

ALINORM 71/31
Juillet 1971

RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION
DE LA
COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS
Genève, 30 juin - 9 juillet 1971

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>	<u>Paragraphe</u>
<u>PARTIE I</u>		
Participants et bureau de la Commission	1	1, 2, 7
Allocution du Dr L. Bernard, Sous-Directeur général de l'OMS, et réponse du Président de la Commission	1	3 - 6
Adoption de l'ordre du jour	2	8
<u>PARTIE II</u>		
Comité exécutif - Rapports de la seizième et de la dix-septième sessions	2	9 - 12
- Mesures prises par le Conseil de la FAO à sa cinquante-cinquième session et par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS concernant des questions qui intéressent la Commission	2	10
- Eaux minérales naturelles	2	11
- Marque ou symbole Codex	2	12
<u>PARTIE III</u>		
Composition de la Commission du Codex Alimentarius	3	13
Rapport sur l'état d'avancement des acceptations des normes Codex recommandées	4	14 - 22
<u>PARTIE IV</u>		
Financement du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires en 1970/71 et 1972/73	5	23 - 29
- Financement	5	23 - 27
- Changement proposé de la catégorie des normes Codex recommandées	6	28
- Copyright	6	29
<u>PARTIE V</u>		
Renseignements sur les activités d'autres organisations internationales s'occupant de normalisation alimentaire et de questions connexes	6	30 - 54
- Collaboration avec d'autres organisations internationales	6	30
- Commission économique de l'ONU pour l'Europe	6	31 - 32
- Conseil de l'Europe (Accord partiel)	7	33 - 39
- Organisation de coopération et de développement économiques	8	40
- Organisation arabe de normalisation et de métrologie	8	41 - 43
- Conseil oléicole international	8	44 - 45
- Commission de la Communauté économique européenne	9	46 - 51
- Organisation internationale de normalisation	9	52 - 53
Etat récapitulatif des travaux exécutés par d'autres organisations internationales en matière de normes alimentaires et dans des domaines connexes	10	54
<u>PARTIE VI</u>		
Renseignements sur les activités de la FAO et de l'OMS intéressant la Commission	10	55 - 78
- Additifs alimentaires, résidus de pesticides et contaminants	10	55 - 68
- Hygiène alimentaire	12	69 - 76
- Contrôle et inspection des aliments	14	77
- Contribution de la FAO et de l'OMS à la Conférence des Nations Unies sur l'environnement humain, Stockholm 1972	14	78

	<u>Page</u>	<u>Paragraphe</u>
<u>PARTIE VII</u>		
Besoins de l'Afrique en matière de normes alimentaires ...	14	79 - 84
Asie	16	85 - 86
<u>PARTIE VIII</u>		
Echantillonnage	16	87 - 90
<u>PARTIE IX</u>		
Remarques générales sur les normes de produits	18	91 - 92
Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits	18	93 - 113
- Examen de normes à l'étape 8 de la Procédure d'élabora- tion des normes Codex mondiales	18	93 - 113
- Généralités	18	93 - 95
- Norme pour les nectars d'abricot, de pêche et de poire ..	19	96 - 98
- Norme pour le jus d'orange	19	99 - 104
- Normes pour le jus de pomélo et le jus de citron	20	105 - 108
- Norme pour le jus de pomme	21	109 - 111
- Norme pour le jus de tomate	22	112 - 113
Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées	22	114 - 127
.. Examen d'une norme à l'étape 8 de la Procédure d'élabo- ration des normes Codex mondiales	22	114 - 124
- Norme pour les fraises surgelées	22	114 - 124
- Emploi des termes "frozen" et "quick frozen"	22	115 - 116
- Examen de normes à l'étape 5 de la Procédure d'élabo- ration des normes Codex mondiales	24	125 - 127
- Normes pour les pêches surgelées et les myrtilles surgelées	24	125 - 127
Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime	24	128 - 132
- Examen d'une norme à l'étape 8 de la Procédure d'élabo- ration des normes Codex mondiales	24	128 - 132
- Norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) ..	24	128 - 129
- Examen d'une norme à l'étape 5 de la Procédure d'éla- boration des normes Codex mondiales	26	130 - 131
- Norme pour les aliments complets pour nourrissons (préparations complètes pour nourrissons)	26	130 - 131
- Confirmation de la présidence du Comité	26	132
Comité du Codex sur les résidus de pesticides	27	133 - 143
- Examen de tolérances pour les résidus des pesticides à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales	27	133 - 137
- Examen de tolérances pour les résidus de pesticides à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales	27	138
- Procédure d'élaboration des normes pour les résidus de pesticides	28	139 - 140

	<u>Page</u>	<u>Paragraphe</u>
- Dispositions en vue de la réunion d'un groupe de travail ad hoc sur les résidus de pesticides	28	141
- Prochaine (sixième) session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides	28	142
- Confirmation de la présidence du Comité	28	143
Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche	29	144 - 159
- Examen de normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales	29	144 - 151
- Normes pour les filets congelés de morue et d'églefin et pour les filets congelés de rascasse du Nord	29	144 - 149
- Norme pour les filets congelés selon une méthode ne répondant pas à la définition du traitement	31	150 - 151
- Examen d'une norme à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales	32	156 - 157
- Norme pour le thon et la bonite en conserve en saumure ou à l'huile	31	152 - 155
- Examen du rapport de la cinquième session du Comité	32	156 - 157
- Codes d'usages en matière d'hygiène pour le poisson et les produits de la pêche	33	158
- Confirmation de la présidence du Comité	33	159
Comité du Codex sur les produits carnés traités	33	160 - 162
- Examen du rapport de la cinquième session	33	160
- Examen d'une norme à l'étape 5 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales	33	161
- Norme pour l'épaule de porc en boîte	33	161
- Confirmation de la présidence du Comité	33	162
Comité du Codex sur la viande	33	163 - 173
- Examen du rapport de la cinquième session	33	163 - 172
- Etablissement du Comité du Codex sur l'hygiène des viandes, mandat et confirmation de la présidence exercée par le Gouvernement de la Nouvelle-Zélande	34	170 - 171
- Suspension du Sous-Comité I sur les méthodes de coupe et les pièces de coupe de carcasses et amendement au mandat du Comité du Codex sur la viande	35	172
- Confirmation de la présidence du Comité du Codex sur la viande	35	173
Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat ..	35	174 - 175
- Examen du rapport de la huitième session	35	174
- Confirmation de la présidence du Comité	35	175
Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers .	35	176 - 178
- Examen du rapport de la treizième session	35	176 - 178
Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage	36	179 - 184
- Etat des confirmations de méthodes d'analyse dans les normes parvenues à l'étape 9	36	179

	<u>Page</u>	<u>Paragraphe</u>
- Contaminants de la margarine	36	180
- Détermination de la teneur de l'huile d'olive en tocophérols	36	181 - 182
- Renonciation à la présidence du Comité par le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne	37	183
- Confirmation de la présidence du Comité exercée par la Hongrie	37	184
Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles	38	185
- Confirmation de la présidence du Comité	38	185
Comité du Codex sur les principes généraux	38	186
- Confirmation de la présidence du Comité	38	186
Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires ..	38	187 - 188
- Points à inscrire dans l'ordre du jour de la prochaine (septième) session	38	187
- Confirmation de la présidence du Comité	38	188
Comité du Codex sur les graisses et les huiles	38	189
- Confirmation de la présidence du Comité	38	189
Comité du Codex sur les sucres	38	190 - 191
- Adoption de la norme pour le dextrose en poudre (dextrose glace) à l'étape 8	38	190
- Confirmation de la présidence du Comité	38	191
Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire	38	192 - 207
- Introduction	38	192
- Considérations générales	38	193 - 195
- Examen de codes d'usages en matière d'hygiène à l'étape 8 de la Procédure	39	196 - 198
- Noix de coco desséchées	39	196 - 198
- Fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles	39	199 - 201
- Fruits et légumes et leurs jus surgelés	39	202 - 204
- Examen d'un projet de code d'usages en matière d'hygiène à l'étape 5 de la Procédure	40	205 - 206
- Volaille et parties de volaille	40	205 - 206
- Confirmation de la présidence du Comité	40	207
Comité du Codex sur les additifs alimentaires	40	208 - 218
- Examen de la liste des agents recommandés pour le traite- ment des farines, à l'étape 8	40	208 - 210
- Examen de l'avant-projet de norme générale [code d'usages] pour les préparations enzymatiques commerciales destinées à la transformation des aliments	41	211
- Présence d'anhydride sulfureux dans le vin	41	212 - 213
- Procédure d'élaboration des spécifications Codex pour les additifs alimentaires	41	214

	<u>Page</u>	<u>Paragraphe</u>
- Projet de troisième conférence FAO/OMS sur les additifs alimentaires	42	215 - 216
- Autres questions	42	217
- Confirmation de la présidence du Comité	43	218
Comité du Codex sur les fruits et légumes traités	43	219 - 246
- Examen de normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales	43	219 - 233
- Fraises en conserve	43	219 - 228
- Prunes en conserve	44	229 - 233
- Mesures prises par la Commission au sujet des autres normes pour les fruits et légumes traités dont elle était saisie à l'étape 8	45	234 - 236
- Examen d'amendements proposés pour des normes parvenues à l'étape 9	46	237 - 240
- Pêches en conserve	46	237 - 240
- Ananas en conserve	46	241 - 242
- Tomates en conserve	46	243 - 244
- Arrangements futurs pour la poursuite des travaux relatifs à l'élaboration d'une norme pour les olives de table	47	245
- Confirmation de la présidence du Comité	47	246

PARTIE X

La notion de norme générale	47	247 - 249
Calendrier des réunions Codex pour 1972/1975	48	250 - 255
Question de la prestation de services en espagnol aux sessions des comités du Codex	49	256 - 260
Activités futures	50	261

PARTIE XI

Hommage à MM. J.L. Harvey (Etats-Unis) et F.L. Southerland (Etats-Unis)	50	262
---	----	-----

ANNEXES

	<u>Page</u>
Annexe I - Liste des participants	51 - 58
Annexe II - Rapport de la dix-septième session du Comité exécutif	69 - 78
Annexe III - Mémoire présenté par la délégation de l'Argentine au sujet de l'emploi de l'espagnol au sein des comités du Codex	79 - 80
Annexe IV - Norme recommandée pour le dextrose en poudre (dextrose glace)	81 - 82

RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DE LA
COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS
Genève, 30 juin - 9 juillet 1971

PARTIE I

Introduction

1. La Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius a tenu sa huitième session au Palais des Nations, à Genève, du 30 juin au 9 juillet 1971. Y ont assisté 258 participants, comprenant des représentants et observateurs de 49 pays et des observateurs de 22 organisations internationales (la liste des participants est reproduite à l'Annexe I).
2. La session s'est tenue sous la présidence de M. G. Weill (France), secondé par trois Vice-Présidents, MM. N.A. de Heer (Ghana), A. Miklovicz (Hongrie) et G.R. Grange (Etats-Unis d'Amérique). MM. G.O. Kermodé et H.J. McNally (FAO), ainsi que le Dr J. Munn (OMS), ont assumé les fonctions de cosecrétaires.
3. La huitième session de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, convoquée par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS, a été ouverte par le Dr A. Bernard, Sous-Directeur général de l'OMS, qui, au nom des deux Directeurs généraux, a souhaité la bienvenue aux participants.
4. Le Dr Bernard a souligné avec satisfaction l'intérêt grandissant que suscitent les travaux de la Commission du Codex Alimentarius; en effet, 88 pays sont aujourd'hui membres de la Commission (soit 26 pays de plus qu'à la dernière réunion de cette Commission à Genève en mars 1969); en outre, 13 pays ont déjà fait connaître leur point de vue sur les quatre Normes Codex recommandées qui avaient été soumises aux gouvernements pour acceptation immédiatement après la septième session de la Commission. Le Dr Bernard a indiqué que le Directeur général de l'OMS enverrait prochainement aux gouvernements les lettres sollicitant l'acceptation des quelque 40 autres normes Codex recommandées et également adoptées par la Commission. Le Dr Bernard a mis l'accent sur la contribution apportée par l'OMS au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires pour toutes les questions de santé, en insistant notamment sur le développement des activités de l'Organisation dans le domaine des additifs alimentaires, des résidus de pesticides, des contaminants et de l'hygiène alimentaire. L'OMS a aussi poursuivi ses travaux dans d'autres domaines qui intéressent la Commission, à savoir la microbiologie alimentaire et les divers aspects des maladies transmises par les aliments. De même, l'OMS a maintenu son aide à un certain nombre d'institutions en leur accordant des subventions pour divers projets de recherche sur les résidus de pesticides, les additifs alimentaires, les contaminants et l'hygiène alimentaire.
5. Le Président a remercié le Dr Bernard, Sous-Directeur général, d'avoir bien voulu ouvrir la réunion et a exprimé également sa gratitude à l'OMS pour sa participation au Programme sur les normes alimentaires, notamment en ce qui concerne la protection de la santé du consommateur. Le Président a souligné le rôle important que joue l'OMS en donnant les avis techniques nécessaires au sujet de tous les aspects de santé qui intéressent les normes alimentaires internationales. Il a également transmis les remerciements de la Commission au Dr C. Agthe (OMS) pour les services qu'il a rendus à la Commission du Codex Alimentarius depuis sa création et lui a adressé les félicitations et les vœux de la Commission à l'occasion de sa récente nomination au Centre international de recherche sur le cancer.
6. Après avoir brièvement donné quelques indications sur l'état d'avancement des travaux de la Commission, le Président a rappelé que la création du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, qui remonte déjà à une dizaine d'années, a été due à l'initiative d'un nombre relativement restreint de pays - européens pour la plupart; il a estimé que l'élargissement de la composition de la Commission, qui réunit aujourd'hui 88 membres, dont plus de la moitié sont des pays en voie de développement, pourrait peut-être fournir l'occasion dans un proche avenir d'étudier les moyens qui permettraient de mieux tenir compte des besoins particuliers à ces derniers pays, dans le cadre des activités et du futur programme de travail de la Commission.

7. Au cours de la session, la Commission a réélu à l'unanimité M. G. Weill (France) comme Président de la Commission; il occupera ses fonctions de la fin de la huitième session à la fin de la neuvième. La Commission a également réélu à l'unanimité MM. G.R. Grange (Etats-Unis), N.A. de Heer (Ghana) et A. Miklovicz (Hongrie) comme Vice-Présidents de la Commission; ils demeureront en fonction de la fin de la huitième session à la fin de la neuvième.

Adoption de l'ordre du jour

8. La Commission adopte à l'unanimité l'ordre du jour provisoire, moyennant quelques légères modifications dans l'ordre de discussion des divers points.

PARTIE II

Rapport du Président sur les seizième et dix-septième sessions du Comité exécutif

9. La Commission était saisie des rapports des seizième et dix-septième sessions du Comité exécutif, qui se sont tenues à Genève du 9 au 11 février et le 25 juin 1971. En présentant ces rapports, le Président a indiqué que la plupart des questions de fond examinées par le Comité exécutif seront discutées par la Commission sous les divers points de l'ordre du jour qui s'y rapportent. Le rapport de la dix-septième session du Comité exécutif est reproduit à l'Annexe II du présent rapport.

Mesures prises par le Conseil de la FAO à sa cinquante-cinquième session et par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS concernant des questions qui intéressent la Commission

10. La Commission note que l'Article XII de son Règlement intérieur concernant ses langues officielles et langues de travail, qu'elle avait amendé à sa septième session, a été approuvé par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS et confirmé par le Conseil de la FAO. Elle note également que le Conseil de la FAO a recommandé à la seizième Conférence de cette Organisation que le rapport de la septième session de la Commission concernant l'Article VI.3, qui régit l'élaboration de normes applicables à des régions et groupes de pays, soit accepté, en laissant à la Commission le soin de juger s'il convient d'apporter tel ou tel amendement à cet article et quand il y aurait lieu de le faire. La Commission note en outre que le Conseil de la FAO a été informé que les procédures du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers ont été entièrement alignées sur celles de la Commission, comme l'avait demandé la Conférence de la FAO à sa quatorzième session. Le Conseil avait recommandé que la seizième Conférence de la FAO en soit informée.

Eaux minérales naturelles

11. La Commission a rappelé qu'à sa septième session, elle avait décidé que l'on ne pourrait faire avancer le projet de norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles, projet dont elle était alors saisie à l'étape 8, tant que les pays ayant reconnu à telles ou telles eaux des propriétés favorables à la santé ne seraient pas en mesure de fournir les critères d'après lesquels ces propriétés avaient été attribuées à ces eaux. Des renseignements à ce sujet ont été reçus de plusieurs pays intéressés et ils ont été transmis à l'OMS. En mai 1971, l'OMS a convoqué une réunion d'experts sur les eaux minérales naturelles dont les conclusions seront soumises à la prochaine session du Comité de Coordination pour l'Europe qui réexaminera le projet de norme à l'étape 7.

Marque ou symbole Codex

12. La Commission note que le Comité exécutif a examiné la possibilité d'adopter une marque ou un symbole Codex qui indiquerait que le produit ainsi marqué satisfait aux exigences du Codex Alimentarius. Elle note aussi que le Secrétariat, en liaison avec les conseillers juridiques de la FAO et de l'OMS, étudie cette question sous tous ses aspects et que la question sera réexaminée par le Comité exécutif à sa dix-huitième session à la lumière du rapport qui aura été préparé par le Secrétariat et par les conseillers juridiques de la FAO et de l'OMS.

PARTIE III

Composition de la Commission du Codex Alimentarius

13. La Commission était saisie d'une liste des Membres de la Commission du Codex Alimentarius. La composition au 9 juillet 1971 est donnée plus loin. La Commission note que depuis sa dernière session le nombre des Membres est passé de 75 à 89 pays.

Europe

1. Allemagne, Rép. féd.
2. Autriche
3. Belgique
4. Bulgarie
5. Chypre
6. Danemark
7. Espagne
8. Finlande
9. France
10. Grèce
11. Hongrie
12. Irlande
13. Islande
14. Israël
15. Italie
16. Luxembourg
17. Malte
18. Norvège
19. Pays-Bas
20. Pologne
21. Portugal
22. Roumanie
23. Royaume-Uni
24. Suède
25. Suisse
26. Turquie
27. Tchécoslovaquie
28. Yougoslavie

Amérique du Nord

29. Canada
30. Etats-Unis

Amérique latine

31. Argentine
32. Barbade
33. Bolivie
34. Brésil
35. Chili
36. Colombie
37. Costa Rica
38. Cuba
39. Equateur
40. Guatemala
41. Guyane
42. Jamaïque
43. Mexique
44. Paraguay
45. Pérou
46. République Dominicaine
47. Trinité et Tobago
48. Uruguay
49. Venezuela

Afrique

50. Algérie
51. Burundi
52. Cameroun
53. Congo, Rép. dém.
54. Congo, Rép. populaire du
55. Côte-d'Ivoire
56. Ethiopie
57. Gambie
58. Ghana
59. Kenya
60. Madagascar
61. Maroc
62. Nigeria
63. Ouganda
64. République arabe d'Egypte
65. Sénégal
66. Soudan
67. Togo
68. Tunisie

Pacifique du Sud-Ouest

69. Australie
70. Nouvelle-Zélande

Asie

71. Arabie saoudite
72. Ceylan
73. Chine
74. Corée, Rép. de
75. Inde
76. Indonésie
77. Iran
78. Irak
79. Japon
80. Jordanie
81. Koweït
82. Liban
83. Pakistan
84. Philippines
85. Qatar
86. République arabe syrienne
87. Singapour
88. Thaïlande
89. Yémen, Rép. Dém. populaire du

Rapport sur l'état d'avancement des acceptations des normes Codex recommandées

14. La Commission prend note du contenu du document ALINORM 71/6 faisant connaître la position de 13 pays (Argentine, Bolivie, Chine, Costa Rica, Etats-Unis d'Amérique, Iran, Israël, Libéria, Monaco, Philippines, Portugal, République démocratique du Congo et Union des Républiques socialistes soviétiques) au sujet de l'acceptation des quatre normes Codex recommandées (norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, norme pour le saumon du Pacifique en conserve, norme régionale européenne pour le miel 1/ et première série de tolérances internationales pour les résidus de pesticides) qui ont été adressées aux gouvernements pour acceptation peu de temps après la septième session de la Commission. Outre les renseignements donnés dans ce document, la Commission note que la Chine a fait savoir qu'en ce qui concerne les tolérances internationales recommandées pour les résidus de pesticides, elle avait l'intention de passer de l'acceptation à titre d'objectif à l'acceptation sans réserve en 1973. La Commission note d'autre part que le délégué du Portugal a déclaré que son pays avait donné son acceptation sans réserve pour les quatre normes recommandées.

15. Le Président a indiqué que la Commission est particulièrement satisfaite du fait que le Gouvernement de l'Argentine, après avoir accepté les quatre premières normes Codex recommandées indiquées au paragraphe 14 ci-dessus, a aussi accepté un très grand nombre des normes Codex recommandées appartenant à la deuxième série, dont le texte a été adressé récemment aux gouvernements aux fins d'acceptation.

16. Le délégué du Mexique a rappelé que, durant la septième session de la Commission du Codex Alimentarius, sa délégation avait demandé un délai d'un an au moins pour se prononcer sur l'acceptation éventuelle de la norme régionale européenne pour le miel. Le délégué du Mexique a déclaré que l'étude du miel mexicain en fonction des dispositions de la norme avait donné des résultats favorables. Après avoir examiné de façon approfondie les conclusions définitives dégagées de l'étude des résultats de toutes les analyses, le Mexique fera connaître en temps utile sa position au sujet de la norme. A cet effet, il faudra bien entendu donner une interprétation précise des modalités d'acceptation définies dans les Principes généraux de la Commission du Codex Alimentarius, ce qui, de l'avis de la délégation mexicaine, revêt une importance capitale pour toutes les activités de la Commission.

17. Le délégué du Koweït a indiqué que son Gouvernement prenait un vif intérêt au travail accompli par la Commission en vue d'élaborer des normes internationales pour les produits alimentaires, et il a souligné l'importance spéciale que le Gouvernement du Koweït attachait à la question de l'hygiène des aliments.

18. Le délégué du Nigeria a également souligné l'intérêt de son Gouvernement pour les travaux de la Commission. Il a appelé l'attention de la Commission sur quelques difficultés liées à l'acceptation des normes Codex recommandées. Ces difficultés tiennent surtout au caractère inadéquat des moyens permettant de garantir que les normes sont respectées. Par ailleurs, la plupart des produits alimentaires dont la Commission assure la normalisation ne peuvent pas être considérés comme des denrées de base au Nigeria, même si un grand nombre d'entre eux sont effectivement importés dans ce pays. Le délégué du Nigeria a aussi signalé que, dans son pays, une législation moderne en matière de denrées alimentaires commence à peine à être ébauchée et que les arrangements systématiques destinés à régler les problèmes posés par l'application du Codex n'ont pas encore été définitivement arrêtés. Tout en estimant que ces difficultés seront résolues en temps utile, le délégué du Nigeria a vivement insisté sur la nécessité de créer les installations et services appropriés (laboratoires, services de contrôle, moyens de formation du personnel, etc.) et il a exprimé l'espoir que la FAO et l'OMS pourraient apporter au Nigeria une assistance conjointe à cet effet.

19. Le représentant de l'OMS a déclaré que la FAO et l'OMS avaient été saisies de plusieurs demandes d'assistance pour la création de services de contrôle et d'installations de laboratoire, et que les deux organisations étudiaient actuellement la possibilité de fournir aux pays en voie de développement des services de consultants pour les aider à résoudre ces problèmes. Il a été signalé d'autre part que du personnel originaire des pays en voie de développement pouvait obtenir des bourses de l'OMS pour faire des études à l'étranger et que l'on pourrait aussi envisager d'organiser des cours spéciaux de formation pour ce personnel.

1/ Voir aussi les remarques formulées (par. 42 du présent rapport) par le délégué de la Nouvelle-Zélande.

20. Le délégué de la République arabe d'Egypte a aussi exprimé l'intérêt de son Gouvernement pour les travaux de la Commission et a souligné qu'il serait utile de disposer d'une version arabe des documents importants du Codex. Les conseillers juridiques de la FAO et de l'OMS ont exposé la position de leurs organisations respectives en ce qui concerne l'emploi de l'arabe. Le Président a suggéré que les pays qui désireraient posséder une version arabe des principaux documents du Codex s'entendent pour présenter des propositions en ce sens au Secrétariat de la Commission, en indiquant quels sont les documents dont ils voudraient posséder le texte en arabe. Le Secrétariat pourrait alors saisir la FAO et l'OMS de cette question.

21. A propos de l'évolution probable de l'état des acceptations des normes Codex recommandées, la Commission prend note des recommandations que le Comité exécutif a formulées à sa dix-septième session. Elle confirme la recommandation prise par le Comité exécutif tendant à ce que les Etats Membres soient invités à communiquer au Secrétariat, avant chaque session de la Commission, des renseignements sur l'état des acceptations ou sur toute autre mesure adoptée au sujet de chacune des normes parvenues à l'étape 9 et pour lesquelles les Etats Membres intéressés n'ont pas encore donné de réponse définitive. Reconnaisant que les Etats Membres devraient avoir des renseignements aussi complets que possible sur les mesures prises dans chaque pays et ayant une incidence sur l'acceptation des normes Codex recommandées, la Commission juge d'autre part qu'il serait utile que le Secrétariat, de concert avec les services juridiques de la FAO et de l'OMS, transmette aux Etats Membres tous textes législatifs et études se rapportant à des normes Codex recommandées.

22. La Commission décide aussi d'accepter la proposition du Comité exécutif selon laquelle l'organe le plus approprié pour examiner les réponses reçues des Etats Membres au sujet de l'acceptation de chaque Norme recommandée du Codex est le Comité exécutif, lequel pourra intervenir en temps opportun pour recommander les mesures à prendre par la Commission ou toute autre démarche telle que le renvoi de la question aux comités pertinents du Codex. La Commission décide également que le Comité exécutif fera savoir à la Commission si, à son avis, une norme Codex recommandée doit être publiée dans le Codex Alimentarius. La Commission confirme qu'étant donné l'expérience très limitée que l'on possède jusqu'ici en matière d'acceptation, les arrangements précités doivent être considérés comme ayant un caractère provisoire et expérimental. Elle reconnaît qu'à un stade plus avancé, et compte tenu de l'expérience acquise, il se révélera peut-être utile de renvoyer certains aspects des questions susmentionnées au Comité du Codex sur les principes généraux, puisque c'est ce comité qui a élaboré les diverses méthodes d'acceptation des normes du Codex.

PARTIE IV

Financement du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires en 1970/71 et 1972/73

23. La Commission était saisie du document ALINORM 71/7 qui contenait des renseignements détaillés sur le budget pour 1970/71, approuvé par les organes directeurs de la FAO et de l'OMS, ainsi que sur les estimations pour 1972/73 qui doivent encore être soumises à l'approbation des organes directeurs des deux Organisations. Ce document donnait aussi des précisions sur l'estimation des dépenses en 1970 et sur le solde disponible estimé pour 1971. Elle note que le solde estimé pour 1971 en ce qui concerne (i) les traitements et dépenses communes, (ii) les voyages et (iii) les réunions suffira à couvrir les engagements de dépenses, mais qu'il y aura un manque important pour ce qui est de l'impression et de la traduction contractuelles des documents du Codex. Ce manque est principalement dû au fait qu'il a fallu publier en 1970 des normes Codex recommandées dont le nombre s'était accumulé.

24. Des mesures d'économie ont été prises pour réduire les besoins du Programme en ce qui concerne l'impression interne de manière qu'il n'y ait pas de dépassement du crédit biennal. Malgré les réductions opérées, les besoins du Programme en matière d'impression et de traduction dépasseront de 15 240 dollars les crédits prévus pour la période de l'exercice biennal restant à courir. Etant donné que le Programme ne pourra pas dépasser les allocations budgétaires approuvées, la seule solution qu'il puisse appliquer pour résoudre le problème du déficit estimé consistera à différer jusqu'au début de 1972 la publication des normes que la Commission adoptera à l'étape 8 au cours de la présente session.

25. La FAO et l'OMS ont tenu compte de la situation relative à la documentation et ont prévu dans les estimations budgétaires pour 1972/73 une augmentation de programme en ce qui concerne les documents. S'agissant des autres postes des estimations relatives au Programme pour 1972/73, la Commission note qu'aucune augmentation n'interviendra dans l'effectif du personnel du cadre organique et des services généraux, non plus que dans les dépenses au titre des voyages et des réunions. Le principal accroissement des estimations budgétaires du Programme en 1972/73 est imputable aux augmentations des coûts. Ces augmentations résulteront de la hausse du coût de la vie et du relèvement des traitements soit au sein de la famille des Nations Unies, soit à Rome.

26. La Commission note en outre que les estimations budgétaires proposées pour 1972/73 ont été établies sur la base du nombre de réunions envisagé dans le calendrier des réunions (ALINORM 71/28) dont les coûts sont imputés sur le budget du Programme. Elle note aussi que les estimations budgétaires proposées doivent encore être approuvées par les organes directeurs des deux Organisations. La Commission note également que la FAO se propose de maintenir, pour la traduction et l'impression internes en 1972/73, le même effectif qu'au cours du présent exercice biennal. Toutefois, eu égard à l'augmentation du coût de la traduction et de l'impression, les dépenses effectives seront notablement plus élevées que durant l'exercice actuel.

27. Le délégué de l'Argentine a déclaré qu'il préférerait commenter les estimations budgétaires pour 1972/73 après les délibérations de la Commission sur la question de l'utilisation de l'espagnol au sein des Comités du Codex.

28. La Commission note que le Directeur général de la FAO propose, sous réserve de l'agrément de l'OMS, de faire passer les normes Codex recommandées - jusqu'ici fournies gratuitement - de la catégorie des documents principaux à celle des publications tarifées. Cette modification concernerait uniquement les normes aux étapes 9 et 10. Dans le cadre du nouveau système proposé, les gouvernements continueraient à recevoir un contingent gratuit de normes Codex recommandées et de normes Codex, mais ce contingent serait établi selon la formule adoptée par la 12^e Conférence de la FAO (1963) pour la distribution des publications tarifées. La Commission note que les paragraphes 13 à 15 du rapport de la dix-septième session du Comité exécutif contiennent des précisions à ce sujet (voir Annexe II du présent rapport).

29. La Commission note que toutes les normes Codex recommandées qui sont publiées à l'étape 9 portent le copyright de la FAO et de l'OMS. On a signalé à la Commission que les deux Organisations ont pris cette décision à titre de précaution pour se réserver la possibilité, au cas où on leur demanderait de lever ce droit, de demander l'insertion dans le préambule de toute publication ou traduction des textes dans d'autres langues que les langues officielles, d'une déclaration précisant que les textes authentiques et officiels sont ceux que la FAO et l'OMS publient en anglais, en français et en espagnol.

PARTIE V

Reinseignements sur les activités d'autres organisations internationales s'occupant de la normalisation alimentaire et de questions connexes

Généralités

30. Considérant que l'un des objectifs du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires consiste à encourager la coordination de tous les travaux de normalisation alimentaire entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales, la Commission réaffirme le grand intérêt qu'elle porte au maintien d'une collaboration harmonieuse avec les nombreuses organisations internationales qui l'aident à réaliser les tâches qu'elle s'est fixée, et lui permettent ainsi de bénéficier de leurs connaissances spécialisées.

Commission économique pour l'Europe (CEE-NU) (ALINORM 71/8 - Partie I)

31. La Commission était saisie d'un rapport sur l'état d'avancement des travaux du Groupe de travail CEE-NU de la normalisation des denrées périssables. Le représentant de la CEE-NU a indiqué qu'à sa prochaine session, le Groupe de travail adopterait probablement une norme pour les cerneaux de noix ainsi qu'une recommandation au sujet des dattes. Il a souligné que l'on entrerait dans une nouvelle phase d'activité, étant donné que des normes avaient déjà été adoptées pour la plupart des fruits et légumes frais. Les nouvelles activités porteront principalement sur:

- a) la révision de certaines normes, qui prennent toujours plus d'importance; cette tâche consiste essentiellement à recueillir des renseignements sur l'application de ces normes, à vérifier si celles-ci correspondent bien aux besoins commerciaux et à les modifier le cas échéant; et
- b) l'étude de problèmes techniques concernant l'application de certaines normes et la conservation des denrées périssables jusqu'au moment où elles parviennent au consommateur. Il n'entre pas dans les intentions du Groupe de travail d'entreprendre des études pour lesquelles diverses autres organisations internationales sont plus compétentes, et son rôle se borne surtout à encourager une collaboration à l'échelon européen. Parmi les priorités fixées pour les activités de la CEE-NU figure l'établissement de normes européennes de qualité s'appliquant aux échanges intra-européens, ceci dans le but également de protéger les intérêts du consommateur.

Le représentant de la CEE-NU a exprimé la satisfaction de son organisation au sujet de l'excellente collaboration qui existe entre celle-ci et la Commission du Codex Alimentarius et aussi de l'avancement des travaux des deux groupes mixtes d'experts de la normalisation des denrées surgelées et des jus de fruits.

32. La Commission a en outre été informée que la CEE avait tenu plusieurs réunions destinées à permettre aux pays européens d'examiner la possibilité de coordonner sur une base continentale les politiques de normalisation. Les discussions de ces réunions ont porté sur les travaux en cours en Europe à l'échelon national et international et, selon toute probabilité, la CEE-NU établira des priorités pour ses travaux futurs. La Commission a appris que le Secrétaire exécutif de la CEE-NU avait consulté la FAO et l'OMS, qui l'on invité à exclure les normes alimentaires, les additifs, les pesticides et autres questions connexes de son programme de travail, qui doit être essentiellement consacré aux normes concernant des produits industriels tels que les appareils électriques, les matériaux de construction et les machines, afin d'éviter les doubles emplois avec les activités de la Commission.

Conseil de l'Europe (Accord partiel) (ALINORM 71/8 - Partie II)

33. La Commission était saisie d'un rapport préparé par le Secrétariat du Conseil de l'Europe (Accord partiel). Ce rapport traitait des activités de ses organes subsidiaires: Sous-Comité sur l'emploi des substances toxiques en agriculture, Sous-Comité pour le contrôle sanitaire des denrées alimentaires, Groupe de travail sur les matières aromatisantes et Groupe de travail sur les matériaux d'emballage.

34. Le représentant du Conseil de l'Europe (Accord partiel) a appelé l'attention sur diverses activités entreprises par le Conseil depuis la parution du document sous rubrique. C'est ainsi que l'on étudie actuellement les risques de contamination de l'environnement, et par voie de conséquence celle des produits alimentaires, par suite de l'emploi des pesticides en agriculture ou à d'autres fins. Les résultats de ces études seront soumis au Sous-Comité sur l'emploi des substances toxiques en agriculture.

35. La Commission a également été informée que le Sous-Comité précité a rédigé en mars 1971 un projet de résolution qui contenait des recommandations adressées aux gouvernements au sujet de la classification des préparations pesticides. La classification proposée repose sur la toxicité des diverses préparations. On pense pouvoir publier en 1973 une nouvelle brochure sur les pesticides utilisés en agriculture, où seront exposés les principes régissant cette classification ainsi que des directives concernant la normalisation de l'étiquetage de ces produits, en vue d'assurer leur innocuité d'emploi.

36. Le Sous-Comité pour le contrôle sanitaire des denrées alimentaires poursuivra son étude sur les dangers éventuels de l'emploi des antibiotiques. Ses travaux porteront également sur l'utilisation des hormones.

37. La Commission a été informée que le Groupe de travail sur les matériaux d'emballage élaborait actuellement des directives générales sur l'emploi d'additifs et de substances susceptibles d'être utilisés dans les matériaux d'emballage des denrées alimentaires. Le Groupe de travail a poursuivi son étude toxicologique de substances entrant dans la composition de ces matériaux d'emballage.

38. A propos du Groupe de travail sur les matières aromatisantes, la Commission note que le rapport "Matières aromatisantes naturelles et artificielles" (publié en juillet 1970) a été distribué, pour observations et commentaires, notamment au Comité du Codex sur les additifs alimentaires, qui a décidé que ce rapport devrait également être communiqué au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Le Groupe de travail commencera à réviser ce rapport à sa prochaine session.

39. Le délégué du Ghana a remercié le Conseil de l'Europe (Accord partiel) des documents qu'il a bien voulu distribuer. Le délégué de la Nouvelle-Zélande a indiqué qu'il souhaitait obtenir certains documents du Conseil de l'Europe relatifs aux travaux du Sous-Comité sur l'emploi des substances toxiques en agriculture. Il a été répondu que les pays désirant obtenir de la documentation sur les travaux du Conseil de l'Europe (Accord partiel) pouvaient le faire en s'adressant au Secrétariat du Conseil.

Organisation de coopération et de développements économiques (OCDE) (ALINORM 71/8 - Partie III)

40. En l'absence d'un représentant de l'OCDE à la session, la Commission prend note du rapport préparé par le Secrétariat de l'OCDE, qui donne un résumé de l'état d'avancement des travaux de cette Organisation dans le domaine de la normalisation des fruits et des légumes frais, et note également que ces activités viennent compléter celles du Groupe de travail de la normalisation des denrées périssables de la CEE-NU.

Organisation arabe de normalisation et de métrologie (ASMO) (ALINORM 71/8 - Partie IV)

41. La Commission était saisie d'un rapport énumérant les objectifs et les principales activités de l'ASMO, y compris les travaux en cours d'exécution ou projetés dans le domaine des normes alimentaires et des spécifications d'emballage et d'étiquetage des produits alimentaires, ainsi que les services assurés par l'ASMO à l'appui des activités de normalisation. La Commission note qu'en décembre 1965, le Conseil économique de la Ligue des Etats arabes avait approuvé un accord portant création de l'ASMO, en tant qu'institution spécialisée régionale et intergouvernementale.

42. Le représentant de l'ASMO a souligné le rôle que son organisation peut jouer en tant qu'organisme interrégional et sous-régional de liaison, chargé de soutenir les buts et objectifs du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Il a également mis l'accent sur l'intérêt qu'il y aurait de disposer d'une traduction en arabe des principaux documents du Codex. Au cours des débats, on a noté que le programme de travail pour 1971/72 du Comité technique de l'ASMO pour les normes alimentaires comprenait l'examen de projets de recommandations concernant divers produits, dont le miel. A ce propos, la délégation de la Nouvelle-Zélande a indiqué que certains pays avaient des réserves à formuler au sujet de la norme régionale européenne recommandée pour le miel (para. 238 du rapport de la septième session de la Commission) et elle a suggéré au représentant de l'ASMO que son organisation pourrait peut-être souhaiter prendre ces réserves en considération lors de l'examen de son projet de recommandation pour le miel.

43. Le représentant de l'ASMO a souligné la nécessité d'une étroite collaboration entre son organisation, d'une part, et d'autre part la FAO et l'OMS au sujet des normes alimentaires et des questions connexes et il a estimé souhaitable d'envisager dans ce domaine la création de groupes de travail et de séminaires mixtes avec la FAO et l'OMS. La Commission, en prenant acte du voeu exprimé par le représentant de l'ASMO, est heureuse de constater que cette organisation joue dans sa propre région un rôle de coordination en matière de normes alimentaires et qu'elle sensibilise l'opinion envers les activités et les objectifs de la Commission.

Conseil oléicole international (COI) (ALINORM 71/8 - Partie V)

44. La Commission note que la norme internationale recommandée pour les huiles d'olive vierges et raffinées et pour l'huile de grignons d'olive raffinée a été distribuée par le Secrétariat du COI à tous les Etats Membres du Conseil dont l'attention a été attirée sur l'importance d'accepter les normes conformément à la Procédure d'acceptation des normes Codex intéressant des produits. Le COI a appelé l'attention sur les vues exprimées par un certain

nombre d'experts participant aux travaux du Conseil au sujet de la méthode qui a été confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour la détermination de l'alpha-tocophérol dans les huiles d'olive. La Commission est convenue qu'elle étudiera cette question lors de l'examen du rapport de la sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage 1/.

45. L'attention de la Commission a également été appelée sur une proposition du COI concernant les futurs travaux relatifs à un avant-projet de norme pour les olives de table; la Commission est convenue d'examiner cette question au moment de la discussion du rapport de la septième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités 2/.

Commission de la Communauté économique européenne (CEE) (ALINORM 71/8 - Partie VI)

46. La Commission était saisie d'un rapport sur l'état d'avancement des travaux de la CEE concernant l'harmonisation des normes alimentaires, qui a été préparé par le Secrétariat de cette organisation. Ce rapport énonce, de manière succincte, l'état des travaux sur l'harmonisation des législations en ce qui concerne (i) les réglementations générales, (ii) les additifs alimentaires et (iii) les produits ou groupes de produits.

47. Lors de l'examen de ce rapport, le représentant de la CEE a précisé, à propos de la section dudit rapport qui traite des additifs alimentaires, que les agents antioxygènes devaient être transférés de l'alinéa 2.2 à l'alinéa 2.1, car des réglementations applicables à ces agents sont actuellement en vigueur. Pour ce qui est de l'alinéa 3.1, la Commission note que les propositions relatives au cacao et au chocolat, aux jus de fruits et aux sucres seront probablement mises en oeuvre sous peu.

48. La Commission note avec satisfaction que les propositions concernant les sucres sont établies d'après les normes Codex recommandées pour les sucres.

49. A propos de l'alinéa 3.2 du rapport d'activité, la Commission prend note de la déclaration du représentant de la CEE à l'effet que les propositions concernant les laits de conserve, le miel, les boissons rafraîchissantes ("soft drinks"), les eaux minérales, les glaces comestibles et la bière ont été adressées au Conseil des Ministres pour qu'il prenne des décisions à leur sujet. La Commission note avec satisfaction la déclaration du représentant de la CEE indiquant que la proposition concernant le miel a été établie d'après la norme Codex régionale européenne recommandée pour le miel.

50. La délégation des Pays-Bas a appelé l'attention de la Commission sur les règlements proposés par la CEE en ce qui concerne les résidus de pesticides. La Commission confirme qu'elle attache une grande importance au travail accompli par la CEE en vue d'harmoniser les législations sur les denrées et les normes alimentaires et elle note avec satisfaction la déclaration du représentant de la CEE selon laquelle cet organisme s'efforcera, dans la mesure du possible, d'exécuter cette tâche en tenant compte des résultats des travaux de la Commission du Codex Alimentarius ou en s'en inspirant pour élaborer ses propositions.

51. Le représentant de la CEE a déclaré que son organisation attachait une importance spéciale aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius mais que, bien entendu, elle était tenue de suivre sa propre procédure.

Organisation internationale de normalisation (ISO) (ALINORM 71/8 - Add. 1)

52. La Commission était saisie d'un rapport préparé par le Secrétariat du Comité technique 34 de l'ISO. Le représentant de l'ISO a brièvement passé en revue le contenu du rapport dans lequel étaient exposés les activités et le programme futur du Comité technique 34 de l'ISO en matière de méthodes d'analyse et d'échantillonnage de divers produits agricoles. Le représentant de l'ISO a signalé à la Commission que les activités de l'ISO, ainsi que son futur programme de travail, étaient décrits très en détail dans le rapport susmentionné. Au cours de ses travaux, l'ISO s'intéresse tout spécialement aux produits agricoles qui occupent une place importante dans le commerce international.

1/ Voir par. 181 et 182.

2/ Voir par. 245.

53. Le représentant de l'ISO a déclaré que son organisation est satisfaite de l'excellente coopération qui règne entre le Secrétariat du Comité technique 34 de l'ISO et le Secrétariat de la Commission et qu'il n'existe aucun chevauchement entre les activités des deux organisations. La Commission note que les délégations désireuses d'obtenir des détails supplémentaires sur les activités de l'ISO doivent se mettre en rapport avec le Secrétariat hongrois du Comité technique 34 de l'ISO.

Etat récapitulatif des travaux exécutés par d'autres organisations internationales en matière de normes alimentaires et dans des domaines connexes

54. En vue d'éviter les doubles emplois, plusieurs délégués ont signalé qu'il serait opportun que le Secrétariat prépare un état récapitulatif des travaux accomplis par d'autres organisations internationales en matière de normes alimentaires et dans des domaines connexes, ainsi que cela avait été fait en 1962 pour la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. La Commission est convenue que le Secrétariat devrait présenter un rapport sur ce sujet à la prochaine session du Comité exécutif. Celui-ci décidera alors si le Secrétariat doit préparer cet état récapitulatif et, dans l'affirmative, il déterminera également la portée et le mode de présentation à donner à ce document.

PARTIE VI

RENSEIGNEMENTS SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS INTERESSANT LA COMMISSION

Additifs alimentaires, résidus de pesticides et contaminants

55. Le représentant de l'OMS a signalé que, lors des réunions conjointes en 1970, les Comités d'experts FAO/OMS ont examiné un certain nombre de questions qui relèvent des rubriques générales suivantes: contaminants, additifs alimentaires, aliments irradiés et résidus de pesticides. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a pris note d'une résolution (WHA 23.50) adoptée par la vingt-troisième Assemblée mondiale de la Santé, résolution qui:

“1. INVITE les Etats Membres:

- 1) à communiquer immédiatement à l'Organisation mondiale de la Santé toute décision qu'ils pourraient prendre à l'effet de limiter ou d'interdire l'usage d'un additif alimentaire; et
- 1i) à compléter le plus tôt possible cette information par la communication des faits qui ont motivé la décision;

2. PRIE le Directeur général, s'il y a lieu:

- 1) de transmettre immédiatement aux Etats Membres les informations reçues en application du paragraphe 1 ci-dessus;
- 1i) de faire diligence pour évaluer toute manifestation nouvelle et significative de toxicité d'un additif alimentaire déterminé, s'il y a lieu en convoquant une réunion d'experts, en consultation avec la FAO le cas échéant;
- 1ii) de communiquer sans retard aux Etats Membres les conclusions de toute réunion de cette nature.”

A la suite de cette résolution, des renseignements sur l'utilisation de certains additifs alimentaires ont été communiqués ces derniers mois à l'OMS pour transmission aux Etats Membres.

56. Dans son étude sur le mercure, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a pris note d'un certain nombre de constatations alarmantes: le caractère épidémique des intoxications; la grande sensibilité du fœtus; la présence, dans le sang et les cheveux des populations à régime piscivore vivant dans les régions non épidémiques, de quantités de mercure presque égales à celles qui suscitent des symptômes d'intoxication; et l'existence, chez l'homme, d'une corrélation entre l'exposition au mercure provenant du poisson et la

fréquence des ruptures chromosomiques. En conséquence, le Comité a estimé qu'il fallait prendre des mesures pour réduire le plus possible la pollution du milieu par le mercure. Le Comité n'a pas émis d'objection à l'égard des nouvelles utilisations proposées pour le cuivre et le sulfate de cuivre dans le traitement des denrées alimentaires et il n'a recommandé aucune modification par rapport à la dose maximum préalablement recommandée. Etant donné que les concentrations de l'ion stanneux habituellement présentes dans les denrées alimentaires par suite de contamination sont assez faibles, le Comité d'experts a recommandé que l'on adopte, pour l'étain, les limites qu'impliquent de bonnes techniques de fabrication.

57. Le Comité d'experts a passé en revue les données disponibles sur les cyclamates et a recommandé, étant donné que plusieurs questions importantes restent en suspens, qu'aucune DJA ne soit fixée pour ces substances. Il a néanmoins reconnu que l'emploi des cyclamates pouvait présenter certains avantages.

58. Au sujet du glutamate monosodique, le Comité d'experts a assigné une DJA dans réserves applicable à l'ensemble de la population, à l'exception des enfants de moins d'un an. Il a recommandé de ne pas employer les huiles végétales bromées comme additifs alimentaires.

59. Le Comité a également élaboré des spécifications relatives à un certain nombre de solvants d'extraction et a recommandé que leurs résidus dans les aliments soient réduits à un niveau minimum, inférieur à celui qui découlerait de considérations purement économiques.

60. Le Comité d'experts a recommandé que l'OMS poursuive les calculs sur ordinateur de la dose potentielle d'additifs alimentaires ingérée et que les responsables chargés d'organiser les enquêtes sur la consommation alimentaire et d'en analyser les résultats consultent la FAO et l'OMS, de manière que les données collectives puissent être exploitées au maximum par les personnes s'occupant de calculer la dose des additifs alimentaires ingérés.

61. Pour faciliter la solution de diverses questions posées par les intoxications mercurielles, l'OMS accorde un soutien financier partiel à l'Institut national des sciences de l'hygiène de Tokyo ainsi qu'à l'Université de Dundee (Ecosse) qui font des études sur ce sujet. Elle subventionne également le Centre de toxicologie de l'University of California, Davis (Etats-Unis d'Amérique), qui est chargé de préparer un rapport descriptif sur la répartition du mercure dans les denrées alimentaires.

62. La consommation de certains poissons tropicaux s'est accompagnée d'une augmentation, dans les collectivités humaines, du nombre des épisodes d'intoxication généralement attribuables à l'ingestion de poissons, de coquillages et de tortues contaminés. L'emploi croissant des produits chimiques en agriculture et dans l'industrie a par ailleurs entraîné un danger potentiel de contamination des aliments d'origine marine. Pour recueillir des renseignements plus circonstanciés qui permettraient d'évaluer ces différents risques, il a été créé en 1969 au World Life Research Institute de Colton, Californie (Etats-Unis d'Amérique), un Centre international mixte FAO/OMS de référence sur les biotoxines marines. En outre, une demande a été soumise concernant la mise en oeuvre d'un projet financé par le Programme des Nations Unies pour le développement afin de garantir l'innocuité des aliments d'origine marine.

63. Pour tenter d'évaluer la salubrité des denrées irradiées, un Comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts des aliments irradiés s'est réuni en avril 1969. Au vu des données disponibles, ce Comité a recommandé d'accepter provisoirement l'irradiation du blé et des pommes de terre. Pour l'aider dans ses travaux futurs, un projet international a été entrepris dans le domaine des aliments irradiés. L'OMS participe à ce projet à titre consultatif.

64. La réunion conjointe du Groupe de travail FAO des résidus de pesticides et du Comité OMS d'experts des résidus de pesticides s'est tenue à Rome du 9 au 16 novembre 1970. A cette occasion, les participants ont examiné un certain nombre d'amendements, d'adjonctions et d'éclaircissements concernant les tolérances ou les limites pratiques de résidus qui avaient été recommandées par de précédentes réunions conjointes. La tolérance recommandée antérieurement pour la teneur en DDT admissible dans le poisson a été supprimée.

65. En outre, le Comité a examiné pour la première fois plusieurs pesticides, notamment un certain nombre d'herbicides. Il a également étudié de nouveaux renseignements concernant des pesticides qui avaient fait l'objet d'un examen antérieur. Dans certains cas, seules des doses journalières acceptables (DJA) ou des tolérances temporaires ont été fixées pour ces composés. Dans le cas de l'endrine, il a été possible pour la première fois d'établir une DJA et de recommander des tolérances et des limites pratiques de résidus.

66. De nouvelles données toxicologiques concernant la dieldrine et les herbicides 2,4-D et 2,4,5-T ont été passées en revue. Le Comité n'a pas été en mesure de fixer des DJA pour les herbicides, car il ne disposait pas de renseignements sur leur toxicité chronique. Il a reconnu que les utilisations actuellement homologuées du 2,4-D et du 2,4,5-T sur les cultures céréalières ne donnaient pas lieu à l'apparition de résidus importants.

67. Le Comité s'est également inquiété des graves effets toxiques du diquat et du parquat, du fait en particulier de la sensibilité relativement élevée de l'homme à l'égard de ce dernier composé.

68. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a tenu sa quinzième session à Rome du 16 au 24 juin 1971. Il a évalué des additifs chimiques et des contaminants de denrées alimentaires auxquels s'intéresse la Commission.

Hygiène alimentaire

69. L'OMS a communiqué aux gouvernements des rapports sur ses activités en matière d'hygiène alimentaire, notamment: fourniture de services consultatifs à divers pays ayant besoin d'assistance, organisation de séminaires et de cours de formation, publication des rapports de plusieurs réunions de comités d'experts, échange de chercheurs et octroi de bourses d'études.

70. Le troisième rapport du Comité FAO/OMS d'experts de l'hygiène et du lait a été publié en 1970. Le rapport du Comité FAO/OMS d'experts de la brucellose, paru plus récemment, s'occupe de questions intéressant notamment la transmission de la maladie par les aliments et contient des recommandations sur les mesures à prendre pour combattre la brucellose. L'Assemblée mondiale de la Santé est venue d'organiser en 1972, à l'intention des pays africains, un séminaire sur les méthodes à utiliser pour surveiller et combattre les zoonoses ainsi que les infections et intoxications transmises par les aliments. Le séminaire examinera entre autres les infections et intoxications d'origine alimentaire les plus fréquentes en Afrique, les mesures de lutte applicables dans les conditions locales et le trafic international de la viande, du poisson et d'autres produits animaux qui peuvent servir de vecteurs pour la transmission des maladies.

71. De nouveaux progrès ont été réalisés dans l'uniformisation des méthodes microbiologiques d'analyse des aliments, y compris les méthodes d'échantillonnage, les techniques d'examen et l'évaluation des résultats. On a également élaboré des spécifications microbiologiques pour un certain nombre de produits alimentaires, en particulier ceux qui font l'objet d'un commerce international. L'OMS collabore étroitement dans ce domaine avec la Commission internationale des spécifications microbiologiques pour les aliments. Celle-ci a publié un ouvrage contenant toute une série de méthodes microbiologiques et intitulé "Microorganisms in food. Their significance and methods of enumeration", sous la direction de F.S. Thatcher et D.S. Clark (University of Toronto Press, 1968). Les méthodes de détection des agents pathogènes des plus importantes maladies transmises par les aliments font actuellement l'objet d'études dans plusieurs laboratoires sous les auspices de l'OMS. Il s'agit de 14 laboratoires des pays suivants: Canada, Danemark, France, Japon, Pays-Bas, Suède, Royaume-Uni, Etats-Unis et U.R.S.S. Un autre groupe de laboratoires de la Belgique, de la République fédérale d'Allemagne, de l'Italie, du Luxembourg, des Pays-Bas, de la Suisse et du Royaume-Uni, qui bénéficient de l'aide de l'OMS, s'emploient à uniformiser les méthodes de détection des salmonelles dans les denrées alimentaires. Un autre laboratoire qui collabore avec l'OMS à Copenhague a entrepris d'élaborer des techniques pour la manutention et la préparation des prises d'essai d'aliments aux fins de l'analyse microbiologique.

72. En étroite collaboration avec l'OMS, la Commission internationale des spécifications microbiologiques pour les aliments met actuellement au point des plans d'échantillonnage statistique pour les aliments aux fins de l'analyse microbiologique. Les résultats de ce travail extrêmement difficile et complexe ont été étudiés lors des conférences de Mexico (1970) et d'Opatija (1971). On a exprimé l'espoir que ce travail serait terminé pour la conférence de l'année prochaine. La Commission internationale a rédigé un document contenant des considérations théoriques et pratiques sur le prélèvement d'échantillons d'aliments pour l'analyse microbiologique; la Commission a examiné ce texte à sa session de 1971. Y figuraient en particulier des plans d'échantillonnage pour plus de 200 produits alimentaires.

73. L'OMS a considérablement élargi son programme en matière de virologie alimentaire. Il apparaît que l'étiologie de 40 à 50 pour cent des foyers signalés de maladies transmises par les aliments demeure inconnue, même dans des pays développés. Il se pourrait que certaines de ces maladies soient d'origine virale. On a reconnu que les données disponibles dans ce domaine étaient en général limitées aux virus, qui provoquent des symptômes cliniques caractéristiques chez l'homme, ce qui facilite la recherche de la source de virus. De nombreux travaux supplémentaires sont nécessaires afin de déterminer l'importance et le pouvoir infectieux pour l'homme d'autres virus de maladies transmises par les aliments. Le programme de l'OMS en matière de virologie alimentaire comporte trois éléments, à savoir:

- 1) élaboration de méthodes de dépistage des virus dans les aliments;
- 2) étude des effets de diverses techniques de transformation des aliments sur la survie ou la destruction des virus dans les denrées alimentaires;
- 3) rassemblement de données sur la présence des virus dans les aliments.

Deux consultations sur la virologie alimentaire se sont tenues à Genève et une autre aura lieu en juillet. Deux groupes constitués chacun de plus de vingt spécialistes ont été chargés de rassembler des données sur la présence de virus dans le lait cru et la viande fraîche (Tchécoslovaquie) et dans les denrées transformées (Etats-Unis).

74. L'OMS accorde son appui à des travaux de recherche réalisés dans divers pays du monde entier en vue de combattre certaines de plus importantes zoonoses telles que la brucellose, la leptospirose, la toxoplasmose, l'échinococcose (hydatidose), la cysticercose-taeniose, la trichinellose et d'autres maladies parasitaires dans le cas desquelles les aliments pourraient jouer un rôle important comme agents de transmission à l'homme.

75. La délégation du Maroc a demandé de plus amples renseignements sur la formation du personnel dans le domaine de l'hygiène et de l'inspection des viandes. Le Cours mixte FAO/OMS sur l'hygiène des viandes s'est tenu en 1965, 1967 et 1969; des cours sur la gestion et le fonctionnement des abattoirs ont eu lieu au Danemark en 1962, 1964, 1966 et 1968. En 1970, sur la recommandation des participants aux cours précédents, on a réuni les domaines d'étude de ces deux catégories de cours et l'on a établi un nouveau type de cours sous le nom de Centre combiné FAO/OMS sur l'hygiène des viandes et le développement des abattoirs.

76. Le Centre FAO/OMS de formation des inspecteurs des viandes fonctionne chaque année au Kenya depuis 1966. Une Réunion ad hoc sur l'enseignement et la formation professionnelle dans le domaine de la production, de la manutention, de l'hygiène et de la commercialisation des viandes a été organisée par la FAO à Rome du 11 au 15 janvier 1971. La Réunion ad hoc a recommandé que le Centre combiné sur l'hygiène des viandes et le développement des abattoirs soit transformé en un cours sur le développement de la production et de l'industrie de la viande. Elle a recommandé en outre d'établir en Afrique un centre régional permanent de formation dans le domaine de la viande. La délégation de la Nouvelle-Zélande a souligné la nécessité de développer plus avant l'hygiène et l'inspection des viandes et a également mentionné que l'Association vétérinaire mondiale d'hygiène alimentaire avait convoqué à Langford, près de Bristol (Angleterre), du 14 au 16 décembre 1970, une Table ronde sur l'hygiène et l'inspection des viandes dans le monde actuel, qui s'est occupée des progrès à réaliser dans ce domaine.

Contrôle et inspection des aliments

77. La FAO et l'OMS accordent la priorité aux demandes d'assistance des Etats Membres visant à renforcer le contrôle des aliments à l'échelon national. Les deux organisations resserrent leur collaboration en vue d'améliorer les services fournis aux gouvernements. Au cours de sa septième session comme de l'actuelle, un certain nombre de délégations ont évoqué le besoin de renforcer les services de contrôle des aliments dans leurs pays et ont exprimé le désir de voir les deux organisations considérer ce domaine comme hautement prioritaire. Les Etats Membres déterminent leurs propres priorités inter se pour divers programmes de développement. Toutefois, au cas où l'avis des deux organisations serait demandé, celles-ci seraient heureuses de soumettre leurs avis à l'examen des autorités nationales. Les gouvernements des Etats Membres procèdent actuellement à leur "programmation par pays", selon le système préconisé par le PNUD, et les Etats Membres qui ont besoin d'une assistance à cet effet pourraient demander, s'ils le désirent, que le contrôle des aliments soit englobé dans le programme et reçoive un degré de priorité élevé. La FAO et l'OMS feront de leur mieux pour fournir l'assistance et les avis techniques nécessaires dans les différents secteurs du contrôle des aliments. Il pourrait s'agir entre autres d'élaborer la législation alimentaire de base et les règlements d'application y afférents, d'établir des laboratoires et de former des inspecteurs et des analystes des denrées alimentaires.

Contribution de la FAO et de l'OMS à la Conférence des Nations Unies sur l'environnement humain, Stockholm 1972

78. La Commission note que le projet d'ordre du jour pour la Conférence des Nations Unies sur l'environnement humain, qui se tiendra à Stockholm en 1972, comporte un point traitant de l'identification, des effets et du contrôle de la contamination dans la chaîne alimentaire de l'homme. En collaboration avec d'autres institutions des Nations Unies comme l'AIEA, la FAO et l'OMS participent à la préparation de documents à soumettre au Secrétariat de la Conférence des Nations Unies. Il s'agira probablement d'un document de travail qui pourrait aboutir à la formulation de certaines recommandations et à l'application de mesures concrètes dans le domaine d'activité de la Commission. Bien qu'il soit trop tôt pour indiquer la position exacte que le Secrétariat de la Conférence, puis la Conférence elle-même pourront prendre à l'égard de ce document, le projet met l'accent sur les travaux de la FAO et de l'OMS dans le domaine du contrôle des aliments en général et, plus particulièrement, sur l'évaluation des risques que les contaminants peuvent faire courir à la santé. Il souligne l'importance des activités de la Commission du Codex Alimentarius; la nécessité de renforcer les dispositifs de contrôle des aliments à l'échelon national et le besoin de mettre au point un programme de rassemblement et d'évaluation de données sur la contamination des aliments à l'échelon international, sous l'égide de la FAO et de l'OMS. Il se pourrait que les délibérations de la Conférence de Stockholm et les recommandations qu'elle formulera au sujet de la contamination des aliments influent notablement sur les activités de la Commission, ainsi que sur le programme de travail futur de la FAO et de l'OMS.

PARTIE VII

BESOINS DE L'AFRIQUE EN MATIERE DE NORMES ALIMENTAIRES

79. La Commission a réexaminé, à sa présente session, les besoins particuliers des pays africains en voie de développement en ce qui concerne la législation alimentaire de base, les normes alimentaires, les services de contrôle, les installations de laboratoire et la formation du personnel - tels qu'ils étaient indiqués dans le document ALINORM 71/11 préparé par le Secrétariat - et elle a également tenu compte des observations formulées au sujet de ce document à la dix-septième session du Comité exécutif.

80. La Commission souscrit à la proposition concernant la réunion en Afrique, en 1973, d'une Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, qui aura pour objectif d'évaluer avec précision les besoins des pays africains dans les domaines mentionnés plus haut; elle note que des crédits vont être ouverts pour cette conférence. La Commission recommande à la FAO et à l'OMS de prendre toutes les dispositions utiles pour l'organisation de cette conférence.

81. Ayant noté que le document ALINORM 71/11 contenait également un projet d'ordre du jour pour la conférence, la Commission fait sienne la recommandation du Comité exécutif tendant à ce que l'ordre du jour provisoire de cette conférence s'inspire de celui qui est suggéré au par. 6 du document ALINORM 71/11, étant entendu qu'il pourra être modifié après de nouvelles consultations avec les pays africains.

82. A propos de la création d'un Comité de coordination pour l'Afrique, la Commission souscrit en principe à la recommandation du Comité exécutif, soulignant l'intérêt qu'il y aurait à envisager l'établissement d'un tel comité, de sorte que des prévisions pourraient être faites à ce sujet et inscrites dans le budget proposé pour 1974/1975. La Commission note que puisque cette réunion doit avoir des incidences budgétaires à la fois pour la FAO et l'OMS, il est indispensable en premier lieu que les Directeurs généraux des deux organisations étudient la question. La Commission note en outre que les prévisions budgétaires pour l'exercice biennal 1972/73 ont déjà été établies et qu'il n'est donc pas possible de réunir un Comité de coordination en Afrique pendant cet exercice. Conformément à l'Article IX.9 de son Règlement intérieur, la Commission exprime le désir d'être saisie à sa prochaine session d'un rapport des Directeurs généraux sur les incidences administratives et financières de la création d'un Comité de coordination pour l'Afrique.

83. La Commission prend note de la déclaration de M. de Heer, Vice-Président, dans laquelle il a précisé que les observations qu'il avait présentées à la seizième session du Comité exécutif et qui ont été incluses dans le document ALINORM 71/11, étaient en fait des propositions dont il avait personnellement discuté avec un certain nombre de pays africains. M. de Heer a également ajouté qu'à la suite d'un échange de correspondance avec la Tunisie, le Soudan, le Sénégal, le Nigeria et le Togo, tous ces pays s'étaient ralliés à l'idée de la création d'un Comité de coordination pour l'Afrique, de même que le représentant de la région de l'Afrique au Comité exécutif. Pour ce qui est du projet de Conférence sur les normes alimentaires en Afrique, M. de Heer a relevé qu'une conférence de ce genre permettrait de faire le point des recommandations de la Conférence pour la région africaine sur la science et la technologie alimentaires, organisée en 1965 par la FAO à Accra, et également d'établir des principes directeurs pour les travaux du futur Comité de coordination pour l'Afrique. A la suite d'une intervention du délégué du Maroc - selon qui les normes Codex recommandées mises au point pour une région déterminée, l'Afrique par exemple, ne doivent pas être inférieures à une quelconque norme Codex mondiale recommandée correspondante -, la Commission confirme qu'il n'est nullement question d'élaborer pour l'Afrique des normes Codex recommandées d'un niveau inférieur à celui des normes Codex mondiales recommandées correspondantes.

84. Au cours de la session, les représentants des Etats Membres de l'Afrique (Algérie, Ethiopie, Ghana, Madagascar, Maroc, Nigeria, République Arabe d'Egypte, Sénégal) se sont réunis pour examiner les recommandations qui pourraient être présentées à la Commission au sujet des activités futures destinées à répondre aux besoins de l'Afrique en matière de normes alimentaires. Les recommandations sur lesquelles les participants se sont mis d'accord sont les suivantes:

“Les délégations des Etats Membres de l'Afrique qui participent à la Commission sont unanimes à reconnaître que la Conférence africaine sur les normes alimentaires devrait se tenir en septembre 1973. Elles conviennent aussi que cette Conférence pourra être suivie par la création, en 1974, d'un Comité de coordination pour l'Afrique qui serait établi peu de temps après la dixième session de la Commission du Codex.

Pour assurer le succès de la Conférence africaine sur les normes alimentaires et, par voie de conséquence, faciliter le travail du Comité de coordination dont la création est proposée, les délégations informent la Commission qu'elles ont désigné M. N.A. de Heer, Vice-Président de la Commission du Codex et Chef de la délégation ghanéenne, en qualité de Rapporteur. Il aura pour fonction d'aider le Secrétariat de la Commission de toutes les façons que celui-ci pourra estimer utiles et dans la mesure qui paraîtra raisonnable, afin de garantir la réussite du programme qui vient d'être exposé. Le Rapporteur devra également prendre contact avec tous les pays d'Afrique pour obtenir leur soutien en faveur du Comité de coordination.

Les délégations africaines désirent souligner que le lieu où la Conférence se réunira devra être choisi de façon à assurer une participation et un soutien aussi complets que possible de la part des pays d'Afrique, Selon elles, ce lieu pourrait être Dakar.

Les délégués prient également la Commission de transmettre aux Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS le voeu des pays d'Afrique que le Comité de coordination soit créé en 1974 et que les dispositions nécessaires, d'ordre budgétaire et autre, soient incluses dans le programme de la FAO et de l'OMS pour la période biennale 1974/75''.

La Commission prend note des recommandations précitées et décide qu'elles seront consignées dans le rapport de sa présente session et que les Directeurs généraux seront priés d'en tenir compte au moment où ils prendront des arrangements pour la Conférence africaine sur les normes alimentaires et lorsqu'ils prépareront les programmes de travail et les prévisions budgétaires en vue de les soumettre aux organes exécutifs de leurs organisations respectives. La Commission note que les Directeurs généraux devront choisir le lieu de cette conférence en tenant compte des installations et des concours financiers disponibles.

Asie

85. Un certain nombre de délégués d'Asie ont demandé quelles mesures le Secrétariat avait adoptées à la suite de la recommandation formulée par la Commission dans le paragraphe 48 du rapport de sa septième session au sujet de la réunion d'un séminaire régional sur la législation et les normes alimentaires. La Commission note qu'il est proposé dans le programme à moyen terme des activités de la FAO pour 1974/75 de réunir en 1975 une Conférence sur les normes alimentaires en Asie. Cette Conférence figure sur la liste des réunions proposées dans le document ALINORM 71/28.

86. La Commission a été en outre informée qu'un séminaire régional du type proposé dans le paragraphe 48 du rapport de sa septième session a été provisoirement retenu par la FAO pour 1972/73, sous réserve que des fonds extra-budgétaires soient disponibles. Les délégués des pays d'Asie membres de la Commission ont manifesté le désir de voir ce qui suit inscrit dans le rapport: la FAO ne doit négliger aucun effort pour veiller à ce que le séminaire régional proposé ait effectivement lieu au début de 1973. Les délégations ont estimé que l'on pouvait restreindre au minimum les dépenses du séminaire si une seule langue de travail - l'anglais - était utilisée.

PARTIE VIII

ECHANTILLONNAGE

87. La Commission a étudié le document ALINORM 71/17 à la lumière des recommandations faites par le Comité exécutif à sa seizième session. Elle félicite le Comité national danois du Codex des travaux qu'il a accomplis dans le cadre des plans d'échantillonnage statistique proposés et prend bonne note qu'un document danois sur cette question a été communiqué aux Services centraux de liaison avec le Codex ainsi qu'aux participants aux réunions du Comité Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

88. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne, appuyé par d'autres délégations, a proposé de rassembler divers plans d'échantillonnage et de réunir des informations sur leurs possibilités d'application, afin d'élaborer un code d'usages dans ce domaine. Ce code devrait aussi contenir un chapitre général décrivant les diverses fins du prélèvement d'échantillons et des plans d'échantillonnage. Plusieurs délégués ont insisté sur la nécessité de définir plus clairement le rôle des plans d'échantillonnage dans les normes du Codex. La Commission est donc convenue que le Secrétariat préparera une section explicative à ce sujet. Elle juge également utile de convoquer une session spéciale du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, à laquelle participeraient à la fois des statisticiens et des spécialistes de l'inspection alimentaire; à son avis, il conviendrait toutefois d'attendre qu'une certaine expérience ait été acquise dans le domaine des plans d'échantillonnage et que l'ISO ait terminé ses travaux sur les procédures techniques d'échantillonnage et les définitions des termes utilisés. La délégation de Cuba a de nouveau prôné la publication des plans d'échantillonnage sous la forme d'un code d'usages recommandé permettant d'harmoniser les exigences des consommateurs et les possibilités des producteurs dans les rapports commerciaux internationaux, grâce à l'établissement de niveaux de qualité acceptables et de niveaux qualitatifs non acceptables ou de tolérances pour les défauts permis.

89. Un certain nombre de délégués ont souligné la nécessité d'acquérir une plus grande expérience quant à l'application des plans d'échantillonnage aux aliments préemballés, aux aliments en vrac et à différents types de produits alimentaires, compte tenu également de l'existence de critères différents, notamment ceux qui concernent divers aspects sanitaires tels que les additifs alimentaires, les résidus de pesticides et la présence de micro-organismes pathogènes. 1/ Le délégué de l'Inde a fait valoir que la généralisation des plans d'échantillonnage pourrait ne pas être réalisable, car des tolérances plus larges sont nécessaires pour certains produits. La Commission note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires envisage d'étudier à sa prochaine session les principes régissant la mise au point de plans d'échantillonnage permettant de mesurer le contenu net, eu égard à l'élaboration éventuelle de tels plans en consultation avec les comités Codex de produits compétents.

90. La Commission souscrit aux recommandations suivantes du Comité exécutif:

“Echantillonnage

27. Le Comité exécutif était saisi d'un document préparé par le Secrétariat, traitant des plans d'échantillonnage pour les fruits et légumes traités, élaborés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, ainsi que de la question de l'échantillonnage dans son ensemble. Le Comité exécutif note qu'un certain nombre de comités du Codex s'occupant de produits ont inclus dans leurs normes des stipulations concernant les unités défectueuses et qu'ils ont appliqué les plans d'échantillonnage (NQA 6,5, probabilité 95 pour cent, ALINORM 69/27) à ces unités défectueuses telles qu'elles sont définies dans les normes. Il note que c'est au Comité du Codex, chargé d'élaborer une norme pour un produit déterminé, qu'il incombe essentiellement d'adopter les plans d'échantillonnage appropriés. Il note également que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage étudie actuellement un document qui traite des techniques de prélèvement d'échantillons. Le Comité exécutif estime qu'il importe de parvenir à un accord international sur les plans d'échantillonnage pour pouvoir appliquer les normes de façon uniforme, mais qu'il s'agit d'un perfectionnement qui n'exige peut-être pas une action immédiate. Le Comité note que l'ISO a mis au point un plan type qui offre un programme de travail dans le domaine de l'échantillonnage, ainsi qu'un glossaire des termes utilisés en la matière, mais des méthodes d'échantillonnage détaillées restent à élaborer. Il note aussi que les travaux de l'ISO sur les techniques d'échantillonnage et ceux du Codex sur les plans d'échantillonnage statistique ne font pas double emploi.

28. Le Comité exécutif décide que les Plans d'échantillonnage seront publiés sous le titre de Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, après diverses modifications rédactionnelles. Il a été convenu que les plans d'échantillonnage n'auront pas le caractère de textes obligatoires, sauf dans la mesure où ils s'appliquent aux “unités défectueuses” définies de manière appropriée dans les normes Codex. A cet égard, il sera nécessaire de récrire la section “champ d'application” de façon à préciser ce fait, mais il faudra, en même temps, décrire la nature des attributs auxquels conviennent les plans d'échantillonnage.

29. On a fait observer que les comités du Codex s'occupant de produits devraient prêter toute l'attention voulue à la classification (définition) des “unités défectueuses”, ainsi qu'au choix des niveaux de qualité appropriées acceptables (NQA), avant d'envisager l'application des plans d'échantillonnage ci-dessus mentionnés ou de plans d'autres types. Le Comité exécutif note qu'il existe un large éventail de plans d'échantillonnage, avec des NQA allant de moins de 0,1 à plus de 25, et qu'ils seront mis à la disposition des comités du Codex s'occupant de produits sur leur demande.

30. Le Comité exécutif reconnaît qu'il n'est pas nécessaire, pour le moment, d'employer un expert-conseil, et que la convocation d'une réunion spéciale du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage ne semble pas s'imposer jusqu'à ce que l'ISO ait poussé plus loin l'élaboration de textes détaillés à soumettre à l'examen de ce comité. En attendant, ceux des comités du Codex s'occupant de produits qui ont décidé d'inclure dans leurs normes des dispositions concernant les “unités défectueuses” ou d'autres critères, qui requièrent la fixation d'un NQA, devraient étudier attentivement les plans d'échantillonnage existants (NQA 6,5) ou tous autres plans appropriés.”

1/ Voir par. 72 du présent rapport.

PARTIE IX

Remarques générales sur les normes de produits

Marquage de la date sur les paquets destinés à la vente au détail

91. Les délégués de l'Argentine et de la République fédérale d'Allemagne ont déclaré à nouveau combien il importait à leur avis d'indiquer la date de fabrication, la date de conditionnement ou la date limite d'utilisation dans le cas de certaines denrées. A ce propos, ils ont mentionné les normes suivantes que la Commission a examinées à la présente session: filets surgelés de morue et d'églefin, filets surgelés de rascasse du Nord, aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) et certains produits laitiers.

Déclaration du pays d'origine

92. Le délégué de l'Argentine a confirmé la position de son Gouvernement, à savoir que la déclaration du pays d'origine doit obligatoirement figurer dans son pays sur les aliments préemballés.

GROUPE MIXTE CEE/CODEX ALIMENTARIUS D'EXPERTS DE LA NORMALISATION DES JUS DE FRUITS

Projets de normes pour les nectars d'abricot, de pêche et de poire, le jus d'orange, le jus de pomélo, le jus de citron, le jus de pomme et le jus de tomate à l'étape 8

93. La Commission était saisie des projets de normes susmentionnés, contenus dans les Annexes II à V du document ALINORM 71/14 et les Annexes II à IV du document ALINORM 71/14(A).

94. Le Président du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits, le Professeur W. Pilnik (Pays-Bas), a fait savoir à la Commission que le Groupe avait examiné attentivement tous les points précis que la Commission avait soulevés à sa septième session (document ALINORM 70/43, paragraphe 108) et que les réponses du Groupe étaient exposées en détail dans les rapports sur ses septième et huitième sessions (documents ALINORM 71/14 et 71/14(A)). La Commission note que le Groupe a été en mesure d'éliminer les contradictions qui existaient dans les projets de normes. Elle note également que les concentrations maximales fixées dans ces normes en ce qui concerne l'étain (250 mg/kg, sauf dans le cas du jus de pomme où la limite est fixée à 150 mg/kg) ont été provisoirement confirmées et qu'elles seront revues par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires d'ici deux ans, car on espère qu'il sera possible à ce moment, sur la base d'une étude complète des concentrations d'étain présentes dans tous les aliments, de soumettre à la Commission des recommandations sur ce point pour tous les projets de normes et les normes recommandées.

95. La Commission note aussi les modifications rédactionnelles à apporter aux projets de normes concernant les nectars d'abricot, de pêche et de poire, le jus d'orange, le jus de pomélo et le jus de citron, compte tenu des décisions prises par le Groupe d'experts à sa huitième session. Ces modifications sont contenues dans le document ALINORM 71/30 (page 28) et leur libellé est le suivant:

- a) Dans les projets de normes intéressant le jus d'orange, le jus de pomélo et le jus de citron, la section concernant la Définition devrait être élargie et la dernière phrase devrait être rédigée comme suit dans chacun de ces trois projets de norme:
- “Le jus peut avoir été concentré et ultérieurement reconstitué avec de l'eau convenant pour conserver les facteurs essentiels de composition et de qualité du jus”.
- b) Dans les projets de normes pour le jus d'orange, le jus de pomélo et le jus de citron, il faudrait apporter les modifications rédactionnelles suivantes à l'alinéa intitulé “Propriétés organoleptiques”:
- “Le produit doit présenter la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques du jus _____. Il est admis de restituer l'arôme de jus de _____ à tout jus de _____ dont l'arôme a été enlevé”.

(Le nom du jus considéré devra être inséré dans chaque norme).

- c) Dans les quatre projets de normes, l'alinéa intitulé "Contenu net" dans la section concernant l'étiquetage devrait être modifié comme suit:

"Contenu net"

Le contenu net doit être déclaré en volume et exprimé dans un ou plusieurs des systèmes de mesure suivants: métrique ("Système international"), américain ou britannique, selon les règlements du pays où le produit est vendu".

- d) Dans les quatre projets de normes, la référence à la section relative à l'Hygiène du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes surgelés devrait être modifiée comme suit: "Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes et leurs jus surgelés".

PROJET DE NORME POUR LES NECTARS D'ABRICOT, DE PECHE ET DE POIRE A L'ETAPE 8

Teneur minimale en ingrédient fruit

96. La Commission note que quelques pays ont fait valoir dans leurs observations que la teneur minimale en ingrédient fruit devrait être portée à 50 pour cent pour les nectars de pêche et de poire et à 40 pour cent pour le nectar d'abricot. Le délégué de l'Italie a réservé la position de son pays en ce qui concerne la teneur minimale en ingrédient fruit et a déclaré qu'à son avis et d'après l'expérience acquise dans son pays, la teneur en ingrédient fruit devrait être plus élevée dans ces nectars. On a fait observer que ces chiffres avaient été examinés en détail par le Groupe d'experts, et que ceux qui figuraient dans le texte actuel étaient le résultat d'un compromis auquel il avait fallu plusieurs années pour parvenir. La Commission décide de ne pas modifier cette disposition.

Viscosité apparente

97. Le délégué de la Pologne a proposé de supprimer cette section du projet de norme car, à son avis, il conviendrait de fixer des chiffres distincts pour chacun des trois nectars considérés, ceux-ci étant obtenus à partir d'espèces de fruits différentes. On a fait observer que le Groupe avait estimé nécessaire de fixer un chiffre maximal fondé sur les viscosités les plus basses qui avaient été constatées et que le chiffre retenu assurerait au produit une uniformité raisonnable. La Commission décide de ne pas modifier cette disposition.

Adoption de norme à l'étape 8

98. La Commission adopte en tant que norme recommandée le projet de normes pour les nectars d'abricot, de pêche et de poire à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

PROJET DE NORME POUR LE JUS D'ORANGE A L'ETAPE 8

Acides volatils

99. La Commission a examiné une proposition présentée par le délégué de la Yougosla qui désirait modifier la section 2.4, en sorte que l'on fixe une limite précise pour les acides volatils au lieu d'accepter la présence de "traces" de ces acides. Aucun chiffre n'étant toutefois proposé pour cette limite, la Commission décide de ne pas modifier cette section.

Contaminants

100. Le délégué de l'Espagne a proposé d'abaisser la limite maximale pour l'arsenic à 0,1 mg/kg et d'élever la limite maximale pour le plomb à 0,5 mg/kg. Il a réservé la position de l'Espagne au sujet de la décision prise par la Commission de ne pas modifier la limite maximale pour l'arsenic. Le délégué de la France a fait observer que les enfants figurent parmi les plus gros consommateurs de jus d'orange et qu'un chiffre de 0,5 mg/kg pour le plomb serait trop élevé. Le Président du Comité du Codex sur les additifs alimentaires a informé la Commission que le chiffre de 0,3 mg/kg pour le plomb n'avait été confirmé qu'à titre provisoire et que cette limite serait réexaminée dans deux ans. La Commission décide de ne pas modifier les chiffres concernant les contaminants. Le délégué de l'Italie a maintenu le point de vue exprimé par la délégation italienne à la septième session du Groupe d'experts, réservant ainsi la position de l'Italie en ce qui concerne la teneur en plomb.

Matière sèche soluble

101. La Commission a examiné une proposition soumise par le délégué de l'Australie et appuyée par le délégué de l'Inde à l'effet que la teneur en matière sèche soluble soit abaissée à 10⁰Brix (au lieu de 10,5⁰Brix). Le délégué de l'Australie a expliqué que le chiffre de 10,5⁰Brix à 20°C stipulé dans la section concernant la Matière sèche soluble de la norme pour le jus d'orange était trop élevé eu égard aux conditions existant dans son pays et que si ce chiffre était maintenu, l'industrie australienne des jus de fruits, qui est en plein essor, aurait de grandes difficultés à se conformer à cette spécification. Les raisons de cette situation sont complexes et paraissent étroitement liées aux conditions géographiques et climatiques dans lesquelles les oranges sont cultivées en Australie. Dans certaines zones productrices de l'Australie, on ne peut atteindre qu'une proportion de 9,5⁰Brix pendant certains mois de l'année, alors que dans d'autres zones les nombreux essais réalisés pendant une période de trois ans ont montré avec certitude que la limite pratique maximale pouvant être atteinte était de 10,0⁰Brix. La Commission décide par 27 voix contre 10 et 3 abstentions, d'abaisser la teneur minimale en matière sèche soluble à 10⁰Brix.

Citrus reticulata

102. La Commission a examiné une proposition formulée par le délégué des Etats-Unis d'Amérique et appuyée par le délégué de l'Inde tendant à autoriser l'adjonction de jus de mandarine (Citrus reticulata) à concurrence de 10⁰/o m/m au jus d'orange pour en améliorer les propriétés organoleptiques (saveur et couleur). Le délégué de la Belgique a déclaré que si la Commission acceptait cette proposition, il faudrait amender l'alinéa 2.6 de manière à y mentionner le mélange de jus d'orange et de jus de mandarine. Le délégué des Pays-Bas a proposé que la quantité maximale admissible de jus de mandarine pouvant être ajoutée au jus d'orange sans déclaration sur l'étiquette soit abaissée à 5⁰/o m/m et que l'adjonction de quantités pouvant atteindre 10⁰/o soit indiquée sur l'étiquette par la mention "jus mélangés". Quelques délégués ont appuyé ce point de vue. Un certain nombre de délégués ont déclaré que si le produit portait le nom de "jus d'orange", il devrait s'agir exclusivement de jus d'orange et que l'emploi d'espèces autres que Citrus sinensis ne devrait pas être autorisé. Si l'addition de jus de mandarine était permise, son adjonction devrait être signalée au consommateur. L'observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs a partagé ce point de vue. Le délégué des Etats-Unis a déclaré que si l'on autorisait l'addition de jus de Citrus reticulata à concurrence de 10 pour cent, la présence du jus de mandarine devrait être déclarée dans la liste complète des ingrédients, prévue à l'alinéa 6.2.1 du projet de norme. Par 32 voix contre 0 et 8 abstentions, la Commission décide d'autoriser l'adjonction de jus de Citrus reticulata dans le jus d'orange à concurrence de 10 pour cent, avec déclaration dans la liste des ingrédients.

Sucres

103. La Commission décide de ne pas accepter l'amendement proposé par le délégué de l'Italie à l'effet d'abaisser à 30 g/kg la quantité maximale autorisée de sucres.

Adoption de la norme à l'étape 8

104. La Commission adopte en tant que norme recommandée le projet de norme pour le jus d'orange à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

PROJETS DE NORMES POUR LE JUS DE POMELO ET LE JUS DE CITRON A L'ETAPE 8

Jus de citron

105. La Commission note que la concentration maximale de plomb (1 mg/kg) dans le jus de citron a été confirmée à titre provisoire et que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires la réexaminera dans un délai de deux ans à compter de l'adoption de la norme à l'étape 8.

106. Le délégué de l'Inde, soutenu par une proposition écrite de l'Argentine, a proposé que le minimum prévu pour l'acidité titrable totale du jus de citron soit abaissé de 4,5 0/o m/m à 4,0 0/o. La Commission ne peut accepter cette proposition, car le Groupe d'experts a déjà examiné ce chiffre de façon approfondie sur la base des résultats obtenus avec des jus de citron faisant l'objet d'un commerce international.

107. La Commission n'accepte pas une proposition du délégué de l'Italie à l'effet d'autoriser l'addition de sucres au jus de citron car, selon le Groupe d'experts, cela n'est pas nécessaire étant donné qu'il faut diluer le jus de citron avant de pouvoir l'utiliser directement comme boisson.

Adoption des normes à l'étape 8

108. La Commission adopte en tant que normes recommandées les projets de normes pour le jus de pomélo et le jus de citron à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

PROJET DE NORME POUR LE JUS DE POMME A L'ETAPE 8

Etain

109. La Commission a appris que le Groupe d'experts avait accepté une concentration maximale de 150 mg/kg pour l'étain dans le jus de pomme. Ce chiffre a été confirmé à titre provisoire. La Commission décide que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires réexaminera cette proportion d'ici deux ans lorsqu'il étudiera de manière générale les concentrations maximales d'étain.

Adjuvants de transformation

110. Le délégué des Pays-Bas a jugé qu'il ne convenait pas, dans une norme de produit, d'énumérer les adjuvants de transformation tels que les agents de clarification et les adjuvants de filtration. A son avis, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires devrait établir une liste d'adjuvants de transformation appropriés qui pourraient être utilisés lors des opérations des aliments. D'autres délégués ont expliqué pourquoi on en était venu à énumérer les adjuvants de transformation dans la norme. Considérant que l'indication de chacun des adjuvants de transformation dans cette norme pourrait représenter un précédent pour d'autres normes intéressant des produits, la Commission décide sans qu'aucune objection ait été formulée d'amender comme suit la section 4 de la norme:

“4. Adjuvants de transformation

- 4.1 Agents de clarification et de filtration approuvés par la Commission du Codex Alimentarius et utilisés conformément à de bonnes pratiques de fabrication.
- 4.2 Autres substances
 - 4.2.1 Charbon végétal pur
 - 4.2.2 Azote pur
 - 4.2.3. Anhydride carbonique pur.”

On a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires prendra les mesures nécessaires en ce qui concerne l'élaboration de listes d'agents de clarification et de filtration.

Adoption de la norme à l'étape 8

111. La Commission adopte en tant que norme recommandée le projet de norme pour le jus de pomme à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

PROJET DE NORME POUR LE JUS DE TOMATE A L'ETAPE 8

Utilisation de concentrés

112. Le délégué de l'Italie a proposé de ne pas autoriser l'emploi de concentrés de tomate dans la fabrication du jus de tomate. La Commission note que le Groupe d'experts a examiné cette question à diverses reprises et décide en conséquence de ne pas amender la norme. Dans ses observations écrites, la Suisse avait proposé que l'adjonction d'épices au jus de tomate soit autorisée au même titre que l'addition de sel, qui est prévue dans la norme, car les jus fabriqués à partir de concentrés pourraient renfermer une petite quantité d'épices provenant de ces derniers. Ayant noté que le Groupe d'experts a décidé de ne pas autoriser l'addition d'épices dans la norme, la Commission n'apporte aucune modification à celle-ci.

Adoption de la norme à l'étape 8

113. La Commission adopte en tant que norme recommandée le projet de norme pour le jus de tomate à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

GRUPE MIXTE CEE/CODEX ALIMENTARIUS D'EXPERTS DE LA NORMALISATION DES DENREES SURGELEES

Projet de norme pour les fraises surgelées à l'étape 8

114. La Commission était saisie de l'Annexe II du document ALINORM 71/25 contenant le projet de norme pour les fraises surgelées. En l'absence de M. W. Linden (Belgique), Président du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées, le Secrétariat a brièvement rendu compte des observations écrites transmises par les gouvernements au sujet de ce projet de norme.

Utilisation des termes "frozen" (congelé) et "quick-frozen" (surgelé)

115. Le délégué de l'Australie a souligné que la norme visait uniquement les fraises surgelées, c'est-à-dire les fraises traitées selon le procédé de congélation décrit dans la section de la norme intitulée "Définition du traitement". La norme ne s'applique pas aux fraises soumises à un quelconque autre procédé de congélation. Dans ces conditions, la disposition de la section d'étiquetage qui autorise l'emploi, dans la version anglaise, du terme "frozen" (congelé) comme synonyme du terme "quick-frozen (surgelé) pourrait donner lieu à de très grands malentendus dans quelques pays où le terme "frozen" peut être utilisé pour désigner un produit ayant subi une opération de congélation différente de celle qui est décrite dans la norme. Une solution éventuelle consisterait à supprimer l'un des deux termes synonymes de manière à n'autoriser l'emploi que du terme "quick-frozen" (surgelé) pour désigner le produit visé par la présente norme; une autre norme pourrait être élaborée pour les fraises congelées, c'est-à-dire les fraises qui ont été traitées selon un procédé de congélation autre que celui décrit dans la norme. Les délégués de la Nouvelle-Zélande et de la Pologne ont appuyé cette proposition. On a précisé que la disposition d'étiquetage concernant l'emploi des termes "frozen" et "quick-frozen" ne valait que pour les pays anglophones où le terme "frozen" sert couramment à désigner le produit visé par la norme. Cette considération ne concerne ni la version française, ni la version espagnole de la norme. La délégation du Danemark a exprimé son inquiétude quant à l'interprétation de la section "Champ d'application" de la norme qui, sous sa forme actuelle, paraît autoriser que des produits non conformes à la norme soient distribués librement si la température de -18°C (0°F) n'a pas été atteinte durant l'opération de congélation. A ce propos, quelques délégués ont indiqué que si le terme "frozen" (congelé) était exigé dans leurs pays en tant que terme descriptif correct applicable au produit transformé en conformité de la définition du procédé de congélation (alinéa 2.2), les fraises décrites comme étant "frozen" mais ne répondant pas à la norme ne sauraient être librement distribuées; la position juridique de tel ou tel pays sera sans nul doute précisée dans les attendus joints à son acceptation.

116. La Commission rappelle qu'elle a examiné cette question de façon très approfondie à sa précédente session. Elle convient donc d'apporter les modifications voulues au texte actuel de la norme pour l'harmoniser avec celui de la norme recommandée pour les petits pois surgelés. En conséquence, on insérera une note de bas de page ainsi libellée, semblable à celle qui se trouve dans la norme recommandée pour les petits pois surgelés:

“(Frozen)”: dans certains pays anglophones, ce terme est employé indifféremment à la place de (quick frozen).”

Les termes anglais (frozen) et (quick frozen) figureront dans la note infrapaginale des versions française et espagnole.

Réfrigérants en contact direct

117. Le délégué de l'Irlande a attiré l'attention de la Commission sur l'emploi croissant des réfrigérants en contact direct dans l'industrie de la surgélation et a déclaré que ces réfrigérants laissent des résidus dans les aliments ainsi traités. Etant donné que l'utilisation de ces réfrigérants constitue une technique relativement nouvelle et que le projet de norme ne contient plus de section visant les contaminants, ni le Groupe mixte d'experts ni le Comité du Codex sur les additifs alimentaires n'ont eu l'occasion d'examiner cette question. Aussi a-t-on suggéré que le Groupe d'experts examine le problème qui devra ensuite être soumis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Le délégué de la Belgique a appuyé cette proposition et a précisé que, son pays autorisant la surgélation de produits alimentaires à l'aide de réfrigérants en contact direct, sous réserve que soient satisfaites certaines conditions relatives aux résidus de ces réfrigérants, la Belgique fournirait des renseignements sur ce sujet aux comités précités. La Commission juge que cette question doit être soumise au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et au Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées.

Définition du traitement

118. Les délégués de la Belgique, de la République fédérale d'Allemagne, de l'Italie, des Pays-Bas et de la Suède ont réservé leur position à l'égard de la clause qui stipule que “le produit doit être maintenu à une température assez basse pour en conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution jusqu'au moment de la vente finale inclusivement”. A leur avis, ce libellé est trop vague et il conviendrait d'indiquer dans la norme la température exacte.

Fraises préparées au sirop

119. Pour le délégué des Etats-Unis, le chiffre prévu (25 pour cent) pour la teneur totale en matière sèche soluble est trop faible et il faudrait le porter à 30 pour cent. Le délégué de l'Inde a déclaré que, vu la grande variété des sirops autorisés, il est souhaitable que la concentration effective du sirop soit mentionnée sur l'étiquette. La Commission, après examen de ces propositions, décide de ne pas modifier la norme.

Tolérances de défauts

120. Le délégué de l'Inde a estimé que le nombre de pédoncules ou parties de pédoncules prévu dans la section 3.5.1 (a) est trop faible et qu'il faudrait le porter à 5; le projet de norme devrait être amendé en conséquence. Après examen de cette proposition, la Commission décide de ne pas modifier la norme.

Classification des unités “défectueuses”

121. Le délégué des Pays-Bas a fait valoir que les dispositions de la section 3.6 “Classification des unités défectueuses” du projet de norme ne sont pas convenablement harmonisées avec les paragraphes précédents sur la composition, les facteurs de qualité et les tolérances et que le Groupe mixte d'experts devrait examiner cette question quand il élaborera d'autres projets de normes. Selon le délégué des Etats-Unis, il existerait une incohérence entre la section 3.6(c)(i) et la section 3.5.1 “Tolérances de défauts” et le Groupe mixte d'experts devrait examiner ce point.

Nom du produit

122. Le délégué de l'Inde a proposé que l'étiquette contienne une déclaration précisant si les fraises surgelées sont présentées agglomérées ou non agglomérées. Après examen de cette proposition, la Commission décide de ne pas modifier la norme.

Méthodes d'analyse

123. Pour le délégué de la République arabe d'Egypte, il serait nécessaire de mettre au point une méthode d'analyse permettant de distinguer, dans le produit fini, les fraises congelées des fraises surgelées.

Adoption de la norme à l'étape 8

124. La Commission adopte en tant que norme recommandée le projet de norme pour les fraises surgelées à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

Projets de normes pour les pêches surgelées et les myrtilles surgelées à l'étape 5

125. La Commission était saisie des Annexes IV et V du document ALINORM 71/25, contenant les avant-projets de normes pour les pêches surgelées et les myrtilles surgelées.

126. Le délégué de l'Autriche a proposé d'ajouter le type variétal "vertes" dans l'avant-projet de norme pour les pêches surgelées, à l'instar de ce qui a été fait dans la norme internationale recommandée pour les pêches en conserve. La Commission convient d'amender la norme afin d'y incorporer ce type variétal. Le délégué de l'Inde a exprimé l'avis que le total des défauts (a) à (f), dans la norme pour les myrtilles surgelées, ne devrait pas dépasser 15 pour cent.

Passage des projets de normes à l'étape 6

127. La Commission décide de faire passer les projets de norme pour les pêches surgelées et pour les myrtilles surgelées à l'étape 6 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales. Elle convient d'appeler l'attention des gouvernements sur les modifications de caractère général qui sont applicables à ces normes par suite des décisions prises au sujet de la norme recommandée pour les fraises surgelées.

COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Projet de norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, y compris 1 succédanés du sel, à l'étape 8

128. La Commission a examiné la norme ci-dessus, dont le texte était reproduit dans l'Annexe III du document ALINORM 71/26; le Président de la Commission assumait les fonctions de Rapporteur. Elle est convenue de faire figurer dans son rapport le texte suivant:

1. Champ d'application

1.1. Le délégué des Pays-Bas a indiqué qu'à son avis, si l'étiquette apposée sur les produits relevant de cette norme portait la mention "sans adjonction de sel", cela laisserait entendre que les produits en question "sont destinés à un régime diététique spécial en raison de leur faible teneur en sodium." Le délégué de la République fédérale d'Allemagne, parlant aussi en qualité de rapporteur, a fortement appuyé cette opinion. Le délégué de la Belgique a réservé son opinion.

Selon le délégué de la Belgique, appuyé par le délégué de la France, lesquels ont demandé qu'il soit pris acte de leur avis dans le rapport, une denrée alimentaire étiquetée "sans addition de sel" ne doit pas être considérée comme tombant dans le champ d'application de cette norme. Cette inscription doit pouvoir être appliquée sur des denrées destinées aux consommateurs ordinaires qui désirent restreindre volontairement leur consommation de sel sans pour cela devoir recourir à un régime diététique pauvre en sodium au sens de la présente norme.

1.2. Le Comité a examiné une proposition visant à amender le présent alinéa qui indique que la norme ne se rapporte qu'aux dispositions spécifiques concernant l'usage diététique d'un produit particulier et non à la composition proprement dite du produit. Il est convenu d'amender l'alinéa 1.2 comme suit:

“La présente norme se rapporte uniquement à la teneur en sel des produits destinés à un usage diététique particulier. Elle ne se réfère pas à la composition de ces produits, y compris l'emploi d'additifs alimentaires à l'exception toutefois des succédanés de sel”.

3.1.1 (c)

Le délégué du Canada a indiqué que son pays n'était pas disposé à accepter la norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, car cette norme renferme des dispositions sur la teneur en sodium ne correspondant pas aux usages en vigueur au Canada où, sur la base d'avis exprimés par les cliniciens, une plus faible teneur en sodium est exigée pour que de telles spécifications soient admises. En l'absence d'autres avis favorables à une modification de la norme, le Canada a retiré sa suggestion mais a préconisé, dans l'intérêt des travaux de la Commission, que cette norme soit avancée à l'étape 9 en dépit de cette divergence par rapport à la position du Canada.

3.1.3

Le délégué de la Pologne a exprimé le vœu de voir consignée dans le rapport son opinion, selon laquelle l'adjonction de succédanés de sel à un aliment diététique ou de régime ayant une faible teneur en sodium devrait faire l'objet de spécifications quantitatives et ne devrait pas seulement découler de bonnes pratiques de fabrication. Il a en outre réaffirmé la position de la Pologne à l'égard de l'emploi de l'acide glutamique et de ses sels.

4. Etiquetage

La Commission fait sienne la proposition du délégué de l'Australie, selon qui le Comité sur les aliments diététiques ou de régime devrait examiner la totalité des déclarations figurant sur l'étiquette des aliments diététiques et élaborer plus avant les directives générales antérieurement établies par le Comité, de manière à ce qu'il puisse en être fait état dans les diverses normes.

4.1.4

La Commission a étudié la disposition du présent alinéa qui exige la déclaration obligatoire sur l'étiquette de la teneur moyenne en glucides, protéines et lipides par 100 g du produit tel qu'il est normalement consommé, ainsi que la valeur énergétique. Plusieurs délégués ont estimé qu'une déclaration obligatoire était incompatible avec le champ d'application révisé de la norme, alors que d'autres ont considéré au contraire, que les renseignements en question étaient essentiels pour consommateurs et médecins. La Commission est convenue de ne pas modifier la présente disposition.

4.1.6

Sur la proposition de la délégation de la France, la Commission est convenue de modifier ainsi le libellé du paragraphe 4.1.6:

“4.1.6 - Lorsqu'un succédané du sel, composé en tout ou partie d'un sel de potassium, a été ajouté, la quantité totale de potassium, exprimée en mg de cations par 100 g de l'aliment tel qu'il est normalement consommé, doit être déclarée sur l'étiquette”.

4.2.2

La Commission fait sienne une proposition du délégué des Etats-Unis d'Amérique, appuyée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à l'effet que le “sodium” soit ajouté à la liste des cations figurant à l'alinéa 4.2.2.

Adoption de la norme à l'étape 8

129. La Commission adopte en tant que norme recommandée, le projet de norme à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

Avant-projet de norme pour les aliments complets pour nourrissons - (préparations complètes pour nourrissons) à l'étape 5

130. La Commission a examiné à l'étape 5 la norme ci-dessus qui figurait dans l'Annexe IV du document ALINORM 71/26. Elle note que les délégations de la Suisse et des Pays-Bas ont préparé un projet de norme couvrant des produits autres que ceux qui répondent aux dispositions de la norme ci-dessus. Ce projet de norme sera examiné par le Comité sur les aliments diététiques ou de régime à sa prochaine session, en même temps que la norme pour les aliments complets pour nourrissons.

131. La Commission décide de faire passer à l'étape 6 de la Procédure la norme pour les aliments complets pour nourrissons.

Confirmation de la présidence du Comité

132. Conformément à l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime continuera d'être présidé par le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. Elle prend note de la déclaration du délégué de la République fédérale d'Allemagne qui a précisé que la prochaine session du Comité se tiendrait à Bonn du 6 au 10 décembre 1971.

COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

Tolérances et limites pratiques de résidus pour les pesticides, à l'étape 8

Généralités

133. En ce qui concerne les organo-chlorés, plusieurs délégués ont estimé qu'il faudrait fixer uniquement des limites pratiques de résidus. Le délégué de l'Australie a souligné qu'il est bien souvent indispensable en agriculture de recourir en permanence aux organo-chlorés et qu'il importe donc d'établir des tolérances pour les résidus de ces composés auxquels donnent lieu de bonnes pratiques agricoles. Le délégué de l'Australie a déclaré que les tolérances et les limites pratiques de résidus proposées à l'étape 8 étaient réalistes.

134. Le délégué du Canada a fait valoir qu'à son avis les tolérances ou limites relatives aux résidus de pesticides ne devraient figurer à nouveau dans l'ordre du jour du Comité du Codex sur les résidus de pesticides que lorsque toutes les données demandées auront été reçues et évaluées par la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides et que les monographies pertinentes auront été transmises aux gouvernements bien avant les sessions du Comité du Codex sur les résidus de pesticides durant lesquelles les limites relatives aux résidus de pesticides seront examinées.

135. Le délégué du Canada a précisé que son pays n'autorisait pas l'emploi de certains des pesticides pour lesquels des tolérances étaient proposées. Le Canada envisage néanmoins d'autoriser l'importation de denrées alimentaires qui répondent aux tolérances et limites pratiques de résidus recommandées par le Codex. Le délégué de la Pologne s'est déclaré d'accord de manière générale avec les tolérances recommandées, sauf en ce qui concerne le diméthoate. La délégation du Japon a jugé trop élevées les tolérances proposées à l'étape 8 pour l'aldrine et la dieldrine dans divers aliments.

136. Le délégué du Canada a demandé des précisions sur le statut des tolérances proposées à titre provisoire pour certains composés. La Commission note que, dans l'ensemble, les tolérances provisoires proposées sont ainsi qualifiées car le Comité mixte FAO/OMS d'experts a l'intention de réexaminer dans un proche avenir ses recommandations relatives aux DJA provisoires ou définitives en tenant compte de nouvelles données toxicologiques. La Commission estime que le mieux est de considérer les tolérances provisoires comme des recommandations provisoires de la Commission soumises pour acceptation aux gouvernements mais devant rester applicables jusqu'au moment où la Commission adoptera les tolérances révisées. Le délégué du Maroc a attiré l'attention sur la nécessité d'établir des méthodes internationales d'analyse et d'échantillonnage à utiliser en liaison avec les tolérances et les limites pratiques de résidus recommandées.

137. La Commission a examiné en détail les tolérances, tolérances provisoires et limites pratiques de résidus proposées pour les résidus des composés dans les produits alimentaires à l'étape 8 énumérés à l'annexe II du document ALINORM 71/24. Elle adopte en tant que normes recommandées les projets de tolérances, tolérances provisoires et limites pratiques de résidus indiquées à l'annexe II, à l'exception des limites pratiques de résidus de 0,1 ppm pour l'aldrine et la dieldrine dans les oeufs sans coquille, de la tolérance provisoire de 0,3 ppm pour le dichlorvos dans les légumes frais et de la limite pratique de résidus de 0,1 ppm pour l'heptachlore dans les carottes, qui sont renvoyées à l'étape 7 pour réexamen par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

Résidus de pesticides à l'étape 5

138. Après avoir examiné les tolérances, tolérances provisoires et limites pratiques de résidus soumises à l'étape 5 par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides, la Commission décide de les faire passer à l'étape 6 de la Procédure.

Procédure d'élaboration des normes pour les résidus de pesticides

139. La Commission note qu'à sa seizième session, le Comité exécutif a recommandé que la procédure d'élaboration des normes Codex soit amendée en ce qui concerne les résidus de pesticides et les contaminants de manière que l'on puisse, moyennant un vote à la majorité des deux tiers, omettre les étapes 6, 7 et 8. L'amendement proposé est rédigé comme suit :

''La Commission peut en outre, moyennant un vote à la majorité des deux tiers, autoriser l'omission d'une ou plusieurs des étapes 6, 7 et 8 de la procédure prévue dans les parties 1 et 2 du présent document, lorsqu'il s'agit de normes pour les résidus de pesticides et les contaminants élaborées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides et par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, et qu'une telle omission est recommandée par le Comité compétent.''

140. La Commission n'adopte pas cette proposition mais juge qu'il serait bon de connaître l'opinion du Comité du Codex sur les résidus de pesticides au sujet de l'amendement ci-dessus, proposé par le Comité exécutif, ainsi que sur une formule de rechange avancée par le délégué du Royaume-Uni. Celui-ci a en effet suggéré que, lors de l'examen des projets de normes à l'étape 4, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides soit invité à distinguer celles qui, à son avis, doivent suivre toute la procédure d'élaboration des normes Codex et celles qui pourraient passer directement de l'étape 5 à l'étape 8. Lorsqu'il formulera ses recommandations, le Comité devrait tenir compte de tous les facteurs en jeu, notamment : degré d'urgence, observations des gouvernements à l'étape 3 et possibilité d'obtention de nouvelles données dans un avenir immédiat. Toutes les normes pour lesquelles l'omission des étapes 6, 7 et 8 est recommandée devraient être examinées à la session suivante de la Commission selon la procédure prévue pour les normes à l'étape 8; en outre, la nature de tous amendements proposés donnerait à la Commission, selon le Royaume-Uni, les éléments nécessaires pour prendre une décision en la matière. Le Royaume-Uni estime que, dans toutes ces circonstances, on pourrait attendre de la Commission qu'elle se prononce sur toutes les normes proposées pour les résidus de pesticides comme elle le fait dans le cas des autres normes à l'étape 8. Si le Comité était en mesure d'indiquer à sa prochaine session les tolérances qui, à son avis, pourraient avancer en sautant les étapes 6 et 7, ses recommandations seraient certainement étudiées à la neuvième session de la Commission.

Dispositions en vue de la réunion d'un groupe de travail ad hoc sur les résidus de pesticides

141. Le délégué du Danemark a signalé à la Commission que son Gouvernement espérait pouvoir procéder aux préparatifs nécessaires pour accueillir à Copenhague, du 11 au 16 octobre 1971, la réunion du Groupe de travail ad hoc précité. La Commission souscrit à la proposition de tenir la réunion du Groupe de travail ad hoc et noté que les autorités danoises doivent confirmer leur offre. Ultérieurement au cours de la session, la délégation danoise a informé la Commission que le Ministère de l'intérieur de son pays avait confirmé être en mesure d'organiser la réunion d'un Groupe de travail ad hoc sur les résidus de pesticides, qui se tiendrait à Copenhague du 11 au 16 octobre 1971, et d'assurer des services d'interprétation et de traduction en anglais et en français.

Prochaine session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides

142. La Commission note que le Gouvernement brésilien envisage la possibilité d'inviter le Comité du Codex sur les résidus de pesticides à tenir sa prochaine session au Brésil. Le délégué des Pays-Bas a signalé à la Commission que son Gouvernement serait prêt à assumer la présidence de cette session et à fournir le secrétariat technique requis. La Commission souscrit à cette proposition et prend note de la déclaration du délégué du Brésil qui a réaffirmé le désir de son pays d'accueillir la réunion et a exprimé l'espoir de faire connaître sous peu la décision définitive de son Gouvernement en la matière.

Confirmation de la présidence

143. En vertu de l'article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement des Pays-Bas continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Projet de norme pour les filets congelés de morue et d'églefin et projet de norme pour les filets congelés de rascasse du Nord à l'étape 8

144. La Commission, après avoir examiné les normes ci-dessus dont le texte figure aux annexes II et III du document ALINORM 71/18, est convenue de ce qui suit :

Titre des normes

Compte tenu des décisions de la Commission au sujet de l'emploi des termes "frozen" (congelé) et "quick frozen" (surgelé) (voir par. 115 et 116 du présent rapport) et de la décision qu'elle a prise à sa dernière session en ce qui concerne le titre des normes pour le saumon du Pacifique éviscéré surgelé, la Commission décide que le titre des projets de norme pour les filets congelés de morue et d'églefin et pour les filets congelés de rascasse du Nord deviendront respectivement : filets surgelés de morue et d'églefin et filets surgelés de rascasse du Nord.

2.1 Définition du produit

Pour le délégué du Portugal, l'appellation de morue correspond à la seule espèce Gadus callarias, et il conviendrait en conséquence de supprimer dans le texte les références aux espèces Gadus ogac et Gadus macrocephalus. La Commission admet, cependant, que certains pays considèrent ces deux dernières espèces comme de la morue. C'est pourquoi, en rappelant que cette question a été discutée de manière approfondie à une précédente session du Comité des poissons et produits de la pêche, la Commission décide que ces deux espèces continueront à figurer dans la définition du produit. Le délégué du Portugal a réservé sa position quant à cette décision.

2.2 Définition de la transformation

Un certain nombre de délégués ont jugé trop vague la clause inscrite dans cette définition et stipulant que la température doit être maintenue "suffisamment basse" pendant le transport, l'entreposage et la distribution. Le délégué de la Belgique a exprimé le désir que cette température soit précisée; à son avis, il serait préférable d'indiquer que le produit ne doit pas atteindre une température supérieure à -18°C (0°F), et cela jusqu'au moment de la vente finale du produit. On a toutefois noté que le Comité n'avait pas fixé de chiffre précis étant donné que la température à laquelle le produit est entreposé reste habituellement très inférieure à -18°C. Le délégué de l'Argentine a rappelé qu'il est interdit dans son pays de décongeler un produit pour le congeler à nouveau.

4. Additifs alimentaires

Les délégués de la République fédérale d'Allemagne et de l'Argentine ont déclaré que certains additifs alimentaires énumérés dans le projet de norme ne pouvaient être acceptés aux termes de la législation en vigueur dans leurs pays.

5. Hygiène

La Commission note que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a confirmé les spécifications de ces normes en matière d'hygiène.

6. Etiquetage

Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a déclaré qu'à son avis la date de fabrication ou de conditionnement devrait figurer sur les produits destinés à la vente au détail. On a souligné qu'il s'agissait là d'un problème dont le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires s'occupera à l'avenir.

6.1.1.

La Commission est convenue que la terminologie qu'elle a adoptée à sa septième session en ce qui concerne l'emploi des mots "quick-frozen" (surgelé) et "frozen" (congelé) pour les petits pois (voir par. 104, alinéa 7.1(a) du document ALINORM 70/43) s'appliqueront également aux filets surgelés de morue, d'églefin et de rascasse du Nord.

Tableau recommandé de défauts (Annexe B aux deux normes)

145. La Commission note que, en réponse aux instructions qu'elle a données à sa septième session (1970), le Comité du Codex sur les poissons et les produits de pêche a mis au point des tableaux de défauts pour les diverses normes. Ce Comité est parvenu à la conclusion que, pour le moment et jusqu'à ce qu'un plan d'échantillonnage ait été agréé, les tableaux de défauts devraient avoir un caractère facultatif et qu'il convient, dans l'intervalle, d'inviter les gouvernements à procéder à une étude critique de leur utilité. La Commission note en outre que plusieurs délégations à la cinquième session du Comité des poissons et produits de la pêche (octobre 1970) ont estimé que ces tableaux devaient faire partie des normes et avoir par conséquent un caractère obligatoire. La Commission est convenue de joindre aux normes ces tableaux à titre facultatif, en exprimant l'espoir que les gouvernements seraient en mesure de se prononcer en temps voulu sur leur utilité et sur l'opportunité d'attribuer à chaque défaut des points de pénalisation.

146. En ce qui concerne le point 4 des tableaux de défauts, à savoir les nématodes, la Commission est convenue d'amender comme suit le texte préparé par la délégation du Royaume-Uni :

"4 - Nématodes (pour les filets congelés de rascasse du Nord, le titre est : Nématodes et copépodes). Chaque nématode (ou copépode (rascasse du Nord)) enkysté de plus de 3 mm de diamètre ou chaque ver non enkysté de plus de 1 cm de longueur, ou chaque ver dont la couleur sombre n'est pas acceptable".

147. La Commission a examiné les questions suivantes concernant expressément le projet de norme pour les filets surgelés de rascasse du Nord :

2.1 Définition du produit

Le délégué des Etats-Unis d'Amérique a indiqué que le nom scientifique de l'espèce Sebastes alutus était en réalité Sebastes alutus. On est convenu qu'après vérification une modification sera apportée à la version finale de la norme.

2.3 Présentation

La Commission est convenue de rectifier, dans l'alinéa "Présentation", l'omission des filets "avec peau non écaillée", de sorte que cette section sera ainsi libellée :

"2.3 Présentation

Les filets doivent être présentés :

- a) avec peau non écaillée; ou
- b) avec peau écaillée (écailles enlevées); ou
- c) sans peau.

Les filets peuvent être présentés comme étant "sans arêtes", à condition que toutes les arêtes, y compris les très petites, aient été éliminées totalement."

Adoption de la norme pour les filets surgelés de morue et d'églefin à l'étape 8

148. La Commission est convenue d'adopter la norme en tant que norme recommandée à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex. Les délégations de Cuba et du Japon ont réservé leur position. Elles ont exprimé l'avis que ces normes ne devraient pas être adoptées comme normes recommandées en l'absence d'un plan d'échantillonnage approprié. En outre, la délégation du Japon a estimé qu'un tel plan devrait avoir un caractère obligatoire. Le délégué du Portugal a réservé sa position, jugeant que seule l'espèce Gadus callarias doit être désignée sous le nom de morue.

Adoption de la norme pour les filets surgelés de rascasse du Nord à l'étape 8

149. La Commission note qu'un bon nombre des observations et des réserves présentées à propos de la norme pour les filets surgelés de morue et d'églefin s'appliquent également à la norme sous rubrique et elle convient par conséquent qu'il n'est pas nécessaire de reproduire nommément ici chacune de ces observations. Elle décide d'adopter en tant que norme recommandée la norme sous rubrique à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex. Les délégations de Cuba et du Japon ont réservé leur position pour un motif identique à celui qu'elles ont exposé à propos des filets surgelés de morue et d'églefin (voir par. 148).

Normes pour les filets qui sont congelés selon une méthode ne répondant pas à la "définition de la transformation"

150. Le délégué de l'Australie a émis l'avis que l'on aurait tort de ne formuler une norme que pour les produits qui sont soumis au traitement de surgélation tel qu'il est défini à l'alinéa 2.2 de cette norme, car on exclurait de ce fait les produits qui ont été congelés par un autre procédé et le mot "congelé" pourrait ainsi être utilisé sans discrimination. Après une discussion approfondie sur les avantages et les inconvénients de la formulation d'une norme unique applicable à tous les filets congelés d'une espèce particulière ou, au contraire, de deux normes distinctes applicables aux produits "surgelés" et aux produits "congelés", la Commission décide qu'au stade actuel les produits surgelés méritent de faire l'objet d'une norme propre, et elle invite la délégation de l'Australie à préparer, pour le soumettre au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, un document de travail contenant des détails technologiques sur ce qu'il faut entendre par produits "congelés" et des renseignements sur l'ampleur du commerce international de ces produits.

151. Le délégué du Danemark a fait observer que les méthodes d'examen dont on dispose actuellement ne permettent pas de différencier un produit qui a été congelé à une température légèrement inférieure à -18°C (0°F) d'un produit qui a été soumis au procédé de congélation conforme à la définition.

Avant-projet de norme pour le thon et la bonite en conserve, à la saumure ou à l'huile, à l'étape 5

152. La Commission était saisie de l'avant-projet de norme pour le thon et la bonite en conserve, à la saumure ou à l'huile, à l'étape 5 (annexe V au document ALINORM 71/18). La délégation du Japon a indiqué que, d'après des enquêtes récentes, les thons capturés dans les zones non polluées contiennent en moyenne 1 ppm de mercure. Les données recueillies par le Ministère de la santé et de la prévoyance sociale du Japon ont été analysées par un groupe de spécialistes japonais de la "maladie de Minamata", de toxicologues et d'experts de l'hygiène des denrées alimentaires. Etant donné que le thon est un poisson pélagique, ces spécialistes sont arrivés à la conclusion que le mercure qu'ils contiennent est d'origine naturelle et que sa présence aux doses susmentionnées ne devrait pas provoquer la "maladie de Minamata" en dépit de la très forte consommation de thon faite par la population japonaise. La mesure des faibles teneurs en mercure exige des méthodes d'analyse très perfectionnées et un équipement spécial. Au Japon, la teneur totale en mercure est mesurée par des procédés d'absorption atomique tandis que la teneur en méthylmercure est déterminée par chromatographie en phase gazeuse. La nécessité se fait sentir d'uniformiser à l'échelon international les méthodes de détermination de la teneur des poissons en mercure et en méthylmercure. De nombreux experts

de divers pays du monde entier devraient étudier dans son ensemble la question de la présence du mercure dans le thon (voir par. 216 du présent rapport). Le délégué du Canada a noté avec une certaine appréhension la déclaration du délégué japonais selon qui la consommation de grandes quantités de thon contenant 1 partie par million de mercure ne risque pas de provoquer la "maladie de Minamata". Sans vouloir mettre en doute le bien-fondé de cette déclaration, le délégué du Canada a pensé qu'elle signifiait implicitement qu'une telle concentration de mercure présente dans les poissons ne devrait pas entraîner de manifestations toxicologiques quelconques même chez les gros consommateurs de poisson. Le délégué du Canada a estimé cependant, et son avis a été partagé par les délégués de la République fédérale d'Allemagne, des Etats-Unis d'Amérique, du Royaume-Uni et de la Suède, que les personnes qui ingèrent de fortes quantités de poissons contenant 1 partie par million de mercure ne sont pas à l'abri de tous les effets toxicologiques possibles, notamment si la consommation de poisson s'étend sur de longues périodes. La Commission a été informée que le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche examinerait à sa prochaine session le problème de la contamination due au mercure et à d'autres métaux. De son côté, le Secrétariat a rassemblé des renseignements sur les teneurs en mercure.

153. Le délégué du Pérou a fait valoir que l'alinéa 2.1 de la section "Description" devrait être complété pour tenir compte d'autres noms sous lesquels sont usuellement connues les espèces de poissons couvertes par cette norme. Les délégués de l'Italie, du Japon et du Brésil se sont dits préoccupés par le fait que les huit espèces de *Thunnus*, les quatre espèces d'*Euthynnus* et les quatre espèces de *Sarda* énumérées ne devraient pas, à leur avis, être indistinctement désignées par les noms vulgaires thon et/ou bonite, le délégué de l'Italie déclarant, en particulier, que le nom "thon" devrait être réservé aux espèces *Thunnus atlanticus* et *Euthynnus alletteratus*, et celui de "thon/bonite" à l'espèce *Sarda*. Le Président du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche a expliqué à la Commission que cette section de la norme, comme la section relative à l'étiquetage, était le résultat d'un compromis entre plusieurs pays dont les pratiques commerciales et les intérêts commerciaux sont différents. La Commission a eu son attention appelée sur le fait que les gouvernements auraient toute latitude pour présenter des observations détaillées sur ce point au moment où la norme leur serait adressée à l'étape 6.

154. Le Président du Comité des poissons et produits de la pêche a fait savoir à la Commission que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire était en train d'élaborer de nouvelles dispositions concernant les méthodes d'échantillonnage et d'examen de ces produits destinées à mettre en évidence la présence éventuelle de micro-organismes pathogènes. Il a donné à la Commission l'assurance que le Comité examinerait attentivement cette question.

155. Après quelques débats, la Commission décide de faire passer cette norme à l'étape 6 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales. Elle recommande en outre qu'on ne lui soumette pas cette norme à l'étape 8 tant que toutes les questions de fond, en particulier le problème des espèces de poissons auxquelles s'appliquera la norme, ne seront pas résolues.

Examen du rapport de la cinquième session (octobre 1970) du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (ALINORM 71/18)

156. Le délégué de l'Inde a appelé l'attention de la Commission sur le paragraphe 92 du rapport sous rubrique et a déclaré que la législation indienne avait fixé des dispositions obligatoires spécifiant les taux bactériologiques maximaux admissibles pour les crevettes congelées et cuites. Un certain nombre d'autres pays appliquent également des normes bactériologiques. Le délégué indien a estimé par conséquent qu'il est nécessaire d'arriver à un accord international en matière de normes bactériologiques. Il s'est référé au paragraphe 99 du rapport précité qui fait état d'une proposition que la délégation indienne a présentée à la cinquième session du Comité des produits pour demander qu'à l'avenir le Comité entreprenne d'élaborer des normes pour les crevettes en conserve, séchées ou à la saumure et une norme pour les cuisses de grenouille.

157. La Commission est d'avis que le Comité des poissons et produits de la pêche est actuellement chargé d'un gros volume de travail mais qu'il pourra examiner plus à fond les propositions du délégué de l'Inde à une date aussi rapprochée que possible.

Codes d'usages en matière d'hygiène pour le poisson et les produits de la pêche

158. Le délégué du Canada a appelé l'attention de la Commission sur le paragraphe 14 du rapport, où il est fait état des préoccupations exprimées par quelques délégations à la cinquième session du Comité en ce qui concerne les risques de double emploi et de chevauchement entre les codes d'usages technologiques de la FAO et les codes d'usages du Codex en matière d'hygiène. Il a souligné qu'il était parfois difficile d'établir une démarcation entre les aspects technologiques et les questions d'hygiène et a ajouté qu'à son avis les codes d'usages techniques et les codes d'hygiène devraient être fusionnés à un stade ou à l'autre. Il a proposé que cette question soit transmise au Comité exécutif pour qu'il se prononce sur la marche à suivre. Le délégué de l'Australie et le Président du Comité des poissons et produits de la pêche ont appuyé le point de vue du délégué canadien. La Commission décide que cette question devra être examinée par le Comité exécutif à sa prochaine session.

Confirmation de la présidence

159. En vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement de la Norvège continuera d'assumer la présidence du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche.

COMITE DU CODEX SUR LES PRODUITS CARNES TRAITES

160. La Commission était saisie du rapport du Comité sous rubrique (ALINORM 71/16). Le Président de ce Comité a informé la Commission que le Comité travaillait depuis un certain nombre d'années à l'élaboration de quelques normes extrêmement controversées pour les jambons cuits en boîte et le corned beef en boîte, mais qu'il espérait que ces normes pourraient être soumises à l'étape 8 de la Procédure lors de la prochaine session de la Commission. L'une des principales difficultés à résoudre concerne la détermination ou l'expression de la teneur en viande.

161. La Commission décide de faire passer la norme pour l'épaule de porc en boîte à l'étape 6 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

Confirmation de la présidence

162. En vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Danemark continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur les produits carnés traités.

COMITE DU CODEX SUR LA VIANDE

163. La Commission était saisie du rapport de la cinquième session du Comité sous rubrique (ALINORM 71/15). A sa cinquième session (1970), le Comité avait discuté d'un code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche. A la fin de la session, il était parvenu à la conclusion que la poursuite des travaux sur ce code d'usages devait être confiée à un comité spécial du Codex à créer à cet effet. La Commission a été informée que le Gouvernement de la Nouvelle-Zélande avait manifesté son désir d'accueillir ce comité.

164. De l'avis général, il serait hautement souhaitable d'établir un Comité du Codex chargé des questions de l'hygiène des viandes. La Commission a examiné les projets d'activités prévues pour le nouveau comité.

165. De nombreux délégués ont émis l'opinion que, outre les travaux sur le code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, dont la responsabilité passerait du Comité du Codex sur la viande au nouveau comité, ce dernier devrait s'occuper également des questions d'hygiène relatives au commerce international de la viande désossée. Le commerce de ce produit a pris un essor rapide ces dernières années et les principaux problèmes qui se posent dans ce domaine concernent plus particulièrement l'hygiène. Le délégué de l'Autriche a indiqué qu'il serait disposé à préparer des propositions de normes pour la viande désossée sur la base des indications fournies par l'Australie et par d'autres pays au Secrétariat du Sous-Comité I. Le délégué de l'Autriche a suggéré que ces propositions couvrent deux aspects essentiels, à savoir

l'hygiène et la composition. La première de ces deux questions pourrait être traitée par le nouveau comité sur l'hygiène des viandes et la seconde par le Sous-Comité I sur les méthodes de coupe et les pièces de coupe de carcasses. Le délégué de l'Australie a souligné que la majeure partie du commerce de la viande désossée se fait dans des emballages de gros, que cette viande est destinée à être retransformée et qu'elle ne se retrouve pas normalement sur le marché du détail. La Commission estime que la question de la composition - teneur en graisse, muscles, fibres, etc. - du produit fait habituellement l'objet de spécifications commerciales et est réglée dans les contrats entre acheteurs et vendeurs et que, par conséquent, toutes les activités futures touchant à la viande désossée devraient se limiter aux problèmes d'hygiène.

166. Le délégué de la France s'est référé à un document préparé par le Secrétariat, dans lequel l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche et l'avant-projet de code d'usages pour les produits carnés traités (CX/M/70/5 - CX/PMP/70/15) étaient présentés parallèlement, afin d'en faciliter la comparaison et d'harmoniser, le cas échéant, les deux codes. A son avis, ces deux codes devraient être réunis en un seul.

167. Quelques délégués ont demandé des précisions sur le champ d'activité du nouveau comité dans le domaine de l'hygiène des viandes. Le délégué de l'Espagne a proposé de désigner le nouveau comité sous le nom de Comité du Codex sur l'inspection et l'hygiène des viandes. La Commission est convenue que l'expression "hygiène des viandes" doit être prise dans son acception la plus large et englober les examens pratiqués avant et après l'abattage. On a estimé urgent de disposer d'un code, ou même d'une norme, couvrant les examens ante et post-mortem. Le délégué de la Nouvelle-Zélande a informé la Commission qu'il était en train de préparer un projet de code s'appliquant à l'inspection avant et après l'abattage.

168. Le délégué de l'Australie a proposé une procédure analogue à celle qui a été adoptée pour l'élaboration du projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, c'est-à-dire la constitution d'un petit groupe *ad hoc* d'experts chargé d'étudier les critères de l'inspection ante et post-mortem des animaux de boucherie. Ce groupe de travail établirait un premier projet qui serait communiqué aux gouvernements pour observations, à la suite de quoi le nouveau Comité du Codex sur l'hygiène des viandes pourrait, à la lumière de ces observations, examiner le projet de norme à l'étape 2 de la Procédure.

169. Quelques délégués ont attiré l'attention sur la nécessité de veiller à ce que les activités du nouveau Comité sur l'hygiène des viandes ne fassent pas double emploi avec celles d'autres comités du Codex. Pour empêcher tout chevauchement avec les travaux des autres comités du Codex qui s'occupent de la viande, la Commission a examiné les mandats de ces comités; elle a aussi noté les recommandations faites par le Comité exécutif à sa seizième session au sujet des rapports entre l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche et l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les produits carnés traités. La Commission est convenue que les codes d'usages en matière d'hygiène que le nouveau Comité sur l'hygiène des viandes pourrait élaborer n'auraient pas besoin d'être revus par le Comité du Codex sur l'hygiène des viandes, non plus que le code d'usages en matière d'hygiène pour les produits carnés traités.

170. La Commission confirme que, dans l'intervalle, suivant le mandat du Comité du Codex sur l'hygiène des viandes et les Directives à l'usage des comités du Codex, les sections relatives à l'hygiène dans les normes pour les produits carnés traités continueront à être soumises pour confirmation au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. La Commission souscrit à l'établissement d'un Comité du Codex sur l'hygiène des viandes ayant le mandat suivant : "Elaborer des normes mondiales et/ou des codes d'usages, selon le cas, pour l'hygiène des viandes à l'exclusion de la viande de volaille".

171. Le délégué de la Nouvelle-Zélande a signalé à la Commission que son Gouvernement serait prêt à accepter la responsabilité du nouveau Comité du Codex sur l'hygiène des viandes. Il a précisé en outre que les sessions du Comité se tiendraient dans les locaux de la New Zealand High Commission à Londres et que des services d'interprétation simultanée et de traduction en anglais, français et espagnol seraient assurés. La Commission accueille avec satisfaction l'offre du Gouvernement néo-zélandais et, en vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur,

confirme que le Gouvernement de la Nouvelle-Zélande assumera la présidence du Comité du Codex sur l'hygiène des viandes.

172. La Commission a entendu un compte rendu du Président du Comité du Codex sur la viande au sujet des résultats de sa cinquième session. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a proposé que, vu la décision prise par la Commission d'établir un Comité du Codex sur l'hygiène des viandes, il ne sera plus indiqué de maintenir en activité le Sous-Comité I sur les méthodes de coupe et les pièces de coupe de carcasses étant donné que les activités du Sous-Comité seraient les seules que le Comité du Codex sur la viande aurait maintenant à accomplir. La Commission souscrit à cette proposition et décide que le Sous-Comité cessera de fonctionner et que ses travaux seront repris par le Comité du Codex sur la viande. Elle est convenue en outre que, par suite de ses décisions de supprimer le Sous-Comité I et d'établir un Comité du Codex sur l'hygiène des viandes, le mandat du Comité du Codex sur la viande sera modifié comme suit : "Elaborer des normes mondiales et/ou des textes descriptifs et/ou des codes d'usages, selon le cas, pour la classification et le classement par qualités des carcasses et des pièces de coupe de boeuf, de veau, de mouton, d'agneau et de porc".

173. En vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur la viande.

COMITE DU CODEX SUR LES PRODUITS CACAOTES ET LE CHOCOLAT

174. La Commission était saisie du rapport de la huitième session du Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat (ALINORM 71/10). Le délégué de la Pologne a soulevé la question des répercussions juridiques que l'acceptation de l'Ordonnance-type de la FAO sur les fèves de cacao pourrait entraîner pour ceux qui acceptent par ailleurs les normes Codex sur les produits cacaotés et le chocolat. Le Président du Comité a souligné qu'en élaborant ses normes, le Comité du Codex tenait compte des travaux exécutés par le Groupe de travail de la FAO sur le cacao. La Commission note que l'Ordonnance-type établit un classement par qualités pour les fèves de cacao pouvant servir à tous les usages. Elle contient des dispositions applicables à des qualités de cacao qui ne répondent pas aux spécifications stipulées dans les normes et précise les conditions dans lesquelles ce cacao peut être commercialisé. Les parties de l'Ordonnance-type qui énoncent les qualités minimales des fèves de cacao utilisables pour la fabrication des produits cacaotés et du chocolat ont été incorporées aux projets de normes du Codex à la suite des discussions qui ont eu lieu entre pays producteurs et pays consommateurs au cours de plusieurs sessions du Comité.

175. En vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement de la Suisse continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat.

COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

176. La Commission note que le rapport de la treizième session du Comité sous rubrique ne contient aucun point requérant expressément son attention. Elle note cependant les progrès réalisés par le Comité du lait et des produits laitiers qui a remanié les sections d'étiquetage des normes pour les produits laitiers afin de les aligner davantage sur le plan de présentation des normes Codex. Les normes ainsi révisées ont été soumises au Comité de l'étiquetage dont les vues seront communiquées à la quatorzième session du Comité du lait et des produits laitiers.

177. Le délégué de l'Inde a proposé que l'indice de solubilité soit indiqué sur l'étiquette des laits en poudre puisque ceux-ci servent à la préparation de lait reconstitué. A son avis, il faudrait aussi autoriser l'emploi du BHA et du BHT dans la matière grasse butyrique destinée à la consommation humaine directe, comme dans le cas des graisses et huiles comestibles. L'étiquette devrait également préciser le procédé de fabrication du lait en poudre - procédé spray ou procédé Hatmaker. Pour terminer, le délégué de l'Inde a déclaré que l'emploi des antioxygènes devrait être autorisé dans les produits à base de lait entier et de lait partiellement écrémé. Le délégué de l'Arabie saoudite a appuyé le délégué de l'Inde au sujet de

l'utilisation des antioxygènes. Les délégués du Ghana et de la France ont appelé l'attention sur le problème consistant à distinguer, sur l'étiquette, les succédanés du lait et les produits laitiers. On a fait valoir que les succédanés du lait n'entraient pas dans le domaine de compétence du Comité du lait. Le délégué du Ghana a insisté sur le besoin de s'occuper des succédanés du lait, exprimant l'avis que cette question pourrait être soumise au Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a approuvé la soumission de la question à ce comité. La Commission juge que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pourrait lui aussi examiner la question, mais on a fait valoir qu'avant de pouvoir s'occuper de l'étiquetage des succédanés du lait, ce comité devrait connaître la composition de ces produits.

178. La Commission note avec satisfaction les mesures prises par le Comité du lait et des produits laitiers à la suite des recommandations qu'elle avait formulées à sa septième session au sujet du paragraphe régissant les rapports entre la Commission et le Comité, ainsi que de la procédure d'élaboration des normes pour le lait et les produits laitiers. Elle note également que le Comité envisage un système de classification des fromages (paragraphe 38 du rapport de la treizième session) qui faciliterait la solution du problème posé par l'existence de nombreuses variétés de fromage pour lesquelles les gouvernements proposent des normes. L'élaboration de normes individuelles pour les fromages devrait être envisagée compte tenu des critères sur lesquels la Commission a attiré l'attention dans le paragraphe 199 du rapport de sa septième session. La Commission souligne combien il importe de limiter les travaux aux denrées qui répondent à ces critères et font l'objet d'un commerce international notable. Elle tient à signaler au Comité d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers le fait que le recours aux appellations d'origine déborde le cadre des produits laitiers et sort même du domaine des denrées alimentaires; à son avis, il conviendrait d'inviter le Comité d'experts à faire connaître son opinion sur la manière d'aborder ce problème. La Commission est consciente de la complexité des questions associées aux appellations d'origine mais juge que le Comité exécutif pourrait étudier quelque peu ce sujet à sa prochaine session, tout au moins en ce qui concerne les travaux de la Commission, en tenant compte des renseignements que lui fournira le Service juridique de la FAO.

COMITE DU CODEX SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Etat d'avancement des méthodes d'analyse dans les normes parvenues à l'étape 9

179. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a informé la Commission de l'état d'avancement des méthodes d'analyse à inclure dans les normes à l'étape 9. La Commission était saisie du document ALINORM 71/30, Partie II (et Annexes I-III) contenant un exposé succinct sur l'état des confirmations, avec renvoi aux paragraphes pertinents des rapports du Comité.

Détermination de la teneur de la margarine en contaminants

180. La Commission note que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a examiné à sa sixième session une proposition formulée par le Secrétariat du Comité du Codex sur les graisses et les huiles et le Secrétariat du Codex Alimentarius tendant à inclure dans la Norme internationale recommandée pour la margarine (CAC/RS 32-1969) les méthodes confirmées pour la détermination du fer, du cuivre, du plomb et de l'arsenic. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a souscrit à cette proposition et a confirmé les méthodes pour la margarine indiquées au paragraphe 18 du document ALINORM 71/23. La Commission adopte ces méthodes en tant que méthodes internationales d'arbitrage et donne pour instruction au Secrétariat de les transmettre aux gouvernements pour qu'ils les utilisent conjointement avec la Norme recommandée pour la margarine.

Détermination de la teneur de l'huile d'olive en tocophérol

181. A sa septième session, la Commission avait décidé que la méthode adoptée pour la détermination de la teneur en tocophérol telle qu'elle est décrite dans la Norme internationale recommandée pour la margarine devait être examinée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage en vue d'en confirmer d'emploi dans la Norme internationale recommandée pour les huiles d'olive vierges et raffinées et pour l'huile de grignons d'olive raffinée (CAC/RS 33-1969). Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé l'utilisation de cette méthode pour les huiles d'olive.

182. Les délégués de l'Espagne et de l'Italie ont signalé à la Commission que la Section des graisses et huiles de l'UICPA avait mis au point une méthode plus simple pour déterminer la teneur de l'huile d'olive en tocophérol. La Commission note que la nouvelle méthode proposée de l'UICPA fait encore l'objet d'études conjointes et décide en conséquence d'adopter la méthode dont le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a confirmé l'emploi, étant entendu que, une fois terminées les études conjointes sur la méthode de l'UICPA, le Comité du Codex sur les graisses et les huiles l'examinera et adressera des recommandations pertinentes à la Commission.

Présidence du Comité

183. La Commission a appris que la République fédérale d'Allemagne n'était plus en mesure de continuer à assumer la présidence et la responsabilité du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. La Commission remercie vivement le Professeur Franck qui, en tant que Président du Comité, a grandement contribué à la mise au point de normes internationales d'arbitrage en matière d'analyse soumises à la Commission pour adoption. Elle exprime également sa gratitude au Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne pour l'excellence des services qu'il a toujours fournis au Comité.

184. Le Gouvernement de la Hongrie a fait savoir à la Commission qu'il était prêt à accepter la responsabilité et à assumer la présidence du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. La Commission prend acte avec satisfaction de l'offre du Gouvernement hongrois et, en vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, elle déclare que le Gouvernement de la Hongrie assumera la responsabilité du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Elle suggère en outre que le Comité étudie à sa prochaine session les réponses des gouvernements au sujet de ses travaux futurs et de son champ d'activité.

COMITE DU CODEX SUR LES EAUX MINERALES NATURELLES

185. En vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement de la Suisse continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur les eaux minérales naturelles.

COMITE DU CODEX SUR LES PRINCIPES GENERAUX

186. En vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement de la France continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur les principes généraux.

COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

187. Le Président du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a confirmé que la prochaine session de ce Comité aura lieu au Canada en mai 1972 et que l'ordre du jour comportera entre autres les points suivants: marquage de la date, allégations et publicité des denrées alimentaires.

188. En vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement du Canada continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

COMITE DU CODEX SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

189. En vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement du Royaume-Uni continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur les graisses et les huiles.

COMITE DU CODEX SUR LES SUCRES

Avant-projet de norme pour le dextrose en poudre à l'étape 5

190. Le délégué du Royaume-Uni a présenté les documents de travail (ALINORM 71/21, Add. 1 et 2) concernant l'avant-projet de norme pour le dextrose en poudre (dextrose glace). La Commission note qu'il a été apporté dans les projets d'amendements à l'article 2.2 (Critères de qualité) et à l'article 6.1 (Etiquetage) une solution aux problèmes soulevés dans les observations communiquées par les gouvernements et que les dispositions en matière d'étiquetage ont été confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. La Commission accepte les projets d'amendements ainsi que d'autres modifications rédactionnelles et, sur proposition du Royaume-Uni, adopte le projet de norme à l'étape 5, et, en l'absence de toute objection, omet les étapes 6 et 7 et adopte la norme comme norme recommandée à l'étape 8, pour avancement à l'étape 9. Le texte de la norme ainsi adopté figure à l'Annexe IV du présent rapport.

191. En vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement du Royaume-Uni continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur les sucres.

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

192. La Commission était saisie du rapport de la septième session du Comité sous rubrique (ALINORM 71/13). La délégation des Etats-Unis, qui est responsable du Comité, a rempli les fonctions de rapporteur.

Généralités

193. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a émis des doutes quant à la nécessité de publier les divers codes d'usages en matière d'hygiène sous forme de brochures distinctes étant donné que, dans la plupart des cas, notamment quand il s'agit de produits ne provenant pas des animaux, chaque code reproduit pour l'essentiel les dispositions des Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les délégués de la Pologne et de plusieurs autres pays ont appuyé ce point de vue. L'une des difficultés en cause est due au fait que les amendements proposés pour tel ou tel code d'usages en matière d'hygiène représenteraient dans bien des cas des projets d'amendements aux Principes généraux d'hygiène alimentaire.

194. Se référant aux travaux en cours consacrés à l'élaboration de codes d'usages en matière d'hygiène et de codes d'usages technologiques pour certains poissons et produits de la pêche, le délégué du Canada a souligné la nécessité de renforcer la coordination des activités dans ce domaine entre le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche et les Consultations ad hoc de la FAO sur les poissons et les produits de la pêche. Une plus étroite collaboration est nécessaire pour éviter tout chevauchement d'efforts dans la mise au point de codes d'usages en matière d'hygiène et de codes d'usages technologiques pour les poissons et les produits de la pêche.

195. La Commission décide de soumettre ces deux questions au Comité exécutif pour qu'il les examine à sa prochaine session.

Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées, à l'étape 8

196. La Commission a examiné le projet de code sus-visé qui figure à l'Annexe II du document ALINORM 71/13.

197. La Commission a étudié un certain nombre de projets d'amendements indiqués dans le document ALINORM 71/30 dont quelques-uns concernent les trois codes d'usages en matière d'hygiène soumis à la Commission. Les débats ont été axés en particulier sur la difficulté de modifier le texte repris littéralement des Principes généraux internationaux recommandés d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1 - 1969). De l'avis de la Commission, il ne convient pas pour l'instant d'apporter par voie indirecte un quelconque amendement aux Principes généraux, encore que certaines des propositions puissent mériter d'être examinées ultérieurement. La Commission décide de n'apporter aucun amendement au texte du code.

Adoption du projet de code à l'étape 8

198. La Commission adopte à l'étape 8 en tant que code recommandé le projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées.

Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles, à l'étape 8

199. La Commission a examiné le projet de code sus-visé qui figure à l'Annexe III du document ALINORM 71/13.

Champ d'application

200. Sur proposition du délégué de la Pologne, la Commission décide de supprimer la disposition prévoyant une teneur maximale en eau de 5% m/m pour les fruits car, dans les normes, aucune limite exacte n'est fixée pour la teneur en eau des légumes ou des champignons. Ainsi amendé, le paragraphe en question de la section relative au champ d'application est rédigé comme suit: "Les fruits couverts par le présent code comprennent notamment les espèces suivantes: pommes, bananes, airelles, cerises, myrtilles".

Adoption du projet de code à l'étape 8

201. La Commission adopte à l'étape 8 en tant que code recommandé le projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles.

Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes et leurs jus surgelés à l'étape 8

202. La Commission a examiné le projet de code sus-visé qui figure à l'Annexe IV du document ALINORM 71/13. La délégation de la Pologne avait déclaré dans ses observations écrites qu'à son avis le code ne pouvait pas encore être accepté car il contient des renvois à l'avant-projet de code d'usages pour la transformation et la manutention des denrées surgelées que met actuellement au point le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées et qui ne se trouve qu'à l'étape 2 de la Procédure.

203. Plusieurs délégués ont partagé le point de vue de la Pologne et ont proposé que le code soit maintenu pour l'instant à l'étape 8 de la Procédure. Dans l'intervalle, le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées aura la possibilité de mettre au point un code couvrant les aspects technologiques de la question. Le délégué de l'Australie a souligné la nécessité d'harmoniser entre eux le code technologique et le code d'hygiène afin qu'ils puissent être examinés ensemble à un stade ultérieur. Cela ne signifie pas nécessairement que les deux codes devraient être réunis en un seul.

Maintien du code à l'étape 8

204. Sans se prononcer sur la teneur du code, la Commission décide de le maintenir à l'étape 8 en attendant que le Comité exécutif ait examiné dans son ensemble la question de l'élaboration des codes technologiques et des codes d'hygiène.

Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la volaille et les parties de volaille

205. La Commission a examiné le code sus-visé qui figure à l'Annexe VI du document ALINORM 71/13 à l'étape 5 de la Procédure.

206. La Commission décide de faire passer à l'étape 6 de la Procédure le code d'usages en matière d'hygiène pour la volaille et les parties de volaille.

207. En vertu de l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Agents de traitement des farines

208. La Commission était saisie d'une liste recommandée d'agents de traitement des farines qui lui était soumise à l'étape 8 (document ALINORM 71/12, Annexe IV). Elle note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires à sa septième session a proposé de donner à cette liste un caractère consultatif, c'est-à-dire un statut identique à celui de la liste des colorants alimentaires contenue dans l'Annexe VII du document ALINORM 70/43; en d'autres termes, il s'agirait d'une liste ouverte d'additifs que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a reconnu acceptables du point de vue toxicologique.

209. La République fédérale d'Allemagne, la France, la Pologne, la Suisse, l'Italie, la Belgique, la Yougoslavie et l'Arabie saoudite ont estimé qu'à l'exception de l'acide ascorbique, les substances figurant sur cette liste n'étaient pas nécessaires pour le traitement des farines. Le délégué des Etats-Unis d'Amérique a estimé que la liste était très incomplète et qu'elle risquerait même de créer des malentendus, étant donné que de grandes quantités de farines traitées avec d'autres agents, pour des raisons technologiques différentes, sont commercialisées dans le monde entier. Le délégué du Canada a appelé l'attention de la Commission sur le fait qu'il importe que les Etats Membres fournissent des renseignements sur les agents de traitement des farines dont ils autorisent l'emploi. Le délégué du Royaume-Uni a suggéré que le précédent établi à la septième session de la Commission lorsqu'elle s'est occupée des colorants alimentaires soit suivi point par point, par exemple en ce qui concerne la présentation de la liste. La Commission décide de donner à la liste le caractère d'une liste ouverte "indicative" et de la renvoyer au Comité du Codex sur les additifs alimentaires à l'étape 7 de la Procédure pour que le Comité la réexamine en tenant compte des observations ci-dessus et des renseignements supplémentaires que lui fournira la délégation des Etats-Unis d'Amérique au sujet d'autres agents de traitement des farines.

210. Le Président du Comité du Codex sur les additifs alimentaires a fait savoir à la Commission que le Comité envisageait de mettre au point des listes pour d'autres catégories d'additifs et qu'étant donné la décision que la Commission venait de prendre au sujet des agents de traitement des farines, il paraissait nécessaire de préciser la ligne de conduite à suivre par la Commission en ce qui concerne le statut de ces listes. La Commission convient que cette question devra être examinée par le Comité exécutif à sa prochaine session, et que l'on devra élaborer quelques directives pour aider le Comité du Codex sur les additifs alimentaires à préparer les listes de ce type.

Préparations enzymatiques commerciales

211. La Commission était saisie de l'avant-projet de norme générale pour les préparations enzymatiques commerciales destinées au traitement des aliments (document ALINORM 71/12, Annexe III) et devait décider s'il convenait de donner à ce texte un caractère obligatoire ou consultatif. La Commission note que depuis le moment où le texte dont elle est saisie a été élaboré, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a examiné en détail, à sa quinzième session (16-24 juin 1971), les enzymes utilisés pour le traitement des aliments et a préparé une spécification générale pour ces enzymes, en l'assortissant d'un certain nombre de spécifications applicables à des préparations enzymatiques particulières. Au vu de ces faits, la Commission décide de ne pas prendre d'autre mesure en ce qui concerne l'avant-projet de norme sous sa forme actuelle, étant entendu que les spécifications préparées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires suivront les étapes de la Procédure d'élaboration des normes Codex et seront soumises à la Commission en temps opportun. La Commission exprime sa reconnaissance aux délégations de la République fédérale d'Allemagne et des Etats-Unis d'Amérique pour la part qu'elles ont prise à l'élaboration du texte de l'avant-projet et elle souligne la contribution précieuse que ces travaux préparatoires ont apportée aux délibérations du Comité mixte FAO/OMS des additifs alimentaires.

Présence d'anhydride sulfureux dans le vin

212. La Commission était saisie d'une recommandation formulée lors de la septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires demandant que l'on appelle l'attention de l'Office international de la vigne et du vin (OIV) sur le problème que pose l'ingestion élevée d'anhydride sulfureux lorsque cette substance est utilisée comme additif, en particulier dans le vin, et que l'on invite cette organisation à envisager les mesures qui permettraient de réduire les doses maximales admissibles d'anhydride sulfureux (document ALINORM 71/12, par. 20).

213. La Commission prend note des travaux exécutés par l'Office international de la vigne et du vin en vue de réduire la concentration d'anhydride sulfureux présente dans le vin et des efforts qui sont déployés pour mener diverses enquêtes sur ce problème. Elle exprime sa satisfaction du travail accompli par l'OIV ainsi que du concours et des informations que l'Office met à la disposition du Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour l'aider à résoudre ce problème. La Commission prie en outre le Comité du Codex sur les additifs alimentaires de se tenir au courant des progrès réalisés dans les études exécutées par l'OIV.

Procédure d'élaboration des spécifications Codex relatives aux additifs alimentaires

214. La Commission a été invitée à étudier une Procédure d'élaboration des spécifications Codex relatives aux normes alimentaires proposée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et amendée par la dix-huitième session du Comité exécutif (document ALINORM 71/3, par. 12-14). La Commission adopte la procédure suivante:

"Etapes 1 et 2

Le Secrétariat communique les spécifications, dès que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires les lui a transmises, et demande aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées de formuler des observations à ce propos.

Etapes 3 et 4

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires examine les spécifications en tenant compte des observations. Celles-ci sont aussi communiquées au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. L'opinion de ce dernier est également portée à la connaissance du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Etape 5

Seules devraient être soumises à la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5, pour adoption finale, les spécifications qui, de l'avis du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, conviennent pour être publiées comme spécifications internationales recommandées pour les additifs alimentaires, et pour lesquelles les étapes 6, 7 et 8 ne sont pas nécessaires".

PROJET DE TROISIEME CONFERENCE MIXTE FAO/OMS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

215. A la demande de la septième session de la Commission, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a examiné, en tenant compte des indications contenues dans un document de travail préparé par la République fédérale d'Allemagne et le Canada (document ALINORM 71/12, par. 15 - 17), s'il serait souhaitable de tenir une troisième conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires. Il a été amené à conclure que, si son mandat était élargi, il serait en mesure d'étudier les divers points proposés pour l'ordre du jour de cette conférence. Cette proposition a été examinée par le Comité exécutif à sa seizième session (ALINORM 71/3) et, de nouveau, à sa dix-septième session à laquelle il était saisi de propositions relatives à un nouvel ordre du jour (document ALINORM 71/4, par. 16 - 21 et Annexe IV).

216. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a souligné la nécessité de tenir une telle conférence car, depuis la deuxième conférence qui s'est tenue en 1965, un grand nombre de nouveaux Etats Membres ont été admis à la Commission; une troisième conférence fournirait donc aux gouvernements de ces Etats, l'occasion de passer en revue les travaux du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Elle permettrait aussi à la FAO et à l'OMS de connaître les vues des nouveaux Membres sur les activités du Comité d'experts et donnerait l'occasion de préparer des directives et un ordre de priorité pour les travaux futurs, notamment dans le domaine des contaminants alimentaires. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a proposé que la Commission recommande à la FAO et à l'OMS de réunir cette conférence en 1972. Le délégué du Canada a appuyé le projet de conférence, appelant notamment l'attention sur l'utilité de réexaminer, du point de vue technologique, la justification de l'emploi des additifs alimentaires, ainsi que sur la nécessité de fixer des priorités pour l'évaluation des risques que les contaminants alimentaires peuvent présenter pour la santé. Le délégué des Etats-Unis d'Amérique a déclaré qu'il n'était pas convaincu de la nécessité de réunir cette conférence, et il a appelé l'attention sur les paragraphes 16 - 21 du document ALINORM 71/4 où sont consignées les recommandations du Comité exécutif. Il a insisté sur le fait que le projet d'ordre du jour de la conférence devrait être communiqué aux Etats Membres pour qu'ils présentent leurs observations et pour que ces questions puissent être examinées plus à fond par les organes directeurs ou tous autres organes compétents de la FAO et de l'OMS. Le délégué du Royaume-Uni a indiqué qu'il n'était pas persuadé qu'une telle conférence soit nécessaire même si, par ailleurs, le Royaume-Uni ne pouvait pas se déclarer absolument satisfait de la procédure actuelle relative à l'évaluation des additifs alimentaires. Le délégué du Royaume-Uni a appuyé la suggestion des Etats-Unis d'Amérique concernant l'adoption des recommandations formulées par le Comité exécutif. Le délégué du Japon a émis l'opinion qu'il faudrait instituer une tribune où l'on pourrait débattre des principales questions inscrites au projet d'ordre du jour de la conférence. La Commission fait siens les avis exprimés par le Comité exécutif à sa dix-septième session, ainsi que les recommandations qu'il a énoncées au paragraphe 21 de son rapport (ALINORM 71/4). Elle recommande que les Directeurs généraux communiquent le projet d'ordre du jour à tous les Etats Membres en leur suggérant de consulter, le cas échéant, les Services centraux de liaison du Codex et qu'ils prient les gouvernements de donner leur avis sur l'opportunité de réunir la conférence envisagée et de formuler des suggestions quant aux sujets qui devraient être traités. La Commission prie également les Directeurs généraux de signaler à l'attention des gouvernements que la prochaine Conférence de la FAO (novembre 1971) sera saisie de ces questions au titre du Programme de travail et budget pour 1972/73. Elle prie le Comité du Codex sur les additifs alimentaires d'inclure parmi les questions prioritaires à examiner par le Comité d'experts des additifs alimentaires la nécessité d'établir une dose journalière acceptable sur le plan international pour l'ingestion du mercure.

Autres questions

217. Le délégué du Japon a suggéré qu'il était nécessaire de préciser le sens de l'expression "non confirmé" figurant dans la classification utilisée par la Commission pour indiquer le statut de l'acide guanylique et de l'acide inosinique. La Commission note que ces deux substances ne peuvent être confirmées car il est indispensable d'obtenir de nouvelles informations permettant leur évaluation toxicologique.

Confirmation de la présidence

218. Conformément à l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement des Pays-Bas continuera à assumer la présidence du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

Projet de norme pour les fraises en conserve à l'étape 8

219. La Commission était saisie de la norme sus-visée qui figure à l'Annexe II du document ALINORM 71/20. Le rapporteur, M.L. Beacham (Etats-Unis), a passé en revue les observations de fond qui ont été formulées au sujet de la norme. Il a signalé que les questions soulevées avaient déjà été examinées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités et que celui-ci s'était déjà prononcé à leur sujet.

Titre et définition du produit

220. Dans la version espagnole de la section consacrée au titre et à la définition du produit, il convient d'indiquer le mot "freson" en plus du mot "fresa"

Milieux de couverture

221. Le délégué de l'Inde a proposé que le fructose soit inclus dans la liste des sucres; toutefois, la Commission décide de n'apporter pour l'instant aucune modification de ce genre à la norme et renvoie la question au Comité pour examen. La Commission a examiné une proposition formulée par plusieurs délégués à l'effet de restreindre à deux le nombre de catégories de sirop, à savoir le sirop léger et le sirop lourd. On a précisé que cette question avait été débattue de façon approfondie au sein du Comité où la grande majorité des délégations présentes s'étaient déclarées en faveur des quatre catégories de concentration de sirop indiquées dans la norme. Cette question a de nouveau été examinée à la huitième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités en liaison avec d'autres normes. Le Comité est parvenu à la conclusion que les quatre catégories de concentration de sirop étaient nécessaires pour tenir compte des besoins de tous les pays producteurs car, chez plusieurs d'entre eux, il faut prévoir quatre concentrations différentes de sirop pour répondre à la demande des consommateurs. Le Comité a également conclu que, si les quatre catégories de concentration de sirop sont suffisamment étendues pour couvrir l'ensemble des besoins de tous les pays, elles sont en même temps suffisamment souples pour ne pas donner lieu à des difficultés notables dans les pays puisque chaque catégorie prévoit diverses concentrations de sirop. La délégation de la Yougoslavie a proposé, au sujet de la concentration du milieu de couverture dans les fraises en conserve, les prunes en conserve et autres produits similaires, qu'elle soit non seulement indiquée par le nom de la catégorie du sirop, mais encore exprimée en pourcentage de sucre, de sorte que le consommateur soit mieux et plus clairement informé. La Commission décide de ne pas modifier la norme dans ce sens.

222. La Commission décide par 17 voix contre 14 et 8 abstentions de ne pas modifier la norme, c'est-à-dire de ne pas remplacer les quatre catégories de sirop par deux seulement; à savoir le sirop léger (au minimum 18° Brix) et le sirop lourd (au minimum 22° Brix).

Défauts et tolérances

223. Le délégué de l'Espagne a signalé à la Commission que, dans la version espagnole, le mot "bayas" n'était pas une traduction correcte du mot "berries".

Additifs alimentaires

224. Le délégué de la Yougoslavie a réservé la position de son pays au sujet de l'utilisation de colorants dans les fraises en conserve et autres produits analogues. Le délégué de la Nouvelle-Zélande a aussi déclaré que son pays était opposé à l'emploi de colorants dans les fruits et légumes en conserve, à l'exception des cerises utilisées dans les cocktails de fruits en conserve. Le représentant de l'ICOU a également émis des doutes quant à la nécessité des colorants artificiels dans les fraises en conserve et d'autres produits analogues. Le délégué de l'Inde a proposé que la proportion de colorants soit abaissée de 300 à 200 mg/kg. On a fait valoir que quelques pays autorisent l'emploi de colorants artificiels dans les

fraises en conserve et divers autres fruits et légumes en conserve, alors que d'autres ne le font pas. La Commission a été informée que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités avait examiné à fond cette question. Elle décide de ne pas modifier la norme.

225. La Commission est convenue de prévoir pour l'étain une tolérance maximale de 250 mg/kg dans cette norme et dans toutes les autres normes pour des fruits et légumes en conserve qui seront examinées au cours de la session, conformément à la recommandation formulée par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa dernière session tenue en mai 1971. La Commission insiste sur le fait qu'il s'agit là d'une tolérance provisoire que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires réexaminera d'ici deux ans. Un certain nombre de délégations ont réservé leur position quant à la limite maximale pour l'étain.

Hygiène

226. La Commission note qu'à sa dernière session tenue en juin 1971, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a confirmé le texte révisé de l'alinéa traitant des micro-organismes pathogènes. La Commission décide que le texte adopté par ce Comité sera inclus dans la norme et dans toutes les autres normes pour les fruits et légumes traités examinées par elle à la présente session.

Etiquetage

227. La Commission note que les dispositions d'étiquetage ont été confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Adoption de la norme pour les fraises en conserve à l'étape 8

228. La Commission adopte en tant que norme Codex recommandée le projet de norme pour les fraises en conserve à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales. Les délégations des pays ci-après ont exprimé leur objection à cette décision: Argentine, Italie, Espagne, Mexique, Inde, Pays-Bas, Pologne, Venezuela, Belgique, République fédérale d'Allemagne, Portugal, Yougoslavie et Arabie saoudite. La délégation de la France a précisé qu'elle n'avait pas pris position au sujet de l'adoption de la norme à l'étape 8. La Commission note que la principale raison pour laquelle ces délégations se sont opposées à l'adoption de la norme à l'étape 8 est le fait que nombre d'entre elles ont jugé que la norme devrait prévoir deux catégories de sirop au lieu de quatre, encore que certaines d'entre elles aient formulé des réserves sur d'autres aspects de la norme.

NORME POUR LES PRUNES EN CONSERVE A L'ETAPE 8

229. La Commission était saisie de la norme sus-visée qui figure à l'Annexe III du document ALLINORM 71/21. Le rapporteur, M.L. Beacham (Etats-Unis), a passé en revue les observations de fond qui ont été formulées au sujet de la norme. Il a déclaré à la Commission que toutes ces questions avaient été examinées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités qui s'était prononcé à leur sujet.

Milieux de couverture

230. Comme dans le cas de la norme pour les fraises en conserve, un certain nombre de pays se sont également opposés à la disposition prévoyant quatre concentrations de sirop dans la norme.

Additifs alimentaires

231. La Commission est convenue d'inclure également dans la norme pour les prunes en conserve la disposition relative aux agents acidifiants qui figure dans la norme pour les fraises en conserve. Comme dans le cas de cette dernière norme, quelques délégués ont réservé leur position au sujet de l'emploi de colorants dans les prunes en conserve. Le délégué de la Belgique a déclaré que l'utilisation de SO₂ était autorisée dans son pays au cours des opérations qui précèdent l'emboîtement des prunes jaunes. Cette adjonction donne lieu à l'apparition dans le produit fini d'une quantité de SO₂ pouvant atteindre au maximum 10 mg/kg. Etant donné que la norme autorise l'emploi de colorants dans le cas des prunes rouges et violettes, le délégué de la Belgique a demandé l'insertion dans cette section d'une nouvelle

disposition autorisant la présence de SO₂ en proportions ne dépassant pas 10 mg/kg dans le cas des prunes jaunes uniquement. La Commission décide de ne pas modifier la norme dans le sens demandé par le délégué de la Belgique et celui-ci a en conséquence réservé la position de son pays. Le délégué de la Yougoslavie a réservé la position de son pays en ce qui concerne l'emploi non seulement des colorants, mais encore des aromatisants artificiels.

Poids et mesures

232. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne a précisé que, dans les observations écrites de son pays reproduites dans le document ALINORM 71/30, il fallait se référer au poids initial du constituant fruit au lieu du poids égoutté. Cette remarque vaut pour tous les projets de normes concernant les fruits et légumes en conserve.

Proposition tendant à l'adoption de la norme pour les prunes en conserve à l'étape 8

233. Par 20 voix contre 17 et 4 abstentions, la Commission décide de ne pas adopter le projet de norme pour les prunes en conserve à l'étape 8 en tant que norme recommandée.

Mesures prises par la Commission au sujet des autres normes pour les fruits et légumes traités dont elle était saisie à l'étape 8

234. Considérant sa décision de ne pas adopter comme norme recommandée le projet de norme à l'étape 8 pour les prunes en conserve, ainsi que le nombre important de modifications proposées par les gouvernements au sujet des autres normes parvenues à cette même étape pour les fruits et légumes traités, la Commission décide de différer l'examen de ces normes jusqu'à ce qu'un groupe de travail restreint ait pu étudier la question. Le Président a désigné à cet effet des représentants de la République fédérale d'Allemagne, du Mexique et des Etats-Unis.

235. Conformément aux recommandations de ce groupe de travail, la Commission décide qu'il ne convient pas d'envisager à la présente session de faire passer ces projets de normes à l'étape 9 et qu'il faudra suivre la procédure indiquée ci-après pour les projets de normes concernant les prunes, framboises, cocktails de fruits, champignons et asperges en conserve:

- 1) Les projets de normes seront renvoyés au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités pour examen à l'étape 7.
- 2) La Commission invite instamment les gouvernements qui ne l'ont pas encore fait à adresser de nouvelles observations par écrit, pour le 31 décembre 1971 au plus tard, au Président du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, en donnant tous renseignements utiles à l'appui des amendements qu'ils proposent d'apporter à ces normes.
- 3) Le Comité examinera les observations des gouvernements à l'étape 8 (ALINORM 71/30 et Addenda), ainsi que les commentaires demandés à l'alinéa 2) ci-dessus.
- 4) Le Comité adressera un rapport complet à la neuvième session de la Commission sur les résultats de son nouvel examen et, après avoir adopté les modifications qu'il jugera appropriées, il formulera une recommandation dans laquelle il indiquera s'il estime ou non que les normes peuvent passer à l'étape 9.

La Commission relève que, en l'absence de telles communications écrites ou de la participation de représentants à la prochaine réunion du Comité, celui-ci ne sera peut-être pas en mesure d'examiner comme il convient les propositions relatives aux dispositions techniques des normes.

236. Le délégué de la Chine a réservé sa position quant à la décision prise par la Commission de ne pas poursuivre l'examen des normes pour les champignons et les asperges en conserve. Il a souligné que sa délégation jugeait profondément regrettable la décision de ne pas examiner ces normes au cours de la session car, à son avis, les questions touchant aux normes pour les fruits en conserve n'ont aucune incidence sur les normes pour les légumes en conserve.

Amendements proposés à la norme internationale recommandée pour les pêches en conserve

237. La Commission était saisie du document ALINORM 71/29 contenant les amendements proposés à la norme internationale recommandée pour les pêches en conserve, dont le texte est reproduit ci-après:

Dans la section 1.3 - Type de couleur de la norme pour les pêches en conserve, ajouter un nouvel alinéa qui porterait le numéro 1.3.4 et serait libellé comme suit:

“1.3.4 Vert - Types variétaux dont la couleur prédominante varie entre le vert pâle et le vert lorsque les fruits sont parvenus à maturité complète”.

A la section d'étiquetage de la norme pour les pêches en conserve, ajouter le titre de couleur “vert” à l'alinéa 6.1.2 (a) qui serait libellé comme suit:

“6.1.2 (a) le type de couleur: “jaune”, “blanche”, “rouge”, ou “verte”, selon le cas”.

238. La Commission décide d'adopter la recommandation du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à l'effet que l'on omette les étapes 6, 7 et 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales et elle adopte ces amendements à l'étape 8 de la Procédure.

239. La Commission décide en outre de faire passer à l'étape 3 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales l'amendement proposé à la section 3 concernant les additifs alimentaires en ajoutant au texte la disposition suivante:

Antioxygène

Dose maximale d'emploi

Acide ascorbique

Non limitée”

240. Le délégué de l'Australie a appelé l'attention de la Commission sur la nécessité de prévoir une déclaration d'étiquetage correspondant à cette disposition.

Amendement proposé à la norme internationale recommandée pour les ananas en conserve

241. La Commission était saisie du document ALINORM 71/29 contenant une proposition tendant à modifier la définition du “parage excessif” qui figure dans l'alinéa 2.2.1.3 de la norme internationale recommandée pour les ananas en conserve. L'amendement proposé était ainsi libellé:

“2.2.1.3 - Parage excessif - (L'excès de parage n'est considéré comme un défaut que dans le cas des conserves d'ananas entiers, en tranches, y compris les tranches en spirale, les demi-tranches, les quarts de tranches, les bâtonnets). Le parage est jugé excessif lorsque l'unité a perdu sa forme normale et que le parage nuit fortement à son aspect, et lorsque la proposition d'unités excessivement parées dépasse cinq pour cent de la masse physique apparente d'unités parfaitement constituées, et si ce parage modifie la forme, normalement circulaire, du bord interne ou externe de l'unité”.

242. La Commission décide de faire passer cet amendement à l'étape 3 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

Amendement proposé à la norme internationale recommandée pour les tomates en conserve

243. La Commission a examiné l'amendement proposé à la section 3.2 intitulée “Agents raffermisseurs” de la norme internationale recommandée pour les tomates en conserve. Cet amendement était ainsi libellé:

3.2 Agents raffermisseurs

Dose maximale d'emploi

Chlorure de calcium)	(0,080% au total d'ions
Sulfate de calcium)	(calcium dans les modes de
Citrate de calcium)	(présentation: “en dés”,
Phosphate mono-calci-)	(“en tranches” et en “quar-
que (d'autres sels)	(tiers” :
calciques seront)	(0,045% au total d'ions
)		combinaison

ajoutés à cette liste,)
compte tenu des obser-)
vations des gouvernements)
obtenues en temps voulu)
à l'étape 3)

(calcium dans les modes de
(présentation: "entières" ,
("entières avec morceaux" ,
(et "morceaux" .

244. La Commission décide de faire passer cet amendement à l'étape 3 de la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales.

Olives de table

245. Le délégué des Etats-Unis d'Amérique a informé la Commission que le Conseil oléicole international (COI) avait proposé que des arrangements soient pris avec la Commission du Codex Alimentarius afin que la norme relative aux olives de table soit élaborée à des réunions mixtes Codex/COI au siège du Conseil à Madrid. Le délégué américain a fait savoir à la Commission qu'en sa qualité de Président du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, le Gouvernement des Etats-Unis ne formulait pas d'objection à l'encontre de cette proposition, bien que les membres de ce Comité n'aient pas discuté de ce problème. Le représentant du COI a informé la Commission que le COI était entièrement acquis à l'idée d'élaborer les normes pour les olives de table en conformité avec la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales et d'organiser le service complet des réunions en consultation avec le Secrétariat de la Commission. La Commission a également été avisée qu'aucun obstacle d'ordre constitutionnel ne s'opposait à ce que l'on tienne des réunions mixtes comme celles qui étaient envisagées pour les olives de table. Les délégués de l'Australie et de la République fédérale d'Allemagne ont élevé des objections de principe à l'encontre de l'élaboration de la norme pour les olives de table par un organe autre que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités réuni en session ordinaire. D'autres délégués se sont déclarés très favorables à des réunions conjointes du type envisagé car elles donneraient à toutes les délégations intéressées l'occasion d'examiner plus complètement la norme et faciliteraient d'autre part la participation d'un certain nombre de pays en voie de développement à ces travaux. La Commission exprime l'espoir que la question soit rapidement réglée et approuve l'idée de tenir des réunions mixtes avec le COI sur une base ad hoc, sous réserve que son Comité exécutif se prononce en la matière, que des moyens matériels adéquats soient mis à disposition et que la norme suive les étapes normales de la procédure appliquée par la Commission. Le délégué de la République fédérale d'Allemagne ne s'est pas déclaré en faveur de cette formule. Le Secrétariat a été prié d'organiser, en consultation avec le COI, la première réunion mixte qui devra, soit précéder, soit suivre immédiatement la prochaine session du Groupe d'experts CEE/Codex sur les aliments surgelés. La Commission note que l'avant-projet de norme tel qu'il a été amendé à une réunion du Groupe d'experts du COI au printemps 1971 sera adressé aux gouvernements pour qu'ils présentent leurs observations avant que ce texte soit réexaminé à la réunion mixte.

Confirmation de la présidence du Comité

246. Conformément à l'Article IX.10 de son Règlement intérieur, la Commission confirme que le Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique continuera à assumer la présidence du Codex sur les fruits et légumes traités.

PARTIE X

LA NOTION DE NORME GENERALE

247. La Commission a de nouveau examiné la notion de norme générale dont elle avait été saisie à sa septième session (paragraphes 132-135 du rapport) et a pris connaissance du document ALINORM 71/27 contenant un rapport préparé par le Secrétariat en collaboration avec le Royaume-Uni.

248. Le délégué du Royaume-Uni a rappelé les travaux précédemment accomplis dans ce domaine par des membres de la Commission et, en particulier, la nature et l'ampleur des observations des gouvernements. A son avis, il serait bon que la rédaction détaillée de dispositions appropriées soit examinée à la prochaine session de la Commission, éventuellement par un groupe de travail, en particulier si le Comité du Codex sur les principes généraux ne doit pas se réunir dans un proche avenir. En tout état de cause, la Commission devrait essayer

de décider à sa prochaine session s'il convient d'incorporer un texte dans une norme générale ou de le faire figurer autrement dans le Codex sous forme, par exemple, de déclaration dans les Principes généraux. Une autre solution serait la suivante: en temps opportun et sur avis de son Comité exécutif, la Commission pourrait envisager de soumettre la question au Comité du Codex sur les Principes généraux.

249. Pour faciliter les débats, le Royaume-Uni a offert de préparer un document de travail à soumettre aux gouvernements. La Commission accepte la procédure proposée; dans l'intervalle, le statu quo sera maintenu au sujet du texte figurant dans le document ALINORM 71/27.

CALENDRIER PROVISOIRE PROPOSE POUR LES REUNIONS CODEX EN 1972-75

250. La Commission a examiné le calendrier provisoire proposé pour les réunions Codex en 1972-75, qui avait été établi par le Secrétariat en réponse à une demande formulée par la Commission à sa septième session. La Commission prend note des observations du Comité exécutif sur le calendrier proposé qui figurent dans les paragraphes 24 et 25 du document ALINORM 71/4.

251. La Commission note que les sessions d'un certain nombre d'organes subsidiaires de la Commission ne sont pas incluses dans le calendrier proposé, car on peut supposer que le programme actuel de travail de ces organes sera achevé dans un proche avenir. Ainsi en est-il sans doute, du Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat. La Commission note également qu'il n'est pas prévu de session du Comité de coordination pour l'Europe avant juillet 1974. Il ne s'agit là que d'une proposition provisoire qui ne préjuge en rien des arrangements à prendre avec le nouveau Coordonnateur qui sera désigné à la neuvième session de la Commission.

252. Les délégués de l'Autriche et de la Pologne ont exprimé l'avis que le Comité de coordination pour l'Europe devrait, dans la mesure du possible, se réunir chaque année. Le délégué du Canada, appuyé par d'autres délégués, a estimé que l'on pourrait envisager pour la période biennale 1973-74 une certaine réduction de la fréquence des réunions du Comité du lait et des produits laitiers, ainsi que du Groupe d'experts des jus de fruits. Le délégué du Canada a proposé que pour chacun de ces comités, il ne soit organisé qu'une seule réunion au cours de cette période.

253. La Commission note en outre qu'aucune session du Comité du Codex sur les principes généraux n'est prévue dans le calendrier proposé, étant entendu qu'au cas où une session de ce comité s'avérerait nécessaire, le Secrétariat prendrait contact avec le Gouvernement français en l'invitant à réunir le Comité.

254. Le délégué du Nigeria a déclaré que, compte tenu des discussions concernant les besoins en matière de normes alimentaires en Afrique, le Secrétariat devrait prévoir des dispositions pour organiser en 1974-75 les réunions du futur Comité de coordination pour l'Afrique, au cas où celui-ci serait effectivement créé. Le délégué des Etats-Unis d'Amérique a attiré l'attention sur l'observation faite par le Comité exécutif et reproduite au paragraphe 25 du rapport de sa dix-septième session, à savoir que "l'intervalle entre les sessions de la Commission devrait être tel que cette dernière ait la possibilité d'examiner de manière satisfaisante l'état d'avancement des travaux de ses organes subsidiaires et de mettre des normes définitivement au point". En conséquence, le délégué des Etats-Unis a estimé qu'il existait de solides arguments pour continuer à tenir des sessions de la Commission à peu près chaque année et que cette fréquence devrait être considérée comme une norme dont il n'y aurait lieu de s'écarter que dans des circonstances exceptionnelles, par exemple si des considérations budgétaires ou un surcroît de travail de la Commission l'exigeaient.

255. La Commission approuve en principe, à la lumière des recommandations du Comité exécutif, le calendrier et la fréquence des sessions de la Commission proposés pour la période allant de 1972 à 1975, sous réserve des modifications que le Secrétariat pourrait être amené à faire en consultation avec les gouvernements hôtes des comités du Codex.

Réponses des gouvernements hôtes au sujet de la prestation de services en espagnol aux sessions des comités du Codex

256. A sa septième session, la Commission avait invité les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS à écrire aux gouvernements hôtes des comités du Codex pour souligner la nécessité de fournir au moins, pour les sessions de ces comités, des services d'interprétation simultanée en espagnol et dans les deux autres langues de la Commission (anglais et français) et, si possible, d'autres prestations. Les réponses reçues à ce sujet figurent dans les documents ALINORM 71/9 et ALINORM 71/9 Add. 1. Il en ressort que les gouvernements hôtes ont accueilli avec bienveillance les vœux des pays hispanophones, mais que la plupart d'entre eux ont signalé les difficultés d'ordre pratique et financier que soulève l'emploi souhaité de l'espagnol. La Suisse, le Canada et le Royaume-Uni ont indiqué qu'ils étaient prêts à ajouter des prestations pour la langue espagnole à celles qu'ils assurent actuellement pour les autres langues mais, dans le cas du Canada, qui est le pays hôte du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, cette offre restait cependant sujette à l'approbation du Bureau du Trésor du Canada. La Suisse est également disposée à assurer les services d'interprétation simultanée en espagnol et à partir de l'espagnol, à la condition que deux délégations de pays hispanophones, au minimum, aient exprimé leur intention de participer à une session de comité. Pour lui donner le temps de recruter des interprètes, la Suisse a demandé que les pays hispanophones informent le Secrétariat au moins deux mois à l'avance de leur intention de participer à une session. Au Royaume-Uni, il a été d'usage jusqu'ici d'assurer des services d'interprétation simultanée en espagnol pour les réunions des Comités du Codex sur les sucres et sur les graisses et huiles lorsque des pays hispanophones en faisaient la demande. Le Royaume-Uni a confirmé qu'il était disposé, en principe, à poursuivre cette pratique et, comme par le passé, à prendre les dépenses à sa charge. Tout en estimant que la prestation de services en espagnol doit être laissée à la discrétion de chaque gouvernement hôte, le Royaume-Uni a indiqué qu'il était disposé à assurer l'interprétation simultanée en espagnol, mais qu'il ne pourrait pas se charger de fournir en espagnol le texte des projets de rapport des sessions pour les comités dont il est l'hôte.

257. Au cours des débats, le délégué de l'Argentine a saisi la Commission d'un mémorandum concernant l'emploi de la langue espagnole dans les comités du Codex, document qui est reproduit dans l'Annexe III du présent rapport. Ce mémorandum a été appuyé par les délégués des pays hispanophones et par le délégué du Brésil, mais les délégués de quelques pays hôtes ont estimé qu'il était difficile d'en accepter les termes. Ils ont souligné que le Règlement intérieur faisait aux pays hôtes une obligation de fournir des services linguistiques au minimum dans deux langues de travail de la Commission et qu'en imposant des obligations supplémentaires à cet égard, on modifierait le sens de l'article XII.4 du Règlement intérieur de la Commission. Les délégués de quelques pays hôtes ont signalé qu'ils avaient déjà offert certains services en langue espagnole au cours de l'année écoulée pour répondre à des besoins particuliers lors de réunions de comités accueillis par leurs pays.

258. Au cours de la session, la Commission a établi un petit groupe de travail qu'elle charge d'examiner la question plus à fond et de lui faire rapport sur ses conclusions. Ce groupe de travail, dont le Président de la Commission assurait la présidence, se composait de membres des délégations de l'Argentine, du Danemark, de l'Irlande, des Etats-Unis d'Amérique et du Royaume-Uni. Il a formulé les recommandations dont le texte est reproduit ci-après.

"Emploi de la langue espagnole dans les comités du Codex

La Commission prend note des progrès actuellement accomplis et se déclare sûre que les pays hôtes faciliteront, dans toute la mesure du possible, l'introduction de la langue espagnole dans tous les comités qui ne l'utilisent pas encore et aux travaux desquels - selon les renseignements disponibles - est prévue la participation de délégations hispanophones; la Commission invite notamment ces pays à fournir des services d'interprétation simultanée en espagnol.

La Commission demande aux Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS, pour ce qui est de l'interprétation aussi bien que de la traduction, d'accorder leur assistance aux pays hôtes, tout spécialement à ceux dont la langue nationale n'est pas une des langues de travail.

La Commission invite en particulier le Secrétariat à assurer en temps utile la traduction en espagnol, l'impression et la distribution aux pays hispanophones de tous les "avant-projets de normes" et "projets de normes" dont sont appelés à traiter les comités qui ne disposeraient pas autrement de documents de travail rédigés en espagnol.

La Commission invite le Comité exécutif à suivre les progrès accomplis dans le sens indiqué ci-dessus."

259. La recommandation précitée a été approuvée par la Commission, mais les délégués des Pays-Bas et de la Norvège ont réservé leur position et ont appelé l'attention de la Commission sur les réponses déjà envoyées par leurs gouvernements respectifs, qui sont reproduites dans le document ALINORM 71/9.

260. Le délégué de l'Argentine a rappelé que devant le groupe de travail établi par le Président, elle avait déclaré ne pouvoir accepter le texte approuvé par le groupe que si celui-ci était adopté à l'unanimité par les membres de la Commission. A son avis, en effet, ce texte ne répond pas intégralement à la juste demande des pays hispanophones, notamment en ce qui concerne l'interprétation simultanée en langue espagnole. C'est pourquoi, étant donné les réserves formulées par les délégués de la Norvège et des Pays-Bas, le délégué de l'Argentine a déclaré que, tout en reconnaissant que le texte précité marquait un progrès du point de vue de la traduction des documents, il regrettait de devoir lui retirer son approbation et se réservait la possibilité de donner à cette question toute suite qu'il jugerait opportune.

AUTRES QUESTIONS

Activités futures

261. Se référant aux paragraphes 216-227 du rapport de la septième session de la Commission (ALINORM 70/43), le délégué de l'Inde a demandé quel était le dernier état d'avancement des sujets sur lesquels le Secrétariat avait été invité à entreprendre des études de base. La Commission note que le Secrétariat met au point un document intitulé "Le café et le consommateur - Normes et règlements" en tenant compte des observations des gouvernements et que cette étude pourra sans doute lui être soumise à sa neuvième session. Des travaux ont été entrepris sur les légumineuses à grains et les céréales, et l'on procède actuellement au rassemblement de données sur d'autres boissons stimulantes. La Commission décide que ces études lui seront soumises lorsque le Comité exécutif le jugera approprié. Le délégué de l'Inde a également soulevé la question des condiments et des épices. La Commission note que le Secrétariat attend l'achèvement des travaux entrepris par l'ISO dans ce domaine.

PARTIE XI

Hommage à MM. J. L. Harvey (Etats-Unis) et F. L. Southerland (Etats-Unis)

262. La Commission a été informée du décès de M. J. L. Harvey (Etats-Unis), premier Président de la Commission. Elle a également appris le décès de M. F. L. Southerland (Etats-Unis), Président du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités. Le Président a rappelé le concours précieux que MM. Harvey et Southerland ont apporté à la Commission depuis sa création. La Commission observe une minute de silence en mémoire de MM. Harvey et Southerland.

LIST OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

MEMBERS OF THE COMMISSION
MEMBRES DE LA COMMISSION
MIEMBROS DE LA COMISION

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

M. Hamadache
Directeur de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture et de la
Réforme agraire
7, Bd. Colonel Amirouche
Alger

O. Benmahdjoub
Président Directeur général de la
Société nationale de Conserveries
algériennes
Ministère de l'Industrie
87, rue Didouche Mourad
Alger

A. Vignote
Chef de Service Laboratoire de la
Société nationale de Conserveries
algériennes
Ministère de l'Industrie
87, rue Didouche Mourad
Alger

M. Sekaoui
Inspecteur de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture et de la
Réforme agraire
7, Bd. Colonel Amirouche
Alger

ARGENTINA
ARGENTINE

Ing. J.H. Piazza
Coordinador General del Codex
Alimentarius
Secretaría de Comercio Exterior
Diagonal Julio A. Roca 651 - 5^o Piso
Buenos Aires

AUSTRALIA
AUSTRALIE

I.H. Smith
Assistant Secretary
Department of Primary Industry
Canberra A.C.T.

Dr. C.J. Cummins
Director-General of Public Health
Department of Public Health
9-13 Young St.
Sydney N.S.W.

W.C.K. Hammer
Executive Officer
Department of Primary Industry
Canberra A.C.T.

F.H. Reuter
University of Ghana
Legon, Accra (Ghana)

Dr. D.B. Travers
Assistant Director-General
Department of Health
Canberra A.C.T.

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. R. Wildner
Chairman of the Coordinating Committee
for Europe of the FAO/WHO Codex
Alimentarius Commission
Federal Ministry of Social Affairs
Regierungsgebäude
Vienna 1

Dr. D. Benda
Commissioner, Federal Ministry of Trade,
Commerce and Industry
Stubenring 1
A 1010 Vienna

* The Heads of Delegations are listed first; Alternates, Advisers, and Consultants are listed in alphabetical order.

Les chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.

Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

AUSTRIA (contd.)

Dr. L. Blaschek
Federal Chamber of Commerce
Stubenring 12
A1010 Vienna

Dr. H. Ettl
Ministerialrat
Federal Ministry of Social Affairs
Stubenring 1
A1010 Vienna

G. Paral
Head of Department 41 a)
Federal Ministry of Social Affairs
Stubenring 1
A1010 Vienna

Prof. Dr. O. Praendl
College of Veterinary Medicine
Linke Bahngasse 11
A1030 Vienna

Dr. R. Seuchs
Director
Federal Ministry of Agriculture and
Forestry
Stubenring 1
A1010 Vienna

Dr. H. Woidich
Lebensmittelversuchsanstalt
Blaasstrasse 29
A 1190 Vienna

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

J.P. van Bellinghen
Représentant permanent de la Belgique
auprès de l'Office des Nations Unies
et des Institutions spécialisées
à Genève
Genève (Suisse)

T.D. Biebaut
Secrétaire d'Administration auprès du
Ministère des Affaires économiques
1040 Bruxelles

M.P.V. Fondu
Fédération des Industries
alimentaires belges
Borrewaterstraat
Merksem NV UNION

C.M.L. Kestens
Inspecteur - Chef de Service
Ministère de la Santé publique et
de la Famille
Centre administratif de l'Etat
Quartier Vésale
1010 Bruxelles

BELGIUM (contd.)

Dr. P. Lenelle
Inspecteur en Chef - Directeur
Inspection du Commerce des Viandes
Ministère de la Santé publique et de
la Famille
Quartier Vésale
1010 Bruxelles

J.L. Verlinden
Ingénieur principal - Chef de Service
Ministère de l'Agriculture
10, rue du Méridien
Bruxelles

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

A. de Azevedo Silva
Head of Milk and Derivatives Sector of
Ministry of Agriculture
Brasilia

J.G. Marques Porto
Second Secretary of Embassy
Permanent Mission of Brazil to the
United Nations Office at Geneva
33, rue Carteret
Geneva (Switzerland)

BULGARIA
BULGARIE

H.A. Djorev
Chef de Département
Ministère du Commerce extérieur
Rue Sofiiska Comuna No. 12
Sofia

CANADA

Dr. D.G. Chapman
Director
Food Advisory Bureau
Food and Drug Directorate
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario

R. Bond
Chief of Inspection, Inspection Branch
Fisheries Service
Department of Environment
Sir Charles Tupper Bldg.
Ottawa, Ontario

E.P. Grant
Director
Fruit and Vegetable Division
Department of Agriculture
Ottawa, Ontario

CANADA (contd.)

R. Looye
Permanent Mission of Canada to the
UN Office at Geneva
10-A, avenue de Budé
Geneva (Switzerland)

Dr. D.M. Smith
Office for International Food
Standards
Food Advisory Bureau
Food and Drug Directorate
Department of National Health and
Welfare
Ottawa K1A 0L2, Ontario

H.W. Wagner
Chief, Food Division
Standards Branch
Department of Consumer and Corporate
Affairs
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario

CHINA
CHINE

Dr. R. Chung Tao Lee
Secretary General
Joint Commission on Rural
Reconstruction
37 Nanhai Road
Taipei, Taiwan

H. Cheng Cheng
Counsellor
National Health Administration
39, Chung Hsiao W. Road, Sec. I
Taipei, Taiwan

Teh-Shu Chu
Senior Food Technologist
National Bureau of Standards
Ministry of Economic Affairs
No. 1, 1st Street, pei Men Road
Tainan, Taiwan

Yen-chao Huang
Second Secretary
Permanent Mission of the Republic of
China to the UN Office and other
International Organizations at
Geneva
75, rue de Lyon
1211 Geneva 13 (Switzerland)

Yung-Hua Huang
Deputy Director
Board of Foreign Trade
Ministry of Economic Affairs
Taipei, Taiwan

Shiu Lee
Senior Food Technologist
Joint Commission on Rural
Reconstruction
37, Nanhai Road
Taipei, Taiwan

CUBA

Dr. Armando Paradoa Alvarez
Jefe del Grupo de Nutrición et Higiene
de los Alimentos
Instituto Nacional de Higiene
Infanta y Crucero
La Habana

Ing. M. Fernández Clúa
Jefe, Departamento Normas y Control
de Calidad
Ministerio Industria Alimenticia
Ave. Roncho Boyeros Km 3½
La Habana

J. Iduate
Jefe, Oficina de Normas Técnicas
Ministerio de Comercio Exterior
Infanta 16
La Habana

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

A. Burger
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture and Food
Tesnov 65
Praha 1

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

E. Mortensen
Head of Division
Ministry of Agriculture
Slotsholmsgade 10
DK-1216 Copenhagen K

K. Andreasen
Agricultural Council
Axeltorv 3
DK-1609 Copenhagen

Mrs. A. Brincker
Food Technologist
Danish Meat Products Laboratory
Hovtizevej 13
DK-2000 Copenhagen F

Dr. V. Enggaard
Acting Director
Danish Meat Products Laboratory
Hovtizevej 13
DK-2000 Copenhagen F

Dr. S.C. Hansen
Head of Division
National Food Institute
19 Mørkhøj Bygade
DK-2860 Soborg

DENMARK (contd.)

P.F. Jensen
Director
Inspection Service for Fish Products
Ministry of Fisheries
Dronningens Tvaergade 21
DK-1302 Copenhagen K

M. Kondrup
Food Technologist
Chief of Secretariat
ISALESTA
H.C. Andersens Boulevard 10
DK-1553 Copenhagen V

P. Krarup
Acting Secretary to the Danish
Codex Committee
Ministry of Agriculture
Slotsholmsgade 10
DK-1216 Copenhagen K

ETHIOPIA
ETHIOPIE
ETIPIA

F. Biftu
Counselor
Ethiopian Mission
56, rue de Moillebeau
Geneva (Switzerland)

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

V. Aalto
Chief Inspector of Foods
Ministry of Commerce and Industry
Food Office
Unioninkatu 5
00130 Helsinki 13

Mrs. A.L. Koskinen
Inspector of Foods
Ministry of Commerce and Industry
Food Office
Unioninkatu 5
00130 Helsinki 13

FRANCE
FRANCIA

R. Souverain
Inspecteur général du Service de la
Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture
42 bis, rue de Bourgogne
Paris 7e

FRANCE (contd.)

Dr. L.A. Caillet
Sous-Direction de l'Hygiène publique
Ministère de la Santé publique
8, rue de la Tour-des-Dames
Paris 9ème

C. Castang
Inspecteur principal de la Répression
des Fraudes
Ministère de l'Agriculture
42 bis, rue de Bourgogne
Paris 7ème

Prof. Dr. C. Flachet
Ecole nationale vétérinaire de Lyon
2, quai Chauveau
Lyon 9ème

G.L. Jumel
Association nationale des Industries
alimentaires (ANIA)
3, rue de Logelbach
Paris 17ème

G. Weill *
Secrétaire général du Comité
interministériel de l'Alimentation
et de l'Agriculture
Ministère de l'Agriculture
78, rue de Varenne
Paris 7ème

GERMANY, FED. REP. OF
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

Mrs. H. Elstner
Ministerialdirektor
Federal Ministry for Youth, Family
and Health
Deutschherrenstrasse 87
D53 Bonn-Bad Godesberg

Dr. D. Eckert
Ministerialrat
Federal Ministry for Youth, Family
and Health
Deutschherrenstrasse 87
D53 Bonn-Bad Godesberg

G. Klein
Hauptgeschäftsführer
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Am Hofgarten 16
53 Bonn 1

* Chairman of the Commission
Président de la Commission
Presidente de la Comisión

GERMANY, FED.REP. OF (contd.)

Dr. Elizabeth Lünenbürger
Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher-
verbände
Provinzialstr. 89/93
Bonn-Lengsdorf

Hans P. Mollenhauer
Ministerialrat
Federal Ministry for Youth, Family
and Health
Deutschherrenstrasse 87
D53 Bonn-Bad Godesberg

J. Panek
Ministerialrat
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
53 Bonn

Dr. F. Schulte
Ministerialrat
Federal Ministry for Youth, Family
and Health
Deutschherrenstr. 87
D53 Bonn-Bad Godesberg

Dr. W. Schultheiss
Geschäftsführer - Advisory
6146 Alsbach
Schlosstr. 5

Dr. H.B. Tolkmitt
Dammtorwall 15
2 Hamburg 36

GHANA

Dr. N.A. de Heer
Medical Nutritionist
Ministry of Health
Nutrition Division
P.O. Box M 78
Accra

P.Y. Ahiabor
Government Chemist
Government Chemical Laboratories
P.O. Box 525
Accra

K.K. Eyeson
Research Officer (Food Analysis)
Food Research Institute
P.O. Box M 20
Accra

A.A. Laryea
Chief Agricultural Officer
Ministry of Agriculture
P.O. Box M 37
Accra

GHANA (contd.)

F.J. Tekyi
General Manager
Cannery Division (GIHOC)
Nsawam, Accra

GREECE
GRECE
GRECIA

Georges Eliopoulos
Chimiste, Laboratoire général de l'Etat
16, rue An. Tsocha
Athens (606)

E. Mastpandreou
Agronome-Chemist
Ministry of Agriculture
Plant Protection Service
Department of Pesticides
Achoutnon 2
Athens

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

A. Miklovicz
Director
Ministry of Food and Agriculture
P.O. Box 8
Budapest 55

Mrs. Anna Sandor
Chemical Engineer
Hungarian Office for Standardization
Ullői-ut 25
Budapest IX

J. Szilágyi
Chief of Section
Ministry of Food and Agriculture
Kossuth L. ter.11
Budapest V

INDIA
INDE

C.N. Modawal
Director of Quality Control and Inspection
Ministry of Foreign Trade
Government of India
New Delhi

D.S. Chadha
Assistant Secretary in charge of
Prevention of Food Adulteration
Office of the Directorate General
of Health Services
Government of India
New Delhi

IRAQ
IRAK

H. Al-Obaidi
Technical Director
Dairy Administration
Baghdad

F. Sukkar
Chief Specialist
Iraqi Organization for Standards
Baghdad

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

P. Griffin
Principal Officer
Department of Agriculture and
Fisheries
Upper Merrion Street
Dublin 2

P.A. Barry
Higher Executive Officer
Department of Agriculture and
Fisheries
Upper Merrion Street
Dublin 2

J.F. Brown
Director, Food Sector
Confederation of Irish Industry
28 Fitzwilliam Place
Dublin 6

Dr. J.H. Walsh
Medical Inspector
Department of Health
Custom House
Dublin 1

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Calisto Zambrano
Secrétaire général du Comité national
italien du Codex Alimentarius
Ministère de l'Agriculture et des
Forêts
Via Sallustiana 10
Rome

A. Agujari
Delegato Ministero Agricoltura
Direzione per l'Alimentazione
Via Savoia 78
Rome

Dr. Salvatore Annunziata
Ministère de la Santé
Piazza Marconi. 25
Rome

ITALY (contd.)

C. Antognelli
Directeur des Recherches nutritionnelles
I.B.P.
Perugia

Dr. G.P. Borasio
Director
Plasmon S.p.A.
Via Moscona 46/9
Milan

C. Carola
V. Directeur
Stazione sperimentale olii e grassi
Piazza Leonardo da Vinci 3
Milan

D. Chieli
Secrétaire général
I.B.P.
Perugia

G. Dall'Aglio
Assistente Chimico
Stazione Sperimentale Industria-Conserve
Ministerio Industria
V. Tanara 33
Parma

Dr. A. Di Muccio
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
Rome

G. Gianni
Ass. It. Ind. Prodotti Alimentari
Via P. Verri 8
Milan

G. Luft
Dirigente d'Azienda
c/o Unilever
Via N. Bonnet 10
Milan 20135

A. Mariani
Director of the Laboratory of
Physiology
Istituto Nazionale della Nutrizione
Città Universitaria
Rome

Dr. R. Maroncelli
Confindustria
Piazza Venezia 11
Rome

F. Massa
Direttore A.I.I.P.A.
Via Pietro Verri 8
Milan

ITALY (contd.)

Dr. F.P. Perna
Funzionario (Direttore di
Sezione)
Ministero Marina Mercantile
Direzione Generale Pesca Marittima
Viale Asia
00144 Rome

M. Pompili
Confindustria
V. Fleming 122
Rome

F. Sofia
Ministère de la Santé publique
Piazza Marconi 25
Rome

Prof. E. Tiscornia
Professore Università
Istituto Chimica Farmaceutica
Viale Benedetto XV/3
Genova

Dr. S. Valvassori
Federvini
c/o Comitato Studio Bevande
Aromatizzate
V. San Secondo 67
Turin

JAPAN
JAPON

K. Ando
Minister and Permanent
Representative of Japan to FAO
Embassy of Japan
Rome (Italy)

Y. Furusawa
Assistant Director
Food Sanitation Division
Environmental Sanitation Bureau
Ministry of Health and Welfare
Tokyo

T. Imai
Fishery Products Division
Fisheries Agency
Ministry of Agriculture and Forestry
2-1-2 Kasumigaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo

A. Ishii
Assistant Director, Resources
Division
Planning Bureau
Science and Technology Agency
1094 Kiheicho Kodaira-City
Tokyo

JAPAN (contd.)

Y. Kawai
Assistant Director
Premium and Representation Division
The Fair Trade Commission
Prime Minister's Office
Tokyo

Y. Sato
Consumers Economy Division
Business Enterprise and Marketing
Department
Economic Affairs Bureau
Ministry of Agriculture and
Forestry
2-1-2 Kasumigaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo

O. Watanabe
Second Secretary
Permanent Mission of Japan to the UN
Office at Geneva
10, ave. de Budé
Geneva (Switzerland)

KUWAIT
KOWEIT

Ali-A. Saleh Faras
Food Section
Municipality of Kuwait
Kuwait

MADAGASCAR

R. Ratsifandrihamanana
Directeur du Laboratoire Central du
Conditionnement de Madagascar
Tananarive

MEXICO
MEXIQUE

J.M. Alcalá
Director General de Normas
Secretaría de Industria y Comercio
Av. Cuauhtemoc 80
México D.F.

J.A. Chávez Sandoval
Secretaría de Agricultura y Ganadería
Comisión Nacional de Fruticultura
Rio Pott 39, Col. Cuauhtemoc
México D.F.

R. Delgado-Carmona
Comisión Consultivo de Normalización
de Productos Alimenticios
Monte Albán 569
México D.F.

MEXICO (contd.)

G. Laveaga Aguilar
Sub-Director de Normas
Secretaría de Industria y Comercio
Av. Cuauhtemoc 80
México D.F.

R. Michel
Comité Normalización de Bebidas
Vallarta 1149-206
México D.F.

Dr. E. Méndez
Chairman, Food Standards Committee
of Mexico
Fries and Fries Mexico
162 Chicago Street
Mexico City

Dr. W.F. Millán
Secretaría de Agricultura y Ganadería
Águiles Serdán 28 - 4^o Piso
México D.F.

E.E. Mora
Secretaría de Agricultura
Comisión Nacional de Fruticultura
Escuela Nacional de Agricultura
Comisión Mexicana del Codex
Alimentarius
Departamento de Industrias Agrícolas
Chapingo
México

R. Rodríguez
Subsecretaría de Pesca
Secretaría de Industria y Comercio
Victor Hugo 80-4
Mexico City

R. Sánchez Lara
Sub-Director General
Alimentos y Bebidas
Secretaría de Salubridad y Asistencia
Reforma 503 - 4^o piso
México

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

Ing. A. Janah
Chargé du Bureau de la Réglementation
et de Technologie - Service des
Fraudes
Ministère de l'Agriculture
Rabat

M. Amane
Chef du Service du Génie rural
Ministère de l'Agriculture
Rabat

MOROCCO (contd.)

M.P. Couvé
Office de Commercialisation
d'Exportation O.C.E.
Avenue des Forces armées royales
Casablanca

Dr. M. Mouslifi
Directeur des Abattoirs Municipaux de
Rabat
Direction des Services Vétérinaires
et de l'Elevage
Ministère de l'Agriculture
Rabat

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. G.F. Wilmink
Cabinet Adviser
Ministry of Agriculture and Fisheries
1 v.d. Boschstraat 4
The Hague

Dr. P.H. Berben
Foods Inspectorate
Ministry of Public Health
Dr. Reyersstraat 10
Leidschendam

Dr. C. Nieman
172 Joh. Verhulststraat
Amsterdam

M.J.M. Osse
Department of Industries and Inter-
national Trade
Ministry of Agriculture and Fisheries
1 v.d. Boschstraat 4
The Hague

Prof. Dr. W. Pilnik
5 D. Boeslaan
Wageningen

Dr. L.J. Schippers
Hoofdproduktschap Akkerbouw
Stadhoudersplantsoen 12
The Hague

G. Ter Haseborg
Secretary, Netherlands Federation of
Industries
Prinses Beatrixlaan 5
s'Gravenhage

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

G.J. Batten
Agricultural Adviser
New Zealand High Commission
Haymarket
London S.W.1. (U.K.)

Dr. A. Ginsberg
Veterinary Adviser (Meat Hygiene)
New Zealand High Commission
Haymarket
London S.W.1. (U.K.)

I. Willis
Inspector of Dairy Products
NZ Department of Agriculture
St. Olaf House
Tooley Street
London SE1 2PG (U.K.)

E.R. Woods
Second Secretary
New Zealand Embassy
Rome (Italy)

NIGERIA

D. Akoh
Acting Federal Government Chemist
Chemistry Division
Federal Ministry of Health
PMB 12525
Lagos

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Prof. Dr. A. Skulberg
Member of Parliament
Stortinget
Oslo-Dep.
Oslo 1.

Dr. O. Braekkan
Government Vitamin Laboratory
P.O. Box 187
Bergen

P. Haram
Counsellor
Ministry of Fisheries
Oslo-Dep.
Oslo 1

NORWAY (contd.)

C.F. Kolderup
Director, Norwegian Canners' Association
P.O. Box 327
4001 Stavanger

A. Löchen
Secretary-General
National Nutrition Council
Box 8139
Oslo-Dep.
Oslo 1

J. Race
Chief of Section
Norwegian Codex Alimentarius Council
P.O. Box 8139
Oslo-Dep.
Oslo 1

K. Rongstad
Counsellor
Directorate of Health
Ministry for Social Affairs
Oslo-Dep.
Oslo 1

PERU
PEROU

Ing. R. Porras Sánchez
Asesor de la Oficina de Cooperación
Técnica y Económica del Ministerio
de Pesquería
Ministerio de Pesquería
Lord Cokchrane 351
Lima

Ing. S. Leo Farje
Gerente Técnico de la Empresa Pública
de Certificaciones Pesqueras del Perú
Ministerio de Pesquería
Lord Cokchrane 351
Lima

Ing. E. Vidal Vidal
Miembro de la Comisión Técnica de
Supervisión del Estudio Integral de
la Pesca para el Consumo Humano
Ministerio de Pesquería
Lord Cokchrane 351
Lima

PHILIPPINES
FILIPINAS

F. Rosal
First Secretary, Permanent Mission of
the Philippines to the UN Office at
Geneva
72, rue de Lausanne
Geneva (Switzerland)

POLAND
POLOGNE
POLONIA

J. Kuziemski
Director, Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

Dr. F. Morawski
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

Prof. Dr. M. Nikonorow
Head, Department of Food Research
State Institute of Hygiene
Chocimska 24
Warsaw

Dr. H. Sadowska
Head of Food Hygiene Department
Ministry of Health
Miodowa 15
Warsaw

PORTUGAL

F.A. Alcântara-Carreira
Comité national de la FAO
Ministère du Commerce extérieur
Lisbon

S.J.G. Fernandes
Direction générale des Services
agricoles
Place du Commerce
Lisbon

Dr. J. Oliveira de Silva Jansen
Inspecteur général des Produits
agricoles et industriels
Avenue de Berne 1
Lisbon

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Dr. A. Qutub
Director, Standards and Metrology
Ministry of Commerce and Industry
Riyadh

SENEGAL

Mme. M-Th. Basse
Directeur de l'Institut de Technologie
alimentaire
B.P. 2765 Hann
Dakar

Dr. T. N'Doye
Ministère de la Santé publique et
des Affaires sociales
Dakar

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Ing. J. Carballo
Vocal de la Subcomisión de Expertos del
Código Alimentarius Español
Avenida Puerta Hierro S/N
Instituto Investigaciones Agronómicas
Madrid 3

Dr. C. Barros
Vocal de la Subcomisión de Expertos del
Código Alimentarius Español
Serrano 150
Madrid

Ing. R. Fornas García
Dirección General de Industrias
Textiles, Alimentarias y Diversas
Ministerio de Industria
Madrid 6

A. Giménez Cuende
Inspector Jefe, Soivre-Seville
Asunción 8
Sevilla

Dr. M. Rodríguez-Rebollo
Jefe "de Industrias Pecuarias"
Ministerio de Agricultura
Pº Infanta Isabel, 1
Madrid 6

Dr. J. Royo-Iranzo
Instituto de la Grasa
Calle Alvaro de Bazán 3
Valencia

I. Unceta
Jefe de Industrias Agrícolas de la
Subdirección de Industrias Agrarias
Ministerio de Agricultura
Calle Infanta Isabel, 1
Madrid 6

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

G. Björkman
Director General
National Veterinary Board
Fack S-10360
Stockholm 3

O. Ågren
Head of Codex Section
National Veterinary Board
Fack S-10360
Stockholm 3

Bengt Augustinsson
Secretary to the Supreme Administrative
Court
Ministry of Agriculture
Fack S-10310
Stockholm 2

T. Petrelius
Veterinary Counsellor
Aug.w.v. 8
18231 Danderyd

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

J. Ruffy
Président du Comité national suisse
du Codex Alimentarius
Haslerstrasse 16
3008 Berne

Dr. W. Hausheer
Société suisse pour l'Industrie
chimique
c/o F. Hoffmann-La Roche
124 Grenzacherstrasse
4002 Basel

Prof. Dr. O. Högl
Grüneckweg 12
3000 Berne

Dr. H. Liebster
Head of Department
CIBA-GEIGY (Agrochem Div.)
49 Unterer Zielweg
Basel-Arlesheim

Dr. E. Matthey
Sous-Directeur
Service Fédéral de l'Hygiène
publique
Haslerstrasse 16
3008 Berne

SWITZERLAND (contd.)

Prof. Dr. H. Mohler
Oskar Biderstrasse 10
8057 Zurich

H.U. Pfister
Chef de Section
Régie fédérale des alcools
Länggasstrasse 31
3000 Berne

Dr. G.R. Schubiger
SATPN
Case Postale 88
1814 La Tour-de-Peilz

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Prof. Y. Bunnag
Under Secretary of State
Ministry of Industry
Rama VI Street
Bangkok

Prof. A. Bhumiratana
Director, Institute of Food
Research and Product Development
Kasetsart University
P.O. Box 4-170
Bangkok 4

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

M. Demiröz
Attaché commercial
Mission permanente de la Turquie
auprès de l'Office des Nations
Unies et des autres Organisations
internationales en Suisse
56 rue de Moillebeau
Geneva (Switzerland)

UNITED ARAB REPUBLIC
REPUBLIQUE ARABE UNIE
REPUBLICA ARABE UNIDA

Dr. I.A. Abdou
Under Secretary of Health and
Director of the National Nutrition
Institute
16 Kasr El-Ainy Street
Cairo

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

C.D.E. Keeling
Under Secretary (Food Policy)
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Whitehall Place
London S.W.1.

Dr. R.J.L. Allen
Food Manufacturers' Federation
4 Lygon Place
London S.W.1.

R.B. Beedham
Smedleys Limited
Lynn Road
Wisbech
Cambridge

L.C.J. Brett
Unilever House
Blackfriars
London E.C.4.

Dr. G. Elton
Chief Scientific Adviser (Food)
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1.

L.G. Hanson
Principal, Food Standards Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1.

H.R. Hinton
Director, Fruit and Vegetable
Preservation Research Association
Chipping Campden, Glos.

Arthur W. Hubbard
Superintendent, Food and Nutrition
Division
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford St.
London S.E.1.

B. Larkey
National Association of Frozen Food
Producers (U.K.)
c/o Birds Eye Foods Ltd.
Station Avenue
Walton-on-Thames
Surrey

UNITED KINGDOM (contd.)

F.J. Lawton
Director-General
Food Manufacturers' Federation
4 Lygon Place
Ebury Street
London S.W.1.

D.L. Orme
Senior Executive Officer, Food
Standards Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1.

W.T. Watkins
Schweppes (Home) Ltd.
Research Laboratories
Garrick Road
Hendon
London N.W.9.

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

G.R. Grange
Deputy Administrator
Marketing Services
Consumer and Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington D.C. 20250

L.M. Beacham
Acting Deputy Director
Office of Products Technology
Bureau of Foods
Food and Drug Administration
US Department of Health, Education
and Welfare
Room 6013, FB-8, 200 "C" Street, S.W.
Washington D.C. 20204

E. Binkerd
Vice-President
Armour and Co.
801 W 22 Street
Oakbrook, Illinois 60521

James R. Brooker
National Marine Fisheries Service/NOAA
US Department of Commerce
1801 N. Moore Street
Arlington, Virginia 22209

Dr. C.M.B. Gooding
American Oil Chemists' Society
785 Lamberts Mill Road
Westfield, New Jersey 07090

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

Dr. R.W. Harkins
Director, Scientific Affairs
Grocery Manufacturers of America
1425 K Street, N.W.
Washington D.C. 20005

M.M. Hoover
Manufacturing Chemists Association
1825 Connecticut Avenue, N.W.
Washington D.C. 20009

T.B. House
President
American Frozen Food Institute
919 18th Street, N.W.
Washington D.C. 20006

P.M. Karl
CPC International Inc.
International Plaza
Englewood Cliffs, New Jersey 07632

E.F. Kimbrell
Livestock Division
Consumer and Marketing Service
US Department of Agriculture
Washington D.C. 20250

R.C. Liebenow
President
Corn Refiners Association, Inc.
1001 Connecticut Avenue, N.W.
Washington D.C. 20036

L.K. Lobred
Director, International Trade Division
National Canners Association
1133 - 20th Street, N.W.
Washington D.C. 20036

Michael F. Markel
Markel, Hill and Byerley
Hunsey Building
Washington D.C. 20004

J.J. Mertens
Director, Overseas Department
National Canners Association
32 Oudaan
B-2000 Antwerp (Belgium)

D.M. Mounce
2222 First Avenue, N.E.
Cedar Rapids, Iowa 52402

A.H. Nagel
Coordinator of Food Standards
General Foods Corporation
Technical Centre
250 North Street
White Plains
New York 10625

UNITED STATES OF AMERICA (contd.)

L.L. Ramsey
Associate Director, Office of Compliance
Bureau of Foods
US Food and Drug Administration
200 C Street S.W.
Washington D.C. 20204

J.B. Stine
Vice-President, Regulatory Compliance
Kraft Foods
500 Peshtigo Court
Chicago, Illinois 60690

Dr. V. Wodicka
Director, Bureau of Foods
US Food and Drug Administration
200 C. Street S.W.
Washington D.C. 20204

URUGUAY

H. Gros Espiell
Embajador, Representante Permanente
ante la Oficina de las Naciones Unidas
en Ginebra
66, rue Rothschild
Geneva (Switzerland)

Prof. A.M. Dovat
Jefe del Departamento Técnico -
Laboratorio de Análisis y Ensayos
Ministerio de Industria y Comercio
Rincón 524
Montevideo

VENEZUELA

Dr. L.H. Vivas Ramírez
Médico Adjunto, Director de Salud
pública
Ministerio de Sanidad y Asistencia
Social
Centro Simón Bolívar
Caracas

Dr. M. Cols Paez
Jefe, Sección Registro Alimentos
Ministerio de Sanidad y Asistencia
Social
Centro Simón Bolívar
Caracas

N.R. Pino
Delegación Permanente de Venezuela
ante la Oficina de las Naciones
Unidas
100, rue du Rhône
Geneva (Switzerland)

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Dr. B. Briski
Chief, Food Additives Laboratory
48 Mose Pijade
Zagreb

Ing. M. Cvenkel
Kontroller Production "Kolinska"
Ljubljana - Streliska 29
Sr Slovenija

Dr. G. Niketic
Assistant Professor
Faculty of Agriculture
Nemanjina 6
Belgrad-Zemun

Prof. A. Ognjanović
Karadjordjev Trg 10
Zemun-Belgrade

YUGOSLAVIA (contd.)

M. Sipka
Professor
Cika Ljubina 16
Beograd

B. Stanko
Food Technologist
"Jugoriba" Export-Import
41000 Zagreb

Dr. S. Stošić
Inspecteur fédéral sanitaire pour
l'Hygiène et l'Alimentation
Rue Brankova 25
Beograd

Prof. Dr. B. Vajic
Polić-Kamova 69/1
51000 Rijeka

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

Dr. J.G. Boyazoglu
Agricultural Counsellor, Embassy
of South Africa in Paris
51 avenue Hoche
Paris 8ème (France)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

Mr. L.M. Beacham
Box 540, Benjamin Franklin
Washington D.C., U.S.A.

ARAB ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION
AND METROLOGY (ASMO)

Dr. M. Salama
Secretary General
11 Marshly Street
Zamalek, P.O. Box 690
Cairo
U.A.R.

ASSOCIATION DES INDUSTRIES DES ALIMENTS
DIETETIQUES DE LA CEE (IDACE)

Mr. E. de Linières
Secrétaire général
5, rue Hamelin
Paris XVIIe
France

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Mr. E. Gaerner
Administrateur principal
auprès du Secrétariat général du
Conseil des Communautés Européennes
200, rue de la Loi
1040 Bruxelles
Belgique

Dr. H. Steiger
Conseiller principal
auprès du Secrétariat général du
Conseil des Communautés Européennes
200, rue de la Loi
1040 Bruxelles
Belgique

Mr. D. Vignes
Conseiller au Service juridique
auprès du Secrétariat général du
Conseil des Communautés Européennes
2, rue Ravenstein
Bruxelles 1000
Belgique

Mr. M. Graf
Administrateur
auprès du Service général du
Conseil des Communautés Européennes
2, rue Ravenstein
Bruxelles 1000
Belgique

COUNCIL OF EUROPE (PARTIAL AGREEMENT)
(CE)

Miss G. Podestà
Administrateur
Division de l'Accord Partiel dans
le domaine social et de la santé
publique
67 Strasbourg
France

COMMISSION INTERNATIONALE DES INDUSTRIES
AGRICOLES ET ALIMENTAIRES (CIIA)

Mr. R.Y.L. Forestier
Secretary General
24, rue de Téhéran
Paris 8e
France

COMITE INTERNATIONALE PERMANENT DE LA
CONSERVE (CIPC)

Mr. G.L. Jumei
3, rue de Logelbach
Paris 17e
France

COCOA PRODUCERS ALLIANCE (COPAL)

Mr. D.S. Kanga
Deputy Secretary-General
Western House
8/10 Broad Street
P.O. Box 1718
Lagos
Nigeria

FEDERATION INTERNATIONALE DES PRODUCTEURS
DE JUS DE FRUITS (FIJU)

Mr. G. d'Eaubonne
Secretary General
10, Rue de Liège
Paris 9e
France

Mr. J.-P. Roclore
Vice-Président
de la Fédération des Jus de Fruits
Port Fluvial
71 - Macon
France

EUROPEAN FEDERATION OF IMPORTERS OF
DRIED FRUITS, PRESERVES, SPICES AND
HONEY (FRUCOM)

Mr. J.J. Mertens
Vice-Président
30 St. Amelbergalei
B-2120 Schoten
Belgium

INTER-AMERICAN BAR ASSOCIATION

Mr. L.I. Wood
President, The Food and Drug Law Institute
1200 Eighteenth Street, N.W.
Washington, D.C. 20036
U.S.A.

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF SEED
CRUSHERS (IASC)

Mr. L.C.J. Brett
Unilever House
London E.C.4
United Kingdom

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFGI)

Dr. R. Bauer
Secretary General
29, Passage International
B-1000 Bruxelles
Belgium

Mr. E.G. Rapp
Square Ambiorix, 20
B-1040 Bruxelles
Belgium

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS (IFMA)

Dr. F.W.M. Van der Weijden
Technical Adviser
Raamweg 44
The Hague
Netherlands

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS
UNIONS (IOCU)

Miss D.H. Grose
14 Buckingham Street
London W.C.2
United Kingdom

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE
FLAVOUR INDUSTRY

Dr. F. Grundschober
8 rue Charles Humbert
Geneva
Switzerland

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO)

Dr. N.N. Chopra
Technical Director
1 Rue de Varembe
Geneva
Switzerland

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ISO/TC 34)

Dr. M. Kocsis
Technical Director
Ullői út 25
Budapest IX
Hungary

OFFICE INTERNATIONAL DU CACAO ET DU
CHOCOLAT (OICC)

Dr. G.F. Schubiger
Président
Commission des Experts
Case Postale 88
1814 La Tour de Peilz
Switzerland

OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET
DU VIN (OIV)

Prof. P. Jaulmes
Professeur à la Faculté de pharmacie
de Montpellier
11, Rue Roquépine
75 Paris (8e)
France

UNION INTERNATIONALE DES SCIENCES DE
LA NUTRITION (UISN)

Prof. E.J. Bigwood
Université Libre de Bruxelles
39, Ave. F.-D. Roosevelt
1050 Bruxelles
Belgium

Mr. A. Gérard
Centre de recherches sur le droit de
l'Alimentation
Institut d'Etudes européennes
39, Ave. F.-D. Roosevelt
1050 Bruxelles
Belgium

UNION DES ASSOCIATION DE BOISSONS
GAZEUSES DES PAYS MEMBRES DE LA CEE
(UNESDA)

Mr. R. Delville
26, rue du Lombard
Bruxelles
Belgium

JOINT SECRETARIES
CO-SECRETARIES
COSECRETARIOS

Mr. G.O. Kermode
Chief, Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
00100 Rome (Italy)

Mr. H.J. McNally
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
00100 Rome (Italy)

Dr. J. Munn
Food Additives Unit
WHO
Avenue Appia
1211 Geneva 27 (Switzerland)

WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE L'OMS
PERSONAL DE LA OMS

Dr. F.C. Lu
Chief, Food Additives Unit
WHO
Geneva (Switzerland)

Dr. Z. Matyas
Food Hygienist, Veterinary
Public Health
WHO
Geneva (Switzerland)

Dr. S. Shubber
Legal Office
WHO
Geneva (Switzerland)

FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO

Dr. C. Jardin
Food Standards Programme
FAO
00100 Rome (Italy)

Mr. W.L. de Haas
Food Standards Programme
FAO
00100 Rome (Italy)

Dr. R.K. Malik
Nutrition Division
FAO
00100 Rome (Italy)

Dr. F. Winkelmann
Animal Production and Health Division
FAO
00100 Rome (Italy)

Mr. L.W. Jacobson
Food Standards Programme
FAO
00100 Rome (Italy)

Ing. H. Barrera-Benitez
Food Standards Programme
FAO
00100 Rome (Italy)

Mr. J.P. Dobbert
Legal Office
FAO
00100 Rome (Italy)

COMITE EXECUTIF

Rapport de la dix-septième session, Genève, 25 juin 1971

Introduction

1. Le Comité exécutif a tenu sa dix-septième session au Siège de l'OMS, à Genève, le 25 juin 1971, sous la présidence de M. G. Weill (France), Président de la Commission du Codex Alimentarius, et en présence de ses trois Vice-Présidents, MM. N. de Heer (Ghana), A. Miklovicz (Hongrie) et G.R. Grange (Etats-Unis d'Amérique). Les diverses régions géographiques étaient représentées comme suit: pour l'Afrique, M.A. Abderrazak (Tunisie); pour l'Asie, M. K. Ando (Japon); pour l'Europe M.D. Eckert (République fédérale d'Allemagne); pour l'Amérique latine, M. J.H. Piazzi (Argentine); pour l'Amérique du Nord, M. D.G. Chapman (Canada); pour le Pacifique du Sud-Ouest, M. I.H. Smith (Australie).
2. Avant de passer à l'adoption de l'ordre du jour, le Président a informé le Comité que, conformément à la recommandation adoptée par celui-ci à sa seizième session, il avait écrit aux Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS pour appeler leur attention sur l'extrême importance que le Comité exécutif attache aux travaux de ces deux Organisations sur les résidus de pesticides, ainsi que sur la nécessité de réserver à ces questions une haute priorité. Le Président a communiqué les réponses reçues au Comité, qui en a pris note avec satisfaction. Estimant que les réponses des Directeurs généraux doivent être portées à la connaissance de la Commission, le Comité décide de les joindre en annexe au présent rapport (appendices I et II).

Adoption de l'ordre du jour

3. Le Comité exécutif adopte l'ordre du jour.

Rapport sur l'état des acceptations des normes Codex recommandées

4. Le Comité était saisi du document ALINORM 71/6, portant sur l'état de ces acceptations au 31 mai 1971. Ce document, qui sera également communiqué à la huitième session de la Commission, contient les réponses de treize pays (Argentine, Bolivie, Chine, Costa Rica, Etats-Unis d'Amérique, Iran, Israël, Libéria, Monaco, Philippines, Portugal, République démocratique du Congo, Union des Républiques socialistes soviétiques) relatives à l'acceptation des quatre normes Codex recommandées ci-après: Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, Norme pour le saumon du Pacifique en conserve, Norme régionale européenne pour le miel et première série de Tolérances internationales pour les résidus de pesticides; ces normes ont été soumises à l'acceptation des gouvernements peu après la septième session de la Commission. Le Comité a été informé verbalement que la Chine avait en outre déclaré que, dans le cas des Tolérances internationales recommandées pour les résidus de pesticides, elle envisageait de passer en 1973 de l'acceptation à titre d'objectif à l'acceptation sans réserve.
5. Le Comité note que, depuis sa dernière session, les Etats-Unis d'Amérique ont fait connaître leur position en ce qui concerne la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (on trouvera dans le document ALINORM 71/6 tous les détails à ce sujet). M. G.R. Grange a appelé l'attention du Comité sur le fait que les produits importés ne pourront circuler librement aux Etats-Unis d'Amérique que si leur étiquetage est conforme à cette Norme et également aux dérogations figurant dans la réponse des Etats-Unis. Le Comité prend également note des mesures adoptées aux Etats-Unis d'Amérique en ce qui concerne la Norme recommandée pour le saumon du Pacifique en conserve ainsi que la Tolérance internationale recommandée pour l'acide cyanhydrique (pour plus de détails, voir document ALINORM 71/6).
6. Le représentant de la région de l'Amérique latine a informé le Comité que, après l'acceptation assortie de légères dérogations des Normes Codex recommandées pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, le saumon du Pacifique en conserve et le miel et l'acceptation sans réserve de la première série de Tolérances internationales recommandées pour les

ANNEXE II

résidus de pesticides (voir ALINORM 71/6), l'Argentine avait par la suite fait savoir qu'elle acceptait un nombre important des normes Codex recommandées qui ont été récemment soumises aux gouvernements (on trouvera un résumé de ces acceptations à l'appendice III du présent rapport). Le Comité a également été informé que ces acceptations avaient désormais force de loi en Argentine, aussi bien sur le plan interne que pour les importations.

7. Selon le représentant de la région du Pacifique du Sud-Ouest, la Nouvelle-Zélande espère être en mesure de préciser bientôt sa position en ce qui concerne l'acceptation des quatre normes Codex recommandées qui sont mentionnées plus haut. Il a fait savoir au Comité que la Nouvelle-Zélande estimait que ces acceptations assorties de légères dérogations devaient être soumises à chacun des Comités du Codex qui s'occupent de ces produits. Il a également appelé l'attention du Comité sur le fait que des pays ayant une structure fédérale, comme l'Australie, tarderaient nécessairement à donner leur réponse en raison de l'obligation pour eux de consulter les autorités compétentes de chaque Etat.

8. M. N. de Heer a attiré l'attention du Comité sur le rôle utile que pourraient jouer les Services centraux de liaison avec le Codex en encourageant les pays à accepter les normes recommandées. Il a également estimé que les représentants des régions au sein du Comité exécutif pourraient assumer une tâche identique dans leurs régions respectives.

9. Le Comité a étudié l'opportunité pour les Etats Membres de communiquer à intervalles déterminés à la Commission des renseignements sur les mesures adoptées dans leur pays au sujet des normes Codex recommandées, comme l'ont déjà fait les Etats-Unis d'Amérique (voir annexes au document ALINORM 71/6). Reconnaisant la très grande utilité de ces informations, le Comité recommande que les Etats Membres soient invités à communiquer au Secrétariat, avant chaque session de la Commission, des renseignements sur l'état des acceptations ou sur toute autre mesure adoptée au sujet de chacune des normes parvenues à l'étape 9, et pour lesquelles les Etats Membres intéressés n'ont pas encore donné de réponse définitive.

10. Afin de fournir aux Etats Membres le plus grand nombre possible de renseignements concernant les mesures prises dans chaque pays et ayant une incidence sur l'acceptation des normes Codex recommandées, le Comité exécutif juge utile que le Secrétariat, de concert avec les services juridiques de la FAO et de l'OMS, transmette aux Etats Membres tous textes législatifs et études se rapportant à des normes Codex recommandées.

11. Le Comité exécutif s'est à nouveau préoccupé de la façon de traiter les acceptations assorties de légères dérogations. Il a aussi examiné la question du moment et des circonstances dans lesquelles il pourrait être opportun que la Commission décide qu'une norme Codex recommandée peut être publiée dans le Codex Alimentarius. Du point de vue de la procédure, le Comité approuve la proposition selon laquelle l'organe le plus approprié pour examiner les réponses reçues des Etats Membres au sujet de l'acceptation de chaque norme Codex recommandée est le Comité exécutif, lequel pourrait intervenir en temps opportun pour recommander les mesures à prendre par la Commission ou toute autre démarche telle que le renvoi de la question au Comité pertinent du Codex. De même, ce serait le Comité exécutif qui ferait savoir à la Commission si, à son avis, une norme Codex recommandée doit être publiée dans le Codex Alimentarius. Le Comité exécutif estime qu'il faudrait étudier de plus près les critères permettant de déterminer si une dérogation est légère ou non et si une norme doit être publiée dans le Codex Alimentarius. N'étant pas en mesure de se prononcer au cours de la présente session, le Comité exécutif décide qu'à sa prochaine session il examinera en détail les questions de fond et de procédure qui ont été soulevées et qu'il faudra donc prévoir pour cette session une durée un peu plus longue que celle des sessions qu'il tient ordinairement entre celles de la Commission.

Renseignements sur le financement en 1970/71 et 1972/73

12. Le Comité exécutif prend note des indications contenues dans le document ALINORM 71/7 sur la question sous rubrique et, en particulier, du fait que l'augmentation du budget de 1972/73 est presque uniquement imputable à des augmentations obligatoires.

Dispositions applicables à la diffusion des normes Codex recommandées et tarifs proposés pour l'envoi d'exemplaires de ces normes en sus du contingent gratuit aux gouvernements

13. Le Comité exécutif a été informé que, par suite des demandes croissantes émanant des Etats Membres et des organismes commerciaux désireux de recevoir un nombre important d'exemplaires des normes Codex recommandées ainsi que de la requête présentée par le Comité exécutif lors de sa dernière session, le Directeur général de la FAO propose maintenant que, sous réserve de l'agrément de l'OMS, on fasse passer les normes Codex recommandées - jusqu'ici fournies gratuitement - de la catégorie des documents principaux à celle des publications tarifées. Ce changement de catégorie s'appliquerait uniquement aux normes qui ont atteint les étapes 9 et 10. Selon les nouvelles dispositions envisagées, les gouvernements continueraient à recevoir gratuitement un certain contingent de normes Codex recommandées, mais ce contingent serait calculé d'après la formule adoptée par la 12^{ème} Conférence de la FAO (1963) pour la distribution des publications tarifées. Cette formule se fonde sur la contribution que les Etats Membres de la FAO versent au budget de l'Organisation. Dans la grande majorité des cas, les gouvernements recevraient un nombre d'exemplaires gratuits très proche de celui qui leur est alloué selon le système actuel, lequel est établi d'après les demandes que les gouvernements eux-mêmes avaient formulées il y a quelques années. Dans certains cas cependant, la nouvelle formule modifierait sensiblement le nombre d'exemplaires adressés gratuitement aux gouvernements. Il est aussi prévu qu'en plus de leur contingent gratuit, les gouvernements pourraient se procurer des exemplaires en acquittant la moitié du prix de vente et que, pour des commandes portant sur de grosses quantités, il pourrait leur être consenti des conditions particulièrement avantageuses. Des consultations sont en cours avec l'OMS au sujet de la nouvelle formule envisagée et l'on s'efforce d'arriver à une solution aussi conforme que possible aux intérêts des gouvernements. La proposition tendant à modifier le caractère des normes Codex recommandées faciliterait la réimpression des textes au fur et à mesure des besoins.

14. Divers membres du Comité exécutif ont mentionné l'intérêt croissant que suscitent les normes Codex recommandées et la demande toujours plus importante d'exemplaires de ces normes, en particulier de la part des milieux industriels, et ils ont souligné la nécessité de disposer d'un nombre toujours suffisant d'exemplaires en réserve. Le Comité exécutif note que la question de la centralisation des dispositions relatives à la distribution des normes Codex recommandées est actuellement à l'étude.

15. Le Comité exécutif note que lorsque les nouveaux arrangements proposés auront été définitivement adoptés, les gouvernements seront informés du nombre d'exemplaires gratuits auquel ils ont droit et seront également invités à faire connaître leurs intentions en ce qui concerne l'achat d'exemplaires à moitié prix. Les gouvernements seront invités par ailleurs à indiquer la personne ou l'organisme auxquels les exemplaires des normes Codex recommandées doivent être adressés et, à ce propos, on appellera leur attention sur l'importance des Services centraux de liaison avec le Codex.

Projet d'ordre du jour de la troisième conférence FAO/OMS sur les additifs alimentaires qu'il est proposé d'organiser

16. A la septième session de la Commission, la délégation de la République fédérale d'Allemagne a signalé à l'attention de la Commission qu'il serait désirable d'organiser une troisième Conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires afin de donner au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires des directives sur un certain nombre de questions, en particulier l'évaluation de l'efficacité technologique des additifs alimentaires, les moyens de s'attaquer à des problèmes urgents tels que les quantités de mercure trouvées dans certains aliments, en particulier le poisson, dans quelques régions (question soulevée par la délégation du Canada devant la Commission) et divers autres points relatifs au contrôle des additifs alimentaires. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a discuté de cette question à sa dernière session en liaison avec le projet d'ordre du jour préparé par la République fédérale d'Allemagne pour une troisième conférence sur les additifs alimentaires.

17. Le Comité exécutif avait appris à sa dernière session que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires estimait qu'il pourrait se saisir des questions proposées pour la Conférence si son mandat était élargi. Ayant noté que la FAO et l'OMS envisageaient d'organiser

ANNEXE II

une troisième conférence sur les additifs alimentaires et que le Directeur général de la FAO prévoyait l'allocation de crédits budgétaires pour cette conférence, le Comité exécutif avait demandé que le projet d'ordre du jour de cette conférence lui soit soumis à sa dix-septième session aux fins d'information. Le projet d'ordre du jour figure dans l'appendice IV au présent rapport.

18. Le Comité exécutif a été informé du fait que la première Conférence sur les additifs alimentaires s'est tenue en 1956, soit avant la création de la Commission du Codex Alimentarius. La deuxième Conférence sur les additifs alimentaires s'est tenue en 1965 avec mandat de formuler des directives pour la suite des travaux du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. La proposition d'organiser une troisième conférence sur les additifs alimentaires est motivée par des raisons particulières qui sont exposées au paragraphe 16 du présent rapport; plus généralement, elle vise à orienter les activités futures du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

19. Les représentants des régions de l'Europe et de l'Amérique du Nord ont estimé que la tenue de cette conférence était nécessaire et ont appelé l'attention du Comité sur le fait qu'elle aurait une portée qui dépasserait largement celle des activités de la Commission du Codex Alimentarius, même si les questions examinées à la conférence devaient avoir des répercussions importantes sur les travaux de la Commission en matière de contamination des aliments. En revanche, M. G.R. Grange a déclaré que les Etats-Unis d'Amérique n'étaient pas convaincus de la nécessité de cette conférence. Le représentant de la région du Pacifique du Sud-Ouest a estimé que bon nombre de questions inscrites à l'ordre du jour proposé présenteraient de l'intérêt, en particulier parce qu'elles auraient un retentissement sur les activités du Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Il a exprimé l'espoir que si cette conférence avait effectivement lieu, ses travaux ne feraient pas double emploi avec ceux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

20. En conclusion, après avoir noté les antécédents historiques des conférences sur les additifs alimentaires, ainsi que les raisons qui militent en faveur de la tenue d'une troisième conférence, quelques membres du Comité exécutif se sont déclarés partisans de la convocation de cette troisième conférence, tandis que d'autres ont émis des doutes quant à l'utilité ou à la nécessité de ce projet. On a noté que les questions figurant à l'ordre du jour proposé concernaient spécifiquement les problèmes posés par les contaminants présents dans les aliments. Quelques membres du Comité exécutif ont été d'avis qu'il conviendrait de préciser plusieurs aspects de l'ordre du jour proposé, en particulier le point 8. L'attention du Comité exécutif a été appelée sur la nécessité de préciser les corrélations entre le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, et de passer en revue les activités respectives du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et des comités du Codex s'occupant de produits en matière d'additifs. On a également avancé que le point 4 de l'ordre du jour proposé devrait être déplacé de manière à suivre immédiatement le point 2. De l'avis du Comité exécutif, la conférence proposée a pour principal objet de suggérer une politique générale et des directives en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires.

21. Le Comité exécutif note qu'il appartient aux organes directeurs des deux organisations de se prononcer sur l'opportunité de tenir la conférence proposée sur les additifs alimentaires. Il suggère que les Directeurs généraux des deux Organisations attirent l'attention des Etats Membres sur la conférence proposée, leur communiquent le projet d'ordre du jour et précisent que c'est aux gouvernements eux-mêmes qu'il appartiendra de prendre en la matière une décision définitive lors de la quinzième Conférence de la FAO qui sera chargée d'approuver le Programme de travail et budget de la FAO pour l'exercice biennal 1972/73.

Organisation d'un groupe de travail ad hoc sur les résidus des pesticides

22. Le Comité exécutif note avec satisfaction que le Gouvernement du Danemark, comme l'a fait savoir le Secrétariat, s'est déclaré prêt à accueillir à Copenhague la réunion du groupe précité. On a exprimé l'espoir que la délégation danoise à la huitième session de la Commission communiquerait la date précise de cette réunion.

Calendrier provisoire des réunions Codex en 1972-1975

23. Le Comité exécutif a examiné le calendrier proposé (ALINORM 71/28) dont sera également saisie la Commission à sa huitième session. Le document ALINORM 71/28 indiquait les raisons pour lesquelles les sessions de la Commission et de ses organes subsidiaires ont été prévues de la façon indiquée dans le document et le Secrétariat a donné verbalement des précisions à ce sujet. La plupart des membres du Comité exécutif se sont déclarés préoccupés par la proposition tendant à accroître bien au-delà de 12 mois l'intervalle entre les sessions de la Commission. Il a également été constaté avec inquiétude qu'aucune session de la Commission et du Comité exécutif n'était prévue en 1973. On a expliqué que la proposition visant à augmenter l'intervalle entre les sessions de la Commission reposait sur le fait qu'à sa dernière session, la Commission avait attiré l'attention sur la nécessité de prolonger la période intersessions afin de donner aux gouvernements suffisamment de temps pour formuler des observations au sujet des normes parvenues à l'étape 8, ainsi que pour examiner de façon approfondie ces observations avant les sessions de la Commission. Etant donné que le budget du Programme pour 1972/73 a été établi en fonction du calendrier proposé des réunions en 1972/73 qui figure dans le document ALINORM 71/28, le Comité exécutif est convenu de recommander de ne pas modifier le calendrier pour 1972/73 dans le cas des sessions de la Commission, mais il recommande que la dixième session de la Commission qui était prévue pour juillet 1974 ait lieu à une date aussi rapprochée que possible en 1974. Cela permettrait de diminuer l'intervalle assez long entre les neuvième et dixième sessions de la Commission. Le Comité exécutif recommande également que sa vingtième session, prévue pour février 1974, se tienne plus tôt, vers le milieu de 1973, estimant qu'il sera nécessaire de tenir une telle réunion à ce moment-là.

24. M. G.R. Grange et le représentant de la région de l'Amérique du Nord, parlant au nom du Canada, ont jugé qu'il n'était pas nécessaire que le Comité du lait et des produits laitiers se réunisse chaque année. Le représentant de la région de l'Amérique du Nord a déclaré que selon les autorités canadiennes, compte tenu de l'actuel volume de travail du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, il serait possible d'organiser la session de 1972 de ce comité à Rome avant la neuvième session de la Commission. Le représentant de la région du Pacifique du Sud-Ouest a signalé que les autorités néo-zélandaises avaient exprimé le vœu que la réunion du nouveau comité du Codex proposé sur l'hygiène des viandes soit organisée en liaison avec la prochaine session du Comité du Codex sur les produits carnés traités.

25. Le Comité exécutif fait valoir qu'il faudrait non pas établir de façon automatique le calendrier des réunions mais prévoir la tenue de celles-ci uniquement lorsque le volume de travail le justifie. Il estime que l'intervalle entre les sessions de la Commission devrait être tel que cette dernière ait la possibilité d'examiner de manière satisfaisante l'état d'avancement des travaux de ses organes subsidiaires et de mettre des normes définitivement au point. Le Comité exécutif est convenu de recommander que la neuvième session de la Commission se tienne en novembre 1972 et la dixième session aussitôt que possible en 1974, étant donné que l'on ne pourra pas, pour des raisons budgétaires, convoquer une réunion de la Commission en 1973 (année au cours de laquelle il est envisagé d'organiser la conférence sur les normes alimentaires en Afrique) sans supprimer des réunions de quelques organes subsidiaires durant l'exercice 1972/73, dont les coûts sont imputés sur le budget du Programme.

Proposition visant la tenue en 1973 d'une conférence sur les normes alimentaires en Afrique

26. A la septième session de la Commission, les délégations d'Afrique avaient appelé l'attention sur les besoins particuliers des pays africains en voie de développement dans le domaine de la législation alimentaire de base, des normes alimentaires, des services de contrôle, des installations de laboratoire, de la formation du personnel, etc. Pour que ces pays soient à même d'accepter et de mettre en oeuvre des normes Codex recommandées, il faudra leur fournir des conseils et une aide en vue de la création des infrastructures nécessaires. A la septième session de la Commission, le Secrétariat avait accepté de formuler des suggestions quant à la meilleure façon de répondre aux besoins des pays africains.

ANNEXE II

27. Afin de permettre une évaluation exacte des besoins des pays africains dans les domaines évoqués au paragraphe 26 ci-dessus, des crédits budgétaires ont été prévus pour la tenue en 1973 d'une conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires en Afrique. A sa seizième session, le Comité exécutif avait examiné la proposition tendant à organiser une conférence sur les normes alimentaires en Afrique en 1973, ainsi qu'un éventuel ordre du jour provisoire pour cette réunion, préparé par le Secrétariat. Il avait estimé que le projet d'ordre du jour proposé devait comprendre les propositions écrites que M. N. de Heer lui avait communiquées à sa seizième session. L'ordre du jour provisoire révisé, qui figure au paragraphe 6 du document ALINORM 71/11, englobe les propositions de M. de Heer.

28. Lors de la présente session, M. de Heer a souligné l'importance de la conférence proposée sur les normes alimentaires, ainsi que la nécessité de veiller à ce que des organisations telles que l'ISO et le Comité des recherches scientifiques et techniques de l'OUA participent à ses travaux. Il serait également souhaitable à son avis de désigner un coordonnateur pour l'Afrique et de fixer la date de création d'un comité de coordination pour l'Afrique; toutefois, ce comité de coordination n'aura probablement pas besoin de se réunir d'ici assez longtemps eu égard à la tenue de la future conférence sur les normes alimentaires.

29. Le Comité exécutif recommande ce qui suit:

a) La FAO et l'OMS devraient prendre les dispositions voulues pour organiser en 1973 une conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires en Afrique.

b) L'ordre du jour provisoire de la conférence pourrait s'inspirer de celui qui est suggéré au paragraphe 6 du document ALINORM 71/11, étant toutefois entendu que l'ordre du jour provisoire proposé pourrait être modifié à la suite de nouvelles consultations avec les pays africains.

c) Il pourrait être utile de désigner un coordonnateur pour l'Afrique à la huitième session de la Commission au cas où, conformément au Règlement intérieur, la majorité des membres africains de la Commission formulerait une proposition en ce sens.

d) Il serait également utile que la Commission envisage l'établissement d'un comité de coordination pour l'Afrique de sorte que les estimations budgétaires nécessaires puissent être préparées en vue de leur inclusion dans le budget proposé pour 1974/75.

Le coordonnateur serait chargé de conseiller et d'aider le Secrétariat à préparer la conférence et, à l'occasion, de faciliter et de coordonner les travaux de tout comité du Codex qui pourrait être créé dans la région, ainsi que de remplir les fonctions de président du Comité de coordination pour l'Afrique.

Réf. ACPP - CX 4/40

Rome, le 3 mai 1971

Seizième session du Comité exécutif de la Commission
du Codex Alimentarius

Monsieur le Président,

Je vous remercie de votre lettre du 29 mars dans laquelle vous attiriez mon attention sur le rapport de la seizième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius. J'ai en particulier apprécié vos observations au sujet du paragraphe 21 a) de ce rapport.

Je reconnais pleinement la nécessité pour la FAO d'accorder une attention accrue au très important problème des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et j'ai récemment pris diverses dispositions pour renforcer les efforts que nous déployons de concert avec l'Organisation mondiale de la santé. Parmi ces mesures, je citerai les suivantes:

- a. Autorisation de recruter immédiatement un fonctionnaire du cadre organique chargé de mettre au point sur le plan technique les publications touchant à la protection phytosanitaire et de participer à la préparation des rapports et monographies qui résultent des réunions conjointes annuelles FAO/OMS d'experts des résidus de pesticides.
- b. Révision de notre accord avec l'OMS au sujet des publications conjointes afin d'accélérer l'élaboration de la documentation provenant de nos réunions conjointes annuelles d'experts des résidus de pesticides.

D'autre part, je crois savoir qu'à l'OMS, le Dr. Candau et ses collaborateurs étudient la possibilité de recourir à des ordinateurs dans ce domaine, plus particulièrement la mise au point de modèles mathématiques qui permettront d'estimer avec plus de précision les rapports entre les doses journalières acceptables de pesticides établies par les experts de l'OMS et les concentrations de résidus de pesticides tolérées dans les denrées alimentaires, fixées par les experts de la FAO.

Je tiens à vous assurer que nous sommes pleinement conscients de l'importance que revêt le problème des résidus de pesticides dans les produits alimentaires et que nous faisons tout notre possible, compte tenu du personnel dont nous disposons, pour renforcer les activités dans ce domaine en étroite coopération avec l'Organisation mondiale de la santé

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma haute considération.

A.H. Boerma
Directeur général

Monsieur Gérard WEILL
Président de la Commission
du Codex Alimentarius
78, rue de Varenne
Paris (7ème)
France

ANNEXE II
Appendice II

Réf.: C 14/83/11

Votre réf.: O.A.A./N° 14 754

Genève, le 24 juin 1971

Monsieur le Président,

Je vous remercie de votre lettre du 29 mars par laquelle vous avez bien voulu attirer mon attention sur le rapport de la Seizième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius et, en particulier, sur la partie du rapport concernant la procédure d'élaboration de tolérances pour les résidus de pesticides.

Je tiens à vous assurer que, de concert avec la FAO et compte tenu de nos ressources budgétaires et du personnel dont nous disposons, nous nous efforçons de développer au maximum nos activités dans ce domaine si important pour la protection de la santé. L'établissement de normes internationales en matière de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires est un élément essentiel de l'action internationale tendant à prévenir et à déceler les effets nuisibles provoqués par les polluants chimiques du milieu, et les discussions qui ont eu lieu récemment à la Vingt-Quatrième Assemblée mondiale de la Santé ont souligné l'importance que notre Organisation attache aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma haute considération.

Dr. M.G. Candau
Directeur général

Monsieur Gérard Weill
Président de la Commission du Codex Alimentarius
Comité Interministériel de l'Agriculture et de
l'Alimentation
Comité français de l'Organisation des Nations Unies
pour l'Alimentation et l'Agriculture
78, rue de Varenne
75 Paris (7ème)
France

DECISIONS DE L'ARGENTINE CONCERNANT LES NORMES

PARVENUES A L'ETAPE 9

Acceptation sans réserve

- Méthodes d'analyse pour les fruits et légumes traités
- Méthodes d'analyse pour les graisses et les huiles
- Résidus de pesticides (2ème série)
- Norme générale pour les champignons et produits dérivés
- Champignons séchés
- Chanterelles fraîches
- Saumons du Pacifique éviscérés surgelés

Acceptation assortie de légères dérogations

- Sirop de glucose déshydraté
- Norme générale pour les graisses et les huiles
- Saindoux
- Suif comestible
- Crevettes
- Huile de coton comestible
- Margarine
- Graisse de porc fondue

ANNEXE II
Appendice IV

PROJET D'ORDRE DU JOUR POUR UNE TROISIEME CONFERENCE FAO/OMS PROPOSEE
SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(devant traiter plus particulièrement des contaminants dans les aliments)

(Texte préparé par la Division de la Nutrition de la FAO et le Service des additifs alimentaires de l'OMS)

1. Election du Président et du Vice-Président et désignation des Rapporteurs
 2. Adoption de l'ordre du jour
 3. Examen des travaux effectués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (1955-1971):
 - a) Récapitulation des principaux faits concernant l'évaluation des additifs alimentaires et la mise au point des normes
 - b) Etude des principes régissant l'évaluation toxicologique
 4. Rapports entre la contamination du milieu et les contaminants présents dans les aliments
 5. Examen des travaux déjà effectués dans ce domaine (point 4) par des organisations internationales
 6. Mesures et interventions nécessaires à l'échelon international pour évaluer les niveaux et les risques de contamination des aliments par les agents de pollution du milieu, ainsi que pour concourir à prévenir et à combattre une telle contamination:
 - a) Nécessité d'un système de surveillance et de contrôle des données pertinentes
 - b) Evaluation des données, eu égard plus particulièrement à la notion de "charge totale de toute origine"
 7. Renforcement des procédures permettant un service rapide de consultation internationale et une action coordonnée en ce qui concerne les additifs alimentaires et les contaminants (y compris les polluants du milieu)
 8. Travaux futurs sur les additifs alimentaires:
 - a) Examen de l'efficacité technologique des différentes catégories d'additifs alimentaires
 - b) Autres questions à étudier:
 - i) Matériaux d'emballage
 - ii) Adjuvants de transformation
 - iii) Substances ajoutées aux aliments des animaux
 - iv) Aromatisants
- avec établissement d'un ordre de priorité pour les travaux d'évaluation et de réévaluation
9. Autres questions
 10. Adoption du rapport

MEMORANDUM PRESENTE PAR LA DELEGATION DE LA
REPUBLIQUE ARGENTINE

“Les pays latino-américains ont démontré un intérêt croissant afin de participer activement aux réunions du Codex Alimentarius, auquel ils accordent une importance particulière comme instrument international de perfectionnement dans les normes alimentaires.

Cependant, leur participation aux activités du Codex s'est trouvée jusqu'ici considérablement réduite en raison de l'usage limité de l'idiome espagnol dans les divers Comités du Codex.

Pour cette raison, depuis 1966, les pays latino-américains essayent avec insistance de donner à l'idiome espagnol le rang qui lui est dû, comme langue de travail, comme celui qu'il occupe déjà dans les deux organismes mères du Codex: l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé.

Quoiqu'il faille reconnaître qu'au cours de ces dernières années des progrès marquants ont été enregistrés dans ce sens, la situation actuelle est encore loin de satisfaire les aspirations des pays latino-américains.

Ladite situation continue de représenter une sérieuse limitation pour l'expansion de leur participation aux divers Comités du Codex au cours desquels sont traités des problèmes d'un intérêt particulier pour leur pays, ce qui les oblige à revenir sur ce sujet dans cette réunion.

Sans omettre de reconnaître que la question de l'utilisation entière de l'idiome espagnol dans toutes les activités du Codex devrait être résolue comme un problème de principes, la Délégation Argentine a analysé en détail les réponses envoyées par les Gouvernements consultés par les Directeurs généraux sur la question.

En outre, avant de présenter ce Mémoire à la Commission, nous avons considéré posément les divers problèmes auxquels il est fait mention dans lesdites réponses et nous sommes arrivés à la conclusion qu'au cours de la présente réunion de la Commission certaines décisions pourraient être adoptées, souples et raisonnables, qui amèneraient peu à peu à une solution du problème, sans tomber dans l'adoption de mesures qui ne seraient pas justifiées ni par leur coût ni par les problèmes pratiques qu'elles pourraient poser.

Dans ce sens, nous estimons que la Commission devrait considérer l'adoption des mesures suivantes:

1. Etablir une date limite tendant à l'introduction complète de l'espagnol dans tous les Comités du Codex. Cette date - qui pourrait être fixée vers la fin de la prochaine période de deux ans - serait révisée vers la moitié de cette dernière, à la lumière des résultats atteints en corrélation avec l'ensemble des mesures suivantes:

i) Etablir l'interprétation simultanée à l'espagnol et de l'espagnol dans toutes les réunions des Comités du Codex qui n'utilisent pas encore ladite langue et pour lesquelles est annoncée, avec une anticipation minime de deux mois, la participation d'au moins deux pays de langue espagnole.

ii) Etablir la traduction en espagnol du Rapport Final de toutes les réunions des Comités du Codex qui ne le font pas encore et dans lesquelles participent au moins deux pays de langue espagnole, chaque fois et aussi longtemps que l'extension prévisible dudit rapport est telle qu'on ne puisse pas envisager la possibilité de la traduction des paragraphes importants de ce dernier, directement par la cabine des interprètes au moment de la présentation du projet du Rapport.

ANNEXE III

iii) Dans les cas où un Comité n'a pas encore introduit l'espagnol dans la traduction du rapport final et jusqu'à ce que cela soit, ladite traduction et l'impression et distribution de ce dernier aux pays de langue espagnole seront effectuées à posteriori à la réunion traitée par le Secrétariat.

iv) Dans les cas de ces Comités qui n'utilisent pas encore l'espagnol entièrement, et jusqu'à ce que cela soit, le Secrétariat sera chargé de la traduction en espagnol, impression et distribution aux pays de langue espagnole de toutes les nouvelles normes ou nouvelles versions des normes qui devront être considérées dans leurs réunions.

A cette fin, les pays chargés desdits Comités anticiperont, dans la plus grande mesure du possible, la remise au Secrétariat desdits documents afin que ces derniers puissent être distribués avec un temps suffisant pour que les pays intéressés puissent communiquer leurs observations dans les délais stipulés.

v) A mesure qu'il sera nécessaire pour leur considération dans les réunions des Comités ou autres organes du Codex, le Secrétariat procédera à la traduction, impression et distribution aux pays de langue espagnole de ces normes en vigueur qui n'existent pas dans ledit idiome.

2. Tout nouveau Comité qui s'établit doit, depuis ce principe, incorporer l'usage de l'espagnol à toutes ses activités.

3. Au cours de sa présente période de sessions la Commission déterminera les mesures réglementaires et financières qu'il sera nécessaire d'adopter pour pouvoir remplir les mesures précitées."

NORME INTERNATIONALE RECOMMANDEE POUR LE DEXTROSE EN POUVRE (DEXTROSE GLACE)

1. DESCRIPTION

Le dextrose en poudre (dextrose glace) est du dextrose anhydre, du dextrose monohydraté, ou un mélange de ces deux substances, finement pulvérisé, avec ou sans adjonction d'un agent antiagglutinants.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

2.1 Ingrédients facultatifs

Amidon au maximum 5 pour cent (m/m) du produit, sous réserve qu'aucun autre antiagglutinant ne soit utilisé.

2.2 Critères de qualité

La partie du dextrose en poudre autre que le ou les antiagglutinants doit satisfaire aux spécifications suivantes:

2.2.1 Teneur en sucres réducteurs (en équivalent de dextrose) au minimum 99,5 pour cent m/m,
2.2.2 Teneur en matière sèche sur la matière sèche

2.2.2.1 Dextrose en poudre préparé à partir de dextrose anhydre: au minimum 98,0 pour cent m/m

2.2.2.2 Dextrose en poudre préparé à partir de dextrose monohydraté: au minimum 90,0 pour cent m/m

2.2.2.3 Dextrose en poudre préparé à partir de dextrose anhydre ou de dextrose monohydraté ou de mélanges de ces substances: la teneur en matière sèche doit être proportionnelle aux caractéristiques du mélange.

2.2.3 Cendres sulfuriques au maximum 0,25 pour cent m/m sur la matière sèche

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Anhydride sulfureux (résidu provenant du dextrose utilisé) au maximum 20 mg/kg

3.2 Agents antiagglutinants

Les substances ci-après peuvent être utilisées, seules ou en combinaison, sous réserve qu'il n'y ait pas d'amidon:

- Silicate de calcium)
 - Phosphate de calcium tribasique)
 - Carbonate de magnésium)
 - Stéarate de magnésium)
 - Bioxyde de silicium amorphe)
 - (silica-gel déshydraté))
 - Silicates:)
 - Trisilicate de magnésium)
 - Alumino-silicate de sodium-calcium)
- au maximum 1,5 pour cent m/m

ANNEXE IV

4. CONTAMINANTS

4.1 Arsenic (As)	au maximum 1 mg/kg
4.2 Cuivre (Cu)	au maximum 2 mg/kg
4.3 Plomb (Pb)	au maximum 2 mg/kg

5. HYGIENE

Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé en conformité des sections appropriées des principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (document CAC/RCP 1-1969).

6. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6.1 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être dextrose en poudre ou dextrose glace. Le nom doit être accompagné d'une référence au dextrose anhydre ou au dextrose monohydraté selon qu'il convient, ou, dans le cas de mélanges, au dextrose anhydre et au dextrose monohydraté.

6.2 Liste des ingrédients

6.2.1 La présence d'amidon et la quantité maximale présente doivent être déclarées sur l'étiquette ou sur les récipients du dextrose en poudre.

6.2.2 La présence d'agents antiagglutinants (autres que l'amidon) doit être déclarée sur l'étiquette ou sur le récipient du dextrose en poudre par l'indication soit du nom de catégorie "agent antiagglutinant" soit de la dénomination chimique du ou des antiagglutinants spécifiques présents.

6.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

6.4 Nom et adresse

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

6.5 Pays d'origine

6.5.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

6.5.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

(à mettre au point ultérieurement).