

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 81/19

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatorzième session

Genève, 29 juin - 10 juillet 1981

F

RAPPORT DE LA DOUZIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION POUR L'EUROPE

Innsbruck, 16-20 mars 1981

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination pour l'Europe a tenu sa douzième session à Innsbruck, à l'aimable invitation du Gouvernement de l'Autriche. La session a été présidée par le Professeur H. Woidich, Coordonnateur pour l'Europe.
2. Le Dr Werner Thumser, Conseiller ministériel, a ouvert la session au nom du Dr Kurt Steyrer, Ministre fédéral de la santé et du milieu. Le Dr Thumser a souligné l'intérêt des travaux du Comité et notamment son rôle important de forum où sont débattues les questions relatives à l'harmonisation des normes alimentaires et au contrôle des aliments dans les pays appartenant à la région d'Europe du Codex.
3. Le maire de la ville d'Innsbruck, le Dr A. Lugger, a très cordialement souhaité la bienvenue aux participants au nom du Tyrol et de la ville d'Innsbruck.
4. Le Comité a observé une minute de silence à la mémoire du Dr Elisabeth Hufnagel de la République fédérale d'Allemagne qui a activement pris part aux travaux du Comité.
5. Etaient présents à la session les délégués des 18 pays suivants: Autriche, Belgique, Tchécoslovaquie, Finlande, France, République fédérale d'Allemagne, Grèce, Hongrie, Pays-Bas, Norvège, Pologne, Portugal, Espagne, Suisse, Turquie, Royaume-Uni, URSS et Yougoslavie. Etaient également présents des observateurs de l'Algérie, du Mexique et de l'Arabie saoudite, ainsi que des organisations internationales suivantes: Comité européen d'étude du sel (CEES); Communauté économique européenne (CEE); Organisation internationale de normalisation (ISO). 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

6. Le Comité adopte à l'unanimité l'ordre du jour de sa réunion. Le Président a brièvement expliqué quelle sorte de méthodes d'analyse et de dispositions sur l'hygiène devraient être mises au point pour la Norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles. Vu le caractère extrêmement spécialisé de ces questions, il a proposé d'établir un Groupe de travail ad hoc chargé d'examiner la documentation concernant les méthodes d'analyse, compte tenu des délibérations de la onzième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et d'élaborer une section révisée sur des méthodes d'analyse à insérer dans la Norme. Le Groupe de travail devrait être également prié de se charger de tous les travaux ultérieurs concernant la section sur l'hygiène de la Norme sur les eaux minérales et le Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour l'extraction, le traitement et la commercialisation des eaux minérales naturelles, actuellement mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Le Comité approuve la proposition du Président et établit un Groupe de travail composé

de membres d'un certain nombre de délégations (voir par. 120). On est convenu que le Groupe de travail ferait rapport au Comité au titre du point 9(d) de l'ordre du jour.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE

7. Le Comité était saisi du document CX/EURO 81/2, Partie I, traitant brièvement de questions intéressant le Comité découlant des sessions de la Commission et des divers comités du Codex. On est convenu que les questions nécessitant un examen particulièrement approfondi seraient examinées au titre du point approprié de l'ordre du jour et, surtout, du point 9.

8. Le Comité a été informé qu'à sa treizième session, la Commission avait complété les amendements à la Procédure d'élaboration des normes Codex visant à introduire les déclarations d'incidence économique dans la procédure d'élaboration des normes régionales du Codex. On a souligné que ces déclarations pouvaient être soumises à toutes les étapes de cette procédure et que le Secrétariat avait reçu comme instruction d'incorporer une note appropriée dans les circulaires invitant les gouvernements à formuler des observations sur les projets de normes.

9. Le Comité a également appris que la Commission avait passé en revue les considérations d'ordre nutritionnel se rapportant aux normes alimentaires et à ses activités en général. Il note que la Commission était convenue (a) d'inscrire en permanence à l'ordre du jour de ses sessions l'examen des aspects nutritionnels du Programme sur les normes alimentaires, (b) d'inviter ces organes subsidiaires à tenir compte, au besoin, de considérations d'ordre nutritionnel dans l'établissement de normes alimentaires, notamment pour les produits qui occupent une place importante dans les régimes alimentaires des pays en développement et (c) de recruter un consultant pour entreprendre l'étude de l'incidence nutritionnelle des activités de ses organes subsidiaires. Le Comité note les instructions mentionnées à l'alinéa (b) ci-dessus et décide de considérer avec attention ces aspects nutritionnels lorsqu'il examinera les projets de normes inscrits à son ordre du jour. Le Comité note également que l'étude mentionnée à l'alinéa (c) pourra être examinée par la Commission à sa prochaine session (quatorzième).

10. Le Comité note que le Comité sur les principes généraux a terminé la mise au point du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires et que ce code a été adopté par la Commission. Le Secrétariat a brièvement rappelé l'importance de ce code pour le commerce international, notamment pour les pays qui ne disposent pas encore d'une législation alimentaire très complète, ni de services de contrôle des aliments, comme pour tous les pays dont les exportations alimentaires ne sont pas encore réglementées dans le cadre d'une législation alimentaire. Ce code, dont la publication est en cours, portera la référence CAC/RCP 20-1979.

11. Le Comité a appris que la Commission avait approuvé les textes qui lui avaient été proposés visant à uniformiser les dispositions concernant le principe du transfert dans les sections relatives aux additifs alimentaires des normes Codex ainsi que le projet de définition pour les auxiliaires technologiques de fabrication. La Commission avait également décidé, sur le conseil du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, que les auxiliaires technologiques et les additifs présents par suite d'un transfert (par. 3 du Principe), ne devaient pas être déclarés sur l'étiquette. Le Comité décide qu'il tiendra compte de ces décisions lorsqu'il examinera les Projets de normes pour le vinaigre de fermentation et la mayonnaise et les produits apparentés.

12. On a attiré l'attention du Comité sur la révision des Lignes directrices sur le datage des denrées alimentaires préemballées à l'usage des comités du Codex effectuée par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et qui sera soumise à la Commission pour adoption à sa quatorzième session. On a noté que ces Lignes directrices devraient être applicables aux travaux de tous les comités du Codex et que l'on avait aussi prévu d'introduire des dispositions appropriées dans la Norme générale révisée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Les nouvelles instructions les plus importantes à l'intention des Comités concernent la formule à utiliser pour exprimer certains types de datage (date de durabilité minimale) et ses rapports avec la durée de conservation des produits en cause.

13. Le Comité a appris que le Comité sur les additifs alimentaires avait étudié encore une fois la possibilité de mettre au point des plans d'échantillonnage pour la détermination des contaminants. Après avoir souligné la nature complexe de cette question, le Comité sur les additifs alimentaires a décidé d'examiner à sa prochaine session les différentes procédures qui pourraient être suivies sur la base d'un document de travail traitant l'ensemble du problème. Toutefois, ce Comité a déjà décidé que les Comités de produits seraient chargés de la mise au point de tels plans d'échantillonnage conjointement avec le CCMAS compte tenu des conclusions auxquelles ce Comité envisage de parvenir à sa prochaine session.

14. La délégation de la Pologne a rappelé que le Comité sur les fruits et les légumes traités avait distribué un questionnaire sur la concentration des contaminants dans les fruits et légumes en conserve; à son avis, il serait très utile que le document sur les plans d'échantillonnage mentionné ci-dessus soit distribué le plus rapidement possible, pour que les gouvernements puissent joindre les projets de plans d'échantillonnage à titre de directives à l'étude sur les contaminants actuellement exécutés dans divers pays.

15. Le Comité a été informé que le Comité sur les céréales et les produits céréaliers avait commencé son travail et tenu sa première session en mars 1980. Après avoir étudié des données très complètes sur les principales céréales et produits céréaliers, il a établi son programme de travail, qui comporte actuellement l'élaboration de normes pour le maïs en grains, les farines et les gruaux de maïs et la farine de blé. Un supplément d'information s'est avéré nécessaire pour un certain nombre de produits (flocons d'avoine, produits dérivés du sorgho et du millet, le riz usiné et la semoule) avant de pouvoir décider si des normes devaient être mises au point à leur sujet. La question des produits composés fera à une date ultérieure l'objet d'un examen plus approfondi. Le Secrétariat a rappelé que quelques-uns de ces produits composés avaient été mentionnés au cours de sessions antérieures du Comité, à propos du programme de ses travaux futurs. Le Comité décide qu'il examinera encore les conclusions du Comité sur les céréales et les produits céréaliers au titre du point "Autres questions" de son ordre du jour (voir par. 149-150).

ACTIVITES DE L'OMS COMPLEMENTAIRES AUX TRAVAUX DU COMITE

16. Le représentant de l'OMS a décrit certaines activités récentes de l'OMS pouvant présenter un intérêt pour le Comité.

17. Une étude des services de sécurité alimentaire en Europe avait été préparée par le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe. 1/ Ce document a servi de base à la discussion consacrée aux services de contrôle et systèmes d'inspection des aliments en Europe (voir par. 59).

18. Un programme de surveillance ayant pour but la lutte contre les infections et les intoxications d'origine alimentaire a démarré; il est organisé conjointement par le siège de l'OMS, le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe et le Centre de coopération FAO/OMS installé à l'Institut Robert von Ostertag à Berlin (Ouest). Ce centre réunit des informations sur l'apparition de maladies d'origine alimentaire et distribue des compte rendus et des renseignements aux pays participants (actuellement 15 pays d'Europe).

19. Les travaux d'un Programme mixte PNUD/OMS de lutte contre les zoonoses en Méditerranée, dont le Centre se trouve à Athènes, en Grèce, ont débuté en février 1979.

20. L'OMS et l'Association mondiale d'hygiène alimentaire vétérinaire (WAVFH) ont organisé une table ronde sur la salmonella en octobre 1980, à Bilthoven aux Pays-Bas.

21. Un Groupe de travail sur les visites médicales du personnel chargé de la manutention des denrées alimentaires s'est tenu à Copenhague en 1979. 2/

1/ Des exemplaires en anglais et en français de ce document sont disponibles sur demande auprès du Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, Scherfigsvej 8, DK 2100 Copenhague, Danemark

2/ Le rapport est disponible au Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, Scherfigsvej 8, DK 2100 Copenhague, Danemark

22. De nouvelles directives de l'OMS sur la qualité des eaux de boisson ont été préparées; elles paraîtront fin 1981. Elles remplaceront la Norme internationale et la Norme européenne pour les eaux de boisson.

23. Le représentant de l'OMS a insisté sur le fait que les maladies d'origine alimentaire étaient encore une cause importante de morbidité en Europe. La contamination microbiologique est à l'origine des cas les plus graves de maladies d'origine alimentaire, mais les effets à long terme de faibles doses de substances chimiques telles que résidus de pesticides, contaminants résultant de la transformation ou additifs alimentaires, font aussi l'objet de préoccupations croissantes. L'OMS souhaite que ce Comité s'engage de manière plus active à aider les pays membres à identifier leurs difficultés et à encourager un échange de renseignements sur les lois et règlements, comme sur l'infrastructure nécessaire au contrôle des denrées alimentaires. On a recommandé aux Etats Membres de joindre à leur délégation à la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius au moins un expert connaissant l'importance d'une alimentation sans danger, en tant qu'élément prédominant des soins de santé primaires.

EXAMEN DU MANDAT DU COMITE

24. Après avoir examiné, à sa dernière session, le mandat révisé qui était proposé, le Comité avait suggéré deux amendements visant à ce qu'il convienne au Comité de coordination pour l'Europe (ALINORM 79/19, par. 89-90). A sa treizième session, la Commission a approuvé l'un de ces amendements mais demandé au Comité de coordination de réexaminer l'amendement proposé pour l'alinéa d) du mandat, concernant la mise au point de normes régionales (ALINORM 79/38, par. 291-292).

25. Au cours de la présente session le Comité a réexaminé l'amendement proposé pour l'alinéa d) ci-après "élaborer des normes régionales pour les produits alimentaires entrant exclusivement ou presque dans le commerce intrarégional" qu'il propose de modifier comme suit "élaborer des normes régionales pour les produits alimentaires ayant une importance particulière dans le commerce intrarégional". En introduisant cette question, le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur les préoccupations exprimées par plusieurs délégations non européennes lors de la treizième session de la Commission qui estimaient que des normes régionales ne devraient être établies que pour des aliments faisant l'objet exclusivement d'un commerce intrarégional et non pour ceux qui, bien qu'importants dans une région donnée, entraient dans le commerce mondial. Le Secrétariat a également rappelé les observations faites lors de la soixante-quatrième session du Conseil de la FAO en novembre/décembre 1978, au cours de laquelle le Conseil de la FAO était convenu avec le Comité du programme de la FAO qu'il serait nécessaire de faire preuve de prudence en élaborant des normes alimentaires régionales, car elles risqueraient de constituer une barrière au commerce mondial dans le cas où elles ne seraient pas réservées aux produits faisant exclusivement l'objet d'un commerce intrarégional.

26. De l'avis du Comité, limiter la mise au point de normes régionales européennes aux produits entrant exclusivement ou presque dans le commerce intrarégional serait une mesure indument restrictive car, en réalité, très peu de produits entrent exclusivement ou presque dans le commerce européen. Une telle limitation aurait pour conséquence pratique de priver le Comité de son rôle qui consiste à mettre au point des normes régionales européennes pour les produits d'une importance particulière dans la région. Le Comité a reconnu que dans la plupart des cas et lorsqu'il existait un comité du Codex compétent pour ce travail, des normes mondiales plutôt que des normes régionales devraient être mises au point pour les produits faisant l'objet d'un commerce intrarégional et mondial. Toutefois, il devrait aussi exister la possibilité que des normes régionales européennes soient mises au point pour certains produits d'une importance particulière dans une région qui constitue un vaste marché ayant ses propres exigences.

27. Quant aux préoccupations exprimées par certaines délégations à la Commission, le Comité désire attirer l'attention sur le fait que dans la pratique il a, au cours des années, exercé avec la plus grande prudence ses fonctions en ce qui concerne la mise au point de normes régionales européennes. Seules trois normes de ce type ont

été élaborées. En outre, le Comité est tenu, au titre de la Procédure d'élaboration des normes régionales du Codex, d'informer la Commission de son intention d'entreprendre l'élaboration de telles normes. Après en avoir été informée, la Commission a approuvé le programme du Comité en ce qui concerne la mise au point de normes régionales européennes pour i) le vinaigre et ii) la mayonnaise et les produits du type mayonnaise. Lors de la mise au point de normes régionales européennes les vues des pays non européens intéressés ont été prises en considération chaque fois que cela était possible. Le Comité a également noté qu'une norme régionale pouvait être transformée en norme mondiale.

28. En conclusion, le Comité réaffirme la nécessité de modifier comme suit le texte de l'alinéa d) de son mandat: "élaborer des normes régionales pour les produits alimentaires ayant une importance particulière dans le commerce intrarégional".

EXAMEN DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX

29. Le Comité était saisi du document CX/EURO 81/3 où figurait dans la Partie I une récapitulation de toutes les acceptations des normes régionales européennes; dans la Partie II une récapitulation par pays de la région d'Europe du Codex des acceptations des normes Codex mondiales et, dans la Partie III, un bref résumé des événements récents concernant les acceptations des normes Codex.

30. Le Comité note que la Commission avait décidé, à sa treizième session, que dans le but de faciliter l'acceptation des normes Codex, les comités du Codex devaient faire figurer en permanence à l'ordre du jour de leurs sessions un point consacré à l'examen des acceptations des normes Codex de la compétence du Comité. On a également rappelé qu'on était convenu à la session précédente que les comités de coordination du Codex pourraient offrir aux pays de la région une tribune où discuter l'acceptation des normes Codex et examiner les difficultés éventuellement rencontrées à ce propos, ainsi que la nature des dérogations notifiées par les pays membres.

31. Le Comité a aussi noté que les notifications officielles d'acceptation ou de non acceptation de normes Codex individuelles figuraient dans une publication mise à jour périodiquement, dont l'édition la plus récente portait la cote CAC/Acceptations, Rév. 1; la prochaine révision comprenant les acceptations parvenues après octobre 1978 paraîtra sous peu. Des renseignements sur les acceptations parvenues entre octobre 1978 et février 1981 ont toutefois été communiqués dans divers documents ALINORM. Les informations figurant dans la Partie II de ce document complétaient ces notifications officielles d'acceptation.

32. On a fait valoir que la plupart des données figurant dans la Partie I de ce document concernaient la Norme régionale européenne pour le miel. Le Comité est convenu de les examiner au titre du point 9, en même temps que les projets d'amendements à cette norme (voir par. 111).

33. Le Secrétariat a exprimé l'opinion que les pays devraient être en mesure de communiquer des informations plus complètes sur les événements récents se rapportant à leur législation nationale pouvant être utiles aux débats consacrés à la façon de parvenir à une harmonisation des législations alimentaires et des règlements connexes en Europe.

34. Dans la Partie III on reconnaissait que les pays possédant une législation alimentaire complète pourraient éprouver de plus grandes difficultés à y incorporer les normes Codex, étant donné les nombreuses décisions parlementaires que cela comporte, par rapport aux pays où il n'est pas nécessaire d'amender des dispositions déjà en vigueur. Toutefois, on constatait également qu'un pays exportateur, qui avait accepté une norme Codex particulière, avait déjà rencontré certaines difficultés économiques, les pays importateurs visés n'ayant pas accepté la norme Codex et autorisant la libre circulation de produits répondant à des spécifications moins rigoureuses en ce qui concerne, par exemple, quelques critères de qualité de nature esthétique. Il convient de noter toutefois que la Procédure d'acceptation du Codex n'exige pas qu'un pays qui a accepté une norme l'applique à ses exportations; cependant, dans le pays en question

aucune distinction n'était faite aux termes de la loi entre la production destinée à la consommation interne et à l'exportation. Ces difficultés ont été portées à l'attention de la Conférence de la FAO, lors de sa vingtième session, qui a rappelé aux gouvernements membres l'importance qu'il y avait à accepter les normes Codex afin de faciliter le commerce international et de protéger la santé du consommateur. On avait souligné qu'il était essentiel que les pays importateurs les acceptent sans restriction de manière à répondre au désir de nombreux pays en développement de pouvoir augmenter le volume de leurs exportations grâce à des normes acceptées à l'échelon international.

35. Compte tenu des considérations ci-dessus, ainsi que des difficultés signalées par les pays membres en ce qui concerne la modification de leur législation, la Commission a décidé que les renseignements obtenus au titre du paragraphe 4B i) des Principes généraux de la Commission du Codex Alimentarius ne devraient pas être considérés comme une "non acceptation". Le Comité exécutif a accepté à sa vingt-septième session un projet de nouvelle structure pour la présentation des acceptations dans lequel la notification par un pays que les produits répondant à la norme Codex pouvaient être librement distribués sur son territoire ne serait pas classée comme une non acceptation, même si ce pays n'a pas encore officiellement accepté la norme. Cette procédure devrait toutefois être considérée comme une solution provisoire, surtout dans le cas des pays qui ne se sont pas engagés à interdire l'entrée des produits qui ne sont pas conformes à la norme Codex applicable.

36. Le représentant de la CEE a fait valoir que pratiquement tous les pays d'Europe possédaient une législation alimentaire détaillée, mise au point au cours de nombreuses années et dont l'amendement impliquait une procédure très compliquée. La CEE a maintenant adopté une attitude pragmatique en ce qui concerne l'acceptation des normes Codex et espère pouvoir soumettre à la Commission lors de sa quatorzième session un document illustrant sa position en ce qui concerne environ dix normes Codex. A cette fin, on a entrepris de comparer les directives de la CEE et quelque vingt-cinq normes Codex de produits et sur l'étiquetage. Au cours de ce travail aucune divergence fondamentale entre ces deux groupes de normes n'a été constatée. Les renseignements que fournira la CEE comporteront une liste de dérogations à l'intention des pays exportateurs, indiquant des spécifications plus au moins strictes que celles qui figurent dans les normes Codex.

37. Le représentant de la CEE a encore fait remarquer qu'il n'avait pas été possible de prendre en considération dans ce travail les normes Codex pour lesquelles il n'existait aucune directive de la CEE. Dans ces cas, les pays appartenant à la CEE devront faire connaître leur position.

38. Le Président a remercié le représentant de la CEE pour cette initiative et souhaité que ce document soit prêt à temps pour la quatorzième session de la Commission, étant donné surtout que ce type de notification n'implique pas de longues procédures parlementaires.

39. La délégation de la Suisse a indiqué que son pays avait approuvé la libre circulation de produits visés par quelque 31 normes et qu'elle notifiera une décision analogue pour quelque 10 autres normes. Reconnaisant l'existence de difficultés pour les pays exportateurs ainsi que les incidences de caractère juridique soulignées par le représentant de la CEE, la délégation de la Suisse a fait remarquer que pour certains aspects importants des normes, tels que les dispositions sur les additifs alimentaires, on devait aussi tenir compte dans son pays de l'opinion des organisations de consommateurs. Les critères de qualité secondaires étaient cependant souvent considérés dans le cadre d'accords commerciaux particuliers et ne devaient être facultatifs que dans les normes. La délégation suisse a également attiré l'attention sur le fait que la révision d'une législation alimentaire nationale peut conduire à modifier des acceptations précédemment notifiées. A son avis, les pays devraient avoir comme objectif la distribution sans restriction des produits visés par les normes du Codex et si possible l'acceptation sans réserve de ces dernières.

40. Le Président a fait remarquer qu'il était essentiel lors de l'élaboration de normes que soient prises en considération les conditions qui règnent dans le plus grand nombre de pays possible. Ceci concerne surtout les concentrations pour les contaminants et les problèmes concernant la stabilité des produits dans les régions à climat tropical.

41. La délégation de Tchécoslovaquie a informé le Comité que dans son pays les normes Codex étaient utilisées pour le commerce international et l'élaboration des normes nationales. Elle a fait valoir que la Commission permanente de l'industrie alimentaire du Conseil d'assistance économique mutuelle étudiait une approche commune de la normalisation alimentaire dans les pays liés par cet accord. Elle espère pouvoir communiquer des informations plus complètes lors de la quatorzième session de la Commission.

42. La délégation de l'URSS a déclaré que son gouvernement examinait actuellement les normes Codex auxquelles il attachait une grande importance. Le processus d'acceptation comporte toutefois des difficultés car plusieurs ministères sont impliqués; les obligations au titre du CMEA doivent aussi être prises en considération. La délégation de l'URSS a constaté des difficultés semblables dans d'autres pays; elle a toutefois exprimé l'avis que son pays sera en mesure d'accepter quelques normes dans des délais permettant une notification pour la quinzième session de la Commission.

43. La délégation de la Pologne a fait savoir au Comité que les autorités polonaises envisageaient d'accepter plusieurs normes Codex. La norme Codex mondiale pour l'huile d'olive a déjà été introduite dans la législation alimentaire polonaise. En ce qui concerne les normes régionales européennes, la Pologne est disposée à accepter les normes pour les champignons, les chanterelles fraîches et le miel avec une dérogation concernant les contaminants que sont les métaux lourds. La délégation a suggéré que les normes pour le lait et les produits laitiers soient introduites dans le système de notification des acceptations. On a fait remarquer que ces normes figuraient à part car le Comité sur le lait avait le pouvoir de les mettre définitivement au point, c'est-à-dire qu'elles ne devaient pas être adoptées par la Commission. Le Secrétariat a exprimé l'avis qu'il serait utile que l'on continue à transmettre des renseignements sur l'état d'avancement des acceptations des normes pour le lait et les produits laitiers.

44. La délégation de l'Espagne a attiré l'attention sur les normes acceptées par son pays et sur les limites maximales pour les résidus de pesticides de la sixième série actuellement à l'examen. L'Espagne fera prochainement parvenir une communication à ce propos. A propos des normes Codex, la délégation de l'Espagne a souligné que son gouvernement devait également tenir compte des règlements de la CEE, étant donné l'entrée imminente de l'Espagne dans la Communauté.

45. La délégation de la Hongrie a fait savoir au Comité qu'une nouvelle loi alimentaire avait été promulguée dans son pays en 1975 et que l'on prenait des mesures visant à incorporer les normes Codex dans cette législation.

46. La délégation de la Norvège a fait savoir que les dispositions avaient été prises en vue de parvenir à une acceptation officielle des normes Codex pour le poisson, les produits carnés, les jus de fruits, les graisses et les huiles, les produits laitiers, les aliments pour nourrissons, le miel, ainsi que des limites maximales pour les résidus de pesticides. L'acceptation d'un certain nombre de ces normes entraînera la révision de la législation norvégienne actuelle. On formule toutefois l'espoir que les mesures nécessaires seront prises dans l'intervalle d'une année. L'acceptation des normes pour les fruits et légumes traités est également à l'étude.

47. De l'avis du Président, des spécifications de détails obligatoires trop nombreuses pour les critères de qualité se référant à l'aspect du produit sont une source de difficultés; de telles dispositions devraient être facultatives. On a cependant aussi fait remarquer qu'une certaine entente entre les pays était nécessaire au sujet de quelques détails, pour éviter que ces spécifications ne servent de barrières au commerce.

48. Selon plusieurs délégations, il y aurait avantage à ce que les dispositions des normes nationales qui ne figurent pas dans les normes Codex correspondantes soient examinées par ce Comité, ou par les comités de produits compétents, à l'occasion du débat consacré aux acceptations. Le Comité convient qu'il serait utile de disposer de telles données pour ce débat.

49. Le Comité a accepté l'offre de la Hongrie d'établir pour la prochaine session une étude comparative des différences entre les normes du Codex et celles du CAEM, estimant que l'on disposerait ainsi d'une excellente documentation sur laquelle fonder les prochaines discussions sur la coordination et l'harmonisation des normes alimentaires en Europe (voir aussi par. 145).

ACTIVITES DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES ET DES GROUPEMENTS ECONOMIQUES QUI S'OCCUPENT EN EUROPE D'HARMONISER ET DE NORMALISER LES SPECIFICATIONS APPLICABLES AUX ALIMENTS

50. Le Comité a été informé qu'il était d'usage qu'à chaque session de la Commission la possibilité soit offerte à diverses organisations internationales et groupements économiques provenant du monde entier de présenter un rapport sur les faits récents et les progrès accomplis concernant leurs activités respectives dans le domaine des normes alimentaires et les secteurs connexes. A sa dernière session, le Comité avait décidé qu'il serait utile d'offrir au cours de ses sessions la possibilité aux organisations internationales et aux groupements économiques d'Europe d'exposer leur programme de travail, ce qui pourrait présenter l'avantage de stimuler, de promouvoir ou d'améliorer, selon le cas, la coopération entre ces divers organismes.

51. La délégation de la Tchécoslovaquie a décrit les activités de la Commission permanente pour l'industrie alimentaire du CAEM, précisant que des programmes de travail spécifiques avaient été approuvés pour la période 1981-1985. Il est tenu compte des activités du Codex lors de la mise au point du Programme de normalisation alimentaire du CAEM.

52. L'observateur de la Communauté économique européenne (CEE) a rappelé qu'un rapport sur les activités de la CEE dans le domaine de la normalisation des denrées alimentaires et les secteurs connexes avait été présenté à la dernière session de la Commission du Codex Alimentarius. Les activités de la CEE sont aussi bien verticales qu'horizontales, mais la priorité est donnée au travail horizontal. On a établi des listes autorisées pour certaines catégories d'additifs alimentaires. Des décisions ont été prises au sujet de certaines questions fondamentales dans le domaine de l'étiquetage. Des dispositions pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge sont à l'étude. Dans ces domaines, les travaux de la Commission du Codex Alimentarius se sont révélés extrêmement utiles. La CEE s'est aussi occupée d'autres questions, notamment des substances chimiques entrant en contact avec des denrées alimentaires, ce qui englobe l'étude des résidus de chlorure de vinyle lors de la fabrication de matières plastiques. Des travaux sont également consacrés à la cellulose, et on examine actuellement une proposition concernant les aromatisants, fondée sur les travaux du Conseil de l'Europe.

53. L'observateur de la CEE a encore indiqué que l'on espérait pouvoir utiliser les normes Codex pour le fructose et le lactose. Les spécifications de la CEE pour les jus de fruits s'inspirent des spécifications Codex et leur ressemblent beaucoup. En ce qui concerne le lait condensé et le lait en poudre, les spécifications de la CEE sont très proches de celles qui figurent dans les normes Codex. Les spécifications de la CEE pour les confitures, gelées et marmelades sont semblables à celles du Codex. Il en va de même pour les spécifications concernant les eaux minérales naturelles.

54. En conclusion, l'observateur de la CEE a déclaré qu'un système d'information sur les normes alimentaires de la CEE et les activités connexes avait maintenant été établi (un poste de téléphone a même été réservé à cet usage). Il a fait état des excellents rapports entretenus avec d'autres organismes internationaux, y compris le Secrétariat du Codex.

55. L'observateur de l'Organisation internationale de normalisation (ISO) a évoqué les travaux de cette Organisation en matière de normalisation alimentaire et dans les secteurs connexes. Il a en particulier décrit les travaux du Comité technique ISO/TC 34 qui a publié de nombreux textes intéressants sur la méthodologie dans le domaine de l'analyse des aliments. Cette organisation a toujours étroitement collaboré avec la Commission du Codex Alimentarius, surtout dans le cadre du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui a eu souvent recours à la méthodologie de l'ISO. Il a souligné que les méthodes d'analyse ISO se sont révélées particulièrement utiles dans les pays en développement.

56. La délégation du Royaume-Uni, se référant aux activités de la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE/NU) dans le domaine de la normalisation alimentaire, a demandé quelles mesures avaient été prises pour éviter le chevauchement des travaux de la CEE/NU et de la Commission du Codex Alimentarius concernant les normes pour certaines denrées. Le Secrétariat a rappelé les principaux éléments de ce problème et les mesures déjà prises dans ce domaine. Le chevauchement des activités, qui n'était pas important, a été réduit. La suppression du chevauchement des activités des organisations internationales, notamment de la CEE/NU et de la Commission du Codex Alimentarius, sera examinée dans son ensemble par le Comité exécutif à sa prochaine session dont les recommandations seront communiquées à la quatorzième session de la Commission du Codex.

57. Le Comité est convenu que les exposés prononcés par les représentants des organisations internationales présents à la session se sont révélés extrêmement utiles. Il a souligné à quel point il est important, dans l'intérêt de la protection du consommateur de la région Europe, qu'une étroite coopération s'instaure aussi bien entre les organisations internationales qu'entre les pays de cette région. Il convient de donner à la coopération son sens le plus large, à savoir qu'elle porte sur l'hygiène alimentaire comme sur la nécessité d'être attentif aux dangers d'apparition et de diffusion de maladies d'origine alimentaire. A ce propos, le Comité a également estimé qu'il serait utile que des systèmes d'information soient établis.

58. Au sujet des travaux de la CEE/NU mentionnés au par. 56 ci-dessus, le Comité estime que des contacts étroits devraient exister entre la CEE/NU pour ce qui concerne ses activités en matière de normalisation alimentaire et le Comité de coordination pour l'Europe. A son avis, il serait important qu'à l'avenir la CEE/NU soit représentée à ses sessions en vue d'améliorer la coopération et d'éviter tout chevauchement des activités.

RAPPORT SUCCINCT CONCERNANT L'ENQUETE SUR LES SERVICES DE CONTROLE ET LES SYSTEMES D'INSPECTION DES ALIMENTS EN EUROPE

59. Le Comité était saisi d'une enquête sur les services de contrôle et d'inspection des aliments en Europe, destinée à être publiée par le Bureau régional pour l'Europe de l'OMS ^{1/}, ainsi que d'un rapport récapitulatif sur cette enquête (CX/EURO 81/4), préparé par le représentant de l'OMS et la délégation de la Hongrie.

60. Le représentant de l'OMS a fait observer que cette étude consacrait un chapitre à chaque Etat Membre de la région d'Europe de l'OMS, donnant une brève description de la législation alimentaire, des services de contrôle et des systèmes de mise en application des lois de chaque pays, ainsi que les adresses où obtenir un complément d'information. Préparée à partir de diverses sources, cette étude a été adressée pour observation aux gouvernements intéressés et les réponses ont servi à la préparation de la version définitive. Le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe souhaite recevoir des critiques et des observations en prévision de la préparation d'une seconde version améliorée et mise à jour.

61. En Europe, les services de contrôle alimentaire ne suivent pas tous le même modèle; leur organisation, leur personnel et leur champ d'activités sont extrêmement variables. Cette étude a pour objet d'améliorer la compréhension et la communication

^{1/} Des exemplaires des versions anglaise et française sont disponibles au Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, Scherfigsvej 8, DK-2100, Danemark.

entre les pays d'Europe sur les problèmes de sécurité alimentaire. De l'avis du représentant de l'OMS, même si la plupart des pays semblent posséder une législation et des règlements adéquats dans le domaine du contrôle des aliments, dans bien des cas, l'application pratique de ces lois demande encore à être améliorée.

62. La délégation de la Hongrie a souligné la nécessité de poursuivre les efforts visant à instaurer une plus étroite coopération sur les questions de sécurité alimentaire, vu les différences sensibles qui subsistent entre les pays. Le délégué de l'Autriche a donné une description du système de contrôle des aliments de son pays qui repose sur la loi alimentaire fédérale de 1975 et les règlements qui s'y rapportent. En outre, le Code alimentaire autrichien donne l'avis d'experts indépendants sous forme de directives et de conseils pour les inspections. Le contrôle des denrées alimentaires est du ressort des autorités régionales; toutefois, il peut utiliser les laboratoires entretenus par le Ministère fédéral de la santé et du milieu, ou les Etats et, au besoin, ceux des services de santé animale.

63. Le délégué de l'Espagne a indiqué que des nouvelles mesures de décentralisation et de délégation des responsabilités avaient été prises depuis la préparation de cette étude. Les autorités municipales ont été rendues responsables de l'application des règlements concernant les denrées alimentaires; elles dépendent directement d'organismes autonomes récemment créés auxquels a été confiée la responsabilité du contrôle de l'hygiène alimentaire, précédemment du ressort d'organes subsidiaires de l'administration centrale. Cette administration a cependant conservé le pouvoir législatif, le contrôle général des services et la surveillance des denrées qui entrent dans le commerce international.

64. A ce propos, on a signalé que la FAO et l'OMS publient régulièrement un périodique contenant un choix de nouvelles lois alimentaires importantes. 1/

65. Le délégué de la France a expliqué qu'à Paris, le contrôle des aliments n'est plus du ressort de la Préfecture de police, mais suit les mêmes règles que dans le reste du pays.

66. Le délégué de la Norvège a fait état de changements considérables survenus récemment. A partir du premier janvier 1980, une nouvelle loi sur le contrôle (Coordination) des denrées alimentaires contient des dispositions sur la coordination entre les ministères et les autorités locales responsables en matière de législation et de contrôle des aliments. Un Conseil pour le contrôle des denrées alimentaires a été créé pour assumer la direction de cette coordination.

67. Le délégué de l'Espagne a déclaré que son pays souhaiterait que soit donnée suite à cette étude. La création d'un système d'information rapide ayant pour but la prévention des maladies d'origine alimentaire présenterait un intérêt particulier.

68. Le Président a remercié la délégation de la Hongrie et le représentant de l'OMS d'avoir préparé cette enquête; à son avis l'étude des similitudes et des différences qui existent entre les systèmes actuels devrait être poursuivie, dans un but d'harmonisation et pour améliorer la coopération entre les pays.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE VINAIGRE DE FERMENTATION A L'ETAPE 4

69. Le Comité était saisi de l'Avant-Projet de norme précité tel qu'il figure à l'Annexe III du document ALINORM 79/19 et des observations à son sujet (CX/EURO 81/5) communiquées par la Tchécoslovaquie, le Danemark, la Norvège, la Pologne et la Suisse.

Titre et section 1 - Champ d'application

70. La délégation du Royaume-Uni, appuyée par la France, la Belgique, l'Espagne et la Pologne, a émis l'avis que le terme "fermentation" était superflu, étant donné que dans son pays tous les vinaigres étaient obtenus par fermentation et que la désignation "vinaigre" sur l'étiquette n'était pas autorisée pour les autres produits fabriqués à partir d'acide acétique de synthèse. Les délégations de la Suisse et de la Norvège ont déclaré qu'elles étaient en principe du même avis, même si dans leurs pays

1/ Alimentation et nutrition, FAO, Rome (paraît deux fois par an).

Recueil international de législation sanitaire, OMS, Genève (paraît 4 fois par an).

la loi autorisait l'emploi d'acide acétique. Toutefois, ces produits doivent être désignés sur l'étiquette par le mot vinaigre accompagné d'un qualificatif approprié. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, d'Autriche et des Pays-Bas ont fait savoir au Comité que dans leurs pays l'expression vinaigre était également utilisée pour désigner un produit obtenu à partir d'acide acétique, et que par conséquent les produits visés par cette norme devaient être désignés par l'expression "vinaigre de fermentation".

71. On est convenu qu'il s'agissait essentiellement d'une question linguistique découlant de l'utilisation traditionnelle du mot "vinaigre" pour différents produits. Le Comité décide que la norme ne visera que des produits obtenus par une double fermentation de matières premières appropriées d'origine agricole et que le texte exact du titre et de la section Champ d'application seront établis à l'occasion du débat consacré à la section 8 sur l'étiquetage (voir par. 94).

Section 2 - Définitions

72. Le Comité approuve la définition principale du produit qui figure à la section 2.1.1, mais décide toutefois de supprimer la seconde phrase concernant la pasteurisation ou la stérilisation du produit. Le Comité note la proposition de supprimer la troisième phrase de la section 2.1.1, et la phrase correspondante de la section 2.1.1.1, mentionnant les produits de fermentation caractéristique. On a fait valoir qu'il serait préférable que ces substances soient citées à la section 3, sous le titre Facteurs essentiels de composition et de qualité. Le Comité est convenu que l'ester éthylique de l'acide acétique était une substance qui devait aussi figurer sur cette liste. Le Comité décide de ne pas mentionner ces dispositions dans la définition et d'examiner par la suite s'il est nécessaire de les introduire à la section 3 (voir par. 86). On a attiré l'attention sur une erreur de traduction en espagnol du mot "acetous".

73. Le Comité décide de maintenir les phrases des alinéas 2.1.1.1 et 2.1.1.2 contenant des spécifications relatives à la matière première; on a en effet jugé important que seuls des vins répondant à toutes les spécifications de ce produit en tant que tel soient utilisés pour la production de vinaigre, sauf que la teneur en acide acétique des vins utilisés à cette fin peut être supérieure à celle des vins commercialisés sous cette désignation. La référence au vinaigre de marc est supprimée dans la section 2.1.1.2.

74. Il a été fait remarquer que le texte actuel de la section 2.1.1.3 - Vinaigre d'alcool - ne mentionnait pas l'alcool non rectifié en tant que matière première; cet alcool est cependant utilisé dans certains pays. Le Comité a également noté que dans certains pays l'expression anglaise "brandy" désigne également le cognac. Il décide de supprimer les expressions "(alcool rectifié, eau-de-vie, brandy)" dans la section 2.1.1.3 et de les remplacer par "de distillation". La délégation de l'Espagne a proposé de supprimer de la norme la référence au vinaigre d'alcool, ces produits n'ayant pas les caractéristiques que l'on attend du vinaigre, par suite de la distillation du produit intermédiaire après la fermentation alcoolique. Une délégation a proposé de supprimer également la section 2.1.1.5 (vinaigre de malt) et de mentionner le vinaigre de malt dans la section 2.1.1.4 (vinaigre de céréale). On a toutefois reconnu que le vinaigre de malt était un produit tout à fait particulier, possédant une saveur caractéristique obtenue par l'emploi d'orge maltée et en limitant les enzymes autorisés aux diastases présentes dans l'orge maltée. Dans la matière première destinée au vinaigre de céréales, l'hydrolyse peut être obtenue à l'aide d'une diastase isolée, d'un autre enzyme, ou même d'acides minéraux. Le Comité ne modifie pas les sections 2.1.1.4 et 2.1.1.5.

75. Le Comité a relevé une erreur dans la version française de la section 2.1.1.6 où l'expression "lactosérum" a été remplacée par "petit lait concentré".

76. Afin de préciser la nature exacte des matières premières pour le vinaigre de miel à la section 2.1.1.7, le Comité décide d'inclure une référence à la norme Codex pour le miel (CAC/RS 12-1969). La section 2.1.1.8 - vinaigre distillé - est amendée pour préciser que le processus de distillation a lieu une fois la fermentation acétique terminée.

77. Le Comité note les observations écrites de la Suisse visant à introduire une définition pour le vinaigre de citron. Il note également qu'il est fait référence à des aromatisants aussi bien dans les sections consacrées aux ingrédients facultatifs que dans celles concernant les additifs alimentaires; ces substances devraient par conséquent être mentionnées sur la liste des ingrédients. En outre le Comité approuve l'observation de la Norvège selon laquelle tous les vinaigres définis aux sections 2.1.1.1 à 2.1.1.8 peuvent être aromatisés; il décide de supprimer les définitions du vinaigre aromatisé (2.1.1.9) et du vinaigre avec jus de fruit (2.1.1.10) et d'introduire une référence aux ingrédients facultatifs dans la définition générale du vinaigre, à la section 2.1.1.

Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

78. Le Comité supprime la référence au marc qui figure dans la section 3.1.1 - Matières premières - et apporte quelques amendements corollaires pour que cette section corresponde à la section 2.1.1.3 amendée. On a souligné que le texte français, pour être correct, devrait mentionner "amidon (ou fécule)".

79. Le Comité a examiné de manière approfondie une proposition visant à réunir en une seule les sections 3.1.2 (Éléments nutritifs nécessaires aux acétobacters) et 4.6.1 (Phosphates d'ammonium), étant donné qu'il s'agit dans les deux cas d'auxiliaires technologiques de fabrication et de les mentionner soit dans la section 4.6 - Auxiliaires technologiques, soit sous 3.1.2. On a fait remarquer que les éléments nutritifs mentionnés sous 3.1.2, tels que les extraits et les autolysats de levure étaient des aliments, et ne devaient pas être confirmés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires; ils ne devraient donc pas figurer sur la liste de la section concernant les additifs alimentaires. A ce propos, on a également proposé d'ajouter les phosphates et autres substances si la liste de la section 4.6.1 devait être considérée comme une liste close; en effet, il sera difficile dans ce cas d'amender cet alinéa et la mention exclusive d'une seule substance pourrait entraver les progrès technologiques. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a soulevé le problème des auxiliaires technologiques de fabrication en général, et proposé de placer toute la section relative aux auxiliaires technologiques entre crochets ou de la retirer de la Norme et de la transformer en annexe à l'Avant-Projet de norme sur le vinaigre.

80. Le Secrétariat a rappelé que le Comité sur les additifs alimentaires travaillait toujours à l'élaboration d'un inventaire des auxiliaires technologiques et qu'il devrait être en mesure de fournir des indications plus précises sur les questions relatives aux auxiliaires technologiques après sa prochaine session. Le Comité décide par conséquent de remettre à plus tard la discussion de cette question, et de placer les sections 3.1.2 et 4.6.1 entre crochets pour indiquer qu'elles devront être réexaminées en temps utile. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a exprimé le désir qu'il soit mentionné dans le rapport que la liste 4.6.1 devrait être considérée comme liste ouverte dans l'attente d'une décision de caractère général du Comité sur les additifs alimentaires. La délégation du Royaume-Uni, tout en approuvant ces décisions, a réitéré sa proposition visant à ce que les phosphates d'ammonium soit mentionnés à la section 3.1.2.

Section 3.2 - Ingrédients facultatifs

81. On s'est demandé si des alinéas distincts (3.2.1 et 3.2.2) étaient nécessaires pour les épices, les herbes condimentaires et les fruits. Selon certaines délégations, vu que les extraits aromatisants sont également mentionnés dans la section sur les additifs alimentaires, les extraits et les parties de plantes pourraient être mentionnés à l'alinéa 3.2.1; d'autres délégations ont toutefois fait remarquer qu'il existait de bonnes raisons pour les citer séparément. On a fait remarquer qu'un certain nombre d'extraits d'herbes condimentaires étaient en fait des additifs alimentaires et seraient par conséquent couverts par l'alinéa 4.4. Le Comité décide d'amender comme suit l'alinéa 3.2.1: "les plantes, en particulier les herbes, les épices ou les fruits, ou des parties ou extraits de ces dernières utilisables comme aromatisants" et supprime les alinéas 3.2.2 et 3.2.3.

82. On a fait remarquer que les substances colorantes extraites du marc mentionnées à l'alinéa 3.2.4 étaient des anthocyanines et avaient comme telles été évaluées par le JECFA. Le Comité décide par conséquent de transférer cette disposition dans la section réservée aux additifs alimentaires (voir section 4).

83. La délégation suisse s'est engagée à communiquer au Comité pour sa prochaine session une limite maximale pour l'addition de petit lait (alinéa 3.2.5). Le Comité décide qu'à l'alinéa 3.2.6 l'addition de jus de fruit concentré est permise en quantité équivalente à celle qui est autorisée pour les jus de fruit non concentrés. Pour les alinéas 3.2.7 (sucres) et 3.2.8 (miel) le Comité décide d'introduire une référence aux normes Codex appropriées pour ces produits. Il a longuement discuté la question de la quantité de sel pouvant être utilisée comme ingrédient facultatif. Bien que la directive de la CEE autorise 100 grammes par 1000 ml pour le vinaigre de vin, les délégations ont estimé acceptable le chiffre de 20 grammes par 1000 ml. N'étant parvenu à aucune conclusion sur cette question, le Comité décide de placer le chiffre de 100 grammes entre crochets et d'inviter les gouvernements à faire connaître leur opinion sur cette question.

Section 3.3 - Teneur en acide acétique

84. Quelques délégations ont estimé trop élevée la teneur minimale de 5% et proposé les chiffres de 4 et 4,5%, des produits de cette acidité étant vendus dans leurs pays. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé de modifier comme suit le titre de la section 3.3: "Teneur en acide (exprimée en acide acétique)". On a longuement discuté de la stabilité pendant la conservation des produits ayant une teneur en acide acétique inférieure à 5%. Le Comité, à l'exception de l'Espagne et de la Suisse, est convenu que la teneur minimale en acide acétique du vinaigre de vin devait être de 6%. On s'est demandé s'il convenait également de fixer une limite maximale. On a fait remarquer que la technologie de la production était en elle-même limitante. En outre, on a fait remarquer que la teneur en acide acétique doit être exprimée en masse par volume (grammes par litre) conformément à l'usage suivi pour le contrôle des denrées alimentaires et dans le commerce. Le Comité décide d'établir la limite à 60 grammes par litre pour le vinaigre de vin et à 50 grammes par litre pour les autres vinaigres, calculées l'une et l'autre en acide acétique. Selon la délégation des Pays-Bas, la teneur minimale devrait être plus élevée si le produit ne renferme pas d'agents de conservation. La délégation de l'Espagne a également exprimé le désir que les teneurs minimales ci-dessus soient réexaminées.

85. On a attiré l'attention sur une faute d'impression; à l'alinéa 3.4, la teneur en alcool résiduel doit être 0,5 pour cent v/v dans la version anglaise. Le Comité décide d'introduire une limite distincte de 1% pour le vinaigre de vin, mais de la mettre entre crochets et d'inviter les gouvernements à faire connaître leurs observations.

86. Au sujet de la teneur minimale en extraits secs solubles de la section 3.5, une délégation a proposé d'introduire des valeurs différentes pour le vinaigre de vin et les vinaigres de fruits ou de petits fruits (14 g/l et 28 g/l). D'autres délégations ont estimé que la teneur minimale mentionnée dans l'Avant-Projet de norme était trop élevée et devrait être abaissée à 7-10 grammes par litre, ce qui correspond aux taux qui se forment normalement dans le vinaigre produit à partir de vin. Le Comité approuve une autre proposition appuyée par plusieurs délégations, à savoir de lier la spécification concernant l'extrait sec soluble à la teneur en acide, à savoir "au minimum 2 g/1 000 ml pour 1% d'acide acétique". On a expliqué que ces chiffres autoriseraient une production efficace de vinaigre à partir de vin à forte teneur en alcool, tandis que des spécifications trop hautes pour la matière sèche soluble empêcheraient d'obtenir par dilution des teneurs normales en acide acétique. Le Comité est également convenu de placer ces nouveaux chiffres entre crochets et de demander aux gouvernements de faire connaître leurs observations. Le Comité décide qu'un surplus d'observations de la part des gouvernements est nécessaire pour établir s'il convient de maintenir les dispositions concernant les produits de fermentation caractéristiques qui figuraient initialement aux alinéas 2.1.1 et 2.1.1.1 (voir aussi par. 72). Elles devraient dans ce cas être incorporées dans la section 3.5.

Section 4 - Additifs alimentaires

87. Plusieurs délégations ont appuyé une proposition visant à établir une seule disposition pour l'anhydride sulfureux présent soit comme additif alimentaire, soit à la suite d'un transfert, dans tous les vinaigres (alinéas 4.1 et 4.5.2). On a fait remarquer que l'utilisation d'anhydride sulfureux comme additif n'était pas autorisée par certains pays; toutefois il convient de préciser que l'anhydride sulfureux se forme dans le vinaigre comme substance transférée à partir des matières premières. Le SO₂ transféré ne doit pas être déclaré sur l'étiquette; toutefois les pays qui n'autorisent pas l'utilisation de cet additif devraient eux aussi déclarer le SO₂ sur l'étiquette dans le cas d'une seule disposition pour le SO₂ provenant des deux origines. On s'est demandé si la teneur de 50 mg/kg autorisée à l'alinéa 4.5.2 avait une fonction de conservation dans le produit fini; le SO₂ devrait-il dans ce cas être déclaré comme additif alimentaire ou une concentration minimale à des fins technologiques de l'ordre de 70 mg/kg devrait-elle être admise? Le Comité décide de supprimer les mots entre parenthèses de l'alinéa 4.1 et de réexaminer cette question, compte tenu de nouvelles observations.

88. Le Comité supprime les crochets dans l'alinéa 4.2 (Acide ascorbique).

89. Le Comité a été informé que pour des raisons technologiques les colorants au caramel fabriqués selon les procédés à l'ammoniaque ou au sulfite d'ammonium étaient utilisés pour les vinaigres; toutefois le colorant au caramel obtenu par le procédé à l'ammoniaque est exclu de la norme (alinéa 4.3). Le Comité note qu'une DJA a été fixée pour ces deux substances, mais que celle pour le colorant au caramel fabriqué selon le procédé à l'ammoniaque avait été provisoirement supprimée et l'était encore. Il note également que le JECFA procède actuellement à une nouvelle évaluation de la DJA pour les colorants au caramel fabriqués selon le procédé à l'ammoniaque, compte tenu de nouvelles données toxicologiques. Il décide de placer l'alinéa 4.3 entre crochets et de demander un supplément d'information sur ces questions.

90. Le Comité a été informé que les substances aromatisantes iso-naturelles et artificielles étaient soit interdites, soit non utilisées dans les vinaigres; il décide de retirer de la norme les dispositions à leur sujet (alinéa 4.4). On est convenu d'introduire un nouvel alinéa pour les exaltateurs d'arômes (alinéa 4.5) et de modifier en conséquence la numérotation des autres alinéas de la section 4. Le nouvel alinéa 4.5 ne contient actuellement des dispositions que pour les glutamates monosodiques, monopotassiques et calciques. Les gouvernements pourraient toutefois souhaiter communiquer d'autres propositions.

Section 5 - Contaminants

91. La délégation de la Pologne a réaffirmé qu'à son avis les limites pour les contaminants étaient trop élevées et suggéré les valeurs qu'elle avait proposées à la onzième session du Comité (voir ALINORM 79/19, par. 75). Le Comité s'est demandé s'il convenait de considérer les acides minéraux libres comme des contaminants, étant donné que le sulfate se forme au cours du processus normal de fabrication et pourrait donc être mentionné à l'alinéa 3.3. On a fait valoir que le sulfate qui se forme de cette manière devrait avoir un ion antagoniste; alors il se présente sous forme d'acide minéral libre lorsqu'il se forme à partir de SO₂. Par ailleurs les contaminants sont caractérisés par les effets néfastes qu'ils exercent sur la santé; cela est notamment le cas pour le SO₂. On a aussi attiré l'attention sur l'importance de la valeur du pH du produit, dont il est toutefois possible de tenir compte en choisissant une méthodologie appropriée pour la détermination des acides minéraux libres. Le Comité, estimant que des informations plus complètes sont nécessaires sur les différents problèmes mentionnés ci-dessus, décide de placer les limites maximales entre crochets.

Section 6 - Hygiène

92. La délégation de l'Espagne a fait remarquer que le mot "anguillule" était traduit de façon incorrecte dans la version espagnole de la norme.

Section 8 - Etiquetage

93. Le Comité a examiné une proposition préparée par un certain nombre de délégations visant à amender comme suit les alinéas 8.1.1, 8.1.2.5 et 8.2:

Alinéa 8.1.1

8.1.1 Le nom du produit doit être:

- i) pour les produits conformes aux dispositions des sections 2.1.1.1 à 2.1.1.8, le nom pertinent tel que défini dans ces alinéas;
- ii) pour les vinaigres renfermant plus d'un des types de produits cités aux alinéas 2.1.1.1 à 2.1.1.8, "vinaigre de x" où "x" représente la liste complète des noms des types de produits.

94. On a fait remarquer que la proposition ci-dessus avait pour but d'éviter l'emploi des deux termes "vinaigre" et "vinaigre de fermentation". Plusieurs délégations ont fait savoir qu'elles ne pouvaient pas approuver que l'on interdise l'emploi du terme "vinaigre" sans qualificatif, étant donné qu'il s'agissait du nom traditionnel pour ce produit dans leurs pays. La déclaration de l'origine de la matière première devrait être facultative. Le Comité décide de rendre obligatoire l'utilisation du terme "vinaigre" pour les produits visés par la norme et d'autoriser l'emploi d'une mention qualificative, conformément aux alinéas (i) et (ii) du par. 93. Le Secrétariat a été prié de modifier le titre et le champ d'application de la norme conformément à la décision ci-dessus. La délégation des Pays-Bas n'a pas été en mesure de souscrire à cette décision, car elle signifie que le nom "vinaigre" sans mention qualificative ne peut être utilisé pour le produit obtenu à partir d'acide acétique, produit traditionnellement désigné aux Pays-Bas par le nom de "vinaigre" ("azyn" en néerlandais).

95. Le Comité décide de modifier comme suit l'alinéa 8.1.2:

"8.1.2 Lorsque un (ou des) ingrédient(s) a (ont) été ajouté(s) en conformité avec l'alinéa 3.2 et/ou 4.4 et confère sa (ses) saveur(s) distinctive(s) au produit, le nom du produit doit être accompagné du terme descriptif approprié".

96. Le Comité supprime également l'alinéa 8.1.3 étant donné que l'alinéa 4.4(ii) correspondant a lui-même été supprimé et décide de supprimer encore les termes "vinaigre naturel" et "vinaigre pur" dans l'alinéa 8.1.4. Il conserve cependant le reste de l'alinéa 8.1.4, étant donné qu'il fait référence à des informations utiles pour le consommateur. Le Comité estime inutile l'alinéa 8.1.5 concernant l'emploi de nom de fantaisie, et supprime cet alinéa.

97. Le Comité est convenu d'ajouter les mots ci-après à l'alinéa 8.2:

"Lorsqu'un vinaigre est obtenu exclusivement à partir d'un seul produit de base, et qu'aucun autre ingrédient n'a été ajouté, il ne faut pas fournir de liste d'ingrédients",

Datage

98. Le Comité a été informé des instructions qui figurent dans les Lignes directrices révisées pour le datage des denrées alimentaires préemballées selon lesquelles les Comités du Codex doivent prévoir des dispositions pour le datage lorsqu'ils élaborent des normes. Un certain nombre de pays ont reconnu que le vinaigre était utilisé comme agent de conservation dans d'autres aliments, et qu'il n'était donc pas nécessaire de prévoir une forme de datage, quelle qu'elle soit. Dans un pays, seul le vinaigre n'est pas tenu de respecter les dispositions générales relatives au datage obligatoire. On a attiré l'attention sur les vinaigres à faible teneur en acide et la délégation de l'Espagne a soumis une proposition émanant des organisations de consommateurs et des autorités gouvernementales selon laquelle les dates de durabilité minimale et de fabrication devraient être déclarées. La majorité des membres du Comité s'est déclarée contraire à l'introduction dans la norme de dispositions concernant le datage.

Section 8.6 - Identification des lots

99. La délégation de la Suisse a proposé de changer cette section et d'exiger simplement le marquage des récipients qui sont généralement des bouteilles de verre. On est convenu de demander des conseils à ce sujet au Comité sur l'étiquetage.

Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

100. Le Président a fait remarquer qu'il fallait encore mettre au point les dispositions relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage de cette norme. Le Comité a accepté l'aimable offre de M. Roberto Conty Larrez, du Service central de liaison avec le Codex en Espagne, d'examiner les données fournies par les gouvernements et d'élaborer le texte de la section 9 pour la prochaine session du Comité. Le Président a instamment invité les gouvernements à communiquer sans délai des données appropriées à M. R. Conty Larrez, Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, Ministerio de Sanidad y Seguridad Social, Pº del Prado, 18-20, Madrid 14, Espagne.

Etat d'avancement de la norme

101. Le Comité décide de faire passer l'Avant-Projet de norme pour le vinaigre à l'étape 5 de la Procédure. On trouvera la version amendée de cette norme à l'Annexe II du présent rapport.

EXAMEN DE LA NECESSITE D'AMENDER LA NORME RECOMMANDEE POUR LE COCKTAIL DE FRUITS EN CONSERVE (CAC/RS 78/1976)

102. A sa onzième session, le Comité avait déclaré qu'à son avis la liste des ingrédients mentionnés dans la Norme pour le cocktail de fruits en conserve était indument restrictive (pêches, poires, ananas, cerises et raisins). Le Comité avait par conséquent suggéré qu'il devrait être possible de choisir un fruit dans un groupe d'ingrédients fruits présentant des similitudes, par exemple, en utilisant des pommes au lieu de poires ou des abricots au lieu de pêches. Cette question avait été transmise au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités pour examen (ALINORM 79/19, par. 17-18).

103. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a réaffirmé à sa 15^e session qu'à son avis le cocktail de fruits était un produit commercialisé depuis de nombreuses années avec une composition correspondant à celle mentionnée dans la norme recommandée. On trouvera d'autres observations du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités sur cette question dans le document ALINORM 81/20, par. 9 et 10. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités avait décidé (i) d'inviter la délégation de l'Australie à préparer un document de travail sur la possibilité d'élargir la gamme d'ingrédients fruits et (ii) d'établir un petit groupe de travail chargé d'examiner le document australien par correspondance et de faire rapport à la seizième session de ce comité. Le Comité note que ce groupe de travail comprend les pays suivants: Australie, République fédérale d'Allemagne, Japon, Afrique du Sud, Thaïlande et Etats-Unis.

104. Le Comité est convenu d'attendre les résultats des délibérations du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités sur ce sujet et d'inscrire cette question à l'ordre du jour de sa prochaine session.

EXAMEN DE LA NECESSITE D'UN CALIBRAGE DANS LA NORME RECOMMANDEE POUR LES PETITS POIS EN CONSERVE (CAC/RS 58/1972)

105. A sa onzième session, le Comité avait décidé de proposer à la Commission, lors de sa treizième session, d'amender la Norme recommandée pour les petits pois en conserve (CAC/RS 58/1972) aux fins d'introduire une disposition facultative sur le calibrage. Le Comité avait proposé l'adoption d'un plan de calibrage particulier qui figurait à l'Annexe IV du rapport de la dernière session (ALINORM 79/19). On trouvera aux paragraphes 81 et 83 du document ALINORM 79/19 les observations communiquées à la Commission par le Comité à l'appui de sa proposition.

106. La Commission a transmis cette question au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, en lui recommandant de tenir également compte du système de classement par calibre qui figure dans la Norme recommandée pour les petits pois surgelés (CAC/RS 41-1970).

107. A sa quinzième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités est convenu que tout système de classement par calibre devrait être facultatif; il n'est toutefois pas parvenu à un accord sur un système particulier à incorporer à la norme. Il a estimé en conclusion que si les pays européens souhaitaient élaborer un système de calibrage pour l'Europe, ils pourraient en saisir à nouveau la Commission.

108. Le Comité a été informé par l'observateur de la Communauté européenne que le système de classement par calibre qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 79/19 n'était pas un système officiel de la CEE, il s'agit par contre d'un système adopté il y a des années par l'industrie de plusieurs pays d'Europe au titre d'un accord librement consenti. La délégation des Pays-Bas a déclaré que les résultats d'une enquête auprès des producteurs indiquaient que la question du calibrage des petits pois n'était pas du tout prioritaire. A son avis, les désignations proposées dans le système de classement par calibre qui figure à l'Annexe IV d'ALINORM 79/19 ne sont pas très explicites, et n'aidaient pas le consommateur. Le Comité a été informé par la délégation de Hongrie que le système de calibrage de la CAEM était semblable à celui proposé à l'Annexe IV d'ALINORM 79/19; toutefois la CAEM utilise une nomenclature différente pour les divers calibres. La délégation de la Suisse a fait savoir au Comité qu'il manquait une partie du texte de la section B dans la version française du document consacré à cette question - CX/EURO 81/2, Partie II - si on la compare à la version originale anglaise.

109. Le Comité décide de ne pas poursuivre l'examen de cette question pour l'instant, mais invite les pays intéressés de la région Europe à faire connaître leurs suggestions pour une amélioration de la nomenclature, et que celles-ci seront examinées à la prochaine session du Comité. On est convenu que tout système de classement par calibre qui pourrait être adopté devrait être facultatif et non obligatoire.

EXAMEN DE LA NECESSITE D'AMENDER LA NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LE MIEL (CAC/RS 12-1969)

110. Le Comité a rappelé qu'il avait déjà examiné cette question à sa onzième session (ALINORM 79/19, par. 25-39). Les gouvernements avaient été invités par la suite (circulaire CL 1979/28) à communiquer des données analytiques sur la teneur en eau, l'activité diastatique et la teneur en HMF pour les principaux types de miel naturel. Des réponses sont parvenues de la République fédérale d'Allemagne, de la Pologne et du Royaume-Uni.

111. A sa treizième session, la Commission a été informée que le Comité examinait la possibilité d'amender certaines dispositions de la Norme pour le miel. Les avis

exprimés au cours de la session de la Commission sur cette question sont exposés aux paragraphes 302 à 305 d'ALINORM 79/38. Au cours de cette session de la Commission plusieurs délégations ont été de l'avis que dans le cas où la norme pour le miel serait révisée elle devrait être transformée en norme mondiale, vu l'importance du miel dans le commerce international. La Commission a noté que la plupart des acceptations notifiées pour cette norme jusqu'à maintenant provenaient de pays non européens, et que certains d'entre eux n'acceptaient la norme régionale qu'assortie de dérogations spécifiées. La Commission a demandé au Secrétariat d'examiner les dérogations spécifiées qui avaient été notifiées par les gouvernements et de faire rapport sur cette question au Comité exécutif.

112. On trouvera les conclusions du Secrétariat après l'examen des dérogations spécifiées notifiées par les gouvernements dans le document CX/EURO 80/2, section C du par. 6. Le Comité exécutif a demandé au Secrétariat d'inviter les gouvernements membres à faire connaître leur opinion sur les questions suivantes: (i) est-il nécessaire d'amender la norme pour le miel ?; (ii) la norme devrait-elle être une norme mondiale plutôt qu'une norme régionale européenne ? et (iii) quel serait l'organe le plus approprié pour mettre au point une norme révisée sur une base mondiale. Le Comité exécutif a également décidé que les Comités de coordination régionaux devraient faire connaître leurs vues sur ces questions et que les réponses parvenues des gouvernements membres, ainsi que les vues exprimées par les comités de coordination, seraient communiquées à la Commission, lors de sa quatorzième session. Une circulaire sur ces questions a été distribuée aux gouvernements en novembre 1980 (CL 1980/48). Le Comité a été informé que les réponses parvenues jusqu'à ce jour indiquaient qu'il est nécessaire d'amender cette norme et que celle-ci devrait être une norme mondiale plutôt qu'une norme régionale européenne.

113. La délégation de la Pologne a attiré l'attention sur une correction à apporter aux observations polonaises qui figure dans le document CX/EURO 81/2, Partie II. Dans la section c du par. 4(ii), il faut remplacer miel de luzerne par miel de trèfle. Selon les délégations de la République fédérale d'Allemagne, du Royaume-Uni, de la Suisse et l'observateur de la CEE, les données communiquées jusqu'à ce jour ne justifient pas pour le moment une modification de la norme. La délégation de la Pologne a déclaré que la norme était acceptable telle qu'elle; toutefois, elle proposerait certains amendements au cas où il serait décidé de la modifier. L'observateur du Mexique a fait savoir que certaines dispositions de la norme étaient difficiles à respecter. La délégation de l'URSS a fait valoir que la disposition relative à la teneur en eau soulevait quelques difficultés dans le cas de certains miels d'URSS. Il existe encore d'autres différences entre les dispositions de la norme et les règlements de l'URSS. La délégation de la Suisse a toutefois estimé que la teneur maximale en eau mentionnée dans la norme pourrait être ramenée de 22 pour cent à 21 pour cent.

114. En ce qui concerne la question de savoir si cette norme devrait être une norme régionale européenne ou une norme mondiale, les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la Suisse et l'observateur de la CEE se sont déclarées en faveur d'une norme mondiale pour le miel, plutôt que d'une norme régionale européenne. Le Président du Comité s'est lui aussi déclaré en faveur d'une norme mondiale pour le miel, si tel était le désir de la Commission. Aucune délégation et aucun observateur n'a exprimé un avis contraire. En conclusion, le Comité ne fait aucune objection à ce qu'une norme mondiale pour le miel remplace la norme régionale européenne.

115. Au sujet de la question concernant l'organe le plus approprié pour élaborer une norme révisée à l'échelle mondiale, le Secrétariat a indiqué qu'un certain nombre de pays avaient dans leur réponse exprimé l'opinion que cet organe pourrait être le Comité sur les sucres. D'autres pays ont proposé que le Comité du Codex sur les sucres, qui a été ajourné sine die, reprenne ses travaux, ou que la révision de cette norme soit entreprise par correspondance, comme dans le cas de la norme pour le fructose.

116. La délégation du Royaume-Uni a fait valoir que les autorités de son pays accepteraient difficilement que le Comité du Codex sur les sucres reprenne ses activités uniquement pour s'occuper de la révision de la Norme pour le miel. Une révision par correspondance ne semble pas être une solution très heureuse. La délégation du Royaume-Uni s'est donc demandé si le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités ne serait pas l'organe indiqué pour entreprendre cette révision, s'il accepterait de s'en charger vu le travail qu'il accompli sur les confitures.

117. Le Secrétariat a rappelé les observations du Président du Comité selon lesquelles lors de l'élaboration de cette norme en tant que norme régionale européenne, les pays intéressés non européens avaient eu toute latitude d'exprimer leurs vues, certains d'entre eux ayant participé activement aux travaux de mise au point de cette norme. Le Secrétariat a rappelé que cette norme avait été élaborée en tant que norme régionale, au terme du Règlement intérieur de la Commission, et seuls les pays membres de la région pouvaient participer au vote auquel aurait pu donner lieu l'amendement ou l'adoption de cette norme. L'élaboration de cette norme remonte aux premières années de la Commission, lorsqu'on devait à coups d'erreurs et de tentatives accumuler une expérience sur la meilleure manière de mettre au point des normes internationales acceptables. Depuis lors, l'expérience acquise au cours des années a fait que le recours au vote de la mise au point de normes est devenu rare, et a même disparu. Tout est par contre mis en oeuvre pour parvenir à un consensus.

118. Le droit de vote dont il est question au paragraphe 117 concerne les normes élaborées pour une région ou un groupe de pays. Le Comité a toutefois affirmé à l'unanimité son désir qu'une norme mondiale pour le miel soit mise au point à la place de la norme régionale européenne actuelle. Il est vrai que dans l'ordre normal des choses on pourrait s'attendre à ce qu'une norme mondiale soit élaborée par un Comité mondial, plutôt que régional. Toutefois, la Commission pourrait envisager dans les circonstances actuelles de confier cette responsabilité au Comité de coordination pour l'Europe, étant entendu que tous les pays intéressés participeraient à ce travail sur pied d'égalité. Le Secrétariat note que le Comité, aux termes de l'alinéa (g) de son nouveau mandat, "... s'acquitte de telles autres tâches que peut lui confier la Commission". Il serait toutefois nécessaire de contrôler si cette idée soulève des difficultés en ce qui concerne le Règlement intérieur. Le Président et les membres de ce Comité ont exprimé le désir de se charger de la responsabilité de la mise au point d'une norme mondiale pour le miel avec la participation entière de tous les pays non européens intéressés, si la Commission devait l'inviter à le faire.

EXAMEN DE QUESTIONS CONCERNANT LES SECTIONS RELATIVES AUX SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES (SECTION 5.2) ET AUX METHODES D'ANALYSE (SECTION 8) DE LA NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES

119. Le Comité avait établi un Groupe de travail chargé d'examiner les questions précitées, compte tenu des documents disponibles, et de faire rapport pendant la session (voir par. 6). Le Président du groupe de travail, M. P. Rossier de la Suisse, a présenté le rapport du Groupe de travail ci-après.

120. "Le Groupe de travail ad hoc était composé de délégués des pays suivants: Autriche, République fédérale d'Allemagne, France, Hongrie, Mexique, Portugal, Arabie saoudite, Espagne, Suisse (Président), Royaume-Uni et Yougoslavie, d'observateurs de la CEE et de l'ISO ainsi que de membres du Secrétariat de la FAO. Le Groupe de travail était saisi d'un document de travail (CX/EURO 81/2, Partie II) préparé par le Secrétariat sur les problèmes que posent les sections relatives à l'hygiène et aux méthodes d'analyse de la Norme sur les eaux minérales naturelles, ainsi que des documents de travail antérieurs mentionnés dans le document CX/EURO 81/2".

Spécifications biologiques

121. Le Président a fait savoir qu'à sa seizième session, le Comité sur l'hygiène alimentaire avait, pour plusieurs raisons, formulé des critiques à l'encontre de cette section de la norme, telle qu'elle figure à l'Annexe III du document ALINORM 79/19; ce Comité avait par conséquent estimé qu'il n'était pas en mesure de la confirmer. Il avait en particulier demandé que l'on démontre à l'aide de preuves la nécessité des spécifications de la section 5.2.2 (ALINORM 79/13A, par. 110-119). On a reconnu que la Commission avait jugé que cette norme ne devrait pas être publiée avant que toutes ses dispositions aient été confirmées. Toutefois, l'opinion a prévalu que cela retarderait injustement la publication de la norme; compte tenu de la situation actuelle, le Comité décide de demander à la Commission la permission de publier cette norme en faisant figurer la phrase "à mettre au point" à la section 5.2.

122. Au cours des débats, il s'est avéré que trois solutions s'offraient au Groupe de travail:

- (i) remplacer le texte de la section 5.2 par une référence au Code d'usages en matière d'hygiène pour l'extraction, le traitement et la commercialisation des eaux minérales naturelles que le Comité sur l'hygiène alimentaire met actuellement au point, qui pourrait être soit une référence semblable à celle qui figure à la section 5.1, soit les spécifications pour le produit fini de ce code insérées dans la Norme en tant que disposition obligatoire.
- (ii) modifier la section 5.2 de la Norme compte tenu des critiques formulées par le Comité sur l'hygiène alimentaire, en cherchant une solution de compromis tel que par exemple:
 - remplacer l'alinéa 5.2.2 par un critère pour les coliformes, sans citer expressément les E. coli;
 - supprimer l'alinéa 5.2.3, étant donné que seul le Comité sur l'hygiène alimentaire estime qu'il est de caractère consultatif;
 - maintenir l'alinéa 5.2.4 en tant que disposition obligatoire;
 - supprimer l'alinéa 5.2.5.
- (iii) défendre la section actuelle sur l'hygiène contre les critiques du Comité sur l'hygiène alimentaire.

123. Le Groupe de travail a noté que la solution (i) signifierait maintenir le caractère obligatoire actuel des spécifications, en faisant référence à un code d'usages consultatif qui doit encore être mis au point. Il serait difficile d'affirmer qu'en élaborant ce code d'usages, le Comité sur l'hygiène alimentaire ait une pleine connaissance des problèmes particuliers et des propriétés des eaux minérales naturelles, notamment celles de la région d'Europe. On a également fait valoir que ce code d'usages se trouvait actuellement à l'étape 3 et qu'il faudra plusieurs années avant qu'il soit adopté.

124. A propos de la solution ii), plusieurs délégations ont estimé important de conserver les critères pour les coliformes et les streptocoques en tant qu'indicateurs de la contamination fécale et que l'épreuve pour E. coli était un indicateur utile de la source et du degré de contamination. En outre, même si le Comité sur l'hygiène alimentaire a souligné l'importance des spécifications relatives au produit fini pour protéger les intérêts des pays consommateurs, il est néanmoins important d'évaluer les propriétés microbiologiques de l'eau à la source (voir section 5.2.3) pour faciliter la détection de toute contamination après extraction. L'état microbiologique de l'eau à l'étape de la commercialisation est également important (section 5.2.5).

125. En ce qui concerne la solution iii), il a été admis que défendre les dispositions d'hygiène contre les critiques formulées par le Comité sur l'hygiène alimentaire revenait à renvoyer l'adoption de la norme, et qu'il se pourrait bien que le Comité sur l'hygiène alimentaire concentre toute son attention sur le projet de Code d'usages, aux dépens de

l'examen de la section 5.2. Toutefois, on a estimé qu'en formulant ses commentaires sur la section 5.2, le Comité sur l'hygiène alimentaire n'avait pas prêté une attention suffisante au caractère particulier et aux caractéristiques des eaux minérales naturelles, aussi le Groupe de travail a-t-il émis l'opinion que ce qui précède, ajouté aux points mentionnés au paragraphe 124 ci-dessus, suffisait pour recommander le maintien tel quel de la section 5.2. Il recommande en outre que les arguments avancés pour justifier la section 5.2 devraient être soumis à l'examen des gouvernements par correspondance, les réponses étant adressées à M. P. Rossier qui s'est offert pour coordonner ce travail.

Méthodes d'analyse (ALINORM 79/23, Annexe V)

126. Le Groupe de travail est convenu qu'en plus des méthodes déjà mentionnées dans la norme, des méthodes de référence devraient être données pour les substances suivantes qui constituent les éléments déterminant le caractère des eaux minérales.

Sodium	Chlorure
Potassium	Sulfate
Magnésium	Carbonate et Bicarbonate
Calcium	Anhydride carbonique libre (CO ₂)

En outre, le Groupe de travail a recommandé de remplacer à l'alinéa 3.1.6.2 le point g) acide silicique (SiO₂) par g acide silicique (H₂SiO₃) et d'introduire une méthode de référence pour l'acide silicique (H₂SiO₃). Le Groupe de travail a été d'avis que des difficultés surgiraient dans le commerce international si les méthodes de références ci-dessus n'étaient pas introduites dans la norme, étant donné surtout que ces éléments sont généralement déclarés sur l'étiquette.

127. Le Groupe de travail a recommandé au Comité d'inviter le professeur Ninard qui dispose d'un centre de documentation à compiler la bibliographie qui figure dans "Méthodes proposées pour l'analyse et l'échantillonnage des eaux minérales" in extenso, en langue originale, de manière à ce qu'elle soit disponible lors de la session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui se tiendra à Budapest du 11 au 15 mai 1981.

128. Le Groupe de travail a fait remarquer qu'à son avis, le Projet de norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles, tel que reproduit à l'Annexe II du document ALINORM 78/19, contient les erreurs d'impression ci-après: à l'alinéa 3.2.16 pour activité Ra 226 3,0 pCi/l au lieu de 30 pCi/l, et à l'alinéa 4.2 "activité bêta totale (à l'exception de K⁴⁰ et H³): pas plus de 10 pCi/l", au lieu de "1 pCi/l". Le Secrétariat a été invité à contrôler ces questions.

129. Le Groupe de travail a noté que le Comité sur les additifs alimentaires avait confirmé provisoirement quelques-uns des contaminants mentionnés à la Section 4. Le Comité avait demandé que l'on définisse avec plus de précision l'exactitude des méthodes compte tenu des tolérances. Des précisions sur ces méthodes figureront également dans le document que préparera le professeur Ninard, qui sera communiqué au comité compétent.

130. Le Comité a approuvé le rapport ci-dessus (par. 121-125) et décide d'adopter la troisième solution proposée, à savoir de poursuivre par correspondance l'élaboration de la section 5.2 sur la base du texte actuel de cette section qui figure à l'Annexe II du document ALINORM 79/19. On est convenu que les renseignements demandés au par. 125 seraient adressés à:

M. P. Rossier
Service central de liaison avec le Codex pour la Suisse
c/o Abt. Lebensmittelkontrolle
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne (Suisse)

si possible avant fin septembre 1981, pour soumission à la prochaine session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

131. Le Comité décide en outre d'inviter le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à lui donner la possibilité d'examiner de manière approfondie le Code en matière d'hygiène pour l'extraction, le traitement et la commercialisation des eaux minérales naturelles, de préférence lorsque ce code sera à l'étape 5.

132. Le Comité approuve aussi les propositions concernant la façon de poursuivre l'élaboration des méthodes d'analyse qui n'ont pas encore été confirmées (voir par. 126 et 127 ci-dessus).

133. Le représentant de l'ISO a informé le Comité qu'un certain nombre de méthodes élaborées par l'ISO pourraient être examinées avec celles que le Groupe de travail a déjà étudiées. Il a accepté d'en communiquer le texte complet, accompagné de tous les documents explicatifs et de soutien au professeur Ninard qui a bien voulu se charger de l'examen de ces méthodes supplémentaires. Il faudrait également communiquer des renseignements qui pourraient exister sur l'applicabilité de ces méthodes aux eaux minérales. Copies de ces données seront également adressées à M. Rossier et au coordonnateur pour l'Europe.

134. Le Président a remercié les membres du Groupe de travail pour l'excellent travail accompli et en particulier M. Rossier et le professeur Ninard pour leur aimable offre de préparer une nouvelle documentation à soumettre au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et les additifs alimentaires.

OBSERVATIONS CONCERNANT LE PROJET DE NORME POUR LE SEL DE QUALITE ALIMENTAIRE

135. Le Président du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, Dr A. Febervee (Pays-Bas), a présenté le Projet de norme pour le sel de qualité alimentaire qui a été transmis pour observation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires à sa quatorzième session à tous les comités de coordination. Le Projet de norme se trouve à l'Annexe I du document CX/EURO 81/2, Partie II. Dans ses remarques introductives, le Dr Febervee a brièvement retracé les travaux du Comité sur les additifs alimentaires à la Commission; qui ont conduit à la mise au point de la norme sur le sel. L'observateur du Comité européen pour l'étude du sel (ECSS) a fourni des renseignements complémentaires sur le sel de qualité alimentaire, concernant également le Projet de norme.

136. A propos de la section Champ d'application, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a émis l'avis qu'il n'était pas nécessaire de faire figurer la troisième phrase qui est de caractère négatif et qui indique le type de sel auquel la norme ne s'applique pas. Le Président a expliqué que des phrases de caractère similaire se trouvaient dans d'autres normes Codex dans les cas où il pouvait y avoir des doutes sur les produits visés ou non par la norme.

137. En ce qui concerne la section sur les additifs alimentaires, un certain nombre de délégation ont estimé que la liste des additifs alimentaires était trop longue et pourrait peut-être être diminuée. Elles admettaient difficilement que tous les additifs mentionnés soient technologiquement nécessaires. En réponse à cette remarque on a précisé que les limites maximales générales d'utilisation fixées pour ces substances étaient basses. En outre, la présence d'une longue liste ne signifie pas que tous les additifs seront utilisés. Il s'agit plutôt d'une liste d'additifs au choix.

138. La délégation du Royaume-Uni a estimé que la limite maximale de 10 mg/kg pour les ferrocyanures était trop basse pour empêcher l'agglomération du sel; à son avis, le chiffre de 20 mg/kg serait plus approprié. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a approuvé cette remarque.

139. Au sujet de la section relative aux contaminants, la délégation du Royaume-Uni a fait savoir qu'à son avis, la teneur maximale à l'examen pour le cadmium [0,5] mg/kg était trop élevée. On a calculé au Royaume-Uni que si tous les sels renfermaient une telle proportion de cadmium, le sel contribuerait pour moitié à l'absorption totale de cadmium dans le régime alimentaire. Le Président du Comité a également estimé que la limite pour le cadmium était relativement élevée, notant toutefois que ce chiffre était entre crochets et pouvait par conséquent être modifié. Il a estimé que le chiffre de 0,2 mg/kg pourrait être satisfaisant.

140. Selon l'observateur de la CEE il conviendrait de réviser la section 7.1, Nom du produit, de manière à ce que le nom du produit soit "sel" au lieu de "sel de table", "sel de cuisine", ou "sel marin", en exigeant que l'origine du sel soit également mentionnée séparément sur l'étiquette, qu'il s'agisse de sel marin ou de sel gemme. Les délégations de la France et des Pays-Bas se sont rangées à cet avis. La délégation de la France a émis des doutes sur la nécessité d'établir par exemple une distinction entre le "sel de cuisine" et le "sel de table". Le Président du Comité du Codex sur les additifs alimentaires a souligné qu'il n'existait pas dans la norme de définition du "sel de table" et du "sel de cuisine"; il serait toutefois possible de préciser les différences qui existent entre le gros sel et le sel fin.

141. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé de supprimer à l'alinéa 7.6 la référence au "lot", étant donné que la production est continue et qu'il était difficile de définir les "lots". On a cependant fait valoir qu'un lot pouvait être défini dans le cas du sel en paquet.

EXAMEN D'UN DOCUMENT D'INFORMATION ET D'UN AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LA MAYONNAISE ET LES PRODUITS APPARENTES

142. Le Secrétariat, en introduisant cette question, a rappelé qu'à sa onzième session le Comité était convenu qu'il serait souhaitable d'entreprendre l'élaboration d'une norme générale ou de lignes directrices pour la mayonnaise et les produits du type mayonnaise (ALINORM 79/19, par. 95). A sa treizième session, la Commission a été informée de cette proposition et a décidé que le Comité pouvait entreprendre la normalisation de ces produits (ALINORM 79/38, par. 296). Aucun pays n'ayant été désigné pour préparer un avant-projet pour une telle norme, le Président du Comité a demandé au Secrétariat de se charger de ce travail, compte tenu des projets de directives CEE concernant la mayonnaise et les autres sauces condimentaires émulsionnées (version modifiée du 8 mars 1976). L'avant-projet préparé par le Secrétariat figurait dans le document CX/EURO 81/6.

143. Le Comité note que le projet de norme contient des dispositions pour des produits du type "salad cream", "salad dressing", sauce béarnaise, sauce tartare, etc. Il a toutefois exprimé en général l'opinion que ces produits présentaient trop peu de similitudes avec la mayonnaise pour permettre de les considérer tous ensemble de manière satisfaisante dans une seule norme. Il a estimé qu'il serait plus avantageux de commencer à mettre au point une norme pour la mayonnaise, la mayonnaise aromatisée (aioli) et la mayonnaise au citron et d'examiner par la suite s'il convenait d'élaborer une norme pour les produits du type mayonnaise tels que la "salad cream", la sauce béarnaise, etc.

144. Le Comité a accepté l'offre de la délégation de la République fédérale d'Allemagne de préparer un avant-projet révisé de norme pour la mayonnaise, à soumettre pour examen au Comité à sa prochaine session. Il invite le Secrétariat à distribuer une circulaire invitant les gouvernements à adresser au rapporteur:

Dr Wilhelm Hellwig
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2

toute observation qu'ils jugeraient opportune ou tout matériel qu'ils estimeraient utile à la mise au point de l'avant-projet de norme révisé. Pour permettre au rapporteur de préparer cet avant-projet et de le distribuer aux gouvernements en temps voulu, avant la prochaine session, les gouvernements ont été invités à faire parvenir leurs observations ou toute autre documentation jugée utile au rapporteur, avant mi-octobre 1981.

TRAVAUX FUTURS

145. Le Comité note qu'à sa prochaine session, il devra examiner les questions suivantes:

- i) Projet de norme pour le vinaigre
- ii) Avant-Projet de norme pour la mayonnaise
- iii) Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux minérales naturelles
- iv) Rapports des pays membres de la région sur les acceptations des normes Codex
- v) Rapports intérimaires des organisations internationales et des groupements économiques qui s'occupent en Europe d'harmoniser et de normaliser les spécifications applicables aux aliments
- vi) Rapport de la délégation de la Hongrie établissant une comparaison entre les normes recommandées du Codex et les normes correspondantes du CAEM, et rapport intérimaire examinant dans quelle mesure il a été possible d'harmoniser les normes du CAEM avec les normes Codex recommandées
- vii) Faits récents concernant l'enquête sur les services de contrôle et d'inspection des aliments en Europe
- viii) Nouvel examen de la possibilité d'amender la Norme recommandée pour le cocktail de fruits en conserve
- ix) Nouvel examen de la question du classement par calibre des petits pois en conserve.

146. Le Comité a passé en revue la liste des questions dont il pourrait éventuellement s'occuper qui figure au paragraphe 94 du rapport de sa dernière session. Il a noté que la plupart de ces questions sont, au terme de leur mandat, du ressort d'autres comités du Codex, notamment du Comité sur les additifs alimentaires et du Comité sur l'hygiène alimentaire. Le Comité estime cependant que la question "Examen des procédures nationales de certification dans le contrôle des denrées alimentaires, compte tenu des travaux entrepris par l'OCDE et la CEE(NU)" était une question intéressante et a invité le représentant de l'OMS à la prendre en considération étant donné qu'il s'agit d'un problème en rapport avec les travaux de l'OMS concernant l'enquête sur les services de contrôle et les systèmes d'inspection des aliments en Europe. Le représentant de l'OMS a accepté d'examiner cette question.

147. Le problème de la coordination entre les ministères de la santé, de l'agriculture, du commerce, etc., et les autres organismes officiels chargés de l'application des lois alimentaires a fait l'objet d'un débat. La délégation de la France a fait savoir au Comité qu'en février 1981 un Conseil national pour les denrées alimentaires avait été constitué avec pour tâche d'assister les services responsables à coordonner l'application des lois alimentaires. On a proposé d'établir pour la prochaine session du Comité un rapport donnant des exemples de la façon dont les problèmes de coordination ont été résolus par les Etats Membres. Le représentant de l'OMS a accepté de préparer un tel rapport en collaboration avec la délégation de la Hongrie. Les Etats Membres seront invités à communiquer les renseignements appropriés à l'Unité du programme de sécurité alimentaire, Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, Copenhague, Danemark. Le Comité note que cette question constitue un nouveau point à examiner à sa prochaine session.

148. La délégation de l'Espagne a fait une déclaration au sujet de la nécessité d'établir une réglementation limitant la teneur en monomère de chlorure de vinyle dans certains produits. Cette délégation a estimé important de recommander que le Comité sur les additifs alimentaires examine cette question, compte tenu de ce qui suit:

Une telle réglementation devrait porter sur les produits ci-après qui renferment du chlorure de polyvinyle:

- a) articles utilisés lors de la fabrication, la transformation, la distribution ou la consommation de denrées alimentaires entrant en contact ou exerçant un effet sur ces derniers (par exemple: matériaux d'emballage pour les denrées alimentaires, articles ménagers);
- b) articles entrant en contact avec la muqueuse (par exemple, l'embouchure d'instrument de musique, pipe, à l'exclusion des instruments médicaux et dentaires);
- c) jouets, jeux, attrapes qui, utilisés normalement, peuvent entrer en contact avec la muqueuse buccale.

De tels articles ne devraient pas être vendus dans le commerce si leur teneur en monomère de chlorure de vinyle est supérieure à 1 mm par kg.

AUTRES QUESTIONS

149. Le Comité a rappelé que le Comité sur les céréales et les produits céréaliers avait examiné le programme de ses travaux futurs (ALINORM 81/29, par. 155) et invité les gouvernements et les comités de coordination à faire connaître leurs vues sur les conclusions auxquelles ce Comité est parvenu en ce qui concerne la nécessité ou autre d'établir des normes ou des codes d'usages pour les céréales et produits céréaliers les plus importants.

150. Le Comité note également que le Comité sur les céréales et les produits céréaliers n'a pas encore examiné les produits traités ou composés dans lesquels les céréales constituent l'ingrédient principal. Le Comité sur les céréales et les produits céréaliers est convenu que ces produits pourraient être examinés à une date ultérieure. Le Comité rappelle que certains types de ces produits avaient été mentionnés à sa onzième session lors du débat consacré à ses travaux futurs.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

151. Le Président a informé que sa prochaine session aurait probablement lieu en octobre ou fin septembre 1982. Aucune décision n'a été prise au sujet du lieu où la session se tiendra. Plusieurs délégations ont exprimé l'espoir qu'il sera possible de tenir cette session à Innsbruck. Des renseignements plus complets seront communiqués en temps voulu aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées.

ALINORM 81/19
ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

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

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

Delegates
Délégués
Delegados

AUSTRIA
AUTRICHE

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

Dr. Georg Lindner
Oberrat
Bundesanstalt für Lebensmittel-
untersuchung und -forschung
Kinderspitalgasse 15
A-1090 Vienna (AUSTRIA)

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

Dr. Otto Braun
Arbeitsgemeinschaft Gärungssessig
Fachverband der Nahrungs- und
Genußmittel-Industrie Österreichs
Trinkhausstraße 10
A-1110 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Alfred Psota
Sen.Rat
Bundesministerium für Gesund-
heit und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Ladislaus Blaschek
Bundeskammer der gewerblichen
Wirtschaft
Stubenring 12
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

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

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

Dr. Klaus Smolka
Geschäftsführer des Fachverbandes
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)

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

Komm.Rat Walther Stuller
Bundeskammer der gewerblichen
Wirtschaft
Bauernmarkt 13
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

Univ.Prof. Dipl.Ing.
Dr. Getrude Weber
Hygieneinstitut der Universität Wien
Kinderspitalgasse 15
A-1095 Vienna (AUSTRIA)

Dr. Richard Wildner
Fachverband der Nahrungs- und
Genußmittel-Industrie
Elisabethstraße 1
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

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

Mag. Heinz Zourek
Österreichischer Arbeiterkammertag
Prinz Eugen-Straße 20
A-1040 Vienna (AUSTRIA)

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Marcel Meyers
Adjoint technique principal
Ministère des Affaires Economiques
Square de Meeûs 23
B-1040 Bruxelles (BELGIUM)

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

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

Dr. Miroslav Novotny
Ministry of Health of the
Czech Socialist Republic
W.Piecka 98
CS-12038 Praha 10 (CZECHOSLOVAKIA)

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

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

Dr. Erkki Petäjä
Director of Customs Laboratory
Box 512
00101 Helsinki 10 (FINLAND)

FRANCE
FRANCIA

Jean Luc Gianardi
Direction de la Qualité
44 Bd. de Grenelle
F-75732 Paris Cedex 15 (FRANCE)

Dr. B. Ninard
Laboratoire National de la Santé
Ministère de la Santé
F-75015 Paris (FRANCE)

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

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

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

Dr. Karlheinz Schlegel
Kraft GmbH
Postfach 5520
D-6236 Eschborn (FED. REP. of GERMANY)

Béla Talpay
Institut für Honigforschung
Postfach 100705
Bonn (FED. REP. of GERMANY)

Dr. Christian Thieme
Verein Deutscher Salzindustrie
Schwanenstraße 124
D-5650 Solingen 11 (FED. REP. of GERMANY)

Horst Tüchel
Warenverein
D-Hamburg (FED. REP. of GERMANY)

Dr. Günther Vorwohl
Landesanstalt für Bienenkunde
Bundesgesundheitsministerium
Hohenheim
D-7000 Stuttgart 70 (FED. REP. of GERMANY)

GREECE
GRÈCE
GRECIA

Dr. Constantina Gegiou
General Chemical State Laboratory
16 An. Tsoha Street
Greece
Athens-602 (GREECE)

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

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

Balint Czákó
Hungarian Codex Alimentarius Committee
Üllői út 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

Agnes Makay
Techn. Director
Ministry of Agriculture and Food
Kossuth L. tér 11
H-1051 Budapest (HUNGARY)

J. Marosi
Techn. Director
Hungarian Office for Standardization
Üllői út 25
H-1091 Budapest (HUNGARY)

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. Alfred Feberwee
Nutrition and Quality Affairs
Ministry of Agriculture and
Fisheries
Bezuidenhoutseweg 73
NL-The Hague (NETHERLANDS)

Dr. Jan Mees
Commission for the Dutch Food
and Agricultural Industry
P.O. Box 5100
NL-2508 AC The Hague (NETHERLANDS)

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. Brita Brandtzaeg
Norwegian Codex Committee
Post Box 8139 Dep.
N-Oslo 1 (NORWAY)

Trygve Østmo
Ministry of Agriculture
Quality Control Division
Processed Fruits and Vegetables
Gladengveien 3 B
N-Oslo 6 (NORWAY)

POLAND
PCLOGNE
POLONIA

Anna Czerni
Ministry of Foreign Trade & Shipping
Quality Inspection Office
Zurawia 32/34
Warsaw (POLAND)

Gomez Lopez José Luis
Instituto Nacional del Consumo
Juan Bravo 3
Madrid (SPAIN)

Juan Ponz Marín
Comision Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Sanidad Y Seguridad Social
Paseo Prado 18-20
Madrid (SPAIN)

PORTUGAL

António Martins Nunes
Direccão-Geral de Geologia e Minas
Rua António Enes', 7
1097 Lisboa (PORTUGAL)

Pedro A. García Gonzalez
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
P^o dal Prado, 18-20
Ministerio de Sanidad Y Seguridad Social
18 Madrid 14 (SPAIN)

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Roberto Conty Larraz
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Sanidad Y Seguridad Social
P^o. Prado -18-20
Madrid (SPAIN)

Agustín Cerdá Rubio
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Industria Y Energia
P^o de la castellana
160 Madrid 6 (SPAIN)

Cándido Egoscozabal Lopez
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Economia Y Comercio
Almagro 33
Madrid 4 (SPAIN)

Juan José Guitian
Comisión Interministerial para la
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Agricultura Y Pesca
P^o infanta Isabel
1 Madrid 14 (SPAIN)

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

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

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

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Dr. Pethullah Kog
General Director of Food Affairs
Ministry of Agriculture
Turkey

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mary Coales
Food Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House, Horseferry Road
London S.W. (U.K.)

Dr. Richard Harding
Principal Scientific Officer
Food Science Division,
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W. (U.K.)

Graham Bond
British Vinegars Ltd.
87 South Lambeth Road
London S.W. 8 (U.K.)

USSR
URSS

Dr. Anatoli M. Zaitsev
Representative for Europe
Executive Committee CAC
Ministry of Health
Rakhvnanovsky 3
Moscow (USSR)

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Dr. Mirkoviz-Brus Bosa
Yugoslav Standard Organization;
Assic Products of Mineral Water
Bulevar 116/IV
Beograd (YUGOSLAVIA)

OBSERVERS
OBSERVATEURS
OBSERVADORES

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

Bayoub Semaoui
Ambassade d'Algérie
Reichsrats Strasse, 17
A-1010 Vienna (AUSTRIA)

MEXICO
MEXIQUE

Ing. Eliseo Peralto P.
Comité Intersectorial Normas de Calidad
Dirección General Economía Agrícola
Carlina No. 132
Mexico City (Z.P. 18) (MEXICO)

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Khaled M. Alqusair
Agricultural Engineer
Saudi Arabia Standard Organization
P.O. Box 3437
KSA-Riyadh (SAUDI ARABIA)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN COMMITTEE FOR THE STUDY OF SALT (CEES).

Jacques Mignon
Président de la Commission des Sels
Alimentaires du Comité Européen
d'Etude du Sel
11bis Avenue Victor Hugo
75116 Paris, (FRANCE)

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Egon Gaerner
Commission des Communautés Européennes
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles (BELGIUM)

Luciano Robotti
Conseil des C.E.
Rue de la Loi 170
B-1040 Bruxelles (BELGIUM)

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION
(ISO)

Ing. Mag. Dr. Rudolf Danninger
Leopoldgasse 4
A-1020 Vienna (AUSTRIA)

SECRETARIAT

FAO

Henry James McNally
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
00100 Rome (ITALY)

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

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

WHO

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

AUSTRIAN TECHNICAL SECRETARIAT

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

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

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

PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LE VINAIGRE
(à l'étape 5)

1. Champ d'application

La présente norme vise les vinaigres répondant aux définitions de la section 2.1 ci-après. Elle n'est pas applicable aux produits obtenus à partir de l'acide acétique de synthèse.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Le vinaigre est un liquide propre à la consommation humaine, préparé à partir d'une matière première appropriée d'origine agricole 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 de raisin par fermentation acétique. La matière première doit être conforme aux spécifications établies par le pays producteur, la concentration maximale prévue pour les acides volatils pouvant être toutefois dépassée. Les produits peuvent aussi être préparés à partir de fruits ou de résidus de fruits, selon le procédé défini à l'alinéa 2.1.1.

2.1.1.2 Le vinaigre (de vin) de fruits, le vinaigre (de vin) de petits fruits sont des vinaigres obtenus à partir de vin de fruits ou de vin de petits fruits par fermentation acétique. La matière première doit être conforme aux spécifications établies par le pays producteur, la concentration maximale prévue pour les acides volatils pouvant toutefois être dépassée. Les produits peuvent aussi être préparés à partir de fruits ou de résidus 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 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.

2.1.1.7 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.

2.1.1.8 Le vinaigre distillé est un vinaigre obtenu conformément au procédé défini à l'alinéa 2.1.1 et, une fois la fermentation terminée, soumis à distillation.

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 féculé) des sucres ou de l'amidon (ou féculé) 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.

3.1.2 Les éléments nutritifs nécessaires aux acétobactères, tels qu'autolysats et extraits de levure et acides aminés, sont autorisés/ 1/

1/ Voir par. 79-80 et alinéa 4.10.1.

3.2 Ingrédients facultatifs

Les ingrédients ci-après peuvent être ajoutés au vinaigre:

- 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, au maximum [] grammes (1 000 ml).
- 3.2.3 Jus de fruits, ou l'équivalent en concentré de jus de fruit, au maximum 25 grammes/1 000 ml par 1% d'acide acétique.
- 3.2.4 Sucres, tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius, au maximum 100 grammes/1 000 ml.
- 3.2.5 Miel, tel que défini par la Commission du Codex Alimentarius, au maximum 100 grammes/1 000 ml.
- 3.2.6 Sel, au maximum [100] grammes/1 000 ml.

3.3 Teneur en acide acétique

- 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).

3.4 Teneur en alcool résiduel

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

3.5 Extraits secs solubles

La teneur du vinaigre en extraits secs solubles, telle que définie aux alinéas 2.1.1.1 et 2.1.1.2, à l'exception des sucres ou des sels d'ajout, doit être au minimum [2] grammes par 1 000 ml pour 1% d'acide acétique.

[3.6 Le vinaigre renferme des produits de fermentation caractéristiques comme l'acide gluconique, l'acide 2-acétogluconique, l'acide 5-acétogluconique, les esters éthyliques de l'acide acétique, l'acide citrique et des acides aminés.]

[3.7 Le vinaigre de vin présente une réaction nette en présence d'acétoïne et de 2,3-butylène-glycol] 1/.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- [4.1 Anhydride sulfureux
- 4.2 Acide L-ascorbique (comme antioxygène)
- 4.3 Colorant au caramel (ordinaire)
- 4.4 Colorant au caramel (fabriqué selon le procédé au sulfite d'ammonium)
- 4.5 Colorant au caramel (procédé à l'ammoniaque)
- 4.6 Anthocyanines dérivés du raisin
- 4.7 Aromatisants

Concentration maximale

70 mg/kg
400 mg/kg
BPF

[]
[]
[]

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).

4.8 Exaltateurs d'arômes

- 4.8.1 Glutamate monosodique, monopotassique et calcique

4.9 Principe du transfert

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

[4.9.2 La teneur en anhydride sulfureux doit être au maximum de 50 mg/kg lorsqu'il est transféré comme indiqué à l'alinéa 4.9.1.]

1/ Voir par. 72.

4.10 Auxiliaires technologiques

4.10.1 Phosphates d'ammonium: au maximum $\left[\quad \right]$ mg/kg (pour faciliter la multiplication des acétobactères spp.)

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

5.	<u>CONTAMINANTS</u>	<u>Concentration maximale</u>
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
5.6	Acides minéraux libres	$\left[\quad \right]$ mg/kg

6. HYGIENE

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) doit être exempt de microorganismes capables de se développer dans les conditions normales d'entreposage, ainsi que de toute turbidité provoquée par des microorganismes (mère du vinaigre);
- b) ne doit pas contenir d'anguillules ni de quantités notables d'autres matières en suspension et de dépôts; et
- 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

8.1.1 Le nom du produit doit être "vinaigre"; toutefois:

- i) les produits conformes aux alinéas 2.1.1 à 2.1.1.8 peuvent être désignés par les noms définis dans ces alinéas.
- ii) les produits obtenus à partir de plus d'une des matières premières mentionnées aux alinéas 2.1.1.1 à 2.1.1.8 peuvent porter la désignation "vinaigrex", où "x" représente la liste complète des noms des types de produits.

8.1.2 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.

8.1.3 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'emballeur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

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

A mettre au point. 1/

1/ Voir par. 100.