

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 85/15

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
Seizième session, 1985

RAPPORT DE LA  
QUATRIÈME SESSION  
DU COMITÉ DE COORDINATION POUR L'ASIE

Phetchaburi, Thaïlande  
28 février - 5 mars 1984

W/M7163

## INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a tenu sa quatrième session à Phetchaburi, du 28 février au 5 mars 1984, à l'aimable invitation du Gouvernement de la Thaïlande. La session a été présidée par le Coordonnateur pour l'Asie, M. Amara Bhumiratana (Thaïlande).

2. Ont participé à la session les délégués et observateurs de 11 pays de la région et de deux pays n'appartenant pas à la région. La liste des participants y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

### Discours d'ouverture du Ministre adjoint de l'industrie du Gouvernement thaïlandais et cérémonie d'inauguration

3. M. Manus Sooksmarn, Secrétaire-général de l'Institut thaïlandais pour les normes industrielles a souhaité la bienvenue aux délégués et observateurs au nom du Gouvernement. M. Sooksmarn a déclaré que le Gouvernement de son pays était honoré de recevoir une réunion aussi importante que celle du Comité de coordination du Codex pour l'Asie. Il a invité le Ministre adjoint de l'industrie à ouvrir officiellement la session.

4. La quatrième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie a été officiellement ouverte par Son Excellence M. Chirayu Israngkun Na Ayuthaya, Ministre adjoint de l'industrie du Gouvernement thaïlandais.

5. Soulignant l'importance des normes alimentaires internationales pour réaliser les deux objectifs que sont la protection et la santé du consommateur et la promotion du commerce international, M. Chirayu Israngkun Na Ayuthaya a appelé l'attention sur le rôle important de ces normes pour l'économie des pays, particulièrement en Asie. Le texte de l'allocution du Ministre adjoint se trouve à l'Annexe II du présent rapport.

6. Prenant la parole tour à tour M. E.F. Kimbrell (Etats-Unis), Président de la Commission du Codex Alimentarius, M. R. Quereshi, fonctionnaire régional chargé des politiques alimentaires et de la nutrition au Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique (Bangkok) et M. W.J. Machann, coordonnateur par intérim du Programme de l'OMS et représentant de cette organisation en Thaïlande ont attiré l'attention des participants sur le rôle important que joue la Commission du Codex Alimentarius dans les domaines touchant: (i) à la mise au point de normes alimentaires et à la réglementation de l'emploi de substances chimiques en alimentation, activités dont profitent tous les pays de la région d'Asie; (ii) à la protection du consommateur et aux pratiques loyales dans le commerce; ainsi que (iii) sur sa participation aux efforts visant à faire en sorte que toutes les populations du monde atteignent en l'an 2000 un niveau de santé qui leur permette d'exercer une activité économiquement productive. Ils ont transmis au Gouvernement de la Thaïlande les remerciements des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS pour avoir offert l'hospitalité à cette réunion.

### Election du Vice-Président

7. Le Comité a décidé d'élire un Vice-Président pour la session. La délégation des Philippines, appuyée par les délégations de Thaïlande et de Malaisie, a proposé d'élire M. Roestamsjah (Indonésie) comme Vice-Président. Le Comité a souscrit à l'unanimité à cette proposition.

### Adoption de l'ordre du jour

8. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire de la session qui figurait au document CX/ASIA 84/1.

### Questions découlant de la quinzième session de la Commission du Codex Alimentarius des comités du Codex et activités connexes

9. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 84/2 consacré à ces questions.

## Généralités

10. Le Comité a été mis au courant de la publication du Codex Alimentarius qui constitue une collection de normes alimentaires internationales, adoptées dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires; il contient aussi des dispositions de caractère consultatif, présentées sous la forme de codes d'usages, de directives et autres textes recommandés, destinés à contribuer à la réalisation des objectifs du Codex Alimentarius. On peut se procurer ces documents auprès des Services centraux de liaison avec le Codex de chaque pays membre. Le document CX/ASIA 84/3 contient les titres des différents volumes du Codex Alimentarius.

## Questions découlant de la quinzième session de la Commission du Codex Alimentarius Acceptation des normes Codex et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides

11. Le Comité a renvoyé l'examen de cette question au point 4 de son ordre du jour consacré aux acceptations.

## Article VI.3 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius

12. Le Comité a été informé de la proposition du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius visant à amender l'Article VI.3 du Règlement intérieur de la Commission de manière à ce qu'il appartienne en premier lieu à la Commission de décider si une norme régionale doit ou non être mise au point. A sa quinzième session, la Commission avait été saisie du projet d'amendement préparé par le Comité exécutif (document ALINORM 83/9-Add.1). Le quorum nécessaire pour pouvoir amender l'un quelconque des articles du Règlement intérieur est égal à la moitié plus un des pays membres de la Commission. Etant donné qu'au moment de sa quinzième session la Commission comptait 122 pays membres, le quorum était de 62 pays. Le nombre des pays représentés à cette session de la Commission étant inférieur à 62, la Commission a décidé de renvoyer l'examen de cette question à sa prochaine session, et par conséquent, de l'inscrire à l'ordre du jour de sa seizième session.

13. Le Comité a fait siennes les vues du Président de la Commission, M. E.F. Kimbrell (Etats-Unis) qui avait été prié de faire connaître son avis sur cette question; M. Kimbrell a été de l'avis qu'il n'était pas nécessaire que le Comité examine cette question pour l'instant, étant donné qu'elle fera l'objet d'un débat lors de la seizième session de la Commission et que chaque pays aura alors la possibilité d'expliquer son vote. En outre, le Secrétariat a déclaré que cette question avait en fait été soumise au Comité à titre d'information.

## Examen à l'étape 5 du Projet de directives pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail (ALINORM 83/22, Annexe VIII)

14. Le Comité a noté que la Commission avait donné pour instruction au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) de suspendre ses travaux consacrés à ces directives jusqu'au jour où elles se seront révélées vraiment nécessaires. Le Comité a appris que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires était convenu à sa dix-septième session d'examiner à nouveau si de telles directives étaient vraiment nécessaires, lorsqu'il aurait terminé l'élaboration actuellement en cours des Directives pour l'étiquetage des récipients destinés à la vente au détail.

15. La majorité des pays participant aux travaux du Comité ont estimé vraiment nécessaire d'élaborer des directives pour l'étiquetage des récipients destinés à contenir des produits en grandes quantités, et que celles-ci apporteront des informations utiles aux fabricants. La délégation de l'Inde a cité l'exemple des huiles végétales utilisées pour l'hydrogénation. Aux termes des règlements indiens, les huiles végétales brutes peuvent renfermer des antioxygènes autorisés tandis que leur utilisation n'est pas autorisée dans les graisses hydrogénées (vanaspati). Dans un tel cas, seul l'étiquetage des récipients pour grandes quantités permettra de savoir si le contenu peut être utilisé pour la fabrication de vanaspati.

## Confirmation de l'interprétation donnée par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires de l'alinéa (d) de son mandat - Directives concernant la publicité des denrées alimentaires

16. A sa quinzième session, la Commission était parvenue à la conclusion que les conseillers juridiques de la FAO et de l'OMS seraient consultés sur la question de sa compétence dans le domaine de la publicité allant au-delà des documents d'accompagnement ou figurant sur l'étiquette des denrées alimentaires; notamment dans le cas de la publicité utilisant les moyens électroniques et les médias.

17. Le Comité a noté qu'un document examinant si la publicité utilisant les médias faisant partie du domaine d'activités de la CAC serait distribué aux gouvernements en vue de connaître leurs observations. Ce document accompagné des observations reçues fera l'objet d'une discussion lors de la prochaine session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (18è).

18. La délégation de l'Inde a réitéré l'opinion exprimée lors de la quinzième session de la Commission selon laquelle la définition de la publicité devrait comprendre les médias et les moyens électroniques. La délégation de la Thaïlande s'est déclarée du même avis que la délégation de l'Inde. La délégation de la Malaisie a informé le Comité que la publicité pouvait être réglementée en Malaisie par la Loi N° 83 sur les denrées alimentaires.

#### Projet de norme pour le sel de qualité alimentaire à l'étape 8

19. Le Comité a noté que la Commission avait décidé de maintenir cette norme à l'étape 8, dans l'attente d'un complément d'informations sur la teneur en contaminants de ce produit.

20. Les délégations de l'Inde et de la Thaïlande ont réitéré les vues qu'elles avaient exprimées à la Commission, selon lesquelles il faudrait diminuer la teneur minimale en NaCl mentionnée à l'alinéa 3.1; les raisons données étant qu'une purification au-delà de 96 pour cent augmenterait considérablement les coûts de production. En outre, la délégation de la Thaïlande a été de l'avis que la teneur en cadmium du sel de qualité alimentaire devrait être maintenue à 0,5 mg/kg. Plusieurs pays participants ont déclaré au Comité qu'ils avaient transmis des renseignements sur la teneur en contaminants du sel de qualité alimentaire au CCFA qui réexaminera cette norme.

#### Directives concernant l'établissement de dispositions pour les additifs alimentaires dans les normes Codex de produits

21. On a rappelé au Comité les observations qu'il avait formulées à sa deuxième session au sujet de l'utilisation éventuelle de colorants et d'aromatisants dans les aliments en vue de dissimuler une qualité inférieure, ce qui comprenait la possibilité d'induire le consommateur en erreur. Ces observations avaient conduit le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) à entreprendre l'élaboration des directives précitées. Par la suite, ce travail avait été suspendu, le Comité ayant décidé que le Manuel de procédures de la Commission du Codex Alimentarius contenait déjà des instructions à ce propos. La Commission avait approuvé cette décision du CCFA.

22. Le Comité a noté que les divers textes du Manuel de procédures de la CAC se rapportant à cette question avaient été réunis et distribués aux pays membres pour information, sous couvert de la lettre circulaire 1984/12.

#### Résidus dans les aliments des substances chimiques utilisées en élevage et en médecine vétérinaire

23. Le Comité a noté que la Commission avait estimé qu'il s'agissait d'un problème urgent et opportun, et qu'elle avait recommandé que cette question soit en premier lieu étudiée par une Consultation d'experts FAO/OMS dont les recommandations lui seraient communiquées et, le cas échéant, mises en oeuvre par un nouveau Comité du Codex.

24. Le Comité a été informé que la Consultation d'experts se réunira probablement à Rome, vers la fin de 1984 (voir également par. 78 et 79 du présent rapport).

#### Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles

25. Le Comité a noté que le Code précité avait été adopté par la Commission à l'étape 8.

Présence d'un nombre excessif de points de détail dans les normes Codex et possibilités de donner un caractère facultatif à certaines parties de ces normes

26. Le Comité a rappelé ses discussions antérieures à ce sujet dont il est rendu compte dans le rapport de ses deuxième et troisième sessions. Les vues du Comité avaient été examinées par le Comité du Codex sur les principes généraux et par la Commission. En se référant à un document préparé par la délégation de l'Inde (ALINORM 83/36), la Commission à sa quinzième session, avait décidé qu'elle examinerait de manière approfondie, à sa seizième session, la question de la présence éventuelle d'un nombre excessif de points de détail dans quelques normes et si un caractère facultatif donné à ces points de détail faciliterait l'acceptation de normes par les gouvernements. La Commission disposera alors d'un document préparé par le Secrétariat, des vues exprimées par le Comité exécutif à sa prochaine session et des observations des gouvernements. On est convenu que le document précité, qui sera préparé par la délégation de l'Inde, ne devra pas affecter les dispositions des normes relatives à la santé qui ont toujours un caractère contraignant.

27. Le Comité a été informé verbalement des vues exprimées à ce propos par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa session de février 1984. Certaines délégations à ce Comité s'étaient déclarées du même avis que le Comité de coordination et que la délégation de l'Inde. Répondant aux désirs exprimés par le CCFA à sa dix-septième session, le Comité a décidé d'établir un Groupe de travail composé de l'Inde, de la Malaisie, des Philippines et de la Thaïlande, ainsi que de l'observateur de l'Australie, qui sera chargé d'identifier les sections des normes pour les fruits et légumes traités qui pourraient être rendues facultatives. Le rapport de ce Groupe de travail figure à l'Annexe III du présent rapport.

Amendements à certaines normes Codex proposés par le Comité de coordination pour l'Asie à sa troisième session (ALINORM 83/15, Annexe III)

Modifications de certaines sections des normes en vue de les rendre facultatives

28. La Commission a renvoyé toute décision à ce propos dans l'attente de l'issue des débats de sa prochaine (seizième session) sur l'opportunité de donner à certaines parties des normes un caractère facultatif.

Amendements des dispositions relatives aux additifs alimentaires de certaines normes pour les fruits et légumes traités

29. On a rappelé au Comité sa proposition visant à supprimer les colorants et les aromatisants dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes pour certains fruits traités. Le Comité avait transmis ces projets d'amendements au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) qui, à sa dix-septième session, avait été de l'avis que les bonnes pratiques de fabrication exigeaient effectivement des colorants et des aromatisants; le CCPFV n'avait par conséquent pas approuvé les projets d'amendements suggérés par le Comité.

Confirmation de la teneur en étain de 250 mg/kg dans certains fruits et légumes traités

30. La Commission a fait siennes les vues exprimées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires selon lesquelles le statut de confirmation de la disposition concernant l'étain (250 mg/kg) ne devrait pas être transformé de "confirmée provisoirement" en "confirmée", comme cela avait été demandé par le présent Comité de coordination.

Cocktail de fruits en conserve - augmentation du nombre de fruits dont l'utilisation est autorisée

31. Le Comité avait proposé de modifier la norme pour le cocktail de fruits en conserve dans le but d'ajouter certains fruits tropicaux à l'alinéa 1.1: Définition du produit. Ce projet d'amendement avait été transmis au CCPFV par la Commission.

32. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités n'a pas accepté ce projet d'amendement, considérant que le cocktail de fruits en conserve était un produit bien établi et ayant une composition bien définie. A sa dix-septième session, ce comité a toutefois pris en considération la proposition du présent Comité et accepté de compléter la liste des fruits de la macédoine de fruits tropicaux en conserve. La carambole et la pastèque (5% au minimum et 15% au maximum pour la carambole et 5% au minimum et 20% au maximum pour la pastèque) ont été incorporées dans la section 2.1.2 de la norme. Le CCPFV a également accepté que la macédoine de fruits tropicaux en conserve puisse porter le nom de "Cocktail de fruits tropicaux" ou de "Mélange de fruits tropicaux". En notifiant leur acceptation de cette norme les gouvernements devraient néanmoins indiquer quels sont dans leur pays les noms autorisés par la loi.

#### Amendements à certaines normes pour les jus de fruits

33. Le Comité avait proposé de modifier la teneur en étain mentionnée dans la norme pour le jus de pomme en conserve, et d'amender la section relative aux caractéristiques organoleptiques des normes pour le jus d'ananas, le jus de pomme et le jus de raisin conservés par des procédés physiques.

34. Le Groupe mixte CEE(NU)/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits examinera les projets d'amendement précités à sa prochaine session (seizième).

#### Amendements à la norme pour les sardines en boîte

35. La Commission avait accepté que l'espèce Sardine Sardinella (Sp) soit incorporée dans la définition du produit de la Norme pour les sardines en boîte, lorsque les informations nécessaires lui auront été communiquées par le présent Comité (voir ALINORM 79/18, par. 111). La délégation de l'Inde a déclaré qu'elle avait fait parvenir au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche des renseignements sur le commerce de l'espèce Sardine Sardinella.

#### Amendements proposés par l'Inde et l'Iraq à la Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles

36. L'amendement proposé par l'Inde et l'Iraq visant à supprimer les colorants et les aromatisants alimentaires dans les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles avait été transmis par la Commission au Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), pour examen.

37. Le Comité a été informé qu'il était peu probable que le CCFO tiende une nouvelle session pendant une période assez longue; le Comité exécutif examinera à sa prochaine session comment mener à bien les travaux en cours de ce Comité.

#### Examen d'un projet d'amendement à la section "Champ d'application" des normes Codex pour les graisses et les huiles comestibles individuelles

38. Le Comité a noté que la Commission avait décidé de considérer les intervalles CGL mentionnés dans les normes Codex pour les graisses et les huiles comestibles comme n'étant pas de caractère contraignant. Les intervalles CGL mentionnés dans les normes doivent par conséquent être considérés comme des valeurs indicatives. Toutes les normes Codex qui existent déjà ont été amendées en conséquence.

#### Examen des Projets de norme pour le vanaspati/mélange de graisses végétales et le mélange de vanaspati/succédané de ghee

39. Le Comité a noté que la Commission avait fait passer les normes précitées à l'étape 6.

#### Examen à l'étape 8 du Projet de norme pour les dattes

40. Le Comité a noté que les problèmes soulevés par la délégation tunisienne lors de la quinzième session de la Commission étaient maintenant résolus et que la Norme pour les dattes avait été avancée à l'étape 8 par le Comité du Codex sur les fruits et les légumes traités à sa dix-septième session, en vue de son adoption.

#### Examen des Avant-Projets de normes pour le nectar de goyave, le jus de mangue et le nectar pulpeux de mangue, à l'étape 5

41. La Commission avait fait passer les Avant-Projets de normes précités à l'étape 6. La délégation de l'Inde, qui avait exprimé des réserves au sujet de la Norme pour le jus de mangue, a transmis au Secrétariat, au cours de la présente session du Comité de coordination, des statistiques sur le volume du commerce du produit contenant 50 pour cent de pulpe de mangue vendu sous le nom de "jus de mangue", dans le but de justifier ses déclarations lors de la dernière session du Comité. La Norme pour le jus de mangue qui est élaborée par le Groupe mixte CEE(NU) Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits définit ce produit comme un jus dans lequel la pulpe comestible a été enlevée par extraction ou centrifugation.

#### Projet de normes pour (i) le concentré de jus d'ananas conservé exclusivement par des procédés physiques et (ii) le concentré de jus d'ananas additionné d'agents de conservation

42. Le Comité a noté que les deux normes précitées avaient été adoptées par la Commission à l'étape 8.

#### Produits contenant de la graisse de porc (saindoux)

43. Le Comité a noté qu'aux termes de la version révisée de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées en cours d'élaboration, la graisse de porc et la graisse de boeuf qui entrent dans la composition d'un aliment en tant qu'ingrédient doivent obligatoirement être mentionnées sur l'étiquette.

#### Examen du projet de norme pour le maïs, à l'étape 8

44. Le Comité a noté que la Commission avait estimé que cette norme était incomplète, et l'avait retournée à l'étape 6.

#### Examen du Projet de norme pour la farine de blé, à l'étape 8

45. La Commission avait retourné la Norme précitée à l'étape 6. La délégation de l'Inde a réitéré ses observations formulées pendant la session de la Commission selon lesquelles le blé dur, qui constitue une importante variété de blé, cultivée en Inde en quantités considérables, ne devrait pas être exclu de la norme. La délégation a aussi regretté que la norme autorise l'emploi de fèves et de farine de soja pour améliorer la teneur en protéines du produit car, à son avis, ces ingrédients facultatifs modifient les caractéristiques de la farine de blé pour laquelle la norme est mise au point.

#### Nécessité d'élaborer une norme Codex pour le riz usiné compte tenu du programme de travail du Codex Alimentarius et de l'ISO

46. On a rappelé au Comité qu'il avait décidé, à sa dernière session (troisième) que l'élaboration d'une norme Codex pour le riz usiné n'était pas nécessaire et que les spécifications pour ce produit mises au point par l'ISO pourraient être prises en considération en temps voulu. A sa quinzième session, la Commission avait recommandé que les spécifications de l'ISO, lorsqu'elles seraient définitivement établies, soient distribuées à tous les pays membres et aux comités de coordination pour observation. La nécessité d'élaborer une norme pour le riz usiné sera ensuite examinée par le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses, compte tenu des observations reçues. La délégation de la Thaïlande a été de l'avis qu'il n'était pas nécessaire d'élaborer une norme Codex pour le riz usiné.

47. Le Comité a approuvé la procédure adoptée par la Commission. De l'avis d'une délégation, il pourrait être plus avantageux de formuler des observations sur la spécification ISO lorsque celle-ci aura atteint l'étape de projet élaboré, et non après sa mise au point définitive. Le Comité est convenu que tous les pays intéressés auraient la possibilité d'exercer une influence sur la teneur des spécifications ISO par le truchement des institutions de normalisation nationales qui participent aux travaux de l'ISO.

#### Norme Codex pour les légumes secs

48. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses avait entrepris la mise au point d'une norme Codex pour les légumes secs.

#### Matériaux pour l'emballage des aliments

49. Le Comité a noté qu'un expert-conseil préparerait un document sur ce sujet. La Commission examinera le rapport de cet expert-conseil à sa prochaine session, compte tenu des observations communiquées.

#### Questions découlant de la deuxième session du Comité de coordination pour l'Asie

##### Spécifications concernant les vernis

50. A sa deuxième session, le Comité avait exprimé le désir que soient établies des spécifications pour les vernis utilisés dans les boîtes de conserve. Le Secrétariat a informé le Comité de l'existence de règlements aux Etats-Unis concernant les vernis et les récipients vernis, qui se trouvent sous le Titre 21 du "Code of Federal Regulations, Section 175.300, qui pourrait répondre aux besoins exprimés par le Comité. De même, certains pays d'Europe possèdent également des règlements concernant les vernis. Le Comité a été de l'avis que les règlements sur les vernis auxquels le Secrétariat faisait référence contenaient des indications utiles.

Aide fournie par l'ONUDI - Fer blanc

51. A sa deuxième session, le Comité avait proposé que l'ONUDI envisage la possibilité de convoquer un symposium réunissant les pays appartenant à la région d'Asie dans le but d'établir entre ces pays une coopération en vue de la fabrication de fer blanc de qualité appropriée à partir de matériaux indigènes ainsi que d'autres matériaux d'emballage appropriés, moins coûteux.

52. Le Comité a appris que l'ONUDI avait accepté de convoquer un symposium à Jamshedpur, Inde, du 2 au 6 avril 1984. Ce symposium avait comme objectif l'examen de la situation de la fabrication de fer blanc dans les divers pays, les technologies les plus récentes pour la fabrication de fer blanc et les normes de qualité requises, la réunion des ressources en vue de la fabrication de fer - noir laminé, de fer blanc, de matériaux pour revêtement et de matériaux d'emballage de remplacement disponibles dans la région. La FAO était représentée à ce symposium dont les participants avaient été invités par l'ONUDI dans les pays membres de la région CESAP.

Acceptation des normes et limites maximales de résidus de pesticides Codex par les pays de la région d'Asie

53. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 84/3. Le Secrétariat a informé le Comité des progrès encourageants des discussions intersecrétariats en cours avec les représentants de la Commission de la Communauté économique européenne de Bruxelles au sujet de l'acceptation des normes Codex. Il a également déclaré que des discussions concernant le même sujet auraient lieu avec les représentants du Conseil d'assistance économique mutuel (CAEM) à Moscou. Au cours des discussions avec ces deux organismes, le Secrétariat soulignera qu'un engagement plus complet est nécessaire en faveur des normes et des LMR Codex dans le but de faciliter les échanges internationaux. Notamment, le désir exprimé par les pays en développement de cette région d'utiliser les normes et les limites maximales pour les résidus de pesticides du Codex à des fins commerciales a été souligné par le Secrétariat et continuera à être pris en considération. Le Secrétariat insistera également sur le fait que les pays en développement comptent sur les pays qui se sont révélés actifs dès le début des travaux du Comité du Codex pour montrer la voie sur ce point.

54. Le Secrétariat a souligné que la plupart des pays sont exportateurs de certaines denrées alimentaires alors qu'ils en importent d'autres, et que chaque pays est importateur pour certains produits. Le Secrétariat a mentionné les débats approfondis consacrés à cette question lors de la première session du Groupe de pays en développement d'Asie sur les problèmes posés par les résidus de pesticides, tenue à Phetchaburi, du 24 au 27 février 1984. Un projet de rapport a été publié sous forme de Document de séance No.9 (voir également ALINORM 85/31). Ce Groupe a souligné l'importance pour les pays importateurs d'adopter une attitude favorable à l'égard des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides. Le Volume XIII du Codex Alimentarius (Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides) mentionne quelque 80 pesticides évalués pour lesquels des limites maximales ont été établies dans un grand nombre de produits alimentaires. Le Volume XIII sera publié prochainement. Le moment est par conséquent venu pour tous les membres de la Commission du Codex Alimentarius de réviser leur position à l'égard des limites maximales Codex étant donné que le Volume XIII est sur le point d'être publié. L'approche proposée par le Groupe est énoncée en détail dans le rapport de sa réunion.

55. La délégation de la Thaïlande a indiqué qu'elle appuyait dans une large mesure les vues exprimées par le Secrétariat. La délégation de ce pays s'est référée au Document de séance No. 1 qui énonce la position adoptée par la Thaïlande au sujet des normes Codex et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides. A l'heure actuelle, la Thaïlande a accepté trois normes Codex (Ananas en conserve, Sucre blanc et Sirop de glucose) ainsi que les limites maximales pour les résidus de pesticides publiées il y a plusieurs années dans le document CAC/RS 2-1969. La Thaïlande envisage d'accepter un autre groupe de 4 normes (Crème destinée à la consommation directe, Yogourt et Yogourt édulcoré, Yogourt aromatisé et Produits traités thermiquement après fermentation). Pour ce qui est de l'acceptation des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides, la délégation de la Thaïlande a déclaré que celles-ci devaient répondre aux conditions de son pays. La Thaïlande approuve en principe le principe de la libre distribution des produits répondant aux normes Codex, toutefois le problème des besoins et des intérêts du consommateur ont dû être pris en considération.

56. La délégation de l'Inde a déclaré que son pays n'était pas en mesure d'accepter certaines limites maximales pour les résidus de pesticides adoptés par la Commission du Codex Alimentarius car il estimait que les recommandations de la

Commission étaient essentiellement basées sur des données obtenues dans les pays développés. La délégation de l'Inde a fait savoir que son pays n'avait pas encore été en mesure d'obtenir les données nécessaires, mais a reconnu qu'il serait important d'y parvenir. Le principe d'une "acceptation restreinte" des limites maximales pour les résidus de pesticides n'est pas possible au titre de la législation indienne. Les normes indiennes pour les aliments à base de graines céréalières correspondent à la moitié des LMR Codex. Pour d'autres denrées alimentaires, dont la consommation n'est pas particulièrement importante, les limites maximales Codex sont utilisées. En ce qui concerne les normes de composition Codex pour les aliments, l'Inde attendra la décision de la Commission sur la possibilité de rendre facultatives certaines parties des normes Codex.

57. La délégation des Philippines a indiqué que son pays était en train d'établir un Comité de coordination chargé des normes alimentaires; il est composé de représentants des organismes gouvernementaux et des différents secteurs de l'industrie alimentaire. On prévoit qu'une meilleure évaluation des normes Codex résultera des efforts réunis du gouvernement et de l'industrie. La délégation des Philippines a fait savoir que le gouvernement de son pays avait toujours eu comme politique d'autoriser l'entrée des produits répondant aux normes Codex, sous réserve qu'ils répondent également aux lois et règlements nationaux. Le Volume VI du Codex Alimentarius sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels pourrait en principe être accepté par les Philippines.

58. La délégation de la Malaisie a été de l'avis que les pays développés n'avaient pas réellement accompli les efforts nécessaires pour accepter des normes Codex et qu'ils devraient montrer la voie sur ce point étant donné que nombreux sont ceux qui ont participé aux travaux des différents comités du Codex depuis de nombreuses années. La délégation s'est référée aux accords du GATT sur les barrières techniques au commerce qui recommandent vivement l'utilisation de normes internationales. La délégation a fait savoir que, compte tenu de cet accord du GATT, son pays accorderait une attention accrue à l'examen des questions touchant à l'acceptation des normes Codex.

59. La délégation du Népal a fait savoir que les normes Codex avaient été très utiles dans son pays et qu'elles étaient considérées comme un instrument en faveur du développement de l'industrie alimentaire. Pour ce qui est d'une acceptation officielle des normes Codex et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides, certains problèmes se posent. La délégation a ajouté qu'au sujet de l'utilisation des pesticides, l'accent devrait être mis sur l'éducation des cultivateurs à une utilisation sans danger efficace des pesticides, conformément aux bonnes pratiques agricoles.

60. La délégation de l'Indonésie a fait savoir que son pays appliquera probablement les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides aux denrées importées et que les produits répondant aux normes de composition du Codex seraient probablement autorisés à entrer dans le pays.

61. La délégation du Japon a déclaré que son pays pouvait accepter les normes Codex individuelles en fonction de la situation en vigueur au Japon. Selon les règlements japonais, les autorités ne peuvent empêcher la distribution de produits en dessous des normes Codex. Cependant, les autorités japonaises peuvent amener par la persuasion les fabricants et les importateurs à respecter les normes Codex; ils n'ont pas la possibilité de les y contraindre.

62. La délégation de la République de Corée a fait savoir qu'en dépit de l'attitude positive adoptée par son pays à l'égard des normes Codex, quelques problèmes s'opposaient à l'acceptation officielle des LMR du Codex.

63. La délégation de la République populaire de Chine a fait savoir que dans son pays la question de l'acceptation des normes Codex et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides étaient à l'étude.

64. L'observateur de l'Australie a illustré les difficultés de son pays à notifier une acceptation officielle des normes Codex, la législation alimentaire étant du ressort des gouvernements des Etats. Il a ajouté qu'un examen général de cette question était en cours afin de déterminer comment parvenir à une position australienne uniforme.

Renforcement des infrastructures nationales nécessaires au contrôle des denrées alimentaires:

Information sur les projets en cours et proposés par la FAO, l'OMS et d'autres organismes internationaux dans la région de l'Asie, visant au contrôle des denrées alimentaires

65. Le Secrétariat a présenté le document CX/ASIA 84/4 qui contient des informations sur les projets d'aide en matière de contrôle des denrées alimentaires dans la région de l'Asie. Ce document avait pour objet de mettre à jour les renseignements sur les projets de coopération technique exécutés depuis la troisième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie.

66. Le Comité a été mis au courant des mesures de suivi résultant du Programme d'action régional pour le renforcement du contrôle des denrées alimentaires, de la formation et de l'aide recommandés par la Consultation technique FAO/PNUD entre pays en développement d'Asie et du Pacifique sur les besoins et les moyens en matière de contrôle des denrées alimentaires, tenue à Manille en septembre 1979. Le Programme d'action donnait la priorité absolue à la formation de personnel aux différents aspects du contrôle des denrées alimentaires, suivie par la mise en place de laboratoires et le transfert de technologies entre les pays de la région. La Consultation avait recommandé que la FAO, en coopération avec d'autres institutions appropriées (OMS, PNUE) et avec l'appui du PNUD et d'autres organismes donateurs, aide à poursuivre la mise en place et l'exécution du Programme d'action régional dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires mentionné ci-dessus. Pour donner suite à ces recommandations, certaines des activités énumérées dans le document ont été exécutées au cours des deux dernières années, avec l'appui du PNUE et d'autres institutions. Néanmoins, il est à regretter qu'en raison de difficultés financières, le PNUE ne soit pas en mesure de poursuivre son appui en 1984-85. Dans ces conditions, la seule solution consiste à réduire certaines activités et à s'efforcer d'obtenir de l'aide auprès d'autres donateurs.

67. L'attention du Comité a été appelée sur un certain nombre de projets de contrôle des aliments et de surveillance de la contamination des denrées alimentaires, notamment sur les projets de caractère mondial ou régional. L'un des projets FAO/PNUD comportant des cours de formation internationaux à la lutte contre les contaminants de l'environnement dans les aliments, l'accent étant mis particulièrement sur les mycotoxines, est actuellement en cours de réalisation en URSS. Le premier cours débutera en avril 1984. Un autre projet CTPD sur la prévention des pertes de denrées alimentaires et le contrôle de la qualité des graines vivrières en Asie deviendra lui aussi prochainement opérationnel. Le projet consacré à l'étude de la contamination des denrées alimentaires en Asie et en Extrême-Orient, qui intéresse l'Inde, le Pakistan, le Népal et le Sri Lanka et dont l'exécution a débuté en 1980, se terminera en 1984. Ce projet est parvenu à fournir certaines installations essentielles nécessaires pour procéder à l'échantillonnage et à l'analyse de quelques contaminants dans les aliments et à obtenir des données au niveau des pays sur la concentration des contaminants dans diverses denrées alimentaires; ces résultats devraient permettre aux pays de prendre les mesures préventives et de contrôle appropriées.

68. L'attention du Comité a été aussi attirée sur certains stages consacrés à la stratégie adoptée par les pays en matière de contrôle de la qualité des denrées alimentaires, organisés en collaboration avec la seule FAO ou conjointement avec l'OMS. Des informations ont été fournies sur le stage organisé en 1983 en Indonésie. Le stage a formulé des recommandations concernant la mise au point d'une stratégie intégrée de contrôle de la qualité des denrées alimentaires visant à promouvoir une coordination et une coopération active entre les différents ministères que concernent ces questions, et à identifier les lacunes qui devraient être comblées afin de renforcer l'ensemble du système. Les études sur la contamination des denrées alimentaires ont été exécutées en République de Corée, tandis que d'autres sont en cours en Indonésie avec l'appui de la FAO.

69. Le Comité a également été informé des différents projets en préparation grâce à différentes sources de financement, notamment au Bangladesh, au Pakistan, à Sri Lanka, en Thaïlande, en Syrie et en Chine.

70. La FAO et l'OMS continuent à élaborer plusieurs manuels et directives consacrés à certaines questions de politiques, de stratégies et à des problèmes techniques. On a fait référence à deux publications, l'une traitant des pertes de qualité des graines vivrières, l'autre étant intitulée "Directives à l'usage des fabricants de boîtes de conserve et de l'industrie alimentaire sur la prévention de la contamination des aliments en conserve par le plomb et l'étain", publiées par la FAO et l'OMS.

Ces deux publications devraient sortir de presse en 1984. Une version révisée du Manuel FAO/OMS pour l'inspection des denrées alimentaires paraîtra également en 1984, tandis que le Manuel de laboratoire FAO/SIDA est également en cours de révision.

71. Le Comité a été informé que les deux organisations, à savoir la FAO et l'OMS, considèrent que le contrôle des denrées alimentaires constitue une activité de développement et non une fonction de surveillance. Cette activité étant de caractère multisectoriel, une bonne coordination et coopération entre les divers ministères et départements est essentielle à la mise en oeuvre d'un contrôle des denrées alimentaires. L'appui et la collaboration de l'industrie et des consommateurs sont également nécessaires. Le Comité a appris qu'un profil professionnel de l'inspecteur des denrées alimentaires était actuellement en cours de préparation à l'OMS, avec la collaboration de la FAO.

72. Plusieurs délégations ont signalé au Comité certains de leurs besoins spécifiques en matière d'aide pour le renforcement de leur infrastructure nationale de contrôle des denrées alimentaires; il s'agissait le plus souvent de besoins de consultations techniques pour résoudre certains problèmes techniques particuliers ou pour la formation de la main-d'oeuvre (voir document de séance No. 2: Liste de projets proposés par la Thaïlande pour le renforcement de l'infrastructure destinée au contrôle des denrées alimentaires dans le pays). De nombreuses délégations ont déclaré qu'il serait utile de disposer de matériel audio-visuel pour les cours de formation ainsi que de substances de référence étalon pour les analyses. On a également mis l'accent sur la nécessité de procéder à l'éducation du consommateur et d'élaborer des directives sur le contrôle de la qualité, à l'usage des petites industries alimentaires. Une évaluation appropriée des projets et le besoin de partager les informations résultant de ces évaluations a en outre été soulignée.

73. Lors du débat consacré aux procédures permettant de bénéficier d'un appui technique ainsi qu'aux ressources éventuellement disponibles à cette fin, plusieurs délégations ont fait valoir que cette question n'était pas considérée comme suffisamment prioritaire par les donateurs. Le Comité a été informé que dans la plupart des cas, l'attribution de ressources extérieures à un pays dépendait de la priorité attribuée à ce secteur par les autorités du pays et non par les institutions des Nations Unies.

74. Considérant les besoins de la région, le Comité a recommandé que la formation d'inspecteurs des denrées alimentaires soit considérée comme hautement prioritaire. Il est non seulement nécessaire de faire en sorte que les inspecteurs possèdent les compétences techniques requises pour résoudre les problèmes relatifs à la qualité et à la sécurité tout au long de la chaîne alimentaire, à savoir à partir de la production, de la transformation, de la commercialisation, jusqu'à la distribution et la consommation, mais aussi qu'ils appliquent une approche constructive de manière à ce que le système de contrôle des denrées alimentaires devienne effectivement un instrument de développement au profit de la protection du consommateur et de l'ensemble du système, de l'industrie et du commerce. Pour atteindre cet objectif et lui donner une forme concrète, pour ce qui est des mesures de suivi, le Comité a vivement recommandé que des mesures soient prises en vue d'établir, sous les auspices de la FAO et de l'OMS, un Centre de formation régional pour inspecteurs des denrées alimentaires en Asie. Ce centre devra s'efforcer de promouvoir le principe de la CTPD; les gouvernements ainsi que la FAO et l'OMS devront s'adresser au PNUD et à d'autres donateurs afin que ce centre puisse être établi sans retard.

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

##### Rapport sur les activités conjointes de la FAO et de l'OMS

##### Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPP)

##### Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

75. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 84/5. Il a été informé que ces deux organismes d'experts se réunissaient chaque année depuis plus de 20 ans pour donner des avis au Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

76. Si les normes et les LMR Codex peuvent être considérées comme ne présentant aucun danger, cela est largement dû aux résultats des travaux de ces deux comités. En plus de son travail consacré aux additifs alimentaires, le JECFA a également examiné certains contaminants des denrées alimentaires tels que le plomb, le cadmium, le mercure, l'arsenic, l'étain ainsi que deux agents anabolisants: (l'acétate de trenbolone et le zéranol).

77. Lorsque ces organismes parviennent, en se fondant sur les données qui leur sont communiquées, à la conclusion que l'ingestion en petites quantités inévitables de résidus de pesticides, ou la consommation d'additifs alimentaires n'entraîne aucun danger appréciable pour la santé, ils établissent une "dose journalière acceptable" (DJA). Ces teneurs indicatives sur le plan toxicologique, sont les conditions préalables à l'établissement de LMR pour les résidus de pesticides, sur la base de bonnes pratiques agricoles, et de concentrations maximales pour les additifs alimentaires, sur la base de bonnes pratiques de fabrication.

Consultation mixte FAO/OMS sur les résidus de substances chimiques utilisées en élevage et en médecine vétérinaire (médicaments vétérinaires présents dans les aliments)

78. Dans de nombreux pays producteurs de viande et de volaille, notamment ceux où l'on pratique un élevage intensif, comme d'ailleurs dans les installations modernes d'élevage de poisson, l'emploi d'agents stimulant la croissance est aujourd'hui courant. En outre, l'application de médicaments prophylactiques ou curatifs est généralisée dans ces entreprises en vue d'obtenir une production maximale de viande, de chair de volaille et de poisson. On s'est par conséquent demandé avec préoccupation si ces substances chimiques pouvaient laisser des résidus présentant un danger pour la santé dans les tissus comestibles provenant de ces animaux. Plusieurs réunions internationales ont déjà eu lieu ou sont prévues pour étudier ce problème. A sa quinzième session, tenue en juillet 1983, la Commission du Codex Alimentarius a par conséquent examiné s'il était nécessaire que le Codex prenne des mesures dans ce domaine. Elle est parvenue à la conclusion qu'en raison de la complexité scientifique et technologique du problème, la question devait être premièrement examinée par une consultation mixte FAO/OMS d'experts, dont les recommandations seront par la suite examinées par la Commission qui prendra des mesures à leur propos et établira au besoin un nouveau comité du Codex.

79. Le Secrétariat a informé le Comité que la préparation de cette consultation d'experts était déjà en cours et que celle-ci devrait se réunir dans la deuxième moitié de 1984.

Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires

80. Ce programme, qui a débuté en 1976, est l'une des principales activités touchant à la santé du système mondial de surveillance de l'environnement (SMME) établi par le PNUE pour mettre en oeuvre une recommandation de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement. Les objectifs de ce programme sont les suivants:

- (i) Réunir des données sur les concentrations de certaines substances chimiques dans des denrées alimentaires déterminées et dans des échantillons du régime alimentaire total et les évaluer; étudier les tendances et établir des résumés et les distribuer; favoriser par là des décisions appropriées en matière de contrôle des denrées alimentaires et de gestion des ressources.
- (ii) Obtenir des estimations de l'ingestion par voie alimentaire de certaines substances chimiques dans le but de déterminer la corrélation qui existe entre ces données et celles relatives à l'ingestion provenant d'autres sources, dans le but de permettre une estimation de l'ingestion totale du contaminant.
- (iii) Fournir une coopération technique aux gouvernements des pays qui souhaitent entreprendre ou renforcer des programmes de surveillance de la contamination des denrées alimentaires.
- (iv) Fournir à la Commission du Codex Alimentarius des informations sur la concentration des contaminants dans les denrées alimentaires, afin d'aider et d'accélérer les travaux de normalisation internationale des contaminants dans les denrées alimentaires.

81. Le Comité a appris qu'à l'heure actuelle, les laboratoires de quelques 25 Etats Membres collaboraient à ce programme, plusieurs appartenant à la région d'Asie, notamment la Chine, le Japon, l'Inde et la Thaïlande. L'un des éléments du programme est consacré aux garanties de la qualité des données analytiques, afin d'aider les laboratoires à améliorer la qualité de leurs travaux d'analyse.

## Rapport sur les activités de la FAO

82. Outre les diverses activités en matière de contrôle des denrées alimentaires mentionnées au titre du point 5 de l'ordre du jour, la FAO participe activement à la prévention et au contrôle des mycotoxines. Les aflatoxines sont également considérées comme hautement prioritaires.

83. De nombreux pays en développement se sont déclarés préoccupés par les décisions prises par plusieurs pays importateurs en vue d'établir des limites réglementaires extrêmement basses pour les aflatoxines pouvant constituer d'importantes barrières commerciales non tarifaires. Il est par conséquent urgent que l'on réunisse des données à l'échelle mondiale, sur les concentrations d'aflatoxines décelées dans les aliments destinés aux hommes et aux animaux, notamment le maïs, les arachides, le copra, etc., dans différentes conditions d'environnement, afin d'obtenir des informations pouvant être utilisées en temps voulu par la Commission du Codex Alimentarius pour formuler des recommandations sur ce sujet.

84. Le Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires (voir également par. 80, 81 du présent rapport) procède actuellement à la récolte de quelques données sur les aflatoxines dans certains aliments destinés aux hommes et aux animaux qui pourront faire l'objet d'un premier examen au cours de 1985. Néanmoins, cette première base de données restera nécessairement modeste et des efforts considérables devront être déployés dans ce domaine à l'avenir. Il s'agit d'un problème relativement compliqué, tout d'abord parce que les aflatoxines se trouvent partout, et secondement parce que la plupart des pays en développement ne disposent pas d'installations et de personnel qualifié pour s'en occuper. La FAO collabore avec plusieurs gouvernements pour établir des programmes de surveillance et fournir une assistance, notamment sous forme de formation. Cette assistance est également assurée dans le cadre de mesures de prévention grâce à l'amélioration des pratiques de manutention après récolte, de séchage et d'entreposage, ainsi que par d'autres moyens.

## Produits de référence standard

85. La FAO possède actuellement une réserve de certaines substances analytiques de référence standard, notamment pour les pesticides organochlorés, les métaux lourds et les aflatoxines qui ont été fournies sur demande aux autorités de certains pays.

## Matériel didactique audio-visuel

86. La FAO possède du matériel didactique audio-visuel sous forme de films, diapositives, etc., traitant différents aspects du contrôle de la qualité des denrées alimentaires, de l'hygiène, de l'inspection, etc. Ce matériel a été fourni à titre de prêt à différents projets et services officiels intéressés. La FAO s'efforcera de compléter sa collection et de préparer d'autres types de matériaux didactiques pouvant répondre aux besoins des pays en développement.

## Rapport sur les activités de l'OMS - Elaboration de directives et de publications

87. Le Comité a appris que les directives et les publications ci-après ont été ou sont en cours de préparation par l'OMS:

- (i) Directives concernant la qualité des eaux de boisson;
- (ii) Techniques d'abattage et hygiène des viandes en conditions difficiles;
- (iii) Paralysie due à l'intoxication par les crustacés;
- (iv) Salmonellose (prévention et lutte);
- (v) Inventaire des auxiliaires audio-visuels sur la salubrité des aliments;
- (vi) Virologie des denrées alimentaires;
- (vii) Alimentation des collectivités;
- (viii) Directives pour la formation à une manutention sans danger des aliments dans les hôtels, les restaurants et les établissements similaires;

- (ix) Directives pour la mise au point de matériel didactique sur la salubrité des aliments, l'hygiène personnelle et du milieu;
- (x) Profil professionnel de l'inspecteur des denrées alimentaires;
- (xi) Rapport du symposium sur les effets sur la santé des métaux lourds présents dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge (publié par Springel, Berlin/Heidelberg/New York).

Programme de surveillance pour la lutte contre les infections et les intoxications d'origine alimentaire

88. Ce programme, auquel participent plusieurs pays d'Europe, est coordonné par le Bureau de l'OMS pour l'Europe. Il a pour objectif: (i) fournir une infrastructure servant de base à la lutte contre les maladies d'origine alimentaire; (ii) aider les autorités nationales à identifier les priorités et à attribuer les ressources. Au titre de ce programme, un manuel sur la surveillance des infections et des intoxications d'origine alimentaire a été préparé. On formule l'espoir que ce programme européen servira de modèle à des programmes semblables dans d'autres régions du monde.

Programme international sur la sécurité des substances chimiques

89. Plusieurs pays d'Asie ont déjà signé une lettre d'entente ou envisagent de le faire, afin de participer activement à ce programme mixte OIT/PNUÉ/OMS. Au titre de ce Programme, des documents sur les critères de l'hygiène du milieu sont publiés; un grand nombre traite de substances chimiques en rapport avec la sécurité des denrées alimentaires. Les autres activités prioritaires du Programme comprennent la mise au point de méthodologies en matière de toxicologie et la formation de main-d'oeuvre dans ce domaine.

Recueil international de législation sanitaire

90. Cette publication trimestrielle, qui paraît en anglais et en français, contient des textes juridiques nationaux et internationaux sur toutes les questions touchant à la santé publique, notamment sur la sécurité des denrées alimentaires et la nutrition.

Code international de commercialisation des substituts du lait maternel

91. Le paragraphe 4 de ce Code demande à la Commission du Codex Alimentarius d'examiner de manière approfondie toutes mesures pouvant être prises au sujet des normes pour les aliments destinés aux nourrissons, d'accorder son appui et de promouvoir la mise en oeuvre de ce Code.

92. Le Comité a été informé qu'un expert-conseil procédait actuellement à l'étude de toutes les normes Codex pertinentes compte tenu du code international. Le résultat de ce travail fera l'objet d'un débat lors de la prochaine session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (CCFSDU).

Valeur nutritionnelle et salubrité des aliments destinés expressément aux nourrissons et aux enfants en bas âge - Résolution de l'Assemblée mondiale de la santé (WHA 34.23).

93. Cette résolution demande à l'OMS d'évaluer les modifications de la qualité et de la valeur nutritionnelle des produits pendant leur entreposage et leur transport en conditions climatiques extrêmes.

94. Le Comité a été informé qu'un expert-conseil OMS s'était rendu dans trois pays (Inde, Philippines, Trinité-et-Tobago) en vue d'étudier cette question. Le rapport de cet expert-conseil fera l'objet d'un débat à la prochaine session du CCFSDU.

95. Au cours du débat consacré au rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius, la délégation de la Thaïlande a fait valoir que les pays d'Asie n'avaient pas bénéficié d'un appui très conséquent de la part de la FAO et de l'OMS. La délégation de la Malaisie, se référant à l'apparition récente de shigellose alimentaire aux Pays-Bas, dont la responsabilité a été attribuée à des crevettes provenant de l'Asie du Sud-Est par les autorités néerlandaises, ont demandé que Shigellae soit incorporé dans les spécifications Codex appropriées et que des méthodes d'analyse permettant

d'identifier la présence de *Shigellae* dans les aliments soient mises au point. La délégation a également demandé d'être tenue au courant de la situation actuelle pour ce qui est du statut du glutamate monosodique. La délégation de l'Inde, se référant au Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires, a estimé que ce Programme était extrêmement utile aux pays en développement auxquels il apporte une aide pour la mise au point de programmes de surveillance nationaux. L'Inde espère recevoir une aide des organisations internationales pour l'estimation de l'ingestion de contaminants et de certaines substances chimiques dans le régime alimentaire.

96. Au sujet de cette assistance, l'attention du Comité a été attirée sur les débats antérieurs (voir par. 73) dans lesquels il avait été souligné que les priorités établies par le pays étaient dans une large mesure déterminantes pour l'attribution de ressources.

#### Coopération technique entre pays en développement (CTPD)

97. Le Comité ne disposait d'aucun document sur ce sujet. Le représentant de la FAO a illustré au Comité la mise au point du principe de la CTPD dans le cadre de systèmes des Nations Unies, ses objectifs et les méthodes générales utilisées jusqu'à ce jour pour sa mise en oeuvre. Malheureusement, très souvent aucune ressource distincte n'était attribuée à la CTPD, néanmoins les gouvernements sont encouragés à utiliser cette méthode au moyen des allocations de l'aide extérieure dont ils disposent déjà. Dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires, le stage CTPD sur le contrôle des denrées alimentaires, tenu en Malaisie en 1979, a remporté un plein succès, et plusieurs mesures ont été prises sur la base de ses recommandations. D'autres activités analogues ont été proposées.

98. Plusieurs délégations ont approuvé le principe de la CTPD dans le domaine du contrôle de la qualité des aliments et de leur sécurité. L'Asie constitue une vaste région où les pays ont atteint les niveaux de développement différents pour ce qui est des institutions, de la main-d'oeuvre, etc.; les occasions de CTPD devraient par conséquent être pleinement utilisées au profit de l'ensemble de la région. De même, une coopération et l'appui des pays développés de la région ont été sollicitées.

99. A titre d'exemple réussi d'activités de CTPD entre les pays appartenant à L'ANASE, le Comité a été informé de plusieurs activités en cours. On trouvera à l'Annexe VII des renseignements sur ce sujet.

100. La délégation de la Malaisie a fait savoir au Comité que son pays avait entrepris un cours sur les denrées alimentaires peu acides en conserve à l'intention des utilisateurs d'autoclaves qui pourraient être reconnus par les services officiels des pays développés, notamment les Etats-Unis. Un stage sur ce même sujet est prévu à l'intention des pays de l'ANASE.

101. Le Comité a félicité les pays de l'ANASE pour leurs efforts en vue d'une coopération; il a été d'avis qu'une collaboration analogue devrait être mise au point et établie sur une base régionale en Asie.

#### Rapport de la réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts de la sécurité des denrées alimentaires, Genève, 30 mai-6 juin 1983

102. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 84/7. Le Secrétariat a rappelé aux délégués qu'en 1978 une conférence internationale sur les soins de santé primaire, réunie à Alma-Ata en URSS, avait énoncé les éléments essentiels des soins de santé primaire, parmi lesquels se trouve la promotion d'un approvisionnement alimentaire sans danger et une nutrition satisfaisante. Il est apparu à chacun que les denrées alimentaires doivent non seulement être disponibles, mais aussi ne présenter aucun danger, ce qui signifie que l'alimentation ne devrait pas être une source de maladies. Il est tout aussi évident que les aliments mal entreposés ou mal préparés peuvent être la cause de maladies. Toutefois, il est moins évident à quel point les maladies alimentaires découlant de la contamination de l'approvisionnement peuvent saper la santé d'une nation et même son économie.

103. Le Comité a été informé que le Comité d'experts de la sécurité des denrées alimentaires affirmait dans son rapport qu'en 1980, le nombre des cas de diarrhée aiguë chez les enfants de moins de 5 ans dans le tiers monde (à l'exception de la Chine) s'était élevé à 1 000 millions environ. Cinq millions de ces enfants sont morts, au rythme de dix décès chaque minute, tous les jours de l'année. Les aliments sont responsables d'un nombre considérable de ces décès, directement par une

contamination microbiologique et indirectement en raison du faible statut nutritionnel des enfants mal nourris. Si l'on ajoute à ce chiffre le total des maladies d'origine alimentaire non diarrhéique telles que le botulisme, la thyphoïde et les parasites, ainsi que les effets chroniques de la contamination chimique des denrées alimentaires, le nombre des enfants atteints et les conséquences pour les fonctions végétatives et le bien-être sont catastrophiques. Un affaiblissement chronique d'une telle gravité a des conséquences tout aussi graves pour l'économie et la situation financière de la communauté mondiale.

104. Les experts ont également noté qu'au cours des quarante dernières années, de nombreux programmes consacrés à cette question avaient été entrepris. Malgré cela, les maladies d'origine alimentaire continuent d'augmenter dans le monde.

105. Les débats des experts ont amené à la formulation d'une stratégie mettant l'accent sur plusieurs points. Premièrement, la solution des problèmes résultant de la contamination des denrées alimentaires doit être fondée sur une connaissance des usages culturels et économiques et sur des informations sur les incidences et les causes de la maladie. Deuxièmement, des interventions nationales et locales sont l'une et l'autre nécessaires. A l'échelon des pays, des lois et règlements rationnels et bien coordonnés doivent être rigoureusement appliqués par des fonctionnaires compétents et incorruptibles; au niveau local, la sécurité des denrées alimentaires doit constituer un élément intégrant des soins sanitaires primaires; elle doit reposer sur l'éducation et la formation appropriées de la population en général, et des mères en particulier. Les experts ont également souligné qu'il était nécessaire de mettre au point des technologies simples visant à réduire les dangers provenant des aliments; des technologies plus complexes (par exemple l'irradiation) doivent être appliquées pour résoudre les problèmes spécifiques de la sécurité des denrées alimentaires. La maladie et l'absence de bien-être conduisant à une productivité économique réduite, comme résultat d'une alimentation contaminée, sont les problèmes de santé les plus généralisés du monde contemporain. Leur trouver une solution doit être une priorité des organisations sanitaires nationales et internationales. En conclusion, le Comité a appris que le rapport du Comité d'experts serait publié en 1984 dans la série des rapports techniques de l'OMS, et qu'il serait disponible sur demande.

106. Au cours du débat général consacré à cette question par le Comité, plusieurs délégations ont souligné le caractère nouveau et stimulant de la recommandation visant à considérer la sécurité alimentaire comme un élément intégré des soins de santé primaires. A cette fin, l'OMS devrait fournir des conseils appropriés aux services sanitaires nationaux sur la façon d'y parvenir. On a souligné l'importance considérable de l'éducation pour rendre plus supportable les graves conséquences sanitaires et économiques résultant d'une alimentation contaminée. La délégation de la Malaisie a proposé que le thème de la "sécurité des denrées alimentaires" soit celui de l'une des prochaines "journées mondiales de la santé", afin de souligner l'importance de la sécurité des aliments pour parvenir à la santé pour tous d'ici l'an 2000. Les délégués ont décidé de formuler une résolution spéciale sur la sécurité des denrées alimentaires (voir Annexe V).

#### Manutention des aliments

107. Le Comité a examiné le document CX/ASIA 84/8 sur l'amélioration de la manutention des denrées alimentaires au niveau des villages et des ménages. Ce document a été présenté par le Représentant de la FAO. La FAO a donné de la manutention des aliments la définition suivante: "ensemble des opérations et traitements auxquels une denrée alimentaire est soumise depuis le moment où elle est produite jusqu'au moment où elle est consommée". Dans le contexte, la manutention des aliments revêt une grande importance car elle garantit la qualité, la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires, améliorant de cette façon le statut nutritionnel de la population et contribuant à diminuer les pertes de denrées alimentaires dues à leur détérioration, à la disparition d'éléments nutritifs au cours de la transformation, de la mise en conserve et de l'entreposage.

108. Les objectifs du programme sur la manutention des denrées alimentaires comportent la conservation des ressources vivrières, le maintien ou le renforcement de la valeur nutritionnelle des aliments et la garantie que les opérations de manutention sont sans danger et que des aliments sains sont offerts à la consommation. La situation concernant la manutention des denrées alimentaires au niveau des familles, des communautés et des ménages ruraux est de nature complexe. Elle sera conditionnée par les entreprises artisanales, la nature et la taille des villages, l'organisation administrative et les services, les coutumes, les habitudes, les traditions ainsi que les utilisations des denrées alimentaires dans les ménages, les groupes

économiques et sociaux ainsi que leur statut socio-économique. Elle sera également affectée par l'écosystème, l'approvisionnement en eau et l'hygiène du milieu. Les pratiques appliquées pour la manutention des denrées alimentaires affectent le statut nutritionnel et sanitaire des populations.

109. Le Comité a été brièvement informé des résultats du récent stage régional sur la manutention des denrées alimentaires tenu à Chiang Mai, Thaïlande, qui a formulé plusieurs recommandations visant une amélioration des pratiques de manutention, particulièrement au niveau des villages et des foyers.

110. Pour ce qui est du maintien et de l'amélioration des qualités microbiologiques et nutritionnelles des aliments, les efforts déployés actuellement sont essentiellement orientés vers une économie de marché, et concernent des aliments achetés et/ou introduits sur les marchés nationaux et internationaux. L'ensemble du secteur de la subsistance, qui est si important dans les pays en développement n'est pas atteint. C'est pourtant le secteur où une alimentation sûre, hygiénique et de bonne valeur nutritionnelle est nécessaire pour lutter contre la malnutrition et la maladie. Il est essentiel que les populations soient rendues conscientes des bienfaits qu'on peut attendre de bonnes pratiques de manutention des denrées alimentaires. Le Comité est par conséquent convenu que des efforts devraient être déployés pour rendre les masses conscientes de l'utilité des avantages et du rendement d'une alimentation sûre et nutritive, destinée à être consommée dans le cadre de pratiques de manutention améliorées.

111. Pour atteindre cet objectif, le Comité a proposé que les pays entreprennent des programmes d'action orientés. On a cependant estimé que l'on manquait d'information sur les pratiques suivies actuellement pour la manutention des aliments dans différents pays, sans lesquels ces pratiques ne sauraient être évaluées ni les problèmes identifiés. Des stages nationaux devraient être organisés pour obtenir des informations sur les systèmes alimentaires ruraux en vigueur et connaître la situation en ce qui concerne les pratiques appliquées dans les ménages pour la transformation, la conservation et l'entreposage des aliments. Il a été reconnu que ces travaux pourraient révéler de nombreux produits alimentaires traditionnels, mis au point au cours de siècles de bon sens pour protéger la santé. A cet égard, on a mentionné le Tempeh, qui est un produit fermenté à base de soja possédant de bonnes propriétés nutritionnelles et thérapeutiques. Le débat a également porté sur les incidences économiques et sociales des aliments vendus dans la rue; on est convenu que des études devraient être entreprises pour améliorer la qualité de ces aliments, reconnaissant toutefois qu'il s'agissait d'un problème socio-économique. On a fait valoir qu'il était important d'étudier les aliments cuits offerts aux collectivités que constituent les écoles et les cantines des fabriques, en vue d'en améliorer les qualités nutritionnelles et microbiologiques.

#### Conséquence pour la santé de la vente d'aliments dans la rue

112. En présentant le document CX/ASIA 84/9, le Secrétariat a appelé l'attention sur le fait que ce document avait été rédigé par M. G.O. Baptist, Directeur de l'administration des denrées alimentaires et des produits pharmaceutiques et de la Division des services de laboratoire, Ministère de la santé, Ikoyi, Lagos, Nigeria. Par conséquent, ce document reflète surtout la situation dans ce pays, qui peut être également valable dans certains, si ce n'est dans la plupart des pays d'Asie.

113. Ce document examinait les modifications socio-économiques qui ont contribué à favoriser la vente ambulante d'aliments dans une grande ville telle que Lagos. Il examine les problèmes sanitaires liés à ce commerce et les conséquences néfastes qui en découlent. Il s'efforce en outre d'attirer l'attention des autorités sur l'importance qu'il y a à fournir non seulement des denrées alimentaires en quantité suffisante, mais également des aliments sûrs, si l'on veut atteindre l'objectif social que se sont fixés les Etats Membres de l'OMS, à savoir la santé pour tous d'ici l'an 2000.

114. Au cours du débat consacré à cette question, un consensus général s'est dégagé sur le fait qu'en dépit de tous les problèmes que pose la vente ambulante de denrées alimentaires, ce commerce constitue un service essentiel pour le public; vu qu'il ne saurait être interdit, des améliorations progressives doivent lui être apportées de manière à diminuer les risques qu'il fait courir à la santé. L'une des premières mesures serait de créer des cantines scolaires afin que les écoliers ne soient pas exposés si fréquemment aux aliments peu sûrs offerts par les vendeurs ambulants. Certains délégués ont proposé d'interdire la présence de tels vendeurs à proximité des écoles afin que les enfants ne soient pas tentés d'utiliser leurs services.

115. Une autre mesure, l'éducation de la population, mais surtout des écoliers, devrait être introduite afin de leur faire prendre conscience des risques sanitaires que comportent les aliments contaminés. Il faudrait de cette manière les aider à distinguer les aliments propres de ceux qui ne le sont pas, et à reconnaître les vendeurs ambulants qui offrent des aliments d'une qualité meilleure. A cette fin, la collaboration des organismes de consommateurs pourrait être requise. On a également estimé que la mise à disposition des vendeurs ambulants par les autorités d'installations hygiéniques telles que l'eau potable et l'évacuation des déchets constituerait un progrès, mais que cela n'était pas toujours possible. Les autorités compétentes devraient introduire un système d'enregistrement obligatoire des vendeurs ambulants de denrées alimentaires, ce qui permettrait aux inspecteurs sanitaires ou des denrées alimentaires, d'exercer une forme de contrôle sur les installations disponibles et les méthodes de manutention et d'entreposage. Cela contribuerait aussi à déceler les porteurs d'agents pathogènes de maladies alimentaires, dans les cas où de telles maladies seraient signalées aux autorités. La délégation de l'Indonésie a demandé à l'OMS de mettre à disposition des instructions appropriées, permettant de faire face aux problèmes sanitaires posés par les vendeurs ambulants de denrées alimentaires.

La nécessité d'élaborer des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux

116. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 84/6 contenant un extrait du rapport de la 15<sup>e</sup> session de la Commission à ce propos. Le document attirait également l'attention sur le fait que le Groupe de travail sur la normalisation des denrées périssables de la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies avait décidé d'entreprendre la mise au point de normes européennes pour certains fruits frais exotiques, tenant compte de la décision de la Commission du Codex Alimentarius de ne pas élaborer pour l'instant des normes pour les fruits et légumes frais tropicaux. Ce document mentionnait en outre le fait que l'Organisation pour la coopération et le développement économique (OCDE), Paris, étudiait un Projet de norme pour les mangues fraîches. Le Secrétariat, en présentant ce sujet, a souligné les points saillants de ce document (ALINORM 83/7) qui avait été rédigé par un expert-conseil et présenté à la quinzième session de la Commission du Codex Alimentarius.

117. La délégation du Japon a fait valoir qu'il serait extrêmement difficile d'établir des normes mondiales pour les fruits et légumes frais tropicaux, étant donné que ces produits varient d'une région à l'autre.

118. La délégation de l'Indonésie n'avait pas encore pris de décision à ce propos.

119. La délégation des Philippines a déclaré que le commerce de ces produits était fondé sur les rapports établis entre les acheteurs et les vendeurs, étant donné que les exigences des acheteurs variaient d'une région à l'autre. Pour cette raison, les Philippines estiment qu'il n'est pas nécessaire d'établir des normes internationales.

120. La délégation de la Thaïlande a déclaré qu'à son avis, avant d'entreprendre l'élaboration de normes internationales pour ces produits, des données devraient être réunies et des travaux de recherche entrepris sur les techniques de récolte, le classement qualitatif, l'emballage, l'entreposage et le transport, les résidus de pesticides, etc. L'élaboration de normes internationales pour ces produits devrait être renvoyée en attendant que de telles données aient été réunies et que les recherches soient terminées. La délégation de la Thaïlande a cependant estimé que le commerce international des fruits et légumes frais devrait se faire sur la base d'accords entre acheteurs et vendeurs.

121. La délégation de la République de Corée s'est déclarée du même avis que la Thaïlande.

122. Les délégations de l'Inde et du Népal ont estimé que le moment n'était pas encore venu de prendre une décision sur ce point.

123. Selon la délégation de la Malaisie, l'industrie des fruits est encore en développement dans son pays, et que par conséquent, une décision au sujet de l'élaboration de normes internationales est encore prématurée.

124. La délégation de la République populaire de Chine a déclaré que dans son pays, seules de petites quantités de fruits et légumes tropicaux étaient produites.

125. La délégation de l'Iran a estimé qu'il serait très difficile d'établir des normes. La délégation de Singapour a considéré que des normes internationales n'étaient pas nécessaires.

126. L'observateur de l'Australie a fait valoir que son pays n'était pas un exportateur important de fruits et légumes tropicaux. Il a néanmoins estimé que des normes internationales seraient au profit de leur commerce, et que dans le cas où des travaux seraient entrepris, un accord de travail entre le Codex et la Commission économique pour l'Europe, semblable à celui concernant la normalisation des jus de fruits serait la meilleure solution.

127. Le Comité de coordination pour l'Asie a donc été de l'avis qu'il n'était pas nécessaire d'établir des normes mondiales pour les fruits et légumes frais tropicaux.

Rapport sur un projet d'amendement au Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires

128. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 84/15. On a rappelé au Comité que le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, établi par le Codex, avait été adopté par la Commission à sa treizième session, en 1979. Ce Code de déontologie contient quelques dispositions qui autorisent la publicité, la promotion et la diffusion d'informations au sujet des substituts du lait maternel, des aliments de sevrage, et en général de tous les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Par ailleurs, un Code international de commercialisation des substituts du lait maternel a été adopté par l'Assemblée mondiale de la santé en mai 1981. Ce document contient quelques dispositions n'autorisant pas la publicité et la promotion des substituts du lait maternel, et qui réglementent la diffusion d'informations sur le contenu de ces produits. Il existe donc une opposition entre ces deux textes qu'il convient de supprimer.

129. En conséquence, à sa vingt-neuvième session, tenue en 1982, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius avait demandé au Secrétariat de préparer un document sur la possibilité d'amender le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires qui serait soumis pour examen au Comité exécutif et à la Commission, à leur prochaine session, en 1983 (voir ALINORM 83/3, par. 38). Le Secrétariat a préparé un document intitulé "Projet d'amendement au Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires" (ALINORM 83/38, Partie II) que le Comité exécutif a examiné à sa trentième session en 1983.

130. Au cours de cette session, le Vice-Président en fonction, M. Kimbrell, a soumis un autre projet d'amendement au Code de déontologie. Cette proposition visait à introduire la version ci-après du paragraphe 5.9 du Code: "5.9: les aliments pour nourrissons, enfants en bas âge et autres groupes vulnérables devraient être en accord avec les normes élaborées par la Commission du Codex Alimentarius". Le reste du paragraphe 5.9 étant supprimé. A titre d'amendement corollaire, le paragraphe 5.10 (b) du Code de déontologie devrait être modifié comme suit: "(b) les informations concernant la valeur nutritionnelle des aliments ne devraient pas induire le public en erreur", le reste de cet alinéa étant supprimé.

131. M. Kimbrell a déclaré qu'à son avis, il n'était pas nécessaire de répéter dans un code international ce qui était déjà clairement énoncé dans un autre.

132. Après un débat approfondi le Comité exécutif s'est rangé à cet avis, à savoir qu'il n'était pas nécessaire de répéter dans un code international ce qui était déjà énoncé dans un autre. Néanmoins, il a estimé qu'il serait nécessaire d'ajouter dans le préambule un nouveau paragraphe dont le texte serait le suivant: "(g) Le code international de commercialisation des substituts du lait maternel de l'OMS établit les principes relatifs à la protection et à la promotion de l'allaitement au sein, qui constitue un aspect important des soins de santé primaire". Pour terminer, le Comité exécutif a décidé de transmettre cette question à la Commission pour examen, compte tenu des débats du Comité exécutif. (Pour plus de détails, voir ALINORM 83/4, par. 6-16).

133. Au cours du débat consacré à cette question par la CAC à sa 15<sup>e</sup> session en 1983, plusieurs délégations ont pris la parole sans qu'une opinion unanime puisse se dégager. Pour terminer, la délégation de l'Inde a souligné que plus de temps était nécessaire pour étudier la nouvelle proposition du Comité exécutif. C'est également pour cette raison que le Président de la Commission a proposé de remettre à la prochaine session de la Commission (16<sup>e</sup>) la décision définitive relative à

l'amendement du Code de déontologie; il a demandé (i) aux gouvernements de faire connaître par écrit leur position à ce sujet, et (ii) aux comités régionaux d'examiner la question au cours de leur prochaine session. (Pour de plus amples détails, voir ALINORM 83/43, par. 524-527).

134. Au cours de la discussion consacrée à cette question par le Comité de coordination régional pour l'Asie (4<sup>e</sup> session), l'Inde a exprimé l'avis qu'il n'était effectivement pas nécessaire de répéter dans un Code ce qui était clairement énoncé dans un autre, mais que toutefois une telle répétition ne présentait pas d'inconvénient. Quoi qu'il en soit, l'Inde a déclaré approuver les vues exprimées par le Comité exécutif à sa trentième session, soulignant particulièrement qu'il était nécessaire de modifier le préambule conformément à la proposition du Comité exécutif transmise à la Commission. Au sujet de l'alinéa 5.9, de nombreuses délégations ont été de l'avis qu'il convenait de supprimer toutes références à cet alinéa 5.9 sur la publicité dans le code de déontologie. Toutes les autres délégations se sont rangées à cet avis et ont décidé, conformément à la proposition du Comité exécutif, que le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires devait être amendé comme suit:

(i) Préambule:

"(g) Le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel de l'OMS établit les principes relatifs à la protection et à la promotion de l'allaitement au sein, qui constitue un aspect important des soins de santé primaire".

(ii) Paragraphe 5.9:

"5.9 Les aliments pour nourrissons, enfants en bas âge et autres groupes vulnérables devraient être en accord avec les normes élaborées par la Commission du Codex Alimentarius".

(iii) Paragraphe 5.10 (b):

"b) Les informations concernant la valeur nutritionnelle des aliments ne devraient pas induire le public en erreur".

#### Irradiation des aliments

135. Lors de la présentation du document CX/ASIA 84/10, le Comité a été informé (i) qu'à sa quinzième session, tenue en 1983, la Commission avait adopté une Norme générale Codex pour les aliments irradiés ainsi qu'un Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations de traitement des aliments par irradiation; et (ii) que le Comité international de microbiologie et d'hygiène alimentaire avait été invité par la FAO et l'OMS en 1982 à faire connaître un second jugement sur la sécurité microbiologique de l'irradiation des denrées alimentaires à de faibles doses (plus petites que 10 kGy). Après avoir analysé les connaissances scientifiques actuelles, ce Comité est parvenu à la conclusion qu'il n'existait pas de raison de se préoccuper. On considère que l'irradiation des denrées alimentaires constitue une nouvelle méthode importante de lutte contre les maladies pathogènes d'origine alimentaire, et que les modifications de la flore microbienne ou les mutations des microorganismes qu'elles entraînent ne présentent aucun nouveau danger. (Pour plus de détails voir CL CX/FH 83/9). Le Comité a également été informé qu'à sa 17<sup>e</sup> session, tenue en 1983, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait examiné les questions que pose l'étiquetage des aliments irradiés. Ce comité était parvenu à la conclusion que l'expression "traité par de l'énergie ionisante" devait être utilisée pour l'étiquetage des aliments irradiés. Néanmoins, ce Comité n'était pas parvenu à un accord sur l'étiquetage des aliments composés, dans lesquels un ou plusieurs ingrédients avaient été irradiés et au sujet de l'étiquetage des produits composés d'un seul ingrédient préparé à partir de matière première elle-même irradiée.

136. Le Comité a en outre été informé qu'une mission d'experts s'était rendue dans certains pays participant au projet RPI (Projet régional pour l'Asie sur l'irradiation des aliments). Cette mission s'était rendue en Indonésie, aux Philippines, en Thaïlande et au Bangladesh en juin 1983 pour évaluer l'état d'avancement des travaux de ce projet; néanmoins, son rapport rendait compte des activités conduites dans la plupart des pays de la région. Ce Projet regroupe le Bangladesh, l'Inde, l'Indonésie, le Japon, la République de Corée, la Malaisie, le Pakistan, les Philippines, le Sri Lanka, la Thaïlande et le Vietnam. Le Secrétariat a attiré l'attention sur les conclusions et recommandations générales de ce rapport. Il a

également appelé l'attention sur la publication intitulée "Irradiation des denrées alimentaires à l'intention des pays en développement d'Asie et du Pacifique" publiée par l'Agence internationale de l'énergie atomique, Vienne, en 1982. Le Comité a en outre été informé que des informations plus complètes sur les activités touchant à l'irradiation entreprises en Asie et ailleurs dans le monde pouvaient être obtenues auprès de M. Paisan Loaharanu, Section de la conservation des denrées alimentaires, AGE, Agence internationale de l'énergie atomique, Vienne, Autriche.

137. Le Comité a également été informé que dans leur lettre circulaire D. 6.22 Circ. du 21/6/83, les Directeurs généraux de la FAO, de l'AIEA et de l'OMS avaient proposé à leurs Etats Membres l'établissement d'un groupe consultatif international sur l'irradiation des denrées alimentaires. Les fonctions de ce Groupe consultatif seraient les suivantes:

- (a) Evaluer les faits nouveaux dans le domaine de l'irradiation des denrées alimentaires à l'échelle mondiale.
- (b) Faire office de point de convergence pour les informations concernant l'application de l'irradiation aux denrées alimentaires, à l'intention des pays membres et des organisations.
- (c) Fournir au besoin des informations à la Commission, par l'intermédiaire des organisations (un exemplaire de la lettre circulaire et de ses annexes a été distribué aux délégués du Comité de coordination).

138. Au cours du débat important consacré, par le Comité de coordination, à la question de l'irradiation des denrées alimentaires, plusieurs délégations ont décrit les travaux en cours dans leur pays dans ce domaine. Le Président de la Commission M. E. Kimbrell (Etats-Unis) a informé le Comité des mesures prises par l'administration responsable des denrées alimentaires et des produits pharmaceutiques aux Etats-Unis, dans le but de donner un statut légal à l'irradiation de certaines denrées alimentaires dans ce pays. Les délégations ont exprimé en général leur satisfaction au sujet des mesures prises aux Etats-Unis; néanmoins, selon certaines délégations, certains problèmes subsistent et doivent être résolus, notamment:

- (a) De quelle façon l'acheteur peut-il savoir si un aliment a été ou non irradié ?
- (b) Dans le cas d'un aliment irradié, comment l'acheteur peut-il savoir si la dose autorisée a été dépassée ou non ?
- (c) Comment l'acheteur peut-il savoir si l'irradiation a été appliquée conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ?
- (d) Serait-il autorisé d'utiliser des matières premières irradiées pour la fabrication d'aliments destinés aux nourrissons ?

139. M. Kimbrell a rappelé aux délégués que les questions (a), (b) et (c) s'étaient déjà posées. Par exemple, les acheteurs de viande provenant d'animaux abattus conformément à des pratiques rituelles n'avaient aucune possibilité de savoir si cela était effectivement le cas. Ce problème ne peut être résolu que par un programme gouvernemental de certification. Néanmoins, il a estimé que cette question devait être transmise au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, pour établir si une méthode permettant de déterminer si un aliment avait été irradié et permettre de connaître le dosage appliqué, pouvait être établie.

140. Le Comité a noté qu'il était nécessaire d'homologuer les installations destinées à l'irradiation des denrées alimentaires.

141. A propos de l'alinéa (d) ci-dessus, le Secrétariat a indiqué que l'on pourrait estimer que l'irradiation des denrées alimentaires ne devrait plus être une cause de préoccupation, comme c'est aujourd'hui le cas de la pasteurisation des denrées alimentaires.

142. Au sujet de la nécessité d'indiquer sur l'étiquette qu'une irradiation a eu lieu dans le cas des aliments composés renfermant des constituants irradiés (par exemple des épices), les délégations ont été d'avis différents. Le Secrétariat a prié ces délégations de transmettre leurs opinions au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

143. Le Secrétariat a également demandé aux délégations de donner une réponse positive à la lettre circulaire proposant l'établissement d'un groupe consultatif international sur l'irradiation des aliments. Les débats en cours au sein du

Comité de coordination ont démontré encore une fois qu'il était nécessaire de disposer d'un forum international où seraient examinées les questions concernant l'irradiation des aliments.

#### Activités concernant les pesticides et leurs résidus dans les aliments

144. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 84/11 et des documents de séance 9 et 19 contenant le projet de rapport et un compte rendu analytique de la première session du Groupe de pays en développement d'Asie sur les problèmes posés par les résidus de pesticides, tenue à Phetchaburi, Thaïlande, du 24 au 27 février 1984.
145. Le Comité a appris que ce groupe avait examiné les questions suivantes:
- (i) Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides - conséquences pour les pays en développement de la région d'Asie.
  - (ii) Homologation des pesticides, compte tenu des travaux de la FAO et du Code de conduite sur la distribution et l'utilisation des pesticides; et
  - (iii) Recommandations du Groupe de travail 3 du Comité du Codex sur les résidus de pesticides sur les problèmes posés par les résidus de pesticides sur les problèmes posés par les résidus de pesticides dans les pays en développement.

#### Examen des recommandations du Groupe de pays en développement d'Asie sur les problèmes posés par les résidus de pesticides

146. Le Comité a fait siennes les recommandations formulées par le Groupe qui demandaient: (i) que l'on obtienne des données de résidus provenant d'essais contrôlés; (ii) une assistance technique de la part de l'industrie; (iii) le renforcement de l'infrastructure des pays en développement permettant d'appliquer les LMR Codex dans les pays en développement; ces recommandations se trouvaient dans le document de séance No. 10 et figurent à l'Annexe IV. Le Comité a pris note de la recommandation du Groupe demandant qu'un laboratoire régional pour les pesticides soit établi en Thaïlande.

147. Répondant à une question de la délégation de Singapour, le Secrétariat a informé le Comité que des bonnes pratiques agricoles appliquées dans les différents pays étaient périodiquement passées en revue par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Les pays qui souhaitent être mieux informés sur ce sujet doivent s'adresser au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires à la FAO.

148. La délégation de l'Indonésie a déclaré que la mise au point de directives pour le traitement des eaux usées provenant des fabriques de pesticides était une nécessité urgente. On a proposé à la délégation de communiquer cette question au Programme international sur la sécurité des substances chimiques, OMS, Genève, Suisse.

149. L'observateur de la République de Chine a évoqué la question des tolérances pour les résidus de pesticides organochlorés dans la viande. Pour mieux justifier l'établissement de tolérances pour les résidus de pesticides organochlorés dans la viande, l'observateur a proposé que dans les cas où la teneur en lipides de la viande est inférieure à 10%, les résidus de pesticides organochlorés soient calculés sur la base du poids total, et non des lipides seulement. La tolérance pour les résidus devrait cependant être la même que celle calculée sur la base des lipides. Le Comité a été informé que la question posée par la République populaire de Chine serait communiquée au Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

150. La délégation de l'Iran a déclaré au Comité que son pays avait besoin de personnel qualifié dans les domaines de l'analyse des résidus de pesticides, des contaminants, des aflatoxines et des additifs; elle a accueilli avec reconnaissance l'idée d'établir un laboratoire régional pour les pesticides, dont les activités pourraient comprendre la formation de personnel à l'analyse des pesticides.

151. La délégation de Singapour, citant l'exemple des pesticides dont l'utilisation peut être interdite dans certains pays, s'est demandé s'il existait déjà, ou si l'on envisageait d'établir un accord international au terme duquel on demanderait aux pays exportateurs d'indiquer sur l'étiquette d'une denrée alimentaire le nom du pesticide utilisé sur ce produit. Selon la délégation, il n'existe aucune manière de connaître le pesticide appliqué si celui-ci n'est pas mentionné sur l'étiquette de la denrée alimentaire. A titre de réponse, on s'est demandé si une certaine

forme de certification acceptée par les pays exportateurs pourrait donner satisfaction aux pays importateurs. Le Secrétariat s'est référé au Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires établi par le Codex, qui a été distribué à tous les gouvernements et dont les obligations incombant aux exportateurs de denrées alimentaires offrent un certain degré de protection.

152. Selon la délégation de l'Inde, et étant donné que certains pays avaient absolument estimé que dans le cas des denrées alimentaires irradiées, le traitement par irradiation devait être déclaré sur l'étiquette; il serait pour le moins souhaitable que le nom du pesticide utilisé sur une denrée soit également déclaré sur l'étiquette.

153. La délégation de la Malaisie a été de l'avis qu'en l'absence de règlement approprié dans un pays importateur, l'exportateur ne devait pas en profiter, mais faire en sorte que le produit exporté réponde à ses propres exigences. A ce propos, il a de nouveau été fait référence au Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires établi par le Codex.

#### Problèmes posés par l'acceptation des Normes pour les préparations pour nourrissons

154. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 84/12 et du document de séance No. 4 contenant une déclaration de la Thaïlande à ce sujet. A sa troisième session, le Comité avait été informé que de nombreux pays d'Asie éprouvaient des difficultés à accepter la norme Codex. Le coût des préparations pour nourrissons répondant aux exigences des normes Codex étant trop élevé, compte tenu des revenus dans de nombreuses parties de la région.

155. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (CCFSDU) avait élaboré trois normes:

(i) La Norme pour les préparations pour nourrissons, qui vise les produits destinés à remplacer le lait maternel lorsque cela est nécessaire, afin de couvrir les besoins nutritionnels normaux. Ce produit peut être à base de lait de vache ou d'autres animaux et/ou comprendre d'autres constituants comestibles d'origine animale, notamment provenant de poisson ou d'origine végétale, qui ont démontré convenir à l'alimentation des nourrissons.

(ii) La Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance, qui comprennent une vaste gamme d'aliments destinés essentiellement à être employés pendant la période de sevrage des nourrissons et aussi pour l'adaptation progressive des nourrissons et des enfants en bas âge au régime alimentaire normal.

(iii) La Norme pour les aliments traités à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, qui sont destinés à compléter le régime alimentaire des nourrissons et des enfants en bas âge.

156. La délégation de la Thaïlande, qui avait suscité un débat sur cette question lors de la troisième session du Comité, a mis en relief les problèmes que posent, dans les pays d'Asie, l'acceptation de la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons. Ces problèmes sont les suivants: (i) la teneur demandée en certains éléments nutritifs, par exemple en fer et en protéines, est relativement élevée; (ii) le coût des préparations pour nourrissons répondant à la Norme sera élevé par rapport au revenu des habitants de la région; et (iii) la technologie nécessaire est relativement complexe et hors de portée de nombreux pays de la région.

157. A titre de mesure permettant de surmonter ces difficultés, la Thaïlande a proposé l'application de technologies appropriées, à la portée de la plupart des pays en développement, l'emploi de matières premières disponibles localement ainsi que la coopération technique et économique entre pays développés et en développement.

158. Le Secrétariat a déclaré au Comité que la Norme Codex contenait des spécifications nutritionnelles minimales et qu'il fallait respecter les principes scientifiques et médicaux de la nutrition infantile lorsque l'on envisage toute modification notable de la composition du produit. Le Comité a en outre noté qu'il convenait de distinguer clairement une préparation pour nourrissons et les autres aliments tels que les aliments de sevrage et les aliments destinés à compléter le régime alimentaire. Les spécifications relatives à une préparation pour nourrissons doivent être beaucoup plus strictes et peuvent faire appel à une technologie plus complexe, entraînant des coûts élevés. La situation pour ce qui est des autres aliments est quelque peu différente. Plusieurs délégations ont proposé d'utiliser des mélanges de farine céréalière, de farine de légumineuses, enrichis de manière appropriée à

l'aide d'éléments nutritifs essentiels, à titre de remplaçants de la préparation pour nourrissons, de tels mélanges étant considérablement moins coûteux. On a cependant fait remarquer que ces mélanges ne pourraient pas remplacer une préparation pour nourrissons, et ne pourraient être utilisés que comme aliments de sevrage.

159. Les pays membres de l'ANASE\* ont déclaré qu'il leur était difficile, aussi bien techniquement que financièrement, de fabriquer une préparation pour nourrissons pouvant répondre aux spécifications de la Norme Codex. Ces spécifications constituent un obstacle à l'acceptation de cette Norme. L'importation de préparations pour nourrissons par les pays membres de l'ANASE serait extrêmement coûteuse et hors de leur portée.

160. Le Comité a été de l'avis que les concentrations d'éléments nutritifs mentionnés dans la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons étaient satisfaisantes. La délégation de la Malaisie a souligné qu'il ne fallait pas envisager de diminuer les concentrations mentionnées dans la Norme pour des éléments nutritifs, étant donné que cela aurait pour conséquence une diminution de la nutrition des nourrissons et une augmentation de la mortalité et de la morbidité infantile. La délégation de la Thaïlande a néanmoins déclaré qu'il était nécessaire de mentionner dans la Norme une teneur maximale pour le fer, étant donné qu'à son avis des teneurs élevées en fer pourraient s'avérer nuisibles pour les nourrissons. Elle a en outre estimé que la concentration maximale de 4% pour les protéines, prévue dans la norme, pouvait également être nuisible pour les nourrissons; elle a proposé que cette question fasse l'objet d'une étude.

161. Le Comité a noté que les problèmes qui se posent dans les pays de la région d'Asie sont essentiellement de caractère techno-économique et que ceux-ci s'opposent à ce que ces pays acceptent la Norme Codex. Le Comité a proposé par conséquent qu'à titre de première mesure un expert-conseil soit engagé pour se rendre dans les pays de la région afin d'étudier la situation actuelle et le potentiel de ces pays pour ce qui est de la fabrication de préparations pour nourrissons et d'aliments de sevrage. L'expert-conseil formulera alors des propositions pour la mise au point de préparations pour nourrissons et d'autres aliments à partir de matières premières disponibles localement pouvant répondre non seulement aux dispositions des Normes Codex, mais être également réalisables économiquement; il donnera également des avis et indiquera des sources éventuelles d'assistance technique. Cette première phase pourra être suivie d'une coopération économique technique entre pays en développement ou entre pays développés et pays en développement.

162. L'observateur de l'Australie a fait savoir au Comité que son pays était conscient des problèmes que posent aux pays de la région d'Asie les coûts élevés des aliments pour nourrissons fabriqués de manière à répondre aux normes Codex. La Corporation australienne de laiterie est disposée à étudier toute demande d'assistance technique visant à la mise au point d'aliments pour nourrissons pouvant répondre aux besoins des pays en développement de la région. Elle a récemment accepté de collaborer avec le Gouvernement malaisien pour un projet similaire, ayant pour but la mise au point d'aliments appropriés. Le financement de toute initiative australienne en faveur d'aliments destinés aux nourrissons proviendra probablement du Bureau australien de l'assistance au développement (ADAB) qui a assuré son appui à un projet analogue en Thaïlande, en 1973/74.

#### Lait "imitation" - Décision No. 6

163. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 84/13. Le Comité, à sa troisième session, s'était demandé s'il était nécessaire de mettre au point des normes internationales pour le lait imitation. A la présente session, il a été de l'avis que cela n'était pas nécessaire, ce produit ne faisant pas l'objet d'un commerce international important. Il existe un marché restreint pour ce produit dans certains pays de la région. Le Comité a formulé l'espoir que la Décision No. 6, qui fournit des indications utiles pour la préparation du lait imitation, sera adoptée par le Comité sur le lait. Le Comité n'a pas approuvé l'emploi du mot "imitation" pour décrire le produit "Filled milk".

164. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers a examiné la Décision No. 6 relative au lait "imitation", à sa vingtième session. Ce Comité a confirmé que cette Décision était nécessaire, compte tenu notamment de l'importance du lait imitation dans le régime alimentaire des populations de certains pays en développement. La Décision No. 6 a été adoptée par le Comité sur le lait à cette session.

165. La Décision No. 6 donne une définition du lait imitation comme étant un substitut du lait ou des produits laitiers qui, par sa composition générale, son

\* Brunéi, Indonésie, Malaisie, Philippines, Singapour et Thaïlande.

apparence, ses caractéristiques, et ses utilisations est semblable au lait, et où l'extrait sec du lait est partiellement remplacé par des ingrédients ne provenant pas du lait.

166. En résumé, la Décision No. 6 établit que le lait imitation: (i) doit répondre aux spécifications essentielles de composition du lait; (ii) peut renfermer des additifs sans danger et technologiquement nécessaires pour remplacer la matière grasse laitière, ainsi que des éléments nutritifs d'ajouts, appropriés; (iii) doit être produit dans des conditions conformes à l'hygiène; (iv) doit répondre aux normes de qualité en matière d'hygiène et aux concentrations maximales établies pour les contaminants présents dans le produit laitier correspondant; et (v) doit être étiqueté de manière appropriée.

167. Le texte complet de la Décision No. 6, qui figure au paragraphe 5 du document CX/ASIA 84/13, sera incorporé dans le Codex Alimentarius, Vol. XVI, consacré aux Normes pour les produits laitiers.

168. Le Comité a noté que la Décision No. 6 pourrait se révéler utile aux pays de la région qui s'intéressent à la production de lait imitation. Néanmoins, aucun pays représenté à la session n'a été pour l'instant en mesure d'accepter cette Décision.

169. La délégation de la Thaïlande n'a pas pu accepter la Décision No. 6 car la disposition No. 5 de cette Décision, concernant l'étiquetage, ne convenait pas au cas de la Thaïlande (document de séance No. 5). La Thaïlande a été de l'avis que la Décision No. 6 devrait être incorporée dans le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

170. Les Philippines produisent du lait imitation (Filled milk) depuis 1960 en remplaçant la matière grasse butyrique du lait par de la graisse de coco, les caractéristiques essentielles de composition et de qualité de ce produit étant protégées par des règlements gouvernementaux. Le "Filled milk" fait l'objet d'un commerce domestique depuis 20 ans sous ce nom, aussi les Philippines n'ont-elles pas été en mesure d'accepter le nom "Imitation milk" pour "Filled milk".

171. Il n'existe pas de production de lait imitation en République populaire de Chine, dans ce pays les extraits secs laitiers sont partiellement remplacés par des ingrédients non laitiers et de ce fait ne sont pas visés par la Décision No. 6. La République populaire de Chine produit du lait d'origine intégralement végétale, tel que par exemple du lait de soja, et ceci en quantité appréciable.

172. La délégation de l'Inde a fait savoir au Comité que des mélanges de lait d'origine végétale et d'origine animale sont produits dans son pays sur une base expérimentale.

173. Le Comité a noté que les pays de la région n'étaient pas en mesure pour l'instant d'indiquer la position de leurs gouvernements au sujet de l'acceptation de la Décision No. 6 - "Lait imitation".

#### Nomination du Coordonnateur

174. La délégation des Philippines a proposé de désigner M. Roestamsjah (Indonésie) qui a rempli les fonctions de Vice-Président du Comité au cours de la présente session, en vue de sa nomination par la Commission du Codex Alimentarius à sa seizième session (Genève, juillet 1985) aux fonctions de nouveau coordonnateur pour l'Asie, son mandat devant débuter lorsque celui du coordonnateur en fonction, M. Bhumiratana (Thaïlande) prendra fin, à l'issue de la seizième session de la Commission. Cette proposition a été unanimement acceptée par le Comité. M. Roestamsjah a fait savoir qu'il acceptait d'être désigné, sous réserve de l'approbation du Gouvernement de l'Indonésie.

#### Autres questions

175. La Thaïlande qui est un important pays exportateur de poisson, se trouve en face de difficultés pour ce qui est de l'acceptation de certaines normes élaborées par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP), ainsi que certains codes d'usages également mis au point par ce Comité. La délégation de la Thaïlande a proposé quelques amendements que le CCFFP pourrait examiner à sa prochaine session.

#### 1. Normes pour les blocs congelés de poissons entiers étêtés et éviscérés

176. Cette norme est trop spécifique et ne s'applique qu'aux blocs congelés de poissons. La Thaïlande estime que cette norme devrait être également applicable aux poissons qui ne sont pas en blocs, ce qui pourrait être obtenu en supprimant le mot "bloc" du titre de la norme.

2. Harmonisation des tableaux de défauts dans les Normes Codex pour les filets de poisson surgelés, les blocs de poisson surgelés, de chair de poisson hachée et de mélanges de filets et de chair de poisson hachée

177. Ces tableaux de défauts visent divers produits de la pêche congelés. La Thaïlande ne possède que peu d'informations et désire connaître l'opinion d'autres pays.

3. Projet de norme pour le poisson salé, séché (Klipp Fish) des espèces de poisson appartenant à la famille des gadidés

178. Le champ d'application de cette norme ne vise que les poissons des espèces appartenant à la famille des gadidés. Etant donné que les populations d'Asie consomment de grandes quantités de poissons salés qui n'appartiennent pas à la famille des gadidés, la Thaïlande souhaiterait proposer que l'on élargisse le champ d'application de la Norme de manière à englober d'autres espèces de poisson.

Empoisonnement à l'histamine

179. La Thaïlande souhaite proposer une limite maximale autorisée de 100 ppm au maximum pour l'histamine dans les poissons et les produits de la pêche. La Thaïlande souhaiterait disposer d'une méthode normalisée pour la détermination de la teneur en histamine.

Code d'usages pour le concentré protéique de poisson de qualité alimentaire (CPP)

180. La Thaïlande ainsi que d'autres pays en développement de la région d'Asie reçoivent de grandes quantités de CPP par l'intermédiaire des programmes d'aide alimentaire. Il serait donc nécessaire que l'on dispose dans la région d'Asie des directives permettant de déterminer si ces produits conviennent à la consommation humaine; de telles directives pourraient être élaborées par le CCFFP.

Spécifications microbiologiques pour les crevettes congelées précuites

181. La Thaïlande et d'autres pays de la région ont un besoin urgent de directives concernant le produit précité. Le CCFFP devrait donner la priorité à ce travail.

Critères microbiologiques applicables à la chair de crabe

182. La Thaïlande a été de l'avis que des critères microbiologiques applicables à la chair de crabe devraient être semblables à ceux concernant les crevettes précuites, ou légèrement plus stricts.

Remarques du Comité sur les dispositions formulées par la Thaïlande

183. Le Comité a reconnu que les problèmes soulevés par la Thaïlande concernaient également d'autres pays de la région; il a exprimé le souhait qu'ils seront portés à l'attention immédiate du CCFFP. La délégation de la Thaïlande a été invitée à transmettre ces propositions en temps utile au Président du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, étant donné que ce Comité tiendra sa prochaine session du 7 au 11 mai 1984, à Bergen, Norvège.

Avant-Projet de code d'usages international pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattage (Code du jugement)

184. La Thaïlande souhaiterait confirmer la proposition qu'elle avait formulée lors de la cinquième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande, à Londres (11-15 octobre 1982), (ALINORM 83/41, Partie X, par. 341, se rapportant aux conditions virales et à la fièvre aphteuse; ALINORM 83/32, Annexe III et par. 118).

185. Dans sa réponse, le Secrétariat s'est référé au paragraphe 413 du rapport de la quinzième session de la Commission du Codex Alimentarius et a indiqué que les observations à l'étape 6 de la Thaïlande seraient ajoutées aux observations qui seront transmises au Comité exécutif à sa prochaine session.

Code d'usages pour l'entreposage, la manutention et le transport des huiles comestibles en grande quantité

186. La délégation de la Malaisie a déclaré qu'à la dernière session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles, son pays avait indiqué qu'un code d'usages international serait nécessaire pour l'entreposage, la manutention et le transport des huiles comestibles en grande quantité. Etant donné qu'il semble que ce comité ne tiendra pas de nouvelles sessions avant un délai considérable, la délégation de la Malaisie propose maintenant que l'élaboration du code en question soit appuyée et encouragée par le Comité de coordination pour l'Asie. La délégation de la Malaisie a également informé le Comité que son pays avait préparé un Avant-projet pour ce code. Le Comité a appuyé la proposition de la Malaisie.

187. Le Secrétariat a informé le Comité que le Comité exécutif examinerait à sa prochaine session, en juin 1984, la meilleure façon de parvenir à mener à bien le solde des travaux du Comité du Codex sur les graisses et les huiles. Le Comité s'est rangé à l'avis du Secrétariat qui a proposé de soumettre la proposition de la Malaisie, qui bénéficie de l'appui du Comité au Comité exécutif, pour examen à sa prochaine session; par la suite, les vues du Comité exécutif sur ce sujet seront communiquées à la Malaisie par l'intermédiaire du Coordonnateur.

#### Analyse des mélanges de graisses et d'huiles

188. La délégation de l'Inde a déclaré qu'il était nécessaire que l'on mette au point et que l'on publie une méthodologie bien précise pour la détermination qualitative et quantitative des graisses et des huiles individuelles présentes dans un mélange de graisse et d'huile (par exemple les mélanges composés de deux graisses ou huiles au minimum, ou de deux graisses animales au minimum), même pour les cas où ils se trouvent en très petites quantités. Il serait également nécessaire de déterminer le même type de matières grasses provenant de sources différentes, telles que par exemple le suif de mouton et le suif de boeuf.

189. Le problème soulevé par la délégation de l'Inde sera porté à l'attention du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### Date et lieu de la prochaine session

190. Le Secrétariat a indiqué que les sessions du Comité de coordination pour l'Asie avaient lieu tous les deux ans. Normalement, la prochaine session devrait se tenir au cours du premier trimestre de 1986. Le lieu où cette session sera convoquée sera communiqué en temps utile.

#### Déclaration de la délégation de la République populaire de Chine

191. La délégation de la République populaire de Chine qui assistait pour la première fois à une session du Comité de coordination pour l'Asie en qualité d'observateur, a prononcé une déclaration exprimant sa satisfaction devant les travaux de la FAO, de l'OMS et de la Commission du Codex Alimentarius ainsi que du Comité de coordination pour l'Asie qui visent à protéger la santé du consommateur et à faciliter le commerce international. La délégation s'est également félicitée des travaux accomplis par le Coordonnateur pour l'Asie, M. A. Bhumiratana (Thaïlande) et pour l'hospitalité offerte par le gouvernement hôte. La déclaration qui figure à l'Annexe VI du présent rapport, contenait une description des activités et des faits récents en République populaire de Chine en matière de sécurité des denrées alimentaires et dans les domaines connexes.

#### Réponse du Coordonnateur pour l'Asie

192. Le Coordonnateur pour l'Asie, M. A. Bhumiratana (Thaïlande) a remercié la délégation de la République populaire de Chine pour ses aimables propos. Le Coordonnateur a fait valoir que la participation active de la Chine aux travaux du Comité de coordination permettra à l'Asie de mieux se faire entendre à la Commission du Codex Alimentarius, soulignant que les populations des pays appartenant à la région d'Asie comptent quelque 2000 millions de personnes. Il a souligné l'importance qu'il y a à aider et à améliorer le statut nutritionnel et économique des populations d'Asie ainsi que les qualités de leur vie en général. L'Asie a besoin d'une grande assistance. Il a vivement souhaité qu'un observateur du Groupe des pays appartenant à l'ANASE participe aux travaux de la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius.

#### Remerciements

193. Au nom du Comité, M. Chadha (Inde) a remercié M. Bhumiratana pour la façon remarquable dont il a conduit les travaux du Comité au cours de son mandat de Coordonnateur Codex pour l'Asie. Au nom du Comité, il a formulé l'espoir que la région d'Asie puisse encore compter sur les conseils de M. Bhumiratana dans l'avenir. La réunion a fait une chaleureuse ovation à M. Bhumiratana.

#### Vote de remerciements au Gouvernement de la Thaïlande

194. Le Comité a désiré que son rapport fasse mention des remerciements qu'il a adressés au Gouvernement de la Thaïlande pour l'hospitalité généreuse offerte à la session, ainsi que pour les remarquables installations fournies. Le Comité s'est déclaré extrêmement reconnaissant pour l'excellente organisation de la session et l'hospitalité offerte aux délégués pendant leur séjour.

---

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN  
PRESIDENT  
PRESIDENTE

Professor Amara Bhumiratana  
Coordinator for Asia  
Asst. to the Rector King Mongkuti  
Institute of Technology  
Thonburi  
Thailand

Chairman of the Codex Alimentarius Commission

Mr. Eddie F. Kimbrell  
United States Department of Agriculture  
Agricultural Marketing Service  
Washington, D.C., 20250  
U.S.A.

INDIA  
INDE

Mr. Chadha Darshan Singh  
Assistant Director General  
Health Services (PFA)  
Secretary  
Central Committee for Food Standards  
Ministry of Health and Family Welfare  
Nirman Bhavan  
New Delhi

Mr. Subramaniyan Sundaram Venkata  
Joint Secretary  
Ministry of Health and Family Welfare  
Government of India  
New Delhi

INDONESIA  
INDONESIE

Dr. Roestamsjah\*  
Assistant Director  
National Institute for Chemistry  
Indonesian Institute of Sciences  
Bandung

Dr. Sumardi  
Indonesian Institute of Sciences  
LKN-LIPI, JL. CISITU  
Bandung

Dra. Endang Sri Mukamti Suprpto  
Researcher  
Indonesian Institute of Sciences  
LKN-LIPI, JL. CISITU  
Bandung

\* Vice Chairman for the session.

INDONESIA (CONT.)  
INDONESIE

Dr. Soemanto Inamkhasani  
National Institute for Chemistry  
Indonesian Institute of Sciences  
Bandung

Dra. Sjamsimar Sitaba  
Head of Sub Directorate of Food Legislation  
Directorate General of Food and Drug Control  
Ministry of Health  
Percetakan Negara 23  
Jakarta

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D')  
IRAN (REPUBLICA ISLAMICA DEL)

Dr. Mrs. Eghbal Taheri Toroghi  
Department of Toxicology  
Food and Drug Control Labs. (F.D.C.L.)  
Ministry of Health  
Tehran

Mr. Mahmood-Resaian  
Food Chemistry Department  
Food and Drug Control Labs. (F.D.C.L.)  
Ministry of Health  
Tehran

JAPAN  
JAPON

Mr. Takeshi Yoshida  
Science and Technology Agency of the  
Government of Japan  
Kasumigaseki 2-2-1 Chiyoda-ku  
Tokyo to prefecture  
Tokyo

JAPAN (CONT.)  
JAPON

Mr. Heihachiro Miyagi  
Tokyo Agricultural and Forestry Products  
Inspection Institute  
Ministry of Agriculture, Forestry and  
Fisheries  
4-4-7 Konan  
Minato-ku  
Tokyo

Mr. Mikio Aoki  
Technical Representative  
Japan Food Additives Association  
6-1, 2-Chome  
Jingumae  
Shibuya-Ku  
Tokyo

KOREA (REPUBLIC OF)  
COREE (REPUBLIQUE DE)  
COREA (REPUBLICA DE)

Dr, Kang Choo Lee  
Director  
Food Sanitation Division  
Ministry of Health and Social Affairs  
Seoul 151

MALAYSIA  
MALAISIE  
MALASIA

Mr. Lim Ho Pheng  
Standards Director SIRIM  
P.O. Box 35 Shan Alam  
Selangor

Dr. Mrs. Harrison Aziz  
Assistant Director of Health  
Food Quality Control  
Ministry of Health  
Kuala Lumpur

Mr. Abdul Aziz Mat  
Senior Research Officer  
Standards and Industrial Research  
Insitute of Malaysia (SIRIM)  
P.O. Box 35  
Shan Alam  
Selangor

Ms Noraini Khalid  
Senior Research Officer  
Food Technology Division  
Malaysian Agricultural Research and  
Development Institute (Mardi)  
P.O. Box 12301  
General Post Office  
Kuala Lumpur

MALAYSIA (CONT.)  
MALAISIE  
MALASIA

Ms. Salmah Yusof  
Lecturer  
Faculty of Food Science and Technology  
University of Agriculture  
Kuala Lumpur

Ms Zahara Merican  
Deputy Director  
Food Technology Division  
Malaysian Agricultural Research and  
Development Institute (Mardi)  
P.O. Box 12301 General Post Office  
Kuala Lumpur

Mr. Mohd Salleh Kassim  
Director  
Enforcement Porla  
Ministry of Primary Industries  
P.O. Box 12184  
Kuala Lumpur

NEPAL

Dr. Tika Karki  
Chief  
Quality Control and Standardization Division  
Central Food Research Laboratory, H.M.S.  
Ministry of Agriculture  
Babar  
Mahal  
Kathmandu

PHILIPPINES  
FILIPINAS

Mrs. Luz A. Mariano  
Officer-in-Charge of the Codex Alimentarius  
Commission Matters  
Office of United Nations and International  
Organization (UNIDO)  
Ministry of Foreign Affairs  
Manila

Dr. Alicia O. Lustre  
Director  
Food Research Department  
Food Terminal Incorporated  
Manila

Mrs. Olympia N. Gonzales  
Chief  
National R & D Centre  
National Institute of Science and  
Technology  
P.O. Box 774  
Manila

PHILIPPINES (CONT.)  
FILIPINAS

Mrs. Estelita M. Payumo  
Chief  
Nutritional Foods Processing Programme  
Food and Nutrition Research Institute  
Pedro Gil St.  
Manila

Mr. Lim Vicente  
Vice President  
Philippine Chamber of Food Processors  
Box 1833  
Manila

Miss Mercedes Soriano  
Science Research Chief  
National Institute of Science and Technology  
Pedro Gil St.  
Manila

Mr. Ricardo P. Venturina  
Administrator  
ASEAN Programme  
National Science and Technology Authority  
P.O. Box 3596  
Manila

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Dr. Djakkrit Puranasamriddhi  
Deputy Permanent Secretary  
Office of the Permanent Secretary  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok 10400

Mr. Manus Sooksmarn  
Secretary General  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok 10400

Dr. Apirom Na Nakorn  
Thai Food Processor's Association  
P.O. Box 2341  
Bangkok 10500

Dr. Wipit Chaisrisongkram  
Chief  
Veterinary Public Health  
Division of Disease Control  
Department of Livestock Development  
Phayathai Road  
Bangkok 10400

THAILAND (CONT.)  
THAILANDE  
TAILANDIA

Miss Amara Vongbuddhapitak  
Chief  
Pesticide Residues Analysis Laboratory  
Division of Food Analysis  
Department of Medical Sciences  
Ministry of Public Health  
Bangkok 10100

Dr. Somchai Durongdej  
Associate Professor  
Department of Nutrition  
Faculty of Public Health  
Mahidol University  
Phayathai Road  
Bangkok 10400

Mrs. Achara Poomchatra  
Food Microbiologist  
Division of Food Analysis  
Department of Medical Sciences  
Ministry of Public Health  
Bangkok 10100

Mrs. Kalayanee Tantidham  
Scientific Official Level 6  
Agricultural Chemistry Division  
Department of Agriculture  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mrs. Pongpit Dulyapach  
Chief of Farm Home Improvement Sub-division  
Agricultural Administrative Development  
Division  
Department of Agricultural Promotion  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mrs. Ampar Tantisira  
Chief of Vegetable Crops Sub-division  
Crop Promotion Division  
Department of Agricultural Promotion  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Miss Orapin Thirawat  
Subject Matter Specialist  
Plant Protection Division  
Department of Agricultural Promotion  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mr. Sutee Poburksa  
Subject Matter Specialist  
Plant Protection Division  
Department of Agricultural Promotion  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

THAILAND (CONT.)

THAILANDE  
TAILANDIA

Ms Saowaluck Thongsatit  
Senior Scientific Officer  
Standardization Division  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok 10400

Miss Bulan Phithakpol  
Senior Research Officer  
Institute of Food Research and Product  
Development  
Kasetsart University  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Dr. Suchint Phalakornkule  
Deputy Secretary General Food and Drug  
Administration  
Ministry of Public Health  
Samsaen Road  
Bangkok 10200

Mr. Chatchai Boonyaratana  
Thai Food Processor's Association  
P.O. Box 2341  
Bangkok 10500

Dr. Songsak Srianujata, Ph.D.  
Assistant Professor  
Institute of Nutrition  
Mahidol University  
c/o Research Centre  
Ramathibodi Hospital  
Rama VI Road  
Bangkok 10400

Mrs. Marasee Surakul  
Assistant Secretary General  
Office of the National FAO Committee  
Office of the National FAO Committee  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok 10200

Mrs. Ruangthong Panpaprai  
Director of Biological Science Division  
Department of Science Service  
Ministry of Science, Technology and  
Energy  
Bangkok 10400

Mrs. Bung-orn Saisithi  
Deputy Director General  
Department of Fisheries  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Chareon Khung Road  
Bangkok 10500

THAILAND (CONT.)

THAILANDE  
TAILANDIA

Mrs. Chaweewan Halilamian  
Director  
Division of Food Analysis  
Department of Medical Sciences  
Ministry of Public Health  
Bangkok 10100

Mr. Chettachai Banditsing  
Director  
Biological Science Division  
Office of Atomic Energy for Peace  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mrs. Marisa Hotrabhavananda  
Director  
Office of National Codex Alimentarius  
Committee  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Road  
Bangkok 10400

Dr. Prasert Saisithi (Assist. Prof.)  
Director  
Institute of Food Research and Product  
Development  
Kasetsart University  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mr. Theera Satasuk  
Director of Food Control Division  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Samsaen Road  
Bangkok 10200

Miss Siwaporn Siwawej (Associate Prof.)  
Department of Food Science and Technology  
Faculty of Agro-Industry  
Kasetsart University  
Bangkhaen  
Bangkok 10900

Mr. Phot Inganinanda  
Member and Executive Secretary of the  
Committee on Rice Inspection  
Board of Trade of Thailand  
233 Thanon Sathorn Tai  
Bangkok 10120

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

Dr. Alex Buchawan  
Australian Scientific Liaison Officer  
Australian High Commission  
P.O. Box 10921  
Kuala Lumpur  
Malaysia

Mr. Lindsay Cleary  
Second Secretary  
Australian Embassy  
Bangkok  
Thailand

CHINA (PEOPLE'S REPUBLIC OF)  
CHINE (REPUBLIQUE POPULAIRE  
CHINA (REPUBLICA POPULAR DE)

Mr. Tong Shuangzhen  
Deputy Director  
Bureau of Sanitation and Epidemic  
Prevention  
Ministry of Public Health  
Beijing

Mr. Xu Jinkang  
Assistant Professor  
Institute of Food Safety Control and  
Inspection  
Ministry of Public Health  
29 Nanwei Road  
Beijing

Mr. Xu Gua-ghua  
Chief Agronomist Department of Science and  
Technology  
Ministry of Agriculture, Animal Husbandry  
and Fisheries  
Beijing

Mr. Yu Jing Bo  
Deputy Division Chief State  
State Administration for Inspection of  
Import and Export Commodities  
Beijing

Mr. Song Jia Feng  
Deputy Division Chief  
Department of Science and Technology  
Ministry of Agriculture, Animal Husbandry  
and Fisheries  
Beijing

Mr. Zhen Zihou  
Senior Engineer State Administration for  
Inspection of Import and Export  
Commodities  
Beijing

CHINA (PEOPLE'S REPUBLIC OF) (CONT.)  
CHINE (REPUBLIQUE POPULAIRE DE)  
CHINA (REPUBLICA POPULAR DE)

Mr. Bao Qingtai  
Heilongjiang Import and Export  
Commodities Inspection Bureau  
1, Situ Street  
Xiang Fang District  
Haerbin

KOREA (REPUBLIC OF)  
COREE (REPUBLIQUE DE)  
COREA (REPUBLICA DE)

Mr. Yong-Koo Kim  
Senior Researcher  
Pesticide Chemistry Division  
Agricultural Chemicals Research Institute  
Office of Rural Development  
Suwoen 1170

Mr. Yong-Rak Nam  
Assistant Director  
Plant Protection Division  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Seoul

PHILIPPINES  
FILIPINAS

Mrs. Ofelia C. Valdecanas  
Chief Science Research Specialist  
Food and Nutrition Research Institute  
Nat'l Science and Technology Authority  
FNRI, NSTA  
Taft-Herran  
Manila

SINGAPORE  
SINGAPOUR  
SINGAPUR

Mr. Theng Chye Yam  
Member of Science Council of Singapore  
Department of Scientific Services  
Singapore

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Mrs. Phailin Nimityongskul  
R & D Q.C. Manager  
CPC (Thailand) Co., Ltd.  
84 Soi Samanmitr. Ramkhamhaeng Rd.  
Klongton, Prakanong  
Bangkok 10250

Mr. Vichai Trangkhasombat  
Technical Manager Division Office  
The Coco-Cola Export Corporation  
28/1 Surasak Road  
Bangkok

THAILAND (CONT.)  
THAILANDE  
TAILANDIA

Dr. Apichai Chanchai  
Agroindustrial Section  
Agricultural Chemistry Division  
Department of Agriculture  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Miss Sermsii Gongsakdi  
Deputy Director General  
Department of Science, Technology and  
Energy  
Rama VI Street  
Bangkok 10400

Mr. Pong Vananuvat  
Assistance Plant Manager  
Thai Dairy Industry Co., Ltd.  
126/2 Sukumvit Road  
Sumutprakarn Province

Mr. Parry Jeffrom Liewellun  
Production Manager  
The Thai Dairy Industry  
195/1 Silom Road  
Bangkok

Mr. Sommart Prapertchob  
Personal and General Affairs Manager  
United Milk Co., Ltd.  
P.O. Box 11-160  
Bangkok 10110

UNITED STATES OF AMERICA  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. Raymond I. Mori  
Director of Quality Assurance  
Dole Processed Foods  
P.O. Box 7330  
San Francisco, CA 94120

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR  
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO)  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION(FAO)

Dr. R.U. Qureshi  
Regional Food Policy and Nutrition  
Officer  
Food and Agriculture Organization of  
the United Nations (FAO)  
39 Phra Atit Road  
Bangkok 10200  
Thailand

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE  
UNITED NATIONS (FAO) (CONT.)

Mr. R.K. Malik  
Senior Officer  
Food Quality and Consumer Protection Group  
Food Policy and Nutrition Division  
FAO  
00100 Rome  
Italy

Mr. Kim Atkinson  
Technical Editor  
Food Policy and Nutrition Division  
FAO  
00100 Rome, Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE(OMS)  
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD(OMS)

Mr. Walter J. Machann  
WHO Representative  
c/o Ministry of Public Health  
Devavesm Palace  
Bangkok 10200  
Thailand

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT  
SECRETARIAT DU PROGRAMME MIXTE FAO/OMS  
SECRETARIA DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS

Mr. H.J. McNally  
Senior Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100 Rome, Italy

Mr. N. Rao Maturu  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
00100 Rome, Italy

Dr. F.K. Käferstein  
Responsible Officer  
Food Safety Programme  
World Health Organization (WHO)  
1211 Geneva 27  
Switzerland

ALLOCUTION PRONONCEE PAR  
SON EXCELLENCE M. CHIRAYU ISRANGKUN NA AYUTHAYS  
A LA CEREMONIE D'OUVERTURE  
DE LA QUATRIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION POUR L'ASIE DU CODEX  
Phetchburi, Thaïlande, 28 février-5 mars 1984

Messieurs les délégués, Mesdames et Messieurs,

C'est pour moi un grand honneur ainsi qu'un plaisir de vous souhaiter la bienvenue en mon nom, ainsi qu'au nom du Gouvernement de la Thaïlande. Nous sommes très heureux d'avoir pu vous accueillir dans notre pays, même pour une brève période, et tout sera mis en oeuvre pour que votre séjour soit aussi agréable que possible.

En 1975, la Conférence régionale FAO/OMS sur les normes alimentaires pour l'Asie a eu lieu à Bangkok. Elle avait pour but d'établir un Comité de coordination Codex pour l'Asie, ainsi qu'une loi alimentaire type. Aujourd'hui, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie est un organisme solidement établi qui tient sa quatrième session. C'est un honneur et un privilège pour notre pays de pouvoir une fois encore lui offrir l'hospitalité.

Nous voilà donc de nouveau réunis pour examiner des questions d'intérêt commun se rapportant aux denrées alimentaires. Cette réunion du Comité de coordination pour l'Asie est convoquée dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires qui a pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des denrées alimentaires, ainsi que de promouvoir une coordination de tous les travaux visant à la normalisation des aliments.

Je suis convaincu que les normes alimentaires internationales auront une incidence majeure sur l'économie des pays d'Asie; ces normes constituent le meilleur compromis possible entre les exigences de qualité du consommateur et les coûts de production. Lors de leur élaboration, nous devons tenir compte aussi bien de la sécurité des aliments visés que des problèmes touchant au commerce, étant donné que ce sont là nos deux objectifs: exporter et protéger la santé du consommateur. Seules des normes alimentaires satisfaisantes nous permettront de les atteindre. Une norme ne visant qu'à protéger la santé peut représenter une barrière technique en elle-même, si les spécifications qu'elle contient sont trop élevées pour être respectées. La normalisation au niveau de la région devrait par conséquent s'efforcer d'introduire les critères Codex dans les législations des pays. On pourrait y parvenir en tenant compte de données provenant des pays en développement, notamment des pays d'Asie. Seule une coopération entre les fabricants, les consommateurs et les gouvernements peut conduire à prendre conscience de la qualité.

En plus des deux objectifs précités, il faut également citer la question des données qui doivent être fournies aux divers comités techniques. Le manque de données est un problème qui se pose encore; il peut provenir de l'insuffisance de l'aide financière ou de tout autre forme d'assistance nécessaire pour la récolte de ces données. Je souhaite que l'occasion offerte par notre réunion permettra d'entreprendre une coopération et un échange d'informations.

Je constate avec plaisir que l'élaboration de la loi alimentaire type entreprise à la Conférence régionale pour l'Asie est maintenant terminée, et que de nombreux pays peuvent s'en inspirer pour établir leur propre système de contrôle de la qualité des denrées alimentaires. La lecture de votre ordre du jour m'a permis de noter que vos délibérations porteront sur un grand nombre de questions présentant un grand intérêt pour nous tous; notamment le contrôle au niveau national des denrées alimentaires, la coopération technique entre pays en développement, des normes pour les fruits et légumes tropicaux frais, le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, l'irradiation des aliments, les activités concernant les pesticides et leurs résidus dans les denrées alimentaires, etc.

Je suis convaincu que vos efforts continus et une étroite coopération entre les pays de l'Asie permettront à la normalisation des denrées alimentaires de poursuivre son essort.

Pour terminer, permettez-moi de vous remercier de l'honneur qui m'a été fait en m'invitant à prendre la parole devant cette éminente assemblée. Les débats que vous allez consacrer aux points essentiels qui figurent à votre ordre du jour conduiront, j'en suis convaincu, à des recommandations d'une grande utilité.

Je vous remercie.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL CHARGE D'EXAMINER L'IMPORTANCE  
DES DETAILS DE CARACTERE CONTRAIGNANT QUI FIGURENT DANS LES NORMES CODEX  
POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Composition du Groupe de travail:

Dr. D.S. Chadha	Inde	Président
Mr. Lindsay Cleary	Australie	Membre
Mr. S.V. Subramaniyan	Inde	"
Mr. Abdul Aziz Mat	Malaisie	"
Mr. Lim Ho Pheng	Malaisie	"
Mrs. Luz A. Mariano	Philippines	"
Mr. Theera Satasuk	Thaïlande	"
Mr. Raymond I. Mori	Etats-Unis	"
Mr. Vicente Lim	Philippines	"
Dr. N. Rao Maturu	FAO	"

Le Groupe a examiné s'il était souhaitable d'exclure des normes Codex pour les fruits et légumes traités, les dispositions concernant les modes de présentation et d'autres spécifications considérées comme constituant une barrière au commerce. La Norme pour les ananas en conserve a servi d'exemple. Certains membres ont été d'avis que la présence des spécifications précitées dans la norme Codex pour les ananas en conserve s'était révélée utile dans les transactions relatives au commerce international, tandis que d'autres ont estimé qu'elles constituaient une barrière. Le Comité a cependant décidé que la présence de ces spécifications était souhaitable lorsqu'elles visaient la protection du consommateur et facilitaient la loyauté des pratiques commerciales.

Néanmoins, afin d'empêcher l'utilisation de ces spécifications comme barrière au commerce, le Groupe de travail a recommandé soit l'incorporation dans les normes Codex visées, d'une disposition générale intitulée "Autres modes de présentation", soit une description moins stricte des différents modes de présentation.

Pour terminer, le Groupe de travail a recommandé l'adoption d'une disposition "Autres modes de présentation".

1. Mode de conditionnement - Dans le cas des ananas, cette disposition devrait être complétée par l'incorporation d'un mode de conditionnement supplémentaire (avec beaucoup de liquide).

D'autres spécifications de la norme pourraient être modifiées de la même manière.

La disposition concernant l'étiquetage devrait être également modifiée pour tenir compte des nouvelles spécifications proposées. La Norme pour les ananas utilisée comme exemple ne saurait servir de modèle pour d'autres normes.

Le Groupe de travail a proposé de préparer un questionnaire pour connaître l'opinion des pays membres. Les renseignements communiqués seraient alors classés par l'Inde et serviraient de base à un document de travail préparé en vue des débats de la Commission, à sa prochaine session. Les pays membres de la région d'Asie pourront constituer un groupe en vue d'examiner ce document pendant la session de la Commission; leurs observations seraient alors communiquées à la Commission sous la forme d'un document de séance.

Le Groupe de travail a élaboré le calendrier ci-après pour ces travaux.

- Calendrier des travaux visant à l'obtention de renseignements sur les dispositions de caractère facultatif qui figurent dans les normes pour les fruits et légumes traités.

1. Chaque pays, à savoir: la Malaisie, la Thaïlande, les Philippines et l'Inde, fera parvenir des suggestions au sujet de la présentation du questionnaire aux trois autres pays et à la FAO, Rome, avant fin mars 1984.

2. Chaque pays fera connaître à la FAO son avis sur les plans de présentation proposés par les autres pays, avant la fin mai 1984.

3. La FAO enverra à l'Inde toutes les informations précitées pour la mise au point du questionnaire, compte tenu des observations parvenues.

4. Le questionnaire définitivement mis au point par l'Inde sera adressé par la FAO, Rome, à tous les pays membres de la région pour connaître leur opinion, avant fin septembre 1984.

5. Les informations reçues par la FAO, Rome, seront envoyées à l'Inde avant fin décembre 1984 pour le classement des données et la préparation du document de travail.

6. Le document de travail et les données seront envoyés par l'Inde à tous les pays membres par le truchement de la FAO, Rome, avant fin février 1985, pour information et discussion au cours de la seizième session de la Commission.

ANNEXE IV

PREMIERE SESSION DU GROUPE DE PAYS EN DEVELOPPEMENT D'ASIE  
SUR LES PROBLEMES POSES PAR LES RESIDUS DE PESTICIDES  
Phetchaburi, Thaïlande, 24-27 février 1984

Résumé

La session a été ouverte par son Excellence, M. Narong Wongwan, Ministre de l'agriculture et des coopératives de Thaïlande; elle a été présidée par M. Prayon Deema, Inspecteur général, Ministère de l'agriculture et des coopératives de Thaïlande.

Etaient présents à la session les délégués et observateurs des pays suivants: Inde, Japon, Koweït, Malaisie, République populaire de Chine, Philippines, Corée. Népal, République de Corée et Thaïlande.

Le Groupe a approuvé une résolution sur l'acceptation des LMR et des LRE du Codex par les gouvernements. Il est convenu que cette résolution serait communiquée au Comité du Codex sur les résidus de pesticides à sa prochaine session pour confirmation et en vue de son approbation par la Commission du Codex Alimentarius.

Le texte de cette résolution se trouve à l'Annexe V du présent rapport.

Le Groupe a approuvé la mise au point d'un code de conduite sur la distribution et l'utilisation des pesticides et a demandé aux organisations internationales de collaborer activement dans ce domaine.

Le Groupe a formulé les observations et recommandations ci-après:

RECOMMANDATIONS

Obtention de données de résidus provenant d'essais contrôlés

Notant la présence de conditions analogues dans la région, le Groupe a recommandé que l'on insiste auprès des gouvernements pour que les pesticides d'un intérêt commun dans la région soient soumis à des études interlaboratoires, afin d'obtenir des données de résidus à partir d'essais de terrain contrôlés, exécutés conformément aux bonnes pratiques agricoles. De telles activités permettront une participation active des pays en développement de la région au processus visant à l'établissement des LMR et des LRE Codex, afin de s'assurer que les limites Codex conviennent aux situations qui existent effectivement dans ces pays.

Assistance technique fournie par l'industrie

Notant avec reconnaissance que des ressources sont aujourd'hui affectées par l'industrie au développement d'une utilisation sans danger et efficace des pesticides dans les pays en développement, le Groupe a vivement recommandé au GIFAP de réviser l'assistance qu'elle apporte actuellement aux pays en développement dans ce domaine, et d'envisager sérieusement la possibilité que l'industrie introduise un "Sou du pesticide", représentant environ 1% du total des ventes de pesticides aux pays en développement. Reconnaisant que la demande de pesticides dans les pays en développement ira en augmentant, le Groupe est fermement convaincu que l'industrie pourrait faire un geste du type proposé ci-dessus, en vue d'établir un fonds spécial qui serait exclusivement consacré aux travaux sur les résidus de pesticides et au contrôle, à la qualité de ces substances. Le Groupe a invité le GIFAP à examiner avec bienveillance ces recommandations et à étudier avec la FAO de quelle manière et dans quelle mesure les désirs exprimés par le Groupe pourraient être satisfaits.

Renforcement de l'infrastructure nécessaire aux pays en développement pour faire respecter les LMR Codex

Notant qu'il est nécessaire de renforcer l'infrastructure qui existe déjà dans les pays en développement pour faire respecter les LMR Codex, le Groupe a recommandé l'établissement d'un laboratoire régional pour les pesticides, destiné principalement à la formation de personnel de laboratoire dans les domaines de l'analyse des résidus et du contrôle des formulations. Ce laboratoire régional, qui ferait également office de laboratoire de référence, serait équipé pour la recherche appliquée, pour exécuter des travaux d'analyse et venir en aide aux pays de la région qui ne possèdent que des installations incomplètes ou pas de laboratoire du tout; il ferait également office de centre pour la coordination des études interlaboratoires sur des résidus de pesticides, conformément aux BPA de la région.

Ce laboratoire devrait être établi en Thaïlande. On prévoit que le gouvernement thaïlandais s'efforcera d'obtenir les moyens d'assurer un appui financier et technique à un tel laboratoire régional. Les pays membres de la région seront appelés à assurer un appui actif à cette initiative.

Notant le besoin urgent de personnel qualifié à l'analyse des résidus dans de nombreux pays de la région, le Groupe a recommandé que le réseau régional pour la production, la commercialisation et le contrôle des pesticides, qui s'occupe actuellement des problèmes posés par les pesticides dans les pays de la région d'Asie, envisage favorablement la possibilité d'organiser un stage pratique destiné à former du personnel à l'analyse des résidus. Dans ce contexte, des efforts devraient être déployés en vue d'instaurer une collaboration entre les autorités responsables de l'homologation des pesticides et celles chargées de l'analyse des pesticides présents dans les denrées alimentaires. Le Groupe a également recommandé que ce stage se tienne si possible en Thaïlande.

Evaluation des nouveaux pesticides utilisés dans la région

Le Groupe a été de l'avis qu'il était nécessaire de procéder, par le truchement du système JMPR/CCPR, à l'évaluation toxicologique et à l'établissement de LMR pour les pesticides d'un usage généralisé dans la région.

Mesures prises pour donner suite aux recommandations du Groupe de travail sur les problèmes posés par les résidus de pesticides dans les pays en développement

Le Groupe a noté avec satisfaction que plusieurs Etats Membres, ainsi que la FAO et l'OMS, avaient déjà pris certaines mesures et exprimé l'avis que ces recommandations devraient être périodiquement mises à jour.

Prochaine réunion du Groupe

Il a été recommandé que le Groupe des pays en développement d'Asie sur les problèmes touchant aux résidus de pesticides se réunisse régulièrement, à l'occasion des sessions du Comité de coordination pour l'Asie, qui ont lieu tous les deux ans. Cela garantirait une participation maximale et active à ces réunions.

---

RESOLUTION SUR LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

Le Comité de coordination pour l'Asie de la Commission du Codex Alimentarius, à sa quatrième session, tenue en Thaïlande en 1984:

- ayant examiné le document CX/ASIA 84/7 du Comité mixte FAO/OMS d'experts de la sécurité des denrées alimentaires (Genève, 1983),
- reconnaissant le rôle essentiel d'une alimentation sûre pour atteindre l'objectif social que se sont fixés les Etats Membres et l'OMS, à savoir "La santé pour tous en l'an 2000",
- reconnaissant que les maladies d'origine alimentaire, souvent sous forme de diarrhée aiguë, contribuent de manière notable à la morbidité et aux taux de mortalité, principalement dans les pays en développement,
- reconnaissant que l'importance fondamentale des maladies d'origine alimentaire pour la santé publique n'est souvent pas prise en considération de manière satisfaisante par les autorités sanitaires,
- reconnaissant enfin que la contamination des denrées alimentaires est à l'origine de lourdes pertes économiques et de graves conséquences sociales,

1. RECOMMANDE aux gouvernements:

- a) d'évaluer les besoins de leur pays en vue d'améliorer encore la sécurité des aliments,
- b) d'obtenir une amélioration de la sécurité des denrées alimentaires en tant que partie intégrante du système de soins de santé primaire, aussi bien que du système de production et de distribution des denrées alimentaires. Les personnes qui travaillent aux programmes de ces secteurs devraient être au courant du rôle joué par les aliments en tant que véhicules importants de diverses maladies, notamment diarrhéiques, et connaître les mesures d'intervention appropriées,
- c) de mettre au point un système efficace de coordination et de collaboration en matière de sécurité alimentaire entre les ministères et autres services compétents.

2. DEMANDE à la FAO et à l'OMS de continuer à assurer leur appui aux gouvernements pour la mise au point et l'amélioration de programmes nationaux intégrés en matière de sécurité des denrées alimentaires en:

- a) collaborant à l'évaluation des besoins des pays,
- b) collaborant à la mise au point de plans d'action nationaux ayant pour but de diminuer la morbidité et la mortalité d'origine alimentaire, ainsi que les pertes de denrées alimentaires,
- c) participant à l'élaboration et à l'établissement de directives visant à l'intégration de la sécurité des denrées alimentaires dans le système de soins de santé primaires, comprenant des études pilotes en matière de formulation de telles études,
- d) contribuant à la constitution de matériel didactique sur la sécurité des denrées alimentaires destinées au grand public,
- e) collaborant à la formation du personnel nécessaire à ce programme.

3. DEMANDE que les pays, ainsi que la FAO et l'OMS, présentent à la prochaine session du Comité de coordination régional pour l'Asie de la Commission du Codex Alimentarius un rapport sur les progrès accomplis dans la mise en oeuvre des dispositions qui figurent dans la présente résolution.

---

DECLARATION PRONONCEE PAR LA DELEGATION DE LA REPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE  
A LA QUATRIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE

Monsieur le Président, Mesdames et Messieurs,

La délégation de la Chine se considère particulièrement honorée d'avoir eu la possibilité de participer en qualité d'observateur à la quatrième session du Comité de coordination pour l'Asie.

Nous souhaitons, avant tout, exprimer nos remerciements au Comité de coordination du Codex pour l'Asie de nous avoir invités à cette réunion et faire part de notre reconnaissance à nos hôtes, ainsi qu'à M. Bhumiratana pour leur cordiale hospitalité. Nous avons apprécié également la coopération et l'amitié témoignée par nos amis de tous les pays représentés.

Le contrôle de la sécurité des denrées alimentaires ainsi que la mise au point des normes alimentaires répondant à l'hygiène a pour objectif de garantir au consommateur des denrées alimentaires saines et sans dangers, de les protéger contre les aliments dangereux et d'améliorer leur état sanitaire. Il existe un ancien proverbe chinois qui affirme que "donner à manger au peuple est une question de première importance sur cette terre". Il est par conséquent essentiel de procéder au contrôle de la sécurité des aliments et d'élaborer des normes alimentaires conformes à l'hygiène. Depuis la création de la République populaire de Chine, un système de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires partant du gouvernement central et se prolongeant à divers niveaux jusqu'aux gouvernements locaux a été créé; une série de règlements en matière d'hygiène alimentaire, ainsi que des normes de qualité et d'hygiène pour diverses denrées alimentaires ont été mises au point et sont appliquées. Sur cette base, une loi provisoire sur la sécurité des denrées alimentaires a été adoptée en novembre 1982, elle est entrée en vigueur le 1er juillet 1983. Il s'agit de la première loi sur la sécurité des denrées alimentaires promulguée en Chine. Nous avons la conviction que l'application de cette loi permettra d'améliorer les travaux consacrés au contrôle de la sécurité des denrées alimentaires et à la mise au point de normes en matière d'hygiène alimentaire dans notre pays; elle facilitera aussi le développement du commerce international des denrées alimentaires.

En Chine, le Ministère de la santé publique est responsable de la promulgation des normes concernant l'hygiène des aliments. Le Ministère de la santé publique possède un comité technique responsable des normes nationales en matière d'hygiène; il supervise les normes de tout type touchant à l'hygiène, y compris les normes alimentaires, celles qui se rapportent à l'emploi des additifs alimentaires, les tolérances pour les résidus de pesticides présents dans les aliments, etc. L'Institut pour le contrôle et l'inspection des denrées alimentaires, placé sous l'autorité du Centre national chinois de médecine préventive, constitue le service officiel compétent responsable de l'organisation de l'étude et de l'établissement de projets de normes concernant l'hygiène des aliments. Un comité de normalisation technique est responsable des questions touchant à l'utilisation des additifs alimentaires. Son travail est organisé conjointement par différents ministères; le Ministère de la santé publique assume la responsabilité générale de ses activités. Pour ce qui est des pesticides, le Comité national pour l'évaluation des pesticides est chargé d'évaluer les données qui lui sont communiquées sur les pesticides, ainsi que de l'homologation des substances pesticides produites en Chine ou importées d'autres pays. L'administration d'Etat responsable de l'inspection des produits importés et exportés en République populaire de Chine est responsable du contrôle des aspects touchant à la sécurité des denrées alimentaires exportées. Tous les aliments exportés font l'objet d'un contrôle rigoureux. Ils doivent répondre aux spécifications figurant dans le contrat commercial et être conformes aux lois d'hygiène alimentaire pertinentes des pays importateurs.

Jusqu'à ce jour, les normes sur l'hygiène des aliments englobent 80 types d'aliments répartis en 18 catégories; des règlements y relatifs ont été promulgués et sont entrés en vigueur. Ces normes sont mises au point sur la base de plus de 50 000 données résultant de l'analyse d'échantillons.

En vue de renforcer le contrôle de la sécurité et l'inspection des denrées alimentaires, un corps d'inspecteurs de la sécurité des denrées alimentaires a été créé sur l'ensemble du territoire. Il existe un inspecteur pour 20 000 à 30 000 personnes.

Nous souhaitons exprimer notre reconnaissance pour les efforts remarquables que déploient la FAO, l'OMS et la Commission du Codex Alimentarius ainsi que le Comité de coordination du Codex pour l'Asie, en vue de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir le commerce international. Nous souhaitons apporter notre

appui à ce travail et aider de notre mieux à faire progresser les activités touchant au contrôle de la sécurité des denrées alimentaires et à la normalisation des aliments. Nous estimons que l'élaboration de normes internationales unifiées devrait être coordonnée et ajustée, compte tenu des conditions pratiques existant dans chaque pays; notre point de vue fondamental au sujet de normes alimentaires internationales unifiées est le suivant: Les normes doivent être fondées sur des données scientifiques appropriées, doivent être pratiques et réalistes, et leurs spécifications ne sauraient être, ni excessives, ni trop permissives. Nous avons la conviction que les normes alimentaires élaborées conformément aux principes précités seront largement acceptables.

Monsieur le Président, c'est la première fois que nous assistons à une session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie. Nous avons maintenant une connaissance beaucoup plus approfondie de ce comité, des travaux consacrés à la mise au point de normes alimentaires par les pays membres. Nous sommes fermement convaincus qu'après le succès remporté par cette première expérience, les occasions ne manqueront pas d'échanger des informations et nos expériences avec nos collègues de la région, ni de joindre nos efforts aux travaux nationaux et internationaux consacrés au contrôle de la sécurité des denrées alimentaires et à la mise au point de normes. Nous attendons avec impatience le moment où nous pourrons dans un avenir prochain devenir membres de la Commission du Codex Alimentarius.

En terminant, permettez-moi de vous féliciter pour le succès remporté par votre réunion et de souhaiter prospérité et bonheur à tous les pays. Je vous remercie, Monsieur le Président, ainsi que tous mes amis.

---

CTPD DANS LE CADRE DE L'ASSOCIATION DES NATIONS DE L'ASIE DU SUD-EST (ANASE)

1. Le Groupe de travail ANASE sur la recherche et le développement en matière de technologie alimentaire

Les projets du Groupe de travail précité, qui bénéficient d'un financement du gouvernement australien au titre du Programme de coopération économique Australie-ANASE, ont les objectifs suivants:

1. Promouvoir le développement de la technologie de la transformation des denrées alimentaires et des industries alimentaires dans les pays appartenant à l'ANASE;
2. Améliorer la qualité et la sécurité des denrées alimentaires produites par l'ANASE;
3. Accroître l'utilisation des matières premières alimentaires d'origine locale sur les marchés locaux et d'exportation;
4. Faciliter le transfert des technologies de la transformation des aliments par l'intermédiaire d'essais pilotes et de la diffusion d'informations.

Les quatre projets communs ci-après qui devraient permettre d'atteindre ces objectifs, sont à diverses étapes de leur réalisation:

1. Evaluation de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires ANASE;
2. Analyse de la composition des aliments caractéristiques;
3. Amélioration de l'utilisation des matières premières alimentaires d'origine locale; et
4. Amélioration de la technologie de la transformation à l'intention des produits alimentaires ANASE.

D'importantes décisions ont été prises en vue d'établir des installations et de déterminer des méthodes pour l'évaluation de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires dans la région. Des méthodes d'analyse sont en cours d'élaboration pour les aflatoxines, les nitrites et la nitrosamine, les substances cancérigènes, les métaux lourds, la qualité sur le plan microbien et les vitamines.

Des informations générales sur la composition et les caractéristiques des aliments de la région ANASE constitueront les bases scientifiques de la transformation des denrées alimentaires et du développement ou de l'amélioration des marchés potentiels des denrées alimentaires provenant de l'ANASE.

Bien que ce projet ne soit opérationnel que depuis un an et demi, des mesures ont déjà été prises en vue d'établir une infrastructure pour la recherche sur l'amélioration de la qualité et la faculté d'être commercialisés des produits alimentaires de l'ANASE. Récemment, le Groupe de travail FTRD de l'ANASE a décidé d'entreprendre un projet commun destiné à mettre au point des normes alimentaires pour la région et un groupe de travail ad hoc a été constitué à cette fin.

2. Projet ANASE sur les protéines

Le Projet ANASE sur les protéines (1975-1984) est un Projet ANASE coopératif, coordonné par le Sous-comité ANASE sur les protéines présidé par le Prof. Amara Bhumiratana. Ce sous-comité fait partie des sous-comités du Comité ANASE sur la science et la technologie. Cinq pays membres de l'ANASE y participent à savoir: l'Indonésie, la Malaisie, les Philippines, Singapour et la Thaïlande. Des fonds ont été obtenus du gouvernement australien dans le cadre du Programme de la coopération économique Australie-ANASE.

Ce projet vise à résoudre les problèmes communs qui se posent dans la région ANASE, à savoir (i) la nutrition protéo-calorique et (ii) la nécessité de renforcer le potentiel scientifique et technologique des pays membres de l'ANASE, dans le cadre d'efforts coopératifs conjoints.

Ce projet a les objectifs suivants: (i) production d'aliments riches en protéines à bas prix dans le secteur des aliments de sevrage des nourrissons, obtenus par extrusion, à l'aide de différentes techniques de cuisson; amélioration des aliments fermentés traditionnels tels que le tempeh, l'oncom, les sauces et autres produits fermentés; (ii) évaluation des produits mis au point (sur les plans chimique, biologique, clinique, essais pratiques); et (iii) récolte, identification et choix des cultures microbiennes à utiliser dans la fabrication d'aliments fermentés riches

en protéines. Ce projet se concentre également sur la mise en oeuvre et la distribution des résultats R et D à l'échelon des pays ainsi que dans le cadre de l'ANASE. Les différents stages ANASE, notamment de formation, ont été organisés sur le thème des aliments riches en protéines peu coûteux, la fermentation de substrats solides, le processus d'extrusion, la sauce de soja, les habitudes alimentaires et les techniques d'analyse.

Le projet ANASE sur les protéines a non seulement suscité des efforts coopératifs au niveau de la région mais aussi des réseaux de collaboration au niveau des pays. On espère que les expériences obtenues grâce à ce type d'activités de caractère coopératif seront conservées et encore développées, en vue de résoudre les autres problèmes communs qui se posent non seulement dans la région de l'ANASE, mais également à l'échelon de la région d'Asie.

### 3. Projet de l'ANASE sur les déchets de denrées alimentaires

Le Projet ANASE sur la gestion et l'utilisation des déchets de denrées alimentaires a été mis au point par le Sous-Comité ANASE sur les protéines. Il existe depuis 1980 et est conduit par le Groupe de travail ANASE sur les déchets alimentaires placé sous la présidence du Professeur Oei Ban Liang d'Indonésie. Il fait partie des projets exécutés au titre du Programme de coopération économique Australie-ANASE.

Le principal objectif de ce projet consiste à mettre au point des technologies et des produits utiles dans le cadre d'une lutte contre la pollution en utilisant les grandes quantités de déchets ou d'effluents provenant notamment de l'industrie alimentaire. Dans la région, les déchets constituant la principale source de préoccupation sont les suivants: les résidus et les effluents des usines d'huile de palme, les déchets des résidus de noix de coco, les déchets du traitement du poisson et des crustacés, la bagasse de tapioca, les effluents des usines de boissons non alcoolisées, les déchets d'ananas, de bananes, etc. Certains succès ont été obtenus dans l'application des techniques d'osmose inversée et d'ultra-filtrations pour les effluents de déchets alimentaires tels que l'eau pour la noix de coco, les déchets d'ananas, les eaux usées provenant des usines de boissons non alcoolisées, les effluents des usines d'huile de palme. Des technologies ont été en outre mises au point permettant l'utilisation de certains déchets alimentaires pour la production d'aliments pour animaux ou destinés à la consommation humaine. De même, les techniques de fermentation ont été appliquées dans la production d'autres produits industriels utiles tels que l'acide acétique, l'acide citrique et d'autres acides organiques, les levures, les enzymes, les antibiotiques, les vitamines et le biogaz.

Le Groupe de travail se réunit régulièrement pour évaluer le résultat des recherches. Les stages de formation et les voyages d'études constituent d'autres activités du Projet, en plus de ses activités R et D. Le projet a maintenant quatre ans. Les travaux de recherche sont concentrés sur l'évaluation de la qualité des produits, notamment de ceux mis au point par le projet lui-même et sur des essais d'application des technologies prometteuses. Des liens ont été établis avec les industries intéressées. Le transfert de technologies est donc un des aspects importants de ce projet qui devrait se poursuivre encore pendant quatre ans.

---