

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

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

ALINORM 83/19

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quinzième session
Rome, 4-15 juillet 1983

RAPPORT DE LA TREIZIÈME SESSION DU
COMITÉ DE COORDINATION POUR L'EUROPE
Innsbruck, 27 septembre - 1 octobre 1982

F

INTRODUCTION (Point 1 de l'ordre du jour)

1. Le Comité de Coordination pour l'Europe a tenu sa treizième session à Innsbruck, à l'aimable invitation du gouvernement de l'Autriche, du 27 septembre au 1er octobre 1982. La session a été présidée par M. le Professeur H. Woidich, Coordonnateur pour l'Europe.
2. M. Wilfried Steiger du ministère fédéral de la protection de la santé et de l'environnement a ouvert la session et souhaité la bienvenue à tous les participants au nom du gouvernement autrichien. M. Steiger a retracé l'histoire du Comité et souligné le rôle joué par l'Autriche en tant que membre fondateur de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité a observé une minute de silence en souvenir de M. H.J. Pindur (Autriche) qui avait activement pris part aux travaux de la Commission.
3. Étaient présentes à la session des délégations des 18 pays suivants: Autriche, Belgique, Tchécoslovaquie, Finlande, France, République fédérale d'Allemagne, Hongrie, Irlande, Italie, Pays-Bas, Norvège, Pologne, Portugal, Espagne, Suisse, Royaume-Uni, URSS, Yougoslavie. Étaient également présents des observateurs de l'Égypte, de la République démocratique populaire d'Allemagne, d'Arabie Saoudite, de Tunisie, ainsi que des organisations internationales suivantes: Communauté économique européenne (CEE), Comité des industries des mayonnaises et sauces condimentaires de la CEE (CIMSCEE), Comité permanent international du vinaigre (CPIV), Commission économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE/NU). Groupement européen des sources d'eaux minérales naturelles (GESEM). On trouvera à l'Annexe I du présent rapport la liste des participants et des fonctionnaires de la FAO et de l'OMS.

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

4. Le Comité a adopté à l'unanimité l'ordre du jour de la session.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITÉ (Point 3 de l'ordre du jour)

5. Le Comité était saisi du document CX/EURO 82/2, Partie I récapitulant des questions présentant un intérêt pour le Comité, découlant de la quatorzième session de la Commission ainsi que de sessions d'autres comités.

La nutrition dans les activités du Codex

6. Le Comité a été informé que la Commission avait examiné avec l'aide d'un document de travail y relatif (ALINORM 81/7) les aspects nutritionnels dans les normes du Codex et autres textes du Codex. La Commission avait approuvé les conclusions de ce document selon lesquelles les considérations nutritionnelles n'avaient jusqu'ici pas été négligées dans les activités du Codex. Toutefois, la Commission était en outre convenue qu'il serait nécessaire de coordonner le travail des Comités du Codex et de leur fournir les instructions visant à garantir que les dispositions relatives aux aspects nutritionnels soient considérées de manière uniforme.
7. La Commission avait également décidé en principe, que le Comité du Codex sur les aliments diététiques et de régime était compétent pour remplir de telles fonctions de coordination. Après révision de son mandat, il pourrait s'acquitter de cette tâche supplémentaire qui comprendrait également l'élaboration de textes sur les aspects nutritionnels de tous les aliments ainsi que l'examen des dispositions des normes Codex soumises par les autres Comités. Cela ne comprendrait pas automatiquement une fonction de confirmation, comme dans le cas des autres Comités

Codex s'occupant de questions générales. Toutefois, les comités choisiraient, aidés par les directives appropriées, les dispositions à transmettre au CCFSDU pour examen. La Commission avait demandé au CCFSDU d'examiner le projet d'amendement de son mandat et de lui faire savoir à sa quinzième session s'il était en mesure d'accepter une tâche supplémentaire et de quelle manière il s'en acquitterait. (ALINORM 81/39, par. 115-121).

8. A sa treizième session, le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (20-24 septembre 1982) a examiné cette question de manière approfondie sur la base d'un document de travail (CX/FSDU 82/3) qui contenait également un avant-projet de directives à l'usage des comités du Codex sur l'inclusion de dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes Codex. Le Comité a accepté son mandat révisé après y avoir apporté de légères modifications, et décidé d'accomplir le travail supplémentaire en désignant des groupes de travail qui se réuniront pendant deux jours, avant les sessions du Comité. Le Groupe de travail pour la 14^e session du CCFSDU examinera les directives mentionnées ci-dessus ainsi que le document de travail "Directives générales sur la fortification des denrées alimentaires" (ALINORM 83/26, par. 13-23).

Examen de la question du transfert de substances à partir de l'emballage ou d'autres matériaux

9. Se référant au par. 148 de ALINORM 81/19, le Secrétariat a informé le Comité que la déclaration de la délégation de l'Espagne sur le besoin d'établir une réglementation tendant à limiter la teneur maximale en chlorure de vinyle monomère des matériaux servant à l'emballage des objets entrant en contact avec la muqueuse bucale, des jouets, etc., a été transmise au Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

10. Le CCFA a examiné cette question à sa 15^e session et a décidé de consacrer un débat aux matériaux d'emballage lors d'une de ses prochaines sessions. Le Comité a émis l'avis que les jouets n'entraient pas dans le cadre de son mandat et que ce problème devrait être transmis à d'autres organisations internationales ayant une expérience dans ce domaine (ALINORM 83/12, par. 29-31). (Voir aussi par. 179).

Fréquence des sessions de la Commission

11. Le Comité a noté qu'à sa vingt-neuvième session, le Comité exécutif s'était demandé s'il était ou non nécessaire d'accroître la fréquence des sessions de la Commission. On avait proposé de tenir des sessions annuelles avec un ordre du jour réduit en conséquence. Toutefois, des sessions de la Commission plus fréquentes augmenteraient les dépenses de participation, créant des charges supplémentaires, particulièrement pour les pays en développement. Un document sur cette question sera préparé pour la prochaine session de la Commission (15^e) compte tenu des vues des comités de coordination (ALINORM 83/3, par. 141-146).

Amendement de la procédure d'élaboration des normes Codex

12. Sur recommandation du Comité du Codex sur les principes généraux, la Commission a décidé de réviser la Procédure d'élaboration des normes Codex. Les principales modifications apportées sont les suivantes:

(a) Les étapes 1, 2 et 3 ont été réunies de façon à permettre aux organes subsidiaires de décider de procéder à l'élaboration d'une norme et de demander aux gouvernements des observations sur un avant-projet de norme, sous réserve de l'approbation successive de la Commission à sa prochaine session. Lorsque le calendrier des sessions l'exige, les observations à l'étape 6 peuvent être demandées avant que la Commission ait adopté la norme visée à l'étape 5. Ces modifications devraient supprimer les délais excessifs découlant du calendrier des sessions.

(b) A l'étape 8, la Commission adopte les normes en tant que Normes Codex, les anciennes étapes 9 à 11 et 9 à 12 selon le cas, étant hors de la Procédure par étape. Les normes Codex, les textes y relatifs et les tableaux concernant les acceptations constituent le Codex Alimentarius.

13. La cinquième édition du Manuel de procédure a été préparée en tenant compte des amendements précités. Un certain nombre de volumes du Codex Alimentarius ont déjà été publiés et seront distribués aux gouvernements des pays membres. On prévoit que tous les volumes du Codex Alimentarius seront prêts pour être distribués au début de l'année prochaine.

Nouvel examen du point d) du Projet de mandat révisé du Comité (point 3(a) de l'ordre du jour)

14. Le Comité a rappelé qu'à sa douzième session, il avait examiné le point (d) et qu'il avait accepté le texte ci-après:

"mettre au point les normes régionales pour les produits ayant une importance particulière dans le commerce intrarégional".

Cette disposition diffère de la disposition correspondante des mandats des autres comités de coordination qui limitent la mise au point de normes régionales aux produits échangés exclusivement ou presque dans la région en cause. A sa douzième session, le Comité de coordination pour l'Europe avait décidé que sa position était différente car il n'existait pratiquement aucun produit faisant l'objet d'un commerce exclusivement européen. Il existait cependant des produits dont le commerce intrarégional européen était particulièrement important.

15. La Commission à sa quatorzième session a examiné cette question conjointement à la procédure révisée d'élaboration des normes régionales du Codex. On avait fait valoir que le point (d) proposé par le Comité pourrait être source de difficulté pour les pays non européens, particulièrement si l'on tient compte des dispositions relatives aux étapes 5 et 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex régionales qui disposent que "seule la majorité des membres de la région en cause présente à la session (de la Commission) peut décider d'amender ou d'adopter le projet". On a également souligné que cette situation était encore aggravée par l'Article VI.3 qui traite du vote relatif aux produits d'intérêt régional. Plusieurs délégations à la Commission avaient estimé qu'une telle disposition pourrait créer des obstacles au commerce et avaient par conséquent proposé que le Comité de coordination pour l'Europe devrait également élaborer des normes pour les produits faisant exclusivement ou presque l'objet d'un commerce dans cette région.

16. Le Coordonnateur pour l'Europe a fait remarquer que le débat consacré au mandat du Comité ne devait pas être lié à celui concernant la Procédure d'élaboration des normes et avait proposé que la question du mandat révisé soit réexaminée par ce Comité et par la Commission à sa prochaine session (ALINORM 81/39, par. 159-163).

17. A la demande de la Commission, le Secrétariat avait préparé un document de travail sur l'Article VI.3 à l'intention de la vingt-neuvième session du Comité exécutif (CX/EXEC 82/29/8) retraçant l'historique de cet article.

18. A la vingt-neuvième session du Comité exécutif, on a émis l'avis qu'il y avait incompatibilité entre l'étape 1 de la Procédure d'élaboration des normes Codex régionales et l'Article VI.3. Le texte relatif à l'étape 1 est le suivant:

"Sur proposition de la majorité des membres d'une région donnée, lors d'une réunion de la Commission du Codex Alimentarius, celle-ci décide d'élaborer une norme Codex régionale compte tenu des "critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités et de la création d'organes subsidiaires".

19. On a par conséquent recommandé à la Commission que l'Article VI.3 soit amendé comme suit: (Les mots soulignés sont ajoutés et les mots entre crochets sont à supprimer)

"A la demande de la majorité des Membres de la Commission constituant une région donnée ou d'un groupe de pays en vue d'élaborer une norme, la norme en question sera élaborée en tant que norme initialement destinée à ladite région ou audit groupe de pays, si la Commission prend une telle décision. Lorsqu'il s'agit de voter sur (l'élaboration), l'amendement ou l'adoption d'un projet de norme initialement destiné à ladite région ou audit groupe de pays, seuls les membres appartenant à la région ou au groupe de pays intéressés participent au scrutin. L'adoption de la norme ne pourra toutefois intervenir qu'après qu'un projet de texte aura été soumis à tous les membres de la Commission pour observation. Les dispositions du présent paragraphe ne font pas obstacle à l'élaboration ou l'adoption d'une norme correspondante ayant un champ d'application géographiquement différent."

20. Lors de la vingt-neuvième session du Comité exécutif, le Coordonnateur pour l'Europe avait fait part de ses préoccupations au sujet des conséquences éventuelles d'un amendement de l'Article VI.3 (ALINORM 83/3, par.80-86)

21. L'Observateur de la CEE a exposé encore une fois la position de la Communauté selon laquelle limiter la mise au point des normes aux produits faisant exclusivement ou presque l'objet d'un commerce intrarégional n'était pas acceptable pour la CEE. Il a souligné que de tels produits n'existaient pas. Par ailleurs, dans certains cas, le champ d'application des normes mondiales pourrait être trop vaste pour tenir compte des conditions particulières de l'Europe. Par conséquent, l'Observateur de la CEE a déclaré que la Commission ne devrait pas modifier le texte de l'Article VI.3.

22. Plusieurs délégations se sont déclarées du même avis. La délégation de la Norvège était en général en faveur de l'élaboration de normes mondiales.

23. Le Secrétariat a fait savoir au Comité que des pays n'appartenant pas à la région d'Europe avaient déclaré qu'à leur avis, l'élaboration par ce comité de normes régionales visant des produits dont la distribution dépasse les limites de la région, pourrait créer des obstacles au commerce. Toutefois, plusieurs délégations ont souligné que les règlements et procédures du Codex comportaient un certain nombre de garanties donnant aux pays n'appartenant pas à la région en cause la possibilité de participer à l'élaboration des normes régionales. En outre, l'expérience démontre que des normes régionales ont déjà été acceptées par des pays non membres de la région. Ces acceptations peuvent également entraîner la transformation d'une norme régionale en norme mondiale. Une telle décision a été prise récemment au sujet de la Norme régionale européenne pour le miel; dans le cas du miel, les statistiques n'ont fait apparaître aucune incidence commerciale négative découlant de la Norme européenne.

24. Le Comité est convenu que son Président devrait pouvoir prendre connaissance des détails du document de travail destiné au Comité exécutif qui avait conduit à la recommandation d'amender l'Article VI.3 (voir par. 19 ci-dessus). Le Comité a décidé de terminer l'examen du point (d) de son mandat révisé après la prochaine session de la Commission, lorsque la Commission aura pris une décision au sujet du projet d'amendement de l'Article VI.3.

Faits nouveaux concernant les projets d'amendement à la Norme Codex pour le cocktail de fruits en conserve (CODEX STAN 78-1981) (Point 3(d) de l'ordre du jour)

25. Le Comité a rappelé les débats de sa session précédente au sujet de la possibilité d'amender la norme précitée afin d'autoriser un choix de fruits provenant des mêmes groupes d'ingrédients fruits, c'est-à-dire d'utiliser des pommes au lieu de poires ou des abricots à la place de pêches. L'avis avait été exprimé que la liste actuelle des ingrédients était indûment restrictive. Le Comité avait noté que le CCPFV avait constitué un Groupe de travail chargé d'étudier entre autres un document sur cette question préparé par l'Australie. Le Comité avait décidé d'attendre le résultat des débats du CCPFV.

26. Ce Groupe de travail s'est réuni pendant la seizième session du CCPFV (22-26 mars 1982). Ce comité (CCPFV) a approuvé une recommandation du Groupe de travail selon laquelle la norme ne devrait pas être modifiée, le cocktail de fruits étant un produit de qualité bien établie, faisant l'objet d'un commerce international important, et dont le nom était pour le consommateur associé à une composition et à un mode de présentation. Le Groupe de travail avait également recommandé que l'on conduise une enquête afin d'établir le volume de ce commerce, les dénominations données aux produits semblables au "cocktail de fruits", mais non conformes à la norme et de déterminer les sortes de fruits utilisés et leur présentation. Selon les résultats de cette enquête, on pourrait alors décider s'il est nécessaire de mettre au point une nouvelle norme générale pour les fruits de climat tempéré en conserve, présentés de différentes manières. Le Comité (CCPFV) a toutefois décidé de ne pas entreprendre l'élaboration d'une norme pour les mélanges de fruits non couverts par les normes pour le cocktail de fruits ou la macédoine de fruits tropicaux (ALINORM 83/20, par. 42 et 138).

27. Le Comité a noté les décisions prises par le CCPFV; il est convenu qu'un nouveau débat sur la possibilité d'amender la norme Codex pour le cocktail de fruits aurait lieu lorsque de nouvelles informations et de nouvelles données lui seraient communiquées.

Calibrage des petits pois

28. A sa session précédente, le Comité avait poursuivi l'examen d'une disposition facultative relative au calibrage qui devrait être incorporée dans la Norme Codex pour les petits pois en conserve (CODEX STAN 58-1981). Il avait noté que la Commission avait demandé au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités de faire connaître son avis sur cette question et avait attiré l'attention sur le système qui figure dans la Norme pour les petits pois surgelés. Le système proposé à l'Annexe IV du document ALINORM 79/19 avait été adopté de manière facultative depuis des années par l'industrie de plusieurs pays d'Europe. On avait constaté que ce système était semblable à celui utilisé par la CAEM, seule différait la nomenclature des divers calibres.

29. En conclusion, le Comité avait décidé de ne pas poursuivre l'examen de cette question et invitait les gouvernements à lui faire parvenir pour examen à sa prochaine session des propositions visant à améliorer la nomenclature. Le Comité était également convenu, au cas où ce système serait introduit, qu'il devrait être de caractère facultatif et non obligatoire (ALINORM 81/19, par. 105-109).

30. Aucune nouvelle donnée n'étant parvenue des gouvernements, le Comité a décidé de clore ce débat en attendant que de nouvelles informations lui soient communiquées.

Principe du transfert dans les normes Codex régionales pour l'Europe

31. Le Comité a noté que la Commission avait prié les comités du Codex d'examiner si le principe du transfert était applicable aux normes de leur compétence. Le Comité a estimé que le principe du transfert ne s'appliquait pas aux normes qu'il a mises au point jusqu'à ce jour, à savoir: les Normes régionales européennes pour le miel, les eaux minérales naturelles et les champignons comestibles. Ces décisions seront incorporées dans les volumes pertinents du Codex Alimentarius.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (Point 3(b) de l'ordre du jour)

32. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail précité (Document de séance No. 1). Le Président de ce groupe de travail, M. H.G. Gorchev (OMS) et le Secrétariat, ont mis le Comité au courant des conclusions auxquelles le Groupe était parvenu au sujet des aspects microbiologiques, des limites pour la radioactivité et des méthodes d'analyse en ce qui concerne la Norme régionale Codex pour les eaux minérales naturelles.

Aspects microbiologiques

33. Le Comité a noté que le Groupe de travail était parvenu à la conclusion que la qualité microbiologique des eaux minérales en bouteille serait mieux définie par l'incorporation de spécifications de caractère consultatif pour certains organismes pathogènes importants; il était également de l'avis que le dénombrement sur plaques de gélose à 42°C, confirmé provisoirement par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (voir CX/EURO 82/2-Partie I) ne constituait pas un indicateur satisfaisant de la contamination fécale ou de la présence de microorganismes pathogènes. Le Groupe de travail avait également estimé que des méthodes d'échantillonnage et des essais microbiologiques devraient être décrit en détail, compte tenu des faits nouveaux récents à l'échelon international.

34. Le Comité a fait siennes les conclusions du Groupe de travail et a décidé que le texte amendé de la Section 5.2 de la Norme pour les eaux minérales naturelles ci-après devrait être communiqué au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour examen et à la Commission en vue de l'amendement éventuel de la Norme pour les eaux minérales naturelles.

"5.2 Après avoir été portée à ébullition, l'eau minérale naturelle doit être exempte des microorganismes ci-après déterminés à l'aide de la méthode ISO 4831 modifiée, pour déceler la présence de coliformes dans 5 x 250 ml (ainsi qu'à l'aide d'autres méthodes ISO appropriées ou d'autres méthodes à mettre au point).

- (1) Coliforme après incubation à 37°C (n = 5(x250 ml), c = 0, m = 0)
- (2) Streptocoques fécaux après incubation à 37°C (n = 5(x250 ml), c = 0, m = 0)
- (3) Bactéries anaérobies sulfito-réductrices sporulantes après incubation à 42°C (n = 5(x 250 ml), c = 0, m = 0)
- (4) Pseudomonas aëroginosa après incubation à 42°C (n = 5(x 250 ml), c = 0, m = 0)".

L'Observateur de la CEE s'est déclaré en faveur des propositions formulées par le Groupe de travail. Toutefois, il a estimé nécessaire d'étudier ces propositions avec celles des Etats Membres de la CEE qui n'étaient pas représentés à cette session et n'avaient pas eu de ce fait la possibilité d'exprimer leur accord. La délégation de la Pologne a demandé encore une fois que le texte de la Section 5.2(2) soit le suivant: "Aucun organisme coliforme ne devrait être décelé dans 5 x 250 ml, après incubation à 32°C, ni aucun E. coli après incubation à 44°C".

Code d'usages en matière d'hygiène pour l'extraction, le traitement et la commercialisation des eaux minérales naturelles (Point 3(c) de l'ordre du jour)

35. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) élaborait un Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux minérales naturelles (étape 5). N'étant pas en mesure d'examiner ce code à la présente session, le Comité a décidé d'inviter le CCFH à prendre en considération les opinions exprimées par le Groupe de travail ad hoc au sujet des spécifications microbiologiques relatives au produit fini pour ce qui est des eaux minérales naturelles et de la Section 7.10 du Code (voir Annexe IV, par. 33-34), lorsqu'il réexaminera ce code, compte tenu des observations des gouvernements. Il est convenu que ce code ferait l'objet d'un examen à la prochaine session du Comité de coordination.

Limites pour la radioactivité

36. Le Comité a noté que le Groupe de travail ne disposait pas d'informations suffisantes permettant de décider si les limites pour l'activité alpha et bêta mentionnées dans la norme Codex pour les eaux minérales naturelles étaient satisfaisantes et acceptables pour les gouvernements. Le Groupe avait noté qu'il n'existait que des directives au sujet du niveau de radioactivité acceptable dans les eaux de boisson, mais que la norme Codex contenait des limites contraignantes pour la radioactivité dont le dépassement pouvait entraîner le refus de l'eau minérale naturelle. Le Groupe de travail avait recommandé que l'on poursuive l'étude de ces questions sur la base d'informations qu'il conviendrait de se procurer et que l'approche adoptée pour la réglementation de la radioactivité dans les eaux minérales naturelles en bouteille fasse l'objet d'un nouvel examen.

37. Au cours des débats consacrés au rapport du Groupe de travail, on a fait valoir que la distinction entre l'activité alpha et l'activité bêta, découlant des radio-nucléides présents naturellement dans l'eau minérale ou découlant d'une contamination n'était pas aussi précise qu'il ne semblait dans la norme Codex. On a également émis l'avis que la radioactivité devrait être exprimée non en pCi mais en unité Becquerel.

38. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail qui figurent au paragraphe 9 de son rapport (Annexe IV). La délégation de la Suisse a accepté d'examiner les renseignements que fourniront les gouvernements sur la base d'un questionnaire qui serait distribué par le Secrétariat. La délégation de la France s'est offerte pour aider à préparer ce questionnaire. On est convenu que les questions concernant la sécurité seraient examinées compte tenu des recommandations du ICRP, de manière à déterminer quels sont les taux de radioactivité acceptables dans les eaux minérales naturelles.

Méthodes d'analyse

39. Le Comité a été informé que le Groupe de travail avait pris note de l'avis exprimé par le Comité du Codex sur les principes généraux, selon lequel des méthodes Codex ne devraient pas être mises au point par paramètres ne figurant pas dans les normes Codex et qu'une seule méthode Codex devrait de préférence être mise au point par paramètre. (Voir CX/EURO 82/2). En conséquence, le Groupe a déterminé quels étaient les paramètres de la norme Codex pour les eaux minérales naturelles pour lesquels il convenait de choisir des méthodes Codex. Au sujet du choix de méthodes appropriées, le Groupe avait reçu un rapport du Professeur B. Ninard (France) indiquant un choix de méthodes. On trouvera à l'Appendice 1 à l'Annexe IV les recommandations du Professeur Ninard sur les méthodes d'analyse qui devraient faire l'objet de nouvelles études et de nouveaux essais.

40. Le Comité a noté que dans certains cas, l'interférence d'autres substances ou la gamme des concentrations à soumettre à l'analyse, pourraient rendre nécessaire plus d'une méthode pour mesurer un paramètre donné. Il a également noté que le choix des méthodes pour les eaux minérales naturelles représentait un grand travail, les méthodes devant être soumises à des essais en vue de s'assurer qu'elles conviennent aux divers types d'eaux minérales.

41. Le Comité a exprimé ses remerciements au Professeur Ninard pour son excellent travail de recherche des méthodes disponibles; il l'a invité à poursuivre son étude des méthodes mentionnées à l'Appendice 1 à l'Annexe IV et de faire rapport sur ce sujet à la prochaine session du Comité. Le Président du Comité a indiqué que l'Autriche avait offert son assistance pour ce travail. Le Secrétariat apportera également son aide, notamment pour la dactylographie et la traduction du document. Quant à l'essai de certaines méthodes, c'est une question qui demande la collaboration des gouvernements et des organisations internationales intéressées.

ACTIVITES DE L'OMS COMPLETANT LES TRAVAUX DU COMITE (Point 4 de l'ordre du jour)

42. Le représentant de l'OMS a fait un rapport sur quelques activités récentes de l'OMS pouvant présenter un intérêt pour le Comité.

43. L'OMS aura bientôt terminé l'élaboration des directives concernant les qualités des eaux de boisson. Ce projet de directives devrait être prêt au milieu d'octobre 1982 et sa publication devrait avoir lieu avant la fin de cette année.

44. Le Gouvernement espagnol a invité l'OMS à tenir en Espagne une réunion d'experts sur les aspects toxicologiques des effets de la consommation de l'huile de cuisine falsifiée. Plusieurs délégations ont exprimé le souhait de recevoir le rapport de cette réunion ainsi que d'autres documents sur cette question. Le représentant de l'OMS a conseillé de s'adresser directement aux autorités espagnoles.

45. Une partie importante des travaux consacrés à la sécurité alimentaire dans la région d'Europe de l'OMS consiste à aider les pays à améliorer leur système de contrôle des denrées alimentaires. Une réunion sur les aspects concernant la santé des résidus des anabolisants dans la viande a été tenue aux Pays-Bas en 1981 ^{1/}. La réunion a reconnu qu'une utilisation correcte de certaines hormones ne posait aucun problème connu concernant la santé, mais que certaines substances ne devraient pas être utilisées. Elle a souligné que les services responsables de la santé publique devraient en priorité empêcher l'emploi illégal de produits interdits.

46. Une enquête sur la restauration collective paraîtra avant fin 1982. Elle contient des directives à l'intention du personnel des services officiels sur la manière d'éviter tout danger pour la santé dans les différentes formes de restauration collective de grande envergure.

47. Un comité d'experts sur la sécurité alimentaire se réunira à Genève en juin 1983. Il aura pour objet de renforcer les bases techniques nécessaires à la mise au point de programmes de sécurité alimentaire aux niveaux national et international.

48. Deux délégués ont demandé dans quelle mesure l'OMS avait participé aux travaux sur l'irradiation des aliments. Le représentant de l'OMS a déclaré que son organisation soutenait pleinement les recommandations publiées par les groupes de travail AIAE/FAO/OMS au sujet de l'irradiation des aliments, et que cette question sera probablement reprise lors de nouvelles activités, par exemple par le Comité d'experts sur la sécurité alimentaire.

ACTIVITES DE LA FAO COMPLETANT LES TRAVAUX DU COMITE (Point 4 de l'ordre du jour)

49. La FAO a publié les manuels suivants dans le domaine du contrôle de la qualité des aliments (Etude FAO Alimentation et nutrition No. 14): a) laboratoire de contrôle des denrées alimentaires; b) analyses chimiques: additifs, contaminants, techniques; c) analyses chimiques: produits; d) analyses microbiologiques; e) inspection des aliments; et f) aliments destinés à l'exportation.

50. La FAO procède, avec l'aide du PNUE, à la révision du Manuel sur le contrôle de la qualité des produits alimentaires, intitulée: "L'inspection des denrées alimentaires (Etude FAO: alimentation et nutrition No. 14.5 Prov.) qui avait été préparée en 1981 à l'usage des pays en développement et qui a été largement distribuée vue d'une utilisation immédiate. Des observations ont été demandées et sont parvenues des pays industrialisés et des pays en développement. Lorsqu'il aura été révisé, ce manuel sera publié en anglais, français et espagnol. La version provisoire de ce manuel a été traduite en turc et en arabe.

51. La FAO entreprendra sous peu, en coopération avec le SIDA, la révision du Manuel sur le contrôle de la qualité des produits alimentaires No. 14.2 intitulé "Analyses chimiques: additifs, contaminants, techniques" publié en 1979 et largement distribué.

52. La FAO et l'OMS préparent actuellement un "Manuel sur la prévention d'une contamination due au plomb et à l'étain dans les aliments en conserve - directives à l'usage des fabricants des boîtes et de l'industrie de la conserve". Les directives proposées devraient fournir des renseignements intéressants particulièrement les petits fabricants et les petites industries dans les pays en développement. On prévoit que les versions anglaise, espagnole et française paraîtront en mai 1983.

53. Une série de cours de formation à l'analyse des mycotoxines est organisée en collaboration avec l'URSS, le PNUE et la FAO et devrait débuter en 1983.

54. Le JECFA et la JMPR sont des activités conjointes de la FAO et de l'OMS; le rapport du JECFA est particulièrement important lors de l'examen des additifs mentionnés dans les normes mises au point par ce comité.

EXAMEN DU PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LE VINAIGRE, A L'ETAPE 7 (Point 5 de l'ordre du jour)

55. Le Comité était saisi du Projet de norme précité qui figure à l'Annexe II du document ALINORM 81/19 et des observations parvenues à son sujet dans le document de travail CX/EURO 82/3-Partie I. Ces observations parvenaient des pays suivants: Australie, République fédérale d'Allemagne, Israël, Italie, Norvège, Pologne, Portugal, Suède, Royaume-Uni et Etats-Unis. La délégation de l'Espagne avait préparé un document sur les méthodes appropriées pour l'analyse des paramètres mentionnés dans la norme (CX/EURO 82/3-Partie II). En outre, la délégation du Royaume-Uni a fait distribuer un document de séance sur l'anhydride sulfureux dans le vinaigre.

^{1/} Le rapport de cette réunion est disponible au Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, Scherfigsvej 8, Copenhague.

56. Le Président a exprimé la reconnaissance du Comité pour le document préparé par l'Espagne sur les méthodes d'analyse et proposé d'établir un petit groupe de travail qui, après avoir examiné les méthodes proposées ferait rapport en séance plénière. Cette proposition a été acceptée. Ce Groupe de travail était composé de membres des délégations suivantes: Autriche, Portugal, Espagne, Suisse et Royaume-Uni (voir aussi par. 117-120).

Généralités

57. Le Comité a noté qu'un certain nombre d'observations parvenues, notamment celles des Etats-Unis, concernaient des points fondamentaux de la normalisation des vinaigres. Les Etats-Unis se sont déclarés opposés à la norme telle qu'elle est rédigée actuellement qui, à son avis, dresserait des obstacles inutiles au commerce dans la région d'Europe, ainsi que dans les autres régions. Les Etats-Unis ont par contre proposé soit d'inclure tous les vinaigres dans la norme, soit de modifier le titre et l'étiquetage pour ne désigner que les produits visés actuellement par la norme. Les Etats-Unis ont également émis l'avis que le vinaigre n'était pas un produit approprié pour une norme régionale et qu'il ne faisait pas exclusivement ou presque l'objet d'un commerce dans la région Europe.

58. Le Comité a aussi noté que les opinions divergeaient sur les types de produits désignés sous le nom de vinaigre. Plusieurs délégations ont fait valoir que dans leur pays seuls les vinaigres de vin étaient considérés comme du vinaigre. Le Président a fait remarquer que dans certains pays le vinaigre comprenait aussi bien le vinaigre de vin que le vinaigre obtenu à partir d'autres matières premières, mais que l'acide acétique dilué en tant que tel était un produit différent. Ces derniers produits sont également appelés "vinaigre" dans certains pays.

59. La majorité du Comité s'est déclarée en faveur du texte actuel dans lequel le mot "vinaigre" désigne le vinaigre de fermentation, à savoir les produits obtenus par une double fermentation. De l'avis de plusieurs délégations, il ne s'agit que d'un problème linguistique. La délégation du Royaume-Uni a déclaré que si l'on changeait le titre en vinaigre de fermentation, cela laisserait sous-entendre qu'il existe d'autres vinaigres, ce qui risque par la suite d'introduire des malentendus et du désordre dans le commerce.

60. Plusieurs délégations ont appelé l'attention sur le fait que la Commission, à sa 12^e session, a approuvé uniquement la mise au point d'une norme régionale européenne sur le vinaigre de fermentation et sur l'incorporation d'autres produits exigeant une nouvelle autorisation de la Commission. On a également fait valoir que l'acide acétique étant un additif alimentaire, il ne sera peut-être pas possible d'incorporer une disposition dans la norme concernant l'acide acétique dilué en tant qu'aliment.

61. Le Président a conclu qu'il n'était pas possible de trouver pour l'instant une solution à la question du titre de la norme et a proposé d'inviter les gouvernements à faire connaître leurs avis sur la nécessité et la possibilité de modifier le titre en "vinaigre de fermentation", au lieu de "vinaigre", dans le cas où la norme ne serait pas avancée à l'étape 8. Le Comité a approuvé cette proposition et décidé de ne pas modifier le titre de la norme pour l'instant (voir aussi par. 121).

Section 1 - Champ d'application

62. Le Comité a noté les observations écrites parvenues de la République fédérale d'Allemagne, d'Italie, du Portugal et des Etats-Unis. Les délégations de l'Italie, de l'Espagne et du Portugal ont confirmé que dans leurs pays seul le vinaigre provenant du vin pouvait porter la dénomination "vinaigre", et que les produits obtenus à partir de matières premières autres que le vin portaient des dénominations différentes.

63. Le Comité s'est demandé si la deuxième phrase de la section Champ d'application était rédigée de manière satisfaisante ou si elle pouvait être supprimée complètement. La délégation de la Belgique a proposé de compléter la première phrase de cette section afin de fournir des informations complètes sur le produit; un texte satisfaisant pourrait être trouvé dans la définition de la section 2.1.1. La délégation de la Suisse a exprimé le désir que le vinaigre de fermentation ainsi que les autres produits soient incorporés dans cette section. On a également proposé d'étudier une définition pour l'acide acétique de synthèse et les mélanges d'acide acétique et de vinaigre de fermentation dans le cas où la deuxième phrase serait maintenue.

64. Le Comité a décidé de supprimer la deuxième phrase et de modifier comme suit le texte de la section 1 "Champ d'application":

"La présente norme vise les produits tels que définis à la section 2.1 ci-après. Ils sont obtenus par fermentation de matières premières appropriées d'origine agricole ou [sylvicole]".

Section 2 - Définitions

Définition de "vinaigre" (Section 2.1.1)

65. Le Comité a noté que plusieurs observations étaient parvenues au sujet de cette section. Le Président a exprimé la reconnaissance du Comité à la délégation de la République Fédérale d'Allemagne pour avoir préparé un tableau présentant tous les types de vinaigre et leurs caractéristiques essentielles. On est convenu d'examiner de manière approfondie ce tableau lors du débat consacré à la section 3, et que le plan de présentation des définitions ne serait pas modifié. Le Comité a également décidé de ne pas supprimer les mots "contenant de l'amidon, des sucres ou de l'amidon et des sucres" comme le demandait la République Fédérale d'Allemagne. Le délégué de l'Italie a demandé que la définition soit modifiée pour exiger que la matière première en tant que telle soit également propre à la consommation humaine. Le Comité est convenu que cette demande ne pouvait être satisfaite étant donné que certaines pâtes utilisées dans la fabrication du vinaigre ne pouvaient être consommées telles quelles.

66. La délégation de Norvège a fait remarquer que les observations de son pays et de la Suède affirmaient que le vinaigre était aussi fabriqué à partir de matières premières d'origine sylvicole, et qu'il convenait par conséquent de faire référence à ces matières premières pour la définition. A ce propos, on a attiré l'attention sur le fait que deux procédés avaient été mis au point pour fabriquer du vinaigre à partir de pâte à papier: (a) à l'aide du procédé traditionnel de fermentation en utilisant de la pâte au sulfite et (b) par le procédé de distillation sèche qui permet d'obtenir directement de l'acide acétique. Le Comité a estimé que ce dernier procédé ne pouvait être mentionné étant donné qu'il ne répondait à l'exigence d'une double fermentation.

67. Plusieurs délégations ont fait valoir que les vinaigres obtenus à partir de pâte au sulfite pouvaient renfermer du méthanol. Les observations de la Suède indiquaient qu'un procédé de purification approprié était utilisé; la délégation de l'Autriche a communiqué des données indiquant que la quantité de méthanol était inférieure à 0,03 % v/v de l'alcool utilisé pour la fermentation de l'acétone. On est par conséquent convenu qu'il n'était pas nécessaire d'établir une limite maximale pour la teneur en méthanol si des matières premières d'origine sylvicole étaient incorporées dans la définition. On a noté que du méthanol pouvait également se trouver dans le vinaigre obtenu à partir de certains petits fruits.

68. Un certain nombre de délégations se sont déclarées opposées à la mention de matières premières d'origine sylvicole. On a toutefois noté que ce procédé était utilisé depuis de nombreuses années sans effets négatifs et que son exclusion de la présente norme aurait des conséquences économiques fâcheuses. Plusieurs autres délégations ont accepté en principe l'inclusion de matières premières d'origine sylvicole, mais ont exprimé le souhait d'étudier cette question avec leur gouvernement. Le Comité a décidé d'inclure une référence à "une origine sylvicole" dans la définition mais de placer cette expression entre crochets et d'inviter les gouvernements à faire connaître leur avis sur cette question.

69. Le Comité est également convenu d'apporter une modification rédactionnelle au texte de la section 2.1, de manière à rendre évident que les vinaigres devaient être exclusivement produits à partir de matières premières d'origine agricole ou sylvicole.

Définition de "vinaigre de vin" (Section 2.1.1.1)

70. La délégation de l'Italie a rappelé que l'Office International du Vin avait mis au point une définition pour le vin exigeant que le produit soit fabriqué à l'aide de raisin. On est donc convenu de supprimer la référence au "raisin" dans la section 2.1.1.1.

71. On a longuement examiné si la phrase demandant que la matière première soit conforme aux spécifications établies par le pays producteur entraînait des complications inutiles, sans rien apporter d'essentiel à la définition. On est convenu que cette disposition était inutile. Toutefois, la référence aux matières premières dépassant la concentration prévue pour les acides volatils a été maintenue, de manière à permettre l'emploi de vin aigre pour obtenir du vinaigre de vin.

72. On est convenu d'apporter une modification analogue à la section 2.1.1.2.

Définition de vinaigre (de vin) de fruits, le vinaigre (de vin) de petits fruits

Section 2.1.1.2

73. Le Comité a approuvé la proposition de la Norvège visant à incorporer une référence au cidre dans cette section. On a en outre décidé de supprimer la référence aux "résidus de fruits". Les modifications corollaires ont été apportées à la section 3.1.1 (Matières premières).

Définition de vinaigre de malt - Section 2.1.1.5

74. Le Comité a été informé que la distillation après fermentation acétique n'était employée que pour la production de vinaigre de malt distillé. On produit de grandes quantités de vinaigre de malt distillé en Ecosse. Il a par conséquent décidé de supprimer la section 2.1.1.8 - Définition du vinaigre distillé -, et d'ajouter une nouvelle définition du "vinaigre de malt distillé", immédiatement après la section 2.1.1.5, et de modifier la numérotation des autres définitions. La nouvelle section 2.1.1.6 est la suivante: "Le vinaigre de malt distillé est un vinaigre obtenu par distillation sous pression réduite du vinaigre de malt tel que défini à la section 2.1.1.5 ci-dessus. Ce vinaigre ne renferme que les constituants volatils du vinaigre de malt à partir duquel il est obtenu".

Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

Matières premières - Section 3.1.2

75. Le Comité a approuvé les observations écrites concernant la section 3.1.2 relatives aux éléments nutritifs nécessaires aux acétobacters; il a déplacé cette disposition à la section 4.10.1, étant donné que les substances mentionnées sont utilisées comme auxiliaires technologiques.

Ingrédients facultatifs - Section 3.2

76. Le Comité a noté la proposition écrite de la République fédérale d'Allemagne visant à renoncer à indiquer des valeurs numériques pour les teneurs maximales en ingrédients facultatifs et à demander que ceux-ci soient utilisés conformément aux BPF. La délégation de la Suisse a déclaré que cela entraînerait des difficultés pour un produit qui contient du jus de citron qui est commercialisé en Suisse. Pour répondre au souhait du consommateur, une concentration minimale est nécessaire pour le jus de citron d'ajout. On a fait valoir que la déclaration appropriée de jus de citron dans la liste des ingrédients pouvait dans ce cas offrir une solution. Le Comité a accepté la proposition de la Norvège visant à modifier la phrase introductive en ajoutant ce qui suit: "... en quantités nécessaires pour lui donner une saveur caractéristique" et de ne mentionner que les noms des ingrédients facultatifs. La délégation du Royaume-Uni a fait valoir que la norme ne devrait pas exiger que du sel soit ajouté en quantité suffisante pour donner au produit une saveur caractéristique; on est convenu qu'il n'y avait pas de raison d'établir une limite. La délégation de la Pologne a rappelé ses observations écrites où il est déclaré que l'addition de sel dans le vinaigre n'est pas nécessaire.

Teneur en acide acétique - Section 3.3

77. Le Comité s'est demandé si la teneur en acide acétique devait être exprimée en poids/poids (g/kg) ou en poids/volume (g/l). On a fait valoir que cette dernière méthode était utilisée depuis longtemps dans le commerce. Le Comité a noté que d'autres acides pourraient être présents en petites quantités et qu'il serait par conséquent plus indiqué de modifier le titre en "Teneur en acide total". Le Comité a accepté cette proposition et a également décidé d'exprimer la teneur en acide total en poids/volume (grammes par litre), calculé en acide acétique.

78. La délégation de la Suisse a estimé trop élevées les teneurs en acide de 60 g/l pour le vinaigre de vin et de 50 g/l pour les autres vinaigres. Dans quatre-vingt dix pour cent de la production de vinaigre en Suisse les concentrations sont inférieures, aussi la teneur minimale en acide total devrait-elle être abaissée à 45 g/l pour tous les vinaigres. Le Président a fait état des méthodes de production modernes qui permettent maintenant d'obtenir des vinaigres possédant une teneur en acide plus élevée, pouvant au besoin être dilués jusqu'au minimum de 50 g/l. Il a également déclaré qu'il jugeait important de conserver une valeur élevée pour le vinaigre de vin, ce produit renfermant d'autres substances le rendant moins stable que les autres vinaigres. La délégation de

la Belgique a demandé que l'on établisse la teneur minimale en acide total à 60 g/l pour tous les vinaigres, afin de tenir compte des exigences du marché et de répondre aux exigences de qualité. La Belgique pourrait toutefois accepter quelques dérogations à cette règle dans le cas de certains vinaigres, surtout lorsque la norme contient des spécifications d'étiquetage appropriées au sujet de la déclaration de la teneur en acide. La délégation de l'Italie a également demandé que l'on fixe la teneur en acide total à 60 g/l, tandis que la délégation de la Pologne a exprimé le souhait qu'elle soit abaissée à 40 g/l.

79. Le Comité a noté que les valeurs mentionnées actuellement dans la norme répondaient aux exigences de la CEE. Le Comité a décidé de n'apporter aucune modification aux valeurs pour la teneur minimale en acide total dans les sections 3.3.1 et 3.3.2.

80. Le Comité s'est demandé s'il était nécessaire de fixer une teneur maximale pour la teneur en acide total. On a attiré l'attention sur des procédés permettant de concentrer le vinaigre dans des proportions considérables. Sans étiquetage approprié, ces produits risquent d'être utilisés non dilués et de présenter un danger pour la santé. Le délégué de la Suisse a déclaré que l'établissement de toute teneur maximale devrait se rapporter à des considérations concernant la santé. On est donc convenu d'introduire une teneur maximale; le chiffre de 155 g/l a été proposé. On a expliqué que ce chiffre représentait le maximum pouvant être obtenu par le procédé de fermentation biologique, plus une marge de sécurité raisonnable. Le Comité a décidé que les produits à des concentrations plus élevées étaient encore au stade expérimental et ne devraient pas être mentionnés dans la norme. Il a décidé de ne pas introduire une valeur numérique mais de faire dépendre la limite du procédé de fermentation biologique. Une disposition appropriée a été incorporée à la section 3.3.3 de l'Annexe II et placée entre crochets de manière à obtenir des observations détaillées des gouvernements. Le Comité a décidé de ne pas faire référence à la concentration dans la définition, mais d'inclure dans la section sur l'étiquetage une disposition exigeant la déclaration de la teneur effective en acide.

Teneur en alcool résiduel (Section 3.4)

81. Le Comité a noté que l'Italie avait proposé d'élever la valeur à 4% v/v, teneur pouvant exister dans quelques vinaigre italiens. Le Président a fait valoir que des valeurs aussi élevées risquaient d'entraîner des difficultés, des impôts étant prélevés sur les aliments contenant de l'alcool dans de nombreux pays. A son avis, ce produit ne peut être obtenu que par une interruption coûteuse de la fermentation acétique. L'observateur du Comité international permanent des vinaigres (CEI) a fait savoir que la directive de la Communauté mentionnait une limite de 1,5% v/v pour les vinaigres de vin. La délégation de l'Espagne a fait valoir que les usines modernes espagnoles pouvaient parvenir à des concentrations de 0,5% v/v et a fait part de sa réserve au sujet d'une concentration de 1,5% v/v. Le Comité est convenu de conserver les concentrations mentionnées dans le projet actuel et de supprimer les crochets.

Extraits secs solubles (Section 3.5)

82. Les observations écrites parvenues au sujet de cette disposition proposaient des valeurs minimales de 1,3 g et 1,6 g par 1000 ml, pour 1% d'acide acétique. L'observateur du CPIV a fait savoir au Comité qu'une enquête conduite dans 6 pays avait indiqué des concentrations minimales de 1,3 g, sauf pour le vinaigre de vin rouge où les valeurs étaient supérieures.

83. Le Comité a approuvé une proposition de la Suisse visant à établir une distinction entre le vinaigre de vin et les autres vinaigres; il a décidé que les vinaigres de vin devraient avoir une teneur en extrait sec soluble au minimum de 1,3 g par 1000 ml pour 1% d'acide acétique, et que la valeur pertinente pour les vinaigres tels que définis à la section 2.1.1.2 devait être 2 g par 1000 ml pour 1% d'acide acétique. La délégation de la Pologne a réservé sa position au sujet de cette décision, exprimant le souhait d'avoir dans les deux cas une valeur de 1,3 g. On est également convenu que le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse examinerait ces chiffres en même temps que les méthodes pertinentes.

84. Le Comité a estimé qu'il n'était pas nécessaire d'introduire un tableau présentant les types de vinaigre (voir par.65).

Constituants caractéristiques (Section 3.6 et 3.7)

85. Plusieurs délégations, se référant à leurs observations écrites, ont proposé de supprimer ces dispositions. Mentionnés séparément dans une disposition de la norme,

ces constituants pourraient être additionnés à d'autres vinaigres aux fins de dissimuler une falsification. En outre, la liste n'est pas complète; pour être réellement efficace, des limites devaient être fixées pour chaque substance. Les analystes peuvent utiliser leur propre méthode pour contrôler ce produit. Sur proposition de nombreuses délégations, le Comité décide de supprimer les sections précitées. La délégation de l'Espagne s'est déclarée contraire à la suppression de la section 3.6, estimant qu'on protégeait les intérêts du consommateur en exigeant la présence de ces substances. En outre, il existe des méthodes d'analyse appropriées.

Section 4 - Additifs alimentaires

Anhydride sulfureux (Section 4.1)

86. Se référant au document de séance qu'elle avait présenté, la délégation du Royaume-Uni a déclaré que seules de petites quantités de SO_2 moléculaire étaient nécessaires pour stériliser le vinaigre, c'est-à-dire pour interrompre une fermentation ultérieure. La limite proposée de 70 mg/kg de SO_2 contient une très grande marge de sécurité alors que des quantités plus faibles sont normalement suffisantes, comme on le démontre dans le document. Le Président a fait remarquer qu'un effet analogue pouvait être obtenu par une pasteurisation. Toutefois, l'ingestion de SO_2 provenant du vinaigre n'augmente pas dans des proportions importantes l'ingestion totale de SO_2 . L'addition de SO_2 est importante pour les vinaigres fortement concentrés et les produits peu acides.

87. L'observateur de la République démocratique allemande a déclaré que dans son pays la loi exigeait une teneur en acide acétique de 10 à 15% et que l'addition de SO_2 n'était par conséquent pas autorisée.

88. La délégation du Royaume-Uni fait valoir qu'à son avis l'anhydride sulfureux présent dans le vinaigre par suite d'un transfert à partir du vin était lié et pur, sous cette forme, il était technologiquement inactif comme agent anti-microbes. Il était par conséquent nécessaire d'autoriser une addition d'anhydride sulfureux dans tous les vinaigres, si cette méthode est nécessaire pour obtenir la stérilisation du vinaigre prêt à la consommation.

89. La délégation des Pays-Bas a déclaré que dans son pays le SO_2 n'était autorisé que par suite d'un transfert. Elle a demandé au Représentant de l'OMS des informations plus complètes sur les aspects toxicologiques du SO_2 , particulièrement du SO_2 lié.

90. On a également fait valoir que l'emploi de SO_2 devrait être lié à la teneur en acide, et que les vinaigres ayant une teneur acide supérieure à 5% n'avaient pas besoin d'une addition de SO_2 . Plusieurs délégations comprenant la République fédérale d'Allemagne se sont déclarées en faveur d'une limite maximale de 50 mg/kg. Le Comité a décidé de laisser cette disposition sans modification au niveau de 70 mg/kg, et de supprimer les crochets. La délégation de la Pologne a réservé sa position au sujet de cette décision et a exprimé le souhait qu'une limite de 100 mg/kg soit fixée.

Colorants (Sections 4.3 et 4.6)

91. Le Comité a noté les commentaires écrits concernant cette question qui, pour la plupart, demandent la suppression des colorants. On a fait remarquer que les colorants pouvaient être utilisés, soit pour ajuster la couleur naturelle d'un vinaigre, soit pour des raisons d'apparence, c'est-à-dire lorsque le consommateur est habitué à un produit d'une certaine couleur tel que le vinaigre de malt. On a fait valoir que la permission d'employer des colorants pouvait donner lieu à des abus visant à falsifier des produits; du vinaigre de vin blanc peut, par exemple, être coloré de façon à ressembler à du vinaigre de vin rouge. La prudence s'impose donc dans le choix des colorants autorisés; pour le moins tous les colorants ne devraient pas être autorisés pour tous les types de produits.

92. Le Comité a décidé de supprimer la section 4.6 pour les raisons mentionnées ci-dessus.

93. La délégation du Royaume-Uni a fait valoir que les colorants au caramel, (procédé au sulfite d'ammonium et procédé à l'ammoniaque) étaient nécessaires pour colorer le vinaigre de malt. Le colorant au caramel ordinaire ne convient pas car il se sépare du produit. Elle a précisé que la quantité de colorants au caramel à utiliser se limitait d'elle-même.

94. Plusieurs délégations ont indiqué des concentrations maximales pour le colorant au caramel (procédé au sulfite d'ammonium) allant de 1 à 4 g/kg. Le Comité a décidé de mentionner la concentration maximale de 1 g/kg.

95. Au sujet du colorant au caramel (procédé à l'ammoniaque), le Comité a été informé que le JECFA avait retiré la DJA pour ce colorant et que le CCFA ne serait par conséquent pas en mesure de confirmer cette disposition (4.5). Le Comité a toutefois décidé de conserver la section 4.5 entre crochets et de mentionner une concentration maximale de 1 g/kg pour le vinaigre de malt uniquement. Une note de bas de page a été ajoutée pour préciser que cette disposition a été incorporée dans l'attente d'une évaluation par le JECFA.

96. Les délégations de l'Italie et de l'Espagne se sont déclarées opposées à la mention de tous colorants pour le vinaigre de vin, étant donné que ceux-ci ne sont pas autorisés dans leurs pays.

Aromatisants (Section 4.7)

97. Un amendement rédactionnel a été approuvé pour préciser que seules les substances aromatisantes naturelles sont autorisées.

Exaltateurs d'arômes (Section 4.8)

98. L'Italie a proposé de supprimer la section 4.8.1. La délégation de la Suisse a fait valoir que les glutamates n'étaient pas absolument nécessaires dans le vinaigre de vin, mais qu'on en avait besoin dans les autres vinaigres. Le Comité est convenu que l'emploi des glutamates se limitait de lui-même et devrait être conforme aux BPF, sauf dans le cas du vinaigre de vin. Les délégations de Belgique, d'Autriche et de Finlande se sont déclarées opposées à cette décision. La délégation de la Suisse a fait savoir qu'elle aurait préféré que l'on autorise aussi les glutamates dans le vinaigre de vin.

Anhydride sulfureux transféré (Section 4.9.2)

99. Le Comité a décidé que le SO₂ pouvait être transféré conformément à la disposition 4.9.1, et qu'une concentration maximale ne devait pas être indiquée pour le SO₂ étant donné qu'une concentration était mentionnée à la section 4.1. On est convenu de supprimer la section 4.9.2.

Auxiliaires technologiques (Section 4.10)

100. Le Comité a été informé que le CCFA n'avait pas encore terminé son examen des auxiliaires technologiques et de la façon d'y faire référence dans les normes Codex.

101. Le Comité décide par conséquent de ne pas mentionner de concentrations maximales pour les sulphates et les phosphates dans les sels nutritifs et de ne pas fixer de concentrations maximales pour les résidus. On a cependant noté que les éléments nutritifs étaient des auxiliaires technologiques d'un type particulier, étant donné qu'ils se trouvaient en quantités considérables dans le produit fini. Le Comité a approuvé une liste très générale des éléments nutritifs pour les acétobacters et des sels nutritifs pour la section 4.10.1.

102. La délégation de la Belgique s'est opposée à l'inclusion de valeurs numériques étant donné que les concentrations maximales de 100 mg/l pour les sulphates et de 175 mg/l pour les phosphates existent dans son pays.

103. La délégation des Pays-Bas a averti le Comité qu'à son avis le CCFA voudra savoir quels sont les éléments nutritifs utilisés, surtout parce que dans ce cas des résidus de ces substances sont présents dans le produit fini et qu'elle constituent pour cette raison une catégorie toute particulière d'auxiliaires technologiques.

Section 5 - Contaminants

104. Le Président a attiré l'attention sur les observations écrites qui en général demandent que les concentrations mentionnées dans la norme entre crochets soient abaissées. Il a également proposé d'ajouter une disposition pour le cadmium, compte tenu de la haute toxicité de ce contaminant.

105. On a noté que les propositions communiquées dans les observations écrites n'étaient probablement pas fondées sur des données résultant d'une enquête, mais avaient été reprises dans d'autres normes. Une enquête couvrant un nombre de pays aussi grand que possible fournirait une base solide; elle pourrait tenir compte des exigences relatives à la protection de la santé et au commerce international. Des enquêtes de ce type ont été exécutées pour d'autres produits.

106. Le Comité a accepté l'aimable offre de l'observateur du CPIV d'exécuter une telle enquête sur la base des données dont dispose son organisation et d'informations que lui

enverraient les gouvernements. Le Secrétariat a été prié de distribuer une circulaire à ce sujet.

107. Le Comité a décidé de supprimer la disposition concernant les acides minéraux (section 5.6).

Section 6 - Hygiène

108. Le Comité a décidé d'inviter le Secrétariat à apporter des amendements rédactionnels aux dispositions de la section 6, de manière à les harmoniser avec les dispositions acceptées en général.

Section 8 - Etiquetage

Nom du produit (Section 8.1)

109. Le Comité a décidé de modifier comme suit la section 8.1.1, de placer ces dispositions entre crochets et de changer en conséquence la numérotation des dispositions suivantes :

8.1.1 Un produit obtenu à partir d'une seule matière première peut porter la désignation "vinaigre de x" où "x" représente le nom de la matière première utilisée.

8.1.2 Un produit obtenu à partir de plus d'une matière première peut porter la désignation "vinaigre de y" où "y" représente la liste complète des matières premières utilisées dans l'ordre décroissant de leur proportion.

110. Le Comité a rappelé qu'il avait décidé d'introduire une disposition exigeant la déclaration de la teneur effective en acide total à proximité du nom du produit. On a également rappelé au Comité qu'il avait déjà pris une telle décision à sa 11^{ème} session. Le Comité a décidé d'inclure une section placée entre crochets au sujet de la teneur effective en acide total exprimée en pourcent m/v, calculée par gramme pour 100 ml, en nombre entier, et de modifier la numérotation des alinéas suivants de la section 8.1.1.

Section 8.1.3

111. Le Comité a noté que le CCFL avait proposé de supprimer cette disposition, étant opposé à une allégation négative. Il a reconnu qu'une allégation négative telle que celle qui figure à la section 8.1.3 pouvait être utilisée de manière à induire le consommateur en erreur; il a décidé de supprimer la section 8.1.3.

Identification des lots (Section 8.6)

112. La délégation de la Belgique a déclaré qu'il lui était difficile de définir ce que représentait un lot de vinaigre et a proposé de supprimer les mots "et le lot".

113. La délégation de l'Espagne a fait valoir que la déclaration du lot était obligatoire en Espagne.

114. Le Comité est convenu que la disposition relative à l'identification des lots perdait toute signification si l'on supprimait la référence au lot; il a décidé de n'apporter aucune disposition à la section 8.6. Il appartient au fabricant de définir ce qui constitue un lot.

Datage et instructions d'entreposage

115. Le Comité a noté que le CCFL avait contesté la décision du Comité aux termes de laquelle le datage n'était pas nécessaire pour le vinaigre. On avait particulièrement mentionné l'utilisation d'agents de conservation dans le vinaigre (ALINORM 83/22 par. 189).

116. Le Comité a affirmé encore une fois que le vinaigre était en lui-même un agent de conservation et qu'on l'utilisait pour prolonger la durée de conservation d'autres produits, notamment dans le cas de cornichons en conserve. On a aussi fait remarquer que l'on utilisait du SO₂ dans le vinaigre à diverses fins, principalement pour interrompre le processus de fermentation dans les vinaigres peu acides. Etant donné que la durée de conservation de tous les produits est de deux ans au minimum, le Comité a formulé une recommandation à l'intention du CCFL selon laquelle des dispositions pour le datage et des instructions d'entreposage n'étaient pas nécessaires.

Section 9 - Méthodes d'analyse

117. Le Comité était saisi du rapport d'un petit Groupe de travail sur les méthodes d'analyse à incorporer dans la norme (voir Annexe II). On a noté que des travaux devraient encore être consacrés aux méthodes pour la teneur en alcool résiduel, l'extrait

sec soluble total, et l'anhydride sulphureux. Néanmoins le Comité a décidé de communiquer les méthodes ci-après au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, pour confirmation:

- Teneur en acide total - AOAC, XIIIème éd. 1980, 30.071
- Extrait sec soluble - Des méthodes seront communiquées par le Royaume-Uni
- Anhydride sulphureux - Titration par iodométrie, méthode de l'OIV
- Acide L-ascorbique - Chromatographie sur couche mince, méthode de l'OIV
- Contaminants - Méthodes générales du Codex et méthode utilisée pour le fer dans les normes pour les jus de fruits.

118. On a noté que le représentant de l'Espagne avait accepté de procéder à la comparaison des deux méthodes disponibles (OIV et AOAC) pour la teneur en alcool résiduel. Au cas où ces deux méthodes donneraient des résultats comparables, on est convenu que la méthode AOAC serait communiquée au CCMAS pour confirmation. Le Comité a noté que les méthodes précitées devraient être présentées conformément au plan de présentation ISO. La délégation de l'Espagne a accepté de procéder à une comparaison des méthodes pour la détermination du SO₂.

119. A propos de l'existence de normes ISO, la délégation de la Norvège a soulevé la question du coût de ces normes; il s'agissait d'une difficulté notable, dans le cas des normes ISO mentionnées par référence dans les normes Codex. La délégation a demandé si le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait pris des mesures propres à assurer une distribution plus généralisée des normes ISO. Le Président a déclaré que cette question avait été examinée par le CCMAS qui était dans l'ensemble du même avis que la délégation de la Norvège; toutefois, on n'est parvenu à aucun accord sur cette question.

120. Le Comité a remercié le Groupe de travail pour son rapport.

Etat d'avancement de la norme

121. Le Comité a constaté qu'un grand nombre de modifications portant sur le fond avaient été apportées à la norme et que celles-ci devraient être examinées de manière plus approfondie par les gouvernements. On a par conséquent décidé de maintenir à l'étape 6 de la Procédure la norme révisée qui figure à l'Annexe II du présent rapport. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées seront invités à faire connaître leurs observations sur les questions placées entre crochets, ainsi que sur les points mentionnés aux paragraphes 57-61.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LA MAYONNAISE (point 5 de l'ordre du jour)

122. Le Comité était saisi de la norme révisée pour la mayonnaise (CX/EURO 82/4) préparée par M. W. Hellwig, membre de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, sur la base du document CX/EURO 81/6 et des observations parvenues des gouvernements en réponse à la lettre circulaire CL 1981/13. Il était également saisi des observations des gouvernements concernant la norme révisée (CX/EURO 82/4-Add.1) parvenues des pays suivants: Argentine, Autriche, France, Irlande, Pologne, Suisse et Royaume-Uni ainsi que du CLITAM. Des observations étaient encore parvenues en dernier lieu de la République fédérale d'Allemagne et de la Suède.

123. Le Comité a examiné de manière approfondie quels étaient les produits (en fonction de leur teneur minimale en lipides) qui devraient être visés par la norme. La question de la mention dans la norme d'ingrédients essentiels tels que le jaune d'oeuf et le vinaigre a également été débattue.

124. La délégation des Pays-Bas, appuyée par plusieurs délégations ainsi que par les représentants de la CEE et du CIMSCEE ont été de l'avis que le Comité devrait mettre au point une norme pour la mayonnaise riche en matières grasses, de type classique. Certaines délégations auraient préféré que l'on mentionne aussi les produits à faible teneur en matières grasses, à condition qu'ils soient classés en fonction de leur teneur en lipides et étiquetés de manière appropriée. Un certain nombre de délégations ont également souligné la nécessité de mentionner une teneur minimale en jaune d'oeuf, en tant qu'ingrédient essentiel de la mayonnaise. Le Comité a noté que la mayonnaise préparée par la ménagère contenait environ 75% de matières grasses végétales. On a également fait remarquer que la teneur en jaune d'oeuf devait être en rapport avec la quantité de lipides contenus dans

le produit. Quelques délégations ont informé le Comité de la position de leur gouvernement en ce qui concerne la composition de la mayonnaise, particulièrement pour ce qui est des teneurs en matières grasses et en jaune d'oeuf, ainsi que de la gamme de produits visés par les lois de leur pays.

125. Le Comité a décidé que seuls les produits à haute teneur en matières grasses seraient visés par l'avant-projet de norme. Pour ce qui est des teneurs en lipides et en jaune d'oeuf, on est convenu de faire figurer entre crochets dans la norme la proposition de l'industrie (CIMSCEE), à savoir une concentration minimale en matières grasses végétales de 77% et une teneur minimale en jaune d'oeuf (de poule) de 6%, sur la base du produit fini. Le Comité est convenu qu'il pourrait envisager la mise au point d'une norme pour les produits du type mayonnaise à faible teneur en matières grasses, lorsque la présente norme sera terminée.

Section 1 - Champ d'application

126. La délégation de la France a émis l'avis que la norme devrait également viser les produits destinés à la restauration collective. La délégation de la Belgique a estimé que la norme devrait viser la mayonnaise offerte en tant que telle à la consommation ou comme ingrédient de produits manufacturés, mais pas les produits à base de mayonnaise.

Section 2 - Définition

127. La délégation de la Finlande a indiqué qu'il était technologiquement possible d'utiliser les graisses d'origine animale pour préparer de la mayonnaise et qu'il convenait de maintenir ouvert le débat sur cette question pour pouvoir le reprendre dans l'avenir.

Section 3.4 - Ingrédients facultatifs

128. Plusieurs délégations ont indiqué que le jaune d'oeuf (de poule) devait être un ingrédient essentiel. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a émis l'avis qu'il conviendrait de définir le jaune d'oeuf.

Section 4 - Additifs alimentaires

129. Le Comité a noté que la section sur les additifs alimentaires concernait plusieurs produits à teneur en matières grasses élevée ou faible, avec ou sans jaune d'oeuf. Etant donné les limites fixées dans le champ d'application de la norme, la section sur les additifs alimentaires devrait être révisée.

Section 8 - Etiquetage

130. On a estimé qu'il conviendra d'examiner à une date ultérieure si le terme mayonnaise ne devrait s'appliquer qu'aux produits répondant à la norme pour la mayonnaise, et quels noms devraient être donnés dans le commerce aux produits à faible teneur en matières grasses.

Etat d'avancement de la norme

131. Le Comité est convenu que le CIMSCEE préparera une nouvelle version de la norme, avec l'aide de la délégation de la Belgique, sur la base des observations pertinentes des gouvernements (CX/EURO 82/4 et Add. 1) et les conclusions du Comité figurent aux par. 122-130 du présent rapport. Un exemplaire du projet de norme révisé sera envoyé aux délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la Belgique, de la France, du Royaume-Uni et au Secrétariat du Codex. Un petit Groupe de travail se réunira pendant la 15^{ème} session de la Commission (Rome, Juillet 1983) pour préparer une version révisée à distribuer aux gouvernements pour observations à l'étape 3 de la procédure.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX (point 7 de l'ordre du jour)

132. Le Comité était saisi du document de travail CX/EURO 82/2, Partie II contenant un rapport intérimaire sur les acceptations notifiées depuis la douzième session du Comité pour les normes régionales européennes, et sur les acceptations des normes Codex mondiales par les pays de la région Europe.

133. Le Comité a été mis au courant des détails de la publication de normes Codex en tant que Codex Alimentarius (voir également par. 13). Il a également appris que la Commission avait décidé, à sa quatorzième session, de modifier le mode de présentation des acceptations et plus particulièrement des non-acceptations (ALINORM 81/39 par. 169). Dans le cas où un pays n'est pas en mesure d'accepter officiellement une norme, mais qui précise toutefois que les produits répondant à la norme Codex en cause peuvent être librement distribués sur son territoire, cette information ne figurera plus dans la colonne "non acceptation". L'introduction d'une colonne portant le titre "autres

informations" a été décidée, elle sera à son tour divisée en deux sous-sections intitulées: (a) libre distribution sans conditions et (b) libre distribution assortie de conditions spécifiées, en fonction des lois du pays. Tout en reconnaissant qu'une telle notification ne saurait remplacer une acceptation officielle, on a estimé qu'elle serait utile aux gouvernements (ALINORM 81/33, par. 33-46, et ALINORM 81/19, par. 35). La présentation des acceptations a donc été révisée pour tenir compte des décisions ci-dessus et les formules seront distribuées prochainement.

134. Le Comité a noté les faits récents relatifs aux acceptations des normes Codex et en particulier les travaux entrepris par la Finlande, la Pologne, le Portugal, l'Espagne et la CEE (CX/EURO 82/2-Part II, par. 5-15). On a également noté qu'un examen des travaux importants réalisés dans les pays appartenant au Conseil d'assistance économique mutuel (CAEM) aura lieu au titre d'un autre point de l'ordre du jour.

135. L'observateur de la CEE a fait savoir que le document CX/EURO 82/2 Partie II donnait une image correcte des mesures prises par la CEE en ce qui concerne l'acceptation des normes Codex; il a déclaré que la CEE poursuivrait ses travaux et a souhaité pouvoir décrire les progrès réalisés, lors de la prochaine session.

136. La délégation de la Suisse s'est déclarée satisfaite par la nouvelle procédure concernant la libre distribution des produits répondant complètement ou avec des dérogations spécifiées à une norme Codex qui entraînera un plus grand nombre de notifications de la part des gouvernements. Elle a fait savoir que dans son pays une procédure semblable à celle mise au point par la CAEM (CX/EURO 82/5) serait utilisée pour évaluer un grand nombre de normes Codex, et que ce travail pourra être exécuté au cours de l'année qui vient.

137. La délégation de la Tchécoslovaquie a mentionné l'approche suivie par la CAEM pour l'acceptation des normes Codex qui est décrite dans le document CX/EURO 82/5 (voir par. 143-145). Elle a également déclaré que les normes Codex étaient vivement appréciées en Tchécoslovaquie et qu'elles étaient toujours prises en considération lors de la rédaction, ou la révision des lois nationales.

138. La délégation de l'URSS a appuyé la déclaration faite par la délégation de la Tchécoslovaquie et indiqué que la position de son pays était la même que celle de la Tchécoslovaquie.

139. La délégation de la Finlande a confirmé que son pays procédait à une comparaison des normes Codex et des règlements nationaux, et que des informations plus complètes à ce sujet seraient communiquées à la prochaine session du Comité.

140. Le Président a exprimé la reconnaissance du Comité pour le travail de comparaison des normes Codex et des normes du CAEM effectué par la Hongrie; il a exprimé l'espoir que cette approche et la procédure révisée pour la notification des acceptations encourageraient les pays à entreprendre un travail analogue.

141. Le Secrétariat a appelé l'attention sur l'acceptation des limites maximales pour les résidus de pesticides qui, dans de nombreux pays, entraînent des procédures particulières pour ce qui est des aspects légaux et administratifs. Des problèmes de caractère administratif ou juridique sont apparus dans certains pays, empêchant l'acceptation sans réserve des limites pour les résidus de pesticides (par exemple lorsque ces substances ne sont pas homologuées en vue de leur utilisation). Le Comité sur les résidus de pesticides a établi un Groupe de travail dont la tâche est précisément d'aider les pays à surmonter de telles difficultés.

142. On a suggéré que le Comité envisage de mettre à la disposition des pays de la région une assistance du même type pour les questions juridiques et administratives touchant à toutes les normes du Codex.

ANALYSE COMPARATIVE DES NORMES CODEX ET DES NORMES CORRESPONDANTES DU CAEM (point 8 de l'ordre du Jour)

143. Le Comité était saisi d'un document préparé par la délégation de la Hongrie (CX/EURO 82/5), constituant un rapport préliminaire sur l'étude comparative des normes CAEM et Codex.

144. La délégation de la Hongrie a indiqué que la prochaine réunion du Comité permanent sur l'industrie alimentaire du CAEM aurait lieu en Bulgarie, en octobre 1982. Au cours de cette réunion, les membres du CAEM examineront les progrès accomplis par l'étude comparative. La délégation de la Hongrie a déclaré que compte tenu de la situation économique et politique actuelle, le Gouvernement hongrois attachait une très grande

importance à un élargissement de la coopération économique et commerciale entre tous les pays. Des efforts devraient être déployés afin que soient mis en oeuvre tous les moyens disponibles permettant d'accomplir des progrès dans ce sens. La Hongrie considère que l'harmonisation des normes Codex et du CAEM est souhaitable, en vue de supprimer toutes les difficultés qui actuellement s'opposent à une amélioration des échanges économiques et commerciaux entre les pays. On estime que de tels travaux d'harmonisation devront non seulement faciliter les échanges mais permettre une meilleure coopération entre les pays dont les systèmes économiques et sociaux sont différents. C'est dans cette perspective que les normes CAEM tiennent compte des recommandations formulées par le Codex.

145. Le Comité a remercié la délégation hongroise d'avoir accepté de procéder à cette étude comparative et noté avec satisfaction les efforts déployés par les pays du CAEM en vue d'harmoniser leurs normes avec celles du Codex. La délégation de la Hongrie a accepté de communiquer tout fait nouveau à la prochaine session du Comité et déclaré que l'analyse comparative des normes CAEM et Codex devrait être terminée au cours de 1983.

RAPPORTS INTERIMAIRES DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES ET DES GROUPEMENTS ECONOMIQUES QUI S'OCCUPENT EN EUROPE D'HARMONISER ET DE NORMALISER LES SPECIFICATIONS APPLICABLES AUX ALIMENTS (point 9 de l'ordre du jour)

Commission économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE/NU)

146. Le Représentant du Secrétariat de la CEE (NU) a décrit les activités du Groupe de travail sur la normalisation des denrées périssables qui comportent une évaluation de l'état d'avancement des travaux dans les domaines des fruits et légumes frais, des fruits secs et séchés, des oeufs en coque, des ovo produits et de la chair de volaille. On a signalé que les travaux de la CEE (NU) concernant une norme pour les légumes secs avaient été suspendus à la demande de la Commission du Codex Alimentarius.

147. Le Représentant a mentionné d'autres activités de la CEE (NU) présentant un intérêt pour le Comité: l'Accord sur le transport des denrées périssables et sur l'équipement spécial à utiliser pour ce transport (ATP); un séminaire tenu à Budapest en avril 1982 sur les aspects économiques et techniques de la restauration collective; un séminaire prévu pour 1985/86 sur les incidences économiques et commerciales de la normalisation des denrées alimentaires. En ce qui concerne les rapports et la coopération entre le Groupe de travail et d'autres organismes, on a fait valoir que le Groupe de travail entretenait des relations de travail particulières avec le projet OCDE sur l'application des normes internationales pour les fruits et légumes (voir aussi point 10 (b)). Le Groupe de travail collabore également avec l'Organisation internationale de normalisation (ISO) et bénéficie du statut "A" dans ses rapports avec le Comité technique 34 - Produits alimentaires agricoles de l'ISO.

148. Le Groupe d'experts sur les pratiques commerciales internationales relatives aux produits agricoles étudie des conditions générales de vente du lait et des produits laitiers, avec l'aide de la Fédération internationale de laiterie (FIL).

149. Pour ce qui est des travaux de la Commission du Codex Alimentarius, le Groupe de travail n'a pas été en mesure d'examiner des propositions officielles visant à l'harmonisation des différents programmes de travail des deux organismes; néanmoins, à sa dernière session (Juillet 1982), le Groupe de travail a exprimé le désir de continuer à collaborer avec la Commission et d'éviter le chevauchement des travaux et les doubles emplois.

Communauté économique européenne (CEE)

150. L'observateur de la CEE a rappelé que les objectifs fixés à la CEE par le Traité de Rome comprenaient la création d'un marché interne libre. Cela impliquait l'harmonisation des lois alimentaires des pays membres de manière à permettre la libre circulation et à favoriser les échanges. Un certain nombre de directives ont été établies à cette fin.

151. Le Comité a été informé qu'à la dernière session de la Commission du Codex Alimentarius, l'observateur de la CEE avait donné une description détaillée et complète de la situation pour ce qui est de l'harmonisation des lois alimentaires. L'observateur a indiqué aux délégations qu'elles pouvaient obtenir sur demande une brochure contenant la liste à jour de toutes les directives de la CEE.

152. L'observateur a mentionné les secteurs visés par les règles communautaires; ils comprennent notamment:

Les additifs; les matériaux et les objets entrant en contact avec les aliments; les aliments diététiques ou de régime; l'étiquetage; le cacao et le chocolat; les

sucres; le miel; les jus et les nectars de fruits; les confitures, les marmelades et les gelées; les eaux minérales naturelles; les extraits de café et de chicorée; le lait en boîte.

Des méthodes d'analyse de la Communauté existent pour certains de ces produits.

153. L'observateur a noté qu'en général, les règlements communautaires suivaient le même plan que les normes Codex, ce qui a permis les réactions positives des pays de la Communauté au sujet de l'acceptation des normes Codex.

154. La Communauté estime que les travaux du Codex apportent une contribution importante au développement du commerce international.

155. Le Président a remercié l'observateur pour son exposé; il a souligné que les activités de la Communauté contribuaient à faciliter le commerce des denrées alimentaires et à garantir la sécurité.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES SERVICES DE CONTROLE ET D'INSPECTION DES ALIMENTS EN EUROPE (point 10 a de l'ordre du jour)

156. Le Représentant de l'OMS a illustré les progrès accomplis depuis la publication de la brochure "Services de sécurité des produits alimentaires" (Santé publique en Europe, No. 14, 1981, disponible au Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, Scherfigsvej 8, Copenhague, Danemark). Cette publication a été appréciée et une nouvelle édition paraîtra dans deux ans environ. Des documents et des informations sont réunis en vue de cette nouvelle édition et toute suggestion de modification ou d'amendement doit être adressée au Bureau régional de l'OMS pour l'Europe. Cette publication sera disponible prochainement en français.

157. Le Représentant de la CEE a décrit le système établi dans la CEE pour signaler rapidement l'apparition de maladies d'origine alimentaire. Il permet aux pays participants de communiquer et de recevoir des renseignements dans des délais très courts. Le "Programme de surveillance pour le contrôle des infections et des intoxications alimentaires" établi par le Centre de collaboration FAO/OMS à l'Institut Robert von Ostertag, à Berlin (Ouest) réunit et distribue des renseignements sur les pays qui participent au programme.

EXAMEN DES PROCEDURES NATIONALES DE CERTIFICATION ET DE CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES COMPTE TENU DES TRAVAUX ENTREPRIS PAR L'OCDE ET LA CEE (NU) (point 10 b de l'ordre du jour)

158. Le Comité était saisi du document de travail intitulé "Contrôle des denrées alimentaires et procédures de certification - Travaux entrepris par l'OCDE et la CEE (NU)".

159. Le Comité a passé en revue des travaux entrepris par l'OCDE et la CEE (NU) en matière de contrôle des denrées alimentaires et de procédures de certification. Le Projet OCDE pour l'application des normes internationales pour les fruits et légumes a été établi en 1962. Il devait répondre au besoin d'intensifier les efforts visant à garantir la mise en pratique complète des normes élaborées dans le cadre de la CEE (NU). Il se rapporte exclusivement à la qualité des fruits et légumes et est principalement fondé sur une appréciation subjective des caractéristiques externes. Ce programme s'est révélé extrêmement efficace par la préparation de brochures illustrant les défauts mentionnés dans les normes CEE (NU) et en organisant des cours de formation pour les inspecteurs.

160. Le Représentant du Secrétariat de la CEE (NU) a fait remarquer que l'on pouvait observer les résultats pratiques de la coopération OCDE-CEE (NU) sur les marchés d'un grand nombre de pays européens. Ces normes ont été adaptées par la CEE et sont appliquées dans ses pays membres; c'est ainsi que grâce à cette coopération internationale en chaîne, des pays de l'Europe de l'Est et de l'Ouest ont la possibilité de participer indirectement à la mise au point de normes nationales d'autres pays, ou d'autres groupes de pays, et de contribuer ainsi à une réduction des obstacles au commerce intrarégional.

COORDINATION DE L'APPLICATION DES LOIS ALIMENTAIRES (point 10 c de l'ordre du jour)

161. Le Comité était saisi du document CX/EURO 82/8, Coordination et application des lois alimentaires, préparé par le représentant de l'OMS après avoir discuté de ces questions avec la délégation de la Hongrie, conformément à une demande formulée à la dernière session (voir ALINORM 81/19, par. 147).

162. En présentant ce document, le représentant de l'OMS a souligné que la forme donnée à une loi alimentaire avait moins d'importance que la qualité des ressources utilisables pour son application et sa mise en oeuvre. Les questions touchant à la sécurité des produits alimentaires, à la politique en matière de nutrition et à la technologie

alimentaire devraient être traitées conjointement et une étroite coopération est nécessaire entre les personnes responsables. La formule idéale devrait comprendre une loi alimentaire de base, complétée par des ordonnances d'application. Les services officiels chargés du contrôle doivent être bien coordonnés. Il est difficile d'introduire des systèmes entièrement nouveaux dans les pays où les dispositions légales ont été mises au point sur de longues périodes. Une approche pragmatique comportant un ajustement progressif des lois en vigueur représente souvent la meilleure procédure. Un travail d'équipe entre toutes les personnes intéressées est nécessaire.

163. L'enquête qui figure dans le document CX/EURO 82/8 décrit plusieurs schémas d'organisation; toutefois, dans la plupart des pays la responsabilité principale en ce qui concerne la sécurité des produits alimentaires est partagée entre les ministères de la santé et de l'agriculture. Parfois les ministères du commerce, de l'industrie et du tourisme sont également impliqués. Dans un certain nombre de pays cette séparation des responsabilités a exigé la création d'un comité spécial chargé de la coordination des travaux relatifs à la sécurité des produits alimentaires. Des comités de coordination officiels ont été constitués dans 11 pays sur les 33 couverts par l'enquête. Des systèmes officieux de collaboration entre certains pays sont également cités à titre d'exemple.

164. Au cours des débats consacrés à cette question, la plupart des orateurs ont convenu qu'une meilleure coordination était nécessaire dans les activités touchant à la sécurité des produits alimentaires. La délégation des Pays-Bas a souligné qu'une collaboration plus étroite sous-entendait des décisions politiques, et que ces problèmes devraient être portés à l'attention des autorités responsables. Il a invité le représentant de l'OMS à attirer l'attention des organes directeurs de l'OMS et de la FAO sur les problèmes étudiés dans cette enquête.

165. La délégation de la Hongrie a fait siennes les conclusions de cette enquête et souligné l'importance qu'elle attache à la normalisation et à l'harmonisation des règlements relatifs à la sécurité des produits alimentaires.

166. La délégation de la Suisse a appelé l'attention sur les objets en rapport avec les aliments tels que les biberons pour bébés, les ustensiles de cuisine, les produits cosmétiques, etc; elle a proposé de les englober dans les travaux futurs consacrés à l'application des règlements alimentaires.

167. On a reconnu que l'application des lois alimentaires devait être décentralisée et déléguée au niveau compétent le plus bas possible. La délégation de la France a fait valoir qu'en ce qui concerne les eaux minérales, il serait préférable de centraliser le système de contrôle.

168. La délégation de l'Espagne a déclaré que des travaux avaient récemment été entrepris dans son pays en vue d'étudier en détail les questions de coordination, et des efforts sont déployés pour améliorer la collaboration à l'échelon interministériel. De nouvelles règles de coordination ont été adoptées en juillet 1982.

169. La délégation de la Norvège a déclaré qu'il existait dans son pays deux comités de coordination distincts, l'un s'occupant de la sécurité des produits alimentaires et l'autre de nutrition. Ces deux comités ont un seul secrétariat, ce qui garantit une bonne coordination. Le contrôle des importations alimentaires, les services de laboratoire et les cours conjoints pour les inspecteurs de produits alimentaires constituent des exemples importants d'une bonne coordination.

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

170. Le Comité a noté qu'en vertu de l'Article II.4(b) du Règlement intérieur de la Commission, M. H. Woidich (Autriche) ne pouvait être réélu coordonnateur pour l'Europe pour le prochain mandat. Le Secrétariat a expliqué quelle était la procédure à suivre pour désigner et nommer les coordonnateurs. Le Comité a noté en outre que dans la pratique, les sessions du Comité de coordination pour l'Europe bénéficiaient de l'hospitalité du pays du coordonnateur qui, aux termes du règlement de la Commission, remplissait également les fonctions de président du Comité.

171. Après avoir exprimé sa reconnaissance à M. Woidich pour les activités déployées au cours de son mandat de coordonnateur pour l'Europe, la délégation de la Hongrie a souligné la nécessité de maintenir la continuité des travaux du coordonnateur. Pour cette raison, cette délégation a proposé la candidature de M. O. Riedl (Autriche). M. Riedl a activement pris part à des travaux scientifiques touchant aux denrées alimentaires ainsi qu'aux travaux du Codex. Cette candidature a été appuyée par les délégations de l'URSS et du Royaume-Uni.

172. La délégation du Portugal a également exprimé sa reconnaissance à M. Woidich pour ses activités et proposé la candidature de M. P. Rossier (Suisse) comme coordonnateur pour l'Europe. M. Rossier a participé activement aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

173. En exprimant ses remerciements, M. Rossier a indiqué qu'il devait consulter les autorités de son pays sur les problèmes découlant de la présence de deux candidatures.

174. La délégation de l'Autriche a déclaré que le gouvernement de son pays était comme par le passé disposé à recevoir le Comité de coordination pour l'Europe.

175. Le Comité a noté la présence de deux candidatures et est convenu que les membres de la région d'Europe décideraient pendant la session de la Commission laquelle des propositions serait soumise à la Commission pour nomination.

TRAVAUX FUTURS

176. Le Comité a noté qu'à sa prochaine session il devra examiner les questions suivantes:

- Projet de norme régionale européenne pour le vinaigre (à l'étape 7)
- Projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise (à l'étape 4)
- Document sur les méthodes d'analyse pour les eaux minérales naturelles
- Code d'usages en matière d'hygiène pour l'extraction, le traitement et la commercialisation des eaux minérales naturelles (mis au point par le CCFH)
- Etude sur le niveau maximal de radioactivité des eaux minérales naturelles (voir par. 38)
- Rapports des pays membres de la région sur les acceptations des normes Codex
- Rapports intérimaires d'organisations internationales ou de groupements économiques s'occupant en Europe d'harmoniser et de normaliser les spécifications applicables aux aliments.

177. Le Comité a noté que le Comité sur les fruits et légumes traités avait été prié par la Commission de mettre au point une norme mondiale pour le miel, en se basant sur la Norme régionale européenne pour le miel (CODEX STAN 12-1981). Le Comité a exprimé le souhait d'être tenu au courant des progrès accomplis par la norme mondiale sur le miel.

178. Le Comité a été informé qu'un autre séminaire sur les méthodes d'analyse pour le miel aurait lieu à l'Universidad Nacional del Estero (Argentine); il serait reconnaissant aux organisateurs de ce cours de lui faire parvenir tout renseignement nouveau dans le domaine des méthodes d'analyse.

179. Le Comité a été informé des mesures prises au sujet des matériaux d'emballage (voir par. 9 et 10) et noté que le secrétariat du CCFA consultera la CEE pour ce qui est des substances pouvant être transférées des jouets ou des matières plastiques. La délégation de l'Espagne a demandé s'il serait possible d'obtenir, par l'intermédiaire de ce Comité, des renseignements sur les normes de sécurité auxquelles devraient répondre les matériaux utilisés dans les prothèses dentaires. Le Secrétariat a fait savoir au Comité que l'OMS étudiait la question du transfert de substances à partir des biberons et des tétines, et a suggéré de transmettre la demande de l'Espagne au service compétent de l'OMS.

AUTRES QUESTIONS

180. Aucune

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

181. Le Président a informé le Comité que sa prochaine session aurait probablement lieu au cours du printemps 1984. La date exacte et le lieu où se tiendra cette session seront communiqués aux gouvernements membres et aux organisations internationales intéressées après la 15^{ème} session de la Commission (4-15 juillet 1983).

REMERCIEMENTS

182. Le Comité a exprimé toute sa reconnaissance au coordonnateur pour l'Europe, M. Woidich, qui a assumé pendant de nombreuses années avec efficacité et compétence la présidence du Comité de coordination, apportant une contribution remarquable aux activités du Codex dans la région. Le Comité a exprimé l'espoir de pouvoir encore compter sur la compétence et l'expérience de M. Woidich.

ALINORM 83/19
ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

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

Delegates
Délégués
Delegados

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Wilfried Steiger
Oberrat
Bundesministerium für Gesund-
heit und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Otto Braun
Arbeitsgemeinschaft Gärungsessig
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Trinkhausstrasse 10/1/28
A-1110 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Herbert Gutwald
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Zaunergasse 1-3
A-1037 Vienna (AUSTRIA)

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

Mag. Dieter Jenewein
Bundesanstalt für Lebensmittel-
untersuchung in Innsbruck
Liebeneggstrasse 8
A-6020 Innsbruck (AUSTRIA)

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

AUSTRIA (Cont.)

Prof. Dr. Franz Lorenz
Bundesministerium für Gesund-
heit und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Heinrich Neukirchen
Arbeitsgemeinschaft Gärungsessig
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Zaunergasse 1-3
A-1037 Vienna (AUSTRIA)

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

Dr. Walter Tötsch
Hofrat
Direktor der Bundesanstalt für
Lebensmitteluntersuchung in
Innsbruck
Liebeneggstrasse 8
A-6020 Innsbruck (AUSTRIA)

Dr. Richard Wildner
Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittel-Industrie Österreichs
Elisabethstrasse 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Theo Biebaut
Ministerie Economische Zaken
Levensmiddelen industrie
De Meeussquare 23
B-1040 Bruxelles (BELGIUM)

Jacques Burin
Fédération Industries des Eaux
de Loissom
B-205, Voie Air Pur Beupays
(BELGIUM)

Dr. Bernard Navez
F.I.E.B.
Les Marlières 313/B/4155
Villers le Temple
(BELGIUM)

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dipl.Ing. Otakar Zálabský
Executive Officer
Ministry of Agriculture and Food
Tesnov 65
CS-Praha 1 (CZECHOSLOVAKIA)

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Tuula Mäki
National Board of Trade and
Consumer Interests
Box 9
00531 Helsinki 53 (FINLAND)

FRANCE
FRANCIA

Marie Christine Heloire
Comité National Codex
44, Bd. de Grenelle
F-75015 Paris, Cedex 15 (FRANCE)

René Herbin
Comité National Codex
44, Bd. de Grenelle
F-75015 Paris 15 (FRANCE)

Dr. Bernard Ninard
Ministère de la Santé
45, Bd. de Victor
F-75015 Paris 15 (FRANCE)

FRANCE (Cont.)

Georges Tritsch
Comité National Codex
44, Bd. de Grenelle
F-75015 Paris 15 (FRANCE)

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

Dr. Wilhelm Hellwig
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2 (FED. REP. of GERMANY)

Carl-Heinz Kriege
Ministerialrat
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn (FED. REP. of GERMANY)

Helmut Martell
Verbände der Feinkost- und
Essigindustrie
Renterstrasse 151
D-5300 Bonn 1 (FED. REP. of GERMANY)

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. K. Sütö
President of National Codex Alimentarius
Committee of Hungary
Ullői út 25
H-1091 Budapest 1450 IX (HUNGARY)

Balint Czako
Hungarian Codex Alimentarius Committee
Ullői út 25
H-1091 Budapest 1450 IX (HUNGARY)

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

James Patrick O'Brien
Ministry for Industry and Energy
Kildare-Street
Dublin 14 (IRELAND)

Thomas O'Toole
Dept. of Agriculture
Kildare-Street
Dublin 2 (IRELAND)

ITALY
ITALIE
ITALIA

Pierangelo Grippo
Groupement Européen Sources d'Eaux
Minerales
Via Sicilia 186
I- 00100 Roma (ITALY)

Aldo Gaudiano
Istituto Superiore di Sanità
Via Regina Elena 299
I-00161 Roma (ITALY)

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. Pieter Berben
Ministry Public Health and
Environmental Hygiene
Dr. Reyersstraat 10
NL-Leidschendam (NETHERLANDS)

Dr. Jan Mees
Unilever N.V.
Commission for the Dutch Food
and Agricultural Industry
P.O. Box 760
NL 3000-DK, Rotterdam (NETHERLANDS)

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

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

Ruth Stabel-Taucher
Government Quality
Control of Fruits and Vegetables
Gladengveien 3 B
N-Oslo 6 (NORWAY)

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Andrzej Pszczółkowski
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
32/34 Zurawia str. 00-950
Warsaw (POLAND)

PORTUGAL

António Martins Nunes
Direcção-Geral de Geologia e Minas
Rua António Enes, 7
1294 Lisboa (PORTUGAL)

Francisco José Cortes Simoes
Sub-Comissão do Codex Alimentarius
Palacio das Necessidades
1354 Lisboa (PORTUGAL)

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Joaquín Fernandez Crehuet Navajas
Dirección Provincial de Salud
C/Alondra No. 1
Granada (SPAIN)

Fernando Tovar Hernandez
Comisión Interministerial
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo Prado 18-20
Madrid 14 (SPAIN)

Pedro A. Garcia Gonzalez
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Pº del Prado, 18-20
Ministerio de Sanidad y Consumo
Madrid 14 (SPAIN)

Vozmediano Jeses
Dirección General Política Alimentaria
Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación
P. Infanta Isabel
Madrid 7 (SPAIN)

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Rossier
Codex Alimentarius
c/o Abt. Lebensmittelkontrolle
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern (SWITZERLAND)

Dr. Friedrich von Beust
Société d'Assistance Technique
pour Produits Nestlé
Case Postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz (SWITZERLAND)

Max Salvisberg
Riehenring 22
CH-4058 Basel (SWITZERLAND)

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Graham Boyes
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2 AE (U.K.)

John Kenneth Dale
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
R 441, Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2 AE (U.K.)

Ernest Newman
British Vinegars Ltd.
87 South Lambeth Road
London SW 8 IRE (U.K.)

USSR
URSS

Dr. Anatoli Zaitsev
Representative for Europe
Executive Committee CAC,
Institute of Nutrition of AMS
Ustjnsky proezd, 2/14
Moscow (USSR)

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Prof. Dr. Ozim Vojko
Communauté d'Affaires des Producteurs
d'Eaux Minérales de Yougoslavie
VTS - Smetanova 17
62000 Maribor (YUGOSLAVIA)

Dipl.Ing. Miroslava Penava
Communauté d'Affaires des Producteurs
d'Eaux Minérales de Yougoslavie
Lomina 8-10
Beograd (YUGOSLAVIA)

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Nazar Ali Adham
Director of Food Control Department
Ministry of Health
Cairo (EGYPT)

GERMANY, Dem. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. Dém. d'
ALEMANIA, Rep. Dem. de

Fritz von Kozirowski
Inspektionsleiter
Ministerium für Gesundheitswesen
Rathausstrasse 3
1020 Berlin (DDR)

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Ibrahim Bughdadi
Ministry of Agriculture and Water
Research Dept.
Riyadh (SAUDI ARABIA)

Fahd Othman
Ministry of Agriculture
Riyadh, P.O. Box 17285
(SAUDI ARABIA)

TUNISIA
TUNISIE
TUNEZ

Zgolli Meo'Lamine
Commission Nationale Supérieure de la
Normalisation, Tunis (TUNISIE)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Luigi Rampini (EEC COMMISSION)
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

Luigi Cisnetti (EEC COUNCIL)
170, Rue de la Loi
B-1048 Bruxelles (BELGIUM)

Gilbert Vos (EEC COMMISSION)
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

COMITE DES INDUSTRIES DES MAYONNAISES ET
SAUCES CONDIMENTAIRES DE LA CEE (CIMSCEE)

Michel Coenen
Comité des Industries des Mayonnaises
et Sauces Condimentaires de la CEE
Av. de Cortenbergh 172
B-1040-Bruxelles (BELGIUM)

**COMITE PERMANENTE INTERNACIONAL DU VINAIGRE
(CPIV)**

Graham F. Bond
Technical Advisor to CPIV
9 Streatham Common South
London S.W. 16 (U.K.)

Martell Helmut
Comité International Du Vinaigre
Rentnerstrasse 151
D-5300 Bonn 1 (FED. REP. OF GERMANY)

**UNITED NATIONS - ECONOMIC COMMISSION
FOR EUROPE (ECE/UN)**

Dr. Alan Randell
FAO/ECE Agriculture and Timber Division
Palais des Nations
1211 Geneva 10 (SWITZERLAND)

**GROUPEMENT EUROPEEN DES SOURCES D'EAUX
MINERALES (GESEM)**

Paul Bordier
10, Rue Clement Marot
F-75008 Paris (FRANCE)

Benito Oliver
Consejo de Ciento, 306
Barcelona-22 (SPAIN)

Joaquín Fernandez Crehuet Navajas
Dirección Provincial de Salud
C/Alondra No. 1
Granada (SPAIN)

FAO/WHO SECRETARIAT

Barbara Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome (ITALY)

FAO/WHO SECRETARIAT (Cont.)

Dr. Leslie George Ladomery
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome (ITALY)

Marina Cianfanelli
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome (ITALY)

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

Dr. Hend Galal Gorchev
World Health Organization
Geneva (SWITZERLAND)

AUSTRIAN TECHNICAL SECRETARIAT

Dr. Werner Thumser
Min. Rat.
Bundesministerium für Gesund-
heit und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Regina Schütz-Szepessy
Revident
Bundesministerium für Gesund-
heit und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

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

PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LE VINAIGRE
(retourné à l'étape 6)

1. Champ d'application

La présente norme vise les produits répondant aux définitions de la section 2.1 ci-après. Ils sont obtenus par fermentation de matières premières appropriées d'origine agricole ou [sylvicole].

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le vinaigre est un liquide propre à la consommation humaine, préparé exclusivement à partir d'une matière première appropriée d'origine agricole [ou sylvicole] et contenant de l'amidon, des sucres ou de l'amidon et des sucres, selon le procédé de la double fermentation, alcoolique et acétique, et renfermant une quantité spécifiée d'acide acétique. Le vinaigre peut contenir des ingrédients facultatifs conformément aux dispositions de la section 3.2.

2.1.1.1 Le vinaigre de vin est un vinaigre obtenu à partir de vin par fermentation acétique, la concentration maximale prévue pour les acides volatils dans la matière première pouvant être toutefois dépassée.

2.1.1.2 Le vinaigre (de vin) de fruits, le vinaigre (de vin) de petits fruits et le vinaigre de cidre sont des vinaigres obtenus à partir de vin de fruits ou de vin de petits fruits ou du cidre par fermentation acétique, la concentration maximale prévue pour les acides volatils dans la matière première pouvant toutefois être dépassée. Les produits peuvent aussi être préparés à partir de fruits, selon le procédé défini à l'alinéa 2.1.1.

2.1.1.3 Le vinaigre d'alcool est un vinaigre obtenu par fermentation acétique à partir d'alcool de distillation d'origine agricole.

2.1.1.4 Le vinaigre de céréales est un vinaigre obtenu sans distillation intermédiaire, conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1, à partir de n'importe quelle céréale dont l'amidon a été transformé en sucre par d'autres agents que les seules diastases de l'orge maltée.

2.1.1.5 Le vinaigre de malt est un vinaigre obtenu sans distillation intermédiaire, conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1, à partir d'orge maltée, avec addition éventuelle de céréales, dont l'amidon a été transformé en sucre uniquement par les diastases de l'orge maltée.

2.1.1.6 Le vinaigre de malt distillé est un vinaigre obtenu par distillation sous pression réduite du vinaigre de malt tel que défini à la section 2.1.1.5 ci-dessus. Ce vinaigre ne renferme que les constituants volatils du vinaigre de malt à partir duquel il est obtenu.

2.1.1.7 Le vinaigre de petit lait est un vinaigre obtenu sans distillation intermédiaire à partir de petit lait concentré, conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1.

2.1.1.8 Le vinaigre de miel est un vinaigre obtenu sans distillation intermédiaire à partir de miel, conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matière première

- 3.1.1 i) Produits d'origine agricole contenant de l'amidon (ou fécule) des sucres ou de l'amidon (ou fécule) et des sucres englobant notamment mais non exclusivement des fruits, baies, déchets de fruits, céréales, orge maltée, petit lait et miel.
- ii) Vin de raisin, de fruits ou de petits fruits.
- iii) Alcool de distillation d'origine agricole.

3.2 Ingrédients facultatifs

Les ingrédients ci-après peuvent être ajoutés au vinaigre en quantités nécessaires pour lui conférer sa saveur distinctive:

- 3.2.1 Plantes, en particulier épices et herbes condimentaires, fruits, ou partie ou extrait de ces plantes utilisables comme aromatisants.
- 3.2.2 Lactosérum.
- 3.2.3 Jus de fruits, ou l'équivalent en concentré de jus de fruit.

3.2.4 Sucres, tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius.

3.2.5 Miel, tels que défini par la Commission du Codex Alimentarius.

3.2.6 Sel.

3.3 Teneur en acide total

3.3.1 Vinaigre de vin: pas moins de 60 grammes par litre (calculé en acide acétique).

3.3.2 Autres vinaigres: pas moins de 50 grammes par litre (calculé en acide acétique).

3.3.3 Tous les vinaigres: pas plus de la quantité que l'on peut obtenir à l'aide de la fermentation biologique.

3.4 Teneur en alcool résiduel

Alcool résiduel: au maximum 0,5% v/v; pour le vinaigre de vin: 1% v/v.

3.5 Extrait sec soluble

La teneur en extrait sec soluble, à l'exception des sucres ou des sels d'ajout:

i) des vinaigres tels que définis à la section 2.1.1.1 doit être au minimum de 1,3 grammes par 1000 ml pour 1% d'acide acétique,

ii) des vinaigres tels que définis à la section 2.1.1.2 doit être au minimum de 2,0 grammes par 1000 ml pour 1% d'acide acétique.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES (sous réserve de confirmation par le CCFA)

Concentration maximale

4.1 Anhydride sulfureux

70 mg/kg

4.2 Acide L-ascorbique (comme antioxygène)

400 mg/kg

4.3 Colorant au caramel (ordinaire)

BPF

4.4 Colorant au caramel (fabriqué selon le procédé au sulfite d'ammonium)

1 g/kg

4.5 Colorant au caramel (procédé à l'ammoniaque)

1 g/kg (vinaigre de malt seulement)

4.6 Aromatisant

Aromatisants naturels et substances aromatisantes naturelles définies aux fins du Codex Alimentarius (voir Guide Codex pour l'utilisation sans danger des additifs alimentaires (CAC/FAL 5-1979)).

4.7 Exhaltateurs d'arômes

4.7.1 Glutamate monosodique, monopotassique et calcique

BPF, sauf pour le vinaigre de vin

4.8 Principe du transfert

4.8.1 Sont applicables les dispositions de la section 3 du "Principe concernant le transfert des additifs dans les aliments" (ALINORM 76/12, Annexe III).

4.9 Auxiliaires technologiques

4.9.1 Les éléments nutritifs nécessaires aux acétobactères, tels que autolysats extraits de levure et acide aminés, y sont autorisés ainsi que les sels nutritifs.

4.9.2 Agents de clarification et de filtration approuvés par la Commission du Codex Alimentarius et utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

5. CONTAMINANTS (sous réserve de confirmation par le CCFA)

Concentration maximale

5.1 Arsenic (As)

1 mg/kg

5.2 Plomb (Pb)

1 mg/kg

5.3 Cuivre (Cu)

10 mg/kg

5.4 Zinc (Zn)

10 mg/kg

5.5 Fer (Fe)

30 mg/kg

6. HYGIENE (sous réserve de confirmation par le CCFH).

6.1 Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (doc. CAC/RCP 1-1969).

6.2 Quand il est soumis à des méthodes d'échantillonnage et d'examen appropriées le produit:

- (a) ne doit pas contenir de microorganismes capables de se développer dans les conditions normales d'entreposage en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.
- (b) ne doit pas contenir d'anguillules ni de quantités notables d'autres matières en suspension et de dépôts; et doit être exempt de toute turbidité provoquée par des microorganismes (mère du vinaigre).
- (c) ne doit pas contenir de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage des récipients

7.1.1 Remplissage minimal

Le vinaigre ne doit pas occuper moins de 90% v/v de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillé à 20 C que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé.

8. ETIQUETAGE

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

8.1 Nom du produit 1/

8.1.1 Un produit obtenu à partir d'une seule matière première peut porter la désignation "vinaigre de x" où "x" représente le nom de la matière première utilisée.

8.1.2 Un produit obtenu à partir de plus d'une matière première peut porter la désignation "vinaigre de y" où "y" représente la liste complète des matières premières utilisées dans l'ordre décroissant de leur proportion.

8.1.3 La teneur en acide total doit être déclarée sur l'étiquette à proximité immédiate du nom du produit à l'aide de la mention "x" où "x" représente la teneur minimale en acide total en g par 100 ml, calculée en acide acétique et arrondie à l'unité la plus proche.

8.1.4 Lorsqu'un ingrédient a été ajouté en conformité des alinéas 3.2 et/ou 4.4(i) et confère sa saveur distinctive au produit, le nom doit être accompagné de la mention descriptive appropriée.

8.1.5 Lorsqu'un vinaigre ne contient aucun colorant d'ajout ni aucun autre additif, les mots "sans colorant", ou toute autre expression descriptive appropriée peuvent figurer à proximité immédiate du nom du produit.

8.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, les substances présentes conformément aux dispositions des alinéas 4.9 et 4.10 n'ont pas besoin d'être déclarées. Une liste des ingrédients n'est pas nécessaire pour les vinaigres obtenus à partir d'un seul produit de base et sans ingrédient d'ajout.

8.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en volume selon le système métrique (unité du Système international) ou le système avoirdupois, ou selon les deux systèmes, conformément aux règlements du pays où le produit est vendu.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

1/ Les sections 8.1.1 à 8.1.3 sont sujettes à confirmation par le CCFH

8.5 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission risquerait d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

8.6 Identification des lots

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

9. METHODE D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Détermination de la teneur en acide total (exprimé en CH_3COOH)

Conformément à la méthode AOAC (titrage direct), méthode d'analyse officielle de l'AOAC, 1980, 13^{ème} édition, 30.071.

9.2 Détermination de la teneur en alcool résiduel

Conformément à la méthode AOAC modifiée (OIV) ou à la méthode AOAC. 1/ 2/

9.3 Détermination de l'extrait sec soluble

(à mettre au point)

9.4 Détermination de l'anhydride sulfureux

Conformément à la méthode OIV (titrage par iodométrie) (Recueil des méthodes internationales d'analyse du vin, 1969, A-17).

9.5 Détermination de l'acide L-ascorbique

Conformément à la méthode OIV (chromatographie sur couche mince) (Recueil des méthodes internationales d'analyse du vin, 1969, A-28).

9.6 Détermination de l'arsenic

Conformément à la méthode AOAC par colorimétrie (dithiocarbamate diéthylique d'argent) (Méthode d'analyse officielle de l'AOAC, 1980, 13^{ème} édition 25.012 - 25.013). Type II.

9.7 Détermination du plomb

Conformément à la méthode AOAC (Méthode d'analyse officielle de l'AOAC, 1980, 13^{ème} édition 25.061 - 25.067). Type II.

9.8 Détermination du cuivre

Conformément à la méthode AOAC par absorption atomique (Méthode d'analyse officielle de l'AOAC, 1980, 13^{ème} édition, 25.044 - 25.048). Type II.

9.9. Détermination du zinc

Conformément à la méthode AOAC par absorption atomique (Méthode d'analyse officielle de l'AOAC, 1980, 13^{ème} édition, 25.150 - 25.153). Type II.

9.10 Détermination du fer

Conformément à la méthode FIJU No. 15, 1964, détermination du fer (méthode par photométrie). La détermination doit se faire après minéralisation par voie sèche (section 5, b). Les résultats sont exprimés en mg de fer par kg. Type II.

1/ Références à compléter

2/ Non soumise pour confirmation

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES METHODES D' ANALYSE
POUR LE VINAIGRE

1. Le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse pour le vinaigre était composé de représentants des pays suivants: Autriche, Espagne, Suisse et Royaume Uni. Le représentant du Secrétariat de la CEE (NU) a rempli les fonctions de Président du groupe, au nom du Secrétariat du Codex.

2. Le Groupe de travail a examiné quelles étaient les spécifications du Projet de norme révisé pour lesquelles des méthodes étaient nécessaires; les méthodes ci-après ont été proposées sur la base du document préparé par la délégation de l'Espagne (CX/EURO 82/3 - Partie II) et d'autres informations.

Teneur en acide total (exprimé en CH_3COOH)

3. Le Groupe de travail a noté que la méthode proposée par l'Espagne était la même que la méthode AOAC, XIII AOAC (1980)30.071. On est convenu de proposer cette méthode en tant que méthode du type II et de chercher des données sur sa précision dans les documents de l'AOAC.

Teneur en alcool résiduel (v/v)

4. On a noté que la méthode proposée par l'Espagne était semblable à la méthode AOAC. Le représentant de la Suisse a également déclaré que la teneur en alcool pouvait être déterminée en mesurant le point d'ébullition, ou par pycnométrie après distillation. On est toutefois convenu que ces méthodes ne convenaient probablement pas pour de petites quantités d'alcool.

5. Le Groupe a décidé par conséquent de comparer la méthode OIV à celle de l'AOAC et, au cas où on n'observerait aucune différence importante pratique, la méthode AOAC serait proposée pour incorporation dans la norme. Le représentant de l'Espagne a offert de procéder à la comparaison des deux méthodes.

Extrait sec soluble

6. Le représentant du Royaume-Uni a fait savoir que la méthode proposée par l'Espagne (une autre méthode AOAC) soulevait des difficultés car de l'acide acétique se trouvait encore dans les résidus après la dessiccation. On a l'habitude au Royaume-Uni de laver le résidu plusieurs fois avec de l'eau distillée (en procédant à une dessiccation entre chaque lavage) pour obtenir une volatilisation complète de l'acide acétique. Le Groupe de travail a prié le représentant du Royaume Uni de communiquer un texte complet décrivant cette méthode et permettant une étude interlaboratoires, afin de la transmettre au CCMAS.

Anhydride sulfureux

7. Quelques membres du Groupe de travail ont déclaré ne pas être convaincus que la méthode proposée par l'Espagne (titrage par iodométrie) était suffisamment précise; on a aussi noté que d'autres méthodes d'un usage courant (versions modifiées de la méthode Monier Williams) présentaient certaines difficultés.

8. On est convenu de procéder tout d'abord à une étude de la méthode de titrage par iodométrie; si la précision de cette méthode ne devait pas se révéler satisfaisante, on examinera la modification Feldmeyer de la méthode Monier Williams, proposée par le représentant de la Suisse. Le représentant de l'Espagne a accepté de procéder à cette étude.

Acide L-ascorbique

9. Le Groupe de travail est convenu de proposer la méthode par chromatographie sur couche mince proposée par l'Espagne. On a noté que cette méthode était normalement utilisée dans les pays de la CEE et semblait donner des résultats satisfaisants. On a proposé de comparer cette méthode avec la procédure AOAC; Le Groupe de travail est convenu de demander l'avis du CCMAS à ce propos.

Colorants au caramel

10. Bien qu'une limite ait été établie pour les colorants au caramel et que plusieurs méthodes puissent être utilisées, on est convenu de ne pas inclure de méthode d'analyse qui serait rarement utilisée.

Contaminants

11. Le Groupe de travail a fait siennes les propositions de l'Espagne qui concordaient

avec les recommandations du CCMAS (ALINORM 81/23, Annexe IV). On est convenu que ces méthodes ainsi qu'une méthode pour le cadmium (Cd) seraient mentionnées par référence dans la version finale de la norme, lorsque la section concernant les contaminants aura été complétée. On a également noté qu'une méthode pour le fer (Fe) pourrait être nécessaire et invité le CCMAS à faire savoir quelles méthodes AOAC seraient préférables.

Généralités

12. Le Groupe de travail a été saisi de quelques observations communiquées par la délégation de la Tchécoslovaquie. La plupart de ces observations attiraient l'attention sur la présentation des méthodes qui ne respectaient pas le plan de présentation ISO recommandé par le CCMAS. On est convaincu que les méthodes qui ne seront pas mentionnées dans la norme par référence seront présentées conformément au plan de présentation de l'ISO. La délégation de l'Espagne a accepté d'examiner les observations plus détaillées relatives à la méthode pour l'alcool résiduel.

ALINORM 83/19
ANNEXE IV

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES

Un Groupe de travail ad hoc a été convoqué pour examiner certaines questions relatives aux spécifications microbiologiques, aux limites radiologiques et aux méthodes d'analyse pour les eaux minérales naturelles. Le Groupe était constitué de représentants des pays et organisations internationales suivants: Belgique, France, Portugal, Espagne, Suisse, Royaume-Uni, CEE, FAO, GESEM et OMS. Le représentant de l'OMS a rempli les fonctions de Président (M. H. Galal Gorchev).

Spécifications microbiologiques

Code d'usages en matière d'hygiène pour l'extraction, le traitement et la commercialisation des eaux minérales naturelles

1. Le Groupe a émis l'avis que les spécifications microbiologiques énoncées à l'alinéa 7.10 Méthode d'échantillonnage et de contrôle en laboratoire pour procéder au contrôle de l'eau à la source et à certains points de contrôle critiques étaient acceptables.

2. Le Groupe de travail a également examiné le texte de la Section VIII - Spécifications pour le produit fini, pour ce qui est des spécifications microbiologiques après la mise en bouteille. Le Groupe a émis l'avis que le dénombrement sur plaque de gélose à 42°C ne constituait pas un indicateur satisfaisant de la contamination fécale et de la présence ou de l'absence de microorganismes pathogènes.

3. Le Groupe a recommandé que la procédure de contrôle mentionnée dans la norme pour les microorganismes aérobies déterminés par la méthode sur plaque de gélose soit supprimée dans les spécifications pour le produit fini.

4. Le Groupe a aussi recommandé que la Section VIII - Spécifications pour le produit fini exige uniquement que l'eau minérale, une fois mise en bouteille, soit exempte de coliformes, de streptocoques fécaux, de bactéries anaérobies sporulantes réductrices de sulfites, ainsi que le Pseudomonas aeruginosa, lorsqu'elle est soumise aux essais indiqués à l'alinéa 7.10 - Méthode d'échantillonnage et de contrôle en laboratoire (à savoir points 1-4 du Code).

Section 5.2 - Spécifications microbiologiques dans la Norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles

5. Le Groupe a recommandé que l'on supprime la Section 5.2 - Spécifications microbiologiques au stade et au cours de la commercialisation, et de les remplacer avec des spécifications facultatives, telles que celles recommandées au par. 4 ci-dessus.

6. Le Groupe a en outre recommandé que les méthodes d'échantillonnage et de contrôle microbiologique soient décrites en détail, compte tenu des faits récents survenus dans les organisations internationales.

Dispositions concernant la radioactivité dans les eaux minérales naturelles

7. Le Groupe de travail a examiné les informations communiquées dans le document CX/EURO 82/2 - Partie I sur les limites radiologiques communiquées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Il était également saisi de la nouvelle version des Directives sur la qualité des eaux de boisson, mises au point par l'OMS.

8. Il a noté qu'il existait des différences notables entre les dispositions de la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles et les Directives de l'OMS, non seulement en ce qui concerne les limites effectives pour les activités alpha et bêta, mais aussi quant au statut juridique des deux textes (les dispositions Codex sont recommandées et deviennent obligatoires dans le cadre des législations nationales, tandis que les Directives de l'OMS sont recommandées en tant que textes consultatifs).

9. Le Groupe est convenu que la question des limites maximales pour la radioactivité dans les eaux minérales naturelles ne pouvait être résolue à la présente session. Il a par conséquent, recommandé ce qui suit:

- (a) l'exécution d'une enquête sur la nature et le niveau de radioactivité des différentes eaux minérales naturelles, comprenant l'identification des radionucléides présents et l'origine de la radioactivité (par exemple: radionucléides naturels ou contamination survenue après l'émergence de l'eau à la source);
- (b) la méthode à suivre pour ce qui est de la présence de radioactivité dans l'eau minérale naturelle doit être réexaminée, compte tenu de l'approche adoptée par l'OMS et les services nationaux chargés de contrôler la radioactivité dans les approvisionnements en eau et compte tenu aussi des recommandations de l'ICRP;
- (c) le Secrétariat du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles devrait être invité à conduire cette enquête et à préparer des propositions à l'intention du Comité de coordination pour l'Europe, en vue d'un éventuel amendement de la norme Codex.

10. Le Groupe de travail a noté que les concentrations maximales fixées pour certaines substances dans la norme Codex pour les eaux minérales naturelles pourraient, comme dans le cas de la radioactivité, soulever des difficultés, certaines eaux minérales naturelles pouvant contenir ces substances en quantités dépassant les limites fixées.

Méthodes d'analyse pour les eaux minérales naturelles

11. Le Groupe de travail a noté les conclusions du Comité du Codex sur les principes généraux aux termes desquels des méthodes d'analyse du Codex ne devraient pas être élaborées pour des paramètres qui ne sont pas mentionnés dans les normes et demandant que, dans la mesure du possible, une seule méthode Codex soit élaborée par paramètre (voir CX/EURO 82/2).

12. Le Groupe a examiné la norme Codex pour les eaux minérales naturelles et déterminé les paramètres pour lesquels des méthodes étaient nécessaires, compte tenu des recommandations du Comité du Codex sur les principes généraux. Par cette même occasion, le Groupe de travail a pris connaissance du rapport du Professeur B. Ninard (France) sur l'existence de méthodologies appropriées. Ce rapport avait été demandé par le Comité de coordination à une session antérieure.

13. Le Groupe a exprimé sa reconnaissance pour l'étude extrêmement complète exécutée par le Professeur Ninard; il l'a invité à poursuivre son travail sur les méthodes mentionnées à l'Annexe 1 du présent rapport et de préparer un document de travail pour la prochaine session du Comité de coordination pour l'Europe.

ALINORM 83/19
APPENDICE A L'ANNEXE IV

Spécification à mesurer	Méthode proposée	Notes
1. Anhydride carbonique libre, 250 mg/l	Aucune	Méthode-critère
2. Extrait sec dissou, 1000 mg/l	Méthode Codex	Méthode-critère
3. Cuivre, 1 mg/l	SAA (0,05-6 mg/kg)	
4. Manganèse, 2 mg/l	SAA (0,05-4 mg/kg)	
5. Zinc, 5 mg/l	SAA (0,05-2 mg/kg)	Dilution à des concentrations supérieures à 2 mg/kg
6. Borate, 30 mg/l en tant que H ₃ BO ₃	Méthode au dianthrimide	Méthode à l'étude
7. Matières organiques, 3 mg/l calculé en tant que O ₂	Méthode Codex	Méthode-critère, la spécification devrait être modifiée en "oxydabilité"
8. Arsenic, 0,05 mg/l	SAA (sans flamme)	
9. Baryum, 1 mg/l	SAA (sensibilité: 5 mg/kg)	Méthode à contrôler
10. Cadmium, 0,01 mg/l	SAA (méthode au dithizone avec extraction au chloroforme)	
11. Chrome (VI), 0,05 mg/l	Méthode colorimétrique utilisant du diphényl-carbazide	Méthode à l'étude
12. Plomb, 0,05 mg/kg	SAA (sensibilité: 0,02 mg/kg)	
13. Mercure, 0,001 mg/kg	SAA (sensibilité: 0,005 mg/kg)	Méthode à l'étude
14. Sélénium, 0,01 mg/kg	SAA (sans flamme)	Méthode à l'étude
15. Fluor, 1-2 mg/kg	1) Méthode utilisant une électrode sélective 2) Détermination par photométrie à l'aide de lanthanon-alizarine	
16. Nitrate, 45 mg/l en tant que NO ₃	Il existe de nombreuses méthodes donnant de bons résultats	
17. Sulfure, 0,05 mg/l	Méthode publiée par le laboratoire national de la santé	
18. Composés phénolés	Détermination de l'indice de phénol après distillation par la méthode à l'antipyrine-amino-4 sensibilité: environ 0,1 mg/kg, en tant que phénol	Méthode pour déterminer le phénol visé par la disposition
19. Agent tensioactif	Détermination photo-métrique des surfactants anioniques à l'aide de bleu de méthylène et des surfactants cationiques à l'aide de bleu de bromophénol	La sensibilité doit être indiquée

<u>Spécifications à mesurer</u>	<u>Méthode proposée</u>	<u>Notes</u>
20. Pesticides et diphényles polychlorés	Pesticides organochlorés déterminés individuellement et quantitativement par extraction à l'hexane et purification sur colonne chromatographique et emploi d'un détecteur capteur d'électrons. Diphényles polychlorés - CGL (Schultz et Acker)	La sensibilité doit être indiquée
21. Huile minérale	CGL, Norme internationale pour les eaux de boisson, III édition	La sensibilité doit être indiquée
22. Hydrocarbures aromatiques polynucléaires	Extraction par solvant organique, séparation par chromatographie sur couche mince et mesure de chaque substance	La sensibilité doit être indiquée
23. Cyanure, 0,01 mg/l calculé en CN	Projet de méthode ISO 6703.2	A compléter
24. Nitrites, 0,005 mg/l	Méthode utilisant le réactif de Zambelli (méthode AFNOR)	
25. Sulfate (autre que le sulfate de calcium)	Méthode par gravimétrie en tant que sulfate de baryum et méthode néphélogométrique adaptée pour l'échantillonnage automatique	A choisir
26. Bicarbonate 600, mg/l ou plus	Méthode AOAC (1970) 11.33117	
27. Chlorure de sodium 1000 mg/l au minimum	De nombreuses méthodes sont disponibles, choisir en fonction de la teneur en chlorure	A choisir
28. Fer, 5 mg/l au minimum	Méthode par SAA ou par colorimétrie à la dipyridine	
29. Iodure, 1 mg/l au minimum	Détermination par séparation de Br ₂ et I ₂ , selon la méthode de Höfer	
30. Activité bêta totale (sauf K ⁴⁰ et H ³) 1 pCi/l	Méthodes à choisir; disposition à réviser par le Secrétariat suisse	
31. Activité Ra ²²⁶ , 30 pCi/l		