

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Point 7 de l'ordre du jour**

**CX/FH 00/7 – Add.1  
Septembre 2000**

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

### **COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

**Trente-troisième session**

**Washington, D.C., USA, du 23 au 28 octobre 2000**

# F

#### **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (À l'étape 3 de la procédure)**

Le Canada, le Brésil, le Danemark, le Kenya, le Mexique, la Nouvelle Zélande, les Etats-Unis d'Amérique, la Fédération internationale de laiterie et l'Office International des Epizooties (OIE) ont soumis leurs observations concernant le document CX/FH 00/7.

#### **Observations générales**

##### **Canada**

Le Canada loue les efforts accomplis depuis la dernière session pour rendre cet Avant-projet beaucoup plus précis et convivial. Nous approuvons l'utilisation d'annexes car la formule proposée rendra l'Avant-projet de Code d'usages plus fonctionnel et plus pratique.

Le Canada appuie la proposition voulant que le CCFH définisse la salubrité pour l'ensemble des produits.

Les deux sections de l'Annexe II (sections A et B) traitent des risques microbiologiques. Reconnaissant l'importance de renseignements appropriés sur la maîtrise des risques microbiologiques, le Canada propose au CCFH d'envisager la possibilité de diffuser plus de renseignements sur les risques chimiques et physiques (notamment en ce qui a trait à la maîtrise des allergènes et à la détection des métaux).

##### **Brésil**

Le Brésil aimerait souligner l'excellent travail accompli par le Groupe de rédaction.

### **Danemark**

Dans l'ensemble, le Danemark approuve l'approche sélectionnée et la structure proposée pour l'Avant-projet de code d'usages.

Toutefois, le concept d'Objectifs de sécurité alimentaire doit être défini tout comme sa relation avec le Degré de protection approprié. En effet, l'Avant-projet de code d'usages réfère à plusieurs reprises au Degré de protection approprié bien que ce dernier ne soit pas suffisamment clair.

Toute évaluation relative à la pertinence, au libellé ou à la portée des principes proposés et présentés dans le texte principal du Code d'usages demeurera périlleuse aussi longtemps que les directives précises sur lesquelles se basent les principes ne seront pas suffisamment développées (que ce soit en Annexe ou dans le texte principal du Code d'usages).

Par conséquent, le Danemark pourrait soumettre ultérieurement certaines observations relatives aux principes projetés, notamment lorsque l'ensemble de l'Avant-projet aura pris forme.

### **Mexique**

Le Mexique approuve l'ensemble du document mais recommande que la traduction espagnole soit soigneusement révisée. Nous appuyons l'inclusion des produits laitiers composés au Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, tel que proposé.

Dans l'Annexe du document espagnol, le libellé utilisé pour la durée et la température devrait être extrêmement précis.

### **Nouvelle Zélande**

La Nouvelle Zélande approuve l'élaboration continue de cet Avant-projet de directives et l'utilisation des annexes comme il est suggéré dans le présent Avant-projet.

La Nouvelle Zélande recommande au Comité de demander au groupe de rédaction de poursuivre ses travaux pour développer plus avant ces directives en tenant compte des observations émises par les Etats membres sur ce point de l'ordre du jour.

### **Etats-Unis d'Amérique**

Les États-Unis appuient sans réserve l'*Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* et encouragent le Comité à poursuivre son développement en collaboration avec le groupe de rédaction.

Les États-Unis tiennent à souligner les efforts déployés par leurs partenaires de rédaction au cours de la révision de cet Avant-projet de code d'usages. Cette récente révision a permis d'affiner le document d'ensemble soumis à la 32<sup>e</sup> session du Comité. Le groupe de rédaction a tenu compte non seulement des observations soumises avant et au cours de la dernière session mais aussi de celles soumises avant la réunion du groupe de rédaction, suite à la diffusion du Code d'usages à la liste « L ». Parmi les

questions soulevées et résolues au cours de la réunion du groupe de rédaction, notons :

- la différence entre les notions de principe et de directive ;
- la mise en place appropriée de principes et de directives pour favoriser leur application ;
- l'organisation structurelle des Annexes ;
- les grandes lignes des Annexes.

Les États-Unis reconnaissent que le développement du Code nécessitera encore beaucoup de travail, particulièrement au niveau des Annexes et de leur contenu détaillé. En conséquence, les États-Unis recommandent que le Comité maintienne le Code d'usages à l'étape 3 et qu'il confie le développement des diverses Annexes au groupe de rédaction afin qu'elles soient soumises à l'examen de la 34<sup>e</sup> session du Comité.

Les États-Unis remarquent également que les questions de validation et de salubrité ont été soumises à l'étude du Comité en fonction de l'ensemble des produits. Ces questions devront être consolidées avant d'être pleinement incorporées au Code d'usages pour le lait.

### **Fédération internationale de laiterie**

Dans l'ensemble, le FIL approuve l'approche sélectionnée et la structure proposée pour l'Avant-projet de code d'usages, sachant que le processus de rédaction détaillé suivra.

Afin de favoriser ce processus de rédaction, le CCFH doit donner des précisions concernant l'application pratique du concept de « salubrité ». Ce code d'usages doit également tenir compte des réalisations du Comité dans le contexte d'entreprises moins développées.

En outre, le concept d'Objectif de sécurité alimentaire microbiologique, et plus particulièrement sa relation avec le Degré de protection approprié, doivent être définis puisque le Code d'usages y réfère constamment. Actuellement, les répercussions d'un tel renvoi ne sont pas clairement définies. Étant donné que le Code d'usages est destiné aux préparateurs de produits laitiers, nous estimons que le Code devrait être établi en fonction des OSAM plutôt que des DPA.

Tant et aussi longtemps que les directives précises sur lesquelles se basent les principes ne seront pas suffisamment développées (que ce soit en Annexe ou dans le texte principal du Code d'usages), toute évaluation relative à la pertinence, au libellé ou à la portée des principes proposés et présentés dans le texte principal du Code d'usages demeure périlleuse.

En conséquence, nos observations ne sont que préliminaires.

## **INTRODUCTION**

### **Mexique**

À la quatrième ligne du deuxième paragraphe, nous proposons que le texte « ...que son una fuente rica y práctica de recursos alimenticios para la población de muchos países... » // « ...qui sont, pour les

populations de nombreux pays, une source pratique et riche d'aliments nutritifs. » soit remanié comme suit : «...que son una fuente rica y conveniente de... » // «...qui sont, pour les populations de nombreux pays, une source pratique et riche... » //

## **2.1 Champ d'application**

### **Fédération internationale de laiterie**

Bien que l'ensemble du Code ne réfère qu'au lait et aux produits laitiers, cette section stipule que le Code d'usages s'applique également aux produits laitiers composés. L'inclusion des produits laitiers composés au champ d'application devrait être révisée.

## **2.3 Principes applicables à la production, à la transformation et à la manipulation du lait, des produits laitiers et des produits laitiers composés**

### **Brésil**

Numéro 3 : Le lait et les produits laitiers doivent être produits, manipulés, stockés et transportés dans des conditions garantissant la salubrité du produit.

Argument : pour justifier l'implémentation de mesures de contrôle au cours de ces étapes. Le terme « meilleures » est subjectif.

Numéro 4, 2<sup>e</sup> paragraphe : Compléter le paragraphe par la phrase : « Toutefois, le 1<sup>er</sup> Principe devrait être développé pour permettre d'identifier des mesures de contrôle adéquates. »

Argument : Bien que tous les principes ne s'appliquent pas, l'identification des risques et des mesures de contrôle adéquates demeure essentielle.

### **Danemark**

#### **Principes communs**

Compte tenu du fait que les concepts cités se retrouvent au sein de plusieurs textes généraux du Codex (avant-projets), nous doutons que le principe énoncé entre crochets au principe 6 ait sa place au sein d'un Code à caractère spécifique.

### **Mexique**

Nous proposons que l'article 3 de la section 2.3 relative aux principes applicables soit supprimé puisque qu'il réfère à une partie de la chaîne alimentaire mentionnée précédemment à l'article 2.

### **Fédération internationale de laiterie**

Compte tenu du fait que les concepts cités se retrouvent au sein de plusieurs textes généraux du Codex (avant-projets), nous doutons que le principe énoncé entre crochets au principe 6 ait sa place au sein d'un Code à caractère spécifique.

## 2.4 Rôles respectifs des producteurs de lait, des fabricants et des autorités de contrôle

### Brésil

1<sup>er</sup> paragraphe : Ajouter la phrase suivante entre les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> phrases : « Compte tenu des résultats obtenus dans le cadre de l'évaluation des risques, les systèmes de gestion devraient sélectionner l'approche de contrôle de risque la plus efficace. »

Argument : Pour justifier la raison d'être des systèmes de gestion.

Premier alinéa : Compléter la rubrique « les maladies des animaux » de la façon suivante : les maladies d'animaux, contrôle et prévention (p. ex., calendrier d'immunisation)

Argument : pour souligner l'importance des mesures de prévention en matière de maladies d'animaux.

5<sup>e</sup> paragraphe : Substituer la phrase « Registre tenu obligatoirement au niveau de l'exploitation » et éliminer les crochets.

Argument : Pour assurer la tenue d'un registre au niveau de l'exploitation et, le cas échéant, la traçabilité des problèmes.

## 2.5 Définitions (à développer)

### Brésil

Nous soumettons les observations suivantes :

- **Définition des Objectifs de sécurité alimentaire** : Établissement du taux maximal de risque admissible pour assurer un degré de protection approprié.
- **Considérations relatives aux Barrières, à la Technique des barrières et à l'Étape microbiocide** : Selon le Brésil, ces concepts devaient être clairement définis afin d'établir une corrélation adéquate entre ceux-ci et le texte de l'Annexe II (par exemple, le lait UHT sera considéré sûr si le traitement thermique est combiné à l'intégrité de l'emballage. Le traitement thermique étant de nature microbiocide, la sécurité du produit ne dépend donc pas d'un facteur ou d'un traitement unique).

### Danemark

Une définition devra être établie si la référence au Degré de protection approprié est maintenue. En cas contraire, la mise en application du Code d'usages deviendra à peu près impossible.

### Mexique

Nous proposons que la définition de la salubrité soit celle adoptée par le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire qui se lit comme suit : Salubrité des aliments. L'assurance que les aliments sont aptes à la consommation humaine, conformément à l'utilisation prévue.

Nous recommandons que la deuxième définition (version brève) proposée pour le terme « barrière » soit retenue.

Nous recommandons que la première définition (version plus longue ) du terme « technique des barrières » soit retenue. Toutefois, le terme « barrière » devrait être remplacé par « facteur ».

Pour plus de consistance au niveau de la terminologie employée, nous proposons la définition suivante pour « l'étape microbiocide » : « Traitement microbiocide : une étape de transformation unique qui... »

En ce qui concerne la définition de la « Mesure sanitaire équivalente », nous recommandons la suppression du texte placé entre crochets puisque la définition ainsi modifiée respecte les objectifs en matière de protection de la santé des consommateurs.

Nous proposons la définition suivante pour la validation : Procédure opérationnelle et séquentielle visant à déterminer la fiabilité du système par le biais d'information documentaire et de données statistiques d'expérimentation.

Nous proposons la définition suivante pour les produits à base de lait cru : « Produits transformés avec du lait n'ayant subi aucune pasteurisation ou traitement similaire ».

### **Fédération internationale de laiterie**

Une définition devra être établie si la référence au Degré de protection approprié est maintenue. En cas contraire, la mise en application du Code d'usages deviendra à peu près impossible.

Nous favorisons la première option proposée dans le cadre de Technique des barrières. L'utilisation de lettres majuscules permet le renvoi à un concept associé à un résultat précis (un produit sûr et salubre).

Nous favorisons le renvoi à une Étape microbiocide plutôt qu'à un traitement car ce dernier pourrait être interprété comme étant composé d'une série d'étapes. Nous proposons que l'Étape microbiocide soit définie comme suit :

*« L'**Étape microbiocide** est une étape unique qui utilise un processus de destruction, d'élimination ou de prélèvement pour ramener le nombre de micro-organismes, y compris de pathogènes, au sein du produit transformé (final ou intermédiaire) à un niveau qui ne mette pas en péril la sécurité et la salubrité des aliments. »*

Les objectifs visés par la référence au « produit à base de lait cru » doivent être examinés à nouveau. Le Code cherche à établir des directives pour garantir la sécurité et la salubrité des produits laitiers à base de lait n'ayant pas subi de traitement thermique et obtenus par l'application de la Technique des barrières et/ou d'une ou plusieurs Étapes microbiocides. Dès lors, que ce soit dans le contexte uniquement de l'application d'un traitement thermique ou bien de Technique des barrières et autres étapes microbiocides, l'examen minutieux du terme « cru » s'avère nécessaire.

### 3. PRODUCTION PRIMAIRE

#### Brésil

1<sup>er</sup> paragraphe. Nous proposons que la phrase « Le lait cru doit être aussi pur que possible » soit remplacée par « Le lait cru doit être hygiénique et sanitaire ».

Argument : Pour accentuer l'objectif de sécurité alimentaire plutôt que la simple « propreté » du produit.

5<sup>e</sup> paragraphe. Compléter le paragraphe par la phrase : « Toutefois, le 1<sup>er</sup> Principe devrait être développé pour permettre d'identifier des mesures de contrôle adéquates. »

Argument : Identique à celui invoqué pour la section 2.3, numéro 3.

#### Danemark

Le terme « *clean* (propre) » utilisé dans le texte anglais est dépassé ; il devrait être remplacé par un terme plus descriptif.

#### Kenya

Cette section devrait se référer aux Directives pour la conservation du lait cru par le biais du système de lactoperoxydase (CAC/GL 13-1991) pour empêcher la contamination bactériologique du lait cru au cours de la collecte et du transport vers une usine de transformation laitière, en l'absence de réfrigération du lait cru.

Une telle référence est essentielle car ces directives ont été mises en place dans le but d'empêcher la contamination bactériologique du lait cru au cours de la collecte et du transport vers une usine de transformation laitière en l'absence de réfrigération du lait cru. Cette situation prévaut d'ailleurs au sein de plusieurs pays de développement dont les infrastructures liées à l'industrie laitière sont elles aussi en voie de développement.

En conséquence, nous proposons que le système de lactoperoxydase soit reconnu à titre de processus viable pour prévenir la contamination bactériologique du lait cru et qu'il soit incorporé ou indexé à l'aide de renvois à l'Avant-projet de codes d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers.

#### Mexique

Premier sous-titre (Principes applicables à la production primaire de lait). Nous proposons que la première phrase « la leche cruda debe ser lo más pura posible » // « le lait cru doit être aussi pur que possible » soit modifiée de la manière suivante : « la leche cruda debe ser tan limpia como sea posible » // « le lait cru doit être aussi pur que possible. » //

Au deuxième paragraphe, « Durante...o extrínscico ambiental » // « La contamination...que faire se peut », nous proposons que l'ordre du texte traduit soit remanié de la manière suivante : « Durante la producción primaria deberá reducirse al mínimo, en la medida de lo posible, la contaminación de

origen intrínseco o extrínseco de la leche cruda.» // « La contamination du lait cru d'origine intrinsèque et extrinsèque au cours de la production primaire doit être réduite au minimum autant que faire se peut. » //

Nous recommandons que le quatrième paragraphe soit remanié en fonction du libellé suivant : « Tout contaminant présent dans le lait cru et comportant des risques pour la santé humaine ne devrait pas excéder la limite établie susceptible de compromettre la santé du consommateur. »

### **Fédération internationale de laiterie**

Susceptible d'être confondu avec le terme « *cleaned* (nettoyé) », le terme « *clean* (propre) » utilisé dans le texte anglais devrait être remplacé par un terme plus descriptif.

#### **3.2.2 Santé des animaux**

##### **Brésil**

2<sup>e</sup> paragraphe : Devrait être supprimé.

Argument : Pour interdire l'utilisation de lait provenant d'animaux malades.

4<sup>e</sup> paragraphe : Supprimer « ou par les excréments ».

Argument : Pour ne pas tolérer la présence d'excréments dans le lait.

### **Fédération internationale de laiterie**

Le deuxième principe devrait plutôt se lire ainsi :

« Le lait provenant d'animaux malades ne doit pas être destiné à la consommation humaine lorsque, compte tenu de l'utilisation finale, la maladie peut affecter le lait et les produits laitiers qui présenteraient ainsi un risque pour la santé humaine ou affecter défavorablement leur salubrité. »

### **L'Office International des Epizooties (OIE)**

Compte tenu du libellé actuel, cette section pourrait prêter à confusion quant aux responsabilités respectives du Codex Alimentarius et de l'OIE en matière de santé animale et de santé humaine. En particulier, le premier paragraphe fait allusion aux risques sans toutefois spécifier s'il s'agit de risques pour les humains ou pour les animaux. D'autre part, le troisième paragraphe, plutôt vague et imprécis, pourrait entraîner la mise en place de mesures sanitaires inutilement drastiques (notamment la destruction de lait).

En conséquence, je propose le libellé suivant pour éliminer les problèmes mentionnés ci-dessus :

#### **3.2.2 Santé des animaux**

L'état sanitaire des animaux laitiers doit être géré en fonction des risques pour la santé humaine.



L'OIE est l'organisation internationale reconnue par l'OTS/accord SPS pour la formulation des critères de base en matière de normes, directives et recommandations associées à la santé des animaux et aux zoonoses.

Parmi les zoonoses présentant un risque pour la santé humaine suite à la consommation de lait et de produits laitiers, notons les maladies suivantes :

- Fièvre Q
- Listériose
- Tuberculose (*M. bovis*)
- Brucellose (*B. abortus*, *B. melitensis*)

Pour connaître les conditions applicables, veuillez consulter le chapitre approprié du Code international de santé animale de l'OIE.

Ce nouveau libellé n'est qu'une recommandation préliminaire qui devra être soumise à un examen plus approfondi puisqu'il n'a pas été analysé par la Commission du Code international de santé animale de l'OIE (ce point sera inscrit à l'ordre du jour de la réunion de la Commission prévue pour la fin de septembre 2000). Le libellé proposé pour ce document du Codex Alimentarius comporte toutefois un principe primordial, à savoir un renvoi au Code international de santé animale de l'OIE en matière de zoonoses, renforçant ainsi les liens établis depuis plusieurs années entre nos deux organisations sur le plan de la coopération technique.

### 3.2.3.3 Médicaments vétérinaires

#### Brésil

1<sup>er</sup> au 3<sup>e</sup> paragraphes : modifier l'ordre des paragraphes de la façon suivante :

1<sup>er</sup> para. : « Les animaux malades...ne doit pas être utilisé. »

2<sup>e</sup> para. : « Le lait des animaux... ait été respecté. »

3<sup>e</sup> para. : « Le lait des animaux... en quantités inacceptables. »

5<sup>e</sup> paragraphe : Nous proposons qu'il soit supprimé.

Argument : Compte tenu de la référence au CC-RMVA, aucune explication n'est nécessaire.

#### Fédération Internationale de laiterie

Les principes énoncés soulèvent certaines questions en matière d'application. De toute évidence, les deux premiers principes s'appliquent au niveau de l'animal individuel. Selon le troisième principe, tout lait dépassant les LMR établies ne devrait pas être utilisé. Du point de vue de la sécurité alimentaire, ce principe devrait s'appliquer au lait de mélange utilisé au niveau de l'usine laitière puisque le problème fondamental est l'exposition aux produits (salubrité) et aux êtres humains (sécurité).

En outre, le texte ne tient pas compte des traitements à base de substances autres que les « médicaments vétérinaires » tels que remèdes homéopathiques, produits de phytothérapie, etc. Il est primordial de rédiger un texte approprié traitant des questions de salubrité et de risques associés à ces substances.

### **3.3.2 Equipement de stockage**

#### **Danemark**

L'objectif de « minimisation » doit être maintenu. Le principe ALARA (le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre) constitue une approche fondamentale qui doit être appliquée.

#### **Fédération internationale de laiterie**

Sections 3.3.2 et 3.3.3. Cette section devrait être révisée puisqu'elle comporte certains recoupements.

L'objectif de « minimisation » doit être maintenu. Un tel objectif favoriserait la sécurité et la salubrité.

### **3.3.4 Procédure de livraison et de collecte**

#### **Mexique**

Nous recommandons le titre suivant pour la section 3.3.4 : « Procedimientos de recolección y distribución » // « Procédures de collecte et de distribution ». Parallèlement, le terme « injustificados » // « inutile » utilisé au premier paragraphe devrait être remplacé par « indebidos » // « inopportun » //.

### **3.3.6 Procédures de transport**

#### **Danemark**

L'objectif de « minimisation » doit être maintenu. Le principe ALARA (le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre) constitue une approche fondamentale qui doit être appliquée.

#### **Fédération internationale de laiterie**

L'objectif de « minimisation » doit être maintenu. Un tel objectif favoriserait la sécurité et la salubrité.

### **5.2.1 Maîtrise de la température**

#### **Mexique**

La section 5.2.4 (premier paragraphe) devrait être remaniée ainsi : « ...devraient...produits intermédiaires par l'environnement ou par le contact avec des matières provenant d'étapes antérieures de la transformation. » //

### **5.2.3 Critères microbiologiques et autres spécifications**

#### **Danemark**

Nous recommandons que le Groupe de rédaction étudie la possibilité de développer des principes de méthodologie analytique pour vérifier les spécifications microbiologiques données. Cette section devrait aborder l'utilisation de méthodes de routine, par opposition à des méthodes de référence, en précisant les conditions requises pour leur application et ainsi promouvoir leur utilisation.

### **5.2.3.1 Lait cru**

#### **Brésil**

2<sup>e</sup> paragraphe, 2<sup>e</sup> phrase : « D'autres critères (...) doivent être utilisés pour détecter des défauts inacceptables. »

Argument : D'autres critères sont nécessaires et ils doivent être utilisés (et non peuvent être utilisés) pour détecter des défauts inacceptables.

### **5.2.3.2 Spécifications microbiologiques du produit fini**

## **5.2.4 Contamination microbiologique croisée**

#### **Mexique**

La section 5.2.4 (premier paragraphe) devrait être remaniée ainsi : « ...devraient...produits intermédiaires par l'environnement ou par le contact avec des matières provenant d'étapes antérieures de la transformation. » //

## **6.1 Entretien et nettoyage**

#### **Brésil**

- 2<sup>e</sup> paragraphe : supprimer le mot « humide ».

Argument : Toute méthode de nettoyage peut être envisagée.

#### **Mexique**

Nous recommandons le remaniement suivant pour le deuxième paragraphe de la section 6.1 : « Tous les équipements de remplissage devraient être nettoyés et désinfectés de manière adéquate. »

## **6.2 Programmes de nettoyage**

#### **Mexique**

Nous proposons la suppression du terme « nettoyés » à la section 6.2.

# **ANNEXES**

## **CONTENANT DES DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DES DIFFERENTES APPROCHES DE LA PRODUCTION PRIMAIRE ET DU TRAITEMENT DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS**

### **ANNEXE 1, PARTIE A**

**DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DE L'APPROCHE « GENERALE » DE LA  
PRODUCTION PRIMAIRE**

**Introduction et objectifs**

**Fédération internationale de laiterie**

Les sections d'introduction devront être révisées dès que leur contenu aura été rédigée de façon plus détaillée.

**ANNEXE 1, PARTIE B**

**DIRECTIVES POUR LA PRODUCTION DE LAIT PAR LES PETITES EXPLOITATIONS  
LAITIERES**

**Observations générales**

**Mexique**

Le terme « áreas » // « aires » devrait être utilisé plutôt que « zonas » // « zones ».

**3.3.4 Procédure de collecte et de livraison**

Nous recommandons le titre suivant pour la section 3.3.4 : « Procedimientos de recolección y distribución » // « Procédures de collecte et de distribution ». Parallèlement, le terme « injustificados » // « inutile » utilisé au premier paragraphe devrait être remplacé par « indebidos » // « inopportun » //.

**ANNEXE II, PARTIE A**

**DIRECTIVES POUR L'APPLICATION ET LA GESTION DE LA TECHNIQUE DES  
BARRIERES**

**Introduction et objectifs**

**Fédération internationale de laiterie**

En outre, nous jugeons approprié le développement d'une Annexe distincte comportant des informations de référence relatives à la détermination de la durée de conservation des produits. Cette annexe pourrait remplacer les textes prévus à cet effet dans les parties A et B de l'Annexe II.

Durée de conservation

**Mexique**

La définition à ajouter de la partie A de l'Annexe II devrait se lire comme suit : « vida útil » // « vie utile ».

**ANNEXE II, PARTIE B**

**DIRECTIVES POUR L'APPLICATION ET LA GESTION DES TRAITEMENTS  
MICROBIOCIDES**

**ANNEXE III**

**Fédération internationale de laiterie**

Nous recommandons l'élaboration d'informations de référence sur le recyclage de l'eau.

[A développer. Fournir des annexes présentant des informations au soutien de la présente (par exemple sur le recyclage de l'eau)].