

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 07/30/15

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trentième session

Rome (Italie), 2-7 juillet 2007

RAPPORT DE LA QUINZIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE

Séoul (Corée), 21 – 24 novembre 2006

Note: La lettre circulaire CL 2006/53-ASIA est incluse dans le présent document.

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/10.2

CL 2006/53-ASIA
Décembre 2006

- Aux:** Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées
- Du:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie)
- Objet:** Distribution du Rapport de la quinzième session du Comité de coordination FAO/OMS
pour l'Asie

Le rapport de la quinzième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième session (Rome, Italie, 2-7 juillet 2007).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTIÈME SESSION

Avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5

1. *Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (N03-2004)* (ALINORM 07/30/15 par. 42 et Annexe II)
2. *Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng (N01-2004)* (ALINORM 07/30/15 par. 68 et Annexe III)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées souhaitant proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des documents ci-dessus sont invités à le faire par écrit conformément à la procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*). Les observations devront être transmises au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius Commission, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) (télécopie +39 06 57054593; courriel codex@fao.org), **de préférence par courrier électronique, avant le 31 mars 2007.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa quinzième session, le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie est parvenu aux conclusions suivantes:

Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à sa trentième session:

Le Comité est convenu de transmettre les avant-projets de norme ci-après pour adoption à l'étape 5:

- Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (par. 42 et Annexe II);
- Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng (par. 68 et Annexe III).

Questions soumises à la Commission pour examen:

Le Comité:

- Est convenu de maintenir le texte actuel de la Partie 1 du projet de plan stratégique 2008-2013 (par. 10) et de transmettre à la Commission plusieurs propositions sur la Partie 2 (par. 11 à 15);
- A décidé de ne pas appuyer les *Propositions 1 et 2* concernant l'examen de la structure du Codex par comités et des mandats des comités et groupes spéciaux du Codex (par.16) et a formulé des observations concernant les *Propositions 7, 8, 10 et 11* (par. 17 à 23);
- A accepté à l'unanimité de désigner l'Indonésie pour la nomination du Coordonnateur pour l'Asie par la Commission à sa trentième session (par. 144);
- Est convenu de demander à la Commission d'approuver une nouvelle activité relative à l'avant-projet de norme pour la sauce chili (par. 150) et l'avant-projet de norme pour la farine de sagou comestible (par. 156).

Autres questions intéressant la Commission:

Le Comité:

- Est convenu de maintenir l'avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée à l'étape 4, à l'exception de la section 3.2 (Facteurs de qualité) et de constituer un groupe de travail électronique dirigé par la République de Corée qui poursuivra l'examen des dispositions énoncées à la Section 3.2 (par. 96-97 et Annexe IV);
- A décidé de renvoyer l'Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de travail électronique coordonné par la Chine et la Thaïlande, observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session (par. 106);
- A accepté l'élaboration d'un plan stratégique pour le CCASIA (par. 161 et 162).

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphes</u>
Introduction	1-3
Adoption de l'ordre du jour	4-5
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex	6-28
Examen d'avant-projets de normes Codex à l'étape 4	
<i>Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort</i>	29-43
<i>Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng</i>	44-69
<i>Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée</i>	70-97
<i>Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté</i>	98-106
Activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius, y compris le renforcement des capacités	107-113
Information sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments et la participation des consommateurs à l'établissement de normes alimentaires.....	114-127
Information sur l'utilisation des normes Codex et textes apparentés aux niveaux national et régional	128-141
Autres questions et travaux futurs	
<i>Sauce chili</i>	146-151
<i>Farine de sagou comestible</i>	152-158
<i>Plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie</i>	159-162
Date et lieu de la prochaine session	163

LISTE DES ANNEXES

	<u>Page(s)</u>
Annexe I Liste des participants	21
Annexe II Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort	32
Annexe III Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng	46
Annexe IV Avant-projet de norme pour les produits à base de soja fermenté	53

INTRODUCTION

1. La quinzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie (CCASIA) s'est tenue à Séoul (République de Corée) du 21 au 24 novembre 2006, sous la présidence de M. Cher-Ho Lee, Professeur de génie alimentaire, École supérieure de biotechnologie, Université de Corée. Ont participé à la session 90 représentants de 19 pays membres de la région, de trois pays observateurs et d'une organisation internationale. La liste complète des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

2. La session a été ouverte par M. Chang-Jin Moon, Commissaire, Secrétariat coréen aux produits alimentaires et pharmaceutiques. Il a souligné que cette quinzième session du Comité de coordination pour l'Asie était une excellente occasion pour tous les pays membres de la région de renforcer la compréhension mutuelle ainsi que les capacités internationales. Il a également insisté sur la nécessité d'harmoniser davantage les normes alimentaires au niveau mondial afin de faciliter le commerce tout en protégeant la santé des consommateurs.

3. Les participants ont aussi été accueillis par M. Gerald G. Moy, Département de la sécurité sanitaire des aliments, au nom de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la santé. Il a rappelé au Comité que l'échange d'informations sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, la coopération entre pays membres et la participation des consommateurs à l'établissement de normes alimentaires sont des activités essentielles liées aux travaux de la FAO et de l'OMS, y compris au niveau régional.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session, étant entendu que les trois points ci-après seraient examinés au titre du point 8 de l'ordre du jour si le temps à disposition le permettait:

- Nouvelle activité concernant la Norme pour la sauce chili (proposée par la Thaïlande)
- Avant-projet de norme Codex pour la farine de sagou comestible (proposé par l'Indonésie)
- Projet de plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie (proposé par la Malaisie)

5. Le Comité est convenu de débattre de la révision du Système de classement des denrées alimentaires par catégorie de la NGAA proposée par l'Indonésie au titre du point 2 de l'ordre du jour et de l'échange d'informations et de compétences pour les installations d'essais entre pays membres de la région proposé par le Bhoutan au titre du point 4 de l'ordre du jour.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

PROJET DE PLAN STRATÉGIQUE 2008-2013

6. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-neuvième session, la Commission était convenue de distribuer le projet de plan stratégique à tous les comités de coordination pour observations avant son adoption finale par la Commission, et a avancé les propositions suivantes pour amendements et observations.

Partie 1

7. De l'avis de la délégation indienne, les sessions du Codex devraient être réparties tout au long de l'année à intervalles réguliers afin de faciliter la participation des pays en développement qui disposent de ressources humaines limitées et a proposé d'amender le paragraphe 2 de l'introduction en conséquence. La délégation

¹ CX/ASIA 06/15/1Rév.1; CRD 3 (proposition de la Thaïlande); CRD 6 (proposition de l'Indonésie); CRD 5 (proposition de la Malaisie)

² CX/ASIA 06/15/2; CL 2006/29-CAC; CRD 4 (observations de l'Inde); CRD 10 (observations de la Thaïlande)

japonaise a demandé quelques éclaircissements du fait qu'il n'y avait pas de session du Codex pendant quelques mois seulement. Le Secrétariat a indiqué que selon le calendrier actuel (2006-2007), les sessions du Codex se tiennent de septembre à décembre et de janvier à mai et que toutes les semaines disponibles étaient utilisées. La session de la Commission ayant lieu en juillet, une période d'environ six semaines s'écoule avant la session afin de pouvoir distribuer le rapport et les observations après la réunion des comités en mai et une période d'environ deux mois s'écoule après la Commission pour permettre la soumission des observations et la préparation des premières réunions tenues après la session de la Commission (septembre).

8. La délégation indienne, se référant au paragraphe 10 des Principes de travail du Codex pour l'analyse des risques et au besoin de données provenant de pays en développement concernant les avis scientifiques, a proposé un amendement à l'Objectif 2, paragraphe 11, visant à ce que tant que les pays en développement ne fournissent pas de données, les limites ne seront pas définitivement arrêtées. Le Secrétariat a noté que la question du manque de données en provenance de pays en développement concernant l'évaluation des risques a été examinée spécifiquement au paragraphe 22 des Principes de travail pour l'analyse des risques.

9. Concernant l'Objectif 5, la délégation indienne a proposé que le Fonds fiduciaire apporte également un soutien financier pour la participation aux programmes de formation au renforcement des capacités. Le représentant de l'OMS a rappelé que le Fonds fiduciaire avait été établi en tant que mécanisme de financement distinct afin de faciliter la participation des pays en développement aux travaux du Codex, et que certaines activités de formation régionales visant à promouvoir la participation effective aux processus du Codex avaient également été financées par le Fonds fiduciaire. Le représentant a fait ressortir qu'il existait d'autres mécanismes pour assurer la formation et le renforcement des capacités par le biais des programmes de la FAO et de l'OMS et a informé le Comité que le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC) géré par l'OMC pourrait également financer des projets de coopération technique dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Les États membres pourraient soumettre au FANDC leurs demandes d'assistance technique concernant la sécurité sanitaire des aliments.

10. Compte tenu de ce qui précède, le Comité est convenu de garder le texte actuel de la Partie 1 du Plan stratégique.

Partie 2

11. A la section 1.2, le Comité est convenu du libellé ci-après: « Parties responsables: groupes spéciaux, comités de produit et comités de coordination FAO/OMS compétents » du fait que le mandat des comités de coordination leur permettait d'élaborer des normes régionales liées à la qualité des aliments.

12. Le Comité a décidé d'amender l'Objectif 1.5 comme suit: « Parties responsables: Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens » afin de refléter la décision prise par la Commission à sa vingt-neuvième session.

13. A la section 4.1, sur proposition de la délégation thaïlandaise, le Comité est convenu de préciser que: « Une synthèse de ces activités concernant le Codex sera communiquée chaque année au Comité exécutif et à la Commission pour action ultérieure », afin d'assurer le suivi des activités d'autres organisations internationales. Une phrase semblable a été insérée à la fin de la section 4.2: « Une synthèse de ces activités sera communiquée au Comité exécutif et à la Commission pour action ultérieure ».

14. A la section 5.5, le Comité a décidé qu'une référence devrait être faite aux « organes subsidiaires » plutôt qu'aux « Comités de coordination » car la participation des ONG était importante pour tous les comités et groupes spéciaux du Codex.

15. Le Comité est convenu que les propositions ci-dessus seraient transmises à la Commission en vue de la mise au point définitive du plan stratégique par la Commission à sa trentième session.

EXAMEN DE LA STRUCTURE DU CODEX PAR COMITES ET DES MANDATS DES COMITES ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX***Propositions 1 et 2***

16. Le Comité n'a pas appuyé la Proposition 1 tendant à limiter le nombre des sessions du Codex prévues pour un exercice biennal ni la Proposition 2 visant à limiter le nombre d'organes subsidiaires actifs étant donné que ces limitations n'étaient pas clairement justifiées et qu'il serait difficile de les mettre en pratique.

Proposition 7

17. Le Comité a souligné que l'examen complet de la structure du Codex par comités devrait comprendre tous les organes subsidiaires et ne devrait pas être limitée aux comités s'occupant de produits car il pourrait aussi s'avérer nécessaire de simplifier la structure et le mandat des comités horizontaux.

Proposition 8

18. Le Comité n'a pas appuyé la proposition prévoyant le commencement de la conversion des normes régionales en normes mondiales seulement après leur adoption définitive par la Commission, car cela entraînerait des retards considérables et serait contraire à l'objectif général d'accroître l'efficacité et la pertinence des travaux du Codex. Plusieurs délégations ont fait valoir que la plupart des produits de base d'intérêt régional ont aussi fait l'objet d'un commerce international et ont souligné que des normes internationales étaient nécessaires en particulier dans le cadre des accords SPS et OTC de l'OMC. Elles ont proposé de commencer l'élaboration de normes d'intérêt régional au sein des Comités de coordination, compte tenu de leurs compétences spécialisées, et de les mettre au point en tant que normes internationales au sein du comité de produits pertinent après l'étape 5, ce qui serait conforme à la pratique actuelle et à la procédure d'élaboration. Le Comité est donc convenu d'apporter la modification suivante à la Proposition 8:

19. « Il faudrait charger les Comités de coordination de commencer des travaux sur les normes de produits qui nécessitent des compétences spécialisées de la région jusqu'à l'étape 5. Le projet de norme sera ensuite soumis à un nouvel examen par le Comité de produits concerné, puis présenté à la Commission pour adoption en tant que norme mondiale ».

Proposition 10

20. Le Comité est convenu que le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime poursuivra son travail conformément à son mandat, afin de couvrir les domaines de travail suivants: établissement de normes, avis sur les questions de nutrition, et la mise en oeuvre de la stratégie mondiale de l'OMS sur le régime alimentaire, l'activité physique et la santé, en coopération avec le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires suivant les besoins.

Proposition 11

21. Le Comité a exprimé sa préoccupation en ce qui concerne les normes privées du fait que ce terme a fait l'objet de diverses interprétations et quelques délégations se sont interrogées sur le rapport entre les normes privées et « la focalisation des travaux de la Commission sur des domaines dont devrait s'occuper exclusivement le Codex », tout en soulignant que le Codex devrait travailler conformément à son mandat et répondre aux besoins de ses membres. Le Secrétariat a noté que le terme « normes privées » pourrait être interprété de différentes façons, mais en tant que fondement de la proposition présentée à l'ISO et aux organismes de normalisation, son intention était de généraliser la pratique suivie par l'ISO. Il a été proposé d'obtenir des informations pertinentes sur les travaux des organismes de normalisation non gouvernementaux internationaux ayant statut d'observateur auprès du Codex, qui seraient cohérents avec le rôle de coordination du Codex.

22. Après quelques échanges de vues, le Comité a fait sienne la proposition de la délégation chinoise de remplacer la référence aux « normes privées » par « normes émanant d'ONG internationales » dans la proposition 11.

23. La délégation indienne a proposé de se référer aux organisations intergouvernementales internationales (OII), en particulier à des principes similaires applicables aux membres concernant la coopération. Le Comité a noté que cette proposition visait spécifiquement les organismes de normalisation non gouvernementaux et qu'il existait des directives spéciales sur la coordination avec les OII.

EXAMEN DES COMITÉS DE COORDINATION RÉGIONAUX

24. Le Comité a noté les mesures déjà prises pour appliquer les recommandations faites durant l'examen, telles que la convocation de groupes de travail électroniques si besoin était afin de faciliter le travail du Comité ou la tenue de réunions régionales organisées par la FAO, l'OMS et le coordonnateur régional sur des thèmes intéressant la région.

MANDAT DES COMITÉS DE COORDINATION

25. Le Comité a rappelé que le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) avait proposé d'ajouter dans son mandat un point supplémentaire « promouvoir l'adoption de positions régionales sur des thèmes stratégiques », et que le Comité sur les principes généraux avait invité tous les autres comités de coordination à examiner cette proposition et ses incidences afin de juger si ce nouveau point pouvait être ajouté dans les mandats de tous les comités de coordination, qui sont identiques.

26. La délégation indienne a appuyé la proposition du CCLAC et a proposé quelques modifications supplémentaires au mandat du Comité. Plusieurs autres délégations ont jugé que la signification de « thèmes stratégiques » n'était pas claire et que l'expression serait difficile à interpréter. Certaines délégations ont fait valoir qu'il serait difficile de parvenir à une position commune du fait que les opinions différaient dans les pays membres de la région et ont demandé le but de cet amendement. Le Comité a donc reconnu qu'il n'y avait pas de consensus concernant l'inclusion dans son mandat de l'amendement proposé par le CCLAC.

RÔLE RESPECTIF DES COORDONNATEURS RÉGIONAUX ET DES MEMBRES DU COMITE EXÉCUTIF ÉLUS SUR UNE BASE GÉOGRAPHIQUE

27. Le Comité a rappelé que le Comité sur les principes généraux avait examiné comment préciser le rôle respectif des coordonnateurs régionaux et des membres du Comité exécutif élus sur une base géographique devrait être clarifié, donnant suite à la demande de la Commission à sa vingt-huitième session et qu'il examinerait cette question plus à fond à sa prochaine session. La délégation malaisienne a estimé que le rôle du membre élu sur une base géographique devrait être clarifié dans le Manuel de procédure et que la possibilité pour les membres d'être accompagnés de deux conseillers devrait être maintenue.

AUTRES QUESTIONS: Système de classement des denrées alimentaires

28. La délégation indonésienne a rappelé qu'à la trentième-huitième session du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), elle avait présenté une proposition pour la Révision du Système de classement des denrées alimentaires décrit dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) concernant le nouveau classement des produits alimentaires à base de soja. Il avait été décidé qu'un groupe de travail électronique, présidé par l'Indonésie, avec l'aide de la Chine, du Japon, de la Corée, du Sri Lanka, de la Thaïlande, de la Tunisie et des États-Unis, élaborerait un document de travail et un document de projet sur ce thème (ALINORM 06/29/12, par. 215). La délégation a rappelé que ce document devait être finalisé en janvier 2007 et comme plusieurs États membres de la région faisaient partie du groupe de travail, elle les a invités à fournir des observations afin de peaufiner le document. Les délégations chinoise et japonaise ont indiqué que leurs experts nationaux examinaient la question et qu'ils communiqueraient leurs observations dès que possible.

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX À L'ÉTAPE 4 (Point 3 de l'ordre du jour)**AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT (Point 3a de l'ordre du jour)³**

29. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait été convenu de maintenir l'Avant-projet de norme à l'étape 4. Le Comité a rappelé en outre qu'à sa dernière session, le Comité n'avait pu parvenir à un accord sur la Section 3.1.2 (Ingrédients facultatifs) et la Section 4.3 (Exhausteurs de goût), tandis que la Section 8.2 (Méthodes d'analyse) devait encore être élaborée. Le Comité est convenu de se concentrer sur l'élaboration de ces trois sections.

Ingrédients facultatifs

30. La délégation japonaise a proposé de remplacer « assaisonnement fermenté » entre crochets à la section 3.1.2 par plusieurs ingrédients individuels.

31. Le Comité a appuyé la proposition et a aussi accepté d'ajouter « autres ingrédients » à la fin de la liste des ingrédients facultatifs de sorte que dorénavant il ne sera plus nécessaire de procéder à une nouvelle révision de cette section.

Additifs alimentaires

32. La délégation japonaise a proposé de supprimer les crochets à la Section 4.3 et d'ajouter quelques additifs alimentaires, tels qu'ils figurent dans le document de séance CRD 2.

33. Le Comité a appuyé l'amendement proposé.

Méthodes d'analyse

34. La délégation de la République de Corée a présenté la nouvelle Section 8.2 contenue dans la lettre circulaire CL 2006/23-ASIA et a fourni d'autres explications concernant la fiabilité des méthodes proposées, faisant référence aux données figurant dans le document de séance CRD 8.

35. La délégation japonaise, quoique ne s'opposant pas à l'inclusion des méthodes, a souligné que d'autres données devraient être préparées pour la vérification des méthodes proposées, y compris les données sur la reproductibilité pour la détermination de la capsaïcine et les données sur la récupération pour la détermination des protéines brutes.

36. Le Comité, tout en reconnaissant la nécessité de procéder à un examen ultérieur des méthodes d'analyse, a accepté les textes proposés tels que libellés dans la lettre circulaire CL 2006/23-ASIA.

Autres questions

37. La délégation chinoise a souligné que la traduction chinoise du nom du produit n'était pas exacte. Le Comité a suggéré que la Chine propose le nom correct du produit en chinois à un stade plus avancé de l'élaboration de cette Norme et qu'entre-temps le terme « Gochujang » soit utilisé en chinois.

38. Le Comité a décidé d'apporter une légère modification au texte de la Section 2.1 afin de donner une définition plus précise du produit.

39. Le Comité est convenu d'ajouter une disposition pour les contaminants en tant que Section 5, adoptant le libellé standard utilisé pour les contaminants dans les normes Codex.

³ ALINORM 05/28/15, Annexe III; CL 2006/23-ASIA; CX/ASIA 06/15/3; CRD 2 (observations du Japon); CRD 8 (observations de la République de Corée)

40. Le Comité est convenu de remplacer le texte de la Section 7 par le libellé standard utilisé pour les dispositions d'étiquetage dans les normes Codex.

41. Le Comité a noté que la section concernant l'échantillonnage n'était pas nécessaire là où des dispositions spéciales n'étaient pas incluses et que les dispositions contenues dans les Directives générales pour l'échantillonnage s'appliquent à toute norme même si cela n'est pas spécifiquement mentionné. Le Comité est convenu de supprimer la référence aux Directives générales pour l'échantillonnage et d'appliquer le même principe pour les autres normes à l'examen du Comité.

État d'avancement de la norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort

42. Le Comité est convenu de transmettre l'Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort à la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe II). Il a également été décidé de transmettre les sections sur les additifs alimentaires, l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation.

43. Le Comité, rappelant la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session⁴, est convenu de recommander à la Commission de confier la mise au point définitive de la Norme au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG (Point 3b de l'ordre du jour)⁵

44. Le Comité a rappelé que la Commission, à sa vingt-huitième session, tenant compte des préoccupations exprimées par les membres de la région Asie, a décidé de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng et a demandé au Comité de coordination de se pencher sur le problème.

45. Le Comité a noté que la République de Corée avait préparé un avant-projet de norme révisé incorporant les observations fournies par les membres intéressés à cette norme et est convenu d'élaborer la norme sur la base de la proposition contenue dans le document CX/ASIA 06/15/4.

46. Le Comité a d'abord échangé des opinions générales sur l'avant-projet de norme, se concentrant sur les préoccupations exprimées précédemment durant la vingt-huitième session de la Commission.

Champ d'application

47. Le Président, se référant aux observations soumises par l'Australie et les Etats-Unis, a attiré l'attention du Comité sur le fait que le ginseng est réglementé comme médicament et n'est pas considéré comme un aliment dans certains pays et a demandé au Comité de s'exprimer sur ce sujet.

48. Plusieurs délégués ont expliqué que le ginseng était réglementé dans leur pays en tant que médicament, tandis que d'autres ont précisé que, selon la réglementation en vigueur dans leur pays, le ginseng pouvait être utilisé comme aliment, ingrédient alimentaire ou médicament. Une autre délégation a expliqué que le ginseng était réglementé comme aliment diététique, soumis à des prescriptions d'étiquetage spéciales.

49. Après un échange de vues, le Comité est convenu que pour remédier à la différence dans les réglementations relatives au ginseng d'un pays à l'autre, il fallait rédiger un texte clarifiant que la présente norme ne devrait s'appliquer que lorsque le produit est réglementé en tant qu'aliment.

Espèces devant être visées

50. La délégation chinoise a proposé que *P. quinquefolius* L. et *P. notoginseng* Burk soient exclues de la Norme, du fait que ces espèces sont utilisées à des fins différentes de *P. Ginseng* C. A. Meyer.

⁴ ALINORM 04/27/41, par. 97

⁵ CL 2006/3-ASIA; CX/ASIA 06/15/4; CX/ASIA 06/15/4-Add.1; CRD 2 (observations du Japon); CRD 5 (observations de la Malaisie); CRD 8 (observations de la République de Corée)

51. La délégation de la République de Corée a rappelé au Comité que l'avant-projet de norme transmis à la vingt-huitième session de la Commission comprenait seulement *P. ginseng* C. A. et que la Commission avait demandé au Comité d'envisager l'inclusion d'espèces apparentées.

52. Une autre délégation a indiqué qu'à sa quarante-neuvième session, le Comité exécutif avait décidé que lorsque suffisamment de dispositions communes existent entre les normes individuelles, les Comités s'occupant de produits devraient opter pour l'élaboration de normes « globales » pour les produits apparentés.

53. Par la suite, le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section et y a apporté les modifications ci-après.

Section 1 « Champ d'application »

54. Le Comité est convenu d'ajouter à la Section 1 le libellé ci-après:

La présente norme ne s'applique que dans les juridictions où les produits définis à l'alinéa 2.1 sont réglementés en tant qu'aliments.

Section 2 "Description"

55. Le Comité a noté qu'il serait plus exact de décrire les produits visés à la section 2.2.3 comme « Autres types de produits contenant du ginseng ».

56. Plusieurs délégations ont fait ressortir que la teneur minimale en ginseng devrait être spécifiée pour ces produits. Elles ont souligné en outre que ces produits étaient des aliments contenant une petite quantité de ginseng et ne correspondaient pas vraiment au nom de la Norme et ont proposé que la section 2.2.3 soit supprimée.

57. Le Comité est convenu d'éliminer la section 2.2.3 et a fait les modifications corrélatives dans les sections pertinentes.

58. La délégation chinoise a souligné que *P. notoginseng* Burk était utilisée pour des aliments uniquement comme ingrédients supplémentaires après extraction et qu'il n'était pas nécessaire d'inclure *P. notoginseng* Burk dans la norme si « d'autres types de produits contenant du ginseng » étaient exclus de la Norme.

59. Le Comité a décidé de ne pas inclure *P. notoginseng* Burk et les produits dérivés dans la présente Norme.

Section 3 « Facteurs essentiels de composition et de qualité »

60. La délégation japonaise, se référant aux observations figurant dans le document de séance CRD 2, a proposé de limiter le facteur qualité pour les produits dérivés de *P. ginseng* C. A. Meyer uniquement au ginsénoside Rf, et non pas aux trois ginsénosides, du fait que le ginsénoside Rf ne caractérisait que *P. ginseng* C. A. Meyer; de ce fait, l'identification du ginsénoside Rf montrait l'existence de cette espèce particulière. La délégation s'est dite préoccupée en raison des répercussions sur les coûts pour les fabricants s'ils devaient tester les trois ginsénosides. La délégation a en outre attiré l'attention du Comité sur la description dans l'Objectif 1.2, Partie II du projet de plan stratégique 2008-2013, qui stipule que les normes ne doivent pas être trop prescriptives et ne doivent pas limiter les échanges internationaux plus que nécessaire, compte dûment tenu des incidences techniques et économiques.

61. La délégation de la République de Corée a préféré conserver les dispositions originales car elle estimait que les consommateurs pourraient être induits en erreur si les ginsénosides Rb1 et Rg1 étaient éliminés des facteurs de qualité. La délégation a signalé que les répercussions sur les coûts dues à l'augmentation du nombre de produits analysés pourraient ne pas être importantes grâce à la possibilité de détecter les trois ginsénosides par chromatographie.

62. Après quelques échanges de vues, le Comité est convenu que seul le ginsénoside Rb1 devrait être identifié pour *P. quinquefolius* L. et Rb1 et Rf pour *P. ginseng* C. A. Meyer.

Section 4 “Contaminants”

63. Le Comité est convenu d'éliminer la section 4.3 « Éléments étrangers » et d'insérer une disposition pertinente dans la section 3.3 « Facteurs de qualité ».

Section 7 “Étiquetage”

64. Le Comité a décidé d'amender les textes et d'adopter un libellé standard pour les dispositions d'étiquetage dans les normes Codex.

65. Le Comité est convenu de ne pas énumérer les noms communs des espèces de ginseng considérant qu'il pourrait y avoir des noms communs différents selon les pays et les régions.

66. En réponse à la demande d'éclaircissement d'une délégation, la délégation de la République de Corée a expliqué que l'indication du pays d'origine sur l'étiquette est particulièrement importante pour les produits à base de ginseng du fait qu'il y avait beaucoup de pratiques trompeuses en matière d'étiquetage concernant le pays d'origine sur le marché international, et qu'il s'agissait de l'information la plus importante pour les consommateurs.

67. A la section 7.4, le Comité est convenu que l'étiquetage des produits doit indiquer clairement que les produits ne sont pas destinés à un usage médicinal, sauf disposition expresse contraire de la législation nationale, de manière à tenir compte des cas où les produits à base de ginseng sont réglementés en tant que médicaments.

État d'avancement de l'Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng

68. Le Comité est convenu de transmettre l'Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng à la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe III). Il a également été décidé de transmettre les sections sur les additifs alimentaires, l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux comités compétents pour approbation.

69. Le Comité, rappelant la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session⁶, a décidé de recommander à la Commission de confier la mise au point de la Norme à un comité de produits pertinent, de préférence le Comité sur les fruits et légumes traités.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE (Point 3c de l'ordre du jour)⁷

70. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait jugé que le champ d'application de la norme devrait être étendu pour inclure les produits apparentés utilisés dans la région. Il a rappelé en outre que l'avant-projet de norme avait été renvoyé à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de travail électronique dirigé par la République de Corée, afin d'aborder les problèmes soulevés durant la dernière session.

71. La délégation de la République de Corée a présenté l'avant-projet de norme remanié par le groupe de travail électronique.

72. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section et apporté les modifications ci-après.

Section 2 “Description”

73. Le Comité est convenu de modifier légèrement la définition du produit à la Section 2.1 afin de rendre plus explicites les prescriptions concernant les ingrédients.

⁶ ALINORM 04/27/41, par. 94

⁷ CL 2006/23-ASIA; CRD 2 (observations du Japon); CRD 5 (observations de la Malaisie); CRD 8 (observations de la République de Corée); CRD 10 (observations de la Thaïlande); CRD 11 (observations de la Thaïlande)

74. Le Comité est convenu d'utiliser le terme « microorganismes existant à l'état naturel » au lieu de « microorganismes indigènes » conformément à l'avis donné par le représentant de l'OMS.

Section 3 « Facteurs essentiels de composition et de qualité »

Composition

75. La délégation de la République de Corée a proposé de transférer certains des microorganismes de la Section 3.1.2 « Ingrédients facultatifs » à la Section 3.1.1 « Ingrédients de base », comme il est proposé dans le document de séance CRD 8.

76. Le Comité a fait sienne la proposition et a ajouté une phrase pour bien préciser que des microorganismes pathogènes ou toxigènes ne peuvent pas être utilisés.

77. Le Comité est convenu de remplacer l'expression « Matières premières aromatisantes » par « Matières premières aromatisantes naturelles » et de placer entre parenthèses un texte explicatif afin de clarifier les ingrédients inclus dans ce point.

Facteurs de qualité

78. Le Comité est convenu de supprimer l'alinéa b) « graisse brute » de la Section 3.2, car il a été expliqué qu'il s'agissait de la conséquence de l'emploi du soja et que cela ne contribuait pas aux caractéristiques organoleptiques du produit.

79. Le Comité est convenu d'ajouter dans cette section la prescription non quantitative suivante:

« Le produit doit avoir la saveur, l'odeur, la couleur et la texture caractéristiques du produit. »

80. La délégation japonaise, mentionnant les observations écrites contenues dans le document de séance CRD 2, a déclaré qu'elle avait besoin de davantage de temps pour conduire d'autres études sur les valeurs numériques qui seraient obtenues avec les méthodes d'analyse proposées, et a suggéré de différer l'examen des facteurs de qualité. Elle a également souligné que les valeurs numériques devraient pouvoir s'appliquer aux divers types de produits utilisés dans la région.

81. La délégation chinoise a fait observer que la teneur du produit en azote aminé variait en fonction de la matière première et que par exemple, en Chine, la teneur était de 0,6%.

82. La délégation de la République de Corée a proposé de spécifier les différentes valeurs pour deux groupes de produits différents, produits utilisant seulement du soja et produits utilisant du soja et des céréales, afin de pouvoir les appliquer à vaste gamme de produits.

83. La délégation thaïlandaise a proposé d'ajouter une note de bas de page à l'alinéa a) « Azote total » afin de spécifier le facteur de conversion des protéines de 5,71, du fait que dans certains pays, la teneur en protéines est considérée comme facteur de qualité au lieu de l'azote total.

84. Après quelques échanges de vues, le Comité est convenu de maintenir la section 3.2 telle que libellée actuellement entre crochets pour nouvel examen, en y ajoutant une prescription non quantitative et en supprimant le point b).

Section 4 « Additifs alimentaires »

85. Certaines délégations ont proposé d'ajouter plusieurs additifs alimentaires à la Section 4.

86. Le Comité a en général appuyé les propositions, mais a décidé de placer entre crochets les deux additifs alimentaires ci-après.

Saccharine

87. Plusieurs délégations ont fait part de leur inquiétude concernant l'inclusion de la saccharine dans cette Norme, du fait que l'emploi de la saccharine était limité dans leur pays et que les produits visés par cette norme étaient largement consommés par la population. Le Comité a noté que la saccharine de sodium, incluse dans la proposition, avait été évaluée par le JECFA, mais que les limites maximales pour son emploi n'étaient fixées que pour quelques catégories d'aliments et qu'elles ne figuraient pas dans la NGAA.

Extrait de levure

88. Le Comité a noté que l'ajout d'extraits de levure au produit ferait augmenter la concentration en azote aminé, ce qui autrement serait attribué au processus de fermentation, et que cela rendrait difficile le contrôle de la qualité sur la base de la concentration en azote aminé.

Section 5 « Contaminants »

89. Le Comité est convenu d'amender le titre de la Section 5.2 comme suit « Autres contaminants ».

Section 7 « Étiquetage »

90. Le Comité a décidé de modifier le texte de la Section 7.1 « Nom du produit » afin de clarifier que le nom commun ou le nom local du produit autorisés par la législation nationale pouvaient être utilisés.

91. Le Comité est convenu d'ajouter le paragraphe concernant l'allégation sur l'utilisation du terme « Halal » à la Section 7.

Section 8 « Méthodes d'échantillonnage et d'analyse »

92. La délégation japonaise a expliqué que les expériences menées dans les laboratoires nationaux ont indiqué que les méthodes AOAC citées dans la présente Norme étaient fondamentalement applicables au produit, à la condition que la spécification et les modifications indiquées dans leurs observations figurant dans le document de séance CRD 2 soient adoptées.

93. Le Comité est convenu d'incorporer la spécification et les modifications proposées dans les dispositions de la Section 8.

Poids et mesures

94. La délégation thaïlandaise a proposé d'ajouter la section « Poids et mesures » comme section 7, faisant référence à ses observations écrites dans le document de séance CRD 11.

95. Tout en faisant sienne cette proposition, le Comité a mis entre crochets le pourcentage pour le remplissage minimal, car il n'était pas clairement établi que le chiffre actuel était approprié pour les produits sous forme de pâte.

État d'avancement de l'avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée

96. Le Comité est convenu de maintenir l'avant-projet de norme à l'étape 4, à l'exception de la Section 3.2 (Facteurs de qualité) (voir Annexe IV).

97. Le Comité a décidé de constituer un groupe de travail électronique dirigé par la République de Corée qui poursuivra l'étude des dispositions énoncées à la Section 3.2 (Facteurs de qualité). Le groupe de travail sera ouvert à tous les pays de la région. La Chine, l'Indonésie, l'Inde, le Japon, la Malaisie, Singapour et la Thaïlande ont exprimé le souhait de participer au groupe de travail. Le texte révisé sera distribué pour observations à l'étape 3, avant la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (Point 3d de l'ordre du jour) ⁸

98. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-huitième session, la Commission avait approuvé une nouvelle activité portant sur l'Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté, qui a été ensuite rédigé par la Chine et distribué pour observations à l'étape 3.

99. En présentant le document, la délégation chinoise a souligné que les produits à base de soja non fermenté étaient consommés traditionnellement dans de nombreux pays asiatiques, que leur consommation et leur commerce avaient augmenté au niveau régional et international, et que la norme devrait viser les divers types de produits à base de soja non fermenté vendus sur le marché.

100. La délégation japonaise a estimé que le champ d'application de la norme concernait une vaste gamme de produits ayant peu de caractéristiques communes, pour lesquels des dispositions importantes, par exemple celles concernant les additifs, devraient être différentes et que bon nombre de ces produits n'étaient consommés que dans quelques pays ou ne faisaient l'objet que d'un commerce limité. La délégation a donc proposé de revoir le champ d'application de la norme et de le rendre plus spécifique, en tenant compte des recommandations de la cinquante-sixième session du Comité exécutif à ce égard, et des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux.

101. Plusieurs délégations ont proposé de préciser les types de produits visés sans restreindre le champ d'application, car la norme devrait porter sur tous les produits à base de soja pertinents, à condition qu'ils soient identifiés par des noms courants adéquats.

102. Le Comité est convenu de mettre en place un groupe de travail présidé par les délégations chinoise et thaïlandaise, qui travaillera en anglais, et comprendra l'Inde, l'Indonésie, le Japon, la Malaisie, la République de Corée, Singapour et le Viet Nam; il devra étudier comment rendre plus précis le champ d'application de la norme. En conséquence, le Comité a examiné la proposition suivante:

Champ d'application: La norme ne vise pas les produits contenant des protéines de soja.

Classification

1. *Lait de soja / boissons au soja*

2. *Caillé de soja (tofour)*

2.1 *Caillé de soja mou*

2.2 *Caillé de soja lyophilisé*

3. *Caillé de soja condensé/tofour gan*

4. *Pellicule de soja*

Des dispositions génériques/ similaires pour ces produits classés par catégorie seront mentionnées dans la norme. Des dispositions différentes ou spécifiques pour chaque produit figureront dans des appendices séparés.

103. Le Comité est convenu que cette typologie pourra être utilisée pour l'élaboration de la norme et que les questions ci-après devront être approfondies durant le processus: l'établissement de dispositions communes s'appliquant aux quatre classes de produits et l'identification des noms adéquats pour les produits concernés. Le Comité a reconnu la nécessité d'examiner l'adéquation des quatre catégories de produits à la prochaine session.

⁸ CL 2006/24-ASIA; CX/06/15/6 (observations du Japon); CRD 10 (observations de la Thaïlande)

104. Après quelques échanges de vues, le Comité a reconnu qu'il n'était pas possible d'examiner la norme durant la présente session et est convenu de mettre en place un groupe de travail électronique présidé par la Chine et la Thaïlande ayant pour mandat de remanier la norme sur la base de la classification ci-dessus. Il a été convenu que la Chine et la Thaïlande feront circuler une version préliminaire parmi les membres du groupe de travail, ouvert à tous les pays membres intéressés de la région, afin de préparer une version révisée pour examen par le Comité à sa prochaine session.

105. Le Comité a remercié les délégations chinoise et thaïlandaise et le groupe de travail pour leurs efforts constructifs visant à rendre plus précis le champ d'application.

État d'avancement de l'Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté

106. Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-projet de norme à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de travail électronique coordonné par la Chine et la Thaïlande, observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session.

ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, Y COMPRIS LE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS (Point 4 de l'ordre du jour)⁹

107. Le représentant de la FAO, qui s'exprimait au nom de la FAO et de l'OMS, a décrit dans les grandes lignes les principales activités entreprises par les deux Organisations depuis la dernière session du Comité en ce qui concerne la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, l'analyse des risques, le renforcement des capacités visant à faciliter la participation aux travaux du Codex et l'assistance technique aux niveaux régional et national. Le représentant a indiqué qu'une directive de procédure rassemblant toutes les procédures écrites suivies par la FAO et l'OMS relativement à la fourniture d'avis scientifiques serait bientôt finalisée et a mis en relief les activités visant à faciliter la participation des experts et la production de données de la part des pays en développement aux fins de l'analyse des risques. Plusieurs délégations ont manifesté leur reconnaissance à la FAO et à l'OMS pour leurs efforts en matière de renforcement des capacités dans la région et ont estimé qu'un appui supplémentaire était nécessaire, notamment concernant l'analyse des risques.

108. La délégation indienne a indiqué qu'avec l'appui de la FAO et de l'OMS, des manuels sur les BPF, les BPH et le HACCP dans plusieurs secteurs alimentaires avaient été préparés et qu'un télécours en direct sur la sécurité sanitaire des aliments avait été conçu et lancé avec un institut universitaire, qui représente un moyen très efficace de pourvoir au renforcement des capacités. La délégation a noté qu'une assistance technique supplémentaire était nécessaire concernant l'analyse des risques, la surveillance des contaminants et la détection de matériel génétiquement modifié.

109. La délégation de la République de Corée a souligné l'importance de renforcer la formation en analyse des risques et s'est déclarée prête à partager son expérience dans ce domaine avec des pays de la région, tout en rappelant que la plus haute priorité devrait être accordée à la protection de la santé publique et des consommateurs. A cet égard, le Comité a été informé qu'un stage de formation régional pour l'Asie organisé par la FAO sur l'évaluation des risques microbiologiques avait été suivi de la constitution d'un réseau régional dans ce domaine et que le Manuel FAO/OMS sur l'analyse des risques, qui comprenait deux études de cas, serait bientôt publié.

110. La délégation du Sri Lanka a informé le Comité qu'avec l'assistance de l'OMS, des protocoles d'échantillonnage et des manuels de bonnes pratiques d'hygiène à l'usage des manipulateurs d'aliments avaient été mis au point au niveau national, et a fait observer qu'une assistance supplémentaire était nécessaire concernant l'analyse des risques, l'inspection et la certification ainsi que la détection de matériel génétiquement modifié.

111. Le représentant de l'OMS a noté que des progrès sensibles avaient été faits dans plusieurs domaines, en particulier la participation au Codex et le renforcement des capacités en matière d'analyse des risques et de sécurité sanitaire des aliments, mais que la FAO et l'OMS ne disposaient que de ressources limitées pour répondre aux demandes d'assistance technique des pays membres; il a souligné par ailleurs que le Fonds

⁹ CX/ASIA 06/15/7-Partie 1 et Partie 2; CRD 4 (observations de l'Inde)

pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC) avait un potentiel considérable pour le financement de projets dans le domaine des mesures sanitaires et phytosanitaires. Le représentant a indiqué que, dans le sillage de l'Atelier sur les études du régime total tenu à Beijing en 2006, un stage de formation régional serait organisé à Djakarta en 2007, et a souligné l'importance de ces études pour les pays en développement qui pourront ainsi évaluer l'exposition aux substances chimiques et fixer leurs priorités dans ce domaine.

112. La délégation du Bhoutan a exprimé la nécessité de mettre en place l'inspection et la certification des exportations et importations de denrées alimentaires, ce qui exige des ressources en termes de compétences spécialisées et d'infrastructures. En outre, le bureau du Service central de liaison avec le Codex doit être bien établi afin de pouvoir participer activement aux activités liées au Codex.

113. Les délégations du Bhoutan et de Sri Lanka ont souligné les difficultés rencontrées pour la mise en place de capacités de laboratoires, en particulier pour des analyses complexes et coûteuses telles que les essais de matériel génétique et ont demandé s'il était possible de recevoir une formation et une assistance technique au niveau régional à cet égard. La délégation de Sri Lanka a également proposé d'établir un centre régional de formation avancée en sécurité sanitaire des aliments. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont souligné que les ressources pour des projets visant à améliorer les capacités d'essai des laboratoires étaient insuffisantes et que les deux Organisations étaient convenues d'encourager la coopération régionale et la constitution de réseaux dans cette région.

INFORMATION SUR LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS ET LA PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉTABLISSEMENT DE NORMES ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)¹⁰

114. Le Comité a été informé des mises à jour récentes des systèmes nationaux de contrôle des aliments et de la participation des consommateurs à l'élaboration des normes dans les pays de la région. Ci-après figure un résumé des différentes déclarations des pays. De nombreuses délégations ont fourni des informations par écrit sous forme de documents de séance qui pourront être consultés par le biais des listes de distribution du Codex.

Japon

115. Le Japon a signé des accords de partenariat économique (EPA) avec Singapour, la Malaisie et le Mexique et négocie des accords similaires avec d'autres pays, principalement en Asie. Compte tenu des difficultés rencontrées pour examiner les questions de sécurité sanitaire des aliments avec des experts de ces pays, le Japon encourage les experts de la région à participer aux négociations EPA lorsque des questions de sécurité sanitaire des aliments sont à l'ordre du jour. Concernant le Codex, la coordination est assurée par un Comité consultatif composé de représentants des ministères, de l'industrie et des consommateurs.

Malaisie

116. La Malaisie adopte une approche intégrée intéressant plusieurs ministères, départements et organismes parties prenantes au système national de contrôle des aliments. Elle a également mis en place le Conseil national de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition qui fait fonction d'organe consultatif auprès du gouvernement sur les questions et la politique de sécurité sanitaire des aliments. Le Ministère de la santé fait office de Service central de liaison avec le Codex au niveau national et de secrétariat pour le Comité national du Codex. Les consommateurs et le public participent également activement à l'établissement de normes au niveau national.

République de Corée

117. La République de Corée envisage de créer une autorité compétente unique intégrant tout le système national de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments en vue de renforcer la sécurité sanitaire des aliments

¹⁰ CL 2006/16-ASIA; CX/ASIA 06/15/8 (observations du Japon et de la Malaisie); CRD 1 (observations de la Corée); CRD 6 (observations de l'Indonésie); CRD 7 (observations de la Chine); CRD 9 (observations du Cambodge); CRD 10 (observations de la Thaïlande)

vendus sur les marchés et d'améliorer l'efficacité du système de contrôle. Le Gouvernement coréen attend les résultats du débat sur la restructuration des instances chargées du système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.

Indonésie

118. Le Système intégré indonésien de sécurité sanitaire des aliments (IFSS) a été lancé officiellement en mai 2004, depuis lors le système national de contrôle des aliments suit une approche intersectorielle intégrée. Aux termes de cette disposition, les autorités chargées de contrôler la sécurité sanitaire des aliments sont le Ministère de l'agriculture, le Ministère des pêches, le Ministère de l'industrie, le Ministère de la santé et l'Agence nationale de contrôle des médicaments et des aliments (NADFC). Le Comité national du Codex est constitué de toutes les parties intéressées, y compris des organisations de consommateurs. Le Service central de liaison avec le Codex est sis à l'Agence nationale de normalisation.

Chine

119. La Chine a créé un Service central de liaison avec le Codex au sein du Ministère de l'agriculture et un Comité national du Codex composé de neuf membres: Ministère de la santé, Ministère de l'agriculture, Administration générale du contrôle de la qualité, de l'inspection et de la quarantaine, Chambre chinoise de l'industrie légère, Administration publique des céréales, Chambre de commerce générale de la Chine, Ministère du commerce, Fédération chinoise des coopératives d'approvisionnement et de commercialisation et Administration d'État pour les aliments et les médicaments.

Cambodge

120. La loi sur la gestion de la qualité et de la sécurité des produits et des services (LMQSPS) est une loi cadre pour la sécurité sanitaire des aliments et le commerce des denrées alimentaires visant l'approche de la ferme à la table. Quatre grands ministères sont responsables de la sécurité sanitaire des aliments, à savoir: Ministère du commerce (Département Camcontrol), Ministère de l'agriculture, de la forêt et de la pêche, Ministère de la santé, et Ministère de l'industrie, des mines et de l'énergie. Peu de consommateurs connaissent les normes alimentaires et il n'y pas encore d'associations de consommateurs. Toutefois, pour chaque projet de norme, des consultations ont lieu avec l'industrie et les universités, suivant les besoins.

Thaïlande

121. Le système de contrôle des aliments a été revu par souci de conformité à l'approche de la ferme à la table de la sécurité sanitaire des aliments; il comprend notamment des campagnes de prévention et d'information s'adressant aux producteurs. La feuille de route relative à la sécurité sanitaire des aliments précise le rôle et les responsabilités de chaque autorité thaïlandaise chargée du contrôle des aliments. Les comités nationaux responsables de l'établissement des normes et des règlements alimentaires sont composés de représentants d'organisations gouvernementales, de l'industrie, du commerce, de groupes de consommateurs et d'experts. Le Bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires reconnaît que la participation des consommateurs est l'un des grands principes à respecter en établissant des normes.

Inde

122. Le Service central de liaison avec le Codex est situé au Ministère de la santé et de la protection de la famille. Le Comité national du Codex est composé de tous les ministères compétents et de toutes les parties intéressées, y compris l'industrie et des représentants des organisations de consommateurs, qui participent et contribuent à l'examen des documents de travail et à la mise au point des observations de l'Inde. Le Comité national du Codex dispose également d'un site Web.

Sri Lanka

123. La loi sur l'alimentation définit l'organisation du contrôle des aliments au niveau de l'administration centrale et des services locaux, le principal responsable de la sécurité sanitaire des aliments étant le ministère de la santé, tandis que des organismes spécifiques s'occupent du contrôle des exportations. Quant à la

participation des consommateurs, deux représentations des organisations de consommateurs sont en place au sein du comité sur la sécurité sanitaire des aliments.

Bangladesh

124. Plusieurs ministères sont responsables du contrôle des aliments, selon les catégories d'aliments concernées. Afin de garantir la qualité et la sécurité sanitaire des aliments, le gouvernement se réfère aux normes internationales établies par la FAO et l'OMS. Le Bangladesh dispose d'un système de laboratoires très bien développé qui effectue des analyses chimiques et biologiques et d'un comité spécial chargé des questions de sécurité sanitaire des aliments.

Bhoutan

125. Au Bhoutan, la Direction nationale de l'agriculture et de la foresterie (BAFRA), rattachée au Ministère de l'agriculture, joue le rôle principal dans le contrôle des aliments et est responsable des services d'inspection et de laboratoire. Relevant du Ministère de l'agriculture, la Commission nationale du Codex est la plus haute autorité en ce qui concerne la réglementation des aliments et est responsable de la sécurité sanitaire des aliments et de l'établissement de normes pour les produits.

Népal

126. Le Département de la technologie alimentaire et du contrôle de la qualité, qui relève du Ministère de l'agriculture et des coopératives, est chargé du développement du secteur alimentaire et des systèmes de contrôle des aliments. Le Népal a revu sa loi sur l'alimentation en fonction des normes Codex et de l'Accord SPS. Il a créé un Comité national du Codex qui comprend des représentants des ministères, de l'industrie et des consommateurs. Il est tenu dûment compte des consommateurs lors de l'établissement de normes au niveau national.

Singapour

127. La Direction agroalimentaire et vétérinaire est responsable du contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, qui est axé sur les produits à haut risque. Singapour a mis en place un programme de sensibilisation des consommateurs à la sécurité sanitaire des aliments qui est régulièrement mis à jour. Le Comité national du Codex, créé en 1998, comprend des représentants des associations de fabricants de produits alimentaires et des associations de consommateurs.

INFORMATION SUR L'UTILISATION DES NORMES CODEX ET TEXTES APPARENTÉS AUX NIVEAUX NATIONAL ET RÉGIONAL (Point 6 de l'ordre du jour)¹¹

128. Le Comité a rappelé qu'après l'abolition de la procédure d'acceptation, le Comité sur les principes généraux avait reconnu la nécessité de coopérer avec l'OMC afin d'améliorer l'information sur l'utilisation des normes Codex. Dans cette perspective, à sa cinquante-septième session, le Comité exécutif est convenu d'ajouter un nouveau point à l'ordre du jour dans les comités de coordination concernant l'utilisation des normes et textes apparentés du Codex aux niveaux national et régional. Le Comité a examiné les informations fournies par plusieurs délégations sur la situation actuelle et l'approche adoptée au niveau national:

Japon

129. Le Japon établit ou révisé des mesures de contrôle des aliments fondées sur les normes et textes apparentés du Codex en tant que membre de l'OMC. Il considère qu'il n'est pas pratique de faire simplement une distinction entre normes et textes apparentés utilisés ou non utilisés, et ce pour les raisons suivantes: il y a des milliers de normes numériques telles que les LMR et il n'est pas facile pour les pays membres

¹¹ CL 2006/16-ASIA; CX/ASIA 06/15/9 (observations du Japon et de la Malaisie); CRD 1 (observations de la République de Corée); CRD 4 (observations de l'Inde); CRD 7 (observations de la Chine); CRD 9 (observations du Cambodge); CRD 10 (observations de la Thaïlande)

d'informer les autres membres de l'utilisation ou de la non-utilisation de chaque LMR; et les normes dites de transformation ou de système, comme les principes pour la traçabilité/ traçage des produits sont appliquées par les pays membres suivant leur situation.

Malaisie

130. Les normes Codex ont été très utiles comme référence pour élaborer des normes nationales et la Malaisie appuie sans réserve l'harmonisation des normes nationales avec celles du Codex. Les principes de l'analyse des risques doivent encore être entièrement mis en oeuvre et adoptés. Les difficultés sont dues au manque de compétences pour entreprendre l'évaluation des risques ainsi qu'au manque de données de qualité. Néanmoins, des efforts sont déployés pour renforcer les compétences dans le domaine de l'évaluation des risques en collaboration avec des instituts de recherche et des universités pour faire en sorte que des données de qualité soient disponibles.

République de Corée

131. La République de Corée estime que prendre simplement une décision sur l'utilisation des normes Codex en principe au niveau national ne serait pas facile du fait qu'il faudrait prendre en considération de nombreuses raisons telles que les mesures de l'exposition ou les niveaux de contaminants dans les aliments pour élaborer des normes sur la sécurité sanitaire des aliments. Néanmoins, elle s'emploie sans trêve à harmoniser la législation nationale sur la sécurité sanitaire des aliments, notamment les normes pour les additifs alimentaires, les contaminants et beaucoup d'autres avec les normes, directives et recommandations du Codex autant que faire se peut.

Inde

132. L'Inde a harmonisé ses normes en tenant compte des normes, codes et directives Codex, chaque fois que possible. Cette harmonisation a porté sur: dispositions générales pour les additifs alimentaires, poissons et produits de la pêche, sucre, confiserie, gomme à mâcher, gomme à claquer, dispositions d'étiquetage, définition des préparations pour nourrissons et des substituts du lait maternel, bonnes pratiques de fabrication. Néanmoins, l'Inde rencontre des difficultés avec la mise en oeuvre de ces normes en raison du besoin constant des laboratoires de se tenir à jour concernant les techniques d'analyse.

Chine

133. La Chine a connu quelques difficultés en ce qui concerne l'utilisation des normes et textes apparentés du Codex. Par exemple, les petites et moyennes entreprises sont encore très communes en Chine, alors que les normes et textes apparentés du Codex sont généralement fondés sur les grandes entreprises. Bon nombre d'installations et d'équipements de laboratoire doivent être améliorés afin de pouvoir observer ces normes très strictes, ce qui exige des ressources considérables.

Thaïlande

134. En général, la Thaïlande incorpore les normes Codex sur la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre réglementaire thaïlandais, y compris les lois et normes nationales. Dans certains cas seulement, sur la base de l'évaluation des risques nationale, il s'avère nécessaire de prendre des mesures différentes de celles du Codex pour protéger la santé des consommateurs. En outre, des efforts ont été entrepris pour harmoniser des normes techniques avec d'autres normes du Codex concernant la qualité essentielle pour les denrées alimentaires. La Thaïlande s'est heurtée à plus de difficultés du fait des exigences des partenaires commerciaux que pour l'harmonisation avec les normes Codex, en particulier parce que les normes imposées par certains pays importateurs sont plus strictes que celles du Codex.

Indonésie

135. Pour élaborer des normes et des directives afin de contrôler les aliments exportés ou importés, les normes Codex sont la référence de base. Néanmoins, d'autres normes de certains pays développés ou en développement sont également utilisées à des fins de comparaison durant l'élaboration de normes. Les

normes pour la sécurité sanitaire des aliments sont fondées sur l'approche de l'analyse des risques. Des problèmes se posent encore pour certains aspects des systèmes de contrôle des aliments, par exemple pour les laboratoires d'essais en raison du manque d'experts qualifiés et d'équipements pour l'analyse et l'échantillonnage.

Sri Lanka

136. Les normes Codex sont utilisées couramment comme base pour les normes nationales dans plusieurs domaines. Bien que Sri Lanka possède une infrastructure et des mécanismes organisationnels bien rodés permettant une mise en oeuvre et une application efficaces, il a rencontré des difficultés pour ce qui est de la surveillance, du matériel d'analyse, de l'inspection, de la certification et de l'analyse des risques en raison de l'insuffisance des ressources humaines et financières.

Bangladesh

137. Le Bangladesh n'a pu adopter intégralement les normes Codex comme normes nationales du fait qu'il a sa propre culture et ses propres habitudes alimentaires. Néanmoins il a adopté plusieurs normes Codex comme normes nationales et a l'intention d'améliorer cette situation et de participer activement au Codex. En ce qui concerne l'application des normes, les principales difficultés sont dues au manque de sensibilisation de l'opinion publique.

Viet Nam

138. Au Viet Nam, le Comité national du Codex, créé en 1994, est présidé par le Ministre de la science et de la technologie. Le Viet Nam a commencé à utiliser les normes Codex comme normes nationales en 1996 sur une base facultative. Elles sont devenues obligatoires en 2006 et ont été incluses dans les règlements législatifs par les ministères compétents. Le Viet Nam a accepté les normes Codex entièrement ou en partie selon les circonstances dans le pays. Les principaux domaines visés par cette harmonisation sont les limites maximales de résidus pour les additifs, les contaminants et les pesticides, le lait et les produits laitiers, les produits de la pêche et les fruits et les légumes.

Cambodge

139. Le Cambodge, en tant que membre de l'Organisation mondiale du commerce, doit se conformer aux obligations énoncées dans les accords SPS et OTC, et doit donc appliquer les règlements en matière de sécurité sanitaire des aliments et protéger les consommateurs contre la tromperie ou la fraude dans le commerce des produits alimentaires, ainsi que protéger leur santé. Le Cambodge a donc adopté les normes Codex en tant que normes et règlements techniques nationaux, chaque fois que possible, soit dix normes générales, dix-sept normes de produits et trente-cinq codes d'usages recommandés.

Népal

140. Les normes pour de nombreux produits alimentaires sont en cours d'harmonisation avec les normes Codex, par exemple les normes pour les graisses et les huiles et celles concernant les produits laitiers. La FAO et l'ILSI (Institut international des sciences de la vie), ont organisé avec le concours de la SAARC des ateliers sur l'harmonisation des normes Codex dans la région de la SAARC avec l'initiative du DFTQC. Afin d'appliquer les normes Codex au niveau national, il est nécessaire de renforcer les capacités relativement aux systèmes d'inspection des aliments et à l'analyse des risques et d'améliorer les services d'analyse des laboratoires.

Bhoutan

141. Au Bhoutan, le Comité des normes alimentaires, qui relève du Comité national du Codex, élabore des normes nationales pour les produits alimentaires. Le principal problème vient du manque de données scientifiques et d'experts en la matière. Toutefois, les normes, directives, manuels et codes d'usages concernant la sécurité sanitaire ont été jusqu'à présent fondés sur les normes Codex. Pour ce qui est des analyses, le Bhoutan manque vraiment d'équipement et de main-d'oeuvre qualifiée. Il souhaiterait une

assistance technique supplémentaire de la FAO et de l'OMS et la mise en place d'une coopération régionale pour renforcer la capacité des laboratoires.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 7 de l'ordre du jour)¹²

142. Le Comité a noté qu'il était invité à désigner le coordonnateur pour l'Asie pour nomination par la Commission à sa trentième session aux termes de l'Article IV. 2 du Règlement intérieur, tel qu'amendé par la Commission à sa vingt-neuvième session.

143. La délégation indonésienne a fait valoir qu'elle a participé activement aux derniers travaux du Codex et s'est déclarée disposée à assumer les fonctions de coordonnateur pour l'Asie.

144. Le Comité est convenu à l'unanimité de désigner l'Indonésie en vue de sa nomination par la Commission à sa trentième session.

145. La délégation indonésienne a remercié toutes les délégations pour leur appui.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour)¹³

SAUCE CHILI

146. La délégation thaïlandaise a présenté une proposition concernant une nouvelle activité sur la Norme pour la sauce chili dont l'avant-projet figure dans le document de séance CRD 3.

147. Le Comité a noté que non seulement le produit était important pour la région mais qu'il faisait aussi l'objet d'un commerce international sur une grande échelle.

148. La délégation japonaise, tout en accueillant avec intérêt le travail accompli par la Thaïlande, a déclaré qu'il fallait plus de temps pour des consultations avec les parties intéressées étant donné que la proposition n'a été présentée qu'à la réunion et a préféré reporter sa décision sur cette proposition. La délégation a également proposé qu'à l'avenir, les documents de projet soient soumis bien avant la session.

149. De nombreuses délégations ont soutenu la proposition de la Thaïlande du fait que le produit était largement consommé dans leurs pays dont certains étaient aussi de gros exportateurs.

150. Le Comité a décidé de demander à la Commission d'approuver cette nouvelle activité. La délégation japonaise s'est réservée de prendre une décision à cet égard.

151. Le Comité a en outre décidé que si cette nouvelle activité était approuvée, la Thaïlande préparerait un avant-projet de norme pour observations et examen par la prochaine session.

FARINE DE SAGOU COMESTIBLE

152. La délégation indonésienne a avancé une proposition pour un nouveau travail concernant la Norme pour la farine de sagou comestible, telle qu'elle figure dans le document de séance CRD 6. Elle a expliqué les raisons de sa proposition et le processus d'élaboration de l'avant-projet de norme.

153. Le Comité a noté que le produit pourrait être utilisé à l'instar de la farine de riz, de la farine de blé ou de la farine de manioc, et également comme stabilisant naturel et qu'il faisait l'objet d'échanges commerciaux entre plusieurs pays de la région.

154. La délégation japonaise a préféré reporter sa décision sur cette proposition pour la même raison que celle invoquée pour la Norme pour la sauce chili.

155. Plusieurs délégations ont remercié l'Indonésie pour le travail accompli et appuyé sa proposition.

¹² CX/ASIA 06/15/10

¹³ CRD 3 (observations de la Thaïlande); CRD 5 (observations de la Malaisie); CRD 6 (observations de l'Indonésie)

156. Le Comité a décidé de demander à la Commission d'approuver cette nouvelle activité. La délégation japonaise s'est réservée de prendre une décision à cet égard.

157. Le Comité a noté que la délégation indonésienne, avec l'aide des pays intéressés par cette norme, devrait préparer un document de projet et le soumettre à la Commission à sa trentième session.

158. Le Comité est convenu que si cette nouvelle activité était approuvée, l'Indonésie préparerait un avant-projet de norme pour observations et examen par la prochaine session.

PLAN STRATEGIQUE POUR LE COMITE DE COORDINATION POUR L'ASIE

159. La délégation malaisienne a présenté une proposition relative à l'élaboration d'un plan stratégique dans le but de renforcer « l'infrastructure de sécurité sanitaire des aliments de tous les pays membres de l'Asie et la contribution de la région aux travaux du Codex ». La délégation a indiqué que ce plan était nécessaire pour les raisons suivantes: il devrait servir de cadre pour la coopération régionale et encourager les pays à participer plus activement aux travaux du Codex; il réaffirmerait le rôle du Comité de coordination pour l'Asie dans la poursuite des objectifs du Codex. En outre, il était en harmonie avec le projet de plan stratégique global pour 2008-2013 et similaire en principe aux plans stratégiques mis en place par d'autres régions. Le plan stratégique proposé contient six objectifs stratégiques, les activités y afférentes, les parties responsables et un calendrier des activités.

160. La délégation japonaise, tout en appuyant cette proposition, a jugé que la section de l'introduction se référant au besoin pour les pays développés d'accélérer et d'élargir l'assistance technique aux pays en développement devrait être éliminée. Le Comité est cependant convenu de ne pas examiner le texte en détail mais de prendre une décision sur la poursuite de l'élaboration d'un plan stratégique.

161. De nombreuses délégations ont exprimé leur soutien à l'élaboration d'un plan stratégique en vue de faciliter la coopération régionale. Bien qu'appuyant cette proposition en principe, certaines délégations ont déclaré qu'elles avaient besoin de plus de temps pour étudier le document en détail au niveau national et formuler des observations.

162. Le Comité est convenu d'élaborer un plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie. Il a en outre décidé que le projet de plan stratégique, tel qu'il est présenté dans le document de séance CRD 5, serait distribué dans une lettre circulaire séparée et que la Malaisie recueillerait les observations et remanierait le document, si nécessaire, pour nouvel examen à la prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour)

163. Le Comité a été informé que la date et le lieu de la prochaine session seront communiqués aux membres après consultation entre le Secrétariat du Codex et le coordonnateur qui sera nommé par la Commission à sa trentième session.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	REFERENCE DANS LE DOCUMENT (ALINORM 07/30/15)
Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort (N03-2004)	5	30° CAC	Par. 42 Annexe II
Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng (N01-2004)	5	30° CAC	Par. 68 Annexe III
Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée (N02-2004) (Section 3.2)	2/3	Groupe de travail électronique dirigé par la République de Corée Membres/Observateurs 16° CCASIA	Par. 96-97 Annexe IV
Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée (N02-2004) (autres sections)	4	16° CCASIA	
Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté (N06-2005)	2/3	Groupe de travail électronique dirigé par la Chine et la Thaïlande Membres/Observateurs 16° CCASIA	Par. 106
Avant-projet de norme pour la sauce chili	1/2/3	59° CCEXEC et 30° CAC Thaïlande Membres/Observateurs 16° CCASIA	Par. 150-151
Avant-projet de norme pour la farine de sagou comestible	1/2/3	59° CCEXEC et 30° CAC Indonésie Membres/Observateurs 16° CCASIA	Par. 156-158
Projet de plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie	-	Membres/Observateurs 16° CCASIA	Par. 162

Annexe I

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

CHAIRPERSON / PRÉSIDENT / PRESIDENTE

Dr. Cherl Ho Lee
Professor of Food Engineering
Graduate School of Biotechnology
Korea University
5-1, Anam-dong, Sungbuk-ku, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-3290-3414
Fax: +82-2-927-5201
E-mail: chlee@korea.ac.kr

MEMBERS / MEMBRES / MIEMBROS**BANGLADESH**

Mr. Md.Azmal Hossain
Director-General
Bangladesh Standards and Testing Institution (BSTI)
116/A, Tejgaon Industrial Area, Dhaka 1208
BANGLADESH
Tel: +880-2-882-1462
Fax: +880-2-913-1581
E-mail: bsti@bangla.net

BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN

Mr. Jamyang Phuntsho
Chief Laboratory Officer
Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
Ministry of Agriculture
PO Box # 1071, Thimphu
BHUTAN
Tel: +975 2 327031
Fax: +975 2 327032
E-mail: j_phuntsho@moa.gov.bt
jamphuntso@hotmail.com

CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA

Mr. Kessara Saroeun
Bureau Chief of SPS Enquiry Point,
Assistant Secretariat of National Codex Committee
Cambodia Import Export Inspection and Fraud
Repression Department (CAMCONTROL)
Ministry of Commerce
#50Eo, street 144, Sangkat Phsar Kand 2 Phnom Penh
CAMBODIA
Tel: +855-23-426-166
Fax: +855-23-426-166
E-mail: camcontrol@camnet.com.kh
skessara@gmail.com

CHINA - CHINE - CHINA

Dr. Kan Xuegui
Consultant
Bureau of Health Supervision
Ministry of Health
No 1 Xizhimenwai Nanlu, Beijing 10004
P. R. CHINA
Tel: +86-10-68792403
Fax: +86-10-68792408
E-mail: xueguikan@hotmail.com

Ms. Zhang Lijun
Deputy Director
Industrial Development Department
China General Chamber of Commerce
yuetan north street 25#, xicheng district, Beijing
P. R. CHINA
Tel: +86-10-68391814
Fax: +86-10-68391814
E-mail: Zljun1814@163.com

Mr. Li Xiangbo

Engineer
Industrial Development Department
China General Chamber of Commerce
yuetan north street No.25, xicheng district, Beijing
P. R. CHINA
Tel: +86-10-68391807
Fax: +86-10-68391866
E-mail: Lxb337@163.com

Ms. Li Danghui

Division Director
Department of Market System Development
Ministry of commerce
Dongan men street No.82, beijing
P. R. CHINA
Tel: +86-10-85226397
Fax: +86-10-65121070
E-mail: Lidanghui@mofcom.gov.cn

Mr. Xu Xuewan

Engineer
Development Center of Science and Technology
Ministry of Agriculture
Building 18, Maizidian Street, Beijing 100026
P. R. CHINA
Tel: +86-10-64195082
Fax: +86-10-64194550
E-mail: xuxuewan@agri.gov.cn

Mr. Song Wencheng

Engineer
Institute for the Control of Agrochemicals Ministry of
Agriculture
Building 22, Maizidian Street,
Beijing 100026
P. R. CHINA
Tel: +86-10-64194255
Fax: +86-10-64194252
E-mail: songwencheng@agri.gov.cn

Ms. Li Yueru

Professor
Jilin Agricultural University
Jilin Agricultural University, Changchun, Jilin, 130118
P. R. CHINA
Tel: +86-431-4510955
Fax: +86-431-4510955
E-mail: lyr-csyz@sohu.com

Ms. Mao Xuedan

Engineer
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang Distract, Beijing
P. R. CHINA
Tel: +86-108-7720035
Fax: +86-106-7711813
E-mail: maoxuedan@163.com

INDIA - INDE - INDIA**Mr. Rajesh Bhushan**

Director
Dept. of Health
Ministry of Health & F.W.
R.No.243-A, Nirman Bhavan New Delhi - 11
INDIA
Tel: +91-11-23061288
Fax: +91-11-23061288
E-mail: dirrb@nic.in

Mr. Arun Kumar Shrivastav

Deputy Assistant
Director General (PFA)
Directorate General of Health Services
Ministry of Health & F.W.
R.No.750-A, Nirman Bhavan New Delhi 110011
INDIA
Tel: +91-11-23063030
Fax: +91-11-23061968
E-mail: dadgaks@nic.in

Mr. Prashant Goyal

Deputy Secretary
Department of Commerce
Ministry of Commerce
Udyog Bhavan New Delhi-110011
INDIA
Tel: +91-11-23063624
Fax: +91-11-23063624
E-mail: prashant.goyal@nic.in

Dr. Surinder Kumar

Assistant Commissioner
Department of Animal Husbandry, Dairying and
Fisheries
Ministry of Agriculture
Krishi Bhavan, New Delhi-110001
Room No. 557-A
INDIA
Tel: +91-11-23070319
Fax: +91-11-23070746
E-mail: drskgupt@yahoo.com

INDONESIA - INDONÉSIE- INDONESIA**Ms. Sri Irawati Susalit**

Director
Standardization for Food Products
National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta
INDONESIA
Tel: + 62-21-42875584
Fax: + 62-21-42875780
E-mail: Iras48@yahoo.com

Ms. Erniningsih Haryadi

Secretariat
 CODEX Contact Point Indonesia
 National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabakti Build, Block IV, 4th floor, Jakarta
 10270
 INDONESIA
 Tel: + 62-21-5747043
 Fax: + 62-21-5747045
 E-mail: sps-2@bsn.or.id

Mr. Ahmad Suhardiyanto

Deputy Director
 Quality and Standardization
 Ministry of Agriculture
 Jl. Harsong RM. No. 3 Jakarta
 INDONESIA
 Tel: +62-21-7815881
 Fax: +62-21-7811468
 E-mail: suharchiyoto@depton.go.id

Mr. Edinur

Head
 Sub. Directorate of Standardization for Food Processed
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta
 INDONESIA
 Tel: + 62-21-42875584
 Fax: + 62-21-42875780
 E-mail: subdit_spo@yahoo.com

Ms. Ima Angraini

Staff
 Directorate of Standardization for Food Products
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23, Jakarta
 INDONESIA
 Tel: + 62-21-42875584
 Fax: + 62-21-42875780
 E-mail: subdit_spo@yahoo.com

Mr. Sutopo

Industry and Trade Attache
 Indonesian Embassy
 55 Yoido-dong, Youngdeungpo-ku, Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: + 82-2-7835675
 Fax: + 82-2-7837750
 E-mail: stpsdt@hotmail.com

JAPAN - JAPON - JAPÓN**Mr. Ryousuke Ogawa**

Director
 International Affairs Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, 100-8950, Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81-3-5512-2291
 Fax: +81-3-3507-4232
 E-mail: ryousuke_ogawa@nm.maff.go.jp

Mr. Masahiro Miyazako

Associate Director
 International Affairs Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950
 JAPAN
 Tel: +81-3-5512-2291
 Fax: +81-3-3507-4232

Ms. Sawako Kazume

International Affairs Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950
 JAPAN
 Tel: +81-3-5512-2291
 Fax: +81-3-3507-4232

Mr. Yoshihide Endo

Policy Research Coordinator
 Policy Research Institute
 Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
 2-1-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0013
 JAPAN
 Tel: +81-3-3591-6035
 Fax: +81-3-3591-6036
 E-mail: yoshihide_endo@nm.maff.go.jp

Dr. Norihiko Yoda

Director
 Department of Food Safety and Pharmaceutical Bureau
 Office of International Food Safety, Policy Planning and
 Communication Division
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, 100-8961, Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 E-mail: yoda-norihiko@mhlw.go.jp

Ms. Yukie Honda

Executive Director
International Affairs Division
Center for Food Quality, Labeling and Consumer
Services Headquarters
Saitama Shintoshin Godo Chosha Kensato Bldg. 2-1
Shintoshin, Chuo-ku, Saitama-shi, Saitama Pref. 330-
9731
JAPAN
Tel: +81-48-600-2375
Fax: +81-48-600-2377
E-mail: yukie_honda@cfqlcs.go.jp

Mr. Yoshihide Obata

Managing Director
Japan Federation of Miso Manufactures Cooperatives
26-19, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku, Tokyo 104-0033
JAPAN
Tel: +81-3-3551-7163
Fax: +81-3-3551-7168
E-mail: yoshi-obata@miso.or.jp

Mr. Yoshiaki Nagatome

Group Manager
Somatech Center
House Foods Corporation
1-4, Takanodai, Yotsukaido, Chiba, 284-0033
JAPAN
Tel: +81-43-237-5211
Fax: +81-43-237-2900
E-mail: y-nagatome@housefoods.co.jp

Mr. Hironori Kijima

Executive Director
Japan Tofu Association
1-1-6, Iwamoto-cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 101-0032
JAPAN
Tel: +81-3-5687-6542
Fax: +81-3-5687-4312
E-mail: kijima@hoeisangyou.co.jp

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

Mr. Savengvong Douangsavanh

Department of Food and Drug
Ministry of Health
Vientiane, Laos
Tel: +856-21-214013
Fax: +856-21-214015
E-mail: drug@laotel.com

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**Ms. Shamsinar Abdul Talib**

Deputy Director(SPS & Regional)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre 62590
Putrajaya
MALAYSIA
Tel: +603-8883-3508
Fax: +603-8889-3815
E-mail: shamsinar@moh.gov.my;
shamsinar_talib@yahoo.com

Ms. Aedreena Reeza Alwi

Senior Assistant Secretary
Strategic Planning and International Division
Ministry of Agriculture and Agro Based Industry
Wisma Tani, Lot 4G1, Precinct 4 Federal Government
Administrative Centre 62624 Putrajaya
MALAYSIA
Tel: +603-8870-1246
Fax: +603-8870-1241
E-mail: aedreena@agri.moa.my

Dr. E. Siong Tee

Nutrition Consultant
NO. 46, Jalan SS 22/32
Damansara Jaya, 47400 Petaling Jaya Selangor
MALAYSIA
Tel: +603-7728-7287
Fax: +603-7728-7426
E-mail: president@nutriweb.org.my

MONGOLIA - MONGOLIE - MONGOLIA**Ms. Khishigjargal Dashpuntsag**

Officer
Strategical policy and planning department
Ministry of Food and Agriculture Mongolia
Government building IX, Peace Avenue 16A, Ulaanbaatar
210349
MONGOLIA
Tel: +976-11-262591
Fax: +976-11-452554
E-mail: dkhishigjargal@yahoo.com

MYANMAR**Dr. Thin Thin NWE**

Food Control Officer
Food and Drug Administration
No.35, Min Kyaung Street, Dagon 11191,
Yangon,
MYANMAR
Tel: +95-1-381902/245332
Fax: +95-1-250282
E-mail: myanmarfda@mptmail.net.mm

NEPAL - NÉPAL - NEPAL**Ms. Jiwan Prava Lama**

Deputy Director General
Department of Food Technology and Quality Control
Babarmahal, Kathmandu
NEPAL
Tel: +977-1-424-0016
Fax: +977-1-426-2337
E-mail: dftqc@mail.com.np

PAKISTAN - PAKISTAN - PAKISTÁN**Mr. Nasir Mehmood Khosa**

Additional Secretary
Ministry of Food Agriculture & Livestock
Government of Pakistan
House# 71, St. 1, F-6/3 Islamabad
PAKISTAN
Tel: +92-51-920-2369
Fax: +92-51-920-3569
E-mail: nasirkhosa@hotmail.com

PHILIPPINES - PHILIPPINES - FILIPINAS**Dr. Elias Escueta**

Director
Philippine Chamber of Food Manufacturers
Cityland Bldg. Buendia Ave., Makati
PHILIPPINES
Tel: +632-849-8272
Fax: +632-849-8289
E-mail: eescueta@apac.ko.com

**KOREA, REPUBLIC OF - CORÉE,
RÉPUBLIQUE DE - COREA, REPÚBLICA DE****Mr. Kye In Ko**

Director General
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1652
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: fsb1234@kfda.go.kr

Dr. Gun Jo Woo

Director
Center for Food Safety Evaluation
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1685
Fax: +82-2-382-4892
E-mail: gjwoo@kfda.go.kr

Dr. Dong Ha Lee

Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-352-4676
Fax: +82-2-352-4606
E-mail: dhalee@kfda.go.kr

Dr. Chang Jun Lee

Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1742
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: june@kfda.go.kr

Dr. Oran Kwon

Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1316
Fax: +82-2-380-1656
E-mail: orank@kfda.go.kr

Dr. Hae Jung Yoon

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1696
Fax: +82-2-380-1361
E-mail: hjyoon@kfda.go.kr

Mr. Song Boo Koh

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1317
Fax: +82-2-380-1320
E-mail: kohsb@kfda.go.kr

Dr. Hyo Shun Kwak

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1682
Fax: +82-2-380-1615
E-mail: kwakhyos@kfda.go.kr

Dr. Gui Im Moon

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1687
Fax: +82-2-354-1399
E-mail: luna@kfda.go.kr

Dr. Youn Ju Choi

Deputy Director
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-352-4676
Fax: +82-2-352-4606
E-mail: yjchoi@kfda.go.kr

Mr. Jong Soo Kim

Assistant director
Food Standardization Division
Center for Food Standard Evaluation
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1311
Fax: +82-2-382-6380
E-mail: jonsu@kfda.go.kr

Ms. Yoo Ran Kim

Senior Researcher
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1347
Fax: +82-2-385-2416
E-mail: yurani00@kfda.go.kr

Dr. Mi Suk Kong

Deputy Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
Government Gwacheon Complex Jungang- dong
Gwacheon-city Gyeonggi-Province
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-500-1885
Fax: +82-2-503-7905
E-mail: mskkong@maf.go.kr

Dr. Kyu Kim

Assistant Director
Bilateral Cooperation Division
Ministry of Agriculture and Forestry
Government Gwacheon Complex Jungang- dong
Gwacheon-city Gyeonggi-Province
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-500-1727
Fax: +82-2-504-6659
E-mail: kimk@maf.go.kr

Ms. Hyun Ah Yu

Senior Researcher
Food Policy Team
Ministry of Health and Welfare
Anyang bldg. 10 Anyang-si, Bisan-dong, dongan-gu
Anyang-si Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-440-9115
Fax: +82-31-440-9119
E-mail: h1022@mohw.go.kr

Dr. Seong Gyun Shin

Professor
Hanyang Women's University
17 Haengdang-dong Seoungdong-gu Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-2290-2185
Fax: +82-2-2290-2199
E-mail: shinsg@hywoman.ac.kr

Dr. Jeong Hae Rho

Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Ku, Seongnam-Si, Gyeonggi-Do, 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-780-9060
Fax: +82-31-709-9876
E-mail: drno@kfri.re.kr

Dr. Kyu Jai Han

Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Ku, Seongnam-Si, Gyeonggi-Do, 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-780-9120
Fax: +82-31-780-9264
E-mail: hankj@kfri.re.kr

Dr. Do Hyong Choi

International Affairs Specialist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyeon-dong, Budang-gu, Soengnam-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-780-9306
Fax: +82-31-780-9264
E-mail: choi0313@kfri.re.kr

Dr. Jae ho Ha

Principle Research Scientist
Korea Food Research Institute
San #46-1, Baekhyeon-dong, Budang-gu, Soengnam-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-780-9127
Fax: +82-31-780-9264
E-mail: jhkfri@kfri.re.kr

SINGAPORE – SINGAPOUR - SINGAPUR**Mr. Sin-I Chu**

Head of Food Legislation & Factory Control Branch
 Food Veterinary Administration
 Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road, #18-00, Tower Block
 MND Complex, 069110
 SINGAPORE
 Tel: +65-6325-8582
 Fax: +65-6324-4563
 E-mail: chu_sin-i@ava.gov.sg

SRI LANKA**Mr. Egodawatte Gedara Somapala**

Government Analyst
 Government Analyst's Department
 Government Analyst's Department COLOMBO. 07
 SRI LANKA
 Tel: +94-11-2699846
 Fax: +94-11-2692309
 E-mail: govtanal@sltnet.lk

Dr. Chinniah Shanmugarajah

Director(E & OH)
 Food Control Administration
 Ministry of Healthcare and Nutrition
 385, Deans Road, COLOMBO-10
 SRI LANKA
 Tel: +94-11-2672004
 Fax: +94-11-2672004
 E-mail: shan@health.gov.lk

Mr. Premasiri Madarasinghe

Asst. Director
 Food Control Administration Unit
 Ministry of Health
 No.343/10 Athurupahanawatta Ranwala, Kegalle
 SRI LANKA
 Tel: +94-11-2672073
 E-mail: madaras@sltnet.lk

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**Ms. Oratai Silapanaporn**

Director
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 3 Rajadamnern Nok, Pranakhon, Bangkok 10200
 THAILAND
 Tel: +66-2-2831670
 Fax: +66-2-2803899
 E-mail: oratai@acfs.go.th

Ms. Chitra Settaudom

Senior Expert in Food Standard
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Food control Division, FDA, Ministry of Public health,
 Nonthaburee 11000
 THAILAND
 Tel: +66-2-5902058
 Fax: +66-2-5902014
 E-mail: schitra@fda.moph.go.th

Ms. Natsawan Choeysakul

Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 3 Rajadamnern Nok, Pranakhon, Bangkok 10200
 THAILAND
 Tel: +66-2-2831670
 Fax: +66-2-2803899
 E-mail: natsawannc@hotmail.com

Ms. Huai Hui Lee

Food Group
 Federation of Thai Industries
 170/21-22 9th Flr. Ocean Tower 1 Bldg.,
 New Ratchadapisek Rd., Klongtoey, BKK 10110
 THAILAND
 Tel: +66-2-6641051
 Fax: +66-2-6641500
 E-mail: huaihui@foodanddrinks.co.th

Mr. Tharathorn Thanawanichnarm

Technical Officer
 Thai Food Processors Association
 Board of Trade of Thailand
 150 Rajbopit Rd., Pranakhon District, bangkok 10200
 THAILAND
 Tel: +66-2-2612684
 Fax: +66-2-2612996
 E-mail: technical@thaifood.org

VIETNAM**Ms. Chu Hanh Phuc**

The Representation of Vietnam CCP in Hochiminh city
 Vietnam National Codex Committee
 VIETNAM
 Tel: +89-8-8294274
 Fax: +84-8-9142674
 E-mail: vn2_quatest3@hcm.vnn.vn

Ms. Hien Tran thi My

Vice Director
 Quality Assurance and Testing Center 3
 Directorate for Standards and Quality
 49 Pasteur, Dist.1 Hochiminh city
 VIETNAM
 Tel: +84-8-8294274
 Fax: +84-8-9142674
 E-mail: ttm-hien@quatest3.com.vn

Ms. Thi Minh Ha Nguyen

Manager
 Vietnam Codex Contact Point
 Vietnam National Codex Committee
 70 Tran Hung Dao Street-hanoi
 VIETNAM
 Tel: +84-4-9-426605
 Fax: +84-4-8-222520
 E-mail: codex@tcvn.gov.vn
 Nguyen_thi_minh_ha@yahoo.com

**OBSERVER COUNTRIES / PAYS
 OBSERVATEURS / PAÍSES
 OBSERVADORES**

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA**Dr. Istvan Torzsa**

Ambassador
 Embassy of Hungary
 1-103 Dongbinggo-dong Yongsan-gu Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82-2-7922105
 Fax: +82-2-7922109
 E-mail: huembsel@kornet.net

Mr. Istvan Bakos

Economic Counselor
 Embassy of Hungary
 1-103 Dongbinggo-dong Yongsan-gu Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82-2-7922105
 Fax: +82-2-7922109
 E-mail: selhucom@shinbiro.com

KENYA - KENYA - KENIA**Mr. Ombacho Kepha M.**

Chief Public Health Officer
 Public Health/Environmental Health Division
 Ministry of Health
 Box 361, Nairobi
 KENYA
 Tel: +254-20201263
 Fax: +254-2710055
 E-mail: kombacho@yahoo.com

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD -
 SUDÁFRICA**

Mr. Sake van der Wal

Economic Counselor
 South African Embassy
 1-37 Hannam-dong, Yongsan-gu Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82-2-795-0948
 Fax: +82-2-795-0949
 E-mail: satrade@korea.com

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
 ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS
 GOUVERNEMENTALES
 INTERNATIONALES / ORGANIZACIONES
 GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**Food and Agriculture Organization of the
 United Nations (FAO) - Organization des
 Nations Unies Pour L'Alimentation et
 L'Agriculture - Organizacion de las Naciones
 Unidas Para la Agricultura Y la Alimentacion**

Dr. Masami Takeuchi

Food Safety and Quality Officer
 Food Quality and Standards Service
 Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
 ITALY
 Tel: +39-06-5705-3076
 Fax: +39-06-5705-4593
 E-mail: Masami.Takeuchi@fao.org

Mr. Peter Sousa Hoejskov

Associate Professional Officer
 Food Quality and Safety
 Regional Office for Asia and Pacific
 FAORAP, Phra Atit 39, 10200 Bangkok
 THAILAND
 Tel: +6626974198
 Fax: +6626974445
 E-mail: peter.hoejskov@fao.org

**World Health Organization (WHO) -
 Organisation Mondiale de la Santé (OMS) -
 Organizacion Mundial de la Salud (OMS)**

Dr. Gerald Moy

GEMS/Food Manager
 Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
 Disease
 CH-1211 Geneva 27
 SWITZERLAND
 Tel: +41-22-791-3698
 Fax: +41-22-791-4807
 E-mail: moyg@who.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS NON-
GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES /
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES
NO GUBERNAMENTALES**

International Life Sciences Institute (ILSI)

Dr. Won Taek Oh

Executive Director
ILSI Korea
1603 Sinsong Bldg, 25-4 Yoido-dong Youngdeungpo-
Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-780-7352
Fax: +82-2-780-6443
E-mail: foodinfo@dreamwiz.com

Dr. Myeong Ae Yu

Director
ILSI Korea
1603 Sinsong Bldg, 25-4 Yoido-dong Youngdeungpo-
Gu Seoul, Korea
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-780-7352
Fax: +82-2-780-6443
E-mail: ilsikorea@ilsikorea.org

Ms. Sun Kyoung Yoon

Manager
ILSI Korea
Monsanto Korea / Regulatory Affairs
Suite 1412, Chang-gang Building, 22, Dohwa-dong,
Mapo-gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-19-2532723
Fax: +82-2-7143857
E-mail: sun.kyoung.yoon@monsanto.com

Dr. Hyun Jin Park

Professor
ILSI Korea
KOREA UNIVERSITY / School of Life Sciences and
Biotechnology
Anam-dong, Seongbuk-gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-32909450
Fax: +82-2-9535892
E-mail: hjpark@korea.ac.kr

**SECRETARIAT / SECRETARIAT /
SECRETARÍA**

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. Masashi Kusukawa

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
ITALY
Tel: +39-06-5705-4796
Fax: +39-06-5705-4593
E-mail: masashi.kusukawa@fao.org

Ms. Selma Doyran

Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
ITALY
Tel: +39-06-5705-5826
Fax: +39-06-5705-4593
E-mail: selma.doyran@fao.org

Mr. Ym Shick Lee

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla 00153 Rome
ITALY
Tel: +39-06-5705-5854
Fax: +39-06-5705-4593
E-mail: ymshik.lee@fao.org

KOREAN SECRETARIAT

Dr. Seoung Yong Lee

Director
Food Policy Team
Ministry of Health and Welfare
Anyang bldg. 10 Anyang-si, Bisan-dong, dongan-gu
Anyang-si Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-440-9115
Fax: +82-31-440-9119
E-mail: codexlee@mohw.go.kr

Dr. Sol Kim

Deputy Director
Food Safety and Assurance Team
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1347
Fax: +82-2-385-2416
E-mail: kims1228@kfda.go.kr

Mr. Yong Jae Kim

Assistant Director
Food Safety and Assurance Team
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1347
Fax: +82-2-385-2416
E-mail: kyj1214@kfda.go.kr

Ms. Mi Young Cho

Assistant Director
Food Safety and Assurance Team
Korea Food and Drug Administration
194 Tongilro, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1347
Fax: +82-2-385-2416
E-mail: chomiyoung@kfda.go.kr

Annexe II**AVANT- PROJET DE NORME POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT****(à l'étape 5 de la procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au produit décrit à la section 2 ci-dessous et destiné à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure. La présente norme ne s'applique pas aux produits à base de pâte pimentée ou de sauce pimentée dont le piment rouge constitue le principal ingrédient.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

La *pâte de soja fermentée au piment fort* est une pâte fermentée de couleur rouge ou rouge foncé préparée selon le procédé suivant:

- a) On prépare une pâte saccharifiée en saccharifiant de l'amidon de céréales avec de la poudre de malt ou en cultivant *Aspergillus* sp. dans des céréales.
- b) on ajoute du sel à la préparation saccharifiée visée à l'alinéa a) ci-dessus. La préparation est ensuite fermentée et vieillie.
- c) On mélange la préparation obtenue avec de la poudre de piment rouge. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés avant ou après le processus de fermentation décrit à l'alinéa b) ci-dessus.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Composition****3.1.1 Ingrédients de base**

- a) Céréales
- b) Piment rouge (*Capsicum annuum* L.) en poudre
- c) Sel
- d) Eau potable

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- a) *Meju** en poudre

* Ce terme désigne la pâte de soja fermentée ou la préparation obtenue en mélangeant des fèves de soja et des céréales auxquelles on ajoute des micro-organismes (bactéries, moisissures et levures) à l'état naturel.

- b) Fèves de soja
- c) Sucres
- d) Alcool distillé dérivé de produits agricoles
- e) Sauce soja
- f) Pâte de soja fermentée
- g) Sauce de poisson
- h) Extrait de poissons et fruits de mer
- i) Protéine de blé fermentée

- j) Riz fermenté
- k) Extrait de levure
- l) Protéines végétales hydrolysées
- m) Autres ingrédients

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Facteurs de qualité

- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| a) Capsaïcine | 10 ppm au minimum (w/w) |
| b) Protéines brutes | 4 pour cent au minimum (w/w) |
| c) Humidité | 55 pour cent au maximum (w/w) |

3.2.2 La pâte de soja fermentée au piment fort doit avoir une saveur et une odeur caractéristiques et présenter les qualités ci-dessous.

- a) Couleur: le produit doit avoir une couleur rouge ou rouge foncé due à la présence de piment rouge (*Capsicum annuum* L.).
- b) Saveur: le produit doit avoir une saveur épicée. Il peut aussi avoir un goût plus ou moins sucré ou salé.
- c) Texture: la viscosité du produit doit être normale.

3.3 Classification des articles défectueux

Tout récipient qui ne satisfait pas aux critères de qualité définis à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme répondant aux critères de qualité définis à la section 3.2 lorsque le nombre d'articles « défectueux », tels que définis à la section 3.3, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés à concurrence des concentrations maximales autorisées.

(N° de SIN) (Nom des additifs alimentaires)	(Concentration maximale)
---	--------------------------

4.1 Conservateurs

200	Acide sorbique	}	1 g/kg d'acide sorbique seul ou en combinaison
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		

4.2 Agents de texture

452(i)	Polyphosphate de sodium	limitée par les BPF
452(ii)	Polyphosphate de potassium	limitée par les BPF

4.3 Exhausteurs de goût

621	GMS (Glutamate de monosodium)	limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	limitée par les BPF

4.4 Antioxygène

325	Lactate de sodium	limitée par les BPF
-----	-------------------	---------------------

4.5 Régulateurs de l'acidité

296	Acide malique (DI-)	
-----	---------------------	--

339i	Orthophosphate monosodique	
------	----------------------------	--

339ii	Orthophosphate disodique	
-------	--------------------------	--

340i	Orthophosphate monopotassique	5 000 mg/kg seul ou en combinaison
------	-------------------------------	------------------------------------

340ii	Orthophosphate dipotassique	en tant que phosphore
-------	-----------------------------	-----------------------

4.6 Stabilisants

412	Gomme guar	limitée par les BPF
-----	------------	---------------------

414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	limitée par les BPF
-----	---------------------------------	---------------------

415	Gomme xanthane	limitée par les BPF
-----	----------------	---------------------

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les contaminants.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et aux autres textes pertinents du Codex tels que le Code d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Ce produit doit être conforme à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL21-1997).

7. POIDS ET MESURES**7.1 Remplissage minimal**

Dans le cas d'un produit dont le poids indiqué est inférieur à 1 kg, la tolérance est inférieure à 15 g. Dans le cas d'un produit dont le poids indiqué est compris entre 1 kg et 5 kg, le poids net du produit ne doit pas être inférieur à 98,5 pour cent du poids indiqué. Dans le cas d'un produit dont le poids indiqué est supérieur à 5 kg, le poids net du produit ne doit pas être inférieur à 99 pour cent du poids indiqué.

7.2 Classification des articles défectueux

Tout récipient qui ne satisfait pas au critère de remplissage minimal énoncé à la section 7.1 doit être considéré comme « défectueux ».

7.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'articles « défectueux », tels que définis à la section 7.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié.

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le produit doit être désigné par le nom « pâte de soja fermentée au piment fort ».

8.1.2 Le produit peut être désigné conformément aux législations nationales, de sorte que ses caractéristiques soient spécifiées.

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur et les instructions d'entreposage doivent figurer sur le récipient. Une marque d'identification peut cependant être substituée à l'identification des lots, au nom et à l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué comme suit:

- a) Les échantillons doivent être conservés à l'abri de la chaleur.
- b) Des précautions particulières doivent être prises pour protéger les échantillons, le matériel d'échantillonnage et les récipients contenant les échantillons de toute pollution extérieure.
- c) Les échantillons doivent être conservés dans un récipient propre et sec muni d'un couvercle. L'étiquetage des échantillons doit indiquer la date d'échantillonnage, le nom du fournisseur et d'autres informations détaillées sur le chargement.

9.2 Méthodes d'analyse

9.2.1 Détermination de la capsaïcine

Selon la méthode décrite à l'Appendice A ou B

9.2.2 Détermination des protéines brutes

Selon la méthode AOAC 984.13 (facteur de conversion de l'azote: 6,25).

9.2.3 Détermination de l'humidité

Selon la méthode AOAC 934.01

Appendice A**Détermination de la capsaïcine dans la pâte de soja fermentée au piment fort par chromatographie en phase gazeuse (CG)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La méthode permet de déterminer la teneur en capsaïcine et en dihydrocapsaïcine (DHC) de la pâte de soja fermentée au piment fort par chromatographie en phase gazeuse. La méthode utilise du squalène comme solution-étalon interne. La concentration de la capsaïcine et de la dihydrocapsaïcine est exprimée en ppm.

2. PRINCIPE

Pour extraire la capsaïcine et la DHC, il faut homogénéiser le mélange avec soin. Ensuite, on extrait la capsaïcine dans la pâte de soja fermentée au piment fort avec 100% de méthanol, et on procède à un fractionnement méthanol-hexane pour éliminer les substances hydrophiles et hydrophobes qui interfèrent à l'aide d'une ampoule à décanter. On extrait la capsaïcine présente dans une couche de méthanol avec du dichlorométhane (DCM) et le NaCl saturé, puis on concentre à l'aide d'un évaporateur rotatif. On prélève ensuite une partie de l'extrait de l'échantillon concentré et on le dissout complètement avec du DCM contenant du squalène comme solution-étalon interne pour l'analyse par chromatographie en phase gazeuse.

3. RÉACTIFS ET MATÉRIELS

Durant l'analyse, sauf indication contraire, utiliser uniquement un réactif à usage analytique et de l'eau à une température de 3 degrés minimum conformément à ISO 3696.

3.1 Réactifs

3.1.1 Capsaïcine (99 + %, $C_{18}H_{27}NO_3$, Fw 305.42, CAS 404-86-4)

3.1.2 Dihydrocapsaïcine (90 + %, $C_{18}H_{29}NO_3$, Fw 307.42, CAS 19408-84-5)

3.1.3 Squalène (CAS 111-02-4)

3.1.4 Hexane

3.1.5 Méthanol

3.1.6 Méthanol + Eau (80 + 20)

3.1.7 Dichlorométhane

3.1.8 Chlorure de sodium

3.1.9 Sulfate de sodium

3.2. Préparation d'une solution-étalon

3.2.1 Solution de réserve de capsaïcine (A)

Peser environ 100 mg de chaque mélange capsaïcine et DHC, pour obtenir 100 ml dans un flacon volumétrique avec DCM pour obtenir une solution (A) de quelque 1000 µg/ml.

3.2.2 Solution préparée de capsaïcine (B)

Préparer une solution B intermédiaire de 100 ml en diluant 10 ml de la solution A (3.2.1) avec 100 ml de DCM pour obtenir exactement 100 µg/ml dans du DCM.

3.2.3 Solution-étalon interne préparée (C)

Peser environ 100 mg de squalène et mélanger 250 ml dans un flacon volumétrique avec du DCM pour obtenir une solution (C) d'environ 400 µg/ml dans du DCM.

3.3 Solutions-étalons de capsaïcine

Verser des volumes de la solution de 100 µg/ml (B, 3.2.2) dans un flacon à fond arrondi de 50 ml, faire sécher et ajouter 2 ml de solution-étalon interne préparée (C, 3.2.3) pour obtenir 10,0, 50,0, 100,0, 300,0, 500,0 µg/ml de capsaïcine.

4. APPAREILLAGE

4.1 Chromatographe en phase gazeuse avec détecteur à ionisation de flamme

Les conditions suivantes ont été jugées appropriées:

4.1.1 Température de l'injecteur / détecteur: 320°C / 350°C

4.1.2 Programme de température du four: 220°C pendant une minute, porter à 5°C/min à 250°C, maintenir pendant 13 minutes et porter à 280°C en maintenant 5 min à 20°C/min. Gaz vecteur hélium à 1,5 ml/minute

4.1.3 Faire une injection à débit divisé de 1,0ul avec un rapport de division de 1:5

4.2 Colonne CG, 30 m x 0,32 µm, épaisseur de film 0,25 µm, HP-1 ou équivalent

4.3 Balance d'analyses, permettant de calculer les poids à 4 décimales près.

4.4 Agitateur-secoueur, capable d'atteindre 2 000 tours/minute

4.5 Centrifugeuse, capable d'atteindre 3 500 tours/minute

4.6 Papier filtre (Waterman N° 2 ou équivalent)

5. ÉCHANTILLONS DE LABORATOIRE

A la réception, attribuer un numéro unique à chaque échantillon. Entreposer l'échantillon de pâte de soja fermentée au piment fort à une température inférieure à 4°C. Tous les autres échantillons sont conservés à température ambiante dans un récipient hermétique avant d'être analysés.

6. MARCHE A SUIVRE

6.1 Échantillon de laboratoire

Hacher ou râper des échantillons jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Tous les échantillons doivent être entreposés dans un récipient étanche et à température ambiante avant d'être analysés. Tous les échantillons doivent être mélangés avec soin jusqu'à obtention d'un produit homogène avant d'être analysés.

6.2 Échantillon d'essai

6.2.1. Mélanger avec soin l'échantillon. Le peser à 0,01 g près, et placer 10 g de pâte de soja fermentée au piment fort dans une bouteille centrifugeuse (250 ml, Nalgène).

6.2.2 Ajouter 50 ml de méthanol et agiter pendant 2 heures, extraire la capsaïcine.

6.2.3 Filtrer l'extrait avec le papier filtre Waterman N° 2 dans un flacon de 250 ml (Ext-A).

6.2.4 Ajouter encore 30 ml de méthanol au résidu et agiter pendant 1 heure, extraire la capsaïcine (Ext-B).

6.2.5 Répéter les étapes 6.2.3 à 6.2.4 (Ext-C)

6.2.6 Mélanger Ext-A, Ext-B et Ext-C dans une fiole à fond arrondi de 250 ml, pour obtenir une concentration d'environ 5 ml.

6.2.7 Dissoudre le concentré avec 20 ml de méthanol à 80% et 20 ml d'hexane.

6.2.8 Transférer la solution dans une ampoule à décanter de 250 ml.

6.2.9 Agiter et séparer en deux couches, une couche de méthanol (couche M1, supérieure) et une couche d'hexane (couche H1, inférieure)

6.2.10 Réserver la couche H1 dans un flacon de 100 ml et transférer la couche M1 (6.2.9) dans une ampoule à décanter et ajouter encore 20 ml d'hexane.

6.2.11 Répéter les étapes 6.2.9 à 6.2.10 (couche de M2 et couche de H2)

6.2.12 Répéter les étapes 6.2.9 à 6.2.10 (couche de M3 et couche de H3)

6.2.13 Mélanger la couche de H1, la couche de H2 et la couche de H3 (couche de HC) dans l'ampoule à décanter de 250 ml, ajouter 20 ml de méthanol à 80%, agiter et séparer en deux couches, une couche de méthanol (M'1 couche inférieure) et une couche d'hexane (H'1- couche supérieure).

6.2.14 Réserver la couche M'1 dans le nouveau flacon de 250 ml.

6.2.15 Ajouter 20 ml de méthanol à 80% dans une ampoule à décanter contenant 1 couche de HC, agiter et séparer en deux couches (couche M'2 et couche H'2)

6.2.16 Mélanger toute la couche M dans la nouvelle ampoule à décanter (250 ml), ajouter 20 ml de NaCl saturé et 20 ml de DCM.

6.2.17 Secouer et séparer en deux couches (couche D1 et couche WM1) dans l'ampoule à décanter de 250 ml.

6.2.18 Transférer la couche D1 dans le nouveau flacon à fond arrondi de 250 ml.

6.2.19 Ajouter 20 ml de DCM dans l'ampoule à décanter (6.2.16), agiter et séparer en deux couches (couche D2 et couche WM1)

6.2.20 Répéter l'étape 6.2.16 (couche D3 et couche WM1)

6.2.21 Mélanger la couche D1, la couche D2 et la couche D3 dans le flacon à fond arrondi de 250 ml, en le concentrant (C-D)

6.2.22 Transférer le concentré (C-D, 6.2.21) dans un flacon à fond arrondi de 100 ml, le dissoudre complètement avec du DCM.

6.2.23 Poser environ 3 g de sulfate de sodium sur le papier filtre et déshydrater C-D en y faisant passer du sulfate de sodium.

6.2.24 Recueillir la couche de C-D déshydraté dans un flacon à fond arrondi de 50 ml et faire sécher à l'aide d'un évaporateur rotatif.

6.2.25 Dissoudre le concentré avec 2 ml de DCM contenant du squalène comme solution-étalon interne (C, .2.3)

6.2.26 Analyser la solution de dosage par chromatographie en phase gazeuse.

7. CALCUL – MÉTHODE DE L'ÉTALON INTERNE

7.1 Mesurer la surface de la capsaïcine et les pics de squalène.

7.2 Calculer le rapport des surfaces de la capsaïcine et des pics de squalène.

7.3 Tracer un graphique d'étalonnage pour les étalons en représentant le rapport surface des pics/poids en microgramme de capsaïcine dans le flacon.

7.4 Calculer la pente de la courbe d'étalonnage.

7.5 Diviser le rapport de la surface du pic des inconnues par la valeur de la pente pour obtenir le poids de capsaïcine par flacon pour les échantillons inconnus.

8. PRÉSENTATION FINALE DES RÉSULTATS

Les résultats sont exprimés en ppm et indiqués à deux chiffres près.

BLIBIOGRAPHIE

1. W. Hawer and J. Ha et al.: Effective separation and quantitative analysis of major heat principles in red pepper by capillary GC, Food chemistry, 49, pp.99-103, 1994.

2. J. Jung and S. Kang: A new method for analysis of capsaicinoids content in microcapsule, Korean J. Food Sci. Technol., Vol.32, No. 1, pp.42-49, 2000.

3. C.A. Reilly et al.: Quantitative analysis of capsaicinoids in fresh peppers, oleoresin capsicum and pepper spray products, J. of Forensic science, Vol.43, No. 3, ppp.502-509, 2001.

Annexe I.

Tableau 1. Résumé du test de reproductibilité pour des échantillons d'essai (en ppm)

Test N°	<i>Pâte de soja fermentée au piment fort - K</i>	
	CAP	DHC
1	64,7	55,4
2	69,0	51,4
3	70,6	53,5
4	71,8	52,3
5	70,5	52,4
Moyenne	69,3	53,0
Écart-type résiduel, %	3,99	2,90

Tableau 2. Résumé du test de récupération pour les échantillons d'essai (%)

Test N°	<i>Pâte de soja fermentée au piment fort - K</i>	
	CAP	DHC
1	80,47	74,53
2	77,29	78,68
3	87,97	85,09
4	91,00	89,25
5	95,18	90,38
Moyenne	86,38	83,58
Écart-type résiduel, %	8,56	8,17

Annexe II

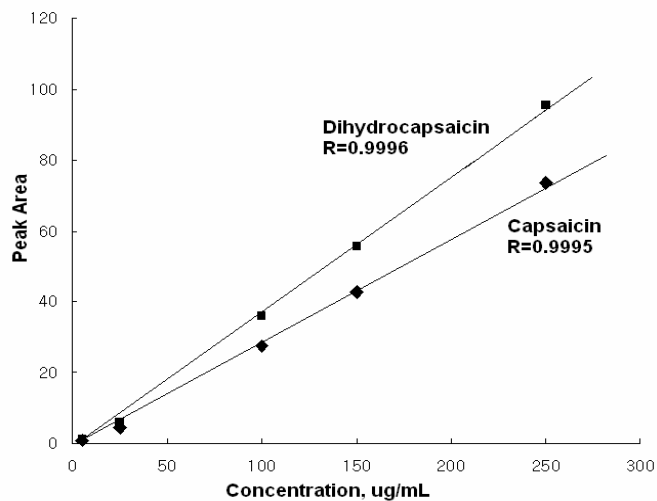


Fig.1. Courbe d'étalonnage de la capsaïcine et du DHC selon la méthode de chromatographie en phase gazeuse

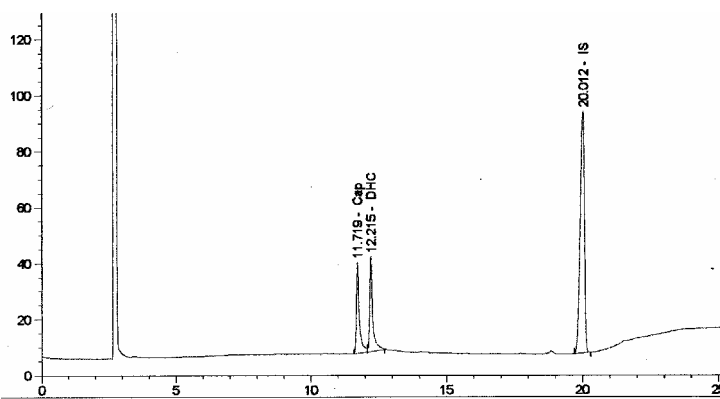


Fig. 2. Chromatogramme CG des étalons de capsaïcine

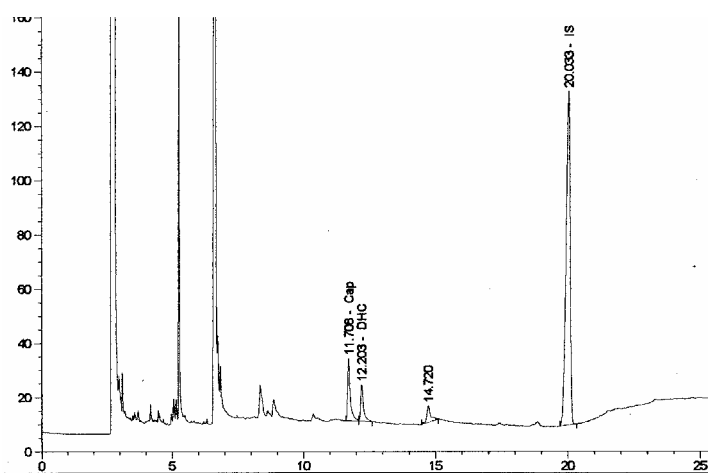


Fig. 3. Chromatogramme CG de la capsaïcine dans la pâte de soja fermentée au piment fort

Appendice B**Détermination de la capsaïcine dans la pâte de soja fermentée au piment fort par CLHP****1. CHAMP D'APPLICATION**

Cette méthode permet de déterminer la teneur en capsaïcine et en dihydrocapsaïcine de la pâte de soja fermentée au piment fort par chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP). La concentration de capsaïcine est exprimée en ppm.

2. PRINCIPE

Pour extraire la capsaïcine, on mélange jusqu'à obtention d'une consistance homogène. La solution mélangée (NaOH et NaCl) est ajoutée à l'échantillon et la capsaïcine dans l'échantillon est extraite avec de l'hexane et de l'éther diéthylique. On prélève ensuite pour analyse une partie de l'extrait de l'échantillon concentré dans le méthanol par chromatographie en phase liquide.

3. RÉACTIFS ET MATÉRIELS

Durant l'analyse, sauf indication contraire, utiliser uniquement un réactif destiné à l'usage analytique et de l'eau de qualité 3 au moins conformément à ISO 3696.

3.1 Réactifs

3.1.1 Capsaïcine (99,0 + %, $C_{18}H_{27}NO_3$, Fw 305,42, CAS 404-86-4)

3.1.2 Dihydrocapsaïcine (99,0 + %, $C_{18}H_{29}NO_3$, Fw 307,42, CAS 19408-84-5)

3.1.3 Hexane

3.1.4 Ether diéthylique

3.1.5 Méthanol

3.1.6 Perchlorate de sodium

3.1.7 Hydroxyde de sodium

3.1.8 Chlorure de sodium

3.1.9 Sulfate de sodium

3.2 Préparation des solutions étalons

3.2.1 Solution de réserve de capsaïcine (A)

Peser environ 10 mg de capsaïcine et de dihydrocapsaïcine et mélanger jusqu'à 20 ml dans un flacon volumétrique avec du méthanol pour obtenir une solution (A) de quelque 500 µg/ml.

3.2.2 Solution étalon de capsaïcine

La solution (A, 3.2.1) de 500 µg/ml est diluée jusqu'à la concentration de 0,5, 1,0, 2,0, 5,0, 10,0, 20,0, 50,0 µg/ml de capsaïcine dans le méthanol.

3.3 Solutions d'extraction

3.3.1 Hexane: solution d'éther diéthylique (C)

Mélanger 70 parties d'hexane avec 30 parties d'éther diéthylique, on obtient ainsi une solution (C) 70:30

3.3.2 0.5 mol/L NaOH + une solution (D) de NaCl à 2%.

Dissoudre 2 g de NaCl dans 100 ml de 0,5 mol/l NaOH pour obtenir la concentration de 2% (w/v).

4. APPAREILLAGE

- 4.1 Chromatographe liquide avec détecteur à fluorescence
- 4.2 Phase mobile: Méthanol: 0,1 mol/L NaClO₄ = 6:4 (v/v)
- 4.3 Colonne CLHP: Mightysil RP18GP (5 µm x 4.6 mm x 15 cm, Kanto Chemical Co.) ou équivalent
- 4.5 Détecteur: Fluorescence, Ex. 283 nm, Em. 316 nm
- 4.6 Papier filtre (Waterman n° 4 ou équivalent)
- 4.7 Balance pour analyse, capable d'indiquer le poids à 4 chiffres décimaux près
- 4.8 Centrifugeuse, capable d'atteindre 3 500 tours/minute
- 4.9 Mètre pH

5. ÉCHANTILLONS DE LABORATOIRE

A leur arrivée, on attribue aux échantillons un numéro unique. Les échantillons contenant une grande quantité d'eau sont entreposés à une température inférieure à 4°C. Tous les autres échantillons sont conservés à température ambiante dans un récipient hermétique avant d'être analysés.

6. MARCHE A SUIVRE

6.1 Échantillon de laboratoire

Hacher ou râper les échantillons jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Tous les échantillons doivent être conservés dans un récipient hermétique et à température ambiante avant d'être analysés. Ils doivent être mélangés avec soin jusqu'à obtention d'un produit homogène avant d'être analysés.

6.2 Échantillon d'essai

- 6.2.1. Mélanger avec soin l'échantillon. Peser 2 g de pâte de soja fermentée au piment fort, à 0,01 g près dans une bouteille centrifugeuse (250 ml, Nalgene).
- 6.2.2 Ajouter 15ml d'une solution d'hexane/éther diéthylique 7:3 solution (v/v, C, 3.3.1) et 30 ml de 0,5 mol/l NaOH + 2% NaCl (D, 3.3.2), en hachant suffisamment pour extraire la capsaïcine.
- 6.2.3 Secouer pendant 10 minutes, centrifuger pendant 5 minutes à 2 000 tours/min.
- 6.2.4 Transférer la couche inférieure (L1) dans la nouvelle bouteille centrifugeuse (250 ml) et mettre de côté.
- 6.2.5 Ajouter encore 20 ml de 0,5 mol/l NaOH + 2% NaCl (D, 3.3.2) dans la bouteille originale contenant la couche supérieure.
- 6.2.6 Répéter 6.2.3 et 6.2.4 et recueillir L1, L2 et L3 dans la nouvelle bouteille centrifugeuse.
- 6.2.7 Ajuster pH 2.0 avec HCl concentré.
- 6.2.8 Ajouter 80 ml d'hexane/éther (C, 3.3.1) et agiter pendant 5 minutes.
- 6.2.9 Recueillir la couche supérieure (U1) dans un flacon à fond arrondi de 300 ml à l'aide d'une pipette.
- 6.2.10 Répéter 6.2.8 et 6.2.9 et recueillir la couche supérieure U2.
- 6.2.11 Transférer U1 et U2 dans un flacon à fond arrondi de 300 ml (Ext-U).
- 6.2.12 Poser environ 3 g de sulfate de sodium sur le papier filtre et déshydrater Ext-U en y faisant passer du sulfate de sodium.
- 6.2.13 Recueillir Ext-U déshydraté dans un flacon à fond arrondi de 300 ml et faire sécher à l'aide d'un évaporateur rotatif.
- 6.2.14 Dissoudre complètement le concentré avec du méthanol et remplir un flacon volumétrique avec 10 ml de méthanol
- 6.2.15 Analyser la solution de dosage par CLHP

7. CALCUL – MÉTHODE DE L'ÉTALON EXTERNE

7.1 Mesurer la hauteur des pics de capsaïcine.

7.2 Tracer un graphique d'étalonnage pour les étalons en représentant le rapport surface des pics/poids dans un microgramme de capsaïcine dans le flacon.

7.3 Calculer la pente de la courbe d'étalonnage.

7.4 Diviser le rapport de la surface du pic des inconnues par la valeur de la pente pour obtenir le poids de la capsaïcine par flacon pour les échantillons inconnus.

8. PRÉSENTATION FINALE DES RÉSULTATS

Les résultats sont exprimés en ppm et indiqués à trois chiffres près.

BIBLIOGRAPHIE

1. W. Hawer and J. Ha et al.: Effective separation and quantitative analysis of major heat principles in red pepper by capillary GC, Food chemistry, 49, pp.99-103, 1994.
2. J. Jung and S. Kang: A new method for analysis of capsaicinoids content in microcapsule, Korean J. Food Sci. Technol., Vol.32, No. 1, pp.42-49, 2000.
3. Christopher A. Reilly, Dennis J. Crouch and Garold S. Yost: Quantitative analysis of capsaicinoids in fresh peppers, oleoresin capsicum and pepper spray products, J. Forensic Science 46(3), 502-509, 2001.

Annexe I.

Tableau 1. Résumé du test de reproductibilité pour des échantillons d'essai (en ppm)

Test N°	<i>Pâte de soja fermentée au piment fort - J</i>	
	CAP	DHC
1	42,0	17,2
2	41,6	17,1
3	41,0	16,5
4	40,2	17,2
5	40,7	17,5
Moyenne	41,1	17,1
Écart-type résiduel, %	1,73	2,14

Tableau 2. Résumé du test de récupération pour les échantillons d'essai (%)

Test N°	<i>Pâte de soja fermentée au piment fort - J</i>	
	CAP	DHC
1	95,5	98,1
2	99,0	99,2
3	98,3	97,0
4	97,8	97,4
5	101,9	101,6
6	95,6	96,0
Moyenne	98,0	98,2
Écart-type résiduel,%	2,4	2,0

Annexe II

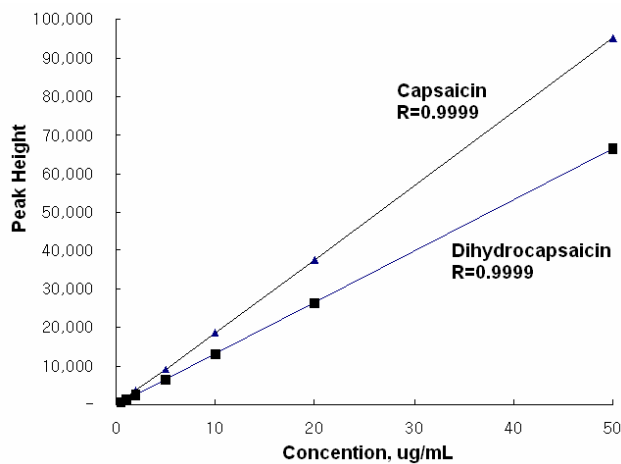


Fig.1. Courbe d'étalonnage de la capsaïcine et du DHC selon la méthode par CLHP

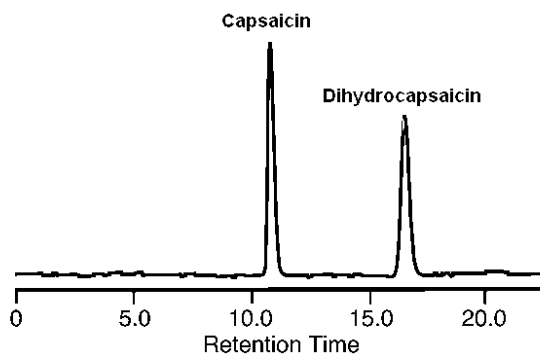


Fig. 2. Chromatogramme CLHP des étalons de capsaïcine

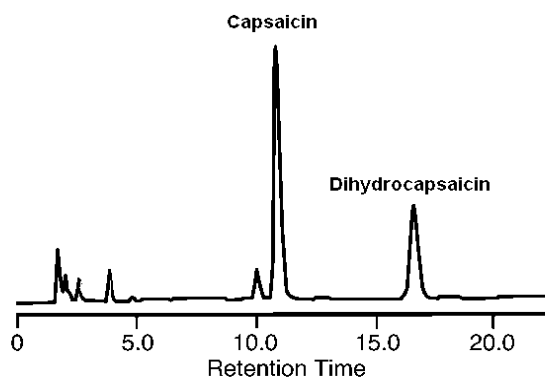


Fig. 3. Chromatogramme CLHP de la capsaïcine dans la pâte de soja fermentée au piment fort

Annexe III**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG****(N01-2004)****(à l'étape 5 de la procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

- 1.1 La présente norme s'applique aux produits à base de ginseng décrits à la section 2 ci-dessous et destinés à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure. La présente norme s'applique aux produits à base de ginseng utilisés comme aliments ou ingrédients alimentaires et ne vise pas les produits utilisés à des fins médicinales.
- 1.2 La présente norme ne s'applique que dans les juridictions où les produits définis à l'alinéa 2.1 sont réglementés comme aliments.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

L'ingrédient essentiel des produits à base de ginseng est la racine fraîche comestible de ginseng *Panax ginseng* C.A. Meyer, et *P. quinquefolius* L., espèces cultivées à des fins commerciales et utilisées comme aliments.

2.2 Types de produits à base de ginseng**2.2.1 Ginseng séché****2.2.1.1 Ginseng racine entière séché**

Le *ginseng racine entière séché* est le produit obtenu après séchage au soleil, à l'air chaud ou par toute autre méthode reconnue de racines fraîches de ginseng. Le produit peut être classé dans une des catégories de produits issus de la racine principale et/ou des racines latérales ou du ginseng en poudre ou en tranches.

2.2.1.2 Ginseng étuvé et séché

Le *ginseng étuvé et séché* est le produit obtenu après étuvage ou par toute autre méthode reconnue, puis séchage, de racines fraîches de ginseng. Le produit peut être classé dans une des catégories de produits issus de la racine principale et/ou des racines latérales ou du ginseng en poudre ou en tranches.

2.2.2 Extrait de ginseng**2.2.2.1 Extrait de ginseng racine entière**

L'*extrait de ginseng racine entière* est le produit obtenu après extraction des composants solubles des racines fraîches de ginseng ou de *ginseng racine entière séché*, à l'aide d'eau, d'éthanol ou d'un mélange des deux, puis filtré et concentré. Le produit présente une coloration foncée et une viscosité élevée lorsque la plus grande partie de l'eau qu'il contient est éliminée. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.

2.2.2.2 Extrait de ginseng étuvé

L'*extrait de ginseng étuvé* est le produit obtenu après extraction des composants solubles du *ginseng étuvé et séché*, à l'aide d'eau, d'éthanol ou d'un mélange des deux, puis filtré et concentré. Le produit présente une coloration foncée et une viscosité élevée lorsque la plus grande partie de l'eau qu'il contient est éliminée. Le produit peut aussi être présenté sous la forme d'une poudre obtenue moyennant séchage par atomisation ou lyophilisation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients

Racines fraîches de ginseng telles que définies à la section 2.1.

3.2 Facteurs de qualité

Les produits à base de ginseng doivent avoir une odeur, une couleur et une saveur normales et une teneur en ginsénosides caractéristique du ginseng et être dépourvus de tout élément étranger.

3.2.1 Ginseng séché

a)	Humidité	14 pour cent au maximum (en poudre: 9 pour cent au maximum)
b)	Cendres	6 pour cent au maximum
c)	Extraits de 1-butanol saturés d'eau	20 mg/ginseng au minimum
d)	Ginsénoside Rb1	à déterminer

En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, il faut identifier le ginsénoside Rf

3.2.2 Extrait de ginseng

a)	Humidité	8 pour cent au maximum (type en poudre seulement)
b)	Matière sèche	60 pour cent au minimum
c)	Matière sèche non soluble dans l'eau	3 pour cent au maximum
d)	Extraits de 1-butanol saturés d'eau	70 mg/g au minimum
e)	Ginsénoside <u>Rb1</u> :	à déterminer

En outre, dans le cas du produit fabriqué à partir de *P. ginseng* C.A. Meyer, il faut identifier le ginsénoside Rf

3.3 Définition des défauts

Les défauts ci-après peuvent affecter le ginseng séché.

- Ginseng attaqué par des insectes:** ginseng auquel les insectes ont causé des dégâts visibles ou qui contient des insectes morts.
- Ginseng moisi:** ginseng visiblement touché par des moisissures.

3.4 Classification des articles défectueux

Tout récipient qui ne satisfait pas à un ou à plusieurs des critères de qualité applicables définis aux sections 3.2 et 3.3 doit être considéré comme « défectueux ».

3.5 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de qualité applicables définis aux sections 3.2 et 3.3, lorsque le nombre d'articles défectueux, tels que définis à la section 3.4, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié.

4. CONTAMINANTS

4.1 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

4.2 Autres contaminants

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et des autres textes pertinents du Codex, comme le Code d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

5.2 Le produit doit être conforme à tous les critères microbiologiques établis conformément aux principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

6. POIDS ET MESURES

6.1 Remplissage minimal

Le poids net du produit, en pourcentage du poids indiqué, ne doit pas être inférieur à 97 pour cent.

6.2 Articles défectueux

Tout récipient qui ne satisfait pas aux critères de remplissage minimal énoncés à la section 6.1 doit être considéré comme « défectueux ».

6.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 6.1 lorsque le nombre d'articles défectueux, tels que définis à la section 6.2, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Directives générales Codex pour l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).

7. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 Nom du produit

Le nom des produits définis aux sections 2.2.1.1, 2.2.1.2, 2.2.2.1 et 2.2.2.2 sera « *ginseng racine entière séché* », « *ginseng étuvé séché* », « *extrait de ginseng racine entière* », « *extrait de ginseng étuvé* » respectivement. Dans ce cas, les produits fabriqués à partir de *P. ginseng* C.A. Meyer peuvent être appelés « *ginseng blanc* », « *ginseng rouge* », « *extrait de ginseng blanc* » et « *extrait de ginseng rouge* ».

7.2 Nom de l'espèce de ginseng et pays d'origine

Tous les produits à base de ginseng doivent être désignés par le nom scientifique ou le nom courant du ginseng utilisé comme base et le pays d'origine du ginseng devra figurer sur l'étiquette des produits définis aux sections 2.2.1 et 2.2.2.

Les noms courants du ginseng doivent être indiqués conformément à la loi et aux usages du pays où le produit est consommé, d'une manière qui n'induit pas en erreur le consommateur.

7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur et les instructions d'entreposage doivent figurer sur le récipient. Une marque d'identification peut cependant être substituée à l'identification des lots, au nom et à l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

7.4 Autres dispositions d'étiquetage

Sauf disposition expresse contraire de la législation nationale, l'étiquetage des produits doit indiquer clairement que les produits ne sont pas destinés à un usage médicinal, et préciser d'autres dispositions stipulées par le pays ou les produits à base de ginseng sont distribués.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 Détermination de la teneur en eau

Selon AOAC 924.45.

8.2 Détermination de la teneur en matière sèche

Sera effectuée selon AOAC 924.45 et calculée en soustrayant la teneur en eau de 100 pour cent.

8.3 Détermination de la teneur en cendres

Selon AOAC 923.03

8.5 Détermination de la teneur en matière sèche non soluble dans l'eau

Selon la méthode décrite à l'Appendice A

8.6 Détermination de la teneur en extraits de 1-butanol saturés d'eau

Selon la méthode décrite à l'Appendice B

8.7 Identification des ginsénosides Rb1 et Rf

Selon la méthode décrite à l'Appendice C

Appendice A**Détermination de la teneur en matière sèche non soluble dans l'eau**

Prélever un échantillon d'environ 1 g et le placer dans un tube de centrifugeuse de 25 ml à un poids constant. Ajouter 15 ml d'eau distillée jusqu'à dissolution. Centrifuger pendant 15 minutes à 3000 tours/mn et éliminer le surnageant. Répéter deux fois la centrifugation. Sécher le tube de centrifugeuse et le résidu jusqu'à obtention d'un poids constant à 105°C. Indiquer les résultats en pourcentage.

$$\text{Teneur en matière sèche non soluble dans l'eau (\%)} = (W1 - W0) / S \times 100$$

S: poids de l'échantillon (g)

W1: poids du tube de la centrifugeuse et des résidus après séchage (g)

W0: poids du tube de la centrifugeuse (g)

*La méthode décrite à l'Appendice A est prescrite dans la loi sur les normes alimentaires en vigueur en Corée et améliore la « méthode officielle AOAC 950.66 ».

Appendice B**Détermination de la teneur en extraits de 1-butanol saturés d'eau****1. Préparation du 1-butanol saturé d'eau**

Mélanger du 1-butanol avec de l'eau à raison de 70:30 dans une ampoule à décanter et agiter vigoureusement. Laisser reposer pendant plusieurs minutes et attendre jusqu'à formation de deux couches entièrement séparées. Eliminer la couche inférieure (couche d'eau).

2. Méthode d'analyse**2.1 Ginseng séché**

Peser une prise d'essai d'environ 5g, passer au tamis d'au moins 80. Placer le prélèvement dans un erlenmeyer de 250 ml et chauffer à reflux avec 50 ml de 1-butanol saturé d'eau, au bain-marie, à 80°C pendant une heure. Filtrer le 1-butanol dans un autre erlenmeyer de 250 ml. Répéter deux fois l'extraction. Mélanger avec le solvant et filtrer dans une ampoule à décanter de 250 ml. Ajouter 50 ml d'eau distillée. Agiter et laisser reposer jusqu'à formation de deux couches entièrement séparées. Récupérer le 1-butanol (couche supérieure) dans une fiole d'évaporation, évaporer sous vide. Ajouter 50 ml d'éther éthylique, chauffer à reflux au bain-marie à environ 46°C pendant 30 minutes et décanter l'éther éthylique. Sécher la fiole et son contenu jusqu'à obtention d'un poids constant à 105°C. Noter l'augmentation du poids de la fiole comme « extraits de 1-butanol dans le ginseng ». Exprimer le résultat en mg par gramme sur le ginseng séché.

$$\text{Extraits de 1-butanol saturés d'eau (mg/g)} = (A-B) / S$$

S: poids de l'échantillon (g)

A: poids de la fiole après concentration et séchage des extraits (mg)

B: poids de la fiole (mg)

2.2 Extraits de ginseng (dont poudre de ginseng)

Placer un échantillon de 1 ~ 2 g dans un erlenmeyer de 250 ml. Dissoudre dans 60 ml d'eau et transférer dans une ampoule à décanter. Ajouter 60 ml d'éther éthylique. Agiter et laisser reposer jusqu'à formation de deux couches entièrement séparées. Récupérer la couche inférieure et extraire avec 60 ml de 1-butanol saturé d'eau trois fois. Mélanger le solvant dans une ampoule à décanter de 250 ml. Ajouter 50 ml d'eau distillée, agiter et attendre jusqu'à la formation de deux couches entièrement séparées. Récupérer la couche de 1-butanol (couche supérieure) dans une fiole d'évaporation avec un poids constant, évaporer sous vide. Sécher la fiole et son contenu jusqu'à obtention d'un poids constant à 105°C. Noter l'augmentation du poids de la fiole comme « extraits de 1-butanol dans l'extrait de ginseng ». Exprimer le résultat en mg par gramme sur l'extrait de ginseng.

Bibliographie

1. *Planta medica*, vol 25, pages 194-202, 1974
2. *Chem. Pharm. Bull.*, vol 14, pages 595-600, 1966
3. *Korean J. Ginseng Sci.*, 10(2), pages 193-199, 1986

Appendice C**Identification des ginsénosides Rb1 et Rf**

Les ginsénosides des produits à base de ginseng sont analysés soit par chromatographie en couche mince (CCM), soit par chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP).

1. Préparation de la solution d'échantillonnage

Diluer l'extrait de 1-butanol séché décrit à l'Appendice B dans 10 fois son volume de méthanol jusqu'à dissolution complète et filtrer (dans un tamis de 0,45 µm).

2. Préparation de la solution type

Dissoudre les ginsénosides types comme les ginsénosides-Rb1 et -Rf dans du méthanol de manière à obtenir une solution à 1 pour cent et filtrer la solution (dans un tamis de 0,45 µm).

3. Identification**3.1 Chromatographie en couche mince**

Placer 2-5 µl de la solution type et de la solution d'échantillonnage décrites ci-dessus sur une plaque de chromatographie (gel de silice) préalablement séchée au four à 110°C pendant 15 minutes. Développer avec une solution supérieure de 1-butanol:acétate d'éthyle:eau (5:1:4, v/v/v) ou une solution inférieure de chloroforme:méthanol:eau (65:35:10, v/v/v). Vaporiser une solution à 10 pour cent d'acide sulfurique ou à 30 pour cent d'acide sulfurique et d'éthanol sur la plaque de chromatographie et sécher au four à 110 ° C pendant 5 à 10 minutes pour révéler la couleur. Identifier les ginsénosides des produits à base de ginseng en comparant les valeurs et les couleurs Rf obtenues à celles des ginsénosides types.

3.2 Chromatographie en phase liquide à haute performance

Préparer une solution d'échantillonnage et une solution type comme indiqué ci-dessus. Analyser les ginsénosides avec la méthode CLHP en fonction des conditions d'opération. Identifier les ginsénosides de l'échantillon en comparant les temps de rétention des pics à ceux des ginsénosides types.

<Conditions d'opération>

Colonne: colonne NH₂, colonne Bondapak C18 µ, ou colonne d'analyse des hydrates de carbone ou équivalent

Détecteur: UV (203 nm) ou ELSD

Éluent: UV: acétonitrile:eau (30:70, v/v)

ELSD: acétonitrile:eau:isopropanol (94,9:5,0:0,1, v/v/v)

Débit:: 1,0ml/minute ~ 2,0 ml/mn

Bibliographie

1. *Journal of Chromatography*, Volume 921, no. 2, 6 juillet 2001, pages 335-339
2. *Journal of Chromatography*, Volume 868, no. 2, 4 février 2000, pages 269-276
3. *Journal of Chromatography*, Volume 356, 1986, pages 212-219
4. Volume 499, 19 janvier 1990, pages 453-462
5. *Planta Medica*, Volume 212, no. 1, 24 juillet 1981, pages 37-49
6. *J. Pharm. Soc. Korea*, 23 (3,4), 1979, pages 181-186

Annexe IV**AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE****(N02-2004)****(A l'étape 4 de la procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au produit décrit à la section 2 ci-dessous et destiné à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La pâte de soja fermentée est un aliment fermenté dont le principal ingrédient est le soja. Ce produit consiste en une pâte possédant diverses propriétés physiques, sous la forme de soja semi-solide et partiellement pressé, fabriqué à partir des ingrédients décrits aux sections 3.1.1 et 3.1.2 selon les procédés ci-après:

- a) On fait fermenter des fèves de soja bouillies ou cuites à la vapeur, ou le mélange de fèves de soja et de céréales bouillies ou à la vapeur, en y ajoutant des microorganismes existant à l'état naturel ou cultivés;
- b) On les mélange avec du sel ou de la saumure et autres;
- c) On soumet à maturation le mélange pendant un certain temps jusqu'à ce que la qualité du produit soit conforme aux prescriptions énoncées en 3.2 Facteurs de qualité.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 COMPOSITION****3.1.1 Ingrédients de base**

- a) Fèves de soja
- b) Sel
- c) Eau potable
- d) Micro-organismes existant à l'état naturel ou cultivés (*Bacillus* spp. et/ou *Aspergillus* spp., qui ne sont ni pathogènes ni toxogènes)

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- a) Céréales et/ou farine (blé, riz, orge, etc.)
- b) Lactobacillus
- c) Alcool distillé dérivé de produits agricoles (tapioca, canne à sucre, patate douce, etc.)
- d) Sucres
- e) Sirop d'amidon
- f) Matières premières aromatisantes naturelles (poudre ou extrait de poissons ou d'algues séchés)

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

- a) [Azote total: au minimum 1,2 % (w/w)
- b) Azote aminé: au minimum 0,25% (w/w)
- c) Humidité: 60 pour cent au maximum (w/w)]

Le produit doit avoir la saveur, l'odeur, la couleur et la texture caractéristiques du produit.

3.3 CLASSIFICATION DES « ARTICLES DÉFECTUEUX »

Tout récipient qui ne satisfait pas aux critères de qualité applicables, tels que définis à la section 3.2, doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de qualité applicables mentionnés à la section 3.2, lorsque le nombre d' « articles défectueux », tels que définis à la section 3.3, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) des plans d'échantillonnage appropriés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 AGENTS DE CONSERVATION

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200	Acide sorbique	1,0g/Kg comme acide sorbique, seul ou en combinaison
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	1000 mg/kg comme acide benzoïque, seul ou en combinaison
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	

4.2 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	
331(iii)	Citrate trisodique	

4.3 EXALTATEURS D'ARÔME

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
621	Glutamate monosodique (L-)	Limitée par les BPF
627	5'-guanylate disodique	
631	5'-inosinate disodique	
635	5'-ribonucléotides disodiques [Extraits de levure]	

4.4 ANTIOXIGÈNES

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
300	Acide ascorbique (L-)	Limitée par les BPF
539	Thiosulfate de sodium	30 mg/kg comme anhydride sulfureux

4.5 ÉDULCORANTS

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
420	Sorbitol et sirop de sorbitol	Limitée par les BPF
[954	Saccharine et sels	200 mg/kg]

4.6 COLORANTS

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
101i	Riboflavine	10 mg/kg
150a	Caramel, classe I	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les résidus de pesticides.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les contaminants.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et aux autres textes du Codex comme les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Le produit doit être conforme à tous les critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE MINIMAL

Le produit doit remplir le récipient jusqu'à au moins [90%] (non compris le vide nécessaire entre le contenu et le couvercle, selon les bonnes pratiques de fabrication) de sa capacité en eau. La capacité en eau du récipient est la quantité d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient scellé une fois complètement rempli.

7.2 CLASSIFICATION DES ARTICLES DÉFECTUEUX

Tout récipient qui ne satisfait pas au critère de remplissage minimal énoncé à la section 7.1 doit être considéré comme « défectueux ».

7.3 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'« articles défectueux », tels que définis à la section 7.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.1 NOM DU PRODUIT

Le produit doit être désigné par le nom « pâte de soja fermentée ». D'autres noms peuvent être utilisés dans la mesure où la législation nationale du pays où l'aliment est consommé le permet. Le nom du produit doit comprendre le nom d'un ingrédient qui le caractérise.

8.2 ALLÉGATION RELATIVE AU TERME « HALAL »

Les allégations relatives à la pâte de soja fermentée "Halal" doivent être conformes à la section appropriée des Directives générales Codex pour l'utilisation du terme "Halal" (CAC/GL 24-1997).

8.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur et les instructions d'entreposage doivent figurer sur le récipient. Une marque d'identification peut cependant être substituée à l'identification des lots, au nom et à l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 DÉTERMINATION DE L'AZOTE TOTAL

Selon la méthode AOAC 984.13.

9.2 DÉTERMINATION DE L'AZOTE AMINÉ

Selon la méthode AOAC 920.154 B (Méthode *Sorensen*) aux conditions suivantes:

Préparation des échantillons d'essai

Peser 2 g de l'échantillon dans un bécher de 250 ml et mélanger avec 100 ml de NH_3 - H_2O libre à 15°C et agiter le mélange pendant 60 mn. Décanter le mélange à l'aide d'un filtre quantitatif et récupérer le filtrat dans un flacon volumétrique de 100 ml.

Résultat

Il faut utiliser un mètre pH pour déterminer le résultat au lieu de la vérification visuelle des couleurs.

9.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Selon la méthode AOAC 934.01 à une température de séchage de 70°C ou moins.