicher & Schull N° 603 ou Machery & Nagel N° 645F)

9.2.5.6 Papiers-filtres plissés doubles, 150-200 mm de diamètre, le diamètre moyen des pores étant de 5 mm au maximum (par exemple Schleicher & Schull N° 597 1/2 et 595 1/2 ou Machery & Nagel N° 616 1/4 ou 615 1/4)

9.2.5.7 Baguette de verre

9.2.5.8 Entonnoir en verre de 100 ml au maximum de diamètre

9.2.5.9 Sable ou eau

9.2.5.10 Granulés anti-choc

9.2.5.11 Verre de montre, 100 mm de diamètre

9.2.5.12 Etuve munie d'une résistance électrique et d'un thermostat réglé à $103 \pm 2^\circ\text{C}$

9.2.6 Mode opératoire

9.2.6.1 Préparation et entreposage de l'échantillon

Vider le contenu d'une ou plusieurs confections afin de recueillir au moins 200 grammes de produit. Mettre l'échantillon dans un récipient hermétiquement fermé et l'entreposer dans l'obscurité, à $2-6^\circ\text{C}$, pour empêcher qu'il ne s'altère. Avant l'analyse, il faut remettre l'échantillon à la température ambiante en l'agitant, à la main, au besoin, afin de répartir uniformément la chaleur.

9.2.6.2 Méthode de détermination de la matière grasse

Placer la fiale d'extraction à fond plat contenant des granulés anti-choc dans l'étuve pendant une heure à $103 \pm 2^\circ\text{C}$, laisser refroidir dans l'exsiccateur à la température ambiante et peser.

9.2.6.2.1 Peser 3 à 5 g de l'échantillon homogénéisé (selon la teneur escomptée en matière grasse qui ne devrait pas dépasser 3 g), dans un bêcher de 500 ml au mg près.

9.2.6.2.2 Ajouter 150 ml d'acide chlorhydrique 4N et agiter à l'aide d'une baguette de verre. Ajouter quelques granulés anti-choc, couvrir le bêcher avec le verre de montre et porter à ébullition. Laisser le contenu du bêcher frémir à feu doux pendant une heure en agitant à plusieurs reprises.

9.2.6.2.3 Ajouter ensuite 150 ml d'eau chaude dans le bêcher, humecter abondamment à l'eau chaude les papiers-filtres plissés dans l'entonnoir et filtrer rapidement le liquide chaud digéré. Laver à trois reprises à l'eau chaude le bêcher, le verre de montre et la baguette de verre, en filtrant les eaux de lavage et en vérifiant à l'aide du papier indicateur l'absence d'acidité, et à l'aide du nitrate d'argent l'absence de chlorures. Continuer, au besoin, à laver les filtres à l'eau chaude jusqu'à disparition de toute trace d'acide.

9.2.6.2.4 Placer dans le bécher l'entonnoir contenant les filtres avec la baguette de verre et le verre de montre et sécher à l'étuve pendant une heure.

9.2.6.2.5 Mettre les papiers-filtres séchés dans un dé d'extraction. Eliminer toute trace de graisse dans le bécher à l'aide d'un tampon d'ouate imprégné de solvant d'extraction, qui est ensuite ajouté au dé devant être placé dans l'appareil d'extraction. Verser le solvant dans la fiale d'extraction et procéder à l'assemblage de l'extracteur.

9.2.6.2.6 Rincer le bécher et le verre de montre avec du solvant qui est ajouté à l'extracteur. Poursuivre l'extraction sans interruption pendant quatre heures en chauffant la fiale d'extraction sur un lit de sable ou au bain-marie.

9.2.6.2.7 Eliminer le solvant par distillation et faire évaporer toute trace éventuelle dans un léger courant d'air. Placer la fiale en position horizontale pendant une heure dans l'étuve à $103 \pm 2^\circ\text{C}$, la laisser refroidir dans l'exsiccateur et peser au mg près. Répéter ces trois opérations jusqu'à ce que la différence entre deux pesées consécutives ne dépasse pas 0,1%.

9.2.7 Expression des résultats

9.2.7.1 Calcul

Calculer la teneur totale en matière grasse, en g/100 g, selon la formule suivante:

$$\text{Matière grasse (g/100 g)} = \frac{(B - A) \times 100}{C}$$

Où: A = poids de la fiale vide et des granulés en g (9.2.6.2.1)
B = poids de la fiale avec la graisse extraite après dessiccation en g (9.2.6.2.7)
C = poids de l'échantillon prélevé en g (9.2.6.2.1)

Si la différence entre les résultats de deux déterminations ne dépasse pas 0,5% de la teneur en matière grasse, on prend la valeur moyenne.

En cas contraire, il faut effectuer deux autres déterminations. La valeur retenue pour la teneur en matière grasse est alors la moyenne des quatre déterminations.

Donner le résultat à une décimale près et arrondir la deuxième décimale.

9.2.7.2 Répétabilité

1,1 g/100 g (*)

9.2.7.3 Reproductibilité

2,0 g/100 g (*)

9.3 Dosage du jaune d'oeuf (Méthode du type I) 1/

9.3.1 Champ d'application

La méthode permet de doser la teneur en jaune d'oeuf de la mayonnaise et des sauces émulsifiées.

(*) Dosage de la teneur en matière grasse et en jaune d'oeuf de la mayonnaise: Essai interlaboratoires (Michael J. Scotter, Victor Staniforth et Roger Wood) (CX/EURO 88/5, Partie II)

1/ Sous réserve de confirmation par le CCMAS.

9.3.2 Définition

Teneur en jaune d'oeuf: teneur en jaune d'oeuf déterminée par la méthode spécifiée.

9.3.3 Principe

Extraire les phospholipides en même temps que la matière grasse à l'aide d'un mélange de chloroforme et d'éthanol. Après incinération, la teneur en phosphate est déterminée par gravimétrie et exprimée en molybdate de phospho-quinoléine.

9.3.4 Réactifs

9.3.4.1 Ethanol à 96% en volume

9.3.4.2 Chloroforme

9.3.4.3 Mélange chloroforme-éthanol, 3:2 en volume

9.3.4.4 Acétone

9.3.4.5 Acide sulfurique (densité 1,84 g/cm³)

9.3.4.6 Acide nitrique (densité 1,40 g/cm³)

9.3.4.7 Acétate de magnésium, Mg (CH₃COO)₂.4H₂O

9.3.4.8 Solution de molybdate de quinoléine

9.3.4.8.1 Dissoudre 70 g de molybdate de sodium Na₂MoO₄.2H₂O dans 150 ml d'eau distillée.

9.3.4.8.2 Dissoudre 60 g d'acide citrique dans 150 ml d'eau distillée et ajouter 85 ml d'acide nitrique.

9.3.4.8.3 Verser lentement la solution (9.3.4.8.1) dans la solution (9.3.4.8.2) en agitant constamment.

9.3.4.8.4 A 100 ml d'eau distillée ajouter avec soin 35 ml d'acide nitrique et 5 ml de quinoléine fraîchement distillée. Verser cette solution dans la solution 9.3.4.8.3 en agitant constamment. Laisser reposer pendant 24 heures à la température ambiante. S'il se forme un précipité, filtrer. Ajouter 280 ml d'acétone et diluer ensuite jusqu'à obtention d'un litre. Conserver le réactif au molybdate (9.3.4.8) dans un récipient de plastique bien fermé entreposé à l'obscurité.

9.3.5 Appareillage

9.3.5.1 Plaque chauffante électrique munie d'un agitateur magnétique

9.3.5.2 Erlenmeyer de 300 ml avec condenseur à reflux

9.3.5.3 Filtre plissé de 15 cm de diamètre

9.3.5.4 Ballon jaugé de 250 ml

9.3.5.5 Capsule de platine d'une capacité d'environ 130 ml

9.3.5.6 Creuset G4 en verre fritté

9.3.5.7 Four à moufle

- 9.3.5.8 Bain-marie
- 9.3.5.9 Exsiccateur
- 9.3.5.10 Erlenmeyer de 250 ml
- 9.3.5.11 Verre de montre
- 9.3.5.12 Baguette de verre
- 9.3.5.13 Papier filtre exempt de cendres
- 9.3.5.14 Plaque chauffante électrique
- 9.3.5.15 Ballon de Büchner
- 9.3.6 Mode opératoire
- 9.3.6.1 Préparation et entreposage de l'échantillon

Prélever le contenu d'une ou plusieurs confections de manière à obtenir au moins 200 g. Placer l'échantillon dans un récipient hermétiquement fermé dans un lieu sombre à une température de 2 à 6°C afin d'éviter toute altération du produit. Avant l'analyse, il faut remettre l'échantillon à la température ambiante en l'agitant à la main, au besoin, pour répartir uniformément la chaleur.

9.3.6.2 Séparation des phospholipides

9.3.6.2.1 Peser 12 à 13 g de l'échantillon dans un Erlenmeyer de 300 ml à 0,01 g près.

9.3.6.2.2 Ajouter 100 ml de chloroforme et 75 ml d'éthanol et mélanger avec un agitateur magnétique jusqu'à l'obtention d'une suspension homogène. Chauffer pendant une heure sous reflux en agitant sans arrêt.

9.3.6.2.3 Après refroidissement, laisser reposer pendant une nuit. Filtrer dans un filtre plissé préalablement humecté avec un mélange chloroforme-éthanol et recueillir dans un ballon jaugé de 250 ml. Laver l'Erlenmeyer et filtrer en ajoutant encore le mélange de solvants jusqu'à obtention de 250 ml.

9.3.6.2.4 Prélever à l'aide d'une pipette 100 ml de la solution 9.3.6.2.3 et les verser dans une capsule de platine recouverte d'un filtre exempt de cendres; faire évaporer avec précaution au-dessus d'un bain-marie jusqu'à siccité. Ajouter 3,5 g d'acétate de magnésium. Découper le papier-filtre en morceaux et recouvrir le contenu de la capsule. Couvrir à nouveau la capsule avec un papier-filtre exempt de cendres. Calciner le résidu, d'abord à feu doux puis dans le four à moufle réglé à 800°C jusqu'à l'obtention d'une cendre blanche (une heure environ).

9.3.6.2.5 Dissoudre avec précaution la cendre dans 15 ml d'acide nitrique (en laissant couler ce dernier le long d'une baguette de verre) et verser dans un Erlenmeyer de 250 ml. Rincer à plusieurs reprises avec de l'eau, diluer jusqu'à obtention de 50 ml et laisser refroidir à la température ambiante.

9.3.6.2.6 Ajouter 50 ml de réactif au molybdate de quinoléine (9.3.4.8), en agitant constamment. Recouvrir l'Erlenmeyer d'un verre de montre et porter à ébullition sur la plaque chauffante pendant une minute. Laisser refroidir à température ambiante en agitant de nouveau à deux ou trois reprises.

9.3.6.2.7 Chauffer le creuset en verre fritté à $260^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$ pendant 30 minutes, laisser refroidir dans un exsiccateur et peser au mg près.

9.3.6.2.8 Transférer le précipité dans le creuset en verre fritté en aspirant doucement et laver à cinq reprises avec 20 ml d'eau.

9.3.6.2.9 Laisser sécher pendant une heure dans l'étuve réglée à $260^{\circ}\text{C} \pm 20^{\circ}\text{C}$ et laisser refroidir dans l'exsiccateur. Peser au mg près.

9.3.7 Expression des résultats

9.3.7.1 Calcul

9.3.7.1.1 Calculer la teneur en acide phosphorique lipidique (exprimée en P_2O_5 g/100 g) à l'aide de la formule suivante: $\text{teneur en } \text{P}_2\text{O}_5 \text{ (g/100 g)} =$

$$\frac{2,5 \times \text{poids du précipité} \times 0,03207 \times 100}{\text{poids de l'échantillon}}$$

9.3.7.1.2 Calculer la teneur en jaune d'oeuf (exprimée en g/100 g) à l'aide de la formule suivante: $\text{teneur en jaune d'oeuf (g/100 g)} = 102 \times \text{teneur en } \text{P}_2\text{O}_5 \text{ (g/100 g)}$ (9.3.7.1.1)

9.3.7.2 Répétabilité

0,6 g/100 g (*)

9.3.7.3 Reproductibilité

0,7 g/100 g (*)

(*) Voir référence indiquée aux alinéas 9.2.7.2 et 9.2.7.3.

REVISION DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE FIGURANT DANS
LES NORMES REGIONALES EUROPEENNES DU CODEX 3/

A. NORME REGIONALE EUROPEENNE CODEX POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES
(CODEX STAN 108-1981)

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions suivantes sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 La dénomination du produit doit être "eau minérale naturelle". Toutefois les produits contenant moins de 1000 mg/l d'extrait sec soluble total (sels) et moins de 250 mg/l de gaz carbonique libre peuvent porter la dénomination:

- a) "eau minérale naturelle", accompagnée à proximité immédiate d'une description appropriée permettant de distinguer ce produit de ceux contenant plus de 1000 mg/l d'extrait sec soluble total ou plus de 250 mg/l de gaz carbonique libre; ou
- b) "eau de source" ou toute autre dénomination appropriée répondant à la nature véritable du produit. 2/

7.1.2 La dénomination "eau minérale naturelle naturellement gazeuse" ne peut être utilisée que si la proportion de gaz carbonique provenant de la source est la même qu'à l'émergence, conformément à l'alinéa 2.2.1.

7.1.3 La dénomination "eau minérale naturelle non gazeuse" ne peut être utilisée que si l'eau minérale naturelle ne contient naturellement pas de gaz carbonique libre, conformément à l'alinéa 2.2.2.

7.1.4 La dénomination "eau minérale naturelle dégazéifiée" doit être utilisée si la teneur en gaz carbonique de l'eau minérale naturelle est inférieure à la teneur à l'émergence, conformément à l'alinéa 2.2.3.

7.1.5 La dénomination "eau minérale naturelle renforcée au gaz carbonique de la source" doit être utilisée si la teneur de l'eau en gaz carbonique est supérieure à la teneur à l'émergence, conformément à l'alinéa 2.2.3

7.1.6 La dénomination "eau minérale naturelle gazéifiée" doit être utilisée si l'eau a fait l'objet d'une addition de gaz carbonique d'autre provenance, conformément à l'alinéa 2.2.4.

7.2 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en volume conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

1/ Ci-après désignée par "Norme générale".

2/ Lorsqu'ils acceptent la norme, les gouvernements sont priés d'indiquer la désignation utilisée pour les eaux minérales naturelles contenant moins de 1000 mg/l d'extrait sec soluble total et moins de 250 mg/l de gaz carbonique libre.

3/ Sous réserve de confirmation par le CCFL.

7.3 Nom et adresse

L'emplacement et le nom de la source ainsi que le nom et l'adresse de l'exploitant doivent être déclarés.

7.4 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément à l'alinéa 4.5.1 de la Norme générale.

7.5 Identification des lots

L'identification des lots doit se faire conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

7.6 Datage et instructions d'entreposage

Conformément à la section 4.7 de la Norme générale.

7.7 Mentions d'étiquetage supplémentaires

7.7.1 La mention ci-après doit figurer sur l'étiquette en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci, ou encore placée bien en évidence:

"peut avoir un effet laxatif"

si le produit contient plus de 600 mg/l de sulfate autre que le sulfate de calcium.

7.7.2 Si une eau minérale naturelle a été soumise à un traitement conformément à l'alinéa 3.1.1, le traitement doit être déclaré sur l'étiquette.

7.8 Mentions d'étiquetage interdites

7.8.1 Aucune allégation concernant les effets médicaux (préventifs, thérapeutiques, curatifs) ou autres effets bénéfiques pour la santé du consommateur ne doit être faite au sujet des propriétés du produit visé par la présente norme.

7.8.2 Un nom de localité, de hameau ou de lieu-dit ne peut faire partie d'une marque à moins qu'il ne se rapporte à une eau minérale exploitée à l'endroit désigné par la marque.

7.8.3 L'emploi de toute déclaration ou représentation graphique susceptible de créer dans l'esprit du public une confusion sur la nature, l'origine, la composition et les propriétés des eaux minérales naturelles mises en vente, est interdit.

7.9 Mentions d'étiquetage facultatives

7.9.1 Les mentions ci-après, qui décrivent les propriétés particulières du produit, peuvent figurer sur l'étiquette en liaison avec le nom du produit ou à proximité immédiate de celui-ci, ou encore placées bien en évidence, à condition que le produit soit conforme aux spécifications indiquées:

- a) "Alcaline" - si le produit contient plus de 600 mg/l de HCO_3^- ;
- b) "Acidulée" - si le produit contient plus de 250 mg/l de gaz carbonique libre;
- c) "Saline" - si le produit contient plus de 1000 mg/l de NaCl;
- d) "Contient du fluor" - si le produit contient plus de 1 mg/l de F;

- e) "Contient du fer" - si le produit contient plus de 5 mg/l de Fe;
- f) "Contient de l'iode" - si le produit contient plus de 1 mg/l de I;
- g) "Peut être diurétique" - si le produit contient plus de 1000 mg/l de sels dissous totaux ou plus de 600 mg/l de HCO₃⁻.

7.9.2 Les mentions ci-après constituent d'autres exemples de mentions d'étiquetage facultatives:

- a) marque;
- b) date de l'autorisation d'exploiter;
- c) résultats de l'analyse de l'eau à l'émergence, avec mention de tout traitement autre que ceux auxquels se réfère l'alinéa 3.1.1 ou de l'eau contenue dans le récipient.

B. NORME REGIONALE EUROPEENNE CODEX POUR LES CHANTERELLES FRAICHES
(CODEX STAN 40-1981)

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "chanterelles" accompagné des termes "Cantharellus cibarius".

6.2 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids conformément aux alinéas 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

6.3 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

6.4 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément à l'alinéa 4.5.1 de la Norme générale.

C. NORME GENERALE CODEX POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES
(CODEX STAN 38-1981)

8. ETIQUETAGE 2/

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

8.1 Nom du produit

Aucun changement proposé

1/ Ci-après désignée par "Norme générale".

2/ Projet d'amendement préparé par le Secrétariat (voir par. 79, ALINORM 89/19) sur la base du projet de norme pour la mayonnaise.

- 8.2 Liste des ingrédients)
- 8.3 Contenu net)
- 8.4 Nom et adresse) Comme dans le Projet de
- 8.5 Pays d'origine) norme pour la mayonnaise,
- 8.6 Identification des lots) Annexe III, ALINORM 89/19
- 8.7 Etiquetage quantitatif des ingrédients)
- 8.8 Date et instructions d'entreposage)
- 8.9 Aliments irradiés)
- 8.10 Déroptions aux dispositions obligatoires)
- 8.11 d'étiquetage)
- 8.11 Etiquetage des récipients non destinés à la)
- 8.11 vente au détail)
- D. NORMES CODEX POUR LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES SECHES 2/
- (CODEX STAN 39-1981)

6. ETIQUETAGE

Outre les sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

- 6.1 Nom du produit)
- Aucun changement proposé)
- 6.2 Contenu net)
- 6.3 Nom et adresse) Comme dans le Projet de
- 6.4 Pays d'origine) norme pour la mayonnaise,
- 6.5 Identification des lots) Annexe III, ALINORM 89/19
- 6.6 Date et instructions d'entreposage)
- 6.7 Etiquetage des récipients non destinés à)
- 6.7 la vente au détail)

1/ Ci-après désignée par "Norme générale".

2/ Projet d'amendement préparé par le Secrétariat (voir par. 79, ALINORM 89/19) sur la base du projet de norme pour la mayonnaise, compte tenu du fait qu'il s'agit d'un produit à "ingrédient" unique et sans inclure de référence à l'irradiation (par. 78, ALINORM 89/19).