

commission du codex alimentarius **F**



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 09/32/15
Décembre 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-deuxième session

Rome (Italie), 29 juin – 4 juillet 2009

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

Denpasar (Indonésie)

17-21 novembre 2008

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2008/36-ASIA

commission du codex alimentarius

F



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 2008/36-ASIA
Décembre 2008

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 seizième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (ALINORM 09/32/15)

Le rapport de la seizième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-deuxième session (Rome, Italie, 29 juin – 4 juillet 2009).

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA TRENTE-DEUXIEME SESSION

Projets et avant-projets de normes à l'étape 8 ou 5/8 de la Procédure

1. **Projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort**, à l'étape 8 (par. 31 et Annexe II)
2. **Projet de norme régionale pour les produits à base de ginseng**, à l'étape 8 (par. 42 et Annexe III)
3. **Avant-projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée**, à l'étape 5/8 (par. 51 et Annexe IV)

Avant-projet de norme à l'étape 5 de la Procédure

4. **Avant-projet de norme pour la farine de sagou comestible** (par. 76 et Annexe V)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées souhaitant formuler des observations au sujet des documents ci-dessus sont invités à le faire par écrit, *de préférence par courrier électronique*, au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) (courriel: codex@fao.org; télécopie +39 06 570 54593), **avant le 1er avril 2009**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN

Projets et avant-projets de normes pour adoption aux étapes 8 ou 5/8

Le Comité de coordination est convenu de ce qui suit:

- Projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort, pour adoption à l'étape 8 (par. 31 et Annexe II);
- Projet de norme régionale pour les produits à base de ginseng, pour adoption à l'étape 8 (par. 42 et Annexe III); et
- Avant-projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée, pour adoption à l'étape 5/8 (par. 51 et Annexe IV).

Avant-projet de norme pour adoption à l'étape 5

Le Comité de coordination est convenu de ce qui suit:

- Avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible, pour adoption à l'étape 5 (par. 76 et Annexe V)

Mise en oeuvre du Plan stratégique du Codex 2008-2013

Le Comité de coordination a examiné les Activités 4.5: *Promouvoir la coordination interdisciplinaire au niveau national et régional*, 5.4: *Renforcer les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex* et 5.5: *Renforcer la participation des organisations non gouvernementales aux niveaux international, régional et national* du Plan stratégique du Codex 2008-2013 (par. 10, 99 et 12, respectivement).

Participation des pays en développement aux réunions du Codex

Le Comité de coordination a noté que les pays de la région accueillent déjà quatre comités et groupes spéciaux du Codex et que plusieurs sessions des comités du Codex ont été ou seront tenues dans des pays en développement, conformément à la formule de l'accueil conjoint et n'a pas étudié plus avant cette question, signalant que le Comité du Codex sur les principes généraux l'examinera en détail à sa vingt-sixième session (par. 14 et 15).

Nomination du Coordonnateur

Le Comité de coordination est convenu à l'unanimité de recommander à la trente-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius de renommer l'Indonésie pour un second mandat comme Coordonnateur pour l'Asie (par.112).

QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Le Comité de coordination a décidé:

- de renvoyer l'avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté à l'étape 2 en vue de son remaniement par un groupe de travail électronique, dirigé par la Chine (par. 55);
- de renvoyer l'avant-projet de norme régionale pour la sauce chili à l'étape 2 en vue de son remaniement par un groupe de travail électronique, dirigé par la Thaïlande, dans le but de finaliser la norme à sa prochaine session (par. 65);
- d'adopter le Plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie 2009-2014 (par. 96 et Annexe VI); et
- de demander à l'Indonésie de préparer un document de travail approfondi justifiant le besoin d'une nouvelle activité pour le tempe et les produits à base de tempe (par. 117)

QUESTIONS SOUMISES AUX COMITES ET GROUPES SPECIAUX DU CODEX**Comité sur les principes généraux (CCGP)**

Le Comité de coordination a estimé que le mandat était suffisamment large pour pouvoir définir des positions régionales et a déclaré que le mandat actuel était approprié (par. 17)

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|----------|
| Résumé et conclusions | page iii |
| Rapport de la dix-septième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie | page 1 |
| État d'avancement des travaux | page 19 |
| Paragraphes | |
| Introduction. | 1-4 |
| Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) | 5 |
| Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour) | 6-18 |
| Examen de projets de normes Codex à l'étape 7 (Point 3 de l'ordre du jour) | |
| - Projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (N03-2004) (Point 3a de l'ordre du jour) | 19-31 |
| - Projet de norme régionale pour les produits à base de ginseng (N01-2004) (Point 3b de l'ordre du jour) | 32-42 |
| Examen d'avant-projets de normes à l'étape 4 (Point 4 de l'ordre du jour) | |
| - Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée (N03-2004) (Point 4a de l'ordre du jour) | 43-51 |
| - Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté (N06-2005) (Point 4b de l'ordre du jour) | 52-55 |
| - Avant-projet de norme régionale pour la sauce chili (N05-2007) (Point 4c de l'ordre du jour) | 56-65 |
| - Avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible (N06-2007) (Point 4d de l'ordre du jour) | 66-76 |
| Activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius (Point 5 de l'ordre du jour) | 77-81 |
| Projet de plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie (Point 6 de l'ordre du jour) | 82-96 |
| Systèmes nationaux de contrôle des aliments et participation des consommateurs à l'établissement de normes alimentaires (Point 7 de l'ordre du jour) | 97-101 |
| Utilisation des normes Codex aux niveaux national et régional (Point 8 de l'ordre du jour) | 102-108 |
| Problèmes nutritionnels dans la région (Point 9 de l'ordre du jour) | 109-111 |
| Nomination du Coordonnateur (Point 10 de l'ordre du jour) | 112 |
| Autres questions et travaux futurs (Point 11 de l'ordre du jour) | 113-118 |
| Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour) | 119 |
| <u>Annexes</u> | |
| Annexe I: Liste des participants. | page 20 |
| Annexe II: Projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (N03-2004) | page 30 |
| Annexe III: Projet de norme régionale pour les produits à base de ginseng (N01-2004) | page 39 |
| Annexe IV: Avant-projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée (N02-2004) | page 46 |
| Annexe V: Avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible (N06-2007) | page 50 |

Annexe VI: Plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie 2009-2014.....

page 53

INTRODUCTION

1. La seizième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA) s'est tenue à Bali (Indonésie) du 17 au 21 novembre 2008, sous la présidence de M. Kukuh S. Achmad, Directeur du Bureau d'accréditation des laboratoires et des organismes d'inspection, Agence nationale de normalisation de l'Indonésie, assisté de M. Purwiyatno Hariyadi, Directeur du Centre des sciences et technologies alimentaires et agricoles de l'Asie du Sud-Est (SEAFST), Université agronomique de Bogor. Ont participé à la session 119 représentants de 19 pays membres de la région, de quatre pays observateurs et de deux organisations internationales. Était également présent M. Ben Manyindo, Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius. La liste complète des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

2. M. Bambang Setiadi, Président de l'Agence nationale de normalisation d'Indonésie, a souhaité la bienvenue aux participants. Il a souligné que les échanges mondiaux de produits alimentaires ces dernières années avait rendu difficile pour les gouvernements d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et a mis l'accent sur la très grande importance de la contribution de ce Comité aux activités du Codex .

3. M. Biplab Nandi, Fonctionnaire principal (alimentation et nutrition) du Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique, a aussi souhaité la bienvenue aux participants au nom de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Il a insisté sur l'importance du Codex dans le monde d'aujourd'hui et de la demande des consommateurs pour la prise de mesures législatives par les gouvernements visant à garantir que les aliments sont sains, de qualité acceptable et que les risques sanitaires d'origine alimentaire sont minimisés.

4. La session a été officiellement ouverte par M. Zaenal Bachruddin, Directeur général de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles, au nom du Ministère de l'agriculture de la République indonésienne. Il a souligné le rôle du Codex à l'appui des pratiques loyales dans le commerce alimentaire international et de la protection de la santé publique. Il a mis en relief plusieurs questions importantes qui seront examinées par la présente session du Comité de coordination et a souhaité aux participants la réussite de leur réunion.

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

5. Le Comité de coordination a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la présente session, étant entendu que les trois points ci-après, proposés par l'Indonésie, seraient examinés au titre du point 11 de l'ordre du jour, si le temps à disposition le permettait:

- information sur le site web du CCASIA;
- proposition pour de nouvelles activités sur le temps et les produits à base de temps; et
- l'état d'avancement de l'amendement de la *Norme pour les laits fermentés*, concernant les boissons à base de lait fermenté.

¹ CX/ASIA 08/16/1; CRD 8 (Proposition de l'Indonésie); CRD 13 (Proposition de l'Indonésie)

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

6. Le Comité de coordination a pris bonne note des questions soumises par la Commission à ses trentième et trente et unième sessions concernant: le rôle des coordonnateurs et des membres élus sur une base géographique; l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés, y compris les directives sur l'application des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits*; et des décisions pertinentes concernant les activités du CCASIA, notamment l'adoption de textes à l'étape 5 et l'approbation de nouveaux travaux. Il a également noté la décision de la trente et unième session de la Commission concernant le *Plan de présentation des normes Codex de produits*³ et que l'alignement sur le nouveau plan serait fait durant l'examen des normes (Points 3 et 4 de l'ordre du jour).

7. Le Comité de coordination a été informé de la recommandation de la soixante et unième session du Comité exécutif concernant la longueur et le contenu du rapport des sessions⁴ et que plusieurs autres questions seraient examinées sous d'autres points de l'ordre du jour.

8. Des débats ont eu lieu et les décisions suivantes ont été prises:

Mise en oeuvre du Plan stratégique du Codex 2008-2013

Activité 4.5: Promouvoir la coordination interdisciplinaire au niveau national et régional

9. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa trente et unième session, la Commission était convenue que les comités de coordination examineraient la situation actuelle des mécanismes de coordination horizontale et de communication entre les délégués nationaux avec diverses organisations internationales s'occupant de normes alimentaires, définiraient les mesures à prendre en vue de promouvoir une coordination et une communication interdisciplinaires à l'échelle nationale et régionale et feraient rapport à la Commission à sa trente-deuxième session⁵.

10. Le Comité de coordination a noté que les informations fournies par les membres en réponse à la Partie C (i) de la lettre circulaire CL 2008/15-ASIA, qui indiquait que les pays de la région avaient mis en place différents mécanismes pour assurer une coordination interdisciplinaire: dans certains pays, un seul ministère ou un seul organisme était chargé de la coordination, tandis que dans d'autres la coordination interdisciplinaire était assurée par une communication régulière entre les ministères ou organismes compétents. Il a également été noté que dans certains pays, des plans d'action stratégiques nationaux avaient été mis en place dans ce but et que divers ministères ou organismes avaient participé aux comités nationaux du Codex. Concernant la coordination à l'échelle régionale, il a remarqué qu'aucun mécanisme n'était en place et que cette question pourrait être examinée conjointement avec le projet de plan stratégique régional pour le CCASIA (voir Point 6 de l'ordre du jour).

Activité 5.5: Renforcer la participation des organisations non gouvernementales aux niveaux international, régional et national

11. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa trente et unième session, la Commission était convenue que les comités de coordination examineraient la situation actuelle et identifieraient toutes mesures supplémentaires devant être prises par les gouvernements et d'autres parties pour renforcer la participation des organisations non gouvernementales aux niveaux international, régional et national et feraient rapport à la Commission à sa trente-deuxième session⁶.

² CX/ASIA 08/16/2 (y compris les informations de Singapour, de la Mongolie, des Philippines, de Singapour et du Viet Nam pour la Partie C de la lettre circulaire CL 2008/15-ASIA); CX/ASIA 08/16/2-Add.1 (Informations de la République démocratique populaire de Corée, du Japon, du Pakistan); CRD 1 (Informations de la Chine, de l'Indonésie, de la République démocratique populaire lao et de la Thaïlande); CRD 9 (Observations du Japon); CRD 16 (Informations de la Malaisie)

³ ALINORM 08/31/REP, par. 16 et Annexe III

⁴ ALINORM 08/31/3A

⁵ ALINORM 07/31/REP, par. 141

⁶ ALINORM 07/31/REP, par. 146

12. Le Comité de coordination a pris bonne note des informations fournies par des Membres en réponse à la Partie C (ii) de la lettre circulaire CL 2008/15-ASIA et que dans une majorité des pays, les comités nationaux du Codex comprenaient également des organisations non gouvernementales et avaient mis en place des mécanismes et des outils pour diffuser les informations et consulter les principales parties intéressées. On a constaté en outre que, si la participation des organisations non gouvernementales aux activités du Codex était importante au niveau national dans les activités du Codex, par exemple les réunions des Comités nationaux du Codex, les cours de formation, etc., leur participation aux niveaux régional et international était limitée, principalement en raison de contraintes financières. Le Comité de coordination a décidé que les aspects de la participation des organisations non gouvernementales au niveau régional pourraient aussi être examinés conjointement avec le projet de Plan stratégique régional pour le CCASIA (*voir* Point 6 de l'ordre du jour).

Participation des pays en développement aux réunions du Codex

13. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa trente et unième session, la Commission avait recommandé que les comités de coordination se penchent sur la question de la participation des pays en développement et fassent connaître leurs vues à la Commission à sa trente-deuxième session⁷.

14. Le Comité de coordination a noté que des pays de la région accueillent déjà quatre comités et groupes spéciaux du Codex: le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les résidus de pesticides (Chine); sur les graisses et les huiles (Malaisie); et le Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens (République de Corée). Il a également souligné que des sessions des Comités du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires et sur l'hygiène alimentaire ont été ou seront tenues dans des pays en développement, conformément à la formule de l'accueil conjoint. Le Comité de coordination a en outre observé que le nombre croissant de sessions du Codex et de réunions des groupes de travail devenait un fardeau non seulement pour les pays en développement mais aussi pour les pays industrialisés.

15. Le Comité de coordination n'a pas étudié plus avant cette question, signalant qu'elle serait examinée en détail par le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) à sa vingt-sixième session (Paris, France, 30 mars - 3 avril 2009).

Mandat des comités de coordination FAO/OMS

16. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa vingt-quatrième session, le CCGP était convenu d'inviter tous les comités de coordination à examiner les questions relatives à leur mandat, en particulier, l'inclusion d'une phrase concernant la promotion de l'adoption de positions régionales sur des sujets stratégiques⁸.

17. Le Comité de coordination a estimé que le mandat était suffisamment large pour pouvoir définir des positions régionales et que le problème de l'établissement de positions régionales pourrait être résolu plus efficacement moyennant des activités spécifiques plutôt qu'en modifiant le mandat. Il a par conséquent déclaré que le mandat actuel était approprié.

18. Afin de faciliter la définition de positions régionales, le Comité de coordination est convenu d'ajouter à son ordre du jour, comme point de l'ordre du jour permanent « Questions intéressant la région » et de demander au Coordonnateur pour la région de préparer un document sur ce thème pour examen à sa prochaine session. Il a également noté que les objectifs 3 du projet de Plan stratégique régional pour le Comité CCASIA (*voir* Point 6 de l'ordre du jour) comprenait des aspects liés à l'examen de questions intéressant la région et à la tenue de réunions informelles des membres de la région avant les sessions du Codex.

⁷ ALINORM 07/31/REP, par. 152 à 162

⁸ ALINORM 07/30/33, par. 14 à 22

EXAMEN DE PROJETS DE NORMES À L'ÉTAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)

PROJET DE NORME REGIONALE POUR LA PATE DE SOJA FERMENTEE AU PIMENT FORT (GOCHUJANG) (N03-2004) (Point 3a de l'ordre du jour)⁹

19. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa trentième session, la Commission avait adopté l'Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort à l'étape 5 comme projet de norme régionale devant être approfondi par le CCASIA pour le finaliser en tant que norme régionale¹⁰. Il a rappelé en outre que: i) les dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme avaient été revues à la trente-neuvième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) qui a recommandé quelques amendements et demandé des éclaircissements au sujet de certains additifs alimentaires¹¹; ii) les dispositions d'étiquetage du projet de norme avaient été approuvées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) à sa trente-sixième session¹²; et iii) les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avaient été approuvées définitivement ou provisoirement par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) à sa vingt-huitième session¹³.

20. Outre quelques modifications d'ordre rédactionnel, le Comité de coordination a examiné et amendé le projet de norme régionale comme suit.

Section 2.1 Définition du produit

21. Le Comité de coordination est convenu d'amender l'alinéa a) pour préciser que les espèces *Aspergillus* qui sont pathogènes ou toxigènes ne doivent pas être utilisées pour la préparation de ce produit. Le Comité de coordination est en outre convenu d'ajouter un nouvel alinéa d) pour indiquer les procédés appliqués pour empêcher la détérioration de ce produit.

Section 3.2 Facteurs de qualité

22. Le Comité de coordination a pris note des préoccupations de l'Inde, telles qu'exprimées dans le document de séance CRD 2, sur les éventuels effets nocifs pour la santé dus à la forte ingestion de capsaïcine et de la recommandation d'envisager de fixer une limite plus élevée pour la capsaïcine, plutôt que d'indiquer une concentration minimale. Tout en tenant compte de ces préoccupations, quelques délégations ont aussi souligné qu'il n'y avait pas suffisamment de preuves scientifiques pour fixer une limite plus élevée. D'autres délégations ont aussi fait valoir qu'il n'était guère probable que la consommation de ce produit conduise à une ingestion excessive de capsaïcine étant donné qu'il était utilisé principalement comme condiment. Il a été observé par ailleurs que la concentration de capsaïcine dans cette section était donnée comme indicateur du piquant qui est une importante caractéristique organoleptique de ce produit, et que la capsaïcine n'était pas ajoutée comme ingrédient mais contenue dans son ingrédient, le piment, ce qui rend difficile de contrôler sa concentration dans le produit.

23. Sur la base de ces observations, le Comité de coordination a décidé de ne pas fixer de limite maximale pour la capsaïcine. La délégation indienne a réitéré ses préoccupations car elle estimait qu'il y a assez de données scientifiques indiquant les effets nocifs pour la santé de la capsaïcine et a donc exprimé des réserves quant à cette décision du Comité.

Section 4 Additifs alimentaires

24. Le Comité de coordination a envisagé de remplacer la liste des additifs alimentaires par une référence générale à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CODEX STAN 192-1995), conformément au *Plan de présentation des normes Codex de produits* révisé. Toutefois, compte tenu de la difficulté d'identifier une catégorie d'aliment pertinente pour ce produit, il est convenu de conserver la liste des additifs alimentaires dans cette section. Le Comité de coordination a noté que le CCFA concentrait ses travaux sur la mise au point définitive de la NGAA et que les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans cette norme seraient incorporées dans la NGAA à un stade ultérieur.

⁹ ALINORM 07/30/15, Annexe II; CL 2007/32-ASIA; CX/ASIA 08/16/2; CX/ASIA 08/16/3 (Observations du Japon);

CRD 2 (Observations de l'Inde et du Japon); CRD 11 (Observations de la République de Corée)

¹⁰ ALINORM 07/30/REP, par. 84

¹¹ ALINORM 08/30/12, par. 64 à 66

¹² ALINORM 08/30/22, par. 47

¹³ ALINORM 08/30/23, par. 75 et 76

25. Le Comité de coordination a décidé d'amender cette section conformément aux recommandations de la trente-neuvième session du CCFA. Concernant les éclaircissements demandés sur certains additifs alimentaires, le Comité de coordination a noté que le sorbate de sodium (SIN 201) ne figurait pas parmi les autres sorbates parce qu'il n'était pas facile de le dissoudre dans du liquide et qu'il n'y avait pas d'information sur l'emploi de cet additif dans le produit. Il a été convenu que le polyphosphate de sodium (SIN 452i) et le polyphosphate de potassium (SIN 452ii) devraient figurer parmi les régulateurs de l'acidité avec une seule concentration maximale pour les phosphates.

Section 5 Contaminants et Section 6 Hygiène

26. Le Comité de coordination est convenu d'aligner les textes de ces sections sur le libellé standard utilisé dans les sections pertinentes du nouveau *Plan de présentation des normes Codex de produits*.

Section 7 Poids et mesures

27. Le Comité de coordination a noté que le libellé actuel de la Section 7.1 concernait le poids net et non pas le remplissage minimal et est convenu de renommer la section « Poids minimal » et de modifier en conséquence la section 7.

Section 8 Méthodes d'analyse

Détermination de la capsaïcine

28. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa vingt-huitième session, le CCMAS était convenu d'entériner la méthode AOAC (AOAC 995.03) comme Type II et d'approuver temporairement les méthodes proposées dans les Annexes A et B comme Type IV, du fait qu'elles n'étaient pas entièrement validées. Le Comité est convenu d'éliminer la méthode de l'Appendice B du fait qu'elle est similaire à la méthode AOAC.

29. Le Comité de coordination a constaté que la République de Corée avait entrepris une nouvelle validation de la méthode fondée sur la chromatographie en phase gazeuse à l'Appendice A et que le résultat avait été publié (CRD 11) comme demandé par le CCMAS à sa vingt-huitième session. Il a été convenu que les références à la dihydrocapsaïcine (DHC) devaient être éliminées de l'Appendice A étant donné que la DHC n'était pas considérée comme un facteur de qualité dans cette norme.

Méthodes de détermination de la teneur en protéines brutes et en eau

30. Le Comité de coordination a pris note que la délégation de la République de Corée avait entrepris une nouvelle étude pour valider ces méthodes à la demande de la vingt-huitième session du CCMAS et que cette information était contenue dans le document de séance CRD 11.

État d'avancement du projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (N03-2004)

31. Le Comité de coordination est convenu de transmettre les sections amendées sur les additifs alimentaires et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage respectivement au CCFA et au CCMAS pour approbation et de transmettre le projet de norme régionale à la Commission pour adoption à l'étape 8 (*voir* Annexe II).

PROJET DE NORME REGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG (N01-2004) (Point 3b de l'ordre du jour)¹⁴

32. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa trentième session, la Commission avait adopté l'avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng à l'étape 5 comme projet de norme régionale qui devait être peaufinée par le CCASIA pour élaboration ultérieure en tant que norme régionale¹⁵. Il a en outre rappelé que: i) les dispositions d'étiquetage avaient été approuvées par le CCFL à sa trente-sixième session avec quelques amendements¹⁶; et que ii) toutes les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avaient été approuvées par le CCMAS à sa vingt-neuvième session comme méthodes de Type IV¹⁷.

33. Le Comité de coordination a examiné le projet de norme régionale section par section et, outre quelques corrections rédactionnelles, a apporté les modifications et fourni les observations ci-après:

Section 1 Champ d'application

34. Le Comité de coordination a rappelé que le champ d'application de la norme était limité aux produits à base de ginseng utilisés comme aliments ou ingrédients alimentaires. Toutefois, notant les préoccupations d'une délégation selon laquelle les produits à base de ginseng étaient souvent associés aux « allégations relatives à la santé » et étaient relativement nouveaux pour certains pays, et rappelant le débat et la décision s'y rapportant à la trente-sixième session du CCFL, le Comité de coordination est convenu d'ajouter à la dernière phrase une note de bas de page pour indiquer que toute allégation relative à la santé concernant les produits à base de ginseng devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997).

Section 2.1 Définition du produit

35. Le Comité de coordination est convenu d'ajouter une phrase à cette section portant sur des dispositions supplémentaires pour l'emballage, et ce afin de préserver les qualités hygiéniques, nutritives, technologiques et organoleptiques des produits à base de ginseng.

Section 3.2 Facteurs de qualité

36. Le Comité de coordination a décidé d'ajouter une note de bas de page à « une teneur en ginsénosides » afin de donner quelques éclaircissements et informations sur les ginsénosides en général et sur la présence des ginsénosides Rb₁ et Rf dans les produits visés par la norme.

Section 3.2.2 Extraits de ginseng

37. Le Comité de coordination est convenu de diviser les dispositions relatives à la qualité pour les extraits de ginseng liquides et en poudre en deux sections séparées (c'est-à-dire 3.2.2.1 « sous forme liquide » et 3.2.2.2 « en poudre ») et d'énumérer comme suit:

- 3.2.2.1 « sous forme liquide »: les dispositions pour a) matières sèches; b) matières sèches non solubles dans l'eau; c) extraits de 1-butanol saturés d'eau; et d) Ginsénoside Rb₁; et
- 3.2.2.2 « en poudre »: les dispositions pour a) teneur en eau; b) matières sèches non solubles dans l'eau; c) extraits de 1-butanol saturés d'eau; et d) Ginsénoside Rb₁.

38. Le Comité de coordination a observé que l'activité de l'eau (A_w) pour le ginseng séché de 0,14-0,16 ne permettait pas la croissance de microorganismes.

Section 4 Contaminants et Section 5 Hygiène

39. Le Comité de coordination est convenu d'aligner les sections concernant les contaminants et l'hygiène sur le *Plan de présentation des normes Codex de produits* révisé.

¹⁴ ALINORM 07/30/15, Annexe III; CL 2007/32-ASIA; CX/ASIA 08/16/2; CX/ASIA 08/16/4 (Observations du Japon); CRD 3 (Observations de l'Inde et de la Thaïlande)

¹⁵ ALINORM 07/30/REP, par. 84

¹⁶ ALINORM 08/30/22, par. 48 à 50

¹⁷ ALINORM 08/30/23, par. 57

Sections 6 Poids et mesures

40. Le Comité de coordination a noté que les dispositions de la Section 6.1 « Remplissage minimal » se rapportaient au poids net et non pas au remplissage minimal et que la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) comprenait des dispositions pour l'étiquetage obligatoire du contenu net et du poids égoutté (Section 4.3). Par conséquent, le Comité de coordination est convenu de supprimer toute la Section 6 afin de ne pas rendre la norme plus complexe et de ne pas y ajouter de nouvelles spécifications.

Sections 7 Étiquetage

41. Le Comité de coordination est convenu de conserver toute la section, telle qu'amendée et approuvée par le CCFL à sa trente-sixième session.

État d'avancement du projet de norme régionale pour les produits à base de ginseng (N01-2004)

42. Le Comité de coordination a décidé de transmettre le projet de norme régionale à la Commission pour adoption à l'étape 8 (*voir* Annexe III).

EXAMEN D'AVANT-PROJETS DE NORMES À L'ÉTAPE 4 (Point 4 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE (N02-2004) (Point 4a de l'ordre du jour)¹⁸

43. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa dernière session il était 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 créer un groupe de travail électronique, dirigé par la République de Corée, qui poursuivra l'étude des dispositions énoncées à la Section 3.2¹⁹.

44. Le Comité de coordination a noté que le groupe de travail électronique avait proposé des concentrations minimales pour l'azote total et l'azote aminé, séparément pour la pâte de soja fermentée et fabriquée uniquement avec des fèves de soja et pour la pâte de soja fermentée fabriquée avec des fèves de soja et des céréales, sur la base de l'analyse des produits provenant de plusieurs pays de la région, et a appuyé cette proposition. Le Comité de coordination a en outre décidé d'ajouter une note de bas de page pour l'« azote total » afin de préciser le facteur de conversion de l'azote à utiliser pour l'estimation de la teneur en protéines.

45. Le Comité de coordination a examiné le reste de l'avant-projet de norme section par section et, outre quelques modifications d'ordre rédactionnel, a amendé le texte comme indiqué ci-dessous.

Section 2.1 Définition du produit

46. Le Comité de coordination est convenu d'ajouter un nouvel alinéa d) pour indiquer les procédés utilisés afin d'empêcher la détérioration de ce produit.

Section 3.1.2 Ingrédients facultatifs

47. Le Comité de coordination a décidé d'ajouter d'autres ingrédients facultatifs, à savoir, des levures et/ou extraits de levure, *lactococcus* et des épices et des herbes aromatiques, etc. afin d'englober divers types de pâte de soja fermentée produits dans la région.

Section 4 Additifs alimentaires

48. Le Comité de coordination a pris bonne note de la proposition de la délégation japonaise (CRD 4) relative à l'inclusion de plusieurs additifs alimentaires, ainsi que des dispositions concernant les auxiliaires technologiques. Après une consultation informelle, le Comité de coordination est convenu de ce qui suit:

¹⁸ ALINORM 07/30/15, Annexe IV; CX/ASIA 08/16/5; CX/ASIA 08/16/5-Add.1 (Observations du Japon); CRD 4 (Observations de la Chine, de l'Inde, du Japon et de la Thaïlande)

¹⁹ ALINORM 07/30/15, par. 96 et 97

- i) Les additifs alimentaires devraient être énumérés dans des catégories fonctionnelles définies dans les *Noms de catégorie et système international de numérotation des additifs alimentaires* (CAC/GL 36-1989);
- ii) Le premier paragraphe ne devrait pas renvoyer aux Tableaux 1 et 2 de la NGAA mais uniquement au Tableau 3, étant donné qu'actuellement la NGAA ne contient pas de disposition pour la catégorie d'aliment 12.9.1 (pâtes de soja fermentées);
- iii) Seuls les additifs alimentaires qui ne sont pas énumérés au Tableau 3 de la NGAA seront insérés dans la liste des additifs alimentaires dans cette section; et
- iv) Un nouveau paragraphe sur les auxiliaires technologiques, contenant la liste des auxiliaires autorisés pour ce produit, sera ajouté à la fin de la section.

Section 5 Contaminants et Section 6 Hygiène

49. Le Comité de coordination est convenu d'aligner les textes dans ces sections sur le libellé standard du nouveau *Plan de présentation pour les normes Codex de produits*.

Section 7.1 Remplissage minimal

50. Le Comité de coordination est convenu de maintenir la spécification relative au remplissage minimal telle que proposée et, afin d'englober une variété de produits de la région qui diffèrent en ce qui concerne la texture, les méthodes de fabrication et les types d'emballage, il a décidé d'ajouter à la fin du paragraphe la phrase suivante: « Compte tenu des différentes caractéristiques des produits, le remplissage minimal pourrait ne pas être applicable à certains types de produits », afin d'éclaircir que cette spécification ne s'appliquait pas à certains types de produits, par exemple ceux qui ne comportent pas une partie liquide distincte.

État d'avancement de l'avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée (N02-2004)

51. Le Comité de coordination est convenu de transmettre les sections sur les additifs alimentaires, l'étiquetage des denrées alimentaires et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage respectivement au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation et de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 5/8 en tant que norme régionale (*voir* Annexe IV).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS A BASE DE SOJA NON FERMENTE (N06-2005) (Point 4b de l'ordre du jour)²⁰

52. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa dernière session il était 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 d'une classification convenue des produits à base de soja non fermenté²¹.

53. Le Comité de coordination a noté la préoccupation de certaines délégations concernant la distribution tardive du document de travail et plusieurs observations indiquant qu'il existe des problèmes de communication entre les membres du groupe de travail électronique. À cet égard il a été noté que les groupes de travail électronique devraient travailler conformément aux *Lignes directrices sur les groupes de travail électroniques*²² et que les documents de travail devraient être distribués au moins deux mois avant l'ouverture de la session²³.

54. Compte tenu de la complexité du travail dû à la diversité des produits visés par cette norme et du manque de temps, le Comité de coordination a fait sienne la proposition du Président de renvoyer l'examen de cette norme à la prochaine session.

²⁰ CX/ASIA 08/16/6; CX/08/16/6-Add.1 (Observations de l'Inde et du Japon); CRD 5 (Observations de la Malaisie); CRD 12 (Observations de la Chine); CRD 19 (Observations de la Thaïlande)

²¹ ALINORM 07/30/15, par. 104 et 106

²² Manuel de procédure (Commission du Codex Alimentarius)

²³ Lignes directrices à l'usage des gouvernements hôtes de Comités du Codex et de Groupes intergouvernementaux spéciaux (Préparation et diffusion des documents), Manuel de procédure (Commission du Codex Alimentarius)

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

55. Le Comité de coordination a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté à l'étape 2 en vue de son remaniement par un groupe de travail électronique, dirigé par la Chine. Il a été convenu que le groupe de travail électronique, ouvert à tous les membres de la région et aux observateurs et travaillant uniquement en anglais, réviserait l'avant-projet de norme en tenant compte des observations écrites reçues avant et durant la présente session, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la dix-septième session du CCASIA.

AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE POUR LA SAUCE CHILI (N05-2007) (Point 4c de l'ordre du jour)

24

56. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa trentième session, la Commission avait approuvé une nouvelle activité pour l'élaboration d'une Norme régionale pour la sauce chili et avait décidé d'encourager le CCASIA à prendre en compte les observations formulées durant la session et à solliciter des observations et des informations auprès des Membres appartenant à d'autres régions²⁵. Il a en outre rappelé qu'à sa quatorzième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) avait fait observer qu'il fallait coordonner les travaux sur le piment frais (entrepris par le CCFFV) et la sauce chili (entrepris par le CCASIA), en particulier concernant la définition des produits, et ce afin d'éviter toute confusion pour le consommateur²⁶. Le Comité de coordination a noté que l'avant-projet de norme régionale avait été préparé par la Thaïlande, comme convenu à sa session précédente, et distribué pour observations à l'étape 3.

57. La délégation thaïlandaise a présenté brièvement ce document et expliqué que l'avant-projet de norme régionale ne comprenait pas les produits de fermentation ni les produits fermentés et ne s'appliquait pas aux produits destinés à un traitement ultérieur. Un pH de 4,2 (à ne pas dépasser) avait été inclus dans la définition du produit afin de le différencier des produits à basse teneur en acide; en outre, la norme comprenait des dispositions concernant les modes de présentation, les facteurs essentiels de composition et de qualité, et d'autres spécifications en conformité avec le *Plan de présentation pour les normes Codex de produits*.

58. Le Comité de coordination a félicité la Thaïlande pour son travail et a mené un débat général sur l'avant-projet de norme régionale.

Observations générales

Nom du produit

59. Plusieurs délégations ont proposé de changer le nom de la norme afin de rendre clair la nature des produits visés par cette norme et éviter ainsi de créer une confusion, en particulier dans les pays où la sauce à base de tomates était appelée « sauce chili ». Il a été observé à cet égard que si le champ d'application de la norme était limité aux produits comptant du piment parmi leurs ingrédients, il autorisait l'emploi de plusieurs ingrédients facultatifs tels que fruits et légumes, visant ainsi une vaste gamme de produits. Il a été noté par ailleurs que les dispositions d'étiquetage, qui prévoyaient l'emploi d'autres noms, conformément à la composition et aux lois et coutumes du pays (section 8.1.1) et que le nom du pays soit accompagné de l'expression « aromatisé avec X » le cas échéant (section 8.1.3) aidait à clarifier la nature du produit et à éviter une confusion possible. Le Comité de coordination a décidé de conserver le nom "sauce chili" dans le titre de la norme.

Champ d'application

60. Il a été proposé d'inclure le nom scientifique du piment frais (c'est-à-dire *Capsicum annum* ou *Capsicum frutescens*), qui a été utilisé pour la transformation de la sauce chili à des fins de clarté:

²⁴ CX/ASIA 08/16/7; CX/08/16/7-Add.1 (Observations du Japon); CRD 6 (Observations de la Chine, de l'Inde, de la Malaisie et du WPTC); CRD 14 (Observations de l'Indonésie); CRD 17 (Observations de l'Indonésie); CRD 18 (Observations du Viet Nam)

²⁵ ALINORM 07/30/REP, par. 103-105 et Annexe VII

²⁶ ALINORM 08/31/35, par. 101

Définition du produit

61. Il a été proposé: soit de supprimer, soit de modifier la valeur du pH ou de l'inclure dans les critères de qualité; d'inclure les matières sèches solubles totales (TTS), parce qu'il s'agit d'un paramètre important pour déterminer la consistance du produit, et les valeurs de l'acidité. Pour ce qui concerne ces observations, il a été noté que les caractéristiques de certaines sauces chili rendent difficiles la détermination des TTS et qu'il était trop difficile de déterminer les valeurs de l'acidité en raison de la présence d'un mélange de différents types d'acides dans ces produits.

Modes de présentation

62. Il a été proposé d'ajouter le mode de présentation : « sauce chili ne comprenant que la pulpe broyée ».

Composition

63. Plusieurs délégations ont proposé: de transférer l'ail et le sucre à la section 3.1.2 « Autres ingrédients autorisés » du fait que leur utilisation dépendait des préférences des consommateurs qui varient d'un pays à l'autre; et d'autoriser l'emploi d'autres acides que l'acide acétique pour tenir compte des ingrédients utilisés dans d'autres pays.

Critères de qualité

64. Une délégation a proposé de transférer la disposition d'étiquetage pour le degré de piquant du chili dans les critères de qualité. À cet égard, il a été observé qu'il était très difficile de fixer une concentration car le piquant approprié du produit dépendait des préférences des consommateurs

État d'avancement de l'avant-projet de norme régionale pour la sauce chili (N05-2007)

65. Le Comité de coordination est convenu de renvoyer l'Avant-projet de norme régionale à l'étape 2 en vue de son remaniement par un groupe de travail électronique, dirigé par la Thaïlande, dans le but de finaliser la norme à sa prochaine session. Il a été convenu que le groupe de travail électronique, ouvert à tous les membres de la région et observateurs et travaillant uniquement en anglais, réviserait l'avant-projet de norme régionale sur la base des observations écrites soumises à la présente session et le débat ci-dessus, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la dix-septième session du CCASIA.

AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE POUR LA FARINE DE SAGOU COMESTIBLE (N06-2007) (Point 4d de l'ordre du jour)²⁷

66. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa trentième session, la Commission avait approuvé comme nouvelle activité l'élaboration d'une Norme régionale pour la farine de sagou comestible²⁸, qui a été ensuite rédigée par l'Indonésie et distribuée pour observations à l'étape 3.

67. La délégation indonésienne a présenté brièvement le document et a expliqué que le texte provisoire avait tenu compte des observations de plusieurs pays.

68. Le Comité de coordination a félicité l'Indonésie pour le travail accompli et a examiné l'avant-projet de norme régionale section par section et, outre des modifications d'ordre rédactionnel, a apporté les changements et formulé les observations ci-après:

Section 1 Champ d'application

69. Le Comité de coordination a modifié la première phrase pour indiquer que les produits visés par la norme étaient destinés à la consommation humaine directe, par souci de cohérence avec le libellé utilisé dans d'autres normes du Codex pour les farines et pour les différencier spécifiquement des produits qui étaient destinés à une transformation ultérieure, et qui contenaient une plus grande quantité d'amidon (supérieure à 85 pour cent). Notant que certains pays de la région ont fabriqué un produit appelé « farine de sagou », obtenu à partir de tubercules de manioc (tapioca) et que ce produit était visé par la *Norme pour la farine comestible de manioc* (CODEX STAN 176-1989), le Comité de coordination est convenu d'ajouter une phrase qui exclura ce produit (c'est-à-dire la « farine de sagou » obtenue à partir des tubercules de manioc) du champ d'application de la norme.

²⁷ CX/ASIA 08/16/8; CX/ASIA 08/16/8-Add.1 (Observations du Japon); CRD 7 (Observations de l'Inde)

²⁸ ALINORM 07/30/REP, par. 107 et Annexe VII

Section 3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

70. Le Comité de coordination est convenu de modifier la Section 3.1.2 afin de spécifier que la farine de sagou comestible devrait aussi être exempte d'autres matières étrangères. Dans la Section 3.2.3, l'expression de l'acidité a été modifiée en mg de KOH et la valeur a été recalculée pour exprimer l'acidité équivalente, par souci de cohérence avec la méthode AOAC 939.05. Le niveau de la teneur en amidon a été révisé à 65 pour cent m/m minimum, qui reflète mieux les valeurs de la teneur en amidon dans ce produit. Il a été décidé que la quantité de fibres brutes devrait être exprimée en tant que limite supérieure car il n'était pas nécessaire de fixer la quantité de fibres brutes dans le produit.

Section 4 Additifs alimentaires

71. Le Comité de coordination a observé que le descripteur de la catégorie d'aliment 06.2.1 "Farines" de la NGAA ne comprenait que des farines obtenues par mouture des grains, céréales et tubercules (par exemple, manioc) et que, par conséquent, l'emploi dans cette section d'une référence générale aux dispositions des Tableaux 1 et 2 de la NGAA pourrait ne pas être approprié. Ceci étant, le Comité est convenu: d'ajouter dans la section la liste des additifs alimentaires correspondant aux additifs alimentaires énumérés dans la NGAA pour la catégorie d'aliment 6.2.1; et de demander au CCFA de préciser si la catégorie d'aliment 06.2.1 devait inclure des produits comme la farine de sorgho. Il était entendu que dans le cas d'une réponse positive du CCFA, la liste des additifs alimentaires serait remplacée par la référence générale à la disposition des Tableaux 1 et 2 de la NGAA.

Section 6 Hygiène

72. Le Comité de coordination est convenu de supprimer les Sections 6.3 et 6.4 du fait que les dispositions y incluses figuraient déjà dans les Sections 6.1 (*Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages) et 6.2 (*Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997)) respectivement.

Section 8 Emballage

73. Le Comité de coordination est convenu de supprimer la Section 8.3, cette question étant déjà traitée à la Section 8.2.

Section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

74. Le Comité de coordination a corrigé les références aux méthodes ISO pour la détermination de la teneur en eau et en fibres brutes dans les Sections 9.1 et 9.4; il a en outre modifié l'expression de l'acidité par souci de cohérence avec sa décision précédente (*voir par. 70*); et a supprimé la Section 9.5 (Détermination de la dimension des particules), car elle n'était pas nécessaire d'un point de vue pratique, et la Section 9.7 (Détection d'autres amidons), car elle n'était pas considérée comme une méthode de détection pratique.

75. Le Comité de coordination a remarqué qu'une section sur l'échantillonnage n'était pas nécessaire là où des dispositions spéciales n'étaient pas incluses et que les dispositions contenues dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004) s'appliqueraient à toute norme même si cela n'était pas mentionné dans la norme.

État d'avancement de l'avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible (N06-2007)

76. Le Comité de coordination est convenu de transmettre les sections sur les additifs alimentaires, l'étiquetage des denrées alimentaires et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage respectivement au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation et de transmettre l'avant-projet de norme régionale à la Commission pour adoption à l'étape 5 (*voir Annexe V*).

ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 5 de l'ordre du jour)²⁹

77. Le représentant de la FAO, qui s'exprimait au nom de la FAO et de l'OMS, a décrit dans les grandes lignes les activités entreprises par les deux Organisations concernant le renforcement des capacités et la fourniture d'avis scientifiques depuis la dernière session du CCASIA.

78. Le représentant a informé le Comité de coordination que la FAO et l'OMS ont continué de participer à un certain nombre de projets et activités en Asie et dans le Pacifique dans le but de renforcer les capacités des pays dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. L'assistance fournie par la FAO et l'OMS a compris la mise au point de différents outils sous la forme de manuels, de directives et de matériel didactique, des cours de formation ainsi que l'organisation d'ateliers, de séminaires et de consultations d'experts. Une des activités de formation les plus récentes a été le cours de formation pour l'Asie et le Pacifique organisé par le Codex à Denpasar (Bali) du 13 au 15 novembre 2008³⁰.

79. Le représentant a également informé le Comité de coordination des derniers faits concernant le Portail international de sécurité sanitaire des aliments et de santé animale et végétale (IPFSAPH) et des activités du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), qui ont pour but d'améliorer l'échange d'informations sur la sécurité sanitaire des aliments et la collaboration entre différentes autorités internationales et nationales.

80. Le représentant a informé brièvement le Comité de coordination des incidents récents et actuels concernant la mélamine. INFOSAN avait collaboré étroitement avec la Chine pour lui fournir un appui technique et des connaissances spécialisées. Par le biais d'INFOSAN, plusieurs documents, y compris des documents d'orientation toxicologique, des listes de produits dans lesquels la mélamine avait été détectée et une liste de laboratoires qui offraient des services d'évaluation de la mélamine, avaient été distribués aux États Membres pour les tenir informés de l'évolution de la situation et aider les autorités nationales partout dans le monde à faire face à cet événement. La FAO avait aussi aidé des pays de la région à obtenir des échantillons d'aliments testés pour la teneur en mélamine et certains pays de la région (Bangladesh, République démocratique populaire lao et Viet Nam) à évaluer leurs besoins en matière de renforcement des capacités afin qu'ils analysent les produits alimentaires pour détecter la contamination. L'OMS avait un besoin urgent de données spécifiques liées à la poussée, y compris d'une liste détaillée de tous les patients touchés et traités. Ces données constitueraient la base nécessaire pour une évaluation scientifique internationale complète de l'incident, et pour les mesures à prendre concernant la santé publique afin de prévenir des incidents futurs. À cet égard, l'OMS et la FAO ont collaboré sur la tenue d'une réunion d'experts visant à examiner les aspects toxicologiques de la mélamine et de l'acide cyanurique du 1er au 4 décembre 2008 à Ottawa (Canada).

81. Le Comité de coordination a aussi été informé des projets et des activités de renforcement des capacités en Asie, mis en oeuvre et financés par le Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce (STDF). Ces activités ont été mises en oeuvre en étroite collaboration avec la FAO et l'OMS et ont appuyé d'autres programmes régionaux de renforcement des capacités, tels que le Forum de coopération de la sécurité sanitaire des aliments de l'APEC.

PROJET DE PLAN STRATÉGIQUE POUR LE COMITÉ DE COORDINATION POUR L'ASIE (Point 6 de l'ordre du jour)³¹

82. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa dernière session, il avait accepté l'élaboration d'un Plan stratégique pour le CCASIA et la diffusion d'un avant-projet, préparé par la Malaisie, pour observations. Il avait en outre été convenu que la Malaisie recueillerait les observations et remanierait le document pour examen ultérieur à la présente session³².

²⁹ CX/ASIA 08/16/9-Partie 1 et Partie 2; CX/ASIA 08/16/9-Add.1 (Activités du Programme STDF dans la région – Mise à jour sur les derniers faits advenus au sein du Comité SPS et les normes et les instruments pour le développement du commerce)

³⁰ Organisé par le Fonds fiduciaire du Codex FAO/OMS, la FAO, l'OMS et le Secrétariat du Codex et avec le concours des gouvernements de l'Indonésie, de la Malaisie et de la Nouvelle-Zélande

³¹ CL 2007/1-ASIA; CX/ASIA 08/16/10; CRD 15 (Observations de l'Indonésie)

³² ALINORM 07/30/15, par. 162

83. La délégation malaisienne a présenté brièvement le document et déclaré que les observations reçues ont montré que plusieurs points devaient être traités afin de finaliser le Plan stratégique.

Observations générales

84. Le Comité de coordination a félicité la Malaisie et a indiqué qu'il appuyait en général le projet. Il a été convenu que l'objectif du Plan stratégique pour le CCASIA devrait être conforme au mandat des comités de coordination et que le Plan stratégique devrait être en harmonie avec le Plan stratégique du Codex 2008-2013 et ne pas en reprendre les objectifs. Il a été en outre souligné que le Plan stratégique devrait soutenir le Codex; renforcer l'efficacité du CCASIA et la contribution de la région au Codex; et tenir compte des situations différentes des pays de la région.

85. Le Comité de coordination a décidé que le calendrier pour le Plan stratégique devrait être 2009-2014 compte tenu de la difficulté de commencer sa mise en oeuvre cette année et du fait que le calendrier de la session du CCASIA (tous les deux ans) permettait au Comité de coordination de se réunir aussi en 2014, avant son achèvement.

86. Compte tenu de la nécessité d'achever le Plan stratégique et de ne pas en différer encore une fois la mise en oeuvre, le Comité de coordination a décidé d'examiner le projet de document en détail et, outre les modifications d'ordre rédactionnel, d'y apporter les changements et de formuler les observations ci-après:

Titre et introduction

87. Le Comité de coordination est convenu de réviser le titre afin qu'il indique le nouveau calendrier convenu ci-dessus. La dernière phrase du second paragraphe a été modifiée afin de rendre le texte plus clair, soulignant l'importance de l'assistance technique pour les pays en développement.

Objectif 1

88. Le Comité de coordination a décidé de conserver l'objectif tel que proposé dans le projet en constatant qu'il était nécessaire de renforcer le système national de réglementation alimentaire afin de permettre la mise en oeuvre des activités du plan stratégique et que cet objectif était conforme au mandat des comités de coordination.

89. Le Comité de coordination a reconnu que des ressources étaient nécessaires pour entreprendre les activités du Plan stratégique et renforcer les systèmes nationaux de réglementation alimentaire, les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex, y compris la participation aux travaux du Codex et que, dans certains cas, des ressources étaient déjà disponibles dans le pays. Le libellé des Activités 1.1 et 1.3 a été amendé pour souligner combien il était important d'identifier les deux ressources requises et la source de financement et le calendrier de ces activités a été modifié en « 2009-2010 » du fait que les besoins devaient être déjà définis.

90. Le Comité de coordination est convenu de remplacer le calendrier indiqué comme « en cours » par « 2009-2014 » dans tout le document pour refléter sa décision précédente concernant le calendrier pour la mise en oeuvre du plan stratégique pour le CCASIA (*voir* par. 85). Dans l'Activité 1.5, le terme « document joint » a été éliminé pour des raisons de clarté.

91. La partie responsable de la mise en oeuvre de l'Activité 1.6 a été changée en « pays membres intéressés » pour bien souligner que tous les pays de la région n'avaient pas mis en place un Comité national du Codex.

Objectif 2

92. Le Comité de coordination a décidé de supprimer « développer » dans l'Activité 2.3, reconnaissant que le site Web du CCASIA avait déjà été développé (*voir* Point 11 de l'ordre du jour). L'Activité 2.4 a été supprimée du fait que la promotion de la création d'un réseau avec les services centraux de liaison avec le Codex hors de la région ne relevait pas du mandat du Coordonnateur.

Objectif 3

93. Le Comité de coordination a amendé l'Activité 3.1 supprimant « à la région » et a reconnu que l'organisation de réunions informelles avant les sessions du Codex était une activité importante pour définir des positions communes, échanger des informations et examiner des observations qui n'étaient disponibles que durant les réunions; et que de nombreuses réunions informelles des Membres du CCASIA avaient déjà été organisées. « Coordonnateur » a été ajouté comme partie responsable de l'Activité 3.2 en reconnaissance de son rôle consistant à encourager et à coordonner les débats sur des questions liées au Codex présentant un intérêt pour la région. L'Activité 3.4 a été éliminée car elle faisait double emploi avec des activités figurant déjà dans l'Objectif 1.

Objectif 4

94. Le Comité de coordination a remplacé « pays facilitateurs » par « coordonnateur » comme partie responsable pour l'Activité 4.2. La partie responsable de l'Activité 4.7 a été modifiée en « pays membres intéressés » en reconnaissance de la situation différente des pays de la région. L'Activité 4.8 a été supprimée étant donné que la sélection des experts dans les comités mixtes d'experts FAO/OMS incombait à la FAO et à l'OMS et que « promotion de la participation des experts régionaux » pourrait être en conflit avec la procédure FAO/OMS pour la sélection des experts³³.

Objective 6

95. L'Activité 6.1 a été amendée afin de ne pas créer une confusion avec les groupes de travail traditionnels/électroniques du Codex, mis en place par les Comités du Codex (*voir Lignes directrices sur les groupes de travail physiques/électroniques* dans le Manuel de procédure): le « Coordonnateur sur recommandation des pays membres intéressés » a été indiqué comme le responsable de cette activité. Le libellé de l'Activité 6.2 a été amendé par souci de cohérence avec le mandat du Codex de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques commerciales loyales; la partie responsable a été modifiée et indique les « pays membres intéressés ».

96. Le Comité de coordination est convenu d'adopter le Plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie (CCASIA) 2009-2014 (*voir Annexe VI*) et d'en informer la Commission à sa trente-deuxième session. Il est en outre convenu de demander au Coordonnateur de surveiller la mise en oeuvre du Plan stratégique et de présenter un rapport sur les progrès accomplis à la dix-septième session du CCASIA.

SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS ET PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉTABLISSEMENT DE NORMES ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)³⁴

97. Le Comité de coordination a pris note des informations relatives à la législation alimentaire nationale, au contrôle des aliments, à la structure du Codex et à la participation des consommateurs figurant dans les observations écrites fournies en réponse à la Partie A de la lettre circulaire CL 2008/15-ASIA ou présentées durant la session.

³³ Voir Cadre FAO/OMS pour la fourniture d'avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition (http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/Final_Draft_EnglishFramework.pdf)

³⁴ CX/ASIA 08/16/11 (Informations de la République populaire démocratique de Corée, du Japon, de la Mongolie, du Pakistan, des Philippines, de Singapour et du Viet Nam fournies en réponse à la Partie A de la lettre circulaire CL 2008/15-ASIA); CRD 1 (Informations de la Chine, de l'Indonésie, de la République démocratique populaire lao et de la Thaïlande); CRD 16 (Informations de la Malaisie); CRD 20 (Informations de la République de Corée)

98. Tout en reconnaissant l'utilité des informations présentées, le Comité de coordination a noté qu'elles variaient en ce qui concerne le champ d'application (c'est-à-dire qu'elles couvrent différents aspects du système de contrôle des aliments), les détails et la présentation et qu'elles étaient difficiles à analyser. Le Comité de coordination est convenu d'étudier des moyens de mieux utiliser ces informations et a noté qu'un débat similaire avait eu lieu à la dixième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP). Le CCNASWP était convenu de préparer un questionnaire, qui rattacherait plus directement les informations relatives à la législation alimentaire nationale, au contrôle des aliments, à la structure du Codex et à la participation des consommateurs aux objectifs et activités du Plan stratégique pour le CCNASWP 2008-2013³⁵.

99. Le Comité de coordination a estimé que l'initiative du CCNASWP était pratique et est convenu de constituer un groupe de travail électronique, dirigé par l'Indonésie et travaillant uniquement en anglais, chargé d'élaborer un nouveau modèle qui faciliterait l'analyse des informations relatives aux systèmes de contrôle des aliments et le rattacherait aux activités du plan stratégique pour le CCASIA. Le Comité de coordination a remarqué que le groupe de travail électronique commencerait aussi à insérer l'information déjà présentée dans le nouveau modèle et demanderait aux Membres de la région de présenter des informations supplémentaires pour combler les lacunes, si nécessaire.

Activité 5.4 du Plan stratégique du Codex 2008-2013

100. Pour ce qui est de l'Activité 5.4 du Plan stratégique du Codex 2008-2013 « Renforcer les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex », le Comité de coordination a rappelé qu'à la trente et unième session de la Commission, il avait été demandé de revoir le fonctionnement et les activités des services centraux de liaison avec le Codex et d'autres comités nationaux du Codex et d'examiner des moyens de renforcer leurs fonctions³⁶.

101. Sur la base des observations écrites transmises en réponse à la Partie A de la lettre circulaire CL 2008/15-ASIA, le Comité de coordination a noté: que les services centraux de liaison avec le Codex ont aidé effectivement à gérer les travaux du Codex au niveau national et que dans certains pays, ils avaient commencé à assurer la participation des parties prenantes; dans plusieurs pays, des comités nationaux du Codex avaient déjà été établis et fonctionnaient, tandis que dans d'autres ils avaient été renforcés, étaient en cours d'installation ou n'existaient pas encore. Il a été noté également que le Plan stratégique pour le CCASIA 2009-2014 contenait l'Objectif 1 «Instaurer et renforcer un système national de réglementation alimentaire et un service central de liaison avec le Codex et/ou un comité national du Codex » et que la mise en oeuvre des activités convenues pour atteindre cet objectif aiderait à renforcer leurs fonctions (*voir par. 88 et 89*).

INFORMATION SUR L'UTILISATION DES NORMES CODEX AUX NIVEAUX NATIONAL ET RÉGIONAL (Point 8 de l'ordre du jour)³⁷

102. Le Comité de coordination a rappelé que ce point de l'ordre du jour avait été ajouté par le Comité exécutif à sa cinquante-septième session pour examen par les comités de coordination afin de connaître leurs vues sur la façon dont les normes Codex et les textes apparentés sont utilisés aux niveaux national et régional.

103. Le Comité de coordination a pris note des informations fournies par plusieurs pays de la région en réponse à la Partie B de la circulaire CL 2008/15-ASIA, qui traitait les cinq points suivants liés à l'utilisation des normes Codex aux niveaux national et régional:

i) Utilisation des normes Codex et textes apparentés aux niveaux national et régional

104. Le Comité de coordination a noté que les normes Codex étaient utilisées par les pays de la région principalement comme référence pour l'élaboration de leur législation nationale.

³⁵ ALINORM 09/32/32, par. 49 et 50

³⁶ ALINORM 08/31/REP, par. 145

³⁷ CX/ASIA 08/16/12 (Information de la République populaire démocratique de Corée, du Japon, de la Mongolie, du Pakistan, des Philippines de Singapour et du Viet Nam fournies en réponse à la Partie B de la circulaire CL 2008/15-ASIA); CRD 1 (Information de l'Indonésie, de la République démocratique populaire lao et de la Thaïlande); CRD 16 (Information de la Malaisie)

ii) Non-utilisation des normes Codex et textes apparentés aux niveaux national et régional, en indiquant les motifs le cas échéant

105. Concernant ce point et le point précédent, il a été noté que des pays ont rencontré des difficultés pour répondre du fait que “utilisation” ou non-utilisation” des textes du Codex dépendait aussi de leur nature (c’est-à-dire numérique ou descriptive) et du type de textes (c’est-à-dire normes, codes d’usages ou directives). Il a donc été proposé que la Commission envisage de reformuler ces questions afin de faciliter les réponses des pays. Il a été noté également que le Comité OMC/SPS avait récemment modifié ses règles concernant la notification de mesures SPS et qu’à partir du 1er décembre 2008, tous les membres de l’OMC doivent notifier les mesures SPS aussi lorsqu’elles sont conformes aux normes internationales.

iii) Difficultés rencontrées pour utiliser ou appliquer les normes Codex et textes apparentés aux niveaux national et régional

106. Les informations fournies ont indiqué que certains pays de la région rencontraient des difficultés pour utiliser les normes Codex à cause d’un manque de sensibilisation, de capacités ou de ressources humaines. Les délégations qui sont intervenues ont noté: que certains textes du Codex, par exemple les méthodes d’analyse, les systèmes d’inspection et l’évaluation des risques étaient difficiles à appliquer au niveau national; qu’il fallait tenir compte des capacités des pays en développement lors de l’élaboration de textes du Codex; que les petites industries de la région rencontraient des problèmes en appliquant les textes du Codex.

iv) Pertinence des normes Codex et textes apparentés comme base pour l’harmonisation des législations et réglementations, y compris dans l’optique d’une intégration économique

107. L’information fournie a indiqué que les textes du Codex étaient importants comme base pour l’harmonisation ainsi que pour l’élaboration des législations et réglementations nationales.

v) Tout autre problème sanitaire et/ou commercial lié à la normalisation aux niveaux national et régional

108. Un pays avait signalé dans ses observations écrites que l’insuffisance de l’aide financière et des ressources humaines dans les organismes de contrôle alimentaire avait eu pour conséquence d’augmenter le nombre des petites et moyennes entreprises incontrôlées engagées dans des activités liées à l’alimentation, ce qui constituait un risque grave pour la santé des consommateurs.

PROBLÈMES NUTRITIONNELS DANS LA RÉGION (Agenda Item 9)³⁸

109. Le Comité de coordination a rappelé que cette question avait été inscrite à l’ordre du jour provisoire à la demande du Coordonnateur (Indonésie), de la FAO et de l’OMS. Le Comité de coordination a noté que de nombreuses délégations avaient présenté des informations détaillées sur les problèmes nutritionnels dans la région en réponse à la Partie D de la circulaire CL 2008/15-ASIA, informations qui avaient été recueillies dans les documents de travail et les documents de séance (CRD) soumis à l’examen de la présente session.

110. Le Comité de coordination a procédé à un échange d’informations et à l’examen des problèmes nutritionnels dans la région. Le débat a montré que dans la région: il y a une incidence croissante de maladies non transmissibles, y compris de maladies cardio-vasculaires, le diabète, l’hypertension et l’hypercholestérolémie, due aux changements dans les modes de vie et les habitudes alimentaires; les carences en micronutriments (fer, iode, vitamines A, D, etc.) étaient encore présentes dans de nombreux pays; on a relevé une incidence accrue de l’obésité et de la surcharge pondérale dans la population, y compris chez les enfants; dans certains pays de la région, il y avait encore des problèmes de dénutrition, en particulier chez les enfants, bien que des enquêtes récentes aient montré une diminution de l’incidence de la malnutrition.

³⁸ CX/ASIA 08/16/13 (Informations de la République populaire démocratique de Corée, du Japon, de la Mongolie, du Pakistan, des Philippines, de Singapour et du Viet Nam pour la partie D de la lettre circulaire CL 2008/15-ASIA); CRD 1 (Information de la Chine, de l’Indonésie, de la République démocratique populaire lao et de la Thaïlande); CRD 16 (Information de la Malaisie)

111. Le Comité de coordination a noté que pour affronter ces problèmes: de nombreux pays de la région avaient élaboré des stratégies, plans d'action et programmes nutritionnels; des études nutritionnelles et sanitaires ont été conduites dans un grand nombre de pays pour surveiller la situation nutritionnelle et sanitaire de la population; de nombreux pays ont élaboré et appliqué des lois et réglementations pour résoudre ces problèmes, y compris les réglementations concernant l'étiquetage nutritionnel obligatoire et les allégations relatives à la santé et à la nutrition pour certains aliments, des réglementations pour le contrôle de la publicité pour les produits alimentaires dans les programmes télévisés destinés aux enfants; l'enrichissement des aliments et des compléments alimentaires étaient utilisés dans de nombreux pays pour remédier aux carences en micronutriments; des campagnes d'éducation sanitaire et nutritionnelle et des programmes de sensibilisation de la population générale et des enfants (dans les écoles) avaient été élaborés et mis en oeuvre dans beaucoup de pays. Il a été noté également qu'il serait utile de disposer de davantage de données pour juger de l'impact (avantages et défis) de l'utilisation de l'étiquetage nutritionnel par les consommateurs.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 10 de l'ordre du jour)³⁹

112. Sur proposition de la délégation malaisienne, le Comité de coordination est convenu à l'unanimité de recommander à la trente-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius de renommer l'Indonésie pour un second mandat comme Coordonnateur pour l'Asie. La délégation indonésienne a remercié tous les pays pour leur appui et a accepté la nomination.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)⁴⁰

113. Le Comité de coordination a rappelé que lorsqu'il a adopté l'ordre du jour provisoire, il était convenu d'examiner trois points (*voir* Point 1 de l'ordre du jour).

Création d'un site Web pour le CCASIA

114. La délégation indonésienne, se référant au document de séance CRD 8, a informé les délégations de la création du site Web du CCASIA (www.CCASIA.org), qui visait à promouvoir la coordination régionale, notamment l'échange d'informations entre les pays membres d'Asie. Le site Web a offert plusieurs articles et menus comprenant des nouvelles, un calendrier des événements, un forum de discussion informel et un bulletin.

Proposition relative à de nouveaux travaux sur le tempe et les produits à base de tempe

115. La délégation indonésienne a présenté la proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour le tempe et les produits à base de tempe, tels que contenus dans le document de séance CRD 8.

116. Une délégation, tout en ne s'opposant pas à l'examen de la proposition, a rappelé les préoccupations exprimées à la quinzième session du CCASIA concernant l'envoi tardif des documents de projet et a estimé qu'aucune décision ne devrait être prise lors de la présente session du fait que la proposition n'a été disponible qu'au moment de la réunion, ce qui a rendu difficile des consultations avec les parties nationales intéressées. Il a été observé également que les documents de projet relatifs à de nouveaux travaux devraient être préparés en suivant la présentation établie dans la version actuelle révisée du Manuel de procédure et fournir des informations suffisamment détaillées et pertinentes, notamment en ce qui concerne l'évaluation fondée sur les preuves par rapport à chacun des *Critères régissant l'établissement des priorités de travail*⁴¹ et en tenant compte des Directives sur l'application des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits*⁴².

117. Le Comité de coordination a décidé de demander à l'Indonésie de préparer un document de travail approfondi justifiant le besoin d'une nouvelle activité et incluant un document de projet détaillé, conformément aux observations ci-dessus, pour examen à sa prochaine session.

³⁹ CX/ASIA 08/16/14 Rev.

⁴⁰ CRD 8 (Informations et propositions de l'Indonésie); CRD 13 (Informations de l'Indonésie)

⁴¹ ALINORM 07/30/REP, par. 96

⁴² ALINORM 08/31/3, Annexe II

État d'avancement de l'amendement à la Norme pour les laits fermentés appartenant aux boissons à base de lait fermenté

118. La délégation indonésienne, se référant au document de séance CRD 13, a informé les délégations de l'état d'avancement du projet d'amendement à la *Norme pour les laits fermentés* appartenant aux boissons à base de lait fermenté qui avait été avancé à l'étape 5 par la Commission à sa trente et unième session⁴³ et a invité la délégation à formuler des observations écrites à la lettre circulaire CL 2008/23-MMP (date limite: 30 septembre 2009).

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)

119. Le Comité de coordination a été informé que sa dix-septième session devrait se tenir dans environ deux ans et que des informations plus détaillées seraient communiquées aux Membres une fois que la Commission aura nommé le Coordonnateur à sa trente-deuxième session.

⁴³ ALINORM 08/31/REP, par. 68 et Annexe VIII

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| OBJET | ÉTAPE | MESURES À PRENDRE PAR | REFERENCE DANS LE DOCUMENT (ALINORM 09/32/15) |
|--|-------|---|---|
| Projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (N03-2004) | 8 | Gouvernements 30 ^e CCMAS, 41 ^e CCFA 32 ^e CAC | par. 31 et Annexe II |
| Projet de norme régionale pour les produits à base de ginseng (N01-2004) | 8 | Gouvernements 32 ^e CAC | par. 42 et Annexe III |
| Avant-projet de norme régionale pour la pâte de soja fermentée (N02-2004) | 5/8 | Gouvernements 30 ^e CCMAS, 41 ^e CCFA, 37 ^e CCFL 32 ^e CAC | par. 51 et Annexe IV |
| Avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible (N06-2007) | 5 | Gouvernements 30 ^e CCMAS, 41 ^e CCFA, 37 ^e CCFL 32 ^e CAC 17 ^e CCASIA | par. 76 et Annexe V |
| Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté (N06-2005) | 2/3 | Groupe de travail électronique 17 ^e CCASIA | par. 55 |
| Avant-projet de norme régionale pour la sauce chili (N05-2007) | 2/3 | Groupe de travail électronique 17 ^e CCASIA | par. 65 |
| État d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie 2009-2014 | - | Coordonnateur 17 ^e CCASIA | par. 96 |
| Document de travail sur le tempe et les produits à base de tempe | - | Indonésie | par. 117 |

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

Chairperson: Mr Kukuh S. Achmad
President: Director, Laboratory and Inspection Body Accreditation
Presidente: National Standardization Agency of Indonesia
 Mangala Wanabakti IV Lt. 4
 Jakarta, 10270
 Tel: +62 21 574 7043
 Fax: +62 21 579 02948
 e-mail: kukuh@bsn.or.id

Vice-Chairperson: Dr. Purwiyatno Hariyadi
Vice-Président: Director, Southeast Asia Food and
Vicepresidente: Agricultural Science and Technology Centre (SEAFAST)
 Bogor Agricultural University
 Tel: +62 251 8629903
 Fax: +62 251 8629903
 e-mail: hariyadi@seafast.org

MEMBERS / MEMBRES / MIEMBROS**AFGHANISTAN / AFGANISTÁN**

Mr Saduddin Safi
 Director General
 Ministry of Agriculture, Irrigation and Livestock, General
 Director of Food Security and Quality Control
 Jamal mina Kabul University road
 Afghanistan
 Tel : +93 799 240 012
 E-mail : saduddinsafi@yahoo.com or
saduddinsafi@gmail.com

Mr Hamid Furmulu
 Drug and Food Quality Control Department Director
 Ministry of Public Health
 Wazir Mohamad Akbar khan meena
 Great Masoud Square
 Kabul-Afghanistan
 Tel : +93 799 332 956
 E-mail : furmulu_hs@yahoo.com

BHUTAN / BHOUTAN / BHUTÁN

Mr Jambay Dorji
 Food Safety / Planning Officer
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
 (BAFRA)
 BAFRA, MoA, Thimphu, PO Box # 1071 Bhutan
 Tel : 00975-2-327031
 Fax : 00975-2-327032
 E-mail : jamsdor77@moa.gov.bt

Mr Nim Dorji
 Food Inspector
 Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority
 BAFRA, MoA, Thimphu Bhutan
 Tel : 00975-77220840/17659340
 Fax : 00975-2-327032
 E-mail : nim_dorji@yahoo.com

BRUNEI DARUSSALAM/BRUNÉI DARUSSALAM

Pengiran Hajah Rosidah Binti Pengiran Haji Metussin
 Acting Senior Special Duties Officer
 Department of Agriculture
 Ministry of Industry and Primary Resources
 Headquarters, Old Airport Road,
 Bandar Seri Begawan BB 3510
 Brunei Darussalam
 Tel: +673 2388003; 2388000
 Fax: +673 2381639; 2388226
 Email: rosidah_metussin@agriculture.gov.bn

CAMBODIA / CAMBODGE / CAMBOYA

Mr Chuon Khlaouk
 Deputy Director General
 CAMCONTROL- Directorate General, Ministry of
 Commerce
 # 50, Str. Hassakan (144), Sankat Phsar Kandal 1, Khan
 Daun Penh, Cambodia
 Tel: +855-12908080
 Fax: +855-23-426166
 E-mail: camcontrol@comnet.com.kh

Mr Theng Dim
 Lab Director
 CAMCONTROL, Directorate General, Ministry of
 Commerce
 # 50, Str. Hassakan (144), Sankat Phsar Kandal 1, Khan
 Daun Penh, Cambodia
 Tel: +855-12526660
 Fax: +855 23426166
 E-mail: dimtheng@gmail.com

CHINA / CHINE / CHINA

Prof. Weixing Yan
 Researcher
 National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC
 No.7 Panjiayuan Nanli Chaoyang District, Beijing, China,
 100021 China
 Tel : 86-10-67776706
 Fax : 86-10-67711813
 E-mail : yanwx1128@hotmail.com

Dr. Yongxiang Fan

Research assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC
No.7 Panjiayuan Nanli Chaoyang District, Beijing, China,
100021 China
Tel : 86-10-87720035
Fax : 86-10-67711813
E-mail : afantiii@gmail.com

Mr Xiangbo Li

Engineer
China General Chamber of Commerce
25# yuetanbei street Xicheng district, Beijing China
Tel : 8610-68391812
Fax : 8610-68391852
E-mail : LXB337@163.com

Prof Dr Jieping Shi

Director of Division of Surveillance and Evaluation
Department of Food Safety Supervision
State Food and Drug Administration, P.R.China
A38, Beilishi Road, Beijing 100810, P.R. China
Tel : 0086-10-88330509
Fax : 0086-10-88370947
E-mail : shijp@sda.gov.cn, foodsafety@yahoo.cn

Ms Yan Wang

Engineer
Development Center of Science and Technology, Ministry of
Agriculture
18 Maizidian street, Chaoyang District, Beijing 100125
P.R.China
Tel : 8610-59195082
Fax : 8610-59194550
E-mail : wang_yan@agri.gov.cn

Mr Xudong Zhang

Deputy Director of Division
Ministry of Health
No.1 Nanlu Xizhimenwai, Beijing China
Tel : 86-10- 68792594
Fax : 86-10- 68792408
E-mail : zhangxd@moh.gov.cn

Mr Zhenshan Zhang

High-Level Engineer
Beijing Soybean Products & Food Industry Co.
19# Zaolin qian Street, Xuanwu district, Beijing China
Tel : 8610-83543202
Fax : 8610-63521149
E-mail : shan0901@163.com

Dr Wang Yao

Deputy Secretary General
China General Chamber of Commerce
25# yuetanbei street Xicheng district, Beijing
Tel : 8610-68392480
Fax : 8610-68392489
E-mail : yaowang@mx.cei.gov.cn

Ms Zang Lijun

Deputy Director of Department
China General Chamber of Commerce
25# yuetanbei street Xicheng district, Beijing
Tel : 8610-68391814
Fax : 8610-68391814
E-mail : yaowang@mx.cei.gov.cn

**DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA /
RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE DE
CORÉE / REPÚBLICA POPULAR DEMOCRÁTICA
DE COREA**

Prof Dr. Kim Myong Guk

Vice President
Academy of Health & Food Science
Ryongbuk-dong, Taesong District, Pyongyang, DPR Korea
Tel : 850-2-18111 8011
Fax : 850-2-3814605
E-mail : ksctc@co.chesin.com

Dr Kim Song Guk

Senior Officer
Academy of Health & Food Science
Ryongbuk-dong, Taesong District, Pyongyang, DPR Korea
Tel : 850-2-18111 8011
Fax : 850-2-3814605
E-mail : ksctc@co.chesin.com

INDIA / INDE / INDIA**Mr Amit Mohan Prasad**

Director
Ministry of Health and Family Welfare, Government of India
Room No. 201 'D' Wing, Ministry of Health and Family
Welfare, Nirman Bhavan, New Delhi-110108 India
Tel : +91-11-23062288
Fax : +91-11-23062288
E-mail : am.prasad@nic.in

INDONESIA / INDONÉSIE / INDONESIA**Ms Nus Nuzulia Ishak**

Director of Supervision and Quality Control,
Ministry of Trade
Jl. Raya Bogor km. 26 Ciracas, East Jakarta Indonesia, 13720
Tel : +62-21-8710321
Fax : +62-21-8710478
Email : nus_depdag@cbn.net.id

Dr Nyoman Oka Tridjaja

Director of Standardization and Quality Assurance,
Ministry of Agriculture
D Building 3rd Floor Jl. Harsono RM No. 3
Ragunan – Jakarta 12550
Tel : +62-21-7815881
Fax : +62-21- 7811468
E-mail : ntridjaja@yahoo.com

Mrs Tetty Helfery Sihombing

Director of Food Product Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta Pusat 10560 Indonesia
Tel : +62 21 42875584
Fax : +62 21 42875780
E-mail : tettyhelfery@yahoo.com

Mrs Yelita Basri

Director of Food Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 17th Floor DKI
Jakarta Indonesia
Tel/Fax : 62-21-5252709
E-mail : dir_makanan@yahoo.co.id, dirmak@depperin.go.id

Mr Suharto

Director, Centre of Information and Biosafety
 Indonesian Agricultural Quarantine Agency, Ministry of
 Agriculture
 E Building 5th Floor Jl. Harsono Rm No. 3 Ragunan –
 Jakarta 12550
 Tel/Fax : +62-21-7821367
 E-mail : tsuhartoshma@yahoo.com

Mr E.D. Syarief Syamsuri

Head, Bureau of International Cooperation
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 15160 Indonesia
 Tel : +62-21-428-75379
 Fax : +62-21-428-75379
 E-mail : kerjasamaln_bpom@yahoo.co.id

Mr Edinur, MM

Head of Sub Directorate for Processed Food Standardization
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
 Tel : +62-21-42875584
 Fax : +62-21-42875780
 E-mail : subdit_spo@yahoo.com

Mr Gasilan

Head of Subdirectorate for Raw Material and Food Additives
 Standardization
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
 Tel : +62-21-42875584
 Fax : +62-21-42875780
 E-mail : subdit.bb_btp@yahoo.com

Ms Erniningsih Haryadi

National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabhakti Building Block IV 4th Floor Jl. Jend.
 Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270, Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : ning@bsn.or.id

Ms Sjamsinar

Expert, Indonesian Codex Contact Point
 National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabhakti Building Block IV 4th Floor Jl. Jend.
 Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270, Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045

Mr Arius Sunarso

Deputy of Director for Standardization and Technology,
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Indonesia
 Tel : +62-21-5252236
 Fax : +62-21-5252236

Mrs Sri Sulasmi

Head of Cooperation and Harmonization Sub Directorate,
 Ministry of Agriculture
 D Building 3rd Floor Jl. Harsono Rm No. 3
 Ragunan – Jakarta 12550
 Tel : +62-21-7815881
 Fax : +62-21-7811468
 E-mail : ciamikid@yahoo.com

Mr M. Maman Rohaman

Center for Agro-Based Industry (CABI) Ministry of Industry
 Jl. Ir. H Juanda No. 11 Bogor 16122 Indonesia
 Tel : +62-251-8324068
 Fax : +62-251-8323339
 E-mail : cabi@bbia.go.id mamanrohaman@yahoo.com

Dr Antarjo Dikin

Head of Cooperation and Public Relation
 Indonesian Agricultural Quarantine Agency, Ministry of
 Agriculture
 E Building 5th Floor Jl. Harsono Rm No. 3 Ragunan –
 Jakarta 12550
 Tel : +62-21-7816480 ext.1704
 Fax : +62-21-7804337
 E-mail : antarjo_dikin@yahoo.com

Ms Sofia Rahayu

Head of Veterinary Public Health Laboratorium
 Province Government of DKI Jakarta
 Jl. Raya Bambu Apus Cipayung – Jakarta Timur Indonesia
 Tel : +62-21-8455748
 Fax : +62-21-8455753
 E-mail : labkesmavetdki@yahoo.co.id

Ms Sylvia N. Utama

Head, Division of Bilateral and Multilateral Cooperation
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 15160 Indonesia
 Tel : +62-21-428-75379
 Fax : +62-21-428-75379
 E-mail : kerjasamaln_bpom@yahoo.co.id

Ms Dedeh Endawati

Head, Division of International Organization Cooperation
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 15160 Indonesia
 Tel : +62-21-428-75379
 Fax : +62-21-428-75379
 E-mail : kerjasamaln_bpom@yahoo.co.id

Ms Yuli Hijrah Saputri

Head, Sub Division of Food Safety Cooperation
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 15160 Indonesia
 Tel : +62-21-428-75379
 Fax : +62-21-428-75379
 E-mail : kerjasamaln_bpom@yahoo.co.id

Ms M.R. Arwindia R.A

Staff, Bureau of International Cooperation
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23 Jakarta 15160 Indonesia
 Tel : +62-21-428-75379
 Fax : +62-21-428-75379
 E-mail : kerjasamaln_bpom@yahoo.co.id

Mrs Martha Santi Siburian

Head of Sub Directory of Quality Standardisation
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, Jakarta Indonesia
 Tel : +62-21-3500149
 Fax : +62-21-3500149
 E-mail : pt_perikanan@dkp.gp.id

Mrs Theresia Istihastuti Pratiwiningsih

Head of Section of Quality Standard Analysis
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, Jakarta Indonesia
 Tel : +62-21- 3500149
 Fax : +62-21- 3500149
 E-mail : imam_thurmudzy@dkp.gp.id

Mr Davi Warsyah

Head of Section of Standard Application
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, Jakarta Indonesia
 Tel : +62-21- 3500149
 Fax : +62-21- 3500149
 E-mail : dwarsyah@yahoo.com

Prof Rosmawati Paranginangin

Researcher at Marine Affairs and Fisheries Agency
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Indonesia
Tel : +62-21- 53850157
Fax : +62-21- 53650158
E-mail : prpse@cbn.net.id

Dr Josephine Wiryanti

Expert at Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, Jakarta Indonesia
Tel : +62-21- 4243738
E-mail : josiew@cbn.net.id

Ms Yeni Restiani**Head of Section Functional Food**

National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No. 23
Jakarta 10560, Indonesia
Tel: +62 21 42875584
Fax: +62 21 42875780
Email: restiani75@yahoo.com

Mr Reza Wiranataamdja

Directorate of Trade, Industry, Investment and IPR's Ministry
of Foreign Affairs
Jl. Taman Pejambon No. 6 Jakarta Indonesia
Tel : +62-21-3812133
Fax : +62-21-3859593

Mrs Ni Ketut Suningsih

Head of Provincial Laboratory for Fish and Fishery Product
Quality – Bali
Jl. Pattimura No. 77 Denpasar – Bali Indonesia
Tel : +62-361- – 233219,
Fax : +62-361- 223562
E-mail : diskanbali@wasantara.net.id

Mr Agus Sutopo

Sub-Directorate Standardization & Technology Ministry of
Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 17th Floor DKI
Jakarta Indonesia
Tel : +62-21-5252709
Fax : +62-21-5252709
E-mail : agussutopo@gmail.com

Mrs Emmy Yuliantien

Chief of Section Directorate General of Agricultural Based
and Chemicals Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Indonesia
Tel : +62-21-5252236
Fax : +62-21-5252236
E-mail : emmyyuli@yahoo.com

Mrs Lasrida Yuniati

Head of Section for Codex
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
Tel : +62-21-42875584
Fax : +62-21-42875780
E-mail : lasridalyb@yahoo.com

Ms Noviana Kus Yuniati

Staff of Quality Control Export Commodity Division,
Directorate of Supervision And Quality Control, Ministry of
Trade
Raya Bogor Street Km. 26, Ciracas, East Jakarta. Indonesia
Tel : +62-21-8710323
Fax : +62-21-8710478
E-mail : juniati_ana@yahoo.com

Mrs Dewi Sakti Murniati

Directorate of Food Safety Evaluation
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
Tel : +62 21 42800221
Fax : +62 21 4245267

Mrs Etty Tresna

Directorate General of Small and Medium Scale Industry,,
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 14th Floor DKI
Jakarta Indonesia
Tel : +62-21-5253526
Fax : +62-21-5253526
E-mail : s_yunianti@yahoo.com

Mr Bakri Rosidi

Center for Agro-Based Industry (CABI) Ministry of Industry
Jl. Ir. H Juanda No 11 Bogor 16122 Indonesia
Tel : +62-251-8324068
Fax : +62-251-8323339
E-mail : cabi@bbia.go.id

Ms Dyah Setyowati

Staff for Food Product Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
Tel : +62-21-42875584
Fax : +62-21-42875780
E-mail : deeyas_fa@yahoo.com

Mrs Sri Hadisetyanan

Chief of Section Directorate General of Agricultural Based
and Chemicals Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Indonesia
Tel : 62-21 5252236
Fax : 62-21 5252236
E-mail : sri_hadisetyana@yahoo.com

Mr Sulistio Sukamto

Technical Staff, Directorate General of Horticulture, Ministry
of Agriculture
Jl. Aup, Pasar Minggu, Jakarta Selatan Indonesia
Tel : 62-21-7819117
Fax : 62-21- 78845628

Mrs Loise Riani Sirait

National Quality Control for Drug and Food Control
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
Tel : +62-21-4245075
Fax : +62-21-4245150
Email: siraitloise@yahoo.com

Mrs Dian Putranti

Food Product Inspection and Certification
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta Pusat 10560 Indonesia
Tel : +62 21 4241781
Fax : +62 21 4253857

Mrs Netty Rustam

Head of Section Food Additives
National Agency for Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta Pusat 10560 Indonesia
Tel : +62 21 4241781
Fax : +62 21 4253857

Prof FG. Winarno

Director, Mbrio Biotekindo
Jl. Pajajaran Indah V, No. 1-C
Baranangsiang-Bogor 16143
Indonesia
Tel: +62 251 377973
Fax: +62 251 377973
Email: fgw@mbrio-food.com

Dr Kartika Adiwilaga

Regulatory Scientific Affairs Leader South East Asia
Cargill Health and Nutrition
Jalan Destarata Raya No 7, Bogor Indonesia
Tel : +62-816-1892-602
E-mail : Kartika_Adiwilaga@cargill.com

Mrs Ratih Puspitasari

Regulatory Affairs Manager
PT Nestle Indonesia
Wisma Nestle 5th floor, Perkantoran Hijau Arkadia, Jl TB
Simatupang Kav 88 Jakarta 12520 Indonesia
Tel : +62-21-78836000 ext 2291
Fax : +62-21-78836001
E-mail : ratih.puspitasari@id.nestle.com

Prof Dr Ir Mary Astuti MS

Anggota Bidang Keahlian PIPIMM
Departemen Perindustrian
Jl. Jendral Gatot Subroto 52-53 , Jakarta Indonesia
Tel : +62-274-558280; +62811266361
Fax : +62-274-558280
E-mail : ana_food@yahoo.com

Ms Ning Rahayu

Ketua Bidang Edukasi PIPIMM (Pusat Informasi Produk
Industri Makanan & Minuman)
Dep. Perindustrian – Lt.3 Jl. Jend.Gatot Subroto Kav.52-53
Jakarta 12950 Indonesia
Tel : 021-525 5509 ext. 2261; 529 20970
Fax : 021-529 20970
E-mail : ning-rahayu@cbn.net.id

Mr Cahyo Konstitusianto

GAPMMI Member
Kantor Pusat Dept Pertanian Gedung F Lt.2 No.224A
Jl.Harsono RM No.3 Ragunan Pasar Minggu Jakarta Selatan
12550 Indonesia
Tel : 021- 70322626/27

Ms Marlina Darmadi

GAPMMI Member
Kantor Pusat Dept Pertanian Gedung F Lt.2 No.224A
Jl.Harsono RM No.3 Ragunan Pasar Minggu Jakarta Selatan
12550 Indonesia
Tel : +62-21-70322626/27

Ms Patricia Ruthyanti Tobing

PT. Indofood Sukse Makmur
Jl. Ancol I No. 4-5 Jakarta Utara 14430
Tel : +62-21-6909432 ext 338
Fax: +62-21-6904518

Mrs Meithy Raintjung

GAPMMI Member
Kantor Pusat Dept Pertanian Gedung F Lt.2 No.224A
Jl.Harsono RM No.3 Ragunan Pasar Minggu Jakarta Selatan
12550 Indonesia
Tel : +62-21-70322626/27
E-mail : meithy.devijanti@indofood.co.id

JAPAN / JAPON / JAPÓN**Mr Ryouzuke Ogawa**

Director
International Affairs Division, Food Safety and Consumer
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950 Japan
Tel : +81 3 3502 8732
Fax : +81 3 3507 4232
E-mail : ryousuke_ogawa@nm.maff.go.jp

Dr Fukushima Kazuko

Deputy Director
Office of International Food Safety, Dept. of Food Safety,
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
100-8916 Japan
Tel : +81-3-3595-2326
Fax : +81-3-3503-7965
E-mail : fukushima-kazuko@mhlw.go.jp

Mr Jun Koide

Associate Director
International Affairs Division, Food Safety and Consumer
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950 Japan
Tel : +81 3 3502 8732
Fax : +81 3 3507 4232

Ms Yuko Watanabe

Associate Director
Food Industry Promotion Division, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950 Japan
Tel : +81-3-3502-5744
Fax : +81-3-3502-0614
E-mail : yuko_watanabe@nm.maff.go.jp

Mr Fumiaki Sano

Office of Marketing and Processing for Fruit and Vegetables,
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950 Japan
Tel : + 81-3-3502-5958
Fax : +81-3-3502-0899
E-mail : fumiaki_sano@nm.maff.go.jp

Ms Ayako Yoshio

International Affairs Division, Food Safety and Consumer
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, Japan, 100-8950
Japan
Tel : +81-3-3502-8732
Fax : +81-3-3507-4232
E-mail : ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

Mr Yoshihide Obata

Managing Director
Japan Federation of Miso Manufacturers Cooperatives
26-19, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku, Tokyo 104-0033 Japan
Tel : +81-3-3551-7163
Fax : +81-3-3551-7168
E-mail : 4410-obata@miso.or.jp

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

Mrs Khamphoui Louanglath

Director
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Forestry
Patouxay Square, Lanexang Street, Vientiane 01000
Lao PDR P.O. Box 811
Tel : 856 21 263490
Fax : 856 21 412349
E-mail : phoui2@hotmail.com

Mrs Viengxay Vansilalom

Codex Contact Point
Food and Drug Department, Ministry of Health
Simeuang Road, Vientiane 01000
Lao PDR
Tel : 00856-21-214013-4
Fax : 00856-21-214015
E-mail: codexcontactpoint_Lao@yahoo.com
vsysanhouth@yahoo.com

MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA

Ms Shamsinar Abdul Talib

Deputy Director (Codex)
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

Dr Abdul Manan Dos Mohamed

Head, Downstream Division
Craun Research Sdn. Bhd.
Lot 3147, Block 14, Jalan Sultan Tengah
93055 Kuching, Sarawak Malaysia
Tel : 082-446 489
Fax : 082-447 385
E-mail : manandos@craunresearch.com.my

Dr Mokter Singh Gardir Singh

Senior Veterinary Officer
Diagnostic and Quality Assurance Department of Veterinary
Services
Level 2, Block Podium 1A, Lot 4G1 Precinct 4
62630 Putrajaya Malaysia
Tel : +603-8870 2123
Fax : +603-8888 5755
E-mail : mokter@jph.gov.my

MALDIVES / MALDIVAS

Mr Adam Manik

Director
Ministry of Fisheries and Agriculture
Ghazee Building, Ameer Ahmed Magu,
Malé, Republic of Maldives
Tel : (960) 332 2625
Fax : (960) 332 6558
E-mail : adam.manik@fishagri.gov.mv

Mr Solih Hussain

Director, Standardization
Ministry of Economic Development/ Maldives Standards and
Metrology Unit
2nd Floor, H.Maizaan, Sosun Magu
Malé 20067, Republic Of Maldives
Tel : (960) 3324643
Fax : (960) 332 2566
E-mail : solih.hussain@trade.gov.mv

Ms Shibana Abdulla Didi

Technologist-Food Safety
Maldives Food and Drug Authority
Sosun Magu, Male, Maldives
Tel : +960 7915540
Fax : +9603312281
E-mail : shibana.ab@mfa.gov.mv

MONGOLIA / MONGOLIE / MONGOLIA

Mrs Enkhtungalag Batsaikhan

Head, Nutrition & Food Safety Unit
Secretariat, National Codex Team
Nutrition Research Centre, Public Health Institute of the
Ministry of Health
Public Health Institute Peace Avenue -17, Bayanzurkh
District, Ulaanbaatar -211049, Mongolia
Tel : 976 -11- 455600
Fax : 976 -11- 458645
E-mail : dulaanuul@hotmail.com,
enkhee9965@yahoo.com

Mr Tsegmed Bayambaa

Officer in charge
Strategic Policy, Planning Department
Ministry of Food Agriculture and Light Industry
Government Bldg # 9, Enkhtaivan avenue 16A Ulaanbaatar-
210349, Mongolia
Tel : 976 -51- 262591
Fax : 976 -11- 452454
E-mail : tsegmee02@yahoo.com

MYANMAR

Dr Shwe Sin Hlaing

Food and Drug Administration
Department of Health
Tel : 95 1 245331
Fax : 95 1 250282
E-mail : dirfda@myanmarcom.mm

PHILIPPINES / PHILIPPINES / FILIPINAS

Mrs Almueda C. David

Food Drug Regulation Officer IV
Bureau of Food and Drugs, Department of Health
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa
City 1781 Philippines
Tel : +632 842 46 25; +632 809 43 90
Fax : +632 842 46 25 ; +632 807 07 51
E-mail : acdavid24@yahoo.com

Ms Elias E. Escueta

Director Philippine Chamber of Food Manufacturers
10F Kingscourt Bldg., Pasong Tamo Street
Makati City
Tel : +632 8498272
Fax : +632 8498289
E-mail : eescueta@apac.ko.com

KOREA, REPUBLIC OF / CORÉE, RÉPUBLIQUE DE / COREA, REPÚBLICA DE**Dr. Sang-bae Han**

Deputy Director
 Food & Risk Standardization Division/Korea Food & Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeong-gu, Seoul 122-704, Republic of Korea
 Tel : 82-2-380-1699
 Fax : 82-2-383-2870
 E-mail : difco64@kfda.go.kr

Dr. Do-hyong Choi

International Affairs Specialist
 Food Standardization Team/ Korea Food Research Institute
 #516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam City, Gyeonggi Province South Korea
 Tel : 82+31-780-9306
 Fax : 82+31-780-9333
 E-mail : choi0313@kfri.re.kr

Dr Jae-hong Chang

Deputy Director
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
 88 Gwanmun-ro, Gwacheon-Si Gyeonggi-do Republic of Korea
 Tel : 82-2-500-1873
 Fax : 82-2-504-6659
 E-mail : changjh@mifaff.go.kr

Dr Jeong-hae Rho

Senior Research Scientist
 Traditional Foods Research Centre / Korea Food Research Institute
 #516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam City, Gyeonggi Province Republic of Korea
 Tel : 82+31-780-9158
 Fax : 82+31-780-9060
 E-mail : drmo@kfri.re.kr

Ms Jeong-mi Hong

Scientific Researcher
 Food Safety Policy Division/Korea Food & Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeong-gu, Seoul 122-704, Republic of Korea
 Tel : 82-2-380-1726
 Fax : 82-2-388-6396
 E-mail : hjm0514@kfda.go.kr

Dr Seong-weon Jeong

Principal Research Scientist
 Food Standardization Team/ Korea Food Research Institute
 #516, Baekhyeon-dong, Bundang-gu, Seongnam City, Gyeonggi Province Republic of Korea
 Tel : 82+31-780-9158
 Fax : 82+31-780-9333
 E-mail : donow@kfri.re.kr

Ms Yoo-ran Kim

Senior Researcher
 Food Safety Support Division/Korea Food & Drug Administration
 #194, Tongilro, Eunpyeong-gu, Seoul 122-704, Republic of Korea
 Tel : 82-2-380-1347
 Fax : 82-2-385-2415
 E-mail : yurani00@kfda.go.kr

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR**Mr Sin-I Chu**

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

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA**Mrs Oratai Silapanaporn**

Director, Office of Commodity and System Standards, National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,
 50 Phahanyotin Rd. Ladyao, Chatuchak Bangkok 10900
 Tel : 662 561 2277
 Fax : 662 561 3357, 662 561 3373
 E-mail : oratai@acfs.go.th

Mrs Somkid Ruenparkwoot

Senior Expert on Agricultural Products Postharvest and Products Processing Research and Development Office,
 Department of Agriculture
 50 Paholyothin Rd. Chatuchak Bangkok 10900
 Tel : 662 940 6996
 Fax : 662 940 6996
 E-mail : t_somkid@hotmail.com

Ms Korwadee Phonkliang

Standards Officer, Office of Commodity and System Standards
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
 50 Paholyothin Rd. Chatuchak Bangkok 10900
 Tel : 662 561 2277
 Fax : 662 561 3357, 662 561 3373
 E-mail : korwadee@acfs.go.th

MsDaranee Mukhajonpun

Senior Expert in Food Safety and Consumption, Food and Drug Administration,
 Ministry of Public Health, Tiwanon Rd. Nonthaburi 11000 Thailand
 Tel : 662 590 7153
 Fax : 662 591 8446
 E-mail : daraneem@fda.moph.go.th

Ms Jarunee Intrasook

Food Technologist
 Food and Drug Administration, Ministry of Public Health
 88/24 Tiwanon Road, Nonthaburi Province. 11000 Thailand
 Tel : 66 2590 7179
 Fax : 66 2590 7177
 E-mail : jar204j@fda.moph.go.th

Ms Thitipa Sappreecha

Scientist, Department of Agriculture
 50 Paholyothin Road Chatuchak Bangkok 10900
 Tel : 0-2940-6464
 Fax : 0-2940-6470
 E-mail : thitipa@hotmail.com;
qpsig@yahoo.co.th

Ms Huai Hui Lee

Director, Food Industry Club, Federation of Thai Industries
Tel : 662 261 2684-6
Fax : 662 261 2996-7
E-mail : thaifood@thaifood.org

Mrs Linda Pleanprasert

Assistant Manager
Thai Food Processors' Association
Tel : 662 261 2684-6
Fax : 662 261 2996-7
E-mail : linda@thaifood.org

Mrs Wacharawan Chomdong

Assistant Executive Director,
Thai Frozen Foods Association.
Tel : 662 235 5622-4, 662 636 9001-4
Fax : 662 235 5625
E-mail : wacharawan@thai-frozen.or.th

VIET NAM**Dr Vu Ngoc Quynh**

Director of Vietnam Codex Office
General Secretary
Vietnam National Codex Committee
70 Tran Hung Dao, Ha Noi Vietnam
Tel : (84)4 4 39426605
Fax : (84)4 4 38222520
E-mail : vnquynhcodex@tcvn.gov.vn

Dr Nguyen Hung Long

Deputy Director General
Vietnam Food Administration
Ministry of Health
135 Nui truc Street, Hanoi Vietnam
Tel : (84-4) 384 64490
Fax : (84-4) 384 63739
E-mail : nguyenhunglong@vfa.gov.vn

OBSERVER COUNTRIES - PAYS OBSERVATEURS - PAÍSES OBSERVADORES**COOK ISLANDS / ÎLES COOK/ ISLAS COOK****Mr Ngatoko Ta Ngatoko**

Quarantine Adviser/National Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Government of the Cook Islands
P.O.Box 96, Rarotonga, Cook Islands
Tel : + 682 28 711
Fax : + 682 21 881
E-mail : ngatoko@agriculture.gov.ck

Mr William Taripo

Chief Health Officer
Ministry of Health Cook Islands
PO BOX 109 Avarua Raratonga Cook Island
Tel: +682 29110
Fax: +682 29100
E-mail: w.taripo@health.gov.ck

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDIA**Mr Sundararaman Rajasekar**

Senior Programme Manager (CODEX)
New Zealand Food Safety Authority
PO BOX 2835 Wellington New Zealand
Tel : +6448942576
Fax : +6448942583
E-mail : raj.rajasekar@nzfsa.govt.nz

PAPUA NEW GUINEA / PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE / PAPUA NUEVA GUINEA**Ms Janet Haua**

Food Inspector
NCDC Health Division
P.O. BOX 7270 Boroko NCD PNG
Tel : +675 3250280
Fax: + 675 3251182

Mr Benzamin Zairo

Technical Standard Officer
PNG NISIT
P.O. Box 3042, Boroko, NCD PNG
Tel : +675 3231852
Fax : +675 3258793
E-mail : benzamin.zairo@nisit.gov.pg

UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**Mr Syed Ali**

International Issues Officer
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Room 4861-South Building
Washington, DC 20250-3700
Tel : 202-205-0574
Fax : 202-720-3157
E-mail: syed.ali@usda.gov

Mr Paul Trupo

International Trade Specialist
United States Department of Agriculture (USDA)
1400 Independence Ave, SW Stop 1014, Room 5932
Washington DC 20250 USA
Tel : +(1)202-720-1335
Fax : +(1)202-720-0433
E-mail : paul.trupo@fas.usda.gov

CODEX VICE CHAIRPERSON / VICE-PRESIDENT DU CODEX/ PRESIDENT DU CODEX /**Mr Ben Manyindo**

Deputy Executive Director
Uganda National Bureau of Standards
P.O. Box 6329
Kampala
Uganda
Phone: +256 414 505995
Fax: +256 0414 286123
Email: ben.manyindo@unbs.go.ug;
benm552000@yahoo.co.uk

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/ ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**FAO PERSONNEL/ PERSONNEL DE LA FAO/ PERSONAL DE LA FAO****Dr Biplab Nandi**

Senior Food and Nutrition Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations
FAO Regional Office for Asia and the Pacific
39, Phra Atit Road Bangkok-10200
Thailand
Tel : +66 2 697 4143
Fax : +66 2 697 4445
E-mail : biplab.nandi@fao.org

Mr Peter Sousa Hoejskov

Food Quality and Safety Officer
 FAO Regional Office for Asia and the Pacific
 39, Phra Atit Road Bangkok-10200
 Thailand
 Tel : +66 2 697 4198
 Fax : +66 2 697 4445
 E-mail : peter.hoejskov@fao.org

**WHO PERSONNEL/ PERSONNEL DE L'OMS/
PERSONAL DE LA OMS****Mrs Catherine Mulholland**

Administrator, FAO/WHO Project and Fund for Enhanced
 Participation in Codex (Codex Trust Fund)
 World Health Organization
 20 Avenue Appia, CH-1211, Geneva 27, Switzerland
 Tel : +41 22 791 3080
 Fax : +41 22 791 4807
 E-mail : mulhollandc@who.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS NON-
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES /
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES****INTERNATIONAL COMMISSION ON
MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS****Dr Ratih Dewanti-Hariyadi**

International Commission On Microbiological Specification
 for Foods (ICMSF)
 Jl. Rafflesia Raya 20 Taman Yasmin Bogor Indonesia
 Tel : 0251-8620517
 Fax : 0251-8629903
 E-mail : dewanti@ipb.ac.id, rdewantih@yahoo.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE - COMITÉ INTERNATIONAL
TECHNIQUE DE L'ACIDE GLUTAMIQUE****Dr Masanori Kohmura**

Scientific Adviser
 487/I Si Ayutthaya Road, Khwaeng Thanon Phaya Thai,
 Khet Ratchathewi
 Bangkok 10400 Thailand
 Tel : +66-2248-7241
 Fax : +66-2248-7242
 Email: masanori_kohmura@ajinomoto.com

SECRETARIAT / SECRÉTARIAT / SECRETARÍA**INDONESIAN SECRETARIAT / SECRÉTARIAT
D'INDONESIE / SECRETARÍA DE INDONESIA****Mr Suprpto**

Head of Centre for Standard Application System
 National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabhakti Bld., Block IV, 4th Fl.
 Jl Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
 Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : suprpto@bsn.or.id

Mr Singgih Harjanto

Codex Contact Point Secretariat
 National Standardization Agency of Indonesia
 Gdg. Manggala Wanabhakti Blok IV, Lt 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270-Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : singgih@bsn.or.id

Mr Syaiful

National Standardization Agency of Indonesia
 Gdg. Manggala Wanabhakti Blok IV, Lt 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270-Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : syaiful@bsn.or.id

Mr Pungki Aryanto

National Standardization Agency of Indonesia
 Gdg. Manggala Wanabhakti Blok IV, Lt 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270-Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : pungki@bsn.or.id

Mr Yuniar Wahyudi

National Standardization Agency of Indonesia
 Gdg. Manggala Wanabhakti Blok IV, Lt 4
 Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270-Indonesia
 Tel : 021-5747043
 Fax : 021-5747045
 E-mail : yuniar@bsn.or.id

Ms Arini Widyastuti

National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabhakti Building Block IV 4 th Floor Jl. Jend.
 Gatot Subroto, Senayan, Jakarta 10270, Indonesia
 Tel : +62-21-5747043
 Fax : +62-21-5747045
 E-mail : arini@bsn.or.id

Mr Berlianto Nugroho

Directorate General of Agro & Chemical Industry Directorate
 of Food Industry
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta Selatan, 17th Floor DKI
 Jakarta Indonesia
 Tel : +62-21-5252709
 Fax : +62-21-5252709
 E-mail : berlianto@depperin.go.id

Ms Ning Ima Arie Wardyanie

Food Research and Standardization Division
 Center for Agro-Based Industry (CABI)
 Agency of Industry Research and Development
 Ministry of Industry
 Jl. Ir. H Juanda No. 11 Bogor 16122
 Indonesia
 Tel : +62-251-8324068
 Fax : +62-251-8323339
 E-mail : cabi@bbia.go.id ; ni_arie@yahoo.com

Ms Ati Widya Perana

Staff for Food Product Standardization
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No.23 Jakarta 10560 Indonesia
 Tel : +62-21-42875584
 Fax : +62-21-42875780
 E-mail : athee77@yahoo.com

Mr Imam Thurmudzy

Staff for Section of Quality Standard Analysis
Ministry Of Marine Affairs and Fisheries
Jl. Medan Merdeka Timur No. 16, Jakarta Indonesia
Tel : +62-21- 3500149
Fax : +62-21- 3500149
E-mail : imam_thurmudzy@dkp.gp.id

Mr Nazly Al Mahdi

Staff for Cooperation and Harmonization Sub Directorate
Ministry of Agriculture
The Headquarter of Ministry of Agriculture
D Building 3th Floor Jl. Harsono Rm No. 3
Ragunan – Jakarta 12550
Tel : +62-21-7815881
Fax : +62-21-7811468
E-mail : codex_pertanian@yahoo.com

Ms Eni Tulak

Supervision and Quality Control
Ministry of Trade
Jl. Raya Bogor km. 26 Ciracas, East Jakarta Indonesia, 13720
Tel : +62-21-8710321
Fax : +62-21-8710478
Email : subditekspor.ppm@gmail.com

**CODEX SECRETARIAT / SECRÉTARIAT DU CODEX
/ SECRETARÍA DE CODEX****Mr Masashi Kusukawa**

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel : +39-06-570-54796
Fax : +39-06-570-54593
E-mail : masashi.kusukawa@fao.org

Ms Annamaria Bruno

Foods Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel : +39 06 570 56254
Fax : +39 06 570 54593
Email : annamaria.bruno@fao.org

Mr Ym Shik Lee

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel : +39-06-570-55854
Fax : +39-06-570-54593
E-mail : ymsaik.lee@fao.org

ALINORM 09/32/15**ANNEXE II****PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT
(NO3-2004)****(à l'étape 8 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. (qui ne sont ni pathogènes ni toxigènes) 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.
- d) On traite le produit par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.

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 Agents de conservation

| | | | |
|-----|----------------------|---|---|
| 200 | Acide sorbique | } | 1000 mg/kg comme acide sorbique seul ou en combinaison |
| 202 | Sorbate de potassium | | |
| 203 | Sorbate de calcium | | |

4.2 Exhauteurs de goût

| | | |
|-----|----------------------------|---------------------|
| 621 | Glutamanate monosodique, L | limitée par les BPF |
| 508 | Chlorure de potassium | limitée par les BPF |

4.3 Antioxygène

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

4.4 Régulateurs de l'acidité

- 296 Acide malique (Dl-)
- 339(i) Orthophosphate monosodique

| | | |
|---------|-------------------------------|-------------------------------------|
| 339(ii) | Orthophosphate disodique | |
| 340(i) | Orthophosphate monopotassique | 5 000 mg/kg seul ou en combinaison, |
| 340(ii) | Orthophosphate dipotassique | comme phosphore |
| 452(i) | Polyphosphates de sodium | |
| 452(ii) | Polyphosphates de potassium | |

4.5 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 de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments* (CODEX/STAN 193-1995).

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.

6. HYGIÈNE

- 6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *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** Les produits doivent être conformes 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 Poids 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 répond pas aux spécifications requises à la section 7.1 en ce qui concerne le poids minimal 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 AOAC 995.03 ou la méthode décrite en appendice

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**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 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 est exprimée en ppm.

2. PRINCIPE

Pour extraire la capsaïcine, il faut homogénéiser le mélange avec soin. Ensuite, on extrait la capsaïcine dans la pâte de soja fermentée au piment fort avec 100 pour cent 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. REACTIFS ET MATERIELS

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 Squalène (CAS 111-02-4)

3.1.3 Hexane

3.1.4 Méthanol

3.1.5 Méthanol + Eau (80 + 20)

3.1.6 Dichlorométhane

3.1.7 Chlorure de sodium

3.1.8 Sulfate de sodium

3.2. Préparation d'une solution-étalon

3.2.1 Solution de réserve de capsaïcine (A)

Peser environ 100 mg de capsaïcine 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 50 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 pour cent 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 pour cent 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 pour cent 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, 3.2.3)
- 6.2.26 Analyser la solution de dosage par chromatographie en phase gazeuse.

7. CALCUL – METHODE DE L'ETALON 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 dans le 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. PRESENTATION FINALE DES RESULTATS

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.
4. Ha et al.: Gas Chromatography Analysis of Capsaicin in Gochujang, Journal of AOAC International Vol. 91. No.2.2008.

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 |
| 1 | 64,7 |
| 2 | 69,0 |
| 3 | 70,6 |
| 4 | 71,8 |
| 5 | 70,5 |
| Moyenne | 69,3 |
| Écart-type résiduel, % | 3,99 |

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 |
| 1 | 80,47 |
| 2 | 77,29 |
| 3 | 87,97 |
| 4 | 91,00 |
| 5 | 95,18 |
| Moyenne | 86,38 |
| Écart-type résiduel,% | 8,56 |

Annexe II

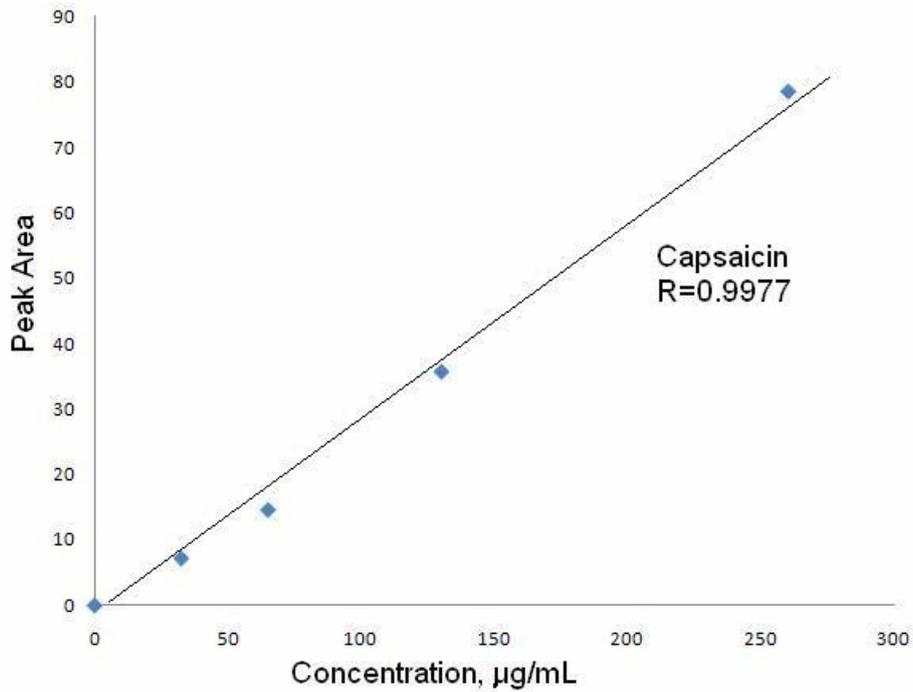


Fig.1. Courbe d'étalonnage de la capsaïcine selon la méthode de chromatographie en phase gazeuse

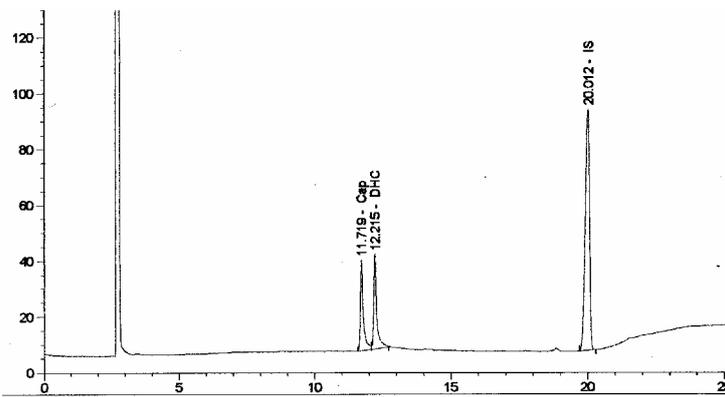


Fig. 2. Chromatogramme CG des étalons de capsaïcine

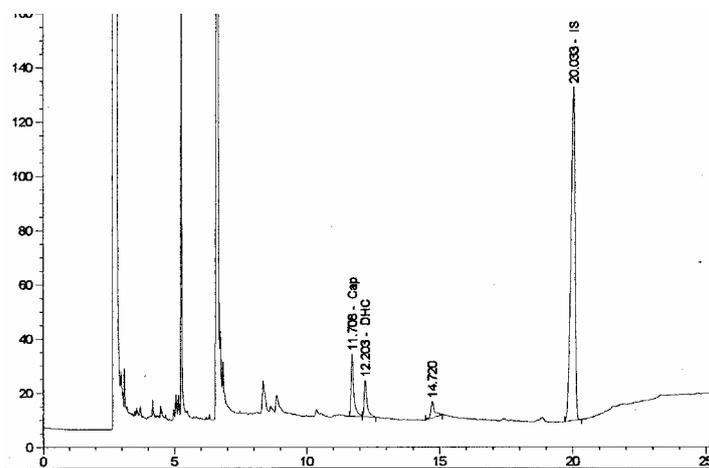


Fig. 3. Chromatogramme CG de la capsaïcine dans la pâte de soja fermentée au piment fort

ANNEXE III**PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG****(N01-2004)****(à l'étape 8 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 ginseng⁴⁴ 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. Les produits à base de ginseng doivent être emballés de manière à préserver leurs qualités hygiéniques, nutritives, technologiques et organoleptiques.

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.

⁴⁴ Toute allégation relative à la santé doit être conforme aux Directives du Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997)

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 de base

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 ginseng⁴⁵ et être exempts de matières étrangères.

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) | Extrait de 1-butanol saturé d'eau | 20 mg/ginseng au minimum |
| d) | 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

3.2.2 Extraits de ginseng

3.2.2.1 Extraits de ginseng (sous forme liquide)

| | | |
|----|--------------------------------------|-------------------------|
| a) | Matière sèche | 60 pour cent au minimum |
| b) | Matière sèche non soluble dans l'eau | 3 pour cent au maximum |
| c) | Extrait de 1-butanol saturé d'eau | 70 mg/g au minimum |
| d) | 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

3.2.2.2 Extraits de ginseng (en poudre)

| | | |
|----|--|------------------------|
| a) | Humidité : | 8 pour cent au maximum |
| b) | Matière sèche non soluble dans l'eau : | 3 pour cent au maximum |
| c) | Extrait de 1-butanol saturé d'eau | 70 mg/g au minimum |
| d) | Ginsénoside <u>Rb₁</u> : | à déterminer |

3.3 Défauts

Les défauts ci-après peuvent affecter le ginseng séché.

⁴⁵ Les composants caractéristiques du ginseng sont un mélange complexe de saponines souvent appelés ginsénosides, et l'on en connaît plus de 30. Rb1 (ginsénoside b1) ou Rf (ginsénoside f) sont parmi les plus connus. Rb1 est identifié dans toutes les espèces de ginseng en quantités, tandis que Rf est identifié principalement dans *Panax ginseng* C.A. Meyer

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

3.4 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

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

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

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/GL21-1997).

6. 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:

6.1 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* ».

6.2 Nom de l'espèce de ginseng

Tous les produits à base de ginseng doivent être désignés par le nom scientifique ou le nom courant du ginseng utilisé comme matière première.

6.3 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit et/ou de la matière première doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

6.4 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.

6.5 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.

7. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

7.1 Détermination de la teneur en eau

Selon AOAC 924.45.

7.2 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.

7.3 Détermination de la teneur en cendres

Selon AOAC 923.03

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

Selon la méthode décrite à l'Appendice A

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

Selon la méthode décrite à l'Appendice B

7.6 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.

$$\text{Teneur en matière sèche non soluble dans l'eau (\%)} = (W_1 - W_0) / S \times 100$$

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. Récupérer la couche supérieure.

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 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

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 sur 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 une 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 (203nm) 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. *Journal of Chromatography*, 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 RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE (N02-2004)**

(à l'étape 5/8 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 DEFINITION 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; et
- (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.
- (d) On traite le produit par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.

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 toxinogènes)

3.1.2 Ingrédients facultatifs

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

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

| | Pâte de soja fermentée fabriquée à partir de fèves de soja uniquement | Pâte de soja fermentée fabriquée à partir de fèves de soja et de céréales |
|--------------------------------|---|---|
| Azote total (w/w) ¹ | 1,6 % au minimum | 0,6 % au minimum |
| Azote aminé (w/w) | 0,3 % au minimum | 0,12 % au minimum |
| Humidité (w/w) | 60 % au maximum | |

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

3.3 CLASSIFICATION DES « ARTICLES DEFECTUEUX »

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

Les régulateurs de l'acidité, antioxygènes, colorants, exhausteurs de goût, agents de conservation, stabilisants et édulcorants énumérés au Tableau 3 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.

4.1 REGULATEURS DE L'ACIDITE

| N° de SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|-----------|------------------------------|------------------------|
| 336(i) | Tartrate monopotassique | Limitée par les BPF |

4.2 ANTIOXYGENES

| N° de SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|-----------|------------------------------|------------------------------------|
| 539 | Thiosulfate de sodium | 30 mg/kg comme anhydride sulfureux |

4.3 COLORANTS

| N° de SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|-----------|------------------------------|------------------------|
| 101(i) | Riboflavine, synthétique | 10 mg/kg |

4.4 AGENTS DE CONSERVATION

| N° de SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|-----------|------------------------------|--|
| 200 | Acide sorbique | 1000 mg/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 | |

¹ On utilise un facteur de conversion de l'azote de 5,71.

4.5 ÉDULCORANTS

| N° de SIN | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale |
|-----------|------------------------------|------------------------|
| 950 | Acésulfame potassium | 350mg/kg |
| 954 | Saccharine de sodium | 200mg/kg |

4.6 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

| N° de SIN | Nom de l'auxiliaire technologique |
|-----------|---|
| 1101(i) | Protéase |
| | Hémicellulase |
| 1104 | Lipase |
| 472c | Esters du glycérol des acide citriques et des acides gras |
| 270 | Acide lactique |
| 452(i) | Polyphosphates de sodium, vitreux |
| 452(ii) | Polyphosphates de potassium |

5. CONTAMINANTS

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

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.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés 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 aux autres textes pertinents du Codex tels que le Code d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes 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

Le produit doit remplir le récipient jusqu'à au moins 90 pour cent (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. Compte tenu des différentes caractéristiques des produits, le remplissage minimal pourrait ne pas être applicable à certains types de produits.

7.2 CLASSIFICATION DES ARTICLES DEFECTUEUX

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 ALLEGATION 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 RECIPIENTS NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

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 DETERMINATION DE L'AZOTE TOTAL

Selon la méthode AOAC 984.13.

9.2 DETERMINATION DE L'AZOTE AMINE

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 $\text{NH}_3 \cdot \text{H}_2\text{O}$ 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 DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

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

ANNEXE V**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA FARINE DE SAGO COMESTIBLE (N06-2007)***(à l'étape 5 de la procédure)***1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à la farine de sagou comestible extraite de la moelle du sagoutier (*Metroxylon* sp.) destinée à la consommation humaine directe. Cette norme ne s'applique pas aux produits obtenus à partir des tubercules de manioc (tapioca) et qui sont appelés farine de sagou dans certaines régions.

2. DESCRIPTION**2.1. Définition du produit**

La farine de sagou comestible est le produit préparé à partir de la moelle du sagoutier (*Metroxylon* sp.) par un traitement mécanique (pilage, broyage, nouture) suivi du trempage et d'un temps de repos.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1. CRITERES DE QUALITE – CRITERES GENERAUX**

- 3.1.1. La farine de sagou comestible doit être exempte d'odeurs et de saveurs anormales et d'insectes vivants.
- 3.1.2. Elle doit être exempte de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) et d'autres matières étrangères.
- 3.1.3. Elle doit être exempte d'amidon de sagou et de tout autre amidon.

3.2. CRITERES DE QUALITE – CRITERES SPECIFIQUES

- 3.2.1. Teneur en eau 13% m/m maximum
- 3.2.2. Teneur en cendres (matières étrangères inorganiques) 0,5% m/m maximum
- 3.2.3. Acidité (mg KOH/100 g) 220 maximum
- 3.2.4. Teneur en amidon 65% m/m minimum
- 3.2.5. Fibres brutes 0,1% m/m maximum
- 3.2.6. Dimension des particules 95% de la farine au minimum doit passer au travers d'un tamis de 100 microns
- 3.2.7. Autres amidons 0

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quatre agents de traitement utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliment 06.2.1 « farines » sont acceptables pour emploi dans des aliments conformes à cette norme.

or

4.1 AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE

| SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|-----|-----------------------------|---|
| 220 | Dioxyde de soufre | 200 mg/kg comme SO ₂ résiduel |
| 221 | Sulfite de sodium | |
| 222 | Sulfite de sodium hydrogène | |
| 223 | Métabisulfite de sodium | |

| SIN | Nom de l'additif | Concentration maximale |
|---------|--|------------------------------------|
| 224 | Métabisulfite de potassium | |
| 225 | Sulfite de potassium | |
| 227 | Sulfite de calcium hydrogène | |
| 228 | Bisulfite de potassium | |
| 539 | Thiosulfate de sodium | |
| 925 | Chlore | 2 500 mg/kg (niveau de traitement) |
| 926 | Dioxyde de chlore | 2 500 mg/kg (niveau de traitement) |
| 927a | Azodicarbonamide | 45 mg/kg |
| 928 | Peroxyde de benzoyle | 75 mg/kg |
| 1100 | alpha-amylase de <i>Aspegillus orizae</i> var. | BPF |
| 1101(i) | Protéase | BPF |

5. CONTAMINANTS

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

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

6. HYGIÈNE

6.1. Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code international d'usages recommandé – *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

6.2. Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1. NOM DU PRODUIT

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être « farine de sagou comestible ».

7.2. ÉTIQUETAGE DES CONTENEURS NON DESTINÉS A 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 ou du conditionneur 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 ou du conditionneur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

8. EMBALLAGE

8.1. La farine de sagou comestible doit être emballée dans des récipients qui préservent les qualités hygiéniques, nutritives, technologiques et organoleptiques du produit.

8.2. Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, sont composés de substances sans danger et adaptées à l'usage auquel elles sont destinées. Ils ne doivent transmettre aucune substance toxique ni aucune odeur ou goût indésirable au produit.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1. DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Selon la méthode ISO 712 (1985).

9.2. DETERMINATION DE LA TENEUR EN CENDRES (MATIERES ETRANGERES INORGANIQUES)

Selon la méthode ISO 2171 (1980) – Céréales, légumes secs et produits dérivés – Légumes secs et produits dérivés – Détermination de la teneur en cendres (Méthode de Type I).

9.3. DETERMINATION DE L'ACIDITE (mg de KOH/100g)

Selon la méthode AOAC.2005.939.05C.

9.4. DETERMINATION DE LA TENEUR EN FIBRES BRUTES

Selon la méthode ISO 6541 (1981) – Détermination de la teneur en fibres brutes – Méthode Sharrer modifiée

9.5. DETERMINATION DE LA TENEUR EN AMIDON

Selon la méthode AOAC.2005.920.44.

PLAN STRATÉGIQUE POUR LE COMITÉ DE COORDINATION POUR L'ASIE (CCASIA) 2009-2014

INTRODUCTION

L'importance de la région Asie dans le commerce international des denrées alimentaires est reconnue depuis longtemps du fait que la moitié de la population mondiale vit dans cette région. Le rythme du développement économique dans ces pays est sans aucun doute parmi les plus rapides du monde. Au fil des ans, cette région a enregistré une croissance importante de la production vivrière. De ce fait, on ne saurait trop insister sur la nécessité de produire des aliments sains et de qualité. Dans cette optique, les pays de la région ont pris de plus en plus conscience de l'importance du Codex pour la protection de la santé des consommateurs et de la nécessité d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. À cet égard, la participation des pays d'Asie au forum du Codex a aussi sensiblement augmenté. Néanmoins, cette participation des pays membres peut encore être améliorée.

Afin d'éviter toute dispersion et de coordonner correctement les opinions des pays de la région, la nécessité du Plan stratégique pour le CCASIA est ressentie depuis longtemps. Le Plan stratégique pour le CCASIA a été formulé en conformité avec les objectifs et les domaines d'action du programme et les activités prévues par le plan ont été finalisées par la Commission du Codex Alimentarius. Le plan stratégique régional vise à répondre notamment au besoin de renforcer le système national de réglementation alimentaire, à améliorer la coordination, à permettre une meilleure interaction parmi les pays membres et à encourager l'harmonisation. Le Plan traite aussi des questions de sécurité sanitaire des aliments qui touchent la région. Compte tenu du fait que les pays de la région Asie se trouvent à des stades de développement différents, de la situation socio-économique de la population et des différences dans les systèmes de réglementation, le plan stratégique a aussi pris en considération la nécessité d'étendre l'assistance technique aux membres pour leur permettre de mettre en oeuvre et d'appliquer les mesures telles que décrites dans les objectifs stratégiques.

BUT

Renforcer l'infrastructure pour la sécurité sanitaire des aliments dans tous les pays membres de l'Asie et la contribution de la région aux activités de la Commission du Codex Alimentarius.

OBJECTIFS STRATÉGIQUES

| Objectif 1: Instaurer et renforcer un système national de réglementation alimentaire et un service central de liaison avec le Codex et/ou un comité national du Codex | | |
|---|--|-----------------------|
| Activités | Parties responsables | Calendrier |
| 1.1 – Déterminer les besoins en matière de renforcement des capacités concernant le système national de réglementation alimentaire et identifier les ressources nécessaires, y compris en matière de financement. | Pays membres | 2009-2010 |
| 1.2 - Organiser des programmes d'échanges techniques entre les pays membres de la région reposant sur un accord mutuel. | Pays membres intéressés | 2009-2014 |
| 1.3 – Déterminer les besoins en matière de renforcement des capacités des Services centraux de liaison avec le Codex afin de faciliter et de renforcer la mise en oeuvre des travaux du Codex et y participer, et identifier les ressources nécessaires, y compris en matière de financement. | Pays membres | 2009-2010 |
| 1.4 – Aider les pays membres du CCASIA à établir ou renforcer un système national de réglementation alimentaire, un Service central de liaison avec le Codex et/ou un Comité national du Codex, par exemple à l'aide d'un programme d'encadrement et de formation avec le concours de la FAO/OMS et d'autres organisations internationales. | Pays membres ayant la capacité requise | Commencera d'ici 2010 |
| 1.5 – Organiser des formations sur le tas dans les Services centraux de liaison avec le Codex des pays membres pour observer le programme de travail structurel et les processus de mise en oeuvre avec l'aide de la FAO/OMS et d'autres organisations internationales. | Pays membres ayant la capacité requise | Commencera d'ici 2010 |
| 1.6 – Préparer des ateliers nationaux sur le bon fonctionnement des Services centraux de liaison avec le Codex et du Comité national du Codex. | Pays membres intéressés | 2009-2014 |
| 1.7 – Préparer des ateliers régionaux sur le bon fonctionnement des Services centraux de liaison avec le Codex dans les pays et les Comités nationaux du Codex avec l'appui de la FAO, de l'OMS et d'autres organisations internationales. | Coordonnateur | Commencera d'ici 2010 |
| Objectif 2. Renforcer la communication et la coordination parmi les membres du CCASIA, avec d'autres régions et le Secrétariat du Codex ainsi que d'autres organisations compétentes | | |
| Activités | Parties responsables | Calendrier |
| 2.1 – tenir à jour un répertoire des Services centraux de liaison avec le Codex dans les pays membres du CCASIA. | Coordonnateur | Commencera d'ici 2009 |
| 2.2 – Optimiser l'emploi des systèmes de communication électronique dans les pays de la région en: | Coordonnateur et pays | Commencera |

| | | |
|--|-------------------------------|--------------------------|
| <p>i) organisant de temps à autre des débats électroniques entre les pays membres sur des questions d'intérêt mutuel</p> <p>ii) partageant régulièrement des positions nationales/observations écrites sur des questions intéressant la région</p> <p>iii) encourageant la création d'une page Web pour chaque Service central de liaison avec le Codex</p> <p>iv) promouvant la mise en place d'un réseau régional entre les Services centraux de liaison avec le Codex afin d'améliorer la communication et de partager des expériences sur des questions liées au Codex et autres questions connexes.</p> | membres | d'ici 2009 |
| 2.3 – Mettre à jour et maintenir une page virtuelle pour le CCASIA et encourager son emploi. | Pays membres intéressés | Commencera d'ici 2010 |
| Objectif 3. Obtenir une participation maximale et efficace des pays membres aux activités du CCASIA, de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires | | |
| Activités | Parties responsables | Calendrier |
| 3.1 – Organiser des réunions informelles du CCASIA avant les sessions du Codex pour définir une position commune, le cas échéant, sur des questions d'intérêt ainsi que pour faire le point sur les activités nationales et régionales. | Coordonnateur | 2009-2014 |
| 3.2 – Débattre de questions liées au Codex intéressant la région, y compris de questions découlant de la Commission et d'autres organes subsidiaires durant les sessions du CCASIA. | Coordonnateur et pays membres | 2009-2014 |
| 3.3 – Chercher des financements pour participer aux réunions du Codex et appuyer d'autres activités du Codex liées au « Projet FAO/OMS et Fonds pour le renforcement de la participation des pays en développement aux activités du Codex » ainsi que d'autres sources financées par l'OMS, la FAO, le PNUD, le STDF et d'autres organisations internationales. | Pays membres | 2009-2014 |
| Objectif 4. Renforcer les capacités scientifiques et techniques des pays membres dans la région | | |
| Activités | Parties responsables | Calendrier |
| 4.1 – Définir et classer par ordre de priorité les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments et au Codex qui touchent la région et le cas échéant demander des avis scientifiques à la FAO/OMS. | Pays membres | 2009-2014 |
| 4.2 – Établir une liste d'experts et d'institutions disponibles dans la région pouvant fournir les compétences scientifiques et techniques nécessaires. | Coordonnateur | Sera achevé d'ici à 2009 |
| 4.3 – Mettre en place des groupes de travail électroniques qui seront chargés de traiter des questions régionales selon un ordre de priorité. | Pays membres intéressés | Commencera d'ici 2010 |
| 4.4 – Recueillir et produire des données de qualité sur des questions intéressant la région et les soumettre aux comités et consultations mixtes d'experts FAO/OMS. La FAO et l'OMS apporteront aux pays une aide pour cette activité conformément aux Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans | Pays chefs de file | Commencera d'ici 2010 |

| | | |
|---|---|-----------------------|
| le cadre du Codex Alimentarius. | | |
| 4.5 – Promouvoir l'application cohérente des principes d'analyse des risques au niveau national. | Pays membres | 2009-2014 |
| 4.6 – Organiser et diriger des ateliers et cours de formation régionaux avec l'aide de la FAO/OMS et d'autres organisations internationales pour faciliter le développement des capacités techniques des membres de la région, y compris en analyse des risques. | Pays facilitateurs | Commencera d'ici 2009 |
| 4.7 – Constituer des réseaux scientifiques et techniques entre les experts et les institutions dans les pays de la région. | Pays membres intéressés | Commencera d'ici 2010 |
| Objectif 5. Promouvoir l'emploi des normes Codex et textes apparentés comme base pour la législation nationale | | |
| Activités | Parties responsables | Calendrier |
| 5.1 – Former le personnel technique et les décideurs responsables de l'élaboration de la politique en matière de sécurité sanitaire des aliments (y compris les règlements) sur l'importance et la nécessité d'examiner les normes et textes apparentés du Codex avec l'assistance technique de la FAO/OMS. | Pays membres | 2009 |
| 5.2 – Sensibiliser davantage à l'importance du Codex les parties prenantes, à savoir gouvernement, industrie, consommateurs, universités et associations professionnelles. | Pays membres | 2009-2014 |
| 5.3 – Aider les pays membres en ce qui concerne le renforcement des capacités pour harmoniser la législation nationale avec celle du Codex, avec l'aide de la FAO/OMS et d'autres organisations internationales. | Pays membres | 2009-2014 |
| Objectif 6. Élaborer et/ou réviser des normes Codex et textes apparentés en tenant compte des intérêts régionaux | | |
| Activités | Parties responsables | Calendrier |
| 6.1 – Convoquer une réunion informelle (physique ou électronique) pour aborder les questions intéressant tous les pays de la région, le cas échéant. | Coordonnateur sur recommandation du pays membre intéressé | 2009-2014 |
| 6.2 – Identifier des produits alimentaires spécifiques intéressant la région qui exigent l'élaboration d'une norme pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires | Pays membres intéressés | 2009-2014 |