



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP15/ASIA
Novembre 2014

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-huitième session

Centre international de conférences (CICG), Genève, Suisse

6-11 juillet 2015

RAPPORT DE LA DIX-NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE

Tokyo, Japon

3-7 novembre 2014

NOTE: La lettre circulaire CL 2014/31-ASIA est incluse dans le présent rapport.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS **F**



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2014/31-ASIA
Novembre 2014

Aux: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

Du: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
courrier électronique: codex@fao.org,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome (Italie)

Objet: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA DIX-NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE (REP15/ASIA)

La Commission du Codex Alimentarius examinera, à sa trente-huitième session, (Genève, Suisse, 6-11 juillet 2015) le Rapport de la dix-neuvième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie.

QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-HUITIÈME SESSION POUR ADOPTION:

PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 8 DE LA PROCÉDURE

1. Projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté (par. 44, Annexe IV).

AUTRES TEXTES POUR ADOPTION

2. Amendements à la Norme régionale pour le tempeh (par. 8, Annexe II)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à soumettre leurs observations par écrit au sujet des documents susmentionnés, conformément à la *Procédure d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés* (Partie 3 -Procédure unique d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **par courrier électronique** (codex@fao.org) **avant le 28 février 2015**.

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusion page	ii
Rapport de la dix-neuvième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie page	1
État d'avancement des travaux	18

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session.....	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour).....	4 - 5
Questions découlant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour).....	6 - 10
Activités FAO/OMS intéressant la région, identification des priorités et des besoins de renforcement des capacités (Point 3 de l'ordre du jour).....	11 - 21
Revitalisation des Comités de coordination FAO/OMS - propositions visant à renforcer le rôle et la plateforme des comités régionaux de coordination (Point 4 de l'ordre du jour)	22- 35
Systèmes nationaux de contrôle des aliments et participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires et utilisation des normes du Codex au niveau national (Point 5 de l'ordre du jour)	36 - 37
Projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (Point 6 de l'ordre du jour)	38 - 44
Avant-projet de norme régionale pour les produits à base d'algues comestibles du genre <i>Porphyra</i> (Point 7a de l'ordre du jour)	45 - 60
Avant-projet de code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (Point 7b de l'ordre du jour).....	61 - 68
État d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique du CCASIA pour 2010-2014 (Point 8a de l'ordre du jour)	69 - 71
Projet de plan stratégique du CCASIA pour 2015-2020 (Point 8b de l'ordre du jour).....	72 - 78
Document de travail sur les criquets comestibles et leurs produits (Point 9 de l'ordre du jour).....	79 - 84
Travaux du Codex intéressant la région (Point 10 de l'ordre du jour).....	85 - 101
Nomination du Coordonnateur (Point 11 de l'ordre du jour).....	102 - 103
Autres questions (Point 12 de l'ordre du jour)	104 - 124
Date et lieu de la prochaine session (Point 13 de l'ordre du jour).....	125

Annexes

Annexe I	Liste des participants	page 19
Annexe II	Amendements aux sections 4 «Additifs alimentaires» et 8 «Méthodes d'analyse et d'échantillonnage» de la <i>Norme régionale pour le tempeh</i>	page 28
Annexe III	Réponses de la dix-neuvième session du CCASIA concernant la mise en œuvre du Plan stratégique	page 29
Annexe IV	Projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté	page 34
Annexe V	Liste des activités intéressant le CCASIA	page 41

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa dix-neuvième session, le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie est parvenu aux conclusions suivantes:

Questions à soumettre à la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-huitième session pour adoption

Projet de normes régionales pour adoption à l'étape 8 de la procédure

- Projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (par. 44, Annexe IV).

Autres textes pour adoption

- Amendements à la *Norme régionale pour le tempeh* (dispositions spécifiques pour les additifs alimentaires, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage) (par. 8, Annexe II)

Questions à soumettre à la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-huitième session pour examen

Le Comité de coordination:

- a fourni des réponses concernant l'état d'avancement de la mise en œuvre de certaines activités du Plan stratégique du Codex 2014-2019 pertinentes pour ses travaux (par. 10 et Annexe III);
- est convenu de la nécessité de revitaliser les comités régionaux de coordination et a formulé des observations sur plusieurs propositions (par. 34);
- est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de Porphyra et l'Avant-projet de code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique à l'étape 2/3 (par. 60 et 68);
- est convenu d'interrompre les travaux sur l'élaboration du Plan stratégique du CCASIA pour 2015-2020 et de le remplacer par la Liste des activités intéressant le CCASIA (par. 78 et Annexe V);
- est convenu à l'unanimité de recommander de nommer l'Inde comme Cordonnateur pour l'Asie (par. 102).

Questions soumises à d'autres comités

Le Comité de coordination est convenu:

- d'informer le CCMAS de sa décision de conserver le facteur de conversion de 5,71 pour la détermination de la teneur en protéines du tempeh (par. 8);
- de transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage figurant dans le Projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté au CCFA et au CCFL pour approbation (par. 44, Annexe IV).

Autres questions pour information

Le Comité de coordination est convenu:

- d'interrompre l'examen des documents de travail sur les criquets comestibles et leurs produits et sur de nouveaux travaux concernant le *Samgyetang* (par. 83 et 114);
- de demander aux pays intéressés d'envoyer à la FAO des informations sur les matériaux de contact/d'emballage des aliments pour appuyer les travaux en cours et, s'ils sont toujours intéressés, à préparer un document de travail sur la question qui sera examiné à la prochaine session du CCASIA (par. 93);
- d'encourager les Membres intéressés à proposer aux comités compétents de nouveaux travaux sur des orientations pour les allégations relatives à la santé pour les compléments alimentaires et la révision des *Directives concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux* (CAC/GL 55-2005) et, si cela est encore pertinent, à préparer un document de travail sur ce thème, pour examen à la prochaine session du CCASIA (par. 98);
- qu'un document de travail révisé sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Makgeolli* répondant aux deux questions soulevées par le représentant de l'OMS et fournissant des informations sur la production et le commerce de produits similaires dans la région serait une bonne base qui permettrait au CCASIA de commencer à envisager de nouveaux travaux sur ce produit (par. 110); et
- qu'un document de travail révisé sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Natto* devrait fournir des informations sur: i) des produits similaires dans la région; ii) la possibilité de réviser les normes existantes pour y inclure le *Natto*; et iii) les éléments justifiant l'élaboration de la norme (pourquoi est-elle nécessaire et quelles questions pourraient être abordées) (par. 118);

- de recommander aux Membres intéressés de proposer des travaux sur le longane séché dans le cadre du Groupe de travail électronique du CCPFV sur le produit sec et séché et, en l'absence d'un appui du CCPFV, de préparer un document de travail ainsi qu'un document de projet pour examen à la prochaine session du CCASIA (par.122).

INTRODUCTION

1. La dix-neuvième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA) s'est tenue à Tokyo du 3 au 7 novembre 2014, à l'aimable invitation du Gouvernement japonais. Elle a été présidée par M. Pisan Pongsapitch, Secrétaire général adjoint du Bureau national pour les produits agricoles et les normes alimentaires de Thaïlande, et coprésidée par Mme Yayoi Tsujiyama, Directeur des affaires internationales à la Division de la sécurité sanitaire des aliments et de la politique à l'égard des consommateurs (Bureau de la sécurité sanitaire des aliments et de la consommation, Ministère japonais de l'agriculture, de la foresterie et de la pêche). Étaient présents les délégués de 21 États membres, quatre membres provenant d'autres régions, 6 organisations internationales et des représentants de la FAO et de l'OMS. La liste complète des participants, y compris les membres des secrétariats, figure à l'Annexe I au présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION¹

2. M. Tomohiro Bessho, Directeur général aux affaires techniques au Ministère japonais de l'agriculture, de la foresterie et de la pêche a déclaré la session ouverte. Dans son allocution d'ouverture, il a souhaité chaleureusement la bienvenue à tous les participants de la région Asie et d'autres pays et a souligné l'importance du mandat du Codex, à savoir protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Il a en outre remercié la Thaïlande en tant que Coordonnateur et d'autres pays pour leur appui à l'élection de Mme Yayoi Tsujiyama en qualité de Vice-Présidente de la Commission du Codex Alimentarius.
3. Mme Awilo Ochieng Pernet, Présidente de la Commission du Codex Alimentarius, Mme Shashi Sareen, fonctionnaire principale (alimentation et nutrition) au Bureau sous-régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique et M. Kazuaki Miyagishima, Directeur du Département de la sécurité sanitaire des aliments et des zoonoses de l'OMS, se sont également adressés aux participants. Les remarques préliminaires et autres interventions figurent dans le document de séance [CRD5](#).

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité de coordination a adopté l'ordre du jour provisoire à titre d'ordre du jour de la session et est convenu d'examiner les points ci-après:

Point 10 de l'ordre du jour

- Indications sur les critères pour l'utilisation d'emballages souples/de papier destinées aux petites et moyennes entreprises agroalimentaires, point proposé par l'Indonésie

Point 12 de l'ordre du jour

- Document de travail sur l'élaboration d'une Norme régionale pour le *Makgeolli*, proposé par la République de Corée ([CRD1](#))
- Document de travail sur l'élaboration d'une Norme régionale pour le *Samgyetang*, proposé par la République de Corée ([CRD2](#))
- Document de travail sur l'élaboration d'une Norme régionale pour le *Natto*, proposé par le Japon ([CRD10](#))
- Document de travail sur l'élaboration d'une Norme régionale pour le longane séché, proposé par la Thaïlande ([CRD11](#))
- Information sur la candidature de l'Indonésie pour devenir membre du Comité exécutif du Codex pour la région Asie
- Information mise à jour sur le contrôle des radionucléides dans les aliments au Japon.

5. Le Comité de coordination est convenu de constituer un groupe de travail qui se réunirait pendant la session sur l'Avant-projet de normes pour les produits à base d'algues comestibles du genre *Porphyra* (Point 7a de l'ordre du jour), présidé par la République de Corée et le Japon, pour réviser l'avant-projet (Section 2).

Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)³

6. Le Comité de coordination a noté plusieurs questions découlant de la trente-sixième et de la trente-septième sessions de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et que les questions liées au projet de Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté seraient examinées au titre du Point 6 de l'ordre du jour.

¹ [CRD5](#) (Remarques préliminaires et autres interventions).

² [CX/ASIA 14/19/1 Rev.1](#).

³ [CX/ASIA 14/19/2](#); [CRD6](#) (Suivi du Plan stratégique du Codex) et [CRD14](#) (Observations de l'Indonésie).

Norme régionale pour le tempeh

7. Le Comité de coordination a pris note des recommandations de la trente-quatrième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et de la quarante-cinquième session du Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) et est convenu de ce qui suit:
- Remplacer la méthode d'analyse de la teneur en lipides par ISO 1211/IDF 1:2010;
 - Conserver le facteur de conversion de 5,71 pour la détermination de la teneur en protéines notant que la littérature scientifique (par exemple, Rapport de l'atelier technique sur l'énergie alimentaire – méthodes d'analyse et facteurs de conversion, Rome, 3-6 décembre 2002. FAO, 2003. Examen détaillé des études scientifiques portant sur le facteur de conversion azote-protéine) indiquait que ce facteur convenait pour le soja qui est le principal ingrédient du tempeh; et
 - Inclure une référence aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010).

Conclusion

8. Le Comité de coordination est convenu de transmettre les amendements à la Norme régionale pour le tempeh à la trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption (Annexe II) et d'informer le CCMAS de sa décision sur le facteur de conversion pour la détermination de la teneur en protéines du tempeh.

Suivi du Plan stratégique du Codex pour 2014-2020

9. Le Comité de coordination a noté que le Plan stratégique 2014-2019 avait été adopté par la Commission à sa trente-sixième session et qu'un modèle pour le suivi de la mise en œuvre de certaines activités concernant tous les comités avait été préparé par le Secrétariat du Codex ([CRD6](#)).
10. Les réponses du Comité de coordination sont présentées à l'Annexe III pour examen par le Comité exécutif à sa soixante-dixième session et par la Commission à sa trente-huitième session.

ACTIVITÉS FAO/OMS INTÉRESSANT LA RÉGION, IDENTIFICATION DES PRIORITÉS ET DES BESOINS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

11. La représentante de la FAO a présenté dans leurs grandes lignes les activités menées par l'Organisation dans la région concernant le renforcement des capacités, les défis et les priorités. Elle s'est en particulier attardée sur certaines activités axées sur des approches préventives fondées sur les risques, qui ont conduit à l'élaboration d'«Orientations régionales sur l'hygiène et la sécurité sanitaire dans le commerce alimentaire de détail» et d'«Orientations régionales sur les critères relatifs aux BPA/HACCP». Elle a aussi mis en relief le Programme de bonnes pratiques agricoles (BPA) pour le secteur horticole mis au point pour les pays membres de l'Association sud-asiatique de coopération régionale (ASACR) couvrant les normes BPA et les critères de certification basés sur des normes internationales et l'appui fourni à quatre pays pour sa mise en œuvre.
12. La représentante de la FAO a souligné que les priorités de la région dans le domaine de la sécurité alimentaire, y compris la sécurité sanitaire des aliments, étaient fondamentalement identifiées par la Conférence régionale de la FAO pour l'Asie et le Pacifique tenue tous les deux ans, le Cadre de programmation par pays mis au point par la FAO et les pays respectifs et un certain nombre de consultations et d'ateliers régionaux. La trente-deuxième Conférence régionale de la FAO pour l'Asie et le Pacifique tenue en Mongolie en mars 2014, a invité la FAO à aider les pays membres à renforcer leurs programmes de sécurité sanitaire des aliments, à harmoniser et à améliorer les normes alimentaires et à aider les pays à améliorer la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. En outre, dans les cadres de programmation par pays, de nombreux pays avaient indiqué la sécurité sanitaire des aliments comme un domaine important.
13. La FAO a jugé que l'élaboration d'une stratégie pour la sécurité sanitaire des aliments permettait de jeter un éclairage particulier sur la sécurité sanitaire des aliments pour la région, en consultation avec le secteur agricole et d'autres secteurs apparentés. En proposant des travaux sur la sécurité sanitaire des aliments, la FAO prêterait toute l'attention voulue à la stratégie de l'OMS sur ce thème, aux travaux du CCASIA ainsi qu'à d'autres stratégies/plans d'action connexes afin d'assurer une synergie et une harmonisation. Une autre priorité qui méritait qu'on y consacre un débat était les indicateurs pour la sécurité sanitaire des aliments; certaines activités sur ce même thème pourraient être utiles dans la région.

⁴ [CX/ASIA 14/19/3](#); [CX/ASIA 14/19/3 Add.1](#); [CRD8](#) (Observations de l'Inde); [CRD14](#) (Observations de l'Indonésie); et [CRD28](#) (Résumé de l'Atelier technique de la FAO et de l'OMS sur le «Rappel/traçabilité des aliments dans le cadre de l'analyse du risque – prévention des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments»).

14. Le représentant de l'OMS a exposé aux participants les principaux aspects des activités liées à la sécurité sanitaire des aliments du Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique-Ouest en insistant sur la mise en œuvre de la *Stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments pour la région du Pacifique-Ouest 2011-2015*, qui a été approuvée par le Comité régional de l'OMS pour le Pacifique-Ouest en 2011. Les deux grands domaines d'action étaient: i) amélioration des systèmes nationaux de contrôle des aliments et ii) renforcement de la coopération en matière de sécurité sanitaire des aliments entre les principaux organismes et partenaires dans la région.
15. Les progrès accomplis dans la mise en œuvre de la stratégie dans les États Membres depuis son adoption ont été évalués au moyen du questionnaire annuel du RSI relatif au suivi des progrès réalisés dans la mise en place des principales capacités, d'une étude sur la mise en œuvre de la *Stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments pour la région du Pacifique-Ouest*, de missions dans les pays et de divers rapports. Un rapport intérimaire sur la mise en œuvre de la *Stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments pour la région du Pacifique-Ouest 2011-2015* contenant les détails avait été élaboré.
16. Dans l'ensemble, des progrès ont été réalisés dans presque tous les États de la région du Pacifique-Ouest membres de l'OMS concernant la mise en place de lois, règlements ou politiques nationales en matière d'alimentation visant à faciliter le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, établir l'infrastructure nécessaire et mettre en place des mécanismes de collaboration. Selon le questionnaire de 2013 du RSI relatif au suivi des progrès réalisés dans la mise en place des principales capacités, des mécanismes de collaboration multisectoriels sont en place dans 85 pour cent des vingt-six pays. Au niveau régional, les principales priorités sont axées sur le renforcement des activités INFOSAN en Asie et l'encouragement de partenariats régionaux moyennant le renforcement du Groupe de travail sur la coopération en matière de sécurité sanitaire des aliments.
17. Toutefois, beaucoup reste à faire en ce qui concerne le renforcement de la surveillance des maladies d'origine alimentaire et des réponses à y apporter, ainsi que la gestion des problèmes de sécurité sanitaire des aliments et des urgences. Par exemple, la moitié seulement des pays de la région ont élaboré et mis au banc d'essai leurs plans nationaux de réponse aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments ainsi qu'aux urgences. Assurer un partenariat régional efficace est aujourd'hui une gageure. Des efforts ont été déployés pour continuer de mettre en œuvre la Stratégie relative à la sécurité sanitaire des aliments pour la région du Pacifique-Ouest 2011-2015 et au-delà, de promouvoir la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre des activités nationales et régionales pour la protection de la santé et d'encourager la collaboration et les investissements auprès des parties prenantes.
18. Plusieurs délégations ont reconnu le soutien apporté par la FAO et l'OMS à leur pays. Les domaines nécessitant un appui supplémentaire sont les suivants: assistance pour la collecte de données et d'informations scientifiques et leur application au processus du Codex; renforcement des capacités en matière d'utilisation des normes Codex comme base pour l'élaboration de normes nationales; appui pour garantir la qualité de l'information.
19. L'Administratrice du Fonds fiduciaire FAO/OMS pour le Codex a appelé l'attention sur la valeur ajoutée des activités de renforcement des capacités de la FAO/OMS appuyées par le Fonds visant à renforcer la participation efficace au Codex et a informé les États membres du CCASIA sur le calendrier pour l'évaluation finale du projet et les différents moyens par lesquels les pays pourraient être invités à contribuer. Elle a exposé les grands axes de la réflexion actuelle qui s'articule autour d'une approche à trois volets: i) soutien adapté à chacun des pays bénéficiaires afin de répondre à leurs besoins particuliers; ii) soutien au renforcement des capacités destiné à des groupes de pays dans une région ou une sous-région afin de traiter des besoins communs; iii) soutien possible afin de continuer à répondre à la nécessité de renforcer les contributions scientifiques et techniques des pays au Codex. Les États membres ont été invités à faire savoir s'ils estimaient que les idées préliminaires allaient dans la bonne direction avec les éléments justes pouvant répondre aux besoins futurs des pays dans l'avenir. À l'occasion de la présente session du CCASIA, la FAO et l'OMS ont convoqué le 2 novembre 2014 un atelier sur «Le rappel et la traçabilité des aliments dans le cadre de l'analyse des risques: prévention des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments» appuyé par le Fonds fiduciaire pour le Codex. Un rapport succinct est présenté dans le document de séance [CRD 28](#).

20. Dans leurs interventions, les États membres du CCASIA se sont déclarés favorables à l'approche à trois volets et ont appuyé la tendance à privilégier des approches plus personnalisées au lieu de fournir un appui global. Le volet 1 de l'approche nécessiterait des critères précis pour le bénéficiaire et une clarification sur les responsabilités tant des pays bénéficiaires que des donateurs. Les volets 2 et 3 de l'approche sont considérés appropriés car ils sont conformes au plan stratégique du Codex et tiennent compte des besoins de la région. Les activités de formation de la FAO/OMS appuyées par l'initiative de remplacement pourraient être axées sur l'aide aux pays pour mieux contribuer aux activités du Codex et l'utilité des exercices théoriques a été notée. Une délégation a appelé l'attention sur certaines suggestions contenues dans le document de séance [CRD8](#) concernant des aspects qui pourraient être inclus dans l'initiative de remplacement.
21. L'Union européenne, en sa qualité d'observateur auprès du CCASIA, a informé les pays de ses plans de financement du Fonds fiduciaire pour le Codex pour soutenir un projet sur les données relatives à la consommation alimentaire dans des pays de l'ANASE, qui remplissent les conditions pour bénéficier de l'appui du Fonds. L'objectif du projet était d'augmenter les données disponibles sur la consommation alimentaire dans les banques de données actuelles de la FAO/OMS en menant des enquêtes de consommation alimentaire individuelles dans quelques pays et d'harmoniser les données dans un certain nombre de pays qui disposent déjà de données. Une délégation a expliqué que les premiers travaux avaient été lancés au sein du Groupe d'experts de l'ANASE sur la sécurité sanitaire des aliments. L'extension du projet aux autres pays de la région Asie du Codex a aussi été examinée et considérée généralement réalisable, sous réserve de la disponibilité de fonds.

REVITALISATION DES COMITÉS DE COORDINATION FAO/OMS – PROPOSITIONS VISANT À RENFORCER LE RÔLE ET LA PLATEFORME DES COMITÉS RÉGIONAUX DE COORDINATION (Point 4 de l'ordre du jour)⁵

22. Le Secrétariat du Codex a présenté le document [CX/ASIA 14/19/4](#) précisant qu'il avait été établi pour les six Comités de coordination FAO/OMS en vue de stimuler le débat sur la façon dont ces comités pourraient être revitalisés afin de contribuer plus efficacement au Codex, aux besoins des pays en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments ainsi qu'aux travaux connexes de la FAO et de l'OMS, y compris le renforcement des capacités.
23. Le représentant de l'OMS a fait valoir que les comités régionaux de coordination ont joué un rôle important en appuyant l'élaboration de normes mondiales, ont offert une plateforme pour examiner des questions d'intérêt commun à la région et ont fourni des orientations pour les travaux du Codex. Il a fait remarquer que depuis leur création, les comités régionaux de coordination, d'abord organes d'établissement de normes régionales, ont peu à peu évolué, se transformant en tribunes stratégiques. Étant donné que la FAO et l'OMS ne pourraient plus convoquer de conférences mondiales ou régionales sur la sécurité sanitaire des aliments comme elles le faisaient dans les années 1990, les comités régionaux de coordination pourraient servir aux pays comme seul lieu de réunion biennale pour examiner les questions de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et échanger des informations. Le représentant de l'OMS a expliqué que les quatre propositions présentées dans le document visaient à rendre les réunions des comités régionaux de coordination plus dynamiques et plus utiles au Codex et à ses membres; elles offrent effectivement la possibilité d'examiner un thème intéressant la région, choisi et aussi annoncé à l'avance comme le thème d'un exposé liminaire, permettant aux pays de préparer leur contribution à un débat structuré et informé; de remplacer la compilation des réponses des pays aux lettres circulaires sur l'information des systèmes de contrôle des aliments, la participation des consommateurs et l'utilisation de normes Codex, par un document analytique préparé par le Secrétariat du Codex, la FAO et l'OMS, sur la base des données actuelles tirées d'une base de données évolutive dans laquelle les pays pourraient soumettre ou mettre à jour les informations lorsqu'ils le souhaitent.
24. La représentante de la FAO a remarqué que les propositions ont été préparées en tenant compte du souhait des pays de disposer d'une tribune où débattre des questions d'intérêt commun et de se fonder sur les travaux et l'expérience acquise par les comités régionaux de coordination. Elle a invité le Comité de coordination à formuler des observations qui seraient regroupées dans un rapport avec celles des autres comités régionaux de coordination.

⁵ [CX/ASIA 14/19/4](#); [CRD7](#) (Modèle proposé pour la collecte de données sur le contrôle officiel de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments); [CRD8](#) (Observations de l'Inde) et [CRD15](#) (Observations de la Malaisie).

Débats généraux

25. Les délégations se sont exprimées en faveur de la revitalisation des comités régionaux de coordination. Elles ont noté que le moment était venu d'aborder la question et de trouver des moyens pour les comités régionaux de coordination de travailler plus efficacement pour atteindre leur objectif, c'est-à-dire faire en sorte que les travaux du Codex répondent au besoin de la région et rassembler des professionnels de toute la région pour examiner les questions de qualité et de sécurité sanitaire des aliments. Elles ont souligné qu'il convenait que les comités régionaux de coordination définissent et mettent en place des mécanismes pour faciliter l'échange d'information et la production, la collecte et la soumission de données scientifiques et examiner des questions intéressant la région.

Débat particulier

26. Des délégations ont commenté les propositions avancées dans le document (Section 3) comme suit:
- Les comités régionaux de coordination en tant que tribunes pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments; alignement des comités (3.1)*
27. Des délégations ont appuyé la proposition d'aligner l'ordre du jour des six comités régionaux de coordination car cela pourrait contribuer à renforcer les comités. Des délégations ont noté que l'ordre du jour des comités régionaux de coordination ne devrait pas se limiter à des thèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments ni à la facilitation du commerce mais en inclure d'autres, par exemple l'impact du commerce international et de la sécurité sanitaire des aliments sur la sécurité alimentaire et l'importance de la sécurité sanitaire des aliments en tant que partie intégrante de la sécurité sanitaire, l'information sur les nouveaux produits en cours d'élaboration et les exigences concernant la qualité des aliments. Notant la dimension de la région Asie (qui abrite 60 pour cent de la population mondiale) et sa diversité, les délégations ont insisté sur la nécessité de traiter avec une certaine souplesse les points de l'ordre du jour afin de permettre aux comités régionaux de coordination d'aborder des questions régionales spécifiques. Il a également été noté que le thème de l'allocution liminaire devrait porter sur des questions spécifiques avancées par la région, et que les comités régionaux de coordination devraient tenir compte des travaux du Codex concernant la région.
- Plateforme pour le partage d'informations sur les systèmes de contrôle des aliments et les rôles et responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments (3.2)*
28. Dans ce contexte, à la demande d'une délégation, le Représentant de la FAO a fourni de brèves informations sur le réseau de détaillants en cours d'élaboration dans la région, réseau qui avait été lancé dans le sillage de l'Atelier régional sur l'hygiène et la sécurité sanitaire dans le commerce alimentaire de détail, organisé en septembre 2013. La FAO soutenait la création du réseau régional, mais celui-ci sera maintenu et géré par les pays, chaque pays s'en chargeant pour une année à commencer par Singapour, l'Inde, la Thaïlande, les Philippines et le Bangladesh. Le réseau n'avait pas encore été lancé et il fallait résoudre des questions importantes comme la nomination des points focaux par les pays, l'obtention d'informations auprès des pays qui étaient encore en évolution, ainsi que la question de savoir s'il s'agira d'un réseau ouvert à tous ou seulement aux gouvernements, point sur lequel les opinions différaient.
29. Les délégations ont en général appuyé la proposition de créer une plateforme pour un échange plus efficace d'informations sur les systèmes de contrôle des aliments et les responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments pour remplacer la lettre circulaire et ont insisté sur la nécessité de mieux définir le type et le but de la collecte et du partage de l'information avant de créer la plateforme. Néanmoins, les délégations ont noté qu'avant de prendre une décision, il fallait se pencher sur certains aspects importants, notamment: le type d'information; l'analyse de l'information partagée; la question de savoir si la plateforme jouera un rôle décisif en permettant un débat plus éclairé au sein des comités régionaux de coordination; la durabilité opérationnelle (par exemple qui va gérer, qui aura accès) et technique (par exemple le type et la qualité des informations et des données) de la plateforme; but de l'information; accessibilité du réseau (est-il ouvert à tous, aux gouvernements ou seulement à la FAO/OMS); possibilité d'obtenir des contributions de la part d'organisations autres que les pays membres; les pays sont-ils prêts à partager des données; la mise au point de mécanismes pour mettre à jour et suivre l'information; examen du rôle et des responsabilités du Coordonnateur régional concernant la collecte de l'information; un modèle uniforme pour la soumission de l'information faciliterait la présentation et l'analyse de l'information.
30. Une organisation présente en tant qu'observateur a noté que le mécanisme actuel de collecte de l'information a été conçu pour recueillir des informations auprès des gouvernements des États Membres et qu'un tel mécanisme pourrait être utile aux comités régionaux de coordination pour recueillir des informations pertinentes auprès des membres et des observateurs.

31. Le représentant de l'OMS a indiqué qu'afin de répondre aux besoins des pays et de la région et de poursuivre l'examen du but et des mécanismes possibles pour les futures sessions du CCASIA, d'autres plateformes concernant la sécurité sanitaire des aliments qui existent dans la région devraient être prises en compte dans le but de maximiser les synergies et d'éviter le chevauchement des efforts.
- Identification des besoins et des priorités dans les régions (anciens et nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments) (3.3)*
32. Les délégations sont convenues qu'il était important que les comités régionaux de coordination collectent des informations sur les besoins et les priorités des pays. Il a été observé que le document préparé par le Coordonnateur régional sur des questions Codex intéressant la région (Point 10) a fourni des informations sur les besoins et les priorités liés au Codex qui ont été échangées tous les deux ans tandis qu'une plateforme en ligne permettrait de les échanger ainsi que d'autres informations en temps réel. Les délégations ont noté que les besoins et les priorités pourraient aussi se rapporter au secteur du commerce, par exemple les exigences en matière de conformité et d'importation; que les besoins et les priorités étaient aussi traités lors d'événements régionaux par exemple des ateliers, des consultations et des réunions organisés par la FAO et l'OMS qui continueront d'être un mécanisme important pour collecter ces informations.
- Planification stratégique régionale (3.4)*
33. Notant que le Plan stratégique mondial du Codex pour 2014-2019 était très complet, des délégations ont estimé que le Plan stratégique régional pour le CCASIA n'était plus nécessaire et que CCASIA pourrait contribuer aux objectifs et aux activités du Plan stratégique mondial. Elles ont jugé qu'il serait utile d'avoir un seul Plan stratégique car cela permettrait d'éviter les chevauchements et d'économiser des ressources considérables et beaucoup de temps; que les activités spécifiques du projet de plan stratégique régional non envisagées dans le Plan stratégique mondial pourraient être documentées sous la forme d'une liste d'activités prioritaires ou d'un plan d'action sans qu'il soit nécessaire d'élaborer, de mettre en œuvre et de suivre un Plan stratégique régional.

Conclusion

34. Le Comité de coordination:
- Est convenu de la nécessité de revitaliser les comités régionaux de coordination afin de renforcer leur capacité à atteindre les buts tant régionaux que mondiaux du Codex, de la FAO, de l'OMS et des pays en matière de sécurité sanitaire des aliments et de commerce des denrées alimentaires, et de partager l'information sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments ainsi que des données scientifiques à l'appui des travaux du Codex.
 - A soutenu la proposition d'harmoniser l'ordre du jour des six comités régionaux de coordination tout en notant qu'une certaine souplesse était nécessaire dans le choix des points de l'ordre du jour; il a aussi reconnu que les points de l'ordre du jour devaient avoir un champ d'action et un but précis et que les comités régionaux de coordination devraient se pencher sur des questions spécifiques à la région; il a par ailleurs proposé d'élargir le champ d'action des comités régionaux de coordination afin d'inclure des thèmes tels que la sécurité alimentaire et des informations sur de nouveaux produits.
 - S'est dit favorable à la mise en place d'une plateforme qui aidera à collecter et à partager l'information sur les systèmes de contrôle des aliments de manière plus efficace. Il a toutefois jugé qu'il fallait encore réfléchir sur le but recherché de la plateforme, le type d'information et de donnée à collecter et à partager, sur sa durabilité et sur qui fournirait des informations et aurait accès à la plateforme.
 - A reconnu l'importance de collecter et d'échanger des informations sur les besoins et les priorités des pays, qui pourraient comprendre également des questions de commerce des denrées alimentaires. Il a noté qu'une plateforme en ligne pourrait être utile pour échanger des informations en temps réel.
 - Était d'avis que les Plans stratégiques régionaux pourraient ne pas être nécessaires du fait que les comités régionaux de coordination se doivent de fournir un retour d'information et un soutien au Plan stratégique mondial du Codex. Il a noté qu'une liste d'activités prioritaires ou un Plan d'action pour le CCASIA pourraient convenir et remplacer le Plan stratégique régional pour le CCASIA.
35. Le Comité de coordination a noté que le résultat du débat des six comités régionaux de coordination sur la «revitalisation» sera présenté à la prochaine session de la Commission.

SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS ET PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DE NORMES ALIMENTAIRES ET UTILISATION DES NORMES DU CODEX AU NIVEAU NATIONAL (Point 5 de l'ordre du jour)⁶

36. L'information soumise en réponse à la lettre circulaire [CL 2014/21-ASIA](#) a indiqué que:
- Dans de nombreux pays, les systèmes de contrôle des aliments ont évolué, avec notamment la réorganisation de l'autorité de la sécurité sanitaire des aliments et les amendements apportés aux législations et aux normes.
 - Plusieurs dispositifs étaient en place dans les pays pour fournir aux parties prenantes des informations et pour les sensibiliser davantage aux activités du Codex, par exemple sites web, bulletins, ateliers et séminaires.
 - La majorité des pays utilisaient les normes Codex comme base pour leurs normes et règlements techniques nationaux.
 - Plusieurs pays appliquaient l'approche fondée sur les risques aux programmes d'inspection et de surveillance des aliments importés pour le marché intérieur.
 - La majorité des pays avaient mis en place des cours de formation pour les inspecteurs des aliments afin que l'inspection se déroule en respectant les exigences du pays.
 - Plusieurs réunions et ateliers portant sur le Codex avaient été organisés aux niveaux régional et national afin de sensibiliser et d'encourager les parties prenantes à prendre part aux activités du Codex.
37. Le représentant de la FAO a souligné combien il était important d'informer au sujet du développement et des activités des pays de la région concernant les systèmes de contrôle des aliments, la participation des consommateurs et l'utilisation des normes Codex et a exhorté les pays à présenter et à partager cette information.

PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (Point 6 de l'ordre du jour)⁷

38. La Délégation chinoise a présenté le rapport ([CRD3](#)) du Groupe de travail physique et a rappelé que les aspects fondamentaux du projet de norme avaient été résolus par le CCASIA à sa dix-huitième session et que quelques questions en suspens avaient été examinées par le Groupe de travail électronique ([CX/ASIA 14/19/6 Add.1](#)). Elle a noté que le Groupe de travail physique avait revu la section sur l'étiquetage sur la base des recommandations du CCFL à sa quarante et unième session et était parvenu à un consensus sur la plupart des autres parties du document. Toutefois, faute de temps, le Groupe de travail physique n'a pu conclure le débat sur les sections 7 «Poids et mesures» et 8.1 «Nom du produit».

Observations particulières

39. Le Comité de coordination a examiné la norme révisée dans le document [CRD3](#) section par section et a appuyé la plupart des propositions avancées par le Groupe de travail physique. Outre des amendements de forme et autres modifications corrélatives, le Comité de coordination a noté des observations et pris les décisions ci-après:
- A constaté qu'un certain nombre de décisions du Groupe de travail physique avaient pas été omises par inadvertance dans le document de séance [CRD3](#), à savoir la mise entre crochets de la définition du caillé de soja pressé (Section 2.2.3); la suppression d'additifs alimentaires non évalués par le JECFA, c'est-à-dire le curcuma (SIN 100) et les anthocyanines (SIN 16e) (Section 4); et des changements dans les esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras (SIN 472e) à 2000 mg/kg (Section 4).
 - A ajouté une note de bas de page à la Section 2.1 pour indiquer que le traitement devrait permettre de réduire ou d'éliminer les éléments antinutritionnels et la détérioration.

⁶ [CX/ASIA 14/19/5](#) (Réponses à la lettre circulaire [CL 2014/21-ASIA](#) de l'Inde, du Japon, de la République de Corée et de la Thaïlande); [CX/ASIA 14/19/5-Add.1](#) (Indonésie, Mongolie, Philippines et Viet Nam); [CRD21](#) (Chine); [CRD24](#) (Pakistan); [CRD25](#) (Cambodge); [CRD26](#) (Maldives); [CRD27](#) (Afghanistan).

⁷ [REP13/ASIA](#) Annexe III; [CX/ASIA 14/19/6](#) (Observations à l'étape 6 de l'Inde, du Japon, de l'Union européenne, du Kenya, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse, des États-Unis d'Amérique, de la Fédération européenne des protéines végétales et de la Fédération internationale de laiterie); [CX/ASIA 14/19/6 Add.1](#); [CRD3](#) (Rapport du Groupe de travail physique sur le Projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté); [CRD12](#) (Observations de la Thaïlande); [CRD13](#) (Observations du Japon); [CRD14](#) (Observations de l'Indonésie); [CRD15](#) (Observations de la Malaisie); [CRD16](#) (Observations de la République de Corée); [CRD17](#) (Observations de la Chine); et [CRD19](#) (Proposition pour la Section 7 Poids et mesures).

- A remplacé toute la Section 7 «Poids et mesures» par la proposition présentée dans le document de séance [CRD19](#) notant que cette section ne figure pas dans toutes les normes de produits du Codex pour les fruits et les légumes traités; que les dispositions relatives aux poids et mesures étaient généralement incluses seulement dans les normes pour les produits «en conserve» (c'est-à-dire ayant subi un traitement de conservation); que la norme de l'OIML était très détaillée et complexe et que l'inclusion de son tableau ne serait pas conforme à la recommandation de la Commission du Codex de privilégier des normes de produits simples et moins détaillées axées sur des facteurs essentiels de qualité pour assurer des pratiques commerciales loyales et faciliter l'acceptation des normes Codex par les gouvernements.
 - Est convenu de laisser inchangée la Section 8.1 «Nom du produit» et a ouvert les parenthèses.
40. Le délégué de l'Indonésie, notant que les caillés de soja colorés (jaunes) étaient traditionnellement produits, vendus et consommés en Indonésie, a proposé d'ajouter l'utilisation de colorants, comme techniquement justifiée dans les caillés de soja et produits apparentés. Il a expliqué que dans le passé, on utilisait des substances colorantes, telles que le curcuma et d'autres, comme agents de conservation pour ces types de produits, ce qui avait conduit à produire des caillés de soja colorés (caillés de soja jaunes). Et d'ajouter que les colorants actuels, c'est-à-dire le rocou et le curcuma étaient utilisés dans la production de ces produits traditionnels à des fins de coloration uniquement.
41. Le Comité de coordination n'a pas appuyé la proposition du fait que l'utilisation des colorants n'était pas techniquement justifiée dans les caillés de soja et pouvait induire en erreur le consommateur en masquant des produits de qualité médiocre et adultérés. Il a également été noté que les «caillés jaunes» étaient principalement produits et vendus en Indonésie et que, la proposition ayant été soumise seulement à cette session, il n'était pas possible d'incorporer ce type de produit traditionnel dans la norme.
42. La Délégation indonésienne a exprimé des réserves quant à cette décision, notant qu'elle pourrait entraîner des perturbations commerciales inutiles et des pertes économiques.

Conclusion

43. Le Comité de coordination a déclaré qu'il n'y avait pas de questions en suspens et que le projet de norme pouvait donc être avancé pour adoption.

État d'avancement de l'Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (N06-2005)

44. Le Comité de coordination est convenu de transmettre le projet de norme régionale à la trente-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 (Annexe IV) et a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage seraient approuvées par le CCFA et le CCFL respectivement.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE D'ALGUES COMESTIBLES DU GENRE PORPHYRA (Point 7a de l'ordre du jour)⁸

45. La Délégation de la République de Corée a présenté le rapport du Groupe de travail électronique ([CX/ASIA 14/19/7](#)) et du Groupe de travail intra-session ([CRD22](#)). Elle a expliqué que le Groupe de travail électronique a tenu trois séries de consultation et que toutes les réponses reçues avaient été soigneusement examinées et intégrées autant que faire se peut dans le projet de norme réintitulé pour les produits à base de Porphyra séchés, grillés et assaisonnés. La délégation a également expliqué que le Groupe de travail électronique, conduit par le Japon, coprésident du Groupe, avait demandé au CCASIA à sa dix-huitième session, d'indiquer si une référence générale à la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*, était suffisante pour les produits à base de Porphyra (Annexe II du document [CX/ASIA 14/19/7](#)).
46. Pour ce qui concerne le Groupe de travail intra-session, la délégation a expliqué que le Groupe de travail avait revu la Section 2 «Description» et que le débat devait se poursuivre pour faire avancer le document.

Observations particulières

47. Le Comité de coordination a examiné en détail l'Annexe I du document [CX/ASIA 14/19/7](#) (Sections 1 et 3 à 11) et [CRD22](#) (Section 2), a noté les observations et a pris les décisions ci-après.

⁸ [CX/ASIA 14/19/7](#); [CX/ASIA 14/19/7 Add.1](#) (Observations du Japon); [CX/ASIA 14/19/7 Add.2](#) (Observations de la Thaïlande); [CRD14](#) (Indonésie); [CRD18](#) (Observations de la Chine); [CRD22](#) (Rapport du Groupe de travail intra-session).

Nom de la norme

48. Le Comité de coordination est convenu de revenir au nom original et plus concis de la norme, c'est-à-dire *Norme régionale pour les produits à base de Porphyra*; il a été observé que la Section 1 «Champ d'application» illustre clairement les types de produits couverts par la Norme et qu'un nom concis était conforme avec celui d'autres normes, qui couvraient des produits de types différents (par exemple Projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté).

2.1 Définition du produit

49. Le Comité de coordination est convenu de ce qui suit:
- Amender la deuxième phrase pour mieux illustrer les types possibles de produits qui résultent de différentes combinaisons de processus («*Tous les produits sont séchés. Après séchage, les produits peuvent être grillés, frits, traités avec de l'huile comestible et/ou assaisonnés.*»); et
 - Étudier plus à fond la proposition de supprimer le terme «frit» du fait qu'il est déjà inclus dans «traité avec de l'huile comestible».

2.2 Types de produit

50. Le Comité de coordination a noté que la Section 2.1 révisée ([CRD22](#)) fournissait des informations sur les différents processus; il a donc été convenu qu'un préambule avec la définition du processus n'était plus nécessaire.

2.2.1.1 Produit à base de Porphyra séché

51. Le Comité de coordination a décidé de:
- Conserver la phrase originale (dans le document [CX/ASIA 14/19/7](#)) par souci de cohérence avec le titre de la section et de modifier la définition de manière à indiquer clairement que toutes les opérations ont lieu après la récolte («*Le produit à base de Porphyra est le produit cru qui est lavé, haché/coupé, moulu, déshydraté et séché (premiers produits séchés après la récolte)*»);
 - Transférer le paragraphe sur les différentes formes de produit dans une nouvelle section sur les styles de produit (à élaborer) qui viserait également les formes de «Autres produits à base de Porphyra séchés» (2.2.1.2).

2.2.2 Produit à base de Porphyra grillé

52. Le Comité de coordination est convenu de changer le nom de la section en *Produits à base de Porphyra grillés* par souci de cohérence avec les titres des sections 2.2.1 et 2.2.3 et de modifier le libellé de la définition en conséquence.

2.2.3.1 Produit à base de Porphyra frit traité avec de l'huile comestible

53. Le Comité de coordination est convenu de changer le nom de la section en «*Produits à base de Porphyra assaisonnés traités avec de l'huile comestible*» et d'étudier plus avant les deux options pour la définition du processus. i) «*... est assaisonné et frit, ou assaisonné, grillé et traité avec de l'huile comestible, respectivement*» et ii) «*... est assaisonné qu'il soit ou non grillé, frit, traité avec de l'huile comestible*».

Sections 3 «Facteurs de composition et de qualité» et 4 «Additifs alimentaires»

54. Le Comité de coordination:
- Est convenu de réviser les sections en tenant compte des changements apportés à la Section 2 «Description»;
 - A noté l'observation d'une délégation selon laquelle il n'était pas approprié de se référer à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) car le champ d'application des catégories d'aliments de la NGAA (c'est-à-dire 04.2.2.2 et 04.2.2.8) couvrait de vastes gammes de produits; et
 - A décidé de réviser la section sur les additifs alimentaires en utilisant la même approche que celle utilisée pour la Norme pour les produits à base de soja non fermenté, c'est-à-dire en tenant compte: i) de la justification technique; ii) des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la catégorie d'aliments pertinente de la NGAA; et iii) du besoin d'additifs alimentaires supplémentaires.

Section 5 «Contaminants»

55. Le Comité de coordination a approuvé la recommandation du groupe de travail électronique selon laquelle la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale (GSCTFF) devrait être au moins mentionnée dans la Norme et que, sur la base des résultats de l'évaluation de l'exposition préliminaire, des LM/TI spécifiques ou d'autres mesures de gestion des risques posés par l'arsenic, le cadmium ou le plomb pour les produits à base de Porphyra ne seraient pas nécessaires. Il est donc convenu de conserver le texte standardisé pour la section.

56. Le Comité de coordination a noté qu'une délégation jugeait qu'il était encore nécessaire d'établir des LM pour les métaux lourds dans les produits à base de Porphyra car l'absence de LM spécifiques pourrait créer des problèmes dans le commerce international de ces produits.

Autres sections

57. Faute de temps, le Comité de coordination n'a pu examiner les autres sections.

Conclusion

58. Le Comité a noté que:

- Un accord a été conclu pour conserver le titre original «*Norme régionale pour les produits à base de Porphyra*»;
- Un accord a été conclu sur les sections 1 «Champ d'application» et 6 «Contaminants» et des progrès importants ont été faits sur la Section 2 «Description» où seule la définition de 2.2.3.1 *Produit à base de Porphyra frit traité avec de l'huile comestible* a exigé un débat;
- La section 3 «Facteurs essentiels de composition et de qualité» et la section 4 «Additifs alimentaires» doivent être révisées en fonction des modifications apportées à la section 2;
- La section 7 «Poids et mesures» doit être révisée à la lumière du débat sur le Projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté (Point 6 de l'ordre du jour); et
- Faute de temps, il n'a pas été possible d'examiner la norme complète durant cette session et d'autres sections nécessitent des travaux supplémentaires.

59. Par conséquent, le Comité de coordination a décidé ce qui suit:

- Convoquer à nouveau le groupe de travail électronique, dirigé par la République de Corée et coprésidé par le Japon, qui travaillera uniquement en anglais et remaniera l'avant-projet de norme en tenant compte du débat et des décisions précités ainsi que de toutes les observations soumises à la session;
- Demander instamment aux membres de participer activement et de fournir en temps utile des observations au groupe de travail électronique afin de finaliser la norme à la prochaine session du CCASIA;
- Établir un Groupe de travail physique, sous réserve de l'accord du nouveau coordonnateur, qui sera nommé par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-huitième session, appelé à se réunir immédiatement avant sa prochaine session pour examiner le rapport du Groupe de travail électronique et les observations soumises, et ce afin de faciliter le débat en plénière; et
- Demander aux membres de présenter des données sur la fréquence et la consommation à GEMS/Aliments pour une évaluation de l'exposition aux risques liés à la présence d'arsenic, de cadmium ou de plomb dans les produits à base de Porphyra. Il a en outre encouragé les pays intéressés à établir des LM pour les métaux lourds dans les produits à base de Porphyra pour rédiger un document de travail qui sera soumis au Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF), notant que le rapport du Groupe de travail électronique contenait des informations utiles pour la préparation du document.

État d'avancement de l'Avant-projet de norme régionale pour les produits à base d'algues comestibles du genre Porphyra (N14-2011)

60. Le Comité de coordination est convenu de renvoyer l'avant-projet de Norme à l'étape 2/3, pour refonte par le groupe de travail électronique précité, diffusion pour observations à l'étape 3 et examen par la prochaine session du Comité de coordination.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RÉGIONAL EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 7b de l'ordre du jour)⁹

61. La Délégation indienne a présenté le document [CX/ASIA 14/19/8](#) et a rappelé qu'à sa dix-huitième session le CCASIA était convenu d'entreprendre de nouveaux travaux concernant le Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique et avait établi un Groupe de travail électronique chargé de préparer un projet pour diffusion et observations à l'étape 3, et examen par le CCASIA à sa dix-neuvième session.

62. Le Comité de coordination a noté que les observations soumises insistaient sur la nécessité de se concentrer sur les pratiques d'hygiène et de supprimer la référence à des législations nationales spécifiques.

⁹ [CX/ASIA 14/19/8](#); [CX/ASIA 14/19/8 Add.1](#) (Observations du Japon); [CX/ASIA 14/19/8 Add.2](#) (Observations de la République de Corée et de la Thaïlande) et [CRD15](#) (Observations de la Malaisie).

63. Estimant que de nouveaux travaux étaient encore nécessaires avant d'examiner le document de manière approfondie et tenant compte de la longueur du document et du peu de temps disponible à la présente session, le Comité de coordination a décidé de tenir un débat général sur le champ d'application, l'objectif et la structure afin de fournir des orientations pour la préparation d'une version révisée du document pour examen à sa prochaine session.
64. La représentante de la FAO a informé le Comité de coordination de la publication de l'Organisation «Guidance on Hygiene and safety in the Food Retail Sector» (RAP Publication 2014/16) et a recommandé de créer une synergie entre cette publication et le code et de faire en sorte que les deux documents se complètent afin d'éviter toute confusion entre eux.
65. Le Comité de coordination a formulé les observations suivantes:
- Le champ d'application du Code devrait être clairement défini et concis.
 - Le Code devrait se concentrer sur les pratiques d'hygiène et d'autres dispositions, par exemple concernant des aliments sains et nutritionnels, la qualité, le contrôle des animaux, l'achat des ingrédients, etc. ne devraient être incluses qu'en cas de besoin et si elles influent sur l'hygiène alimentaire.
 - Le Code devrait indiquer les bonnes pratiques principalement pour les vendeurs d'aliments sur la voie publique et les dispositions visant les autres parties prenantes (par exemple l'autorité compétente et les consommateurs) devraient être limitées et indiquer clairement à qui elles sont adressées.
 - Le Code devrait contenir des principes généraux car des dispositions spécifiques rendraient son application difficile, la vente d'aliments sur la voie publique étant réglementée différemment dans de nombreux pays; il faudrait trouver un juste équilibre entre principes généraux et dispositions spécifiques.
 - Les dispositions devraient être pratiques, non rigoureuses, faciles à appliquer et donner à l'autorité nationale assez de marge pour répondre aux exigences de son propre secteur de vente d'aliments sur la voie publique.
 - La structure du Code a été jugée appropriée.
 - La Section 8 devrait être souple et pratique et les dispositions de la Section 9 pourraient être déplacées ailleurs dans le Code, le cas échéant.
 - Les dispositions relatives à l'équipement et à l'utilisation de l'eau devraient être mieux mises en évidence dans le Code et, si nécessaire, être incluses dans des sections séparées.

Conclusion

66. Le Comité de coordination est convenu d'établir un Groupe de travail électronique, dirigé par l'Inde et travaillant uniquement en anglais, chargé de préparer un document révisé pour examen à sa prochaine session.
67. Le Comité de coordination est aussi convenu d'établir un Groupe de travail physique, sous réserve de l'accord du nouveau Coordonnateur qui sera nommé par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-huitième session, appelé à se réunir immédiatement avant sa prochaine session pour examiner le rapport du Groupe de travail électronique et les observations soumises, et ce afin de faciliter le débat en plénière.

État d'avancement de l'Avant-projet de Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (N05-2013)

68. Le Comité de coordination est convenu de renvoyer l'Avant-projet de Code d'usages régional à l'étape 2/3, pour refonte par le groupe de travail électronique précité, diffusion pour observations à l'étape 3 et examen par la prochaine session du Comité de coordination.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CCASIA POUR 2009-2014 (Point 8a de l'ordre du jour)¹⁰

69. La Délégation japonaise, en tant qu'ancien Coordonnateur du CCASIA, a présenté le document et a expliqué que le Plan stratégique régional pour 2009-2014 avait fait l'objet d'un suivi régulier et que les domaines à développer avaient été identifiés et inclus dans le projet de nouveau Plan stratégique régional (Point 8b de l'ordre du jour).
70. Le représentant de l'OMS se référant à l'activité 4.2 «Établir une liste d'experts et d'institutions disponibles dans la région à même de fournir les compétences scientifiques et techniques nécessaires» a expliqué que la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux États membres était une activité critique de la FAO et de l'OMS et, soulignant le manque d'experts asiatiques, a encouragé les pays de la région à répondre à l'appel à experts lancé par la FAO et l'OMS.

¹⁰ [CX/ASIA 14/19/9](#); [CRD14](#) (Observations de l'Indonésie); [CRD16](#) (Observations de la République de Corée); et [CRD20](#) (Observations des Philippines).

Conclusion

71. Le Comité de coordination a pris bonne note de l'état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique du CCASIA pour 2009-2014.

PROJET DE PLAN STRATÉGIQUE DU CCASIA POUR 2015-2020 (Point 8b de l'ordre du jour)¹¹

72. La Délégation japonaise a présenté le rapport du Groupe de travail physique sur le nouveau Plan stratégique régional du CCASIA ([CRD4](#)) et a expliqué que ce groupe de travail avait examiné les questions restées en suspens, les observations soumises, l'état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique régional 2009-2014 et les liens avec le Plan stratégique mondial pour 2014-2019.
73. La coprésidente, Mme Yayoi Tsujiyama a rappelé le débat sur la revitalisation des comités régionaux de coordination (Point 4 de l'ordre du jour) et qu'il avait été conclu que les plans stratégiques régionaux pourraient ne pas être nécessaires car ces comités se doivent de fournir un retour d'information et un appui au Plan stratégique mondial.
74. La coprésidente a aussi rappelé que beaucoup d'efforts avaient été déployés par le Coordonnateur et les pays de la région pour définir les activités présentant un intérêt. Elle a donc proposé de joindre au rapport de la présente session la liste des activités identifiées durant la rédaction du Plan stratégique régional à l'usage du prochain Coordonnateur. Elle a noté qu'il n'y aura aucune obligation pour le Coordonnateur d'assurer le suivi de leur mise en œuvre. Elle a également observé que, même s'il n'avait pas été possible d'identifier des liens directs entre le Plan stratégique régional et le Plan stratégique mondial, la liste pourrait aussi être utile pour déterminer la contribution du CCASIA au Plan stratégique mondial.
75. Les délégations ont appuyé la proposition de la Coprésidente et réitéré que, comme conclu précédemment, un plan stratégique régional n'était pas nécessaire. Les délégations ont fait observer que le Plan stratégique mondial fournit au CCASIA des orientations adéquates; qu'il ne serait pas possible dans la pratique d'avoir deux plans stratégiques distincts; que le CCASIA doit travailler dans le cadre du Plan stratégique mondial et contribuer aux quatre buts stratégiques; que le CCASIA devrait être en mesure de prendre part au Plan stratégique mondial; et qu'il était préférable que le CCASIA dispose d'un plan d'action/activités pour la région.
76. Le Comité de coordination s'est penché sur la liste des activités et a rappelé que le Groupe de travail physique n'avait pu parvenir à une décision concernant l'inclusion d'une nouvelle activité dont le but était d'aider à mieux comprendre le fonctionnement du système de contrôle des aliments et de faciliter l'échange d'expériences entre les pays de la région. Le Comité de coordination a décidé de ne pas inclure la nouvelle activité, faisant valoir que son but était déjà couvert dans les activités 6.1 et 6.2. Cette dernière a été légèrement modifiée afin qu'il soit également tenu compte des «échanges de personnel».
77. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont souligné les effets bénéfiques de l'échange d'expériences entre pays et ont noté que le document sur l'utilisation de l'approche de «jumelage»¹², examinée récemment à la vingt-neuvième session du CCEURO, permettait de tirer des enseignements de l'expérience acquise par d'autres pays.

Conclusion

78. Le Comité est convenu que:
- Le Plan stratégique mondial 2014-2019 fournissait des orientations adéquates au CCASIA;
 - Le Plan stratégique régional du CCASIA pour 2015-2020 n'était plus nécessaire et qu'il fallait interrompre son élaboration; et
 - Le nouveau Coordonnateur pourrait utiliser la liste des activités intéressant le CCASIA (Annexe V) comme base pour les travaux du CCASIA.

¹¹ [CX/ASIA 14/19/9 Add.1](#); [CRD4](#) (Rapport du Groupe de travail physique sur le Plan stratégique du CCASIA pour 2015-2020) et [CRD14](#) (Observations de l'Indonésie).

¹² [EURO29/CRD4](#) (Some lessons on partnering approaches to improve the effective participation of less-experienced countries in the work of Codex – préparé par le Secrétariat du Fond fiduciaire pour le Codex).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES CRIQUETS COMESTIBLES ET LEURS PRODUITS (Point 9 de l'ordre du jour)¹³

79. La Délégation de la République démocratique populaire lao a présenté le document [CX/ASIA 14/19/10](#) et expliqué que les membres du groupe de travail électronique avaient envoyé peu de données et d'informations et qu'il n'était pas possible de préparer une proposition selon les critères du Codex relatifs à une nouvelle activité. La délégation a donc proposé d'interrompre l'examen de cette question.
80. La représentante de la FAO a informé que le Bureau régional de la FAO pour l'Asie avait réalisé une étude à l'appui de cette activité. L'étude visait à identifier des questions liées aux aspects de qualité et de sécurité sanitaire dans la chaîne de production et de distribution et à élaborer un plan de collecte de données à l'usage des pays. L'étude, appuyée par l'Université de Mahidol en Thaïlande, visait 90 agriculteurs et 10 distributeurs. Les principaux problèmes de sécurité sanitaire recensés dans la chaîne de production et de distribution portaient sur: l'hygiène et l'assainissement des logements et des installations, la qualité des désinfectants utilisés, la qualité des aliments pour animaux et de l'eau, la qualité des suppléments nutritionnels, la qualité de la glace utilisée pour le refroidissement et la qualité du matériel d'emballage. Le manque de connaissances techniques sur la sécurité sanitaire des aliments a aussi été mentionné. D'autres données sont nécessaires concernant la production et le commerce; un plan initial de collecte de données avait été mis au point mais il devra être affiné.
81. La représentante de la FAO a précisé que le thème des insectes comestibles était une question mondiale et un thème interdisciplinaire et que la FAO avait publié un document complet intitulé «Edible insects: future prospects for food and feed security»¹⁴(Insectes comestibles: perspectives de la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine et animale) qui aborde diverses questions, notamment les méthodes de production et de traitement, la sécurité sanitaire et la conservation des aliments, la contribution possible à la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine et animale.
82. La Délégation indonésienne a précisé que, malgré le fait que les insectes comestibles suscitaient un vif intérêt dans le pays et que plusieurs agriculteurs avaient commencé à en produire et à les vendre sur les marchés locaux dans certaines régions, il n'y avait pas encore de données sur la production, la consommation et le commerce de ce produit.

Conclusion

83. Le Comité de coordination a noté qu'il n'y avait pas de données suffisantes pour appuyer une nouvelle activité sur les criquets comestibles mais que les travaux de la FAO étaient importants.
84. Compte tenu du fait que les données disponibles sont insuffisantes pour justifier une nouvelle activité, le Comité de coordination est convenu d'interrompre l'examen de cette question et a fait observer que celle-ci pourrait être revue lorsque davantage d'informations et de données seront fournies.

TRAVAUX DU CODEX INTÉRESSANT LA RÉGION (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁵

85. Le Président, en sa qualité de Coordonnateur du CCASIA a présenté le document [CX/ASIA 14/19/11](#) et a récapitulé les réponses envoyées par les membres à sa lettre demandant des informations sur i) les activités à mener pour accroître la participation aux réunions informelles du CCASIA et ii) les domaines d'intérêt et/ou de préoccupation des membres liés aux travaux du Codex.

Activités à mener pour accroître la participation aux réunions informelles du CCASIA

86. Le Comité de coordination a noté combien il est important pour tous les pays de la région de participer aux réunions informelles du CCASIA et que la communication pourrait être améliorée dans les pays (entre le point de contact du Codex et la délégation nationale) et hors des pays (entre les points de contact du Codex) pour faciliter la diffusion de l'information et renforcer la participation à ces réunions informelles.

Domaines d'intérêt et/ou de préoccupation des membres liés aux travaux du Codex

87. Le Comité a signalé qu'au moins 30 points examinés par 14 comités intéressaient la région et que les activités du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF) étaient particulièrement pertinentes.
88. De nombreux membres ont fait part de leur préoccupation au sujet du manque de données scientifiques pour appuyer les travaux du CCCF, notamment l'insuffisance de données en provenance de la région Asie. Le Comité de coordination a encouragé les membres à fournir des données en réponse à l'appel lancé par le JECFA et à collaborer entre eux pour produire des données.

¹³ [CX/ASIA 14/19/10](#).

¹⁴ FAO Forestry Paper 171, disponible sur <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e.pdf>

¹⁵ [CX/ASIA 14/19/11](#); [CRD9](#) (Observations du Viet Nam); [CRD12](#) (Observations de la Thaïlande) et [CRD20](#) (Observations des Philippines).

89. Le Comité de coordination s'est penché sur d'autres questions intéressant la région, à savoir:
Indications sur les critères d'utilisation des emballages de papier/souples destinées aux petites et moyennes entreprises agroalimentaires
90. Le délégué de l'Indonésie a expliqué que la contamination des aliments par des matériaux de contact/d'emballage était un problème sérieux, influant sur la capacité d'élaborer des normes. Il a noté que le Codex donnait peu d'indications à ce sujet, tandis que d'autres pays comme les pays de l'Union européenne (par le biais d'ESFA) et les États-Unis d'Amérique (par le biais de la FDA) avaient mis en place de nombreux règlements.
91. Le Comité de coordination a noté que la question était complexe et touchait les travaux du Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF).
92. Le représentant de la FAO a informé que l'Organisation avait lancé un débat interne sur le thème des matériaux de contact et d'emballage des aliments, qui était au stade initial afin de définir les besoins, le champ d'application et les domaines prioritaires. Des indications des domaines d'intérêt et de préoccupation spécifiques des pays permettraient à la FAO d'étudier le besoin et l'orientation d'éventuelles activités futures.

Conclusion

93. Le Comité de coordination est convenu de demander aux pays intéressés d'envoyer à la FAO des informations et des données sur leurs préoccupations, pour appuyer les travaux en cours et, s'ils sont toujours intéressés, à préparer un document de travail sur la question qui sera examiné à la prochaine session du CCASIA.
Indications sur les allégations relatives à la santé pour les compléments alimentaires
94. La Délégation indienne était d'avis que le développement du commerce des compléments alimentaires et des aliments fonctionnels partout dans le monde nécessitait de la part du Codex de nouveaux travaux sur les allégations relatives à la santé.
95. La Délégation philippine a suggéré au Comité de coordination de revoir les *Directives du Codex concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux* (CAC/GL 55 – 2005) car elles se référaient uniquement aux vitamines et sels minéraux. De nouvelles questions se posent concernant les aliments fonctionnels et les nutraceutiques, qui remettent en cause la normalisation des ingrédients alimentaires autres que les vitamines et les sels minéraux.
96. Le Comité de coordination a noté que ces questions concernaient les travaux du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime (CCNFSDU). Il a été noté que les travaux du CCNFSDU sur les compléments étaient axés principalement sur les vitamines et les sels minéraux, pour lesquels davantage de données et d'informations étaient disponibles.
97. Le représentant de l'OMS a expliqué qu'étant donné que les pays ont des définitions et des législations différentes pour les aliments fonctionnels, il pourrait être difficile d'avoir des normes uniformes, et s'est demandé si la normalisation serait la solution pour une catégorie d'aliments si vaste et si variée.

Conclusion

98. Le Comité de coordination:
- A encouragé les membres intéressés à proposer de nouveaux travaux sur ces points dans le cadre des comités compétents; et
 - Est convenu de demander aux membres intéressés de préparer un document de travail sur ce thème, si cela est encore pertinent, pour examen à sa prochaine session.
- Inquiétude de la Thaïlande au sujet de l'Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng*
99. La Délégation thaïlandaise s'est dite inquiète au sujet des dispositions relatives à l'étiquetage et de l'inclusion d'une note de bas de page portant sur le champ d'application de l'Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng, qui a été transmis à la trente-huitième session de la Commission du Codex pour adoption à l'étape 5/8 par le CCPFV à sa vingt-septième session.
100. Le Secrétariat du Codex a rappelé le long débat qui avait eu lieu durant la vingt-septième session du CCPFV concernant le champ d'application de la Norme pour les produits à base de ginseng et la décision prise par le CCPFV à sa vingt-septième session d'insérer une note de bas de page pour indiquer que certains pays considéraient aussi le ginseng comme un médicament, au lieu de faire référence au fait que la Norme ne s'appliquerait que dans les juridictions où le ginseng est réglementé en tant qu'aliment comme établi à l'origine dans la Norme régionale. La délégation a expliqué que les pays pourraient soumettre leurs observations sur l'Avant-projet de norme en réponse à la lettre circulaire CL2014/28-PFV.

Datage

101. La Délégation philippine a suggéré de prêter attention au «datage ouvert» qui fait actuellement l'objet d'un examen par le CCFL car la disposition actuelle n'est obligatoire que pour l'utilisation de chiffres pour déclarer les dates.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 11 de l'ordre du jour)¹⁶

102. Sur proposition de la Délégation indonésienne, le Comité de coordination est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-huitième session, de nommer l'Inde comme Coordonnateur pour l'Asie. La Délégation indienne a remercié l'Indonésie et tous les pays de leur appui et a accepté la nomination.
103. Le Comité de coordination a remercié le Japon et la Thaïlande pour leur excellent travail accompli en tant que Coordonnateurs pour la région Asie.

AUTRES QUESTIONS (Point 12 de l'ordre du jour)**a) Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Makgeolli*¹⁷**

104. La Délégation de la République de Corée a présenté le document de travail ([CRD1](#)) proposant de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Makgeolli*, boisson fermentée contenant de petites quantités d'alcool.
105. En réponse à la demande formulée par la Délégation de la République de Corée quant à savoir s'il convient que le Codex élabore des normes pour ce type de produit, le représentant de l'OMS a expliqué que l'Assemblée mondiale de la santé, qui est l'organe directeur de plus haut niveau de l'OMS, avait examiné la question de l'usage nocif de l'alcool à plusieurs occasions. En mai 2010, l'Assemblée mondiale de la santé avait adopté la Résolution 63.13 «Stratégie mondiale visant à réduire l'usage nocif de l'alcool» et les États membres de l'OMS s'étaient engagés à mettre en œuvre la stratégie, qui pouvait comprendre notamment de nombreuses activités, par exemple une limitation de la commercialisation et de la promotion publicitaire, des lois pour empêcher les jeunes de consommer de l'alcool, des politiques de prévention de la dépendance, etc. Le représentant de l'OMS a aussi expliqué que le *Makgeolli* remplit les critères établis pour les boissons alcoolisées car il contient plus de 1 pour cent d'éthanol.
106. Le représentant de l'OMS a en outre déclaré que si l'OMS n'empêchait pas nécessairement le Codex d'élaborer une norme pour ce produit, les membres du CCASIA devraient se pencher sur les deux questions suivantes:
- Si le Codex décide de mener une nouvelle activité concernant ce produit, cela va-t-il entraîner d'autres propositions de normes pour des boissons alcoolisées? À cet égard, il a noté que les travaux de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin / International Organisation of Vine and Wine) se limitaient au vin et ne couvraient pas une gamme d'autres boissons alcoolisées, comme la bière ou le whisky.
 - Les normes du Codex en cours d'élaboration ou qui seront établies dans l'avenir soutiendront-elles les résolutions de l'Assemblée mondiale de la santé en protégeant et en promouvant la santé publique, entraveront-elles la mise en application de ces résolutions, ou resteront-elles neutres quant à la mise en application de ces résolutions?
107. Le représentant de l'OMS a conclu son intervention en déclarant que pour le moment l'OMS n'avait pas pris de position définitive quant à la nécessité que le Codex établisse ou non des normes pour les boissons alcoolisées, que la question revêtait surtout un caractère politique afin de trouver un équilibre entre les intérêts commerciaux et la contribution à la protection de la santé publique et qu'il appartenait aux membres du Codex de se prononcer sur l'opportunité de commencer à travailler sur ce produit. À la lumière de cette discussion, le Représentant de l'OMS a estimé que l'harmonisation ou la non-harmonisation des activités de normalisation du Codex avec les politiques de protection de la santé publique méritait sans doute un débat général dans la tribune appropriée au sein du Codex.

¹⁶ [CX/ASIA 14/19/12 Rev1](#)

¹⁷ [CRD1](#) (Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Makgeolli*) et [CRD8](#) (Observations de l'Inde).

108. Le Comité de coordination a également noté que la Commission du Codex Alimentarius avait adopté plusieurs principes généraux sur ses nouvelles méthodes de travail et donnait la préférence à l'établissement de normes mondiales plutôt que de normes régionales et de normes de produit générales plutôt que de normes de produit spécifiques. Il a également été noté que les boissons alcoolisées entrent dans la définition du Codex des aliments et que le Codex avait déjà rédigé des textes concernant les boissons alcoolisées, comme le *Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine A* (CAC/RCP 63-2007) et des dispositions relatives aux résidus de pesticides et aux additifs alimentaires dans les boissons alcoolisées.
109. Les délégations ont souligné que le CCASIA devrait se concentrer sur un produit particulier et prendre en compte d'autres produits similaires au *Makgeolli* présents dans la région. Elles ont appuyé l'approche suggérée par le Représentant de l'OMS de prendre des précautions avant d'envisager de normaliser ce produit.

Conclusion

110. Le Comité de coordination est convenu qu'un document de travail révisé sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Makgeolli* répondant aux deux questions soulevées par le Représentant de l'OMS et fournissant des informations sur la production et le commerce de produits similaires dans la région serait une bonne base qui permettrait au CCASIA de commencer à envisager de nouveaux travaux sur ce produit.
111. La République de Corée a confirmé son intention de passer en revue l'information pertinente et de soumettre un document de travail révisé lorsqu'il sera préparé avec plus d'informations et de données.

b) Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Samgyetang*¹⁸

112. La Délégation de la République de Corée a présenté le document de travail ([CRD2](#)) proposant de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Samgyetang*, aliment composé d'un poulet entier, farci de ginseng (*Panax* spp.), et de riz gluant, cuit dans du bouillon.
113. Le Comité de coordination a noté que la nature de ce produit était très différente de celle des autres produits couverts par les normes Codex de produits, que les travaux du Codex devraient être axés sur les produits en général plutôt que sur des produits particuliers; et que l'information disponible et la nature très complexe du *Samgyetang* rendaient difficile d'envisager l'élaboration d'une nouvelle norme pour ce produit

Conclusion

114. Le Comité de coordination est convenu qu'il fallait renoncer à envisager de nouveaux travaux sur le *Samgyetang* et a précisé qu'une proposition pour une norme plus générale couvrant ces types de produits pourrait être examinée dans l'avenir.

c) Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Natto*¹⁹

115. La Délégation japonaise a présenté le document de travail ([CRD10](#)) proposant de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Natto*, aliment japonais traditionnel à base de soja fermenté.
116. Certains pays se sont demandés si le produit aurait sa place dans le champ d'application de la *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée* (CODEX STAN 298R-209), ont signalé que d'autres produits similaires existaient dans la région et ont rappelé que les travaux du Codex devraient être axés sur des produits de consommation générale.
117. La Délégation japonaise a expliqué que les différentes sortes de bactéries, procédures et ingrédients utilisés pour ce produit rendaient difficile de l'inclure dans la *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée* et a rappelé que le CCASIA avait élaboré des normes pour des produits particuliers (par exemple, le tempeh). Une délégation a appuyé l'explication du Japon étant donné que les nombreux produits à base de soja fermenté sont très différents, ce qui rend difficile de regrouper les produits à base de soja fermenté dans un seul groupe.

Conclusion

118. Le Comité de coordination considère qu'un document de travail révisé sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Natto* devrait fournir des informations sur:
- Des produits similaires dans la région.
 - La possibilité de réviser les normes existantes pour y inclure le *Natto*.

¹⁸ [CRD2](#) (Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Samgyetang*); [CRD8](#) (Observations de l'Inde).

¹⁹ [CRD10](#) (Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour le *Natto*).

- Les éléments justifiant l'élaboration de la norme (pourquoi est-elle nécessaire et quelles questions pourraient être abordées).

119. La Délégation japonaise a confirmé qu'elle soumettra un document de travail révisé et un document de projet à la prochaine session du CCASIA.

d) Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour le longane séché²⁰

120. La Délégation thaïlandaise a présenté le document de travail ([CRD11](#)) proposant de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme régionale pour le longane séché.

121. Le Secrétariat du Codex a informé qu'à sa vingt-septième session, le CCPF avait établi un groupe de travail électronique dirigé par le Brésil, sur la normalisation du produit sec et séché²¹, précisant qu'il serait plus approprié d'examiner la proposition dans le contexte du CCPFV. Ce point de vue a été appuyé par plusieurs délégations.

Conclusion

122. Le Comité de coordination est convenu de recommander aux membres intéressés de proposer des travaux sur le longane séché dans le cadre du Groupe de travail du CCPFV sur le produit sec et séché et, en l'absence d'un appui du CCPFV, de préparer un document de travail et un document de projet pour examen à la prochaine session du CCASIA.

e) Information sur la candidature de l'Indonésie comme membre du Comité exécutif du Codex Alimentarius pour la région Asie.

123. La Délégation indonésienne a informé le Comité de coordination de son intention de poser sa candidature comme membre à élire sur une base géographique pour l'Asie.

f) Information mise à jour sur le contrôle des radionucléides dans les denrées alimentaires au Japon²²

124. Le Comité de coordination a pris bonne note de l'information présentée par le Japon.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)

125. Le Comité de coordination a été informé que la vingtième session du CCASIA se tiendrait dans environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres dès la nomination du Coordonnateur par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-huitième session.

²⁰ [CRD11](#) (Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale pour le longane séché).

²¹ [REP15/PFV](#) par. 114.

²² [CRD23](#) (Information sur la situation récente du matériel radioactif dans les denrées alimentaires au Japon).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE A PRENDRE PAR	REFERENCE DANS LE DOCUMENT (REP15/ASIA)
Projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté	8	Membres 38 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius	Par. 44 et Annexe IV
Avant-projet de norme pour les produits à base de Porphyra	2/3	Groupe de travail électronique (République de Corée) Groupe de travail physique (République de Corée) 20 ^e session du CCASIA	Par. 60
Avant-projet de code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	2/3	Groupe de travail électronique (Inde) Membres Groupe de travail physique (Inde) 20 ^e session du CCASIA	Par. 68
Amendements aux sections « Additifs alimentaires » et « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage » de la <i>Norme régionale pour le tempeh</i>	Adoption	Membres 38 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius	Par. 8 et Annexe II
Projet de plan stratégique du CCASIA pour 2015-2020	Interruption des travaux	-	Par. 78
Document de travail sur les criquets comestibles et leurs produits	Interruption des travaux	-	Par. 84
Document de travail sur le <i>Makgeolli</i>	-	République de Corée 20 ^e ou 21 ^e session du CCASIA	Par. 110
Document de travail sur le <i>Natto</i>	-	Japon 20 ^e session du CCASIA	Par. 118
Document de travail sur le longane séché	-	Thaïlande 20 ^e session du CCASIA (si nécessaire)	Par. 122

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

Chairperson: Président: Presidente:	Mr Pisan PONGSAPITCH Deputy Secretary General National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak Phone:662-561-3717 Fax:662-561-3712 Email: pisan@acfs.go.th
Co-Chairperson: Co-Présidente: Co-Presidente:	Ms Yayoi Tsujiyama Director International Affairs, Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950 Phone:+81 3 3502 8732 Fax:+81 3 3507 4232 Email: yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp
Assistant to the Chairperson: Assistante du Président: Asistente al Presidente:	Ms Korwadee PHONKLIANG Standards Officer National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards 50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak Phone:+66 561 2277 Ext. 1413 Fax:+66 2561 3357 Email: korwadeep@hotmail.com
Assistant to the Co-Chairperson: Assistante de la Co-Présidente: Asistente al Co-Presidente:	Ms Hitomi Kimura Section Chief International Affairs, Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950 Phone:+81 3 3502 8732 Fax:+81 3 3507 4232 Email: ccasia@nm.maff.go.jp

AFGHANISTAN - AFGANISTÁN

Dr. Mohammad OMID
Food Safety Officer
Environmental Health Directorate
Phone: 0093786236346
Email: omedrasooli@gmail.com

Dr. Ahmad Wali AMINEE
Officer
Nutrition department (Public Nutrition department)
Phone: 0093-700 050 741
Email: ahmadwali_aminee@yahoo.com
amineeahmadwali@gmail.com

Mr. Basir AHMAD
Head
food section, Quality Control Laboratory
Phone: 0093-780 626 374
Email: basirah_faqiri@yahoo.com

BANGLADESH – BANGLADESH -BANGLADESH

Mr. Iqramul HAQUE
Director General
Bangladesh Standards and Testing Institution (BSTI)
116/A, Tejgaon Industrial Area Dhaka-1208 Bangladesh
Phone: 88-02-8870275
Fax: 88-02-8870276
Email: bsti@banqla.net

Mr. Mohammad AKHTARUZZAMAN
Director (Chemical)
Bangladesh Agricultural Research Institute
Phone: 88-02-8870279
Fax: 88-02-91315814
Email: akzaman_09@yahoo.com

Mr. Md. Miar UDDIN
Chief Scientific Officer
Bangladesh Standards and Testing Institution
Balaka-6, Bari R/A, Joydebpur, Gazipur, Bangladesh
Phone: 88-02-926151
Fax: 88-02-9261415
Email: miar303@ymail.com

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN**Ms Kinlay TSHERING**

Chief Horticulture Officer
Horticulture Division, Department of Agriculture, Ministry
of Agriculture and Forests
Email: kinlaytshering@moaf.gov.bt

Ms Dechen CHOKI

Regulatory and Quarantine Officer
Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
(BAFRA), Ministry of Agriculture and Forests
Email: dechen.virgo@gmail.com

CAMBODIA – CAMBODGE - CAMBOYA**Dr. Hang MOEUN**

Ministry of Commerce Deputy Director General of
Camcontrol
Email: mouenhang@hotmail.com

Mr. Hoksrun AING

Chief of Foods Safety Bureau
Ministry of Health
Phone: +85-585538066
Email: hoksrunaing@gmail.com

CHINA - CHINE - CHINA**Ms Jiao XU**

Deputy Director
China National Health and Family Planning Commission
1 Xizhimenwai South Road, Xicheng, Beijing
Phone: 86-10-68792615
Email: xujiaobj@qq.com

Mr Ningbo LI

Vice chairman of the Association
Algae branch of Fujian aquatic products procession and
Marketing Association
No.10 Qiancai Industrial Zone, AnHai Town, Jinjiang City,
Fujian Province, China
Phone: 86-595-85788283
Fax: 86-595-85709283
Email: ayibofood@126.com

Ms Yanting CHEN

Associate Deputy Secretary General
Algae branch of Fujian aquatic products procession and
Marketing Association
Layer8,Hualin Building, No. 201 Hualin Road, Gulou
District,Fuzhou City, Fujian Province, China
Phone: 86-591-87878997
Fax: 86-591-87878997
Email: yting-chen020@163.com

Ms Jing TIAN

Associate Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Phone: 86-10-52165402
Fax: 8610-52165408
Email: tianjing@cfssa.net.cn

Ms Jing ZHANG

Research Assistant
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Phone: 86-10-52165469
Fax: 86-10-52165411
Email: Zhangjing_1@cfssa.net.cn

Ms Ru XU

Deputy Director
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Phone: 86-10-52165520
Fax: 86-10-52165419
Email: xuru@cfssa.net.cn

Ms Zhe ZHANG

Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
Phone: 86-10-52165406
Fax: 86-10-52165408
Email: zhangzhe@cfssa.net.cn

Ms Lijun ZHANG

Deputy Secretary-General
China General Chamber of Commerce
xicheng district, yuetan north street No. 25 Beijing
Phone: 86-10-68391807
Fax: 86-10-68391866
Email: ZLJUN1814@163.COM

Mr Xiangbo LI

deputy director of department of industry development
China General Chamber of Commerce
xicheng district, yuetan north street no. 25 Beijing
Phone: 86-10-68391814
Fax: 86-10-68391852
Email: LXB337@163.com

Ms Lianzhu WANG

Professor
MOA, Yellow Sea Fisheries Research Institute of Chinese
Academy of Fishery Sciences (YSFRI)
No. 106, Nanjing Road, Qingdao, Shandong
Phone: 86-13210177555
Fax: 86-532-85821813
Email: wanglz@ysfri.ac.cn

Mr Xinming ZHANG

Division Director/Senior Agronomist
MOA, Development Center of Science and Technology
Nongfengdasha, No.96 Dongsanhuannanlu, Chaoyang
District, Beijing
Phone: 86-10-59199375
Fax: 86-10-59199377
Email: zhangxinming@agri.gov.cn

Mr Weiping DAI

Senior Engineer/ Deputy Secretary-General
Jiangsu Laver Association
No. 65, Outer Ring Road, Nantong City, Jiangsu
Province,P.R.China
Phone: 86-513-83549583
Fax: 86-513-83549583
Email: Ntdwp521005@163.com

Ms Xiaoting FU

Associate Professor
College of Food Science and Engineering, Ocean
University of China
5th of Yushan Road, Qingdao, Shandong Province, PRC
Phone: 86-532-82032182
Fax: 86-532-82032389
Email: xiaotingfu@ouc.edu.cn

Ms Nasha MI

Experimentalist
College of Food Science and Engineering, Ocean
University of China
No.5 Yushan Road, Qingdao, Shandong, PRC
Phone: 86-532-82031956
Fax: 86-532-82032389
Email: minasha@ouc.edu.cn

Ms Jinping YANG

Technical Director
Shenzhen Fuyin Foods Group Co., Ltd.
No 1, North of 4th road, Industries zone of Hezhou
Xixiang, West Village, Bao'an District, Shenzhen City,
Guangdong Province, PRC
Phone: 86-755-29655001
Fax: 86-755-29655007
Email: yangjinpings@fyft.com

INDIA - INDE - INDIA**Ms Vinod KOTWAL**

Director (Codex)
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan, Kotla road, New Delhi-110002,
India
Phone: +91-11-23237439
Email: vinod.kotwal@nic.in

Dr (Mr.) Surendar Reddy JALI

Joint Director
Export Inspection Agency
Phone: +91-11-23626321
Fax: +91-11-2362-6328
Email: jd-delhi@eicindia.gov.in
REDDYMBA@GMAIL.COM

Mr Sunilkumar BAKSHI

Deputy General Manager
National Dairy Development Board (NDDB)
Anand, 388001, Gujarat
Phone: 0091 2692 226435
Fax: 0091 2692 260156
Email: sbakshi@nddb.coop

INDONESIA - INDONÉSIE - INDONESIA**Mr Suprpto (n/a)**

Deputy Director General for Standard Application and
Accreditation
National Standardization Agency of Indonesia
Gd. Manggala Wanabakti, Block IV floors 4.
Jl. Gatot Subroto, Senayan
Phone: +62215747043
Fax: +62215747045
Email: suprpto@bsn.go.id

Ms Anna MELIANAWATI

Head of Division for Standard Implementation
National Standardization Agency of Indonesia
Gd. Manggala Wanabakti, Block IV floors 4.
Jl. Gatot Subroto, Senayan
Phone: +62215747043
Fax: +62215747045
Email: anna@bsn.go.id

Mrs Deksa PRESIANA

Directorale of Food Product Standerdization
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta Pusat
Phone: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
Email: codexbpom@yahoo.com
Deksapresiana98@gmail.com

Mrs Ida FARIDA

Directorate of Food Protect Standerdization
National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No. 23
Phone: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
Email: idfamilion@yahoo.com

Mr Ary Widiarto

Directorat of Standardization
Ministry of Trade
JI M.I. Ridawanrais No.5
Phone: +62-213863928
Email: ary.widiarto@keweudag.go.id

Mr. Purwiyatno HARIYADI

Director
Southeast Asian Food & Agricultural Science and
Technology (SEAFST) Center, Bogor Agricultural
University, Ipb Campus, Darmaga Bogor 16112,
Indonesia
Phone: 62 811110351
Fax: 62 251 8629903
Email: hariyadi@seafast.org
phariyadi@ipb.ac.id

JAPAN - JAPON - JAPÓN**Mr Makoto SAKASHITA**

Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: makoto_sakashita@nm.maff.go.jp

Mr Kazuhiro SAKAMOTO

Associate director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Email: kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp

Mr Ryota NAKAMURA

Technical Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Email: ryouta_nakamura@nm.maff.go.jp

Ms Naoko TAKAHATA

Technical Official
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: naoko_takahata@nm.maff.go.jp

Dr Hidetaka KOBAYASHI

Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81 3 3592 0306
Fax: +81 3 3580 8592
Email: hidetaka_kobayashi@nm.maff.go.jp

Mr Hiroaki SENOO

Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-6744-0480
Fax: +81-3-3502-5336
Email: hiroaki_senoo@nm.maff.go.jp

Mr Hiroshi MOROOKA

Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-6744-0480
Fax: +81-3-3502-5336
Email: hiroshi_morooka@nm.maff.go.jp

Mr Tadashi KAWABATA

Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-6744-0480
Fax: +81-3-3502-5336
Email: tadashi_kawabata@nm.maff.go.jp

Dr Yoshihiro CHUDA

Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-6744-0480
Fax: +81-3-3502-5336
Email: yoshihiro_chuda@nm.maff.go.jp

Mr Hiroyuki OKOCHI

Assistant Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3502-0895
Fax: +81-3-6744-2386
Email: hiroyuki_ookouchi@nm.maff.go.jp

Mr Hirohide MATSUSHIMA

Section Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3591-5613
Fax: +81-3-3591-6867
Email: hirohide_matsushima@nm.maff.go.jp

Dr Hiroshi YOSHIKURA

Adviser
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
Email: codexj@mhlw.go.jp

Dr Shuushou OKADA

Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
Email: codexj@mhlw.go.jp

Dr Eiichi YOKOTA

Assistant Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Masaaki SUZUKI

Official
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Toshitaka MASUDA

Assistant Manager
Consumer Affairs Agency
5th Floor Sanno Park Tower, 2-11-1 Nagata-cho,
Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3507-9222
Fax: +81-3-3507-9292
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Ms. Asako ITO

Section Chief
Consumer Affairs Agency
5th Floor Sanno Park Tower, 2-11-1 Nagata-cho,
Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3507-9222
Fax: +81-3-3507-9292
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Dr Yohsuke TAKASAKI

Director for Risk Assessment Coordination
Food Safety Commission Secretariat, Cabinet Office
Akasaka Park Bld. 22nd F. Akasaka 5-2-20, Minato-ku,
Tokyo
Phone: +81-3-6234-1084
Fax: +81-3-3584-7391
Email: yosuke.takasaki@cao.go.jp

Mr Hidekazu ISHIWATA

Assistant Director
National Tax Agency
3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: 81-3-3581-4161 ext.3506
Fax: 81-3-3593-0406
Email: hidekazu.ishiwata@nta.go.jp

Ms Moe OHTA

Chief
National Tax Agency
3-1-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: 81-3-3581-4161 ext.3481
Fax: 81-3-3593-0406
Email: moe.ota@nta.go.jp

Mr Hidenobu MACHIDA

Technical Advisor
Japan Tofu Association
1-1-6, Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-5687-6542
Fax: +81-3-5687-4312
Email: machida@hoeisangyou.co.jp

Mr Ryuta YAMAMOTO

Technical Advisor
House Foods Group Inc.
6-3, Kioi-cho, Chiyoda-ku, Tokyo
Phone: +81-3-5211-6032
Fax: +81-3-5211-6042
Email: ryuta-yamamoto@housefoods.co.jp

Mr Keiichi MIWA

Technical Advisor
Japan Food Industry Association
9-13 Akasaka, 1-Chome Minato-ku, Tokyo
Phone: +81-3-3224-2368
Fax: +81-3-3224-2398
Email: miwa@shokusan.or.jp

Mr Yoshitaka HONDA

Technical Advisor
Japan Soymilk Association
1-Arashita, Niki-Cho, Okazaki-City, Aichi Pref
Phone: +81-564-27-3708
Fax: +81-564-27-3748
Email: yositaka.honda@marusanai.co.jp

Mr Makoto YUSAKU

President
Tokiwasyokuhin Co., Ltd.
1-10-1 Nshihara-cho, Fuchu-city, Tokyo
Phone: +81-42-361-3171
Fax: +81-42-361-3481
Email: yusaku@tokiwa-syokuhin.co.jp

Mr Katsuhisa INOUE

Chief Executive Director
Japan Laver Products Wholesalers Cooperatives
2-35-14, Nihonbashi Ningyo-cho, Chuo-ku
Phone: +81-3-3668-0081
Fax: +81-3-3668-0084
Email: inoue@inoue-nori.co.jp

Mr Satoshi SHIMIZU

Director
Japan Laver and Shellfish Fisheries Cooperative
3-4-21, Tajiri, Ichikawa
Phone: +81-47-379-7846
Fax: +81-47-377-7808
Email: shimizu@zennori.or.jp

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC -
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE POPULAIRE LAO -
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**

Ms Viengxay VANSILALOM

Head of Food Control Division
Food and Drug Department, MOH
Simouang Road, Vientiane Capital 01000, Lao PDR
Phone: 856 21 214013-4
Fax: 856 21 214015
Email: vsysanhouth@yahoo.com

Dr (Mr) Sithong PHIPHAKHAVONG

Deputy Director General
Department of livestock, MAF, Lao PDR.
Phone: +856 20 55306356
Fax: +856 21 215141
Email: sithongp@yahoo.com

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**Ms Shamsinar ABDUL TALIB**

Director
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government
Administrative Centre
Phone: +603-88850788
Fax: +603-88850790
Email: shamsinar@moh.gov.my

Ms Zailina ABDUL MAJID

Principal Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government
Administrative Centre
Phone: +603-88850797
Fax: +603-88850790
Email: zailina.am@moh.gov.my

MALDIVES - MALDIVAS**Mr Adam MANIK**

Deputy Director General
Ministry of Fisheries & Agriculture
Velanaage, 7th Floor
Ameeru Ahmed Magu,
Male'
Republic of Maldives
Phone: 960 333 9240
Fax: 960 332 6558
Email: adam.manik@fishagri.gov.mv

Ms Sajidha MOHAMED

Scientific Officer
Maldives Food & Drug Authority
Ministry of Health
Roashanee Building
Sosan Magu
Male'
Republic of Maldives
Phone: 960 301 4304
Fax: 960 301 4307
Email: sajidha@health.gov.mv

MONGOLIA - MONGOLIE - MONGOLIA**Ms Gerelmaa LKHAASUREN**

Director
Government Agency of Specialized Inspection
Government Building XII, Architect Square-13, 15170
Email: gerelmaa.ssia@yahoo.com

Ms Enkhtungalag BATSAIKHAN

Researcher
National Public Health Center
Peace Avenue-17, Zuun durvun zam, Bayanzurkh district
Phone: 976-99-256-225
Fax: 976-11-458-645
Email: tunga25@ymail.com
dulaanuul@hotmail.com

MYANMAR**Dr (Ms) Ohnmar soe win**

Assistant Director (Food Control)
Department of Food and Drug Administration
Pyi Gyi Zayar Road, Zeyatheikdhi Ward, Zabuthiri
Township, Nay Pyi Taw, Union of Myanmar
Phone: 951 - 67-403172, 95-67-403467
Fax: 951-67-403165, 95-67-403467
Email: Ladysoefda@gmail.com

NEPAL - NÉPAL - NEPAL**Mrs Rita PANDEY**

Officiating Director General
Department of Food Technology and Quality Control,
Kathmandu, Nepal
Phone: +977-9851005781
Fax: +977-1-4262337
Email: rita.pandey638@gmail.com

Mr Bed Nath GAUTAM

Chief, Regional Food Technology & Quality Control Office
Hetauda
Department of Food Technology and Quality Control
Regional Food Technology and Quality Control Office,
Hetauda, Nepal, Department of Food Technology and
Quality Control
Phone: +977-9848263490
Fax: +977-1-4262337
Email: bedgautam@hotmail.com

PAKISTAN - PAKISTÁN**Dr. Saqib ARIF**

Senior Scientific Officer
Pakistan Agricultural Research Council, Ministry of
National Food Security & Research
Food Quality & Safety Research Institute, SARC, PARC,
Karachi University Campus
Phone: 92-300-9317794
Fax: 92-21-99261561
Email: saqjawan@yahoo.com

Dr. Qurrat-ul-ain AFZAL

Scientific Officer
Pakistan Agricultural Research Council, Ministry of
National Food Security & Research
Food Quality & Safety Research Institute, SARC, PARC,
Karachi University Campus
Phone: 92-333-2089724
Fax: 92-21-99261561
Email: qu_afzal@yahoo.com

PHILIPPINES - PHILIPPINES - FILIPINAS**Dr Maria Victoria PINION**

OIC, Director
Center for Food Regulation and Research (CFRR), FDA
National Codex Organization (NCO), Chairperson,
Technical Committee
Civic Drive, Filinvest, Corporate City, Alabang,
Muntinlupa City, Philippines
Email: mvdpinion@fda.gov.ph

Mr Atty, Ronald Rivera DE VEYRA

OIC, Deputy Director General / FDA /NCO Sub-
Committee on Coordinating Committee for Asia, Member
Civic Drive, Filinvest, Corporate City, Alabang,
Muntinlupa City, Philippines
Email: rondeveyra@yahoo.com

Ms Amparo AMPIL

Management Development Officer IV
Policy Research Service
3rd Flr. Department of Agriculture, Elliptical Road,
Diliman Quezon City Philippines
Phone: 02-9267439
Email: acascalan@yahoo.com

Ms Christian Grace ESTIMADA

Food and Drug Regulation Officer II
Product Research and Standards Development Division,
CFRR, FDA
Civic Drive, Filinvest, Corporate City, Alabang,
Muntinlupa City, Philippines
Phone: (+63 2 857 1991)
Fax: (+ 63 2 807 0751)
Email: cgbestimada@fda.gov.ph

**REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
REPÚBLICA DE COREA****Mr Chanmin JEONG**

Duputy Director
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
94 Dasom 2-ro
Email: Jcm1214@korea.kr

Mr Soon Hong PARK

Assistant Director
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
94 Dasom 2-ro
Phone: + 82 44 201 2021
Fax: + 82 44 868 0431
Email: mpjshh@korea.kr

Ms Hyun Suk JEONG

Codex researcher
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex, 187
Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
Phone: +82-43-719-2045
Fax: +82-43-719-2000
Email: jhs057@korea.kr

Ms Hyun Jin KIM

Scientific Officer
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex, 187
Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu
Phone: +82-43-719-2022
Fax: +82-43-719-2000
Email: brightmun@korea.kr

Mrs Kyoung Jung KIM

Assistant Director
Ministry of Oceans and Fisheries
Phone: 82-44-200-5619
Email: Smilekim92@korea.kr

Mrs Bo-young NOH

Research Scientist
Korea Food Research Institute
Phone: +82-31-780-9351
Email: bynoh@kfri.re.kr

Mrs Han-na BAEG

Research Scientist
Korea Food Research Institute
Phone: +82-31-780-9048
Email: Lee.jung-ock@kfri.re.kr

Mrs Jung ock LEE

Research Scientist
Korea Food Research Institute
Phone: +82-31-780-9048
Email: Lee.jung-ock@kfri.re.kr

Dr Jae-Ho KIM

Researcher
Korea Food Research Institute
Phone: 82-31-780-9339
Email: ricewine@kfri.re.kr

Dr Jong-Chan KIM

Researcher
Korea Food Research Institute
Phone: +82-31-780-9155
Email: jckim@kfri.re.kr

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**Dr Siang Thai CHEW**

Director-General, Agri-Food and Veterinary Services
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road, Tower Block, MND Complex, #04-00
Phone: +65 6325 7600
Email: chew_siang_thai@ava.gov.sg

Dr King Tiong, Paul CHIEW

Group Director, Laboratories Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
10 Perahu Road
Singapore 718837
Phone: +65 6795 2828
Fax: +65 6861 9491
Email: paul_chiew@ava.gov.sg

Ms Mui Lee NEO

Senior Executive Manager
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road, #18-00, Tower Block MND Complex
Singapore 069110
Phone: +65 6325 8551
Fax: +65 6220 6068
Email: neo_mui_lee@ava.gov.sg

SRI LANKA**Dr (Ranaweera Mudiyansele) Sarath Kumara AMUNUGAMA**

Deputy Director General
Ministry of Health
385, Rev. Baddegama Wimalawansa Thero Mawatha,
Colombo 10, Sri Lanka
Phone: +94112694077
Fax: +94112694077
Email: amunugama@sltnet.lk

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**Ms Metanee SUKONTARUG**

Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
Phone: +66 (2) 561 2277
Fax: +66 (2) 561 3357
Email: metanee@acfs.go.th

Ms Jarunee INTRASOOK

Food and Drug Technical Officer
Food and Drug Administration
Thiwanon Road
Phone: +66 2590 7048
Email: jar204j@fda.moph.go.th

Ms Huai Hui LEE

Member
Food Industry Club
Queen Sirikit National Convention Center
Zone C, 4th Floor, 60 New Rachadapisek Rd.
Phone: +662 261 2684-6
Fax: +662 261 2966-7
Email: fv@thaifood.org

Ms Jeerajit DISSANA

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Road, Ladyao Chatuchak
Phone: +6625612277 #1428
Fax: +66 2561 3357
Email: j_aommy@hotmail.com

VIET NAM**Mr Nam TRAN NHAT**

Deputy Head of Legislation and Foreign Relation Division
Vietnam Food Administration
135 Nui Truc Street, Ba Dinh
Phone: 844 38464489
Fax: 844 38463739
Email: trannhatnam1978@yahoo.com

Mr Duy NGUYEN TRUONG

Officer
Ministry of Agriculture and rural Development
No. 2 Ngoc Ha Street, Ba Dinh
Phone: 844 37346402
Email: nguyentruongduy8@gmail.com

**OBSERVER MEMBERS / MEMBRES OBSERVATEURS
/MIEMBROS OBSERVADORES****EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION) /
UNION EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE)/
UNIÓN EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)****Ms Barbara MORETTI**

Administrator
European Commission
Rue Froissart 101
Phone: +32 229-92362
Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

SOUTH AFRICA – AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**Ms Phindiwe Dingile**

Counsellor
The Embassy of the Republic of South Africa, Tokyo
4th Floor Hanzomon Bdg, 1-4 Kojimachi, Chiyoda-ku,
Tokyo, Japan
Phone: 81-3-3265-3366
Fax: 81-3-3239-2690
Email: counselloragric@sajapan.org

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**Ms Awilo OCHIENG PERNET**

Chairperson, Codex Alimentarius Commission
International Affairs Division Swiss Federal Food Safety
and Veterinary Office
CH-3003 Bern, Switzerland
Phone: + 41 58 462 00 41
Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

**UNITED STATES OF AMERICA- ÉTATS-UNIS
D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Ms Mary Frances LOWE**

Manager, U.S. Codex
U.S. Codex Office
Room 4861 - South Building
1400 Independence Avenue
Phone: 202 205 7760
Fax: 202 720 3157
Email: MaryFrances.Lowe@fsis.usda.gov

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS NON-
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES /
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES****AEDA/EFLA****Ms Levie Lyn CEQUENA**

Member
3 Killinery Road Winsland House 1, 07-04 Singapore
239519
Phone: +65 81981587
Email: secretariat-asia@efla-aeda.org

Consumers International (CI)**Mr Martin FRIDAY**

1-9-19-207 Nishi Waseda, Shinjuku-ku, Tokyo
(Consumers Union of Japan)
Phone: 03-5155-4767
Email: office.w@nishoren.org

ICBA**Dr Shuji IWATA**

Technical Adviser
International Council of Beverages Associations
Phone: +81-3-3270-7300
Email: shu-iwata@ee.em-net.jp

Mr Kiyohisa KANEKO

Technical Adviser
International Council of Beverages Associations
Phone: +81-90-9152-7694
Email: kaneko@jp.ko.com

IDF**Mr Roger HALL**

Chair of the IDF Food Standards Steering Group
International Dairy Federation (IDF)
Regulatory Group Food
Private bag 11 029
Phone: +6463504688
Fax: +6463504676
Email: roger.hall@fonterra.com

IFPRI**Dr Anne MACKENZIE**

Head, Standards and Regulatory
IFPRI
6442 Aston Rd. Ottawa, Ontario, Canada
Phone: 613 6920211
Email: a.mackenzie@cgiar.org

**International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)****Ms Natsuko KUMASAWA**

Asia Regional Coordinator
International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)
2-14-18 Honcho-Higashi, Chuo-ku, Saitama 338-0003
Japan Offspring Fund
Email: natsukoiino@gmail.com

International Co-operative Alliance (ICA)**Mr Hiroshi SUZUKI**

Safety Policy Service
International Co-operative Alliance (ICA)
Co-op Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku, Tokyo, 150-
8913, Japan
Japanese Consumers' Co-operative Union
Phone: + 81 3-5778-8109
Fax: + 81 3-5778-8141
Email: hiroshi.suzuki@jccu.coop

Mr Kazuo ONITAKE

Head of Unit, Safety Policy Service
International Co-operative Alliance (ICA)
Co-op Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku, Tokyo, 150-
8913, Japan
Japanese Consumers' Co-operative Union
Phone: + 81 3-5778-8109
Fax: + 81 3-5778-8141
Email: Kazuo.onitake@jccu.coop

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS/ ORGANISATIONS
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES****FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE
UNITED NATIONS – ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
– ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA
LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA****Ms Shashi SAREEN**

Senior Food Safety and Nutrition Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations
(FAO), Regional office for Asia and the Pacific
39 Phra Atit Road, Maliwan Mansion, Bangkok 10200,
Thailand
Phone: 662 6974143
Fax: 662 6974445
Email: Shashi.Sareen@fao.org

Mr Atsuhiko MENO

Regional Project coordinator, FAORAP
GCP/RAS/280/JPN
Phone: +66-843883721
Email: atsuhiko.meno@fao.org

Ms Masami TAKEUCHI

Food Safety Officer
Food Safety and Quality Unit, FAO
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italy
Phone: +390657053076
Email: Masami.Takeuchi@fao.org

Ms Hyuni SUNG

Seconded officer
Food Safety and Quality Unit, FAO
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italy
Email: hyunismail@gmail.com

**WORLD HEALTH ORGANIZATION – ORGANISATION
MONDIALE DE LA SANTÉ – ORGANIZACIÓN
MUNDIAL DE LA SALUD****Dr Ailan LI**

Director
Division of Health Security and Emergencies
World Health Organization Western Pacific Regional
Office
United Nations Avenue,
Ermita, Manila, Philippines
Email: lia@wpro.who.int

Mr Jang Hwan BAE

Consultant
FOS/DSE
World Health Organization Western Pacific Regional
Office
United Nations Avenue,
Ermita, Manila, Philippines
Email: baej@wpro.who.int

Dr Kazuaki MIYAGISHIMA

Director
World Health Organization
20 Avenue Appia, Geneva 27, 1211, Switzerland
Email: miyagishimak@who.int

Ms Catherine MULHOLLAND

Technical Officer FAO/WHO Project and Fund for
Enhanced Participation in Codex (Codex Trust Fund)
World Health Organization (WHO)
20 Avenue Appia
Phone: +41 22 791 3080
Fax: +41 22 791 4807
Email: mulhollandc@who.int

SECRETARIATS – SECRÉTARIATS- SECRETARÍAS**CODEX SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU CODEX –
SECRETARÍA DEL CODEX****Ms Annamaria BRUNO**

Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome, Italy
Phone: + 39 06570 56254
Email: annamaria.bruno@fao.org

Ms Takako YANO

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: + 39 06570 55868
Email: takako.yano@fao.org

Mr Kyoungmo KANG

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: + 39 06570 54796
Email: kyoungmo.kang@fao.org

**JAPANESE SECRETARIAT – SECRÉTARIAT
JAPONAIS – SECRETARÍA JAPONESA****Mr Taku IGARASHI**

Secretary of the CCASIA
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950
Phone: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Mr Yukihiro OOSUMI

Secretary of the CCASIA
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950
Phone: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Ms Reiko OKAMOTO

Secretary of the CCASIA
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950
Phone: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Ms Shiho KAJIURA

Secretary of the CCASIA
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo Japan 1008950
Phone: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Annexe II

AMENDEMENTS AUX SECTIONS 4 «ADDITIFS ALIMENTAIRES» ET 8 «MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE» DE LA NORME RÉGIONALE POUR LE TEMPEH (CODEX STAN 313R-2013)**(pour adoption)**

Les nouveaux textes ajoutés apparaissent en **caractères gras/soulignés** Les textes éliminés apparaissent en ~~caractères barrés~~

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Aucun additif n'est autorisé

4.2 Auxiliaires technologiques

Des auxiliaires technologiques peuvent être utilisés dans ces produits pour contrôler l'acidité durant le trempage des graines.

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (CAC/GL 75-2010).

8. MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en humidité	AOAC 925.09 AACCI 44-40.01	Gravimétrie (étuve à vide)	I
Teneur en protéines	NMKL 6 (2004); ou AOAC 988.05 ou AACCI 46-16.01 (coefficient d'azote 5,71)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Teneur en lipides	AOAC 983.23 <u>ISO 1211 IDF 1:2010</u>	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Fibres brutes	ISO 5498:1981; ou AOAC 962.09; ou AACCI 32 - 10,91	Gravimétrie	I

Annexe III

RÉPONSES DE LA DIX-NEUVIÈME SESSION DU CCASIA CONCERNANT LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE

Les réponses de la dix-neuvième session du CCASIA apparaissent **en caractères gras et soulignés**.

But stratégique	Objectif	Activités	Résultats escomptés	Indicateurs et extraits mesurables
1. Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation.	1.1: Établir de nouvelles normes alimentaires et revoir les normes existantes, sur la base des priorités de la Commission.	1.1.1: Appliquer de manière cohérente les critères établis à l'égard de la prise de décision et de l'établissement des priorités à l'échelle des comités pour faire en sorte que les normes et les travaux dans les domaines hautement prioritaires progressent de façon diligente.	Les normes nouvelles ou mises à jour sont élaborées à point nommé.	<ul style="list-style-type: none"> - Les critères d'établissement des priorités sont réexaminés et modifiés selon les besoins, puis appliqués. - Le nombre de normes modifiées et le nombre de nouvelles normes élaborées en appliquant ces critères.
<p>Question adressée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? <u>OUI</u> Le Comité utilise-t-il des critères spécifiques pour établir des normes? <u>Le CCASIA applique les «Critères régissant l'établissement des priorités des travaux» énoncés dans le Manuel de procédure.</u> Le Comité a-t-il l'intention d'élaborer de tels critères? <u>Non applicable</u></p>				
	1.2: Recenser de façon proactive les enjeux naissants et les besoins des Membres et, le cas échéant, établir des normes alimentaires pertinentes.	1.2.1: Élaborer une démarche systématique visant à favoriser la détermination des enjeux naissants en matière de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition et de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.	Les réponses en temps utile aux enjeux naissants et aux besoins des Membres.	<ul style="list-style-type: none"> - Les comités mettent en œuvre des démarches systématiques aux fins de la détermination des enjeux naissants. - Par l'entremise du Secrétariat du Codex, des rapports réguliers sont présentés au Comité exécutif au sujet de la démarche systématique et des enjeux naissants.
<p>Question adressée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? <u>OUI</u> Comment le Comité détermine-t-il les enjeux naissants et les besoins des Membres? Existe-t-il une démarche systématique? Est-il nécessaire d'élaborer une telle démarche? <u>Le CCASIA étudie un mécanisme permettant de déterminer plus facilement et de mieux comprendre les besoins et les priorités aux niveaux régional et national dans le cadre du débat sur la «Revitalisation des comités de coordination FAO/OMS - propositions visant à renforcer le rôle et la plateforme des comités régionaux de coordination».</u></p>				

		1.2.2: Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.	La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins de ses membres est améliorée.	<ul style="list-style-type: none"> - Les suggestions des comités déterminant et établissant la priorité des besoins des Membres. - Un rapport des comités à l'intention du Comité exécutif exposant de quelle façon les normes satisfont les besoins des Membres à titre de volet du processus d'examen critique.
Inclus dans la question 1.2				
2: Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex.	2.1: Veiller à l'application constante des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques.	2.1.1: Dans le cadre de l'élaboration des normes régissant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, recourir aux avis scientifiques des organismes d'experts mixtes de la FAO et de l'OMS dans toute la mesure du possible en se fondant sur les Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius.	Au cours du processus d'établissement des normes, les avis scientifiques sont pris en compte de manière cohérente par tous les comités pertinents.	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de fois auxquelles le besoin d'un avis scientifique est: <ul style="list-style-type: none"> - déterminé; - sollicité; et - utilisé à point nommé.
<p>Question adressée au Comité:</p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI</p> <p>Le Comité demande-t-il des avis scientifiques au cours de ses activités, avec quelle fréquence cela arrive-t-il? <u>Le CCASIA n'a jamais demandé d'avis scientifiques aux organes d'experts de la FAO/OMS.</u></p> <p>Le Comité utilise-t-il toujours l'avis scientifique, si non, pourquoi? <u>Le CCASIA utilise parfois les données scientifiques fournies par des membres (débat sur les contaminants présents dans les produits à base de soja non fermenté).</u></p>				
		2.1.2: Promouvoir l'engagement des Membres et de leurs représentants en matière d'expertise scientifique et technique dans l'élaboration des normes du Codex.	L'augmentation du nombre d'experts techniques et scientifiques de niveau national qui contribuent à l'élaboration des normes du Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - Le nombre de scientifiques et d'experts techniques au sein des délégations des Membres. - Le nombre de scientifiques et d'experts techniques formulant des suggestions

				adéquates sur les positions nationales.
<p>Question adressée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? <u>OUI</u> Comment les Membres s'assurent-ils que les avis scientifiques nécessaires sont pris en compte dans les positions des pays et que la composition de la délégation nationale permet de présenter et de défendre de manière adéquate cette position? Quelles orientations pourraient donner le Comité ou la FAO et l'OMS? <u>Des apports scientifiques et techniques adéquats sont fournis par des membres en particulier pour l'établissement de normes régionales.</u></p>				
		2.1.3: Dans le contexte de l'élaboration des normes du Codex, veiller à ce que tous les facteurs pertinents soient pleinement pris en compte au cours de l'exploration des options de gestion des risques.	La détermination et la tenue améliorées d'un registre de tous les facteurs pertinents pris en compte par les comités pendant l'élaboration des normes du Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - Le nombre de documents issus de comités faisant état de tous les facteurs pertinents pris en compte dans les recommandations sur la gestion des risques. - Le nombre de documents issus de comités faisant état en détail de la façon dont ces facteurs pertinents ont été pris en compte pour l'élaboration des normes.
<p>Question adressée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? <u>NON</u> Comment le Comité s'assure-t-il que tous les facteurs pertinents ont été pris en compte lors de l'établissement d'une norme et comment ceux-ci sont-ils documentés?</p>				
		2.1.4: Communiquer les recommandations en matière de gestion des risques à toutes les parties concernées.	Les options en matière de gestion des risques sont communiquées et diffusées avec efficacité à toutes les parties intéressées.	<ul style="list-style-type: none"> - Le nombre de publications et de communications en ligne diffusant les normes du Codex. - Le nombre de communiqués de presse diffusant les normes du Codex.
<p>Question adressée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? <u>NON</u> En prenant une décision sur la gestion des risques, le Comité donne-t-il une indication aux Membres sur la manière de communiquer cette décision? Un examen plus approfondi de ce point serait-il utile aux Membres?</p>				
3: Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex.	3.1: Intensifier la participation effective des pays en développement aux travaux du Codex.	3.1.5: Dans la mesure du possible, favoriser le recours aux langues officielles de la Commission au sein des comités et des groupes de travail.	Une participation active des Membres dans le cadre des comités et des groupes de travail.	- Un rapport au sujet du nombre de comités et de groupes de travail faisant usage des langues officielles de la Commission.

<p>Question adressée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI L'utilisation des langues officielles dans les groupes de travail du comité est-elle suffisante? Quels facteurs déterminent le choix des langues? Comment améliorer la situation actuelle? <u>Le CCASIA travaille dans deux langues, l'anglais et le chinois. Chaque fois que possible, tous les documents sont disponibles en anglais et en chinois, et l'interprétation en chinois est assurée par le Groupe de travail physique. Le CCASIA est satisfait des services linguistiques actuels.</u></p>				
	3.2: Promouvoir les programmes de renforcement des capacités appuyant les pays dans la mise sur pied de structures nationales du Codex durables.	3.2.3: Dans la mesure du possible, utiliser les réunions du Codex pour organiser des activités de renforcement des capacités techniques et des activités éducatives.	Une augmentation des possibilités de tenir des activités simultanées afin d'optimiser l'utilisation des ressources du Codex et des Membres.	- Le nombre d'activités tenues à l'occasion de réunions du Codex.
<p>Question adressée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI Le Comité organise-t-il des activités portant sur les capacités techniques ou d'autres activités à l'occasion des sessions du Comité? Si oui, combien d'activités ont été menées jusqu'ici et sur quels thèmes? Si non, cela pourrait-il être utile et quels thèmes pourraient être abordés? <u>Plusieurs ateliers et d'autres événements parallèles ont été organisés en concomitance avec les sessions du CCASIA ou à l'occasion de celles-ci, comme contribution au renforcement des capacités techniques et des activités éducatives des membres.</u></p>				
4: Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion des tâches efficaces et efficaces.	4.1: Œuvrer à l'application d'un processus d'établissement des normes efficace, efficient, transparent et consensuel.	4.1.4: Veiller à la distribution à point nommé de tous les documents de travail du Codex dans les langues de travail du comité/de la Commission.	Les documents du Codex sont distribués de manière plus opportune, soit conformément aux échéanciers déterminés selon le Manuel de procédure.	<ul style="list-style-type: none"> - Le rapport de référence (%) établi entre les documents distribués au moins deux mois avant et moins de deux mois avant une réunion prévue au calendrier. - Les facteurs risquant de ralentir la circulation des documents sont déterminés et écartés. - Une augmentation du pourcentage de documents diffusés deux mois avant les réunions ou plus tôt.
<p>Question adressée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI Le Comité dispose-t-il d'un mécanisme pour assurer la distribution des documents en temps opportun? Que pourrait-on faire pour améliorer encore la situation? <u>Le Coordonnateur du CCASIA, le pays hôte et les Secrétariats du Codex collaborent très étroitement pour établir le calendrier pour la préparation des documents et leur distribution en temps opportun.</u></p>				
		4.1.5: Augmenter la tenue simultanée des réunions des groupes de travail	Une augmentation de l'efficacité dans l'utilisation des ressources par les	- Le nombre de réunions de travail tenues parallèlement aux

		et des comités.	comités du Codex et les Membres.	réunions de comités, lorsqu'il y a lieu.
<p>Question adressée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? <u>OUI</u> Le Comité met-il en place des groupes de travail physique en dehors de ses sessions? Si oui, pourquoi est-ce nécessaire? <u>Tous les groupes de travail physiques se sont réunis parallèlement aux sessions du CCASIA.</u></p>				
	4.2: Augmenter la capacité d'atteindre un consensus dans le cadre du processus d'établissement des normes.	4.2.1: Parfaire la compréhension qu'ont les Membres du Codex et leurs délégués de l'importance du développement de consensus et de la démarche mise en œuvre à cette fin dans le cadre des travaux du Codex.	Les Membres et les délégués comprennent mieux l'importance de la démarche consensuelle dans le processus d'établissement des normes Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - Le matériel de formation énonçant les lignes directrices sur l'atteinte de consensus est élaboré et distribué aux délégués dans les langues de travail de la Commission. - Le matériel existant est distribué aux Membres régulièrement par l'entremise des points de contact du Codex. - Des programmes de formation des délégués sont organisés et coordonnés avec les réunions du Codex. - Les obstacles aux consensus sont déterminés et analysés et des lignes directrices additionnelles sont élaborées pour les surmonter, lorsqu'il y a lieu.
<p>Question adressée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? <u>OUI</u> Y-a-t-il des problèmes pour atteindre un consensus au sein du Comité? Si oui, quels sont les obstacles à l'obtention d'un consensus? Qu'a-t-on tenté et que pourrait-on faire de plus? <u>Le CCASIA a rencontré quelques difficultés pour obtenir un consensus en établissant certaines normes régionales et a résolu ces problèmes en utilisant au mieux les groupes de travail électroniques et physiques et/ou les groupes de travail intra-session.</u></p>				

PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (N06-2005)

(Étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits, tels que définis à la section 2, lorsqu'ils sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement ou lorsqu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure si besoin est.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les produits à base de soja non fermenté sont des produits, dont les principaux ingrédients sont le soja et/ou un ou des dérivés du soja (par exemple, farines de soja, concentrés de soja, isolats de soja ou soja dégraissé) et l'eau, qui sont obtenus sans processus de fermentation²³.

2.2 Classification

2.2.1 Boissons à base de soja²⁴ et produits apparentés

2.2.1.1 Lait de soja

Le lait de soja est le liquide laiteux obtenu à partir des graines de soja avec élution des protéines et autres composants dans l'eau chaude ou froide ou par tout autre moyen physique, sans adjonction d'ingrédients facultatifs. Les fibres peuvent être éliminées des produits.

2.2.1.2 Lait de soja composé/aromatisé

Le lait de soja composé/aromatisé est le liquide laiteux obtenu par adjonction d'ingrédients facultatifs au lait de soja. La catégorie comprend des produits comme le lait de soja sucré avec du sucre, le lait de soja épicé, le lait de soja salé.

2.2.1.3 Boissons à base de soja

Les boissons à base de soja sont les produits liquides laiteux obtenus par adjonction d'ingrédients facultatifs au lait de soja, dont la teneur en protéines est inférieure à celle du lait de soja composé/aromatisé (2.2.1.2).

2.2.2 Caillés de soja et produits apparentés

2.2.2.1 Caillé de soja semi-solide

Le caillé de soja semi-solide est le produit semi-solide dans lequel les protéines de soja sont coagulées par adjonction de coagulant dans le lait de soja semi-fini.

2.2.2.2 Caillé de soja

Le caillé de soja est le produit solide avec une teneur en eau supérieure, obtenu à partir du lait de soja semi-fini et coagulé par adjonction de coagulant.

2.2.3 Caillé de soja pressé

Le caillé de soja pressé est du caillé de soja partiellement déshydraté, avec une teneur en eau très inférieure à celle du caillé de soja et une texture moelleuse.

2.2.4 Film de lait de soja déshydraté

Le film de lait de soja déshydraté est obtenu à partir de la pellicule qui se forme à la surface du lait de soja semi-fini lorsqu'il est bouilli sans couvercle, avec ou sans pliage, qui sera déshydratée. Il peut être plongé dans une solution salée avant déshydratation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients de base

- a) Soja et/ou dérivé(s) de soja
- b) Eau

3.2 Ingrédients facultatifs

- a) huile comestible
- b) sucres
- c) sels
- d) épices, assaisonnements et condiments

²³ Les produits doivent être traités de manière appropriée afin de réduire ou d'éliminer les facteurs antinutritionnels et empêcher la détérioration.

²⁴ Dans certains pays, ces produits sont désignés sous le nom de «lait de soja»

e) autres ingrédients le cas échéant.

3.3 Critères de qualité

Les produits à base de soja non fermenté doivent présenter la saveur, l'odeur, la couleur et la texture qui sont caractéristiques du produit. Le produit est exempt de matières étrangères visibles.

3.4 Spécifications en matière de composition

Les produits à base de soja non fermenté doivent être conformes aux spécifications du Tableau 1.

Tableau 1

Type		Humidité (g/100g)	Protéines (g/100 g)
Lait de soja et produits apparentés (2.2.1)	Lait de soja (2.2.1.1)	-	≥ 2,0
	Lait de soja composé/aromatisé (2.2.1.2)	-	≥ 2,0
	Boissons à base de soja (2.2.1.3)	-	≥ 0,8 mais < 2,0
Caillé de soja et produits apparentés (2.2.2)	Caillé de soja semi-solide (2.2.2.1)	> 92,0	≥ 2,5
	Caillé de soja (2.2.2.2)	≤ 92,0	≥ 3,5
Caillé de soja pressé [2.2.3]		≤ 75,0	≥ 13,0
Film de lait de soja déshydraté (2.2.4)		≤ 20,0	≥ 30,0

3.5 CLASSIFICATION DES UNITÉS «DÉFECTUEUSES»

Tout produit sous emballage à minima qui ne répond pas aux spécifications applicables en matière de qualité stipulées aux sections 3.3 et 3.4 doit être considéré comme « défectueux ».

3.6 Acceptation du lot

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de qualité applicables définis aux sections 3.3 et 3.4, lorsque le nombre d'articles défectueux, tels que définis à la section 3.5, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié (Annexe I, II).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Critères généraux

Seules les classes fonctionnelles d'additifs dont l'utilisation est techniquement justifiée selon le Tableau 2 ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. Pour chaque catégorie d'additif autorisée par le tableau ci-dessous, seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites fixées.

Conformément à la section 4.1 du Préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), d'autres additifs peuvent être présents dans les produits de soja non fermenté à la suite d'un transfert à partir d'ingrédients de soja.

Tableau 2

Additif alimentaire/ classe fonctionnelle	Lait de soja et produits apparentés (2.2.1)			Caillé de soja et produits apparentés (2.2.2)		Caillé de soja pressé (2.2.3)	Film de lait de soja déshydraté (2.2.4)
	Boissons à base de soja (2.2.1.1)	Lait de soja composé/ aromatisé (2.2.1.2)	Boissons à base de soja (2.2.1.3)	Caillé de soja semi-solide (2.2.2.1)	Caillé de soja (2.2.2.2)		
Régulateurs de l'acidité	-	X	X	X	X	X	-
Antioxydants	-	X	X	-	-	-	-
Colorants	-	X	X	-	-	-	-
Émulsifiants	-	X	X	-	-	-	-
Agents affermissants	-	-	-	X	X	X	-
Exaltateurs d'arôme	-	X	X	-	-	-	-
Agents de conservation	-	-	-	-	-	X	X
Stabilisants	-	X	X	-	X	-	-
Édulcorants	-	X	X	-	-	-	-

X= L'utilisation des additifs alimentaires appartenant à la classe fonctionnelle est techniquement justifiée.

= L'utilisation des additifs alimentaires appartenant à la classe fonctionnelle n'est pas techniquement justifiée.

4.2 Dispositions relatives à des additifs alimentaires spécifiques

4.2.1 Boissons à base de soja

Aucun additif n'est autorisé.

4.2.2 Lait de soja composé/aromatisé et lait à base de soja

Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les stabilisants et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.1 sont acceptables dans ces produits. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Antioxydant		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg
307a,b,c	Tocophérols	20 000 mg/kg
Colorant		
100 i)	Curcumine	1 mg/kg
102	Tartazine	300 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
132	Indigotine	150 mg/kg
133	Bleu Brillant FCF	100 mg/kg
141 i), ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	30 mg/kg en tant que cuivre
150b	Caramel II- caramel sulfité	20 000 mg/kg
150d	Caramel IV-procédé au sulfite ammoniacal	20 000 mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
160a i), a iii), e, f	Caroténoïdes	500 mg/kg
160a ii)	Bêta-carotènes (légumes)	2000 mg/kg
160b i)	Extraits de rocou, à base de bixine	5 mg/kg en tant que bixine
160b ii)	Extraits de rocou, à base de norbixine	100 mg/kg en tant que norbixine
Émulsifiant		
432-436	Polysorbates	2000 mg/kg
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	2000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	20 000 mg/kg, seul ou en combinaison
473a	Oligoesters de saccharose de type I et type II	
474	Saccharoglycérides	
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	20 000 mg/kg
491-495	Esters de sorbitan d'acides gras	20 000 mg/kg
Stabilisant		
405	Alginate de propylène-glycol	10 000 mg/kg
Édulcorant		
950	Potassium d'acésulfame	500 mg/kg
951	Aspartame	1300 mg/kg
Exaltateur d'arôme		
508	Chlorure de potassium	1000 mg/kg

4.2.3 Caillé de soja

Les régulateurs de l'acidité, les agents affermissants et les stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.8.3 sont acceptables dans ce produit.

4.2.4 Caillé de soja pressé

Les régulateurs de l'acidité, les agents affermissants et les agents de conservation figurant dans le tableau 3 de la *Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) sont acceptables dans ce produit. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Agents de conservation		
262ii	Diacétate de sodium	1000 mg/kg

4.2.5 Film de lait de soja déshydraté

L'utilisation des agents de conservation figurant dans le tableau 3 de la *Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) est acceptable dans ce produit. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés.

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Agents de conservation		
220-225,227-228,539	Sulfites	200 mg/kg, en tant que SO ₂ résiduel

4.3 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

4.4 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques ayant des fonctions d'antimoussant, de contrôle de l'acidité pour la coagulation et l'extraction du lait de soja et de support peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et aux autres textes pertinents du Codex tels que le Code d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages. Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 Poids net

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (Codex STAN 1-1985).

7.1.1 CLASSIFICATION DES UNITÉS «DÉFECTUEUSES»

Tout récipient qui ne respecte pas le poids net déclaré sur l'étiquette doit être considéré comme «défectueux».

7.1.2 Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 7.1.1 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (Appendice I, II).

8. ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la dernière édition de la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

Si du soja génétiquement modifié est utilisé dans le processus, il sera tenu compte de la *Compilation des textes du Codex applicables à l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne* (CAC/GL 76-2011).

8.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom approprié figurant à la section 2.2. Tout autre nom doit être utilisé conformément à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu au détail et de manière à ne pas tromper le consommateur.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

9.1.1 Détermination de la teneur en humidité

Selon la méthode AOAC 925.09 ou AACCI 44-40.01.

9.1.2 Détermination de la teneur en protéines

Selon la méthode NMKL 6, 2004 ou AACCI 46-16.01 ou AOAC 988.05 ou AOCS Bc 4-91 ou AOCS Ba 4d-90, le coefficient d'azote pour les produits à base de soja non fermenté est de 5,71.

APPENDICE I

Plans d'échantillonnage	
Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit:	
Niveau de contrôle I	- Échantillonnage normal
Niveau de contrôle II	- Conflits (effectif de l'échantillon aux fins d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3
24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 - 2 000	13	2
2 001 - 7 200	21	3
7 201 - 15 000	29	4
15 001 - 24 000	38	5
24 001 - 42 000	48	6
plus de 42 000	60	7

APPENDICE II

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)

POIDS NET EGAL OU INFÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001 - 48 000	29	4
48 001 - 84 000	38	5
84 001 - 144 000	48	6
144 001 - 240 000	60	7
plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR A 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 - 15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 - 120 000	60	7
plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR A 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
plus de 42 000	72	8

LISTE DES ACTIVITÉS INTÉRESSANT LE CCASIA

INTRODUCTION

Le Comité a recensé les activités suivantes qui sont importantes pour appuyer la mise en œuvre du Plan stratégique mondial du Codex 2014-2019.

1) L'objectif des activités suivantes est de parvenir à la participation maximale et efficace des Membres asiatiques aux activités de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires et d'augmenter les apports scientifiques des Membres asiatiques aux organes d'experts FAO/OMS

Activités:

- 1.1 Faire comprendre les règles du Codex, notamment le Manuel de procédure aux Membres asiatiques.
- 1.2 Renforcer la capacité des Membres asiatiques à soumettre leurs observations et des données scientifiques appropriées sur des questions pertinentes.
- 1.3 Encourager les Membres asiatiques à formuler des positions nationales et à participer aux sessions pertinentes de la Commission du Codex Alimentarius et/ou de ses organes subsidiaires.
- 1.4 Encourager les pays membres asiatiques en développement à demander une aide financière au titre du Projet FAO/OMS et du Fonds pour le renforcement de la participation des pays en développement aux activités du Codex et de l'initiative appelée à le remplacer ainsi que d'autres sources.

2) L'objectif des activités suivantes est de renforcer la communication et la coordination au niveau régional entre les Membres asiatiques dans le cadre des activités de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires

Activités

- 2.1 Tenir à jour et partager un répertoire des points de contact du Codex dans les pays membres asiatiques.
- 2.2 Mettre à jour et gérer le site web du CCASIA et encourager son utilisation.
- 2.3 Encourager l'échange et le partage des observations soumises et des données pertinentes entre les Membres asiatiques.
- 2.4 Organiser des réunions informelles des Membres du CCASIA à l'occasion des réunions de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires pour élaborer des positions communes chaque fois que possible.
- 2.5 Coopérer pour recueillir des données et des informations et avancer des propositions durant les sessions de la Commission et/ou des organes subsidiaires sur des questions d'intérêt commun ou des préoccupations communes.

3) L'objectif des activités suivantes est d'encourager l'élaboration et/ou la révision de normes du Codex et de textes apparentés en tenant compte des situations et besoins régionaux

Activités

- 3.1 Mener des enquêtes ou échanger des points de vue avec les parties intéressées dans les pays membres afin de comprendre les intérêts et les besoins concernant l'élaboration et/ou la révision des normes Codex et textes apparentés.
- 3.2 Identifier des produits alimentaires spécifiques intéressant la région qui exigent l'élaboration et/ou la révision de normes et textes apparentés.
- 3.3 Faire des propositions lors des sessions de la Commission du Codex et/ou de ses organes subsidiaires qui montrent l'intérêt de la région Asie.

4) L'objectif des activités suivantes est de promouvoir l'utilisation des normes du Codex et des textes apparentés comme base des législations nationales des pays membres asiatiques

Activités

- 4.1 S'informer et partager les résultats des réunions de la Commission et de ses organes subsidiaires avec les parties intéressées dans les pays membres.

- 4.2 Former des spécialistes techniques et des décideurs responsables de l'élaboration de la politique alimentaire (y compris des règlements) sur l'importance des textes du Codex et la nécessité de les examiner.
- 4.3 Renforcer la sensibilisation aux normes Codex et textes apparentés parmi les parties concernées dans les pays membres, y compris les consommateurs, l'industrie et les milieux universitaires.
- 4.4 Déterminer les besoins en matière de renforcement des capacités des Membres asiatiques afin d'harmoniser leurs politiques nationales, y compris les réglementations, avec les normes du Codex et textes apparentés.

5) L'objectif des activités suivantes est de développer et de renforcer les capacités et fonctions des points de contact du Codex et/ou des comités nationaux du Codex

Activités

- 5.1 Déterminer les besoins en matière de renforcement des capacités des Membres asiatiques pour établir et/ou renforcer les points de contact et/ou les comités nationaux du Codex.
- 5.2 Diriger des ateliers et/ou des programmes de mentorat et de formation visant à renforcer les points de contact et/ou les comités nationaux du Codex, ou y participer.

6) L'objectif des activités suivantes est de renforcer les capacités et le cadre de contrôle des aliments chez les Membres asiatiques

Activités

- 6.1 Déterminer les besoins en matière de renforcement des capacités des Membres asiatiques pour améliorer les capacités scientifiques et techniques concernant le contrôle des aliments, y compris celles des laboratoires et des inspecteurs.
- 6.2 Diriger des ateliers et/ou des cours de formation afin d'améliorer les compétences scientifiques et techniques, y compris les échanges de personnel.
- 6.3 Établir une liste de spécialistes et d'institutions susceptibles de fournir l'expertise scientifique ou technique nécessaire dans la région.
- 6.4 Faciliter l'élaboration et/ou la révision du cadre réglementaire national pour le contrôle des aliments, y compris les organisations, les lois et les règlements.