

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: +39(06)57051 Telex: 625825-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Facsimile:
+39(06)5705.4593

ALINORM 99/23

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Vingt-troisième session
Rome, 28 juin – 3 juillet 1999*

**RAPPORT DE LA VINGT-DEUXIÈME SESSION DU
COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE
*Budapest, Hongrie, 23 – 27 novembre 1998***

Note: La circulaire Codex CL 1998/42-MAS est jointe au présent rapport.

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: +39(06)57051Telex: 625825-625853 FAO I E-mail: Codex@fao.org Facsimile:
+39(06)5705.4593

CX 4/50.2

CL 1998/42-MAS
Décembre 1998

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA VINGT-DEUXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR
LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE (ALINORM 99/23)**

Le rapport de la vingt-deuxième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) est joint. Il sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session (Rome, 28 juin – 3 juillet 1999).

PARTIE A QUESTIONS SOUMISE A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-TROISIEME SESSION POUR EXAMEN

1. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

- (i) Dispositions relatives aux méthodes d'analyse figurant dans certaines normes de produits (ALINORM 99/23, Annexe III, Partie 1)
- (ii) Dispositions relatives aux méthodes d'échantillonnage figurant dans certaines normes de produits (ALINORM 99/23, Annexe III, Partie 2)

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations concernant les répercussions éventuelles des éléments ci-dessus sur leurs intérêts économiques sont priés de le faire par écrit, conformément au *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, et de les communiquer au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 15 mai 1999**.

PARTIE B DEMANDE D'OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURE A L'ETAPE 3

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à présenter des observations sur l'Avant-projet d'amendements au Manuel de procédure, tel qu'il figure à l'Annexe II du présent rapport, à l'étape 3. Les observations devront être communiquées au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 15 octobre 1999**.

RESUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa vingt-deuxième session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS A SOUMETTRE A LA COMMISSION

Le Comité:

- a proposé à la Commission de lancer la nouvelle activité concernant les amendements aux sections pertinentes du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius afin de permettre la mise en oeuvre de la démarche-critères par ce Comité (par. 28 et Annexe II);
- a confirmé un certain nombre de méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour 17 normes Codex sur des produits et les Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel (par. 53 à 59 et Annexe III).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

Le Comité:

- a renvoyé l'Avant-projet de directives sur l'échantillonnage à l'étape 3 pour une nouvelle formulation 1) en tenant compte des observations fournies s'il y a lieu; 2) en rendant le texte plus simple et plus facile à utiliser; 3) en insérant une nouvelle note explicative qui clarifie ce que l'on entend par "plan d'échantillonnage" et indique quelle sorte de plan d'échantillonnage doit être utilisée pour le contrôle particulier à effectuer; et en incorporant des exemples développés pour des cas spécifiques (par. 9 à 13);
- a confirmé qu'il acceptait dans ses grandes lignes la démarche-critères pour les méthodes d'analyse de substances chimiques et a décidé de poursuivre la mise en oeuvre de la démarche-critères, en particulier la préparation de directives pour l'application de cette démarche par ce Comité et les amendements aux sections pertinentes du *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius* (par. 19 à 28; voir aussi ce qui précède);
- a demandé qu'une fois que les *Directives harmonisées concernant l'emploi des taux de récupération dans les mesures d'analyse* auront été publiées par l'UICPA, le texte des Directives soit distribué aux Etats Membres de la Commission par le biais d'une lettre circulaire du Codex pour observations, afin que ce Comité décide à sa prochaine session de recommander ou non le texte à la Commission pour adoption par voie de référence (par. 32 à 35);
- est convenu qu'un document devrait être préparé sur le besoin et les définitions de limites des mesures en rapport avec la terminologie analytique utilisée par le Codex pour examen à sa prochaine session (par. 36 à 40);
- a décidé de renvoyer l'examen approfondi de l'incertitude des mesures jusqu'à la publication du *Guide EURACHEM sur l'incertitude des mesures* et de demander un document sur les rapports entre les résultats d'analyses, l'incertitude des mesures et les spécifications dans les normes Codex (par. 41 à 46, 71);
- a décidé de demander qu'un document soit préparé sur l'utilisation de l'information fournie par les études sur les essais d'aptitude pour l'élaboration des caractéristiques des méthodes validées sur place pour examen à sa prochaine session et a décidé que lorsque la nouvelle version des *Directives harmonisées pour la validation interne des méthodes d'analyse* sera fournie par l'UICPA, il examinera le texte pour déterminer son adaptation aux fins des normes Codex (par. 47 à 51);
- a décidé qu'il ne s'opposerait pas à l'utilisation de méthodes brevetées, à condition que des

méthodes similaires ou des matériels fournissant des résultats analogues soient disponibles (par. 8);

- est convenu de demander aux comités du Codex s'occupant de produits de fournir des informations comme l'exigent les listes de contrôle contenues dans le volume 13 du Codex Alimentarius et le *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, lorsqu'ils soumettent des méthodes d'analyse et d'échantillonnage à ce Comité pour confirmation (par. 60);
- a recommandé que les comités s'occupant de produits choisissent des méthodes parmi les méthodes générales Codex existantes chaque fois que possible et utilisent le Système international d'unités dans les spécifications des normes Codex (par. 61 et 62);
- est convenu de renvoyer au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités la question concernant les tolérances autorisées pour la déclaration du poids net égoutté, car il estimait qu'il s'agissait plutôt d'un problème technique et qu'il ne serait pas pratique d'établir des tolérances générales pour le poids net égoutté (par. 6);
- a décidé de demander aux comités s'occupant de produits des informations sur l'acceptation de l'approche statistique de l'échantillonnage lors de la détermination de la conformité avec les spécifications des normes Codex (par. 12);
- est convenu de soumettre l'annexe du document CX/MAS 98/5 concernant les litiges commerciaux au Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires pour examen (par. 29 à 31);
- a jugé inapproprié d'associer le Projet de révision des méthodes d'échantillonnage recommandées pour la détermination des résidus de pesticides aux fins de conformité avec les LMR élaboré par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et l'Avant-projet de directives sur l'échantillonnage car ils sont fondés sur deux approches différentes, et a décidé de transmettre toutes les observations écrites et orales sur le texte précédent au CCPR pour examen (par. 14-18);
- a pris note du rapport de la treizième Réunion interinstitutions (par. 64-69)

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3
NOMINATION DU RAPPORTEUR	4
QUESTIONS SOUMISES AU COMITE	5 - 8
METHODES D'ECHANTILLONNAGE	9 - 18
Avant-projet de Directives générales sur l'échantillonnage	9 - 13
Projet de révision des méthodes d'échantillonnage recommandées pour la détermination des résidus de pesticides aux fins de conformité avec les LMR	14 - 18
CRITERES D'EVALUATION DES METHODES D'ANALYSE ACCEPTABLES AUX FINS DU CODEX	19 - 31
HARMONISATION DE LA PRESENTATION DES RESULTATS D'ESSAIS CORRIGES COMPTE TENU DES TAUX DE RECUPERATION – RAPPORT D'ACTIVITE SUR L'ELABORATION DE DIRECTIVES HARMONISEES CONCERNANT L'EMPLOI DES TAUX DE RECUPERATION DANS LES MESURES D'ANALYSE.....	32 - 35
HARMONISATION DE LA TERMINOLOGIE ANALYTIQUE CONFORMEMENT AUX NORMES INTERNATIONALES – RAPPORT DE LA REUNION INTERINSTITUTIONS SUR LES “LIMITES”	36 - 40
INCERTITUDE DES MESURES	41 - 46
VALIDATION INTERNE DES METHODES	47 - 51
CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX METHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX	52 - 63
RAPPORT DE LA REUNION INTERINSTITUTIONS SUR LES METHODES D'ANALYSE	64 - 69
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	70 - 75
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	76

LISTE DES ANNEXES

	Page
ANNEXE I LISTE DES PARTICIPANTS	17
ANNEXE II AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURE	30
ANNEXE III METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE EXAMINEES POUR CONFIRMATION PAR LE COMITE A SA VINGT-DEUXIEME SESSION.....	31

ALINORM 99/23

**RAPPORT DE LA VINGT-DEUXIÈME SESSION DU
COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**
Budapest, 23-27 novembre 1998

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a tenu sa vingt-deuxième session à Budapest (Hongrie) du 23 au 27 novembre 1998, à l'aimable invitation du Gouvernement hongrois. M. Péter Biacs, Directeur général de l'Institut central de recherche sur les aliments (KÉKI) a présidé la session. Y ont participé 114 délégués et observateurs de 35 Etats Membres et dix organisations internationales. La liste complète des participants figure à l'Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par M. Károly Tamás, Secrétaire d'Etat à l'agriculture et au développement rural, qui a souhaité la bienvenue aux participants. Il a souligné l'importance des normes Codex dans le commerce international des denrées alimentaires dans le cadre des Accords de l'Organisation mondiale du commerce et pour l'exportation des produits agricoles de la Hongrie. Il a informé les délégués de la participation active de la Hongrie aux travaux du Codex et de la réorganisation du Comité hongrois du Codex dans le but de le renforcer en faisant appel à des spécialistes provenant de domaines aussi divers que possible.

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

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il est présenté dans le document CX/MAS 98/1 étant entendu qu'il examinerait le point 4b) de l'ordre du jour "Projet de révision des méthodes d'échantillonnage recommandées pour la détermination des résidus de pesticides aux fins de conformité avec les LMR" avant le point 4a) de l'ordre du jour "Avant-projet de directives générales sur l'échantillonnage". Il est également convenu d'examiner la confirmation des méthodes et plans d'échantillonnage contenus dans le document CX/MAS 98/9 sous le point 4a) de l'ordre du jour.

NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 2 de l'ordre du jour)

4. Le Comité a décidé d'entreprendre ses travaux sans rapporteur.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE¹ (Point 3 de l'ordre du jour)

5. Le Comité a pris connaissance des questions soulevées à la vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex. Il a en outre examiné les questions ci-après.

Tolérances autorisées en ce qui concerne la déclaration du poids net égoutté

6. Le Comité a noté qu'à sa dix-neuvième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) lui avait demandé un avis sur les tolérances autorisées en ce qui concerne la déclaration du poids net égoutté. Le Comité a rappelé qu'il s'était déjà penché sur cette question sans parvenir à un consensus. Faisant observer qu'il s'agissait plutôt d'un problème technique et qu'il ne

¹ CX/MAS 98/2; CX/MAS 98/2-Add. 1 (document de séance n°4)

serait pas pratique d'établir des tolérances générales pour le poids net égoutté, le Comité **est convenu** de renvoyer la question devant le CCPFV.

Méthodes brevetées

7. Le Comité a également noté que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) lui avait demandé à sa vingt et unième session d'examiner la question de l'utilisation des méthodes brevetées. Le CCNFSDU a constaté que dans certains cas, une méthode brevetée était le moyen le plus précis de détecter une substance à analyser, comme pour la détermination de la teneur en gluten. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait approuvé une méthode brevetée, la "méthode Phadebas", pour la détermination de l'indice diastasique dans le miel avec une note précisant que d'autres préparations de substrats étalonnées vendues dans le commerce peuvent aussi être utilisées.

8. La délégation suédoise, appuyée par la délégation finlandaise, a demandé au Comité d'envisager de confirmer la méthode reposant sur un essai immunologique pour le dosage du gluten dans les aliments, car elle estimait qu'il était impératif de disposer dans les plus brefs délais d'une méthode appropriée pour le dosage du gluten. Toutefois, le Comité était d'avis que le CCNFSDU devrait d'abord accepter d'inclure la méthode susmentionnée dans la Norme sur les aliments exempts de gluten et de soumettre la méthode à ce Comité pour confirmation. Le Comité **a décidé** qu'il ne s'opposerait pas à l'utilisation de méthodes brevetées, à condition que des méthodes similaires ou des matériels fournissant des résultats analogues soient disponibles.

METHODES D'ECHANTILLONNAGE (Point 4 de l'ordre du jour)²

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES GENERALES SUR L'ECHANTILLONNAGE (Point 4a de l'ordre du jour)³

9. Depuis sa dix-neuvième session en 1994, le Comité examinait une directive générale sur l'échantillonnage applicable à tous les produits. A sa dernière session, il avait décidé de renvoyer l'Avant-projet de directives générales sur l'échantillonnage à l'étape 3 pour une nouvelle révision et accepter d'inclure un certain nombre d'éléments dans la révision. Il a rappelé que ce texte était destiné à remplacer tous les textes précédents sur l'échantillonnage recommandés par le Comité, y compris les Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5). L'Avant-projet de directives avait été révisé par un consultant du Codex avec l'assistance des pays suivants: Australie, Autriche, Canada, Etats-Unis, France, Hongrie, Inde, Pays-Bas, République tchèque, Royaume-Uni, Thaïlande.

10. S'il a été reconnu que le texte actuel représentait une amélioration sensible par rapport à la version précédente et qu'il contenait des informations utiles, de nombreuses délégations ont jugé en général qu'il était encore trop compliqué et difficile à comprendre et qu'il fallait donc entreprendre sa révision pour le rendre plus compréhensible tant par les fonctionnaires du gouvernement que par les comités du Codex s'occupant de produits. A cette fin, certaines délégations ont proposé de préparer une brève note explicative clarifiant ce qu'on entend par "plan d'échantillonnage" d'une manière simple et quel type de plan il fallait utiliser selon le contrôle à effectuer. La délégation française a proposé de

² Quoique le débat sur la confirmation des méthodes d'échantillonnage (CX/MAS 98/9) ait eu lieu sous le point 4a) de l'ordre du jour, son rapport figure sous le point 10 de l'ordre du jour "Approbation des dispositions concernant les méthodes d'analyse dans les normes Codex".

³ CX/MAS 98/3; CX/MAS 98/3-Add. 1 (observations des pays suivants: Argentine, Cuba, Etats-Unis, Nouvelle-Zélande et République slovaque); CX/MAS 98/3-Add. 2 (document de séance n°5; observations du Secrétariat du Codex, de l'Espagne, de la France et de la Nouvelle-Zélande); document de séance n°6 (observations de la Finlande et de la Hongrie); document de séance n°10 (résumé de la révision des Directives et résumé des observations présentées); document de séance 11 (observations de l'Argentine)

rédiger une note explicative avec l'aide de l'Australie, des Etats-Unis, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et de la FIL.

11. Quant à savoir si les Directives devraient s'appuyer sur l'approche statistique telle qu'elle est actuellement rédigée ou sur une approche pragmatique comme dans le cas des méthodes d'échantillonnage pour la détermination des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, la majorité des délégations se sont prononcées en faveur de l'approche statistique du fait de ses bases scientifiques (voir par. 15).

12. Le Comité **a décidé** d'ajourner l'examen approfondi du texte en raison de sa complexité. Toutefois, il **est convenu** que celui-ci devrait être révisé dans le but de le rendre plus simple et plus facile à utiliser grâce à une structure et à un libellé appropriés. Le Comité **a demandé** aux pays susmentionnés d'entreprendre aussi cette tâche. Il a réitéré la décision prise à sa dernière session que le nouveau texte devrait contenir des exemples développés pour des cas spécifiques afin de faciliter l'utilisation du texte. Quant aux sources qui pourraient fournir ces exemples développés, la délégation hongroise a proposé d'en indiquer quelques-unes. On a fait remarquer que les experts de ces produits spécifiques dans les pays participant à la rédaction du texte pourraient aussi contribuer. Le Comité est par ailleurs **convenu** qu'il faudrait demander des informations aux comités du Codex s'occupant de produits sur l'acceptation de l'approche statistique de l'échantillonnage lors de la détermination de la conformité avec les spécifications des normes Codex.

Etat d'avancement de l'Avant-projet de directives sur l'échantillonnage

13. Le Comité **a renvoyé** l'Avant-projet de directives sur l'échantillonnage à l'étape 3 de la procédure du Codex pour qu'il soit reformulé par la France avec la collaboration de l'Australie, des Etats-Unis, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et de la FIL, sans oublier la préparation d'une note explicative, en tenant compte des observations fournies s'il y a lieu. Le Comité **a demandé** que des techniques modernes soient utilisées pour la rédaction en temps voulu de ce texte qui sera distribué pour observations au cours des six prochains mois. Le Comité **est convenu** d'examiner le nouveau texte à sa prochaine session.

PROJET DE REVISION DES METHODES D'ECHANTILLONNAGE RECOMMANDEES POUR LA DETERMINATION DES RESIDUS DE PESTICIDES AUX FINS DE CONFORMITE AVEC LES LMR (Point 4b de l'ordre du jour)⁴

14. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) avait commencé la révision des méthodes d'échantillonnage recommandées pour la détermination des résidus de pesticides à sa vingt-huitième session en 1996, et avait décidé à sa trentième session (1998) de faire avancer le projet de révision des méthodes amendées à l'étape 8 pour adoption par la Commission. Afin d'encourager l'harmonisation au sein du Codex, il avait également décidé de porter le texte à l'attention de ce Comité pour examen. Le Secrétariat a mis à disposition un bref exposé oral donnant l'opinion du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments sur le projet de révision des méthodes recommandées⁵.

15. Il a été reconnu que les méthodes d'échantillonnage référencées et les Directives sur l'échantillonnage mises au point par ce Comité s'appuyaient sur deux approches différentes, les premières sur l'approche pratique pour des raisons économiques et les secondes sur l'approche statistique (par. 11). Ainsi, il a été **jugé** inapproprié d'associer ces deux documents. Il a cependant été

⁴ CX/MAS 98/4, CX/MAS 98/4-Add.1 (observations des Etats-Unis), et document de séance n°12 (observations de l'Argentine).

⁵ ALINORM 99/31, par. 10 et 11.

déclaré que le document sur l'échantillonnage du CCPR ne devrait contenir aucune contradiction avec les Directives sur l'échantillonnage.

16. Un certain nombre de délégations ont insisté sur la nécessité d'harmoniser les termes utilisés dans le document avec ceux convenus au niveau international, tels que ISO 7002.

17. Il a en outre été observé que: 1) le tableau 2 devrait être clarifié pour indiquer que pour les produits végétaux, des échantillons composites étaient préparés alors que pour chaque produit animal, un seul échantillon primaire était prélevé; 2) le tableau 2 a indiqué que lorsque le taux de résidus en infraction dans le lot était inférieur à 5 %, le nombre d'échantillons à prélever serait peu réaliste; 3) la procédure décrite à la section 4.4 pour l'évaluation des résultats était trop complexe.

18. Le Comité **est convenu** de transmettre toutes les observations écrites et orales au CCPR pour examen.

CRITERES D'EVALUATION DES METHODES D'ANALYSE ACCEPTABLES AUX FINS DU CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)⁶

19. Le Comité a rappelé qu'il avait d'abord examiné cette question formellement à sa dix-neuvième session. A sa vingtième session (1995), il était convenu d'accepter le principe des critères et d'élaborer des directives de travail détaillées pour l'application de cette démarche, y compris les définitions et le choix des critères à utiliser. Il avait décidé à sa dernière session que le document devrait être révisé par les délégations du Canada, de la France et du Royaume-Uni et que les litiges commerciaux devraient également être examinés. Le Comité est convenu de se pencher sur les questions concernant les litiges commerciaux séparément de la démarche-critères à sa session actuelle.

20. La délégation du Royaume-Uni a présenté le document référencé⁷ et a expliqué que l'objectif de la démarche-critères était de simplifier la procédure de confirmation des méthodes d'analyse des substances chimiques, et de rendre plus souple le choix des méthodes d'analyse de ces substances. Il a été déclaré que les normes de qualité des laboratoires d'analyse et leur façon de travailler avaient beaucoup changé en raison des systèmes d'assurance de la qualité comme les essais d'aptitude et l'accréditation. Elle a souligné que la démarche-critères n'était pas destinée à déclasser les méthodes d'analyse. Compte tenu de la confusion créée par l'existence de multiples méthodes du type III, la délégation a invité le Comité à poursuivre l'examen de la démarche-critères et des amendements proposés aux sections pertinentes du *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, afin que ce Comité puisse mettre en oeuvre cette démarche.

21. Le Comité **a confirmé** qu'il acceptait dans ses grandes lignes la démarche-critères pour les méthodes d'analyse de substances chimiques. Dans leur majorité, les délégations ont souhaité que cette approche continue d'être examinée. Plusieurs d'entre elles ont déclaré que seules des méthodes validées par des études inter-laboratoires devraient être utilisées et que les laboratoires d'analyse devraient appliquer des systèmes d'assurance de la qualité et/ou de bonnes pratiques de laboratoire.

22. De nombreuses délégations ont exprimé leur préférence pour la démarche-critères en raison de sa souplesse, tant pour le choix des méthodes que pour la disponibilité de matériel. Il a également été déclaré que pour obtenir de meilleurs résultats d'analyse, il était souhaitable d'avoir l'autorisation à utiliser les méthodes que les analystes connaissent bien. La délégation de l'Irlande a fait part de son expérience dans l'emploi aussi bien des méthodes officielles que de la démarche-critères. Elle a déclaré que, si elle était soutenue par un système d'assurance de qualité approprié, la démarche-critères était

⁶ CX/MAS 98/5, document de séance n°13 (observations de l'Argentine), document de séance n°17 (observations de la Russie); document de séance n°20 (observations d'AOAC International); observations du Brésil.

⁷ Sauf pour son Annexe IV.

valable également dans les tribunaux. La délégation a déclaré que dans l'avenir plus de laboratoires devraient utiliser la démarche-critères.

23. Certaines délégations ont proposé que les méthodes Codex du type II et III soient associées pour plus de souplesse. Toutefois, plusieurs autres délégations préféreraient garder la classification du Type II établissant l'utilité de ces méthodes de référence dans le cas de litiges commerciaux ou pour utilisation dans la validation d'autres méthodes (automatisées) ou l'étalonnage de nouvelles méthodes. Pour le moment, le Comité préfère s'en tenir à la classification par méthodes.

24. Le nombre et le choix des critères à utiliser dans cette démarche ont suscité des préoccupations. Le Comité a rappelé qu'il avait déjà accepté que ce Comité convertisse en critères les méthodes proposées par le comité s'occupant de produits. Un certain nombre de délégations et d'observateurs se sont interrogés sur la nécessité de neuf critères qui pourraient conduire à la possibilité d'exclure des méthodes appropriées du choix des critères aux fins du Codex, du fait que certains sont insignifiants (voir par. 66) ou nécessiter une nouvelle conception des études inter-laboratoires. Quelques délégations ont proposé de changer les termes de certains critères et de rendre certains d'entre eux facultatifs.

25. Le Comité a noté que quelques organisations ayant participé à la Réunion interinstitutions ont inclus des caractéristiques de performances dans les méthodes ou annexes, alors que d'autres ne l'avaient pas fait. Si ce Comité le demandait, d'autres organisations incorporeraient les informations dans les méthodes elles-mêmes (voir par. 65).

26. Le Comité a **décidé** de poursuivre l'examen de la démarche-critères, y compris des amendements des sections pertinentes du *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius* (voir plus loin).

Directives concernant l'application de la démarche-critères par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

27. Conformément à la décision ci-dessus, le Comité a **décidé** de préparer des directives de travail pour ce Comité pour l'application de la démarche-critères. Le Comité a **demandé** au Royaume-Uni de préparer, avec l'aide de l'Allemagne, de l'Australie, du Canada, des Etats-Unis, de la Finlande, de la France, de la Norvège, des Pays-Bas et du Secrétariat du Codex, un projet de directives pour examen à sa prochaine session. Il faudra en rédigeant ce document tenir compte du contenu des *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer en vue de leur confirmation les méthodes d'analyse et d'échantillonnage*⁸. Si le document doit contenir des exemples, ils devront fournir des instructions pratiques pour l'application de la démarche-critères.

Amendements des sections pertinentes du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius

28. Le Comité **est convenu** de demander l'approbation de la Commission pour commencer les travaux sur les amendements des sections du *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius* "Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex" et "Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage". Il a également **décidé** de demander aux Etats Membres de formuler des observations sur le texte tel qu'il figure à la page 7 du document CX/MAS 98/5 à l'étape 3. Néanmoins, la délégation des Etats-Unis s'étant fermement opposée à l'incorporation de la méthode de "Type II" dans la démarche-critères, le Comité a **décidé** de mettre le terme "II et" entre crochets pour examen ultérieur. Le texte tel qu'il a été amendé figure à l'Annexe II du présent rapport.

⁸ *Codex Alimentarius*, Volume 13.

Litiges

29. La délégation française a présenté l'Annexe IV du document référencé et a rappelé qu'à la dernière session, les délégations des Etats-Unis et de la France avaient exprimé leur inquiétude du fait que la manière de résoudre les litiges n'avait pas été traitée à fond dans le document CX/MAS 97/3. La délégation a expliqué que l'annexe comprenait tous les cas possibles de litiges commerciaux. La procédure de règlement commençait par la comparaison des résultats d'un laboratoire export et d'un laboratoire import. Si on ne parvenait à aucun accord durant cette phase, les deux laboratoires devraient d'abord s'accorder sur la méthode à utiliser pour une nouvelle analyse. Si aucun accord n'était conclu après la deuxième analyse, ils devraient prélever de nouveaux échantillons selon la procédure spécifiée dans l'annexe. La phase suivante comprendrait l'intervention d'un laboratoire d'arbitrage. La délégation a également mentionné d'autres conditions comme l'assurance de la qualité du laboratoire et les collections d'échantillons.

30. De nombreuses délégations ont jugé très utile l'illustration de tous les scénarios possibles figurant dans l'annexe. Toutefois, la délégation des Etats-Unis a déclaré qu'au sein du système gouvernemental, il serait impossible de déléguer les pouvoirs à une tierce partie.

31. Reconnaissant que le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires est le Comité qui s'occupe des questions horizontales liées à l'importation et à l'exportation des aliments, le Comité a **accepté** de soumettre l'Annexe IV du document CX/MAS 98/5 à ce Comité.

HARMONISATION DE LA PRESENTATION DES RESULTATS D'ESSAIS CORRIGES COMPTE TENU DES TAUX DE RECUPERATION – RAPPORT D'ACTIVITE SUR L'ELABORATION DE DIRECTIVES HARMONISEES CONCERNANT L'EMPLOI DES TAUX DE RECUPERATION DANS LES MESURES D'ANALYSE (Point 6 de l'ordre du jour)⁹

32. Le Comité a rappelé qu'il avait d'abord examiné le concept de taux de récupération dans les travaux d'analyse à sa dix-neuvième session. A sa dernière session, il avait reçu un rapport d'activité sur l'élaboration de directives harmonisées et convenu qu'il devrait être tenu au courant des progrès accomplis par l'UICPA en ce qui concerne l'élaboration de ces directives. Il avait également accepté qu'une fois ces directives mises au point par l'UICPA, il déciderait de les recommander ou non pour utilisation aux fins du Codex.

33. La délégation du Royaume-Uni a signalé que les *Directives harmonisées concernant l'emploi de l'information sur la récupération dans les mesures d'analyse* avaient été définitivement mises au point et seraient publiées sous peu. Le texte final était pour l'essentiel le même que celui contenu dans l'annexe du document CX/MAS 98/6 avec quelques changements de forme. La délégation a expliqué que la question était préoccupante en raison des différences relevées d'un pays à l'autre dans l'application, ou autre, de la correction des résultats d'analyse, différences qui pourraient conduire à des litiges commerciaux. Par exemple, les résultats corrigés et les résultats non corrigés d'une analyse du même échantillon pourraient indiquer que le produit analysé était conforme à la spécification énoncée dans un rapport d'analyse mais non conforme à une autre.

34. Le Comité était généralement d'avis qu'il y avait un manque d'harmonie dans l'utilisation des facteurs de récupération chez les analystes des aliments et que ceux-ci auraient du mal à arriver à un consensus. Concernant la nécessité de corriger les résultats d'analyse, selon certaines délégations, ceux-ci devraient être corrigés, sauf raisons impératives de ne pas le faire. Toutefois, d'autres délégations étaient de l'opinion que les résultats n'étaient normalement pas corrigés à moins que demande expresse en soit faite. Des exemples de résultats non corrigés sont ceux des analyses de résidus de pesticides et

⁹ CX/MAS 98/6, document de séance n°8 (observations des Etats-Unis); document de séance n°14 (observations de l'Argentine).

ceux obtenus en utilisant les méthodes de Type I. Il a été déclaré que la conversion entre résultats corrigés et résultats non corrigés était possible moyennant l'application de facteurs de correction et si le rapport d'analyse donnait les informations nécessaires sur le ou les facteur(s) de correction. Il a également été déclaré que les informations sur la récupération devraient être incluses dans la description des méthodes, indiquant ainsi que la méthode dans le rapport d'analyse préciserait si le résultat avait été ou non corrigé et fournirait les renseignements nécessaires pour la conversion.

35. Le Comité **a décidé** de ne pas procéder à de nouveaux débats jusqu'à la publication des Directives harmonisées. Il **a demandé** qu'une fois publiées par l'UICPA, les directives soient distribuées aux Etats Membres et que des observations soient présentées concernant celles-ci par le biais d'une lettre circulaire qui contiendrait des éléments pertinents du document de séance n° 8. Le Comité examinerait les Directives publiées et les observations formulées sur ces Directives à sa prochaine session afin de décider s'il serait approprié de recommander le document pour adoption par la Commission par voie de référence aux fins du Codex

HARMONISATION DE LA TERMINOLOGIE ANALYTIQUE CONFORMEMENT AUX NORMES INTERNATIONALES – RAPPORT DE LA REUNION INTERINSTITUTIONS SUR LES “LIMITES” (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

36. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait décidé d'envoyer les définitions des termes analytiques, à l'exception de celles relatives aux “limites”, à la Commission, qui les a ensuite confirmées. Il avait en outre décidé de demander à la réunion interinstitutions de recommander le cas échéant d'inclure des “limites” dans la terminologie choisie et d'élaborer leurs définitions. Une lettre circulaire du Codex avait été envoyée aux Etats Membres et aux organisations internationales demandant des observations sur l'incorporation des définitions des “limites” dans la liste de termes, mais peu de réponses sont parvenues.

37. La réunion interinstitutions s'était penchée sur cette question et avait conclu que la communauté des analystes n'était pas parvenue à un consensus quant à la procédure pour déterminer et définir les limites des mesures, bien que la nécessité de traiter la question des limites des mesures ait été reconnue. La réunion interinstitutions avait reconnu que tant ce Comité que le Programme pour l'harmonisation UICPA/AOAC/ISO s'occupaient de la question de la validation interne des méthodes, dont un aspect était l'établissement de limites des mesures (par. 48 à 51). Elle avait recommandé que les prochaines versions des *Directives UICPA/AOAC/ISO sur la validation interne des méthodes* abordent cette question en vue de mettre au point une approche concertée, non seulement dans le secteur alimentaire mais aussi entre analystes.

38. Plusieurs délégations ont confirmé qu'il existait un large éventail de définitions établies au niveau international, mais qu'aucun consensus n'avait été obtenu à ce sujet. Il a été déclaré que parmi ces définitions, certaines n'étaient pas applicables à l'analyse des denrées alimentaires.

39. Le Comité a estimé généralement que ce Comité devrait harmoniser les définitions des “limites” aux fins du Codex dans l'avenir car 1) il y avait déjà eu les définitions de limite de détection, limite de quantification et limite de détermination mises au point séparément par les Comités du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) et sur les résidus de pesticides (CCPR); et 2) un certain nombre de définitions seraient examinées se rapportant à la démarche-critères et à la validation interne des méthodes (par. 24, 37 et 48 à 51). Plusieurs délégations ont également déclaré qu'une harmonisation était nécessaire au sein de la communauté des analystes au niveau international.

¹⁰ Document de séance n°1 (Rapport de la Réunion interinstitutions sur les limites des mesures)

40. Le Comité **est convenu** que les Etats-Unis, avec la collaboration de l'Espagne, de la Finlande et de la France, prépareraient un document sur cette question, y compris des définitions le cas échéant, pour examen par le Comité à sa prochaine session. La France et l'Espagne devraient également préparer les versions française et espagnole du document. Le Comité a été informé que le CCPR et le CCRVDF seraient tenus au courant des différences dans les définitions de certaines limites établies par ces Comités.

INCERTITUDE DES MESURES (Point 8 de l'ordre du jour)¹¹

41. Le Comité a rappelé que la question avait été examinée pour la première fois à sa dernière session où il avait accepté un certain nombre de recommandations et demandé à la délégation du Royaume-Uni de lui présenter une version révisée du document pour examen à la présente session.

42. La délégation du Royaume-Uni a présenté le document référencé et fait part de son inquiétude du fait que l'approche élaborée par l'ISO¹², et demandée par un certain nombre d'organismes d'accréditation, pour le calcul de l'incertitude des mesures imposerait des travaux et des dépenses supplémentaires importants aux laboratoires d'analyse des denrées alimentaires. Elle a informé le Comité qu'un projet du Ministère de l'agriculture, des pêches et de l'alimentation du Royaume-Uni a révélé que dans la majorité des cas, des valeurs d'incertitude similaires étaient obtenues à partir de données d'essais inter-laboratoires (démarche du haut vers le bas) et des démarches ISO (élément par élément ou démarche du bas vers le haut) telles que décrites dans le tableau 1 du document CX/MAS 98/7.

43. La plupart des délégués qui se sont exprimés se sont félicités du document. Il y a eu un large consensus sur le fait que la démarche ISO ne convenait pas pour les laboratoires d'analyse des denrées alimentaires, ou qu'elle était trop stricte, et que lorsque des données d'études inter-laboratoires étaient disponibles, la mise en oeuvre de la démarche ISO ne devrait pas être imposée aux laboratoires pour le calcul de l'incertitude des mesures. De nombreuses délégations étaient d'avis que l'information sur l'incertitude des mesures devrait être mise à disposition des clients uniquement sur demande et que cela ne devrait pas devenir obligatoire pour inclure l'incertitude des mesures dans le compte rendu analytique.

44. Des délégations ont procédé à un échange de vues sur une expression appropriée pour "incertitude des mesures". Plusieurs se sont déclarées pour l'expression "fiabilité des mesures" car le terme a une connotation méliorative et que l'emploi de ce terme similaire à celui utilisé dans le document ISO¹², sans toutefois utiliser la démarche ISO, créerait une confusion. Nonobstant, plusieurs autres délégations ont opté pour l'expression "incertitude des mesures" car elle avait déjà été utilisée par plusieurs organisations internationales telles que l'ISO, EURACHEM et le NMKL.

45. La délégation de l'Irlande a informé le Comité que la révision du *Guide EURACHEM sur l'incertitude des mesures* était bien avancée et que le document révisé contenant de nombreux exemples pratiques serait disponible sous peu. Le souhait a été exprimé que la version finale du texte aborde tous les sujets préoccupant ce Comité. Le Comité a également été informé des publications du NMKL sur cette question qui ont donné une mesure intermédiaire de l'incertitude.

46. Le Comité **a décidé** de renvoyer le nouvel examen de cette expression à une prochaine session en attendant la publication du Guide EURACHEM de manière à éviter que cela fasse double emploi avec les travaux d'autres organismes internationaux (par. 45 et 70 et 71).

¹¹ CX/MAS 98/7; document de séance n°15 (observations de l'Argentine)

¹² Guide to Expression of Uncertainty in Measurement, ISO, Genève, 1993.

VALIDATION INTERNE DES METHODES (Point 9 de l'ordre du jour)¹³

47. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait examiné un document sur l'établissement de méthodes de routine, qui lui avait été soumis par le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Le document décrivait les difficultés rencontrées dans le domaine de l'analyse des résidus de médicaments vétérinaires pour effectuer des validations de méthodes sur une grande échelle et trouver des méthodes validées appropriées. Le Comité avait proposé d'entreprendre des travaux sur la validation interne des méthodes, proposition qui a été approuvée par la Commission à sa vingt-deuxième session. Les délégations des Pays-Bas et du Royaume-Uni avaient préparé un document.

48. La délégation des Pays-Bas, en présentant le document, a déclaré que dans le cas de l'analyse d'aliments faisant l'objet d'un commerce, la reconnaissance inter-laboratoires était importante. Toutefois, lorsqu'on ne disposait pas de méthodes étudiées en collaboration, on pouvait recourir à la validation interne des méthodes. Parmi les voies de validation, il serait possible d'utiliser les moyens suivants dans un plan de validation interne et d'obtenir ensuite une méthode référencée extérieurement donnant des résultats acceptables: 1) étalonnage en utilisant des matériels de référence; et 2) comparaison des résultats obtenus avec les méthodes de référence. Il a été ensuite déclaré qu'une étude inter-laboratoires appropriée fournirait des informations importantes qui pourraient être extrapolées à d'autres substances à analyser ou à d'autres matrices en utilisant un protocole de validation interne. Toutefois, les critères à établir pour une telle validation seraient différents de ceux déjà définis pour la validation normale des méthodes.

49. La délégation du Royaume-Uni a indiqué que l'UICPA avait commencé ses travaux sur l'élaboration de *Directives harmonisées pour la validation interne de méthodes d'analyse* l'an dernier, travaux effectués par le même groupe de travail qui avait mis définitivement au point un certain nombre de protocoles et directives tels que ceux concernant des études inter-laboratoires et les facteurs de récupération. Le texte figurant à l'appendice 1 du document référencé était la première version. La délégation a invité les participants à formuler des observations sur les directives de l'UICPA. Elle a également informé le Comité qu'un atelier FAO/AIEA/UICPA sur la validation des méthodes se tiendrait du 27 au 29 octobre 1999 à Budapest, où seraient également examinées les Directives pour la validation interne.

50. Le Comité s'est félicité du document. Néanmoins, certaines délégations ont souligné que le document ne devrait pas empêcher de mener des études inter-laboratoires. La délégation française a informé le Comité que la norme AFNOR VO3-110 contenant un protocole de validation intra-laboratoire venait d'être révisée et serait publiée et envoyée à l'UICPA.

51. Le Comité **a décidé** de demander aux Pays-Bas, ainsi qu'à la France et aux Etats-Unis, de préparer un document sur l'emploi des informations provenant d'études sur les essais d'aptitude pour la définition des caractéristiques des méthodes validées sur place pour examen par le Comité à sa prochaine session. Le Comité **est convenu** que lorsque la nouvelle version des Directives harmonisées sera disponible, il examinera le texte pour déterminer s'il y a lieu de le recommander à la Commission pour adoption par voie de référence aux fins du Codex.

¹³ CX/MAS 98/9, CX/MAS 98/8-Add.1 (recommandations de la Consultation mixte d'experts FAO/AIEA sur la validation de méthodes d'analyse pour le contrôle des aliments (décembre 1997)), document de séance n°16 (observations de l'Argentine).

CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX METHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁴

52. Le rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les confirmations a été présenté par son président, M. William Horwitz (Etats-Unis d'Amérique). Mme Harriet Wallin (Finlande) en était le rapporteur. Etaient représentés les Etats Membres et les organisations internationales ci-après: Allemagne, Argentine, Australie, Canada, Etats-Unis, Finlande, France, Hongrie, Japon, Norvège, République de Corée, Royaume-Uni, AOAC International, FIL, ISO et NMKL.

Confirmation des dispositions relatives aux méthodes d'analyse

53. Le Comité a **accepté** la proposition du Groupe de travail de réviser le statut de la procédure de confirmation des deux différentes méthodes pour la détermination du potassium dans le sel de qualité alimentaire qui avait été précédemment confirmée ainsi qu'une méthode de Type II: ESPA/CN-E/104-1994 a été approuvée comme une méthode de Type II et ESPA/CN-E/103-1994 comme une méthode de Type III.

54. Le Comité n'a pas confirmé un certain nombre de méthodes proposées pour les produits laitiers, soit parce qu'on n'avait pas démontré que la méthode était applicable au produit, soit parce qu'on ne pouvait confirmer qu'une méthode de type I pour une association substance à analyser/produit.

55. Le Comité a **amendé** les méthodes de détermination de la teneur en sel pour clarifier que celles-ci déterminaient le chlorure et que le résultat serait exprimé en chlorure de sodium. Il sera demandé au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités d'examiner l'utilité des quatre chiffres importants pour les concentrations maximales pour l'étain dans les pickles. Pour plusieurs autres méthodes, le Comité a recommandé d'envisager l'emploi de méthodes plus modernes au lieu des méthodes proposées actuellement.

56. Une liste des méthodes examinées ainsi que leur statut, les types assignés et des notes contenant la justification de la non-confirmation ou de la confirmation à titre temporaire sont joints au présent rapport comme Partie I de l'Annexe III pour confirmation par la Commission.

Confirmation des dispositions relatives aux méthodes d'échantillonnage

57. Le Comité a examiné les dispositions relatives aux méthodes d'échantillonnage dans les normes pour les kimchi, les pickles et les produits laitiers en séance plénière. Le Comité a **confirmé** celles relatives aux kimchi et aux pickles qui utilisaient les Plans d'échantillonnage du Codex pour les denrées alimentaires préemballées, le seul document actuellement disponible au Codex sur l'échantillonnage et auquel on se réfère couramment dans les normes Codex sur les produits.

58. Le Comité a été informé que la norme FIL 50C contient des instructions générales sur la façon de se procurer des échantillons, tandis que les normes FIL 113A et 136A sont des plans d'échantillonnage statistiques. Le Comité **est convenu** de confirmer les dispositions sur l'échantillonnage proposées par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et d'informer la Commission et ce Comité de la contradiction relevée dans le texte supplémentaire dans la norme pour les fromages en saumure concernant "le morceau de tissu ou la feuille de papier non absorbant".

59. En prenant la décision ci-dessus, le Comité a fait remarquer qu'après l'adoption des Directives générales sur l'échantillonnage par la Commission comme texte final, il pourrait être nécessaire de réviser toutes les dispositions sur l'échantillonnage des normes Codex sur les produits. Une liste de

¹⁴ CX/MAS 98/9; document de séance n° 2 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur l'approbation des dispositions concernant les méthodes d'analyse dans les normes Codex), document de séance n°7 (observations de la Hongrie), document de séance n° 9 (observations de l'Afrique du Sud).

dispositions sur l'échantillonnage examinée par le Comité est jointe au présent rapport comme partie 2 de l'Annexe III pour confirmation par la Commission.

Autres questions connexes

60. Durant l'examen des dispositions sur l'échantillonnage, il a été indiqué que les informations concernant le choix du plan d'échantillonnage exigées dans le *Manuel de procédure*¹⁵ n'avaient pas été soumises à ce Comité. Il a également été souligné que dans le cas des méthodes d'analyse, aucune information n'était en général soumise par les comités s'occupant de produits bien que les *Recommandations relatives à une liste de contrôle des informations requises pour évaluer en vue de leur confirmation les méthodes d'analyse et d'échantillonnage*¹⁶ l'exigent. Le Comité a **décidé** de demander aux comités s'occupant de produits de fournir des renseignements comme l'exige les listes de contrôle à ce comité lorsqu'ils envoient des méthodes d'analyse et d'échantillonnage à ce Comité pour confirmation.

61. Le Comité a noté que la méthode AOAC 971.20 qui avait été confirmée comme méthode générale Codex de type II pour la détermination de la teneur en cuivre n'avait été validée que pour le thé, mais pas pour les aliments en général. Il décidera à sa prochaine session si cette méthode devra être remplacée par une méthode validée pour les aliments en général.

62. Le Comité a **recommandé** que les comités s'occupant de produits choisissent des méthodes parmi les méthodes générales Codex existantes chaque fois que possible. Il a également **recommandé** que ces comités utilisent le Système international d'unités dans les spécifications des normes qu'ils élaborent. Il a noté que la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées mentionne également l'emploi du Système international d'unités pour le contenu net et le poids égoutté.

63. Le Comité a **décidé** de mettre en place un nouveau Groupe de travail *ad hoc* sur les confirmations, présidé par les Etats-Unis, à sa prochaine session.

RAPPORT DE LA REUNION INTERINSTITUTIONS SUR LES METHODES D'ANALYSE (Point 11 de l'ordre du jour)¹⁷

64. Le rapport de la treizième Réunion interinstitutions (RII)¹⁸ a été présenté par l'observateur d'AOAC International. Le Comité a été informé que le rapport serait disponible sur la page d'accueil du site Web AOAC International (<http://www.aoac.org>). Une version mise à jour du "*Répertoire des organisations travaillant dans les domaines des méthodes normalisées d'analyse et d'assurance de la qualité des laboratoires pour le secteur alimentaire*"¹⁹ a été distribuée pour cette session. Le Comité a noté que M. Roger Wood a été élu président de la treizième session de la RII et qu'EURACHEM est un nouveau membre de la RII.

65. Le Comité a été informé que la RII a pris note des préoccupations exprimées récemment par plusieurs Comités du Codex, en particulier par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)

¹⁵ *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, dixième édition, p. 88 et 89.

¹⁶ *Codex Alimentarius*, Volume 13, p. 139 à 144.

¹⁷ Document de séance n°3 (Rapport de la treizième Réunion interinstitutions).

¹⁸ Ont participé à la Réunion interinstitutions: AOAC International, Commission du Codex Alimentarius, EURACHEM, Organisation européenne pour la qualité (OEQ), Association internationale des sciences et technologies céréalières, Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA; Division mixte FAO/AIEA), Commission internationale pour l'unification des méthodes d'analyse du sucre, Fédération internationale de laiterie (FIL), International Food Law Association (IFLA), Organisation internationale de normalisation (ISO), Office international de la vigne et du vin (OIV) et Nordic Committee on Food Analysis (NMKL) ont participé à la Réunion interinstitutions.

¹⁹ Document de séance.

et le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF), du fait qu'il était difficile de trouver des méthodes validées et d'obtenir des informations sur la validation des méthodes. Le Comité a également appris qu'un débat général avait eu lieu sur la publication éventuelle des caractéristiques de performance des méthodes. La RII est convenue de recommander que les parties intéressées²⁰ aux méthodes d'analyse normalisées demandent la publication de caractéristiques de performance d'une méthode dans la méthode elle-même (voir par. 34).

66. Le Comité a noté que la démarche-critères par rapport à la prescription de méthodes d'analyse n'a pas été accueillie favorablement par tous les membres de la RII.

67. Le Comité a observé que la RII s'est interrogée sur la nécessité de donner une ou plusieurs définitions des "limites" et a présenté un rapport à ce Comité. La RII y fait remarquer que si la limite Codex donnée pour une certaine matrice était trop basse par rapport à la limite de détection d'une méthode, il n'était pas nécessaire d'indiquer des limites de détermination (voir par. 37).

68. Concernant le rôle et la participation de la RII à l'assurance de la qualité dans l'analyse des aliments, la RII a conclu que cette question progressait dans les instances scientifiques, en particulier le Programme international d'harmonisation, EURACHEM et d'autres. Pour ce qui est du programme d'harmonisation UICPA/ISO/AOAC, la RII a conclu que l'harmonisation de la validation interne était une question nécessitant la coopération de toutes les parties intéressées (voir par. 49-50). La Réunion a exprimé le souhait que plus d'attention soit donnée à l'utilisation des données d'essais d'aptitude en obtenant des informations sur la performance des méthodes d'analyse utilisées.

69. Le Comité a pris note du rapport de la Réunion interinstitutions et a remercié celle-ci de l'appui technique qu'elle fournit aux travaux de ce Comité.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 12 de l'ordre du jour)

Examen des rapports entre les résultats d'analyse, l'incertitude des mesures et la spécification dans les normes Codex²¹

70. La délégation du Royaume-Uni, appuyée par plusieurs délégations, a proposé que des avis soient préparés sur l'interprétation des résultats d'analyse concernant la conformité avec les spécifications des normes Codex, étant donné qu'il y a des différences dans le traitement des erreurs d'analyse dans l'interprétation des résultats. Le Comité a **décidé** de demander au Royaume-Uni, appuyé par les Etats-Unis, la Finlande, la France, l'Irlande et les Pays-Bas, de préparer un document sur cette question pour examen par le Comité à sa prochaine session. Il est également **convenu** que puisque la question touchait l'incertitude des mesures, elle serait examinée sous le point de l'ordre du jour concernant l'incertitude des mesures (par. 42 à 46).

71. La délégation du Royaume-Uni a noté qu'il serait intéressant pour ce Comité de suivre l'évolution des questions soulevées par d'autres organisations sur le caractère opportun de l'analyse et de l'échantillonnage des aliments.

Enregistrement des laboratoires

72. L'Argentine, le Brésil, la Colombie, le Costa Rica, Cuba, l'Espagne, le Portugal et l'Uruguay ont proposé d'envisager un "Enregistrement international des laboratoires à caractère facultatif et consultatif" pour encourager les échanges de nature technique dans les domaines de compétence des laboratoires. Il a été déclaré que ces laboratoires spécialisés pourraient être considérés comme des partenaires potentiels pour des essais inter-laboratoires qui pourraient être utiles pour parvenir à la

²⁰ Laboratoires, responsables de la réglementation, utilisateurs des résultats d'analyse, etc.

²¹ Document de séance n°18 (proposition du Royaume-Uni).

validation complète des méthodes. Il a été souligné qu'il n'était pas facile pour les pays en développement de coordonner les essais inter-laboratoires et que la création d'un système d'enregistrement de ce genre faciliterait la validation complète des méthodes.

73. La délégation des Pays-Bas a informé le Comité qu'une nouvelle version de *Who's Who in Food Chemistry* était maintenant disponible et qu'elle comprenait un certain nombre d'analyses d'aliments.

Révision du Volume 13

74. Le Comité a été informé du fait que la publication d'une version révisée du Volume 13 du *Codex Alimentarius* était prévue dans la deuxième moitié de 1999. La nouvelle version comprendrait, outre la base de données mises à jour sur les méthodes confirmées et d'autres éléments de la version actuelle: 1) les protocoles et directives harmonisés adoptés par voie de référence; et 2) les méthodes énoncées seulement dans les normes Codex.

Traduction des documents de travail et des projets de rapports

75. La délégation française s'est montrée très préoccupée du fait que la version française des documents de travail, et jusqu'à un certain point la version espagnole, parviennent tard, ce qui complique les préparatifs de la session et a demandé que la traduction des documents de travail en français et en espagnol soit faite dans les délais voulus. Elle a également demandé la traduction des projets de rapports des sessions futures en français et a offert les services d'un rapporteur français pour aider aux traductions. La délégation espagnole a également offert les services d'un rapporteur espagnol pour la traduction des projets de rapports en espagnol. Le président a promis de distribuer les versions française et espagnole des projets de rapports aux prochaines sessions.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 13 de l'ordre du jour)

76. Le Comité a été informé que sa vingt-troisième session se tiendrait vraisemblablement à Budapest en mars/avril 2000. La date et le lieu exacts seront fixés par le Gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Etape	Mesure à prendre par:	Document de référence ALINORM 99/23
Avant-projet de directives générales sur l'échantillonnage	3	France Australie, Hongrie, Pays-Bas, Royaume- Uni, Etats-Unis, FIL 23e session du CCMAS	par. 9 à 13
Critères d'évaluation des méthodes d'analyse acceptables aux fins du Codex - Directives concernant l'application de la démarche-critères par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage	2	Royaume-Uni, Canada, Australie, Finlande, France, Allemagne, Pays-Bas, Norvège, Etats-Unis Secrétariat du Codex 23e session du CCMAS	par. 27
Amendements au <i>Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius</i> - Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse et d'échantillonnage Codex - Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales	1,2,3	23 e session de la Commission, Gouvernements 23e session du CCMAS	par. 28
Harmonisation de la terminologie analytique - "Limites des mesures"	2	Etats-Unis Finlande, France, Espagne 23e session du CCMAS	par. 36 à 40
Harmonisation de la présentation des résultats d'essais corrigés compte tenu des taux de récupération	2	UICPA Secrétariat du Codex Gouvernements 23e session du CCMAS	par. 32 à 35
Incertitude des mesures	2	EURACHEM Royaume-Uni Finlande, France, Irlande, Pays-Bas, Etats-Unis 23e session du CCMAS	par. 37 par. 70

Sujet	Etape	Mesure à prendre par:	Document de référence ALINORM 99/23
Validation interne des méthodes	2	Pays-Bas France, Etats-Unis UICPA 23e session du CCMAS	par. 47 à 51
Confirmation des dispositions relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex	- ²²	Comités s'occupant de produits Secrétariat du Codex 23e session du CCMAS	

²²

A différentes étapes de la procédure Codex, selon les étapes des normes qui contiennent ces méthodes.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson: Prof. Peter Biacs
Président: General Director
Presedente: Central Food Research Institute
Herman Ottó út 15
H-1022 Budapest, Hungary

Vice-Chairperson: Prof. Pál Molnár
Vice-Président: Head of Food Quality Centre
Vicepresidente: Central Food Research Institute
Herman Ottó út 15
H-1022 Budapest, Hungary

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

Ms. Veronica M.Torres-Leedham
Lic. Cs. Quimicas
SENASA – Secretaria de Agricultura Ganaderia
Pesca y Alimentación
Fleming 1635 – Martinez Prov.
Buenos Aires
Argentina
Tel./fax: + 541 792 0061
e-mail: apac@arnet.com.ar

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. Wolfgang Korth
Chemist
National Residue Survey Australia
P.O.Box EII, Kingston, ACT, 2607
Australia
Tel.: + 61 2 6272 4771
Fax: + 61 2 6272 4023
e-mail: wolfgang.korth@brs.gov.au

Dr. Terry Spencer
Deputy Australian Government Analyst
Australian Government Analytical Laboratories
GPO Box 1844
Canberra ACT 2601
Australia
Tel.: + 61 2 6275 8714
Fax: + 61 2 6275 3565
e-mail: terry.spencer@agal.gov.au

BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL

Carlos Oliveiro
First Secretary
Brazil Embassy for Hungary
Délibáb u. 30.
Budapest 1062
Hungary
Tel.: + 361 351 0061
Fax: + 361 351 0066

CANADA
CANADÁ

Dr. James F. Lawrence
Food Research Division
Food Directorate, Health Protection Branch,
Health Canada
Sir Frederick Banting Building
2203D Ottawa, Ontario, K1A OL2
Canada
Tel.: + 613 957 0946
Fax: + 613 941 4775
e-mail: jim_lawrence@hc-sc.gc.ca

Barbara Lee
Assistant Director Special Projects
Laboratory Services Division
Canadian Food Inspection Agency
Build 22, Central Experimental Farm
Ottawa, Ontario, K1A OC6
Canada
Tel.: + 613 759 1219
Fax: + 613 759 1277
e-mail: blee@em.agr.ca

COLOMBIA
COLOMBIE

Elizabeth Herrera Neira
Ing. de Alimentos
Ministerio de Salud – Instituto Nacional de
Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Cra 15 58-59, Santa Fe de Bogota
Colombia
Tel.: + 0057 211 5951
e-mail: ossmajo@bogota.minsalud.gov.co

Martha Irma Alarcón López
Primer Secretario E.F.C.
Embajada de Colombia en Budapest
1025 Budapest, Józsefhegyi út 28.
Hungary
Tel.: + 361 212 4099
Fax: + 361 326 7618

COSTA RICA

Ing. Sergio Valverde Jenkins Ph.D.
Ministerio de Agricultura y Ganadería MAG –
Apartado 10094-1000-San José Barreal de
Heredia
Costa Rica
Tel.: + 506 260 82 95/+ 506 260 61 90
Fax: +506 260 8301
e-mail: protagro@sol-racsa-co-cr

CROATIA
CROATIE
CROACIA

Jasminka Papic
Head of Flavours and Fragrance Unit
Department
Croatian National Institute of Public Health
Rockefellerova 7, 10000 Zagreb
Croatia
Tel.: + 385 1 4683 222
Fax: + 385 1 4683 007

Marijan Katalenic
Head of Food Additives and Object of Common
Use Department
Croatian National Institute of Public Health
Rockefellerova 7, 10000 Zagreb
Croatia
Tel.: + 385 1 4683 222/55 or 96
Fax: + 385 1 4683 007
e-mail: marijan.katalenic@zg.tel.hr

CUBA

Nelson Fernández
Especialista
Ministerio del Comercio Exterior de la
Republica Cuba
Ave. 19-A No. 21426-Atabey-Playa
Ciudad Habana. CP. 12100
Cuba
Tel.: + 53 7 2133 46
Fax: + 53 7 2113 32
e-mail: cubacontrol@infocex.cu

Ing. Gabriel Lahens Espinosa
Specialist
Ministerio del Comercio Exterior de la
Republica Cuba
Infanta Nr.16 esquina 23, Vedado
Ciudad Habana
Cuba
Tel.: + 53 7 54 2025

CZECH REPUBLIC
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
REPÚBLICA CHECA

Petr Cuhra
Head of Department of Laboratories
Czech Agricultural and Food Inspection
Pobrezni 10, 186 00 Prague 8
Czech Republic
Tel/fax: + 420 2 2327 117
e-mail: czpikarlin@mbox.vol.cz

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Inge Meyland
Senior Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Morkhoj Bygade 19, DK 2860 Soborg
Denmark
Tel.: + 45 33 95 6000
Fax: + 45 33 95 6001
e-mail: ime@vfd.dk

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Magda Aly Sayed Rakha
Director of Central Laboratories and
Undersecretary of State of Laboratory Services
Ministry of Health and Population
CHL 19 EL Sheikh Riham St.
3.B EL Hegare St. Hehopolis
Cairo, Egypt
Tel.: + 202 354 85 44
Fax: + 202 355 8127/+ 202 356 2248

Nasser Khahil
Temporary Chemist
Central Lab. For Food and Feed R.C.
7 Sabe St. from Saad Bn. ABI
Wakas St. Giza, Cairo,
Egypt
Tel.: + 202 58 58 246

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Harriet Wallin
Senior Food Control Officer
National Food Administration
P.O. Box 5, FIN-00531, Helsinki
Finland
Tel.: + 358 9 7726 7629
Fax: + 358 9 7726 7666
e-mail: harriet.wallin@elintarvikevirasto.fi

FRANCE
FRANCIA

Jean-Bernard Bourguignon,
Directeur central de laboratoire
D.G.C.C.R.F. Ministère des Finances
59 Bd Vincent Auriol
75013 Paris, Cedex 13
France
Tel.: + 33 1 44 97 3070
Fax: + 33 1 44 97 3043

Nadine Normand
Responsible of Food Standardization Program
Association française de normalisation
(AFNOR)
Tour Europe, 92049 Paris la Defense Cedex
France
Tel.: + 33 1 42 91 5824
Fax.: + 33 1 42 91 5656
e-mail: nadine.normand@email.afnor.fr

Bertrand Lombard
Coordinateur EU Laboratoire Communautaire
de Reference "Lait et Produits Laitiers"
43 rue de Dantzig, F-75015 Paris
France
Tel.: + 33 1 5576 2174
Fax: + 33 1 5576 2706
e-mail: vapa10@calva.net

Alain Duran
Inspecteur chargé des questions de controle
statistique de la qualité
Ministère de L'Economie
D.G.C.C.R.F.
59 Bd Vincent Auriol, 75013 Paris
France
Tel.: + 331 4497 3231
Fax: + 331 4497 3043

Véronique Bellemain
Vétérinaire Inspecteur
Ministere de l' Agriculture
251 rue du Varigircerd 75732 Paris
Cedex 15-F
France
Tel.: + 33 1 49 55 5870
Fax: + 33 1 49 55 5948
e-mail: veronique.bellemain@agriculture.gouv.fr

Françoise Janin
Directeur CNEVA-Paris
43 rue de Dantzig F-75015 Paris
France
Tel: +33 1 55 76 21 88
Fax: +33 1 55 76 27 08
e-mail: vapa10@calvanet.fr

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Dr. Klaus W. Bögel
Director
Federal Institute for Health Protection of
Consumers and Veterinary Medicine
Thielallee 88/92, D-14195 Berlin
Germany
Tel.: + 49 30 8412 3463
Fax: + 49 30 8412 3685
Prof. Dr. Antal Bognár
Director
Bundesforschungsanstalt für Ernährung
D-76131 Karlsruhe, Haid und Neu str. 9.
Germany
Tel.: + 49 721 6625-0
Fax: + 49 721 6625-167

Dr. Jörg Brüggemann
Dipl. Chem. Scientist
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft imd Foresten
Bundesanstalt für Getreide-, Kartoffel- un
Fettforschung
Detmold, Schützenberg 12
Germany
Tel.: + 49 05 231 741132
Fax: + 49 05231 741130

Dr. Axel Preuss
Food Chemist
Chemical and Veterinary State Laboratory
D-48007 Münster, P.O. Box 1980
Germany
Tel.: + 49 251 9821 215
Fax: + 49 251 9821 250

Dr. Joachim Wolff
WOR
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
Bundesanstalt für Getreide –, Kartoffel – u.
Fettforschung
D-32756 Detmold,
Schützenberg 12
Germany
Tel.: + 49 5231 74 1131
Fax: + 49 5231 74 1130

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRÍA

Dr. Mária Váradi
Scientific Deputy Director
Central Food Research Institute
H-1022 Budapest, Herman Ottó út 15.
Hungary
Tel.: + 361 3 558 982
Fax: + 361 3 558 991
e-mail: m.varadi@cfri.hu

Ilona Boros
Head of Department
Research Institute of Hungarian Sugar Industry
Tolnai L. u. 25, H-1084 Budapest
Hungary
Tel.: + 361 333 05 78
Fax: + 361 210 46 16
e-mail: cukorkutato@mail.datanet.hu

Julianna Bányai
Associate Professor
University of Horticulture and Food Industry
Hadik András út 7, H-1125 Budapest
Hungary
Tel./Fax: + 361 366 9273

Dr. Éva Deák
National Institute of Measurement
H-1124 Budapest, Németvölgyi út 37-39.
Hungary
Tel.: + 361 356 77 22
Fax: + 361 355 05 98

Péter Fodor
University of Horticulture and Food Industry
H-1118 Budapest, Villányi út 29-35.
Hungary
Tel.: + 361 3 850 666

Dr. Anna Gergely
Head of Department
National Institute of Food Hygiene and
Nutrition
Gyáli út 3/a, H-1097 Budapest
Hungary
Tel.: + 361 215 41 30
Fax: + 361 215 15 45

Dr. Katalin Matyasovszky
Head of Department
National Institute of Food Hygiene and
Nutrition
Gyáli út 3/a, H-1097 Budapest
Hungary
Tel.: + 361 215 41 30
Fax: + 361 215 15 45

Dr. Marianna Tóth-Markus
Chemist
Central Food Research Institute
Herman Ottó út. 15, H-1022 Budapest
Hungary
Tel.: + 361 355 8244
Fax: + 361 355 8991
e-mail: h8071tot@ella.hu

Csilla Niklós
National Institute of Food Hygiene and
Nutrition
Gyáli út 3/a, H-1097 Budapest
Hungary
Tel.: + 361 215 41 30

Erzsébet Szilágyi
Counsellor
Hungarian Organization for Standardization
H-1095 Budapest, Üllői út 25.
Hungary
Tel.: + 361 383 011

IRELAND

IRLANDE

IRLANDA

Tom Myers
Senior Veterinary Inspector
Central Meat Control Laboratory Dept of
Agriculture and Food
Abbotstown, Dublin 15
Ireland
Tel.: + 353 1 607 2950
Fax: + 353 1 821 2966
e-mail: myerstb@iol.ie

Márie Walsh
State Chemist
State Laboratory
Abbotstown, Dublin 15
Ireland
Tel.: + 353 1 802 5800
Fax: + 353 1 821 7320
e-mail: mwalsh@statelab.ie

ISRAEL

ISRAËL

Dr. Fernanda Grauer
Laboratory Head
Chemical Laboratory, Institute for the
Standardization and Control of Pharmaceuticals
P.O. Box 1457 Jerusalem 91013
Israel
Tel.: + 972 2 624 7418
Fax: + 972 2 625 0684

ITALY

ITALIE

ITALIA

Ciro Impagnatiello
Officer
Ministero per le Politiche Agricole
VIA XX Settembre 20
I-00187 Roma
Italy
Tel.: + 39 06 466 55016
Fax: + 39 06 488 0273

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Dr. Takashi Yamada
Director
Dept. of Food Additives
National Institute of Health Sciences
1-18-1 Kamiyoga Setagaya-ku, Tokyo
Japan
Tel.: + 81 3 3700 1141
Fax: + 81 3 3707 6950
e-mail: yamada@nihs.go.jp

Takeshi Morita
Section Chief
Food Sanitation Division, Environmental
Health Bureau
Minsitry of Health and Welfare
Kasumigaseki 1-2-2, Chiyoda, Tokyo
Japan
Tel.: + 81 3 3503 1711 Ext. 2451
e-mail: TM-EXQ@mhw.go.jp

Dr. Yoshiaki Uyama
Chief, Food Chemistry Division
Environmental Health Bureau
Minsitry of Health and Welfare
Kasumigaseki 1-2-2, Chiyoda, Tokyo
Japan
Tel.: + 81 3 3595 2341
Fax: + 81 3 3501 4868
e-mail: YU.NRM@mhw.go.jp

Hikomichi Tsuchiya
Assistant Director
Technical Research Division, Tokyo Center for
Quality and Consumer Service
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
4-4-7 Kohnan, Minato-ku, Tokyo 108-0075
Japan
Tel.: + 81 3 3474 4501
Fax: + 81 3 3458 1461

Kenji Tanno
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
150 2-6-1 Jingumae Shibuya-ku,
Tokyo 150-0001
Japan
Tel.: + 81 3 3403 2111
Fax: + 81 3 3478 0059

KOREA, REPUBLIC OF
RÉPUBLIQUE DE CORÉE
REPÚBLICA DE COREA

Byung-Kook Choi
Deputy Director
Ministry of Agriculture and Forestry
Gwachen-Si, Jungang-Dong 1, Kyunggi-Do
Korea
Tel.: + 82 2 504 9417
Fax: + 82 2 507 3965

Yoo-Kyung Lee
Researcher
Food Standards Division,
Korea Food Research Institute
San 46-1, Baekhyun-Dong, Bundang-Gu,
Songnam-Si, Kyonggi-Do 463-420
Korea
Tel.: + 82 342 780 9158
Fax: + 82 342 780 9264
e-mail: soln@kfri.re.kr

Meechye Kim
Chief Research Scientist
Division of Toxic Methods,
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul, 122-704
Korea
Tel.: + 82 2 380 1670
Fax: + 82 2 382 4892

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAÍSES BAJOS

Hans Jeuring
Senior Public Health Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 20350, 2500 EJ, The Hague
The Netherlands
Tel.: + 31 70 3405 060
Fax: + 31 70 34 05435
e-mail: hj@ry.igb.nl

Dr. R. W. Stephany
Head of Laboratory for Residue Analysis
Director EU Communities Reference
Laboratory for Residue Analysis
RIVM
Postbus 1, 3720 BA Bilthoven
The Netherlands
Tel.: + 31 30 2742 717
Fax: + 31 30 2744 403
e-mail: rainer.stephany@rivm.nl

H.A. van der Schee
Chemist
Regional Inspectorate for Health Protection
Hoogte Kadijk 401
1018 BK Amsterdam
The Netherlands
Tel.: + 31 20 5244 600
Fax: + 31 20 52 44 700
e-mail: sch@ut.igb.nl

H. J. Keukens
Chemist
RIKILT-DLO
P.O. Box 230
6700 AE Wageningen
The Netherlands
Tel.: + 31 317 47 5582
Fax: + 31 317 41 7717
e-mail: h.j.keukens@rikilt.dlo.nl

NORWAY
NORVÈGE
NORUEGA

Dr. Bjarne Boe
Laboratory Manager
Directorate of Fisheries
P.O. Box 185, N-5002 Bergen
Norway
Tel.: + 55 23 80 00
Fax: + 55 23 80 90
e-mail: bjarne.boe@fiskeridir.dep.telemax.no

Astrid Nordbotten
Senior Scientist
National Veterinary Institute
P.O. Box 8156, Dep., N-0033 OSLO
Norway
Tel.: + 47 22 5974 61
Fax.: + 47 22 5974 53
e-mail: astrid.nordbotten@vetinst.no

Hilde Skar Norli
Senior Scientist
National Veterinary Institute
P.O. Box 8156, Dep., N-0033 OSLO
Norway
Tel.: + 47 22 5974 77
Fax: + 47 22 5974 75
e-mail: hilde.skaar-norli@vetinst.no

Gudrun Q. Rognerud
Head of Delegation, Special Adviser –
Quality Assurance
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep., N-0034 OSLO
Norway
Tel.: + 47 22 2466 50
Fax: + 47 22 24 66 99
e-mail: gudrun.rognerud@snt.dep.telemax.no

PHILIPPINES
FILIPINAS

Dr. Virginia T. D. Pacaba
Chief of Laboratory Services Division
Bureau of Plant Industry
692 San Andres, Malate, MM 1004
Philippines
Tel.: + 632 524 0708
Fax. + 632 523 71 54
e-mail: virginia-q@biosys.net

Dr. Criselda Pagluanan
Head of Laboratory Services Division
National Meat Inspection Commission
Visayas Ave. Diliman Quezon City 1100
Philippines
Tel.: + 632 924 7977/80
Fax: + 632 924 3119 or 924 3118

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. Renata Jedrzejczak
Chairman of ISO TC 34 SC3
Head of Spectrometry Lab.
Institute of Agricultural and Food
Biotechnology
Rakowiecka 36, 02-532 Warsaw
Poland
Tel.. +48 22 606 3876
Fax: + 48 22 490 426
e-mail: jedrzejczak@ibprs.waw.pl

Prof. Mieczyslaw Obiedzinski
Head of Laboratory
Meat and Fat Research Institute
Rakouviecka 36, 02-532 Warsaw
Poland
Tel.: + 48 22 646 1615/1611
Fax: + 48 22 646 1614
e-mail: ipmitds@pol.pl

Elzbieta Brulinska-Ostrowska
Assistant
National Institute of Hygiene
Chocimska 24, 00-791 Warsaw
Poland

Tel.: + 48 22 49 74 45 or
48 22 49 40 51 ext. 362
Fax: + 48 22 49 7445

Dr. Elzbieta Nitecka
Specialist
Foundation of Assistance Programmes for
Agriculture
Ministry of Agriculture and Food Economy
u. Wspolna 30, 00-930 Warsaw
Poland
Tel.: +48 22 623 2217
Fax: +48 22 623 1751
e-mail: e.nitecka@fapa.com.pl

Katarzyna Mazur
Head of Laboratory
Agriculture and Food Quality Inspection
Pilsudskiego 8/12, 81-378 Gdynia
Poland
Tel.: + 48 58 661 6730
Fax: + 48 58 661 6814

Zofia Rozmus
Chemist
Agriculture and Food Quality Inspection
Pilsudskiego 8/12, 81-378 Gdynia
Poland
Tel.: + 48 58 661 6730
Fax: + 48 58 661 6814

PORTUGAL

Manuel Barreto Dias
Director do Laboratorio da Direccao-General
Fiscalizacao e Controlo da Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbom 98, 1050 Lisboa
Portugal
Tel.: + 35 1 1 7983700
Fax: + 35 1 1 7983834
e-mail: dgfcqa.leca@mail.telepac.pt

Dr. Luisa Maria Oliveira
Técnico Superior De Saúde
Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge,
Laboratorio de Bromatologia e Nutricão
Av. Padre Cruz 1699 Lisboa
Codex Committee
Portugal
Tel.: + 75 19 200
Fax: + 75 90 4 41

ROMANIA ROUMAINE RUMANIA

Daniela-Eugenia Cucu
Scientist Secretary of the Technical Committee
Food Chemistry
Food Research Institute
1 Garlei Street 71576 Bucharest
Romania
Tel.: + 401 230 5090
Fax: + 401 230 0311
e-mail: tak@dnt.ro

Mihaela Molescu
Biochemist
SC Sere Brasov Sa
13 Ciobanului Str., Brasov, 2200
Romania
Tel.: + 40 68 15 0785
Fax: + 40 1 2100 833
e-mail: irs@kappa.ro

Viorica Suta
Veterinary Surgeon
Central Laboratory for Diagnosis Veterinary
63 Dr. Staicovic, Bucharest, Sector 5
Romania
Tel.: + 41 09 943
Fax: + 40 12 100 833
e-mail: irs@kappa.ro

Olimpia Vorovenci
Expert in Agro-food Produce Standardization
Romanian Standards Association
13 J.L. Calderon Str. Sector 2, Bucharest
Romania
Tel.: + 40 12 11 32 96
Fax: + 40 12 10 08 33
e-mail: irs@kappa.ro

RUSSIAN FEDERATION FÉDÉRATION DE RUSSIE FEDERACIÓN DE RUSIA

Prof. Igor Skurikhin
Head of Laboratory of Food Chemistry
Institute of Nutrition
Academy of Medical Sciences of Russia
2/14 Ustinsky Proezd, 109240 Moscow
Russia
Tel.: + 795 298 3633
Fax: + 795 298 1872

SENEGAL

SÉNÉGAL

Gaston P. Toupane
Ingénieur en Génie de l' Environnement
Chef de la Division Laboratoire du Service
National de l'Hygiene
Direction de l'Hygiene et de la Santé Publique
Immeuble Vendome, B.P. 4024 Point E, Dakar
Senegal
Tel.: + 221 825 6139/+ 221 824 3628
Fax: + 221 824 7549

SINGAPORE
SINGAPOURE
SINGAPUR

Joanne S. H. Chan
Deputy Head
Food Laboratory Institute of Science and
Forensic Medicine
11 Outram Road
Singapore 169078
Tel.: + 65 2290 722
Fax: + 65 2290 749
e-mail: shoethan@pacific.net.sg

SLOVAK REPUBLIC
RÉPUBLIQUE SLOVAQUE
REPÚBLICA ESLOVACA

Lubomir Dasko
Dept. Head
SAFI Department of Chromatography
Mileticova 23, 81549 Bratislava
Slovak Republic
Tel.: + 421 7 555 66 119
Fax: + 42 17 502 44 280
e-mail: dasko@datagain.sk

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

Pieter Broere
Chemist
Directorate: Plant and Quality Control
Dept. of Agriculture
Private Bag X258, 0001 Pretoria
South Africa
Tel.: + 27 12 319 6089
Fax: + 27 12 319 6055
e-mail: pieterb@pgbi.agric.za

SPAIN

ESPAGNE
ESPAÑA

Pedro A. Burdaspal
Jefe del Area Quimica
Centro Nacional de Alimentacion
Instituto de Salud Carlos III (Ministerio de
Sanidad y Consumo)
Centro Nacional de Alimentacion (ISC-III) –
28220 Majadahonda (Madrid)
Spain
Tel.: + 34 91 509 7931
Fax: + 34 91 509 79 26
e-mail: pburdas@isciii.es

Jesus Salas
Jefe de Servicio de Productos Aléimenticios
Subdiercción General de Ordenación del
Consumo
Centro de Investigación y Control de la Calidad
Instituto Nacional de Consumo
Avda, de Cantabria, s/n Esquina a Soto Hidalgo
Barrio Bareco, 28042- Madrid
Spain
Tel.: + 91 747 2333
Fax: + 91 74 79 517

Felicitísimo González-Rodríguez
Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación
Embajada de Espana
Budapest, 1023, Vérhalom u. 12-16.
Ed. 6. Ap. 5.
Hungary
Tel.: + 361 326 0258
Fax: + 361 326 0259
e-mail: fegoro41@mail.elender.hu

SWEDEN
SUÈDE
SUECIA

Dr. Ulla Edberg
Head of Chemistry Division 2
National Food Administration
P.O.Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden
Tel.: + 46 18 175 500
Fax: + 46 18 105 848
e-mail: uled@slv.se

Eva Lönberg
Codex Coordinator
National Food Administration
P.O.Box 622, S-751 26 Uppsala
Sweden
Tel.: +46 18 175 500
Fax: + 46 18 105 848
e-mail: evlo@slv.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Claire Bussy
Head of Section
Swiss Food Manual
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Berne
Switzerland
Tel.: + 31 322 9559
Fax: + 31 322 9574
e-mail: claire.bussy@bag.admin.ch

Pierre Venetz
Nestlé Ltd.
Quality Management
CH-1800 Vevey
Switzerland
Tel.: + 21 924 42 83
Fax: + 21 924 45 98

THAILAND
THAÏLANDE
TAILANDIA

Supapun Brillantes
Chief of Chemistry Subdivision
Dept. of Fisheries, Fishery Inspection and
Quality Control Division
Ministry of Agriculture
Kaset-Klang, Chattuchak, Bangkok 10900,
Thailand
Tel: +66 25 79 6915/+66 25 79 8078
e-mail: supapunb@fisheries.go.th

Rattikul Chansuriya
First Secretary
Royal Thai Embassy to the Republic of
Hungary
Vercke út 79., Budapest
Hungary
Tel.: +361 325 9892 or 9893
Fax: +361 325 9886
e-mail: thaiembassy@mail.datanet.hu

Meena Rattavisit
Counsellor
Office of Commercial Counsellor
1025 Budapest, Józsefhegyi út 28-30.
Hungary
Tel.: +361 212 2738
Fax: + 361 212 2736

Oratai Silapanapaporn
Chief Food Standards Group I.
Thai Industrial Standards Institute, Ministry of
Industry
Rama VI. St. Ratchathewi, Bangkok 10400
Thailand
Tel.: + 662 20 23 444
Fax: + 662 24 87 987
e-mail: oratais@tisi.go.th

Amara Vongbuddhapitak
Senior Principal Scientist
Dept. of Medical Sciences
Ministry of Public Health
Tiwanond Rd. Nonthaburi 11000
Thailand
Tel.: + 662 591 0203 ext. 9364
Fax: + 662 951 1297
e-mail: amvong@dmisc.moph.go.th

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr. Roger Wood
Food Science Laboratory
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Norwich Research Park
Colney, Norwich NR4 7UK
United Kingdom
Tel.: +44 1603 259 350
Fax: + 44 1603 50 1123
e-mail: r.wood@tscii.maff.gov.uk

Geoffrey M. Telling
Consultant
Food and Drink Federation
6 Catherine Street, London
WC2B 5JJ
United Kingdom
Tel.: + 44 171 836 2460
Fax: + 44 171 379 8538

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

Dr. William Horwitz
Scientific Advisor
Center for Food Safety and Applied Nutrition
(HFS-500)
Food and Drug Administration
200 C Street S.W.
Washington, DC 20204
United States of America
Tel.: + 1 202 205 4346/4046
Fax: + 1 202 401 7740
e-mail: wxh@cfsan.fda.gov

Ali Syed
Staff Officer
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave. SW
Room 4857 – South Building
P.O. Box 96456
Washington D.C. 20250
United States of America
Tel.: + 1 202 205 0574
Fax: + 1 202 720 3157
e-mail: syed.ali@usda.gov

William J. Franks
Deputy Administrator
Science and Technology
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave, SW
Room 3507 – South Building
P.O. Box 96456
Washington D.C. 20090-6456
United States of America
Tel.: + 1 202 720 7231
Fax: + 1 202 720 6496
e-mail: william_j_franks@usda.gov

Isabelle Kamishlian
Manager
Concentrate Quality Programs
The Coca-Cola Company
P.O.Box Drawer 1734 (TEC –325)
Atlanta, GA 30301
United States of America
Tel.: + 1 404 676 4202
Fax: + 1 404 676 6477
e-mail: ikamishlian@na.ko.com

Foster McClure
Director, Division of Mathematics
Center for Food Safety and Applied Nutrition,
Food and Drug Administration
200 C Street SW,
Washington D.C. 20204
United States of America
Tel.: + 1 202 205 5051
Fax: + 1 202 205 5069
e-mail: fmclure@bangate.fda.gov

Dr. Alvin P. Rainosek
Professor of Statistics
Department of Mathematics and Statistics
University of South Alabama
ILB 325, 327 University Blvd.
Mobile, AL 36688
United States of America
Tel.: + 1 334 460 6754
Fax: + 1 334 460 6166
e-mail: rainosek@mathstat.usouthal.edu

Dr. Roy Lyon
Senior Director
Food Chemistry and Packaging Department,
National Food Processors Association
1350 I Street, NW Suite 300
Washington D.C. 20005
United States of America
Tel.: + 1 202 639 5977
Fax: + 1 202 639 5991
e-mail: rlyon@nfpa-food.org

URUGUAY

Osvaldo Rampoldi
Quimico
Ministerio de Ganaderia
Agricultura y Pesca
CNO Madonado Km 17500
Montevideo
Uruguay
Tel.: + 59 82 222 1063
Fax: + 59 82 222 1157
e-mail: dilave@adinet.com.uy

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANIZATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNATIONALES**

AOAC INTERNATIONAL

Margreet Lauwaars
European Representative
AOAC International
P.O.Box 153, 6720 AD Bennekom
The Netherlands
Tel.: + 31 318 418 725
Fax: + 31 318 418 359
e-mail: lauwaars@worldonline.nl

Gayle A. Lancette
Official Methods Board
c/o FDA, Southeast Regional Lab
60 8th Street NE, Atlanta, Georgia 30309
United States of America
Tel.: + 1 404 347 7527
Fax: + 1 404 347 1914
e-mail: glancett@ora.fda.gov

**EUROPEAN COMMUNITY (EC)
COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES**

Hermann Glaeser
Principal Administrator
European Commission
DGVI/D/1 (Agriculture)
Office LOI 130 08/53
200 rue de la Loi, B-1049 Brussels
Belgium
Tel.: + 32 2 2953 238
Fax: + 32 2 2953 310
e-mail: hermann.glaeser@cec.be

Georg A. Schreiber
END
European Commission, DGIII/E/1 (Industry)
Office AN88 3/54,
200 rue de la Loi, B-1049 Brussels
Belgium
Tel.: + 32 2 295 6540
Fax: + 32 2 295 1735
e-mail: georg.schreiber@dg3.cec.be

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)

Gábor Várkonyi
Senior Researcher
Quility Information Center
Central Food Research Intsitute
Budapest 1022, Herman Ottó út 15.
Hungary
Tel.: + 361 3 558 244
Fax: + 361 3 558 991

**INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY
(IAEA)**

Dr. Árpád Ambrus
Food and Environmental Protection Section
Joint FAO/IAEA Division of Nuclear
Techniques in Food and Agriculture
International Atomic Energy Agency
Wagramer Strasse 5, P.O. Box 100
A-1400 Vienna
Austria
Tel.: + 43 1 260 028 655
Fax: + 43 1 260 07
e-mail: a.ambrus@iaea.org

**INTERNATIONAL FEDERATION OF WINES AND
SPIRITS (FIVS)**

Peter Liddle
Group Scientific Coordinator (Europe)
BACARDI-MARTINI
19, Avenue Michelet, F-93400 Saint-Ouen
France
Tel.: + 33 1 49 45 48 73
Fax: + 33 1 49 45 49 05
e-mail: peliddle@bacardi.com

INTERNATIONAL DIARY FEDERATION (IDF)

Edward Hopkin
Secretary General
IDF
41, Square Vergote B-1030 Bruxelles
Belgique
Tel.: + 32 2 733 1690
Fax: + 32 2 733 0413
e-mail: EHopkin@fil-idf.org

INTERNATIONAL FRUIT JUICE UNION (IFU)

Dr. Hans Hofsommer
General Manager
Ges. F. Lebensmittel-Forschung mbH
Landgrafenstrasse 16, D-10787 Berlin
Germany
Tel.: + 49 30 261 9075
Fax: + 49 30 261 9076
e-mail: gfl.berlin@t-online.de

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
STANDARDIZATION (ISO)**

Dr. Martha Petró-Turza
Secretary of ISO/TC 34
Magyar Szabványügyi Testület
H-1450 Budapest 9, Pf. 24., Üllői út 25.
Hungary
Tel.: + 361 21 83 011
Fax: + 361 21 85 125
e-mail: o.petro@helka.iif.hu

**INTERNATIONAL VINE AND WINE OFFICE
(OIV)**

Bernadette Mandrou
Professeur
Laboratoire de Chimie Analytique
Faculté de Pharmacie
Avenue Charles Flahault,
34060 Montpellier Cedex 2
France
Tel.: + 33 467 54 45 20
Fax: + 33 467 54 45 26
e-mail: ablaise@pharma.univ-montpl.fr

**OFFICE INTERNATIONAL DES ÉPIZOOTIES
(OIE)**

Dr. Barbara Röstel
Centre collaborateur de l' O.I.E.
Pour les médicaments vétérinaires
CNEVA-Fogeres
Agence Nationale du médicament vétérinaire
La Haute Marche, Javené, F-35133 Fogeres
France
Tel.: + 33 2 99 94 78 78
Fax: + 33 2 99 94 78 99
e-mail: b.rostel@anmv.cneva.fr

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Dr. Y. Yamada
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the
United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: + 39 06 5705 5443
Fax: + 39 06 5705 4593
e-mail: yukiko.yamada@fao.org

Dr. Mungi Sohn
Associate Professional Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the
United Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: + 39 06 5705 5524
Fax: + 39 06 5705 4593
e-mail: mungi.sohn@fao.org

**ALINORM 99/23
ANNEXE II**

**ALINORM 99/23
ANNEXE II**

AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCÉDURE

(Aux étapes 1/2/3 de la Procédure)²³

1. PRINCIPES POUR L'ÉLABORATION DES MÉTHODES D'ANALYSE DU CODEX

Adjonction d'une nouvelle section en fin de texte, comme suit:

" ...

C) Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse à l'aide de la démarche-critères

²³ Sujet à approbation de la Commission du Codex Alimentarius en tant que nouveau travail.

Dans le cas de méthodes Codex de [type II et] III, des critères méthodologiques pourront être identifiés et des valeurs quantifiées pour incorporation dans la norme de produit Codex appropriée. Les critères méthodologiques élaborés comprendront les critères indiqués au point B) b) ci-dessus ainsi que tout autre critère pertinent, par exemple les facteurs de récupération."

2. RELATIONS ENTRE LES COMITÉS S'OCCUPANT DE PRODUITS ET LES COMITÉS S'OCCUPANT DE QUESTIONS GÉNÉRALES – MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Adjonction de deux nouveaux paragraphes à la fin de la section "Pratique usuelle", comme suit:

" Le CCMAS évaluera la performance d'analyse réelle de la méthode qui a été obtenue au stade de la validation. Cette évaluation tiendra compte des caractéristiques de précision appropriées obtenues lors des essais interlaboratoires éventuellement effectués sur la méthode considérée et des résultats d'autres travaux de mise au point réalisés au cours de l'élaboration de la méthode. La série de critères ainsi élaborée fera partie intégrante du rapport de la confirmation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et sera incorporée dans la norme de produit Codex appropriée.

En outre, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage identifiera des valeurs numériques pour les critères auxquels il souhaiterait que ces méthodes se conforment."

MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

EXAMINÉES PAR LE COMITÉ À SA VINGT-DEUXIÈME SESSION POUR CONFIRMATION

L'Annexe se compose de deux parties comme suit:

Partie 1. Dispositions relatives aux méthodes d'analyse figurant dans certaines normes de produits

Partie 2. Dispositions relatives aux méthodes d'échantillonnage figurant dans certaines normes de produits

PARTIE 1 DISPOSITIONS RELATIVES AUX METHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS CERTAINES NORMES DE PRODUITS

A. Proposées par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut ¹
Sel de qualité alimentaire	Iode Concentration non spécifiée	ESPA/CN-E/109-1994	Titrimétrie à l'aide de thiosulfate de sodium		II	C
Sel de qualité alimentaire	Iode Concentration non spécifiée	AOAC 925.56	Titrimétrie à l'aide de thiosulfate de sodium		III	C
Sel de qualité alimentaire ²	Potassium [à remplir avant publication]	ESPA/CN-E/104-1994	Spectrométrie d'absorption atomique sans flamme	Attribuer un nouveau numéro à la référence de la méthode; révision de la décision précédente sur le type de la méthode.	II	C
Sel de qualité alimentaire ²	Potassium [à remplir avant publication]	ESPA/CN-E/103-1994	Titrimétrie	Attribuer un nouveau numéro à la référence de la méthode; révision de la décision précédente sur le type de la méthode.	III	C

¹ C, confirmé; CT, confirmé temporairement; et NC, non confirmé.

² Mis au point par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut ¹
Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel	Graisses polyinsaturées	AOCS Ce 1c-89	Chromatographie liquide en phase gazeuse	Statut précédent, confirmé temporairement.	IV	C
Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel	Graisses polyinsaturées	AOAC 996.06	Chromatographie liquide en phase gazeuse	L'AOAC devrait préciser si la méthode est applicable à la détermination des graisses polyinsaturées.	II	CT
Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel	Graisses saturées	AOCS Ce 1c-89	Chromatographie liquide en phase gazeuse	Statut précédent, confirmée temporairement.	IV	C
Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel	Graisses saturées	AOAC 996.06	Chromatographie liquide en phase gazeuse	L'UICPA devrait donner des renseignements sur les méthodes dont elle dispose à cette fin.	II	C

B. Proposées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités/Comité de coordination du Codex pour l'Asie

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Pickles	Acidité Non spécifiée	AOAC 942.15	Titrimétrie		I	C
Pickles	Acidité Non spécifiée	ISO 750:1981	Titrimétrie	Cette méthode n'a pas été confirmée du fait qu'il ne peut y avoir qu'une méthode de Type I pour la même disposition.		NC
Pickles	Arsenic ≤ 1,0 mg/kg	AOAC 952.13 (Méthode générale Codex)	Colorimétrie, diéthyldithiocarbamate		II	C
Pickles	Arsenic ≤ 1,0 mg/kg	ISO 6634:1982	Spectrophotométrie, diéthyldithiocarbamate d'argent		III	C
Pickles	Acide benzoïque ≤ 250 mg/kg	ISO 5518:1978	Spectrophotométrie	Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit d'examiner des méthodes plus modernes telles que la méthode IFU 63 (1995) (chromatographie liquide) ou la méthode NMKL 103 (1984)/AOAC 983.16 (chromatographie gazeuse) qui a été confirmée comme méthode générale Codex de Type II.	IV	CT
Kimchi	Poids égoutté ≥ 80%	AOAC 968.30	Gravimétrie		I	C

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Pickles	Poids égoutté Non spécifié	AOAC 968.30	Gravimétrie		I	C
Pickles	Plomb ≤ 1,0 mg/kg	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique		II	C
Pickles	Plomb ≤ 1,0 mg/kg	ISO 6633:1984	Spectrophotométrie d'absorption atomique sans flamme		IV	CT
Kimchi	Impuretés minérales ≤ 0,03% m/m	AOAC 971.33	Calcination		I	C
Pickles	Sel Non spécifié	AOAC 971.27 (Méthode générale Codex)	Potentiométrie (Détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)		II	C
Pickles	Sel Non spécifié	AOAC 939.10	Volumétrie, gravimétrie, titrimétrie (3 méthodes) (Détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)		III	C
Kimchi	Sel (chlorure de sodium) 1,0-4,0% m/m	AOAC 971.27 (Méthode générale Codex)	Potentiométrie (Détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)		II	C
Pickles	Sorbates ≤ 1000 mg/kg	ISO 5519:1978	Spectrophotométrie	Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit d'examiner des méthodes plus modernes telles que la méthode IFU 63 (1995) (chromatographie liquide) ou la méthode NMKL 103 (1984)/AOAC 983.16 (chromatographie gazeuse) qui a été confirmée comme méthode générale Codex de Type II.	IV	CT
Pickles	Dioxyde de soufre ≤ 30 mg/kg	ISO 5522:1981	Titrimétrie suivie de: Gravimétrie (fortes concentrations) Néphélométrie (faibles concentrations)	Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit d'examiner la méthode Monier-Williams optimisée (AOAC 990.28), qui a été confirmée comme méthode générale Codex de Type II.		NC
Pickles	Dioxyde de soufre ≤ 30 mg/kg	ISO 5523:1981	Colorimétrie	Voir plus haut.		NC

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Pickles	Etain ≤ 250,0 mg/kg	AOAC 980.19 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit de décider s'il est nécessaire d'énoncer la disposition à l'aide de quatre chiffres significatifs.	II	C
Pickles	Etain ≤ 250,0 mg/kg	ISO 2447:1974		Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit de décider s'il est nécessaire d'énoncer la disposition à l'aide de quatre chiffres significatifs.	IV	CT
Kimchi	Acidité totale ≤ 1,0% m/m	AOAC 942.15	Tritrimétrie		I	C

C. Proposées par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

1. Exigences/spécifications figurant dans les normes (à l'exception des additifs alimentaires)

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Lactosérum en poudre	Cendres ≤ 9,5% (lactosérum en poudre), ≤ 15,0% (lactosérum acide en poudre)	Norme FIL 90:1979 (confirmée 1986) ISO 5545:1978	Four à 825°C		IV	C
Produits à base de caséine comestible	Cendres (y compris P ₂ O ₅) ≥ 7,5% (caséine de présure), ≤ 2,5% (caséine acide)	Norme FIL 90:1979 (confirmée 1986) ISO 5545:1978	Four à 825°C		IV	C
Produits à base de matière grasse laitière	Certains antioxydants (utilisation ou non)	Norme FIL 165:1993	Chromatographie liquide en phases inversées		II	C
Produits laitiers	Cuivre ≤ 5 mg/kg (poudres de lactosérum, produits à base de caséine comestible) ≤ 0,05 mg/kg (beurre, produits à base de matière grasse laitière)	AOAC 971.20 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	Le Comité a été informé que la méthode n'avait été validée que pour le thé.		NC

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Produits laitiers	Cuivre ≤ 5 mg/kg (poudres de lactosérum, produits à base de caséine comestible)	AOAC 985.35	Spectrophotométrie d'absorption atomique	Cette méthode a été confirmée à la place d'AOAC 971.20 (voir plus haut); les dispositions concernant le cuivre dans les produits laitiers ont été divisées en deux rubriques sur la base de l'applicabilité de la méthode.	II	C
Produits laitiers	Cuivre ≤ 5 mg/kg (poudres de lactosérum, produits à base de caséine comestible)	Norme FIL 76A:1980 ISO 5738:1980 AOAC 960.40 (Méthode générale Codex)	Photométrie, diéthylthiocarbamate		III	C
Produits laitiers	Cuivre ≤ 0,05 mg/kg (beurre, produits à base de matière grasse laitière)	Norme FIL 76A:1980 ISO 5738:1980 AOAC 960.40 (Méthode générale Codex)	Photométrie, diéthylthiocarbamate	Le Comité n'était pas convaincu de l'applicabilité de la méthode aux produits à forte teneur en matière grasse. Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit d'étudier la méthode sous cet aspect et d'examiner l'applicabilité de la méthode AOAC 990.05, IUPAC Method Pure and Applied Chem., 60, No6 (Spectrophotométrie d'absorption atomique, four au graphite).		NC
Fromages en saumure	Extrait sec (pour composition)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	Le Comité s'occupant de ce produit est invité à faire savoir laquelle des deux méthodes il recommande étant donné qu'une seule méthode de Type I peut être confirmée pour une combinaison substance à analyser/produit.		NC
Fromages en saumure	Extrait sec (pour composition)	AOAC 926.08	Gravimétrie, four à vide	Voir plus haut.		NC
Fromage de lactosérum	Extrait sec (pour dénomination)	Norme FIL 58:1970 (confirmée 1993) ISO 2920:1974	Gravimétrie, dessiccation à 88±2°C	Le Comité s'occupant de ce produit pourrait souhaiter décider si la disposition peut être fondée sur d'autres méthodes.	IV	C

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Produits à base de caséine comestible	Acide libre ≤ 0,27 ml-0,1 N NaOH/g	Norme FIL 91:1979 (confirmée 1986) ISO 5547:1978	Titrimétrie, extrait aqueux		IV	C
Produits à base de matière grasse laitière	Acides gras libres (exprimés en acide oléique) ≤ 0,3% (matière grasse laitière anhydre, huile de beurre anhydre) ≤ 0,4% (matière grasse laitière, huile de beurre, ghee)	Norme FIL 6B:1989 ISO 1740:1991 AOAC 969.17	Titrimétrie	Par souci de cohérence, la méthode est confirmée comme étant de Type I du fait qu'un facteur de conversion est inclus dans la méthode.	I	C
Produits laitiers	Fer ≤ 20 mg/kg (poudre de lactosérum séchée par pulvérisation, produits à base de caséinate comestible, à l'exception des caséinates séchés en cylindre), ≤ 50 mg/kg (poudre de lactosérum et caséinates séchés en cylindre) ≤ 2,0 mg/kg (beurre) ≤ 0,2 mg/kg (produits à base de matière grasse laitière)	NMKL 139 (1991) (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique	On a ajouté la concentration ≤0,2 mg/kg à cette disposition car on a supposé que son omission était une erreur typographique (voir plus loin).	II	C
Produits laitiers	Fer ≤ 20 mg/kg (poudre de lactosérum séchée par pulvérisation, produits à base de caséinate comestible, à l'exception des caséinates séchés en cylindre), ≤ 50 mg/kg (poudre de lactosérum et caséinates séchés en cylindre) ≤ 2,0 mg/kg (beurre) ≤ 0,2 mg/kg (produits à base de matière grasse laitière)	Norme FIL 103A:1986 ISO 6732:1985	Photométrie, bathophénanthroline		IV	C

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Produits à base de caséine comestible	Lactose ≤ 1,0%	Norme FIL 106:1982 ISO 5548:1980	Photométrie, phénol et H ₂ SO ₄		IV	C
Lactosérum en poudre	Lactose (exprimé en lactose anhydre) ≥ 61,0%	Norme FIL 79B:1991 ISO/DIS, Partie I et Partie II	Méthode enzymatique; moitié glucose (méthode A), moitié galactose (méthode B)	Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit de faire savoir quelle méthode il préfère (A ou B).		NC
Beurre	Plomb ≤ 0,05 mg/kg	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique		II	C
Produits à base de caséine comestible	Plomb ≤ 1 mg/kg	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique		II	C
Produits à base de caséine comestible	Plomb ≤ 1 mg/kg	Norme FIL 133A:1992	Spectrométrie, 1,5- diphénylthiocarbazone		III	C
Produits à base de caséine comestible	Plomb ≤ 1 mg/kg	AOAC 982.23 (Méthode générale Codex)	Voltamétrie par épuisement anodique		III	C
Produits à base de caséine comestible	Plomb ≤ 1 mg/kg	NMKL 139 (1991) (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique		III	C
Lactosérum en poudre	Plomb ≤ 1 mg/kg	AOAC 972.25 (Méthode générale Codex)	Spectrophotométrie d'absorption atomique		II	C
Beurre	Extrait sec dégraissé du lait ≤ 2%	IDF Standard 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 920.116	Gravimétrie		I	C
Beurre	Matière grasse laitière ≥ 80%	Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 938.06	Gravimétrie		I	C
Fromage	Matière grasse laitière (spécifiée dans les normes individuelles)	Norme FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimétrie (Schmid- Bondzynski-Ratslaff)		I	C
Produits à base de caséine comestible	Matière grasse laitière ≤ 2,0%	Norme FIL 127A:1988 ISO 5543:1986	Gravimétrie (Schmid- Bondzynski-Ratslaff)		I	C

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Laits concentrés non sucrés	Matière grasse laitière ≥7,5% (lait concentré non sucré), ≤ 1,0% (lait concentré non sucré écrémé), >1,0% & <7,5% (lait concentré non sucré partiellement écrémé), ≥15,0% (lait concentré non sucré à teneur élevée en matière grasse)	Norme FIL 13C:1987 ISO 1737:1985 AOAC 945.48G	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)		I	C
Laits concentrés non sucrés	Matière grasse laitière ≥7,5% (lait concentré non sucré), ≤ 1,0% (lait concentré non sucré écrémé), >1,0% et <7,5% (lait concentré non sucré partiellement écrémé), ≥15,0% (lait concentré non sucré à teneur élevée en matière grasse)	AOAC 920.115F	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	Cette méthode n'a pas été confirmée du fait qu'il ne peut y avoir qu'une méthode de Type I; en outre, le Comité a été informé qu'il n'avait pas été démontré que la méthode était applicable au produit en question.		NC
Laits et crèmes en poudre	Matière grasse laitière ≥ 42% (crème en poudre), ≥ 26% et <42% (lait entier en poudre), >1,5% et <26% (lait partiellement écrémé en poudre), ≤ 1,5% (lait écrémé en poudre)	Norme FIL 9C:1987 ISO 1736:1985 AOAC 932.06	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)		I	C
Laits et crèmes en poudre	Matière grasse laitière ≥ 42% (crème en poudre), ≥ 26% et <42% (lait entier en poudre), >1,5% et <26% (lait partiellement écrémé en poudre), ≤ 1,5% (lait écrémé en poudre)	AOAC 920.115F	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	Cette méthode n'a pas été confirmée du fait qu'il ne peut y avoir qu'une méthode de Type I; en outre, le Comité a été informé qu'il n'avait pas été démontré que la méthode était applicable au produit en question.		NC

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Laits et crèmes en poudre	Matière grasse laitière ≥ 42% (crème en poudre), ≥ 26% et <42% (lait entier en poudre), >1,5% et <26% (lait partiellement écrémé en poudre), ≤ 1,5% (lait écrémé en poudre)	AOAC 945.48G	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	Cette méthode n'a pas été confirmée du fait qu'il ne peut y avoir qu'une méthode de Type I; en outre, le Comité a été informé qu'il n'avait pas été démontré que la méthode était applicable au produit en question.		NC
Produits laitiers (pour les produits non complètement solubles dans l'ammoniac)	Matière grasse laitière	Norme FIL 126A:1988 ISO 8262-3:1987	Gravimétrie (Weibull-Berntrop)		I	C
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse laitière ≥ 99,8% (matière grasse laitière anhydre, huile de beurre anhydre) ≥ 99,6% (matière grasse laitière, huile de beurre, ghee)	Norme FIL 24:1964	Gravimétrie (calcul de l'extrait sec dégraissé et de la teneur en eau)		IV	C
Laits concentrés sucrés	Matière grasse laitière ≥ 8,0% (lait concentré sucré), ≤ 1,0% (lait concentré sucré écrémé), >1,0% et <8,0% (lait concentré sucré partiellement écrémé), >16,0% (lait concentré sucré à teneur élevée en matière grasse)	Norme FIL 13C:1987 ISO 1737:1985 AOAC 920.115F	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)		I	C
Laits concentrés sucrés	Matière grasse laitière ≥ 8,0% (lait concentré sucré), ≤ 1,0% (lait concentré sucré écrémé), >1,0% et <8,0% (lait concentré sucré partiellement écrémé), >16,0% (lait concentré sucré à teneur élevée en matière grasse)	AOAC 945.48G	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	Cette méthode n'a pas été confirmée du fait qu'il ne peut y avoir qu'une méthode de type I; en outre, le Comité a été informé qu'il n'avait pas été démontré que la méthode était applicable au produit en question.		NC
Lactosérum en poudre	Matière grasse laitière ≤ 2%	Norme FIL 9C:1987 ISO 1736:1985 AOAC 932.06	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)		I	C

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Fromage de lactosérum	Matière grasse laitière (extrait sec) ≥ 33% (fromage de lactosérum à la crème), ≥ 10% et <33% (fromage de lactosérum), <10% (fromage de lactosérum écrémé)	Norme FIL 59A:1986 ISO 1854:1987 AOAC 974.09	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)		I	C
Fromages en saumure	Matière grasse laitière sur extrait sec ≥ 40% (à pâte molle, à pâte semi-dure)	Norme FIL 5B:1986 ISO 1735:1987 AOAC 933.05	Gravimétrie (Schmid-Bondzynski-Ratslaff)		I	C
Fromage	Humidité (spécifiée dans les normes individuelles)	AOAC 926.08	Gravimétrie, four à vide	Le Comité s'occupant de ce produit est invité à faire savoir laquelle des deux méthodes il recommande étant donné qu'une seule méthode de Type I peut être confirmée pour une combinaison substance à analyser/produit.		NC
Fromage	Humidité (spécifiée dans les normes individuelles)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	On a ajouté cette méthode par souci de cohérence (voir plus haut).		NC
Produits à base de caséine comestible	Humidité ≤12% (caséine de présure et caséine acide), ≤8% (caséinates)	Norme FIL 78C:1991 ISO 5550:1978	Gravimétrie, dessiccation à 102°C		I	C
Lactosérum en poudre	Humidité, "libre" ≤5,0% (lactosérum en poudre), ≤4,5% (lactosérum acide en poudre)	Norme FIL 58:1970 (confirmée 1993) ISO 2920:1974	Gravimétrie, dessiccation à 88±2°C		IV	C
Produits à base de matière grasse laitière (matière grasse laitière anhydre)	Indice de peroxyde ≤0,3 milliéquivalents d'oxygène/kg de graisse	AOAC 965.33	Titrimétrie		I	C

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Produits à base de matière grasse laitière	Indice de peroxyde (exprimé en milliéquivalents d'oxygène/kg de graisse) ≤0,6 (matière grasse laitière, huile de beurre, ghee) ≤0,3 (matière grasse laitière anhydre, huile de beurre anhydre)	Norme FIL 74A:1991 ISO 3976:1977	Photométrie, FeCl ₃ /NH ₄ CNS	Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit de juger si AOAC 965.33 peut être utilisée pour déterminer les indices de peroxyde dans ces produits à base de matière grasse laitière (en sus de la matière grasse laitière anhydre).		NC
Produits à base de caséine comestible	pH ≤7,5 (caséinates)	Norme FIL 115A:1989 ISO 5546:1979	Electrométrie		IV	C
Laits concentrés non sucrés	Protéines (dans l'extrait sec dégraissé du lait) ≥ 34%	AOAC 945.48H	Kjeldahl, titrimétrie		I	C
Laits concentrés non sucrés	Protéines (dans l'extrait sec dégraissé du lait) ≥ 34%	Norme FIL 20B:1993 AOAC 991.20-23	Kjeldahl, titrimétrie	Cette méthode n'a pas été confirmée du fait qu'il ne peut y avoir qu'une méthode de Type I; en outre, le Comité a été informé qu'il n'avait pas été démontré que la méthode était applicable au produit en question.		NC
Laits et crèmes en poudre	Protéines (dans l'extrait sec dégraissé du lait) ≥ 34%	Norme FIL 20B:1993 AOAC 991.20-23	Kjeldahl, titrimétrie		I	C
Laits concentrés sucrés	Protéines (dans l'extrait sec dégraissé du lait) ≥ 34%	AOAC 920.115G	Kjeldahl, titrimétrie		I	C
Laits concentrés sucrés	Protéines (dans l'extrait sec dégraissé du lait) ≥ 34%	Norme FIL 20B:1993 AOAC 991.20-23	Kjeldahl, titrimétrie	Cette méthode n'a pas été confirmée du fait qu'il ne peut y avoir qu'une méthode de Type I; en outre, le Comité a été informé qu'il n'avait pas été démontré que la méthode était applicable au produit en question.		NC

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Produits à base de caséine comestible	Protéines (N total x 6,38 sur matière sèche) ≥ 84% (caséine de présure), ≥ 90% (caséine acide), ≥ 88% (caséinates)	Norme FIL 92:1979 (confirmée 1986) ISO 5549:1978	Kjeldahl, titrimétrie		IV	C
Lactosérum en poudre	Protéines (N total x 6,38) ≥ 11% (lactosérum en poudre), ≥ 10% (lactosérum acide en poudre)	Norme FIL 92:1979 (confirmée 1986) ISO 5549:1978	Kjeldahl, titrimétrie		IV	C
Beurre	Sel (à des fins d'étiquetage)	Norme FIL 12B:1988 ISO 1738:1997 AOAC 960.29	Titrimétrie (Détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)		II	C
Beurre	Sel (à des fins d'étiquetage)	Norme FIL 179:1997 AOAC 971.27 (Méthode générale Codex)	Potentiométrie (Détermination du chlorure, exprimé en chlorure de sodium)	Cette méthode a été ajoutée par le Comité. Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit d'envisager la méthode générale Codex comme méthode de remplacement.	III	C
Laits et crèmes en poudre	Particules brûlées Max. disques B.	Norme FIL 107A:1995 ISO 5739:1983	Comparaison visuelle avec disques standard, après filtration		IV	C
Produits à base de caséine comestible	Sédiment (particules brûlées) (dans 25 g) ≤15 mg (caséine de présure), ≤ 22,5 mg (caséine acide, caséinates séchés par vaporisation), ≤81,5 mg (caséinates séchés en cylindre)	Norme FIL 107A:1995 ISO 5739:1983	Comparaison visuelle avec disques standard, après filtration		IV	C
Fromage	Matière sèche (spécifiée dans les normes individuelles)	Norme FIL 4A:1982 ISO 5534:1985	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit de faire savoir laquelle des deux méthodes il recommande étant donné qu'on ne peut confirmer deux méthodes pour la même disposition.		NC
Fromage	Matière sèche (spécifiée dans les normes individuelles)	AOAC 926.08	Gravimétrie, four à vide	Voir plus haut.		NC

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Laits concentrés non sucrés	Matière sèche ≥ 25% (lait concentré non sucré), ≥ 20% (lait concentré non sucré écrémé, lait concentré non sucré partiellement écrémé)	Norme FIL 21B:1987 ISO 6731:1989 AOAC 925.23A	Gravimétrie, dessiccation à 98-100°C	La référence AOAC 945.48D a été supprimée comme n'étant pas applicable.	I	C
Laits concentrés non sucrés	Matière sèche ≥ 25% (lait concentré non sucré), ≥ 20% (lait concentré non sucré écrémé, lait concentré non sucré partiellement écrémé)	AOAC 920.107+925.23A	Gravimétrie, dessiccation à 98-100°C	Cette méthode n'a pas été confirmée du fait qu'il ne peut y avoir qu'une méthode de Type I; en outre, le Comité a été informé qu'il n'avait pas été démontré que la méthode était applicable au produit en question.		NC
Laits concentrés sucrés	Matière sèche ≥ 28% (lait concentré sucré), ≥ 24% (lait concentré sucré écrémé, lait concentré sucré partiellement écrémé)	Norme FIL 15B:1991 ISO 6734:1989	Gravimétrie, dessiccation à 102°C	Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit de faire savoir laquelle des deux méthodes il recommande étant donné qu'on ne peut confirmer deux méthodes pour la même disposition.		NC
Laits concentrés sucrés	Matière sèche ≥ 28% (lait concentré sucré), ≥ 24% (lait concentré sucré écrémé, lait concentré sucré partiellement écrémé)	AOAC 920.115D	Gravimétrie, four à vide	Voir plus haut.		NC
Laits et crèmes en poudre	Solubilité ≤1,0 ml	Norme FIL 129A:1988 ISO 8156:1987	Centrifugation		I	C
Laits et crèmes en poudre	Acidité titrable ≤18,0 ml-0,1N NaOH/10 g-extrait sec dégraissé	Norme FIL 86:1981	Titrimétrie, titrage (pH 8,4)		I	C
Laits et crèmes en poudre	Acidité titrable ≤18,0 ml-0,1N NaOH/10 g-extrait sec dégraissé	Norme FIL 81:1981	Titrimétrie	Cette méthode utilisant de la phénolphthaléine n'a pas été confirmée car on a jugé que la méthode ci-dessus rentrait bien dans la disposition et il ne peut y avoir qu'une méthode de Type I pour la même disposition.		NC

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Beurre	Matière grasse végétale (exempt de matière grasse végétale)	Norme FIL 32:1965 ISO 3595:1976 AOAC 955.34A	Test à l'acétate de phytostéryle		III	C
Beurre	Matière grasse végétale (exempt de matière grasse végétale)	Norme FIL 54:1970 ISO 3594:1976 AOAC 970.50A	Chromatographie liquide en phase gazeuse		II	C
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse végétale (exempt de matière grasse végétale)	Norme FIL 32:1965 ISO 3595:1976 AOAC 955.34A	Test à l'acétate de phytostéryle		III	C
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse végétale (stéroïdes) (exempt de matière grasse végétale)	Norme FIL 54:1970 ISO 3594:1976 AOAC 970.50A	Chromatographie liquide en phase gazeuse		II	C
Beurre	Eau ≤16%	Norme FIL 80:1977 ISO 3727:1977 AOAC 920.116	Gravimétrie		I	C
Laits et crèmes en poudre	Eau ≤5%	Norme FIL 26A:1993	Gravimétrie, dessiccation à 102°C		IV	C
Produits à base de matière grasse laitière	Eau ≤0,1% (matière grasse laitière anhydre, huile de beurre anhydre)	Norme FIL 23A:1988	Titrimétrie (Karl Fischer)		II	C

2. Méthodes établies pour les additifs alimentaires

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Fromages et préparations à base de fromage fondu	Acide citrique	Norme FIL 34C:1992	Méthode enzymatique		II	C
Fromages et préparations à base de fromage fondu	Acide citrique	AOAC 976.15 ISO 2963:1997	Photométrie		III	C
Fromages (et croûtes de fromage)	Natamycine	Norme FIL 140A:1992 ISO 9233:1991	Spectrométrie d'absorption moléculaire et CLHP après extraction		II	C

D. Proposées par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Bâtonnets et portions de poisson surgelé - pané ou enrobé de pâte à frire (sauf pour certains poissons à chair tendre)	Proportion de filet de poisson et de chair de poisson haché Non spécifiée	Voir Appendice 2 du document CX/MAS 98/9	Gravimétrie	Il est demandé au Comité s'occupant de ce produit d'examiner les données provenant d'études inter-laboratoires mises à disposition à la fin de la présente session.		NC
Bâtonnets et portions de poisson surgelé - pané ou enrobé de pâte à frire (sauf pour certaines espèces à chair tendre telles que le merlu austral)	Proportion de filet de poisson et de chair de poisson haché Non spécifiée	Voir Appendice 3 du document CX/MAS 98/9	Gravimétrie		IV	C
Bâtonnets et portions de poisson surgelé - pané ou enrobé de pâte à frire	Proportion de chair de poisson dans les bâtonnets Non spécifiée	AOAC 996.15 (avec un coefficient d'ajustement de 2 % pour les produits crus panés ou enrobés de pâte à frire; 4 % pour les produits précuits)	Gravimétrie	La méthode AOAC 996.15 est une version modifiée d'AOAC 971.13 qui a été confirmée antérieurement. La question est renvoyée au Comité s'occupant de ce produit pour nouvelles observations concernant l'application des coefficients d'ajustement.	I	CT
Poisson salé de la famille des <i>Gadidae</i>	Sel Non spécifié	Voir Appendice 4 du document CX/MAS 98/9	Titrimétrie (Mohr)	Confirmation renvoyée en attendant les données provenant d'études inter-laboratoires.		NC

E. Proposées par le Comité du Codex sur les sucres

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Sucres (fructose)	D-Glucose ≤0,5% m/m	ISO 10504:1998	Chromatographie en phase liquide, détermination de l'indice de réfraction		II	C
Sucres (fructose)	D-Fructose =>98% m/m	ISO 10504:1998	Chromatographie en phase liquide, détermination de l'indice de réfraction		II	C

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Sucres (sucre blanc, sucre blanc de plantation ou d'usine, sucre mou blanc, sucre mou brun, sucre en poudre, dextrose en poudre, sucre de canne brut)	Anhydride sulfureux ≤70 mg/kg	ICUMSA GS 2/3-35 (1998) NMKL 135 (1990) EN 1988-2 (1998)	Méthode enzymatique		II	C
Sucres (dextrose anhydre, monohydrate de dextrose, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté et fructose)	Anhydride sulfureux ≤400 mg/kg	ISO 5379:1983	Acidimétrie et néphélogétrie		IV	C
Sucres (sucre en poudre)	Antiagglomérants ≤1,5% m/m	ICUMSA (1994) GS 3-21 sera amendée afin d'inclure une méthode pour la détermination de l'amidon conformément aux dispositions de la norme		Les amendements nécessaires n'avaient pas encore été faits.		NC
Sucres	Arsenic Exempt (sucre de canne brut) ≤1 mg/kg (autres)	AOAC 952.13 (Méthode générale Codex)	Colorimétrie, diéthylthiocarbamate	Cette méthode a été ajoutée et confirmée par le Comité étant donné qu'il s'agit d'une méthode générale Codex.	II	C
Sucres	Arsenic Exempt (sucre de canne brut) ≤1 mg/kg (autres)	ICUMSA GS 2/3-25	Colorimétrie, diéthylthiocarbamate		IV	C
Sucres	Plomb Exempt (sucre de canne brut) ≤0,5 mg/kg (sucres moins raffinés) ≤0,1 mg/kg (produits à base de sucre raffiné)	AOAC 997.15	Spectrométrie d'absorption atomique (four au graphite)		II	C

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Type	Statut
Sucres (dextrose anhydre, monohydrate de dextrose, sirop de glucose déshydraté, sirop de glucose, dextrose en poudre, lactose)	Cendres sulfatées ≤0,25 % m/m à l'état sec	ISO 5809:1982	Sulfonation simple		I	C
Sucres (fructose)	Cendres conductimétriques ≤0,1 % m/m	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13 (1994)	Conductimétrie	Il est recommandé de remplacer cette méthode par la méthode ICUMSA GS 2/3-17 (1994).		NC
Sucres (sucres mous, sucre brun)	Sucre inverti (applicable à des concentrations >10% m/m)	ICUMSA GS 4/3-3 (1994)	Titrimétrie (Lane et Eynon)		I	C
Sucres (sucre mou blanc)	Couleur ≤60 unités ICUMSA	ICUMSA GS 2/3-9 (1994)	Photométrie		I	C
Miel	Sucres ajoutés: pour le profil du sucre	AOAC 977.20	Chromatographie liquide		II	C
Miel	Sucres ajoutés: détermination du sirop à forte teneur en fructose, sirop de maïs.	AOAC 979.22	Chromatographie en couche mince		II	C
Miel	Sucres ajoutés: détermination des produits à base de sucre de maïs et de canne.	AOAC 978.17	Spectrométrie de masse (rapport isotopique du carbone)		I	C

PARTIE 2 DISPOSITIONS RELATIVES AUX METHODES D'ECHANTILLONNAGE FIGURANT DANS CERTAINES NORMES DE PRODUITS

A. Proposées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités/Comité de coordination du Codex pour l'Asie

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Statut
Kimchi	Echantillonnage	Plan d'échantillonnage Codex pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5)			C

Pickles	Echantillonnage	Plan d'échantillonnage Codex pour les denrées alimentaires préemballées (NQA 6,5)		C
---------	-----------------	---	--	---

B. Proposées par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Statut
Beurre	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac		C
Fromage	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac		C
Fromages en saumure	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12 On pose un morceau de fromage représentatif sur du tissu ou sur une feuille de papier non absorbant pendant 5 à 10 mn. On coupe ensuite une tranche de 2 ou 3 cm que l'on envoie au laboratoire dans une boîte étanche à isolation thermique pour analyse.	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac	La question est soumise à la Commission du Codex Alimentarius et au Comité s'occupant de ce produit pour qu'ils précisent si le texte de la norme concernant l'échantillonnage contient des contradictions (l'emploi de tissu ou de papier non absorbant est proposé comme solution de remplacement).	C
Produits à base de caséine comestible	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac		C
Laits concentrés non sucrés	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac		C
Laits et crèmes en poudre	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac		C
Produits laitiers	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac		C
Produits laitiers	Echantillonnage	Norme FIL 113A:1990 ISO 5538:1987	Inspection par attributs		C
Produits laitiers	Echantillonnage	Norme FIL 136A:1992 ISO 8197:1988	Inspection par mesures		C

PRODUIT	DISPOSITION	METHODE	PRINCIPE	Note	Statut
Produits à base de matière grasse laitière	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac		C
Laits concentrés sucrés	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac		C
Fromage de lactosérum	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac		C
Lactosérum en poudre	Echantillonnage	Norme FIL 113A:1990 ISO 5538:1987	Inspection par attributs		C
Lactosérum en poudre	Echantillonnage	Norme FIL 50C:1995 ISO 707:1997 AOAC 968.12	Directives générales pour obtenir un échantillon provenant de lots en vrac		C
Produits laitiers	Echantillonnage de lait provenant de réservoirs en vrac	AOAC 970.26		Le Comité a noté que cette méthode ne figure dans aucune des normes Codex mais qu'elle est incluse dans la liste des méthodes confirmées par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers ³ et qu'il n'y a pas de norme Codex pour le lait. Toutefois, le lait étant utilisé comme matière première pour de nombreux produits standardisés, une méthode d'échantillonnage pour le lait pourrait être nécessaire.	C

³ ALINORM 99/11, Annexe XII.