

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 5797 Câbles Foodagri

ALINORM 78/19

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Douzième session, Rome, avril 1978

RAPPORT DE LA DIZIEME SESSION DU
COMITE DE COORDINATION POUR L'EUROPE
Vienne, 13-17 juin 1977

F

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination pour l'Europe a tenu sa dixième session à Vienne sous les auspices du Gouvernement de l'Autriche. La session a été ouverte par M. H. Woidich, Coordonnateur pour l'Europe, qui a souhaité la bienvenue aux participants et a souligné la nécessité de résoudre certaines questions importantes concernant le Projet de norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles. A cette fin, M. E. Matthey, Président du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles, a dirigé les débats concernant les points de l'ordre du jour traitant des eaux minérales naturelles.

2. Etaient présents à la session des délégués des pays suivants: Autriche, Belgique, Tchécoslovaquie, Danemark, France, République Fédérale d'Allemagne, Hongrie, Italie, Pays-Bas, Norvège, Pologne, Suède, Suisse, Royaume-Uni et Yougoslavie. Etaient également présents des observateurs de la Nouvelle-Zélande, de la Communauté économique européenne (CEE), du Groupement européen des sources d'eaux minérales naturelles (GESEM) et de l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel (ONUDI). Des représentants de la FAO et de l'OMS ont rempli conjointement les fonctions de secrétaires de la session. La liste des participants est reproduite à l'Annexe I.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

3. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire après avoir ajouté un point nouveau concernant la désignation du Coordonnateur pour l'Europe.

DESIGNATION DE RAPPORTEURS

4. Le Comité désigne comme rapporteurs Mme S. Rochize, France, et M. D. Stoker, Royaume-Uni.

EXAMEN DU PROJET REVISE DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES

5. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné figurant au document CX/MIN 77/2, et des commentaires sur ce projet contenus dans le document CX/MIN 77/1, Parties I à V. Le Comité prend note des conclusions de la Commission du Codex Alimentarius (rapport de la onzième session, ALINORM 76/44, paragraphes 201 à 203), à savoir que le texte remanié de la norme pour les eaux minérales naturelles exigeait une nouvelle série d'observations de la part des gouvernements et que le Comité de coordination pour l'Europe devrait organiser différents débats sur le projet révisé de la norme susmentionnée, étant donné qu'aucune réunion du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles n'avait été prévue durant l'exercice 1976/77.

6. En introduisant le projet de norme révisé, le délégué de la Suisse a fait remarquer au Comité que le texte remanié du projet de norme constituait un compromis entre les parties intéressées, à savoir la FAO et l'OMS, et un certain nombre de pays européens.

7. Les délégations de la Tchécoslovaquie, de la Pologne, de la Norvège, du Danemark et de la Suède ont fait savoir au Comité que la norme révisée et les commentaires pertinents ne leur sont parvenus que peu de temps avant la session et que par conséquent il ne leur a pas été possible d'envoyer des observations ultérieures. Le Secrétariat s'est engagé à en rechercher la raison, la norme en question ayant été diffusée en octobre 1976.

Section 1 - CHAMP D'APPLICATION

8. Après un débat approfondi, le Comité convient que la norme devrait exclure les eaux minérales présentées comme eaux médicinales. Pour bien établir que les eaux minérales

médicinales ne sont pas couvertes par la norme, le Comité accepte la proposition de la délégation de la Suisse de qualifier de denrées alimentaires les produits relevant de la norme. Le Comité adopte un texte préparé par le Secrétariat sur la base de différents points de vue exprimés au cours de la session. De l'avis de la délégation de la République Fédérale d'Allemagne et de plusieurs autres délégations, la section concernant le champ d'application aurait dû inclure une prise de position excluant de façon spécifique les eaux minérales médicinales. Le Comité est d'avis que le texte préparé par le Secrétariat est parfaitement clair à ce sujet.

Section 2.1 - Définition de l'eau minérale naturelle

9. En ce qui concerne la section 2.1.1, le Comité convient, après un examen détaillé, que cette section ne décrit pas de façon adéquate les eaux minérales naturelles. Il serait par exemple nécessaire d'inclure une description plus spécifique de leur origine géologique. Les délégations de la Belgique, de l'Italie et de la France ont estimé que la section devrait mentionner la reconnaissance de la source des eaux minérales naturelles comme telles par les autorités nationales compétentes. Le Comité est d'avis qu'une telle mention n'est pas appropriée à une norme internationale. Il accepte l'offre de la délégation de la Suisse de préparer une version révisée de la section 2.1.1 pendant la session pour tenir compte des différents commentaires écrits reçus.

10. Au cours de l'examen du texte élaboré par la délégation de la Suisse, le Comité a signalé que s'il était adopté, des amendements correspondants devraient être apportés à la section 3.1 concernant les traitements et la manutention. Pour ce qui est du paragraphe (a) de la définition de l'eau minérale naturelle élaborée par la Suisse, la délégation de la France a proposé que l'on fasse état des effets que certaines eaux minérales peuvent avoir en raison de leur composition. La délégation de l'Italie a partagé cet avis et a suggéré de mentionner les propriétés favorables particulières de l'eau minérale naturelle. Ces délégations ont fait valoir que si les eaux minérales naturelles étaient caractérisées par leur teneur en certains éléments, il était logique de s'attendre à ce qu'elles aient des effets correspondants, et de le mentionner.

11. De l'avis de la représentante de l'OMS, une telle inclusion au paragraphe (a) de la section traitant de la définition de l'eau minérale naturelle ne rendrait pas plus claire la nature du produit. De plus, la mention des effets dans la définition pourrait éventuellement ouvrir la voie à l'introduction d'allégations d'ordre médical ou analogue au sujet d'eaux minérales naturelles couvertes par la norme. Les délégations des Pays-Bas, de la République Fédérale d'Allemagne, de la Norvège, de la Suède et de l'Autriche se sont déclarées d'accord avec la représentante de l'OMS.

12. La délégation du Royaume-Uni a proposé un compromis moyennant la mention de "tout effet éventuel" que ces eaux pourraient avoir. Les membres de la délégation ont fait remarquer que toutes les eaux minérales ne possèdent pas des effets significatifs et que, en tout cas, l'effet que l'eau minérale naturelle peut avoir sur le consommateur ne devrait pas servir à caractériser et définir le produit. Le Comité a longuement débattu la proposition du Royaume-Uni qui a été soutenue par plusieurs délégations, mais n'a pas été jugée acceptable par les représentants de l'OMS et d'autres délégations.

13. Le Comité adopte la définition révisée de l'eau minérale naturelle proposée par la délégation de la Suisse sans apporter de modification au paragraphe (a), mais avec quelques amendements rédactionnels. Les délégations de l'Italie et de la France ont exprimé leur désaccord profond avec la décision du Comité de ne pas mentionner les effets particuliers de certaines eaux minérales naturelles. Les délégations de la Belgique, de la France et de l'Italie ont exprimé des réserves quant à la position prise par le Comité de ne pas inclure dans la définition de l'eau minérale naturelle une prescription selon laquelle la reconnaissance d'une source doit être fondée sur l'autorisation des autorités nationales compétentes.

14. Pour ce qui est de la section 2.1.2 du projet révisé de norme tel qu'il figure dans le document CX/MIN 77/2, le Comité juge opportun de renvoyer la décision concernant la suppression ou non de cette section jusqu'à la conclusion des débats relatifs à la section sur l'étiquetage. Un certain nombre de délégations ont estimé que cette section est non seulement ambiguë mais aussi superflue puisqu'elle pourrait faire partie de la section sur l'étiquetage.

Section 2.2 - Définitions complémentaires

15. En ce qui concerne la définition de "l'eau minérale naturellement gazeuse", la délégation de la France a estimé qu'on devrait remanier l'appellation et parler d'"eau minérale naturelle gazeuse". D'après la délégation du Royaume-Uni, il faudrait en anglais employer le mot "carbonated". Le Comité décide de modifier le texte comme suit: "eau minérale naturelle - naturellement gazeuse" (voir paragraphe 42).

16. En ce qui concerne "l'eau minérale naturelle non gazeuse", le Comité soulève la question de savoir s'il y a lieu d'établir une limite pour le gaz carbonique libre ou s'il suffirait, comme l'ont proposé l'OMS et le Royaume-Uni, de mentionner le gaz carbonique visible. La délégation de l'Autriche a suggéré une limite de 50 mg/kg pour le gaz carbonique libre. Après avoir débattu ce point, le Comité adopte la formule proposée par la délégation de l'Italie qui stipule qu'une eau minérale naturelle non gazeuse ne devrait pas contenir de gaz carbonique libre en proportion supérieure à la quantité nécessaire pour maintenir dissous les sels hydrogène-carbonatés présents dans l'eau. On a estimé que la proposition du Royaume-Uni pourrait induire en erreur quant au caractère gazeux de l'eau minérale et que la limite proposée par la délégation de l'Autriche s'applique à une eau pouvant être considérée comme légèrement gazeuse.

17. A propos de "l'eau minérale naturelle gazéifiée", le Comité convient que cette section vise à permettre l'addition d'un gaz carbonique d'autre provenance. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé que cette section ne devrait permettre que l'addition de gaz d'une autre source d'eau minérale naturelle. La délégation de la Belgique a soutenu ce point de vue. D'après la délégation de la France, une eau minérale naturelle à laquelle on a ajouté du gaz carbonique n'est plus un produit naturel et ne devrait pas être considérée comme répondant à la norme; c'est pourquoi ladite délégation a proposé de biffer la section 2.2.4. La délégation de la Suisse a fait remarquer que l'addition de gaz carbonique à une eau minérale naturelle ne changeait pas la composition du produit, qui devrait être considéré comme une eau minérale naturelle additionnée de gaz carbonique.

18. Le Comité convient de ne pas biffer la section et décide que l'addition de gaz carbonique devrait être autorisée. La délégation de la France a réservé sa position en ce qui concerne cette décision.

19. Au sujet de la section relative à la décantation, la délégation de la République fédérale d'Allemagne, soutenue par celles de l'Italie et de la Yougoslavie, a exprimé l'opinion selon laquelle le procédé de décantation devrait être inclus dans une définition révisée des traitements de l'eau minérale naturelle autorisés et que cette définition révisée devrait être transférée à la section 3.1, relative au traitement et à la manutention. Le Comité souscrit à cette proposition et adopte sans amendements le texte proposé par la délégation de la République fédérale d'Allemagne.

20. La délégation de la Suisse a fait valoir qu'après l'adoption de la nouvelle définition de l'eau minérale naturelle qui se rapporte à des points couverts par la section 3.1.1 du projet de norme révisé contenu dans CX/MIN 77/2, et de la proposition de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, les sections 3.1.1 et 3.1.3 étaient superflues. On s'est aussi demandé si la section 3.1.5 traitant des installations était encore nécessaire. Le Comité convient que l'on pourrait supprimer ces sections ainsi que la section 3.1.5 relative aux installations.

21. En ce qui concerne la section 3.1.4 concernant le transport d'eaux minérales naturelles, le Comité convient que la mention de réservoirs mobiles n'est pas suffisamment restrictive et que le transport de l'eau minérale dans des récipients de grande contenance (vrac) ne devrait pas être autorisé. On a donc décidé de modifier la norme en conséquence. Le Comité constate que la section 6 "Conditionnement" fait aussi mention du transport de l'eau minérale naturelle dans des récipients de grande contenance (vrac) et que la nouvelle définition de l'eau minérale naturelle exigeait l'embouteillage du produit à proximité du point d'émergence. La délégation du Royaume-Uni a estimé que le transport en vrac de l'eau minérale devrait être admis et a réservé sa position.

Section 3.2 - Limites relatives à certains constituants

22. Au cours des débats relatifs à cette section, le Comité a approuvé l'établissement de limites relatives à certains constituants qui a pour but de protéger la santé du consommateur. Les limites sont destinées à assurer que l'eau minérale offerte comme boisson à des fins de consommation générale est salubre du point de vue de la santé. Le Comité note également que certains constituants inclus dans cette section ne présentent pas de risques pour la santé, mais que les limites proposées sont destinées à garantir une qualité acceptable.

23. Après un débat sur l'inclusion d'une limite relative aux sulfates, le Comité convient que l'on pourrait fixer une limite en considération de l'effet laxatif éventuel dû aux sulfates de magnésium et de sodium; ou bien encore fixer une limite plus élevée admissible du point de vue de la santé. Compte tenu du fait que la section relative à l'étiquetage renfermerait un avertissement destiné au consommateur (à savoir qu'une eau minérale déterminée peut avoir des propriétés laxatives) et que le sulfate n'est pas un constituant présentant un risque particulier pour la santé, le Comité décide qu'il n'est pas nécessaire d'inclure une prescription se rapportant à ce constituant. Pour

accélérer l'examen de cette section, et en particulier celui des méthodes analytiques à spécifier qui définiraient quelques-uns des constituants, tels que les matières organiques, le Comité décide de créer un petit groupe de travail ad hoc pour examiner toutes les informations soumises par les gouvernements.

24. M. Woidich, au nom du groupe de travail, a informé le Comité des conclusions auxquelles le groupe était arrivé à la suite d'assez longs débats sur les points se rapportant aux sections 3.2 et 4.

- a) Le groupe de travail a constaté que certaines substances pouvaient être présentes dans l'eau minérale, soit comme constituant naturel, soit comme contaminant. Si le produit est analysé après son embouteillage, il n'est pas possible, dans la plupart des cas, de déterminer l'origine de la substance en question, et le groupe de travail a donc proposé de modifier le titre de la section 3.2 comme suit: "Limites relatives à certaines substances".
- b) La section 4 - contaminants - ne se rapporterait donc qu'aux substances qui sont presque exclusivement des contaminants, à l'exception peut-être de l'huile minérale et des composés phénolés.
- c) Le groupe de travail a conclu qu'en ce qui concerne les ions évoqués à la section 3.3.2, les résultats d'analyse peuvent être exprimés de plusieurs façons différentes; on doit donc clairement indiquer à quelle substance chimique la limite se rapporte; une nouvelle colonne intitulée "exprimé en" a été introduite à cette fin.
- d) Le groupe de travail a proposé de supprimer les crochets dans la section 3.2; de modifier les limites relatives au borate (30 mg/kg), aux matières organiques (3 mg/kg) et au fluorure (2 mg/kg) et d'accepter une limite de 45 mg/kg pour le nitrate.
- e) En ce qui concerne l'activité alpha totale, on a expliqué que seule l'activité Ra 226 est importante et que la disposition devrait être comme suit: activité Ra 226 limitée à 30 p Ci/l.
- f) On a reconnu qu'une activité bêta est toujours due à un contaminant et qu'on devrait donc en faire mention à la section 4.
- g) Le groupe de travail a proposé une limite relative aux nitrites ne dépassant pas 0,005 mg/kg à inclure dans la section 3.2. On a signalé que la présence de nitrites pouvait avoir une origine géochimique ou être l'indicateur d'une contamination bactériologique (présence de bactéries réductrices des nitrates). De plus, la limite mentionnée ci-dessus devrait être précisée par un renvoi en bas de page faisant mention d'un examen bactériologique.
- h) En ce qui concerne la section 4 - contaminants - le groupe de travail s'en est tenu au texte actuel, sans autre modification que la suppression des nitrites. On devrait continuer à faire mention des méthodes d'analyse spécifiques. Cependant, le groupe de travail a suggéré que le Comité pourrait souhaiter modifier cette section par la suite en y incluant des limites spécifiques à mesure que les méthodes d'analyse deviennent plus élaborées.
- i) En outre, le groupe a proposé de transférer la limite pour le cyanure figurant à la section 3.2 à l'alinéa 4.3 de la section consacrée aux contaminants.

25. M. Woidich a ensuite suggéré, comme l'avait déjà fait la délégation de la Belgique, d'exprimer les limites en mg/l au lieu de mg/kg dans la section 3.2 et de faire remarquer au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage que dans le cas de l'eau minérale, l'expression en mg/l serait plus appropriée. En conclusion, il a signalé qu'on pourrait, le cas échéant, fusionner la section 3.2 avec la section 4.

26. Au cours des débats sur les conclusions du groupe de travail, la question a été soulevée de savoir s'il fallait inclure une limite pour les ions d'ammonium, indicateurs d'une contamination fécale, vu qu'il s'agit aussi de constituants naturels de l'eau minérale. Le Comité décide de ne pas établir de limite pour les ions d'ammonium, étant donné qu'il n'est pas possible de déterminer l'origine de la substance dans le produit embouteillé. A ce sujet, le Comité prend acte de l'avis exprimé par la délégation de l'Autriche, à savoir qu'il serait souhaitable d'inclure dans la norme une disposition relative à l'approbation des sources par les autorités nationales, exigeant l'analyse de l'eau minérale naturelle à l'émergence.

27. Le Comité a discuté de la proposition du groupe de travail de transférer la disposition pour le nitrite (voir (g) ci-dessus) à la section 3.2 traitant des limites pour certaines substances. La délégation de la France a reconnu que le nitrite pouvait être présent, soit comme composant, soit comme contaminant, mais qu'elle préférerait le voir

classé comme contaminant et qu'en tout cas, la teneur limite en nitrite devait être fixée à 0,001 mg/l. La délégation de la Suisse demande aussi une limitation à 0,001 mg/l.

28. La représentante de l'OMS a indiqué que son organisation est disposée à accepter toutes les limites établies pour les substances citées à la section 3.2, telle qu'elle a été modifiée par le groupe de travail.

29. De l'avis de la délégation de la France la limite pour le fluorure devait être portée à 6 mg/l pour tenir compte de certaines eaux minérales naturelles. Le Comité est en désaccord avec cette proposition.

30. La délégation de la France et plusieurs autres délégations ont considéré comme trop élevée la limite de 45 mg/l pour le nitrate, car les eaux minérales naturelles sont destinées à la consommation des nourrissons et à la préparation de leurs aliments. Elles ont proposé de réduire la limite à 25 mg/l. Le Comité rejette cette proposition. Cependant, on a reconnu que les nourrissons souffrant de gastro-entérite ne devraient consommer qu'une eau à faible teneur en nitrate. Le Comité décide que la question de la teneur en nitrate des eaux minérales naturelles relève de l'étiquetage et serait examinée sous la section intitulée "Etiquetage" (voir par. 49).

Section 4 - Contaminants

31. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé cette section à titre provisoire en faisant observer qu'il était souhaitable de préciser la nature des contaminants individuels et leurs concentrations maximales; toutefois, le Comité a noté que les dispositions de la section 4 étaient destinées à assurer l'absence de certains contaminants et à conserver ainsi la qualité acceptable des eaux minérales naturelles.

32. Plusieurs délégations ont fait remarquer que différents contaminants peuvent sembler absents vu que les méthodes d'analyse nécessaires n'ont pas encore été élaborées et que la sensibilité des méthodes à établir n'est pas connue.

33. Le Comité adopte la section "contaminants" en y apportant les modifications proposées par le groupe de travail ad hoc (voir par. 27 concernant les débats sur le nitrite). Il a été convenu que les dispositions concernant les contaminants resteraient provisoires en attendant l'établissement des méthodes d'analyse.

Section 5 - Hygiène

34. Les sections 5.1, 5.3 et 5.4 ont été acceptées sans modifications par le Comité. Toutefois, en ce qui concerne la section 5.2 traitant des prescriptions microbiologiques pour les eaux minérales naturelles embouteillées, le Comité note que la Communauté économique européenne avait effectué un travail considérable en la matière et accepté une norme d'examen microbiologique des eaux minérales naturelles. On a signalé que l'article 5 du projet de directive de la CEE traite de l'examen de l'eau minérale naturelle à l'émergence et après un temps déterminé d'embouteillage, et qu'elle contient en outre des dispositions concernant les produits en cours de commercialisation.

35. Le Comité fait observer que l'examen microbiologique de l'eau minérale naturelle à l'émergence était destiné à garantir que le produit contenu dans des récipients munis de dispositifs de fermeture hermétique est une eau minérale naturelle de qualité hygiénique acceptable. A ce sujet, plusieurs délégations ont fait remarquer qu'un tel examen, bien qu'indispensable, ne suffirait pas pour décrire les prescriptions microbiologiques relatives au produit embouteillé en cours de commercialisation.

36. On a fait remarquer que les microorganismes pathogènes ne se multiplient pas, mais au contraire diminuent en nombre dans des eaux minérales naturelles embouteillées, alors que d'autres microorganismes peuvent, en fonction de certains facteurs, ou bien proliférer ou bien devenir moins nombreux. Il est donc possible d'exiger l'absence de microorganismes pathogènes et de certains autres microorganismes indicateurs importants, alors qu'il n'est pas possible ou nécessaire de préciser un nombre maximum de colonies de microorganismes non pathogènes. Cette approche a en fait été adoptée par la Communauté économique européenne.

37. Le Comité adopte le texte élaboré par la CEE pour remplacer la section 5.2 du projet de norme révisé. La délégation de l'Autriche a estimé que le nombre total de colonies aérobies devrait également être inclus dans la norme pour le produit embouteillé en cours de commercialisation.

Section 6 - Conditionnement

38. Le Comité décide de supprimer la dernière phrase de la section 6 traitant du transport en récipients de grande contenance puisque ce point est déjà couvert dans une autre partie de la norme (voir par. 21). Il souscrit à la proposition de la délégation de la

France, selon laquelle les eaux minérales naturelles devraient être conditionnées dans des récipients de 2 litres au maximum.

Section 7 - Etiquetage

Section 7.1 - Nom du produit

39. Le Comité a examiné une proposition avancée par la délégation de la République fédérale d'Allemagne, selon laquelle l'eau minérale naturelle dont la teneur en substances solides dissoutes était de 1000 mg/l au minimum ou celle en gaz carbonique libre de 250 mg/l au minimum serait déclarée sur l'étiquette comme "eau minérale naturelle", ou, au cas où ces taux respectifs seraient inférieurs à ceux mentionnés ci-dessus, cette dénomination serait admissible si les autorités nationales du pays producteur avaient reconnu le produit comme eau minérale naturelle. Cette proposition vise à surmonter les difficultés résultant des différents systèmes juridiques au sein de la région.

40. D'après plusieurs délégations, les normes du Codex ne devraient pas inclure des dispositions fondées sur la reconnaissance du produit par tel ou tel pays. D'autres ont insisté que la reconnaissance d'une source par une autorité nationale était une partie essentielle d'une norme internationale sur les eaux minérales naturelles. Le Secrétariat a estimé que la norme du Codex devrait autant que possible viser le produit en cours de commercialisation et a fait remarquer que les différents gouvernements continueraient en tout cas à exercer un contrôle sur les sources à utiliser pour la production des eaux minérales naturelles.

41. Le Comité a examiné une proposition de la délégation de la Suisse que le Secrétariat avait remaniée pour tenir compte de celle avancée par la République fédérale d'Allemagne. A la suite de longs débats, le Comité adopte le texte remanié qui comporte plusieurs dénominations possibles pour les produits contenant moins de 1000 mg/l de substances solides dissoutes ou moins de 250 mg/l de gaz carbonique libre. Les délégations de la France et du Royaume-Uni ont estimé que cette distinction des eaux minérales naturelles était tout à fait arbitraire. Malgré cela, on a jugé le nouveau texte acceptable. La délégation de l'Autriche a fait remarquer que le texte tel qu'il a été proposé par la délégation de la Suisse était une juste mesure pour tenir compte des pratiques actuelles en matière d'étiquetage de différents types d'eaux minérales naturelles.

42. Le Comité souscrit à la proposition de la délégation du Royaume-Uni de remplacer le mot "effervescent" par "carbonated". On est également convenu de permettre seule la dénomination "eau minérale naturelle" et de supprimer "eau minérale".

43. Quant à la section 7.1.7, le Comité convient de modifier cette disposition en mentionnant des traitements autres que la décantation (par exemple filtrage, aération) et de la transférer à la section 7.6. D'après la délégation du Royaume-Uni, la déclaration du traitement ne devrait pas être une disposition obligatoire et a donc réservé sa position.

Section 7.3 - Nom et adresse

44. Le Comité décide de remplacer ce texte par celui contenu dans le projet précédent faisant mention de la déclaration de la source (voir ALINORM 72/19A).

Section 7.4 - Pays d'origine

45. Le Comité convient d'harmoniser le texte avec celui contenu dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Section 7.6 - Mentions d'étiquetage additionnelles

46. Le Comité a longuement débattu la question de savoir si cette section devrait être facultative ou obligatoire. On a noté que la disposition vise à assurer que (a) les consommateurs seraient en mesure d'opter en faveur de produits de leur choix; (b) que les termes employés pour décrire certains types d'eaux minérales naturelles seraient normalisés; et que (c) lesdits termes seraient liés aux prescriptions concernant la composition.

47. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a été d'avis que cette section était trop astringente et perfectionniste exception faite de la déclaration relative aux éventuelles propriétés laxatives de certains produits. D'après la délégation du Royaume-Uni appuyée par celles du Danemark et de la Norvège, les dispositions renfermées dans le projet actuel pouvaient induire en erreur et être considérées comme allégations, et il faudrait donc les supprimer ou en tout cas les remanier sous forme d'avertissement. La délégation de la France a été d'avis qu'il valait mieux laisser aux Etats membres le choix de décider s'il fallait autoriser de telles déclarations ou s'il fallait les rendre obligatoires. Vu qu'un certain nombre de délégations ont estimé que ces dispositions ne devraient pas être obligatoires, le Comité convient que les dispositions

figurant à la Section 7.6 devraient être facultatives, exception faite du point (g) selon lequel certains produits pourraient être laxatifs. Les délégations du Royaume-Uni et du Danemark ont réservé leur position quant à cette décision. La représentante de l'OMS a fait remarquer que les déclarations renfermées dans la section 7.6 ne supposent pas des propriétés favorables ou défavorables et seraient utiles pour le consommateur à titre d'information.

Section 7.7 - Mentions d'étiquetage interdites

48. Au cours des débats sur la section 7.7.1, le Comité a soulevé la question de savoir s'il fallait ou non supprimer la mention des effets physiologiques. Quelques délégations ont soutenu que le terme "physiologique" n'était pas approprié, du fait que nombre d'effets physiologiques qui entrent en jeu, comme l'apaisement de la soif et l'effet laxatif (déjà soumis à l'étiquetage obligatoire) sont susceptibles d'être mentionnés sur l'étiquette. Le Comité prend acte des conclusions du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à ce sujet et décide de supprimer les termes "physiologique" et "curatif", mais de préciser le sens exact du terme médicinal comme suit "médicinal (préventif, thérapeutique ou curatif)". La délégation de la France a exprimé des réserves et fait état de ses commentaires écrits selon lesquels il serait souhaitable d'adopter une terminologie moins directe en ce qui concerne les autres effets bénéfiques se rapportant à la santé et aux propriétés des eaux minérales, vu que le projet de norme (CX/MIN 77/2) admet que les eaux minérales peuvent avoir de telles propriétés.

49. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé que de l'eau contenant plus de 25 mg/l de nitrate devait être étiquetée comme n'étant pas propre à l'alimentation des nourrissons (voir aussi par. 30). Compte tenu de la limite de 45 mg/l recommandée dans la norme de l'OMS pour l'eau potable comme étant propre à la consommation des nourrissons, le Comité rejette cette proposition.

Section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

50. Le Comité était saisi des documents CX/MIN 77/3 et CONF/DOC No.2, mais décide, faute de temps, de renvoyer à plus tard l'examen du point concernant l'analyse des eaux minérales naturelles. La délégation du Royaume-Uni a demandé et reçu l'assurance que ce sujet serait débattu lors de la prochaine session à titre prioritaire.

Etat d'avancement de la norme

51. Le Comité décide d'avancer à l'étape 8 de la Procédure du Codex la version modifiée du Projet de norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles (voir Annexe II).

RAPPORT SUR L'ACCEPTATION PAR LES GOUVERNEMENTS DE LA NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LE MIEL (CAC/RS 12-1969)

52. Le Président a présenté le document CX/EURO 77/2, à savoir le rapport sur l'acceptation par les gouvernements de la Norme régionale européenne recommandée pour le miel.

53. Le représentant de la Communauté économique européenne a expliqué que la Communauté a examiné avec le plus grand soin l'acceptabilité des normes recommandées du Codex pour certains sucres et que la Commission recevrait prochainement une note sur sa position à ce sujet. Cette expérience s'avérera utile pour l'examen de la Norme européenne sur le miel, qui est presque identique à la directive adoptée par la CEE. Le représentant de la Communauté a souligné que dans ses délibérations sur l'acceptation de la norme sur le miel, la Communauté adopterait une attitude positive et optimiste.

54. Le Président a ensuite fait remarquer aux délégués les différences entre la directive de la CEE et la norme du Codex et a demandé s'il serait opportun de modifier cette dernière.

55. A la suite de brefs débats, on a décidé que le Comité examinerait la modification de la Norme du Codex lors de sa prochaine session. Entretemps, le Secrétariat diffuserait un questionnaire sollicitant des suggestions sur la manière d'amender la norme.

EXAMEN DE LA NECESSITE D'UNE NORME POUR LES DIFFERENTS TYPES DE VINAIGRE

56. Le Comité était saisi du document ALINORM 76/30 (Partie I) - observations des gouvernements sur les normes pour le vinaigre - qui avait été examiné à la onzième session de la Commission, ainsi que de l'extrait pertinent du rapport de la Commission (ALINORM 76/44, par. 392 à 398).

57. Lors de sa neuvième session, le Comité était en principe convenu qu'il serait souhaitable d'élaborer une norme pour le vinaigre pour la Région européenne (ALINORM 72/19A, par. 26). Par la suite, à sa dixième session, la Commission avait examiné un document de base (ALINORM 74/32-Partie I) couvrant la dénomination, les types, la production et la législation du vinaigre. Aucune décision n'avait été prise à cette occasion

sur l'élaboration de normes à l'échelle mondiale ou régionale. On avait estimé nécessaire de recueillir des renseignements supplémentaires (ALINORM 74/44, par. 312 - 315).

58. A sa 11e session, la Commission avait examiné le document susmentionné et constaté que, bien que maintes délégations s'étaient prononcées en faveur d'une norme pour ce produit, une faible priorité avait été accordée à la normalisation du vinaigre. En conclusion, la Commission avait décidé de ne pas créer un Comité pour l'élaboration de normes sur le vinaigre mais avait convenu que le Comité de coordination pour l'Europe examinerait à sa prochaine session l'opportunité de normaliser les différents types de vinaigre.

59. Eu égard à la demande de la Commission, le Comité constate que les deux documents de base précités contiennent suffisamment de renseignements pour mettre ce point à l'étude.

60. Le Comité a soulevé la question de savoir s'il y avait lieu d'entreprendre l'élaboration d'une norme générale pour les différents types de vinaigre ou celle de normes pour certains types de vinaigre. On a signalé qu'une norme pour le vinaigre fermenté, c'est-à-dire pour le vinaigre provenant de matières premières convenables modifiées par la fermentation acétique serait appropriée. Plusieurs délégations ont été d'avis que les problèmes particuliers se rapportant au vinaigre de vin justifieraient l'élaboration d'une norme individuelle pour ce produit.

61. La délégation de la Belgique a exposé les problèmes existant dans l'étiquetage des denrées alimentaires composées contenant du vinaigre non fermenté.

62. Le représentant de la Communauté économique européenne a déclaré que cette dernière s'était heurtée à de nombreuses difficultés pour l'élaboration d'un projet de proposition pour une directive de la CEE sur le vinaigre, et qu'on espérait que cette question pourrait être débattue par la Communauté d'ici la fin de l'année. Le Comité estime qu'il serait utile d'être tenu au courant de l'état d'avancement de ce projet de directive et le représentant de la CEE a offert sa collaboration à cet égard.

63. D'après la délégation du Royaume-Uni l'élaboration d'une norme sur le vinaigre ne mérite qu'une faible priorité dans les travaux de la Commission du Codex Alimentarius. La délégation de la France a signalé que son pays ne serait pas intéressé par l'élaboration d'une norme à moins qu'elle ne comporte des critères de qualité minimum concernant l'utilisation exclusive de liquides provenant d'une solution alcoolisée modifiée par la fermentation acétique pour la production de vinaigre.

64. Le Comité est d'avis que la majorité des délégués sont favorables à la normalisation des vinaigres, mais ne pense pas qu'il soit possible de mettre au point une norme générale couvrant chaque type de produit.

65. Le Comité décide de recommander à la Commission d'élaborer des normes pour le vinaigre fermenté et en particulier pour le vinaigre de vin sous forme de Normes régionales européennes. On pense que par la suite ces normes pourraient être portées à l'échelle mondiale conformément à la Procédure du Codex. Le Comité accepte l'offre de la délégation de l'Autriche de préparer des avant-projets de normes au cas où la Commission déciderait d'entreprendre des travaux en vue de la normalisation des vinaigres.

VIANDE DESOSSÉE

66. Le Comité constate que la Commission, lors de sa 11e session, avait étudié la nécessité d'entreprendre des travaux dans ce domaine et était convenu que le Comité de coordination pour l'Europe pourrait réexaminer cette question afin de voir si elle suscite encore de l'intérêt (voir par. 205, ALINORM 76/44).

67. La délégation de l'Autriche, soutenue par la délégation de la Suisse, a été d'avis que des facteurs tels que la teneur en graisse et en tendons devraient être étudiés puisqu'il n'est pas possible de trier la viande désossée vendue en grandes pièces congelées à des fins de traitements ultérieurs. Toutefois, il serait facile de trier les différents morceaux de viande désossée avant sa congélation. Etant donné que des Normes du Codex ont déjà été établies pour les produits carnés spécifiant des critères de composition, il faudrait réglementer la matière première utilisée.

68. La délégation de la Nouvelle-Zélande et plusieurs autres délégations ont fait remarquer que la viande désossée était actuellement couverte de façon adéquate par des spécifications vendeur/acheteur et que l'établissement de normes régionales du Codex pour ce produit ne faciliterait pas les échanges commerciaux. En outre, la majeure partie du commerce de ce produit intéresse l'industrie alimentaire ou les hôtels et les restaurants. Une proposition très faible de la viande désossée faisant l'objet du commerce international est vendue directement au consommateur.

69. Quant à la nécessité d'établir des prescriptions concernant la teneur en graisse ou en tendons, on a fait remarquer que les normes pour les denrées alimentaires traitées devraient couvrir ces aspects de façon adéquate. On a également signalé que vu que la viande désossée fait l'objet du commerce international, il s'agit d'une question de portée mondiale plutôt que régionale. En tout cas, la normalisation de la viande désossée, si elle était envisagée, devrait relever de la compétence du Comité sur les produits carnés traités.

70. Le Comité décide de soumettre les remarques ci-dessus à l'examen de la Commission. Le Comité a également constaté que le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande élaboré par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande couvrirait les aspects hygiéniques se rapportant à la viande désossée.

EXAMEN DE L'ELABORATION POSSIBLE D'UNE NORME POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EUROPEENS

71. Le Président a invité les délégués à se prononcer sur la nécessité d'une norme pour le cocktail de fruits européens. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait remarquer que le paragraphe 234 du rapport de la onzième session de la Commission du Codex Alimentarius faisait mention de mélanges de fruits et non pas de cocktails de fruits. Le Secrétariat a signalé que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités avait été informé lors de sa dernière session que le Comité de coordination pour l'Europe examinerait la nécessité d'une autre norme. La question était apparemment de savoir s'il fallait corriger la Norme internationale recommandée pour le cocktail de fruits en y incluant d'autres fruits ou s'il était nécessaire d'établir une norme européenne pour les mélanges de fruits en conserve.

72. La délégation du Danemark a proposé de soumettre la question à l'étude du Comité du Codex sur les Principes généraux, pour décider si une dérogation se rapportant à un seul fruit équivaut à une non acceptation.

73. Il a été convenu de ne prendre aucune action quant à l'amendement de la norme pour le cocktail de fruits ou à l'élaboration d'une ou de plusieurs normes européennes pour les mélanges de fruits en conserve en attendant de recevoir d'autres acceptations de la norme recommandée pour le cocktail de fruits en conserve. Celles-ci permettront de juger, d'après les réponses provenant des pays européens, s'il y a lieu d'entreprendre une action ultérieure à ce sujet.

CLASSEMENT PAR CALIBRE DES POIS VERTS EN CONSERVE

74. Le Comité a soulevé la question de savoir s'il serait possible de formuler des propositions quant au classement par calibre des pois verts en conserve. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait remarquer que l'industrie de la Communauté économique européenne a volontairement élaboré une norme pour le classement par calibre. La délégation du Royaume-Uni a fait valoir que le Comité ne disposait pas de données suffisantes pour servir de base à une norme de classement par calibre et a donc réservé sa position.

75. Il a été convenu que le Comité ferait rapport à la prochaine session de la Commission sur la possibilité d'élaborer une norme pour le classement par calibre des pois verts en conserve. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est engagée à fournir des renseignements sur le classement par calibre.

ELABORATION D'UNE NORME POUR LE SEL

76. On a informé le Comité que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait étudié la question du sel et qu'il était convenu d'élaborer une norme révisée pour le sel de qualité alimentaire utilisé comme ingrédient pour la préparation des aliments. Cette norme couvrirait les additifs et les contaminants et donnerait la définition du sel de qualité alimentaire. La question de normaliser les différents types de sel est restée ouverte. Le Secrétariat a fait remarquer au Comité que le sel fait l'objet d'un commerce mondial considérable et que c'est un produit important pour certains pays en développement.

77. Le Comité convient d'attendre les résultats des travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires concernant les spécifications pour le sel de qualité alimentaire avant d'examiner la nécessité d'élaborer une ou plusieurs normes pour le sel.

QUESTIONNAIRE HONGROIS CONCERNANT LES SERVICES DE CONTROLE ET D'INSPECTION DES ALIMENTS EN EUROPE

78. La délégation de la Hongrie a fait rapport sur les réponses reçues aux questionnaires émis par la Hongrie sur les services de contrôle alimentaire et les systèmes d'inspection en Europe. Très peu de réponses ont été reçues et la délégation de la Hongrie a demandé conseil sur la manière de procéder à l'avenir.

79. La représentante de l'OMS a signalé que le Bureau régional européen de l'OMS envisageait d'entreprendre une étude au début de 1977 sur l'administration du contrôle alimentaire. On espère que les résultats de cette étude seront publiés au courant de 1978. La coopération de la Hongrie serait la bienvenue pour éviter les possibilités de double emploi.

80. Le Comité prend acte de ce renseignement avec intérêt et accepte l'offre de la délégation de la Hongrie de collaborer avec le Bureau régional européen de l'OMS et de mettre à sa disposition toutes les informations recueillies jusqu'à ce jour en Hongrie. On espère que les résultats de l'étude seront prêts pour la prochaine réunion du Comité. En outre, la Hongrie a accepté la tâche d'élaborer un questionnaire simplifié sur les organisations de contrôle alimentaire, en coopération avec l'OMS, pour faciliter les réponses des gouvernements.

RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITES DES AUTRES ORGANISATIONS EUROPEENNES S'OCCUPANT DE LA NORMALISATION DES DENREES ALIMENTAIRES

81. Le Comité prend acte des documents ci-après: ALINORM 76/34-Partie V, Rapport de la Communauté économique européenne; ALINORM 76/34-Partie II, Rapport du Conseil de l'Europe (Accord partiel); et ALINORM 76/34-Partie I, Rapport de la Commission économique pour l'Europe.

82. La délégation de la Tchécoslovaquie, prenant la parole au nom du Conseil d'assistance économique mutuelle (CAEM), a exprimé les regrets du Secrétariat qu'il n'ait pas été possible à cette Organisation d'être représentée à la session. Il a signalé au Comité que le CAEM estime que les travaux du Comité constituent un apport important aux activités en matière de législation alimentaire sur le plan, aussi bien européen que mondial. Le CAEM a informé le Comité d'un programme quinquennal de normalisation des denrées alimentaires faisant l'objet d'échanges commerciaux entre les pays du CAEM. Le programme reprendrait, dans la mesure du possible, les normes du Codex existant pour ces denrées. La normalisation des denrées alimentaires ne faisant pas l'objet d'échanges commerciaux entre les pays du CAEM serait étudiée par les pays individuels du Conseil en conformité de la Procédure d'acceptation du Codex.

83. Le Comité est d'accord avec le Président du Comité sur la nécessité d'examiner un autre aspect important des travaux du Comité, en dehors de l'élaboration régionale, à savoir, les problèmes relatifs à l'acceptation des normes du Codex et la manière de les résoudre. Il faudrait, par exemple, que le Comité s'assure que les normes envisagées au niveau mondial soient tout au moins acceptées au niveau régional européen.

84. Le Comité convient aussi de l'importance du rôle qu'il joue en pouvant servir d'instance aux divers groupements économiques en Europe pour débattre des problèmes d'intérêt réciproque et en assurant la liaison entre ces différents groupements.

RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITES DU PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

85. Le Secrétariat a fait rapport verbal au Comité. Il a signalé au Comité que les activités du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires se sont accrues dans différentes régions, notamment dans les pays en voie de développement. Outre la normalisation des denrées alimentaires, le Programme s'occupe aussi d'activités connexes visant à consolider les services de contrôle alimentaire dans les pays en développement. Les comités régionaux étudient également une loi type sur les aliments dans le but d'harmoniser les méthodes de législation et de contrôle alimentaires. Bien qu'on ait réduit le nombre de services, le Secrétariat a fait remarquer que tous les efforts possibles sont déployés pour ralentir le moins possible le rythme des activités.

86. Le Comité prend acte du fait que la prochaine réunion du Comité de coordination pour l'Europe n'aura lieu qu'en mai 1979.

NOMINATION DU COORDONNATEUR POUR L'EUROPE

87. Le Comité décide à l'unanimité de recommander à la Commission du Codex Alimentarius le renouvellement du mandat de M. H. Woidich en tant que Coordonnateur pour l'Europe.

CLOTURE DE LA SESSION

88. Le Président du Comité, M. H. Woidich, a exprimé ses remerciements, au nom du Comité, à M. E. Matthey pour avoir bien voulu diriger les débats de la session sur les eaux minérales naturelles, ainsi qu'aux Rapporteurs, Mme. S. Rochize, France, et M. D. Stoker, Royaume-Uni.

LIST OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session
Président de la session
Presidente de la Reunión

Univ. Prof.
Dr. Herbert Woidich
Lebensmittel-Versuchsanstalt
Blaasstrasse 29
A-1190 Vienna
AUSTRIA

Delegates
Délégués
Delegados

AUSTRIA
AUTRICHE

Univ. Prof. Dr. Rudolf Wenger
Primarius
Vorstand der II.med.Abteilung der
Krankenanstalt "Rudolfstiftung"
der Stadt Wien
Boerhaavegasse 8
A-1030 Vienna
AUSTRIA

Hugo E. Barber
Sektionschef i.R.
Währinger Gürtel 39
A-1180 Vienna
AUSTRIA

Dr. Dietrich Benda
Min.OK
Bundesministerium für Handel, Gewerbe
und Industrie
Stubenring 1
A-1010 Vienna
AUSTRIA

Dr. Johann Ettl
Min. Rat
Bundesministerium für Gesundheit und
Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Herbert Hauffe
Min. Rat
Bundesministerium für Handel, Gewerbe
und Industrie
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dipl. Ing. Dr. Robert Harmer
Präsident
Obmann des Fachverbandes der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Renngasse 4
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Max Helm
Komm. Rat
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Zaunergasse 1-3
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Johann Gyimothy
Vet. Rat
Lebensmitteluntersuchungsanstalt der
Stadt Wien
Viehmarktgassee 1
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Theodor Jachimowicz
Wirkl. Hofrat i.R.
Gatterburggasse 15/1
A-1190 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Hedwig Kobsa
Bundesministerium für Land- und
Forstwirtschaft
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Franz Lorenz
Oberamtsrat
Marktamt der Stadt Wien
Viktor Adlerplatz
A-1100 Vienna (AUSTRIA)

Ing. Martin Pecher
Draschestrasse 107
A-1232 Vienna (AUSTRIA)

Doz. DDr. Friedrich Petuely
Wirkl. Hofrat
Direktor der Bundesanstalt für
Lebensmitteluntersuchung und-
forschung
Kinderspitalgasse 15
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

* The Heads of Delegations are listed first; Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order.
Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.
Figuran en primer lugar los Jefes de la delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

J. J. J. J. J.

AUSTRIA (Cont.)

Olgr. Dr. Konrad Brustbauer
Evidenzbüro des Obersten Gerichtshofes
Justizpalast
Museumstrasse 12
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Univ. Prof. Dr. Oskar Prändl
Vorstand des Inst. f. Fleischhygiene,
Fleischtechnologie und Lebensmittel-
kunde der Veterinärmedizinischen
Universität
Linke Bahngasse 11
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Alfred Psota
Sen. Rat
Direktor der Lebensmitteluntersuchungs-
anstalt der Stadt Wien
Viehmarktgassee 1
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dipl. Ing. Otto Riedl
Vorstandsmitglied der Firma Josef Manner
& Co., AG
Felix Mottlstrasse 50
A-1190 Vienna (AUSTRIA)

Dkfm. Dr. Hermann Redl
Sekt. Rat
Bundesministerium für Land- und
Forstwirtschaft
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Univ. Prof. Dr. Barbara Rudas
Physiologisches Institut a.d.med.Fakultät
der Universität Wien
Schwarzspanierstrasse 17
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

Ing. Arwed J. Stehlik
Bundesstaatliche Anstalt für experimentell-
pharmakologische und balneologische
Untersuchungen
Währinger Strasse 13a
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

Walther Stuller
Bundesinnungsmeister der Konditoren
Bauernmarkt 13
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dkfm. Otto Waas
Fachverband der Nahrungs- und Genussmittel-
Industrie Österreichs
Zaunergasse 1-3
A-1030 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Richard Wildner
Elisabethstrasse 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

BELGIUM

BELGIQUE
BELGICA

Guy Temmerman
Inspecteur des denrées alimentaires
Ministère de la santé publique
C.A.E.
Quartier Vésale
B-1010 Bruxelles (BELGIUM)

Burton
Fed. Ind. Eaux de Boisson
av. Général de Gaulle, 51
B.P. 5
B-1050 Bruxelles (BELGIUM)

P.E. Fosseprez
Fed. Ind. Eaux de Boisson
av. Général de Gaulle, 51
B.P. 5
B-1050 Bruxelles (BELGIUM)

L.D. Machtelinckx
Fed. Ind. Eaux de Boisson
av. Général de Gaulle, 51
B.P. 5
B-1050 Bruxelles (BELGIUM)

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Alexander Burger
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture and Food
Tesnov 65
CS-Praha 1 (CZECHOSLOVAKIA)

Miroslav Marcan
Vice-Director of Food Industry Dept.
Tesnov 65
CS-Praha 1 (CZECHOSLOVAKIA)

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Viggo Enggaard
Assistant Director
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
DK-2000 Copenhagen F (DENMARK)

FRANCE
FRANCIA

S. Rochize
Inspecteur divisionnaire
Service de la répression des fraudes
et du contrôle de la qualité
42 bis, rue de Bourgogne
F-7507 Paris (FRANCE)

Paul Bordier
Comité français du Codex International
42 bis, rue de Bourgogne
F-7507 Paris (FRANCE)

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

Prof. Dr. Dieter Eckert
Ministerialdirigent
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-53 Bonn-Bad Godesberg (FED.REP. OF GERMANY)

Dr. Karl Evers
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-53 Bonn-Bad Godesberg (FED.REP. OF GERMANY)

Karl Heinz Kühn
Wirtschaftsjurist
Dammtorwall 15
D-2 Hamburg 36 (FED.REP. OF GERMANY)

Dr. Helmut Ruhrmann
Mühlengasse 11
D-546 Linz (FED.REP. OF GERMANY)

Dr. Georg R. Schröder
Kennedyallee 28
D-53 Bonn-Bad Godesberg (FED.REP. OF GERMANY)

Dipl. Volksw. Annemarie Stodt
Kennedyallee 28
D-53 Bonn-Bad Godesberg (FED.REP. OF GERMANY)

Dipl. Biol. Regina Zschaler
Unilever-Forschungs GmbH
Behringstrasse 154
D-2 Hamburg 52 (FED.REP. OF GERMANY)

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. J. Kanizsay
Chef du Secretariat ISO/TC 34 et du
Comité Hongrois du FAO/Codex
Office Hongrois de Normalisation
Üllői út 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

Lászlóné Makay
Mezőgazdasági és Élelmezéstudományi
Ministerium főosztályvezető-helyettes
Codex Alimentarius magyar Nemzeti Biz.
elnökhelyettese
Kossuth L. tér 11
H-Budapest V (HUNGARY)

J. Marosi
Vice-président du comité Hongrois du
FAO/Codex, Office Hongrois de
Normalisation
Üllői út. 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

Dr. K. Sütő
Président du Comité Hongrois du FAO/Codex
Office Hongrois de Normalisation
Üllői út 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

ITALY
ITALIE
ITALIA

Prof. Dr. Felip Giordano
Dirig. Ricerca
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299
I-Roma (ITALY)

Generoso Paolo Santoroni
Istituto Nazionale della
Nutrizione
Viale Lancisi, 29
I-Roma (ITALY)

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Pieter Berben
Chief Health Inspector
Ministry of Public Health
Dr. Rejerstrasse 10-12
NL-Leidschendam (NETHERLANDS)

M.J.M. Osse
Min. of Agr. and Fisheries
Dept. of Agr. Industries and
International Trade
Bezuidenhoutseweg 73
NL-The Hague (NETHERLANDS)

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

John Race
National Codex Alimentarius
Committee
Box 8139 Dep.
N-Oslo 1 (NORWAY)

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Antoni Kot
Chief of Division in the
Min. of Foreign Trade & Shipping
Quality Inspection Office
Stepinska 9
P.Warsaw (POLAND)

A. Czerni
Min. of Foreign Trade & Shipping
Quality Inspection Office
Stepinska 9
P-Warsaw (POLAND)

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Olof Ågren
Deputy Head of Food Standards Div.
Swedish Codex Contact Point
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala (SWEDEN)

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Hans Ulrich Pfister
Head of Codex Section
Swiss Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern (SWITZERLAND)

Helene Griessen
Codex Alimentarius
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern (SWITZERLAND)

Ferdinand Jeanrichard
Sté Assistance technique pour
Produits Nestlé SA
Case Postale 88
CH-1814 La Tour de Peils (SWITZERLAND)

Prof. Emile Matthey
Chef de la Division du contrôle les
denrées alimentaires
Service fédéral de l'hygiène publique
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern (SWITZERLAND)

Edgar Rouge
Administrateur délégué
CH-1599 Henniez (SWITZERLAND)

Dr. Hans Schwab
Chef Sektion Bakteriologie
Eidgenössisches Gesundheitsamt
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern (SWITZERLAND)

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

D. Stoker
Min. of Agr, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. 1 (U.K.)

N.G. Bunton
Laboratory of the Govt. Chemist
Cornwall House
Stamford St.
London, S.E.1. (U.K.)

Dr. R.H.G. Charles
Senior Medical Officer
Dept. of Health
Alexander Fleming House
London S.E.1 (U.K.)

J.B. Hirons
Principal Scientific Officer
Min. of Agr., Fisheries & Food
Great Westminster Officer
Horseferry Road
London S.W. 1 (U.K.)

H. Houghton
Schweppes Ltd.,
Hendon
London N.W. 9 (U.K.)

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Univ. Prof. Dipl.Ing. Vojko Ozim
Smetanova 17
YU-62000 Maribor (YUGOSLAVIA)

Franc Horvat
Radenci 221
YU-69252 Radenci (YUGOSLAVIA)

Dr. S. Stosic
Conseiller supérieur au Comité
fédéral de la santé et de la
Prévoyance sociale
Bul. avnoj-o-104
Post 25
YU-Beograd (YUGOSLAVIA)

NEW ZELAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

C.R. Ensor
Veterinary Attaché
New Zealand High Commission
Haymarket
London SW1Y 4TQ (U.K.)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY

Philippe Mechelynck
Administrateur Principal à la
Commission des Communautés
Européennes (DG III/A/4)
rue de la Loi, 200
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

Gilbert Vos
Administrateur Principal à la
Commission des Communautés
Européennes (CCE/DG 4)
rue de la Loi, 200
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

Gilbert Castille
Direction Générale de l'Agriculture
Administrateur Principal à la
Commission des Communautés
Européennes (CCE/DG 4)
rue de la Loi, 200
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

GESEM

Paul Bordier
Groupement Européen des Sources
d'eaux minérales naturelles
10 rue Clément Marot
F-7508 Paris (FRANCE)

UNIDO

András Miklovicz
Senior Industrial Officer
UNIDO, POB 707
A-1011 Vienna (AUSTRIA)

SECRETARIAT

FAO

Dr. L.G. Ladomery
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome

B. Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome

WHO

Barbro Blomberg
Technical Officer
WHO Regional Office for Europe
Scherfigsvej 8
DK-2100 Copenhagen (DENMARK)

AUSTRIA

Dr. Werner Thumser
Sektionsrat
Bundesministerium für Gesundheit und
Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Gabriele Schwarzingger
Bundesministerium für Gesundheit und
Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Elisabeth Winter
Bundesministerium für Gesundheit und
Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Regina Szepessy
Bundesministerium für Gesundheit und
Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR
LES EAUX MINERALES NATURELLES
(avancée à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise toutes les eaux minérales naturelles embouteillées offertes à la vente comme denrée alimentaire. Elle ne s'applique pas aux eaux minérales vendues ou utilisées pour d'autres usages.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition de l'eau minérale naturelle

L'eau minérale naturelle est une eau qui se distingue nettement de l'eau de boisson ordinaire du fait que:

- a) elle est caractérisée par sa teneur en certains sels minéraux, les proportions relatives de ces sels, la présence d'oligoéléments ou d'autres constituants;
- b) elle provient directement de nappes souterraines par des émergences naturelles ou forées;
- c) elle est constante dans sa composition et stable dans son débit et sa température, compte tenu des cycles des fluctuations naturelles;
- d) elle est captée dans des conditions qui garantissent la pureté bactériologique originale;
- e) elle est conditionnée à proximité de l'émergence de la source avec des précautions d'hygiène particulières;
- f) elle n'est soumise à aucun traitement autre que ceux autorisés par la présente norme;
- g) elle est conforme à toutes les spécifications de la présente norme.

2.2 Définitions complémentaires

2.2.1 Eau minérale naturelle naturellement gazeuse

Une "eau minérale naturelle naturellement gazeuse" est une eau minérale naturelle dont la teneur en gaz provenant de la source est, après traitement selon la sous-section 3.1.1 et regazéification éventuelle et conditionnement, la même qu'à l'émergence compte tenu des tolérances techniques usuelles.

2.2.2 Eau minérale naturelle non gazeuse

Une "eau minérale naturelle non gazeuse" est une eau minérale naturelle qui, à l'état naturel et après traitement éventuel selon la sous-section 3.1.1 et conditionnement, ne contient pas de gaz carbonique libre en proportion supérieure à la quantité nécessaire pour maintenir dissous les sels hydrogène-carbonatés présents dans l'eau.

2.2.3 Eau minérale naturelle dégazéifiée ou renforcée au gaz carbonique de la source

Une eau minérale naturelle dégazéifiée" ou une "eau minérale naturelle renforcée au gaz carbonique de la source" est une eau minérale naturelle dont la teneur en gaz carbonique provenant de la source, après traitement éventuel selon la sous-section 3.1.1 et conditionnement, n'est pas la même qu'à l'émergence.

2.2.4 Eau minérale naturelle gazéifiée

Une "eau minérale naturelle gazéifiée" est une eau minérale naturelle rendue gazeuse, après traitement éventuel selon la sous-section 3.1.1 et conditionnement, par addition de gaz carbonique d'autre provenance.

3. FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Traitement et manutention

3.1.1 Les traitements autorisés incluent la séparation de constituants instables par décantation et/ou filtrage, le cas échéant, accélérée par une aération préalable.

3.1.2 Les traitements prévus aux alinéas 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4 et 3.1.1 ci-dessus ne peuvent être effectués que si la minéralisation de l'eau n'est pas modifiée dans ses constituants essentiels qui lui confèrent ses propriétés.

3.1.3 Le transport des eaux minérales naturelles dans des récipients de grande contenance (vrac) aux fins du conditionnement ou de toute autre opération avant le conditionnement est interdit.

3.2 Limites relatives à certaines substances

Dans l'eau minérale naturelle conditionnée, la proportion des substances indiquées ci-dessous ne doit pas dépasser les chiffres ci-après:

| | | <u>Exprimé en</u> |
|---------------------|---------------------------------|--------------------|
| Cuivre | 1 mg/l | |
| Manganèse | 2 mg/l | |
| Zinc | 5 mg/l | |
| Borate | 30 mg/l | |
| Matières organiques | 3 mg/l (digestion au $KMnO_4$) | H_3BO_3 O_2 |
| Arsenic | 0,05 mg/l | |
| Baryum | 1,0 mg/l | |
| Cadmium | 0,01 mg/l | |
| Chrome (VI) | 0,05 mg/l | |
| Plomb | 0,05 mg/l | |
| Mercure | 0,001 mg/l | |
| Sélénium | 0,01 mg/l | |
| Fluorure | 2 mg/l | F^- |
| Nitrate | 45 mg/l | NO_3^- |
| Sulfure | 0,05 mg/l | H_2S |
| Activité Ra 226 | 30 p Ci/l | |

4. CONTAMINANTS

4.1 La présence des contaminants ci-après ne doit pas pouvoir être décelée à l'aide des méthodes indiquées à la section 8:

Composés phénoliques
Agents tensio-actifs
Pesticides et diphényles polychlorés
Huile minérale
Hydrocarbures aromatiques polycycliques

- 4.2 Activité bêta totale (à l'exception du K^{40} et H^3): pas plus de 1 p Ci/l
4.3 Cyanure: pas plus de 0,01 mg/l exprimé en CN^-
4.4 Nitrites: pas plus de 0,005 mg/l exprimé en NO_2^-

5. HYGIENE 1/

5.1 Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

5.2 Dispositions microbiologiques

5.2.1 A l'émergence, la teneur totale en microorganismes revivifiables d'une eau minérale naturelle doit être conforme à son microbisme normal et témoigner d'une protection efficace de la source contre toute contamination. Elle doit être déterminée dans les conditions prévues à la section 3 de l'Appendice I. Après l'embouteillage, cette teneur ne peut dépasser 100 par millilitre à 20 à 22°C en 72 heures sur agar ou mélange agar-gélatine et 20 par millilitre à 37°C en 24 heures sur agar. Cette teneur doit être mesurée dans les 12 heures suivant l'embouteillage, l'eau étant maintenue à 4°C pendant cette période de 12 heures. A l'émergence, ces valeurs devraient normalement ne pas dépasser respectivement 20 par ml à 20 à 22°C en 72 heures et 5 par ml à 37°C en 24 heures, étant entendu que ces valeurs doivent être considérées comme des nombres guides et pas comme des concentrations maximales.

5.2.2 Une eau minérale naturelle doit, à l'émergence et au cours de sa commercialisation, être exempte:

- a) de parasites et microorganismes pathogènes,
- b) d'*Escherichia coli* et d'autres coliformes et de streptocoques fécaux, dans 250 ml d'échantillon examiné,
- c) d'anaérobies sporulés sulfite-réducteurs, dans 50 ml d'échantillon examiné,
- d) de *Pseudomonas aruginosa*, dans 250 ml d'échantillon examiné.

5.2.3 Sans préjudice des dispositions figurant aux alinéas 5.2.1 et 5.2.2, la teneur totale en microorganismes revivifiables de l'eau minérale naturelle ne peut résulter que de l'évolution normale de sa teneur en germes à l'émergence.

5.3 La source ou le point d'émergence doit être protégé contre les risques de pollution.

1/ Toutes les dispositions ci-dessus, exception faite de la section 5.2, ont été confirmées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

5.4 Les installations destinées à l'exploitation des eaux minérales naturelles doivent être réalisées de façon à exclure toute possibilité de contamination. A cet effet et notamment:

- a) le captage, les conduites d'amenée d'eau et les réservoirs doivent être réalisés avec des matériaux convenant à l'eau et de façon à empêcher l'apport de substances étrangères à cette eau;
- b) les conditions d'exploitation et, en particulier, les installations de lavage et de conditionnement doivent satisfaire aux exigences de l'hygiène;
- c) si, en cours d'exploitation, il est constaté que l'eau est polluée, l'exploitant sera tenu de suspendre toute opération d'exploitation jusqu'à ce que la cause de la pollution soit supprimée;
- d) l'observation des dispositions ci-dessus fera l'objet d'un contrôle périodique, conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'origine.

6. CONDITIONNEMENT

L'eau minérale naturelle doit être conditionnée dans des récipients pour la vente au détail de 2 l au maximum, munis de dispositifs de fermeture hermétique propres à éviter toute possibilité de falsification ou de contamination.

7. ETIQUETAGE 1/

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions suivantes sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 La dénomination du produit doit être "eau minérale naturelle". Toutefois les produits contenant moins de 1000 mg/l de substances solides dissoutes totales (sels) et moins de 250 mg/l de gaz carbonique libre peuvent porter la dénomination:

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

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

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

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

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

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

7.2 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en volume d'après le système métrique (unités S.I.) ou avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

7.3 Nom et adresse

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

7.4 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine doit être déclaré, au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

1/ Sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

7.5 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en clair ou en code, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

7.6 Mentions d'étiquetage additionnelles

7.6.1 L'expression ci-après doit figurer sur l'étiquette où elle fera partie de la dénomination ou bien sera placée à proximité de celle-ci ou encore apparaîtra en un autre endroit visible:

"Peut être laxative" - si le produit contient plus de 600 mg/l de sulfate autre que le sulfate de calcium.

7.6.2 Si une eau minérale naturelle a été soumise à un traitement selon la sous-section 3.1.1, le traitement doit être déclaré sur l'étiquette.

7.7 Mentions d'étiquetage interdites

7.7.1 Aucune allégation concernant les effets médicaux (préventifs, thérapeutique, curatifs) ou d'autres actions favorables à la santé du consommateur ne doit être faite au sujet des propriétés du produit visé par la présente norme.

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

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

7.8 Mentions d'étiquetage facultatives

7.8.1 Les termes ci-après, qui décrivent les propriétés particulières du produit peuvent figurer sur l'étiquette où ils feront partie de la dénomination ou bien seront placés à proximité immédiate de celle-ci ou encore apparaîtront en un autre endroit visible, pourvu que l'eau minérale naturelle soit conforme aux conditions spécifiées:

- a) "Alcaline" - si le produit contient plus de 600 mg/l de HCO_3 ;
- b) "Acidulée" - si le produit contient plus de 250 mg/l de gaz carbonique libre;
- c) "Saline" - si le produit contient plus de 1 000 mg/l de NaCl ;
- d) "Contient du fluor" - si le produit contient plus de 1 mg/l de F;
- e) "Contient du fer" - si le produit contient plus de 5 mg/l de Fe;
- f) "Contient de l'iode" - si le produit contient plus de 1 mg/l de I;
- g) "Peut être diurétique" - si le produit contient plus de 1 000 mg/l de sels dissous totaux ou plus de 600 mg/l de HCO_3 .

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

- a) marque;
- b) date de l'autorisation d'exploiter;
- c) résultats de l'analyse de l'eau de la source à l'émergence, avec mention de tout traitement éventuel, ou de l'eau contenue dans le récipient.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse décrites ci-après sont des méthodes analytiques internationales d'arbitrage.

A mettre au point.

APPENDICE I

CRITERES APPLICABLES POUR LES EXAMENS MICROBIOLOGIQUES A L'EMERGENCE

Ces examens doivent comporter notamment:

- 1. La démonstration de l'absence de micro-organismes pathogènes.
- 2. La détermination quantitative des micro-organismes revivifiables témoins de contamination fécale:
 - a) absence d'*Escherichia coli* et d'autres coliformes dans 250 ml à 37°C et 44,5°C;
 - b) absence de streptocoques fécaux dans 250 ml;
 - c) absence d'anaérobies sporulés sulfito-réducteurs dans 50 ml;
 - d) absence de *Pseudomonas aruginosa* dans 250 ml.
- 3. La détermination du nombre global de micro-organismes revivifiables par ml d'eau:
 - a) en milieu gélosé: i) à 20°C - 22°C en 72 heures;
ii) à 37°C en 24 heures
 - b) si possible, en milieu gélatineux à 18°C - 20°C en 15 jours.