

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

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

ALINORM 87/19

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-septième session

Rome, 29 juin - 10 juillet 1987

RAPPORT DE LA QUINZIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION POUR L'EUROPE

Thun, Suisse, 16-20 juin 1986

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragaphes</u>
Introduction.....	1-4
Adoption de l'ordre du jour.....	5-6
Constitution de groupes de travail.....	7-10
Questions intéressant le Comité découlant des sessions de la Commission et d'autres comités du Codex	11-30
Rapport sur les activités de l'OMS et de la FAO qui complètent les travaux de la Commission du Codex Alimentarius	31
Travaux de normalisation des groupements économiques et des organisations internationales	32-33
Le Codex Alimentarius et la promotion des soins de santé primaires (SSP)	34-38
Suivi des politiques, services et institutions chargés dans les pays de la sécurité et du contrôle des denrées alimentaires.....	39-49
Projet de norme européenne pour le vinaigre à l'étape 7.....	50-71
Avant-projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise, à l'étape 4.....	72-138
Questions se rapportant à la norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles.....	139-151
Rapport intérimaire sur les acceptations des normes et des LMR du Codex par les pays de la région d'Europe.....	152-162
Etude pilote sur les acceptations ou les notifications d'autres positions à l'égard de certaines normes par les pays de la région d'Europe du Codex.....	163-172
Enquête sur la coopération et l'application de la législation alimentaire.....	173-177
Travaux futurs du Comité.....	178-183
Nomination du coordonnateur.....	184-191
Autres questions.....	192
Date et lieu de la prochaine session.....	193

ANNEXES

	<u>Pages</u>
Annexe I:	Liste des participants..... 28-33
Annexe II:	Projet de norme régionale pour le vinaigre 34-38
Annexe III:	Avant-projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise à l'étape 5..... 39-43
Annexe IV:	Projets d'amendements à la la norme Codex pour les eaux minérales naturelles 44
Annexe V:	Rapport du groupe de travail <u>ad hoc</u> sur les méthodes d'analyse pour la mayonnaise et l'extrait sec dans le vinaigre 45-46
Annexe VI:	Rapport du groupe de travail <u>ad hoc</u> d'experts des additifs alimentaires dans la mayonnaise 47-50
Annexe VII:	Méthodes GESEM*..... 51
Annexe VIII:	Rapport sur les activités de l'OMS et de la FAO complétant celles de la Commission du Codex Alimentarius 52-63
Annexe IX:	Etude pilote sur les acceptations ou les notifications d'autres positions à l'égard de certaines normes par les pays de la région d'Europe du Codex 64-65
Annexe X:	Coopération et mise en vigueur de la loi alimentaire 66-70 (document de Mme Blomberg)
Annexe XI:	Examen permanent des politiques, programmes, institutions et services nationaux touchant à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires 71-74
Annexe XII:	Rapport intérimaire sur la publication du Codex Alimentarius et sur les acceptations des normes Codex et des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides 75-84

* Note: Cette Annexe sera publiée séparément à une date ultérieure

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-septième session

Rome, 29 juin - 10 juillet 1987

RAPPORT DE LA QUINZIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION POUR L'EUROPE

Thun, Suisse, 16-20 juin 1986

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination pour l'Europe a tenu sa quinzième session à Thun, à l'aimable invitation du Gouvernement Suisse, du 16 au 20 juin 1986. La session a été présidée par M. P. Rossier, Coordonnateur pour l'Europe.
 2. La session a été ouverte par M. Rossier qui a souhaité la bienvenue aux délégués au nom de M. Alphonse Egli, Conseiller fédéral.
 3. M. Eddie Kimbrell (Etats-Unis), Président de la Commission, a rappelé que la Commission du Codex Alimentarius avait été précédée par le Codex Alimentarius Europeus et a rappelé tous les efforts déployés pour parvenir à une harmonisation des normes alimentaires. M. Kimbrell a déclaré que le moment était venu de considérer sérieusement le problème de l'acceptation des normes et des autres recommandations élaborées par la Commission; il a formulé l'espoir que le Comité continuera à remplir les fonctions d'un forum où sont confrontées les opinions des pays européens sur ces questions.
 4. Etaient présents à la session les délégations de 19 pays ainsi que des observateurs des organisations internationales suivantes: Organisation internationale de normalisation (ISO), Comité des industries des mayonnaises et sauces condimentaires de la CEE (CIMSCEE), Confédération européenne du commerce de détail (CECD), Confédération des industries agro-alimentaires de la CEE(CIAA), Communauté économique européenne (CEE), Comité permanent international du vinaigre (CPIV), Association européenne sur la législation alimentaire (EFLA), Groupement européen des sources d'eaux minérales (GESEM) et Fédération internationale des fabricants de glucose (IFG). La liste des participants figure à l'Annexe I au présent rapport.
- ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR
5. Le Comité a noté que certains document de travail seraient remplacés par des rapports verbaux, notamment les documents sur les questions intéressant le Comité, sur les activités d'autres organisations ainsi que le rapport sur les acceptations.
 6. Le Comité est convenu qu'il aurait avantage à examiner le Programme de ses travaux futurs sur la base des décisions qu'il aurait prises au cours de la session. Il a également décidé que la proposition relative à la nomination du coordonnateur serait examinée en fin de session.

Constitution de groupes de travail

7. Le Comité, notant que des observations techniques détaillées sur certains aspects des normes pour le vinaigre et la mayonnaise lui avaient été communiquées, a décidé d'établir les deux groupes de travail ci-après:

Groupe de travail sur les additifs alimentaires et les contaminants cités dans la norme pour la mayonnaise

8. La délégation du Royaume-Uni a accepté la présidence de ce Groupe de travail (M. R. Burt) qui était composé des délégations suivantes: Autriche, Belgique, France, Hongrie, Suisse, Royaume-Uni et CIMSCEE. Ce Groupe de travail a été chargé d'étudier les documents CX/EURO 86/5, CX/EURO 86/6 et CX/EURO 86/7 et de formuler des recommandations au sujet de la section 4 Additifs alimentaires et de la section 5 Contaminants.

Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à insérer dans les normes pour la mayonnaise et le vinaigre

9. Le Comité est convenu que ce Groupe de travail se réunirait sous la présidence du Professeur H. Woidich (Autriche) et qu'il serait composé des délégations suivantes: Portugal, Royaume-Uni, Suisse et CIMSCEE. L'objectif principal de ses travaux devait être l'examen des méthodes d'analyse pour la mayonnaise qui figuraient dans le document CX/EURO 86/6. On a noté que la délégation du Royaume-Uni avait soumis un document de séance sur le sujet du dosage de l'extrait sec soluble dans le vinaigre. Le Comité a rappelé qu'une méthode pour le dosage de l'extrait sec soluble dans le vinaigre avait été transmise pour examen au CCMAS qui ne l'avait toutefois pas confirmée à sa quatorzième session (v. ALINORM 85/23, Annexe II). Il est néanmoins convenu que le Groupe de travail examinerait la nouvelle méthode communiquée par le Royaume-Uni et ferait savoir si à son avis la méthode actuelle devait faire l'objet d'un nouvel examen.

10. Le Comité a adopté son ordre du jour en modifiant légèrement l'ordre des points à examiner, afin de permettre l'étude des rapports des groupes de travail.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DES SESSIONS DE LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

(1) Point d) du mandat révisé du Comité compte tenu de l'interprétation de l'Article VI.3 du Règlement intérieur de la Commission

11. Le Comité a rappelé qu'il avait décidé de renvoyer sa décision au sujet du point d) du mandat des Comités de coordination, adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa quatorzième session, en attendant que la Commission ait approuvé une interprétation de l'Article VI.3 (Procédure de vote de la Commission du Codex Alimentarius, ALINORM 85/19, par. 16-18). Le point d) du mandat adopté par les autres Comités de coordination est le suivant:

"mettre au point des normes régionales pour les produits faisant exclusivement ou presque l'objet d'un commerce intrarégional".

12. Le Comité avait été d'avis que ce point d) limitait sévèrement les possibilités du Comité de mettre au point des normes régionales, étant donné qu'il n'existe pas de produits faisant l'objet d'un commerce en Europe seulement. Le Comité avait par conséquent décidé que le point d) de son mandat devrait être le suivant:

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

Le Comité a noté qu'aucune de ces deux versions ne figure actuellement dans son mandat.

13. A la difficulté qu'éprouve le Comité à mettre au point des normes régionales au raison du texte actuel de son mandat s'est ajoutée une interprétation peu claire de l'Article VI.3 du Règlement intérieur de la Commission.

14. Le Comité a été informé que pendant plusieurs sessions de la Commission certaines délégations avaient estimé que dans le cas des normes régionales il appartenait à la Commission tout entière de se prononcer sur leur élaboration, leur amendement ou leur adoption afin de s'assurer que les décisions qui sont prises à l'échelon régional soient conformes à la politique générale de la Commission. Ces délégations avaient insisté pour que l'Article VI.3 soit modifié dans ce sens. Le Comité a noté qu'à la seizième session de la Commission, le représentant du Conseiller juridique de la FAO avait estimé que le texte actuel de l'Article VI.3 autorisait les pays d'une région à mettre au point des normes régionales et à prendre des décisions quant à leur contenu, "mais que cette autorisation était subordonnée aux fonctions générales de la Commission considérée dans son ensemble qui consistent à décider si une telle initiative régionale est ou non compatible avec son programme général, ses buts et ses objectifs, tels qu'énumérés à l'Article premier de ses statuts et, dans la négative, à annuler la décision prise par la région ou le groupe de pays en cause".

15. Le Comité a noté que la Commission avait fait sienne cette interprétation et qu'il n'était pas nécessaire d'amender l'Article VI.3. La Commission considère déjà que ce problème est résolu.

16. Plusieurs délégations ont fait part de leurs préoccupations au sujet des conséquences que pourrait avoir cette interprétation et ont proposé d'inviter le Comité sur les principes généraux à se prononcer sur cette question.

17. Le représentant de l'Association européenne sur la législation alimentaire (EFLA) a rappelé les événements qui, au cours de la vie de la Commission, avaient conduit à l'Article VI.3; il a déclaré au Comité que de nombreux juristes membres de son association craignaient que l'interprétation donnée à la Commission par le représentant du Bureau juridique de la FAO s'avère sans effet, étant donné qu'elle semble déjà faire l'objet de controverse au sujet des dispositions de l'Article VI.3. On a proposé d'amender de façon satisfaisante l'Article VI.3 et, vu les difficultés que rencontre la Commission à atteindre un quorum, d'inviter le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS à informer l'ensemble des membres que le consentement et l'approbation des organes directeurs des deux organisations seront demandés au sujet de l'amendement de cet Article, conformément aux désirs politiques de la Commission. Une telle mesure permettrait d'éviter à l'avenir toute controverse et discussion au sujet des pouvoirs de la Commission et supprimerait toute ambiguïté résultant de l'Article VI.3 et son application. Certaines difficultés liées à la coexistence de cette interprétation et d'un Article VI.3 non amendé apparaissent déjà dans les points exposés au paragraphe 343 du rapport de la Commission.

18. Le Président a rappelé que le Comité avait mis au point une Norme régionale pour le miel et que les pays situés en dehors de la région Europe du Codex avaient exprimé à son sujet les mêmes préoccupations que celles formulées aujourd'hui à propos du Projet de norme pour le vinaigre. Il a fait valoir qu'une révision de l'Article VI.3 apporterait

une assistance à tous les Comités de coordination et que la mise au point tout d'abord d'une norme régionale peut fournir les bases d'une norme mondiale pour le même produit.

19. Le Comité a noté qu'une recommandation demandant que la question de l'Article VI.3 soit transmise au Comité sur les principes généraux devrait être approuvée par le Comité exécutif étant donné que la Commission avait estimé que ce problème était résolu. Le Comité a pris note de l'aimable offre du représentant de l'EFLA de préparer un document sur cette question pour sa prochaine session.

20. En conclusion, le Comité; a) a accepté l'offre du Président de demander au Comité exécutif son approbation pour qu'un point consacré à l'étude de la question de l'Article VI.3 soit inscrit à l'ordre du jour de la prochaine session du Comité sur les principes généraux (Paris, 24-28 novembre 1986) et b) a décidé de demander à la Commission d'approuver le point ci-après concernant les normes régionales en vue de son introduction dans le mandat du Comité: "mettre au point des normes régionales pour les produits alimentaires présentant un intérêt particulier pour le commerce intrarégional".

2) Amendement de la Norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles (Codex Stan. 108-1981)

21. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait fait passer le code d'usages en matière d'hygiène pour l'extraction, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (ALINORM 85/13A, Annexe VII) à l'étape 8 de la Procédure. Ce code comporte des spécifications microbiologiques pour le produit fini identiques à celles proposées pour la section 5.4 de la Norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles, à l'étape 5.

22. La Commission avait fait sienne la proposition du Coordonnateur pour l'Europe d'adopter ces spécifications aux étapes 5 et 8 en tant qu'amendements à la Norme régionale, corollaires à l'adoption des mêmes dispositions dans le Code d'usages. Les étapes 6 et 7 avaient été omises.

23. Le Comité a été informé que le CCFH avait déclaré que des méthodes d'analyse correspondant à ces prescriptions microbiologiques seraient prochainement disponibles. Le Comité a noté qu'un rapport détaillé sur les méthodes d'analyse préparé par le GESEM serait également examiné au titre du point 10 de l'ordre du jour.

24. Le Comité a également appris que les projets d'amendement des sections 3.2.16 et 4.2 concernant la radioactivité de la norme précitée avaient été adoptés à l'étape 5 de la Procédure. Le Comité est convenu d'examiner les observations à l'étape 6 qui figuraient dans le document CX/EURO 86/8 aux termes du point 10 de son ordre du jour.

3) Matériaux utilisés pour l'emballage des denrées alimentaires (ALINORM 85/19, par.29-34)

25. Le Comité a rappelé qu'à sa quatorzième session, il avait invité le Secrétariat à le tenir au courant de toute mesure prise par la Commission ou les Comités du Codex sur des matériaux utilisés pour emballer les denrées alimentaires à partir desquels des substances chimiques pourraient migrer dans les aliments.

26. Le Comité a été informé que la Commission avait étudié un document très complet préparé par un expert-conseil intitulé "Emballage des denrées alimentaires - problèmes sanitaires et commerciaux et rôle de la Commission du Codex Alimentarius".

Ce document affirmait notamment: "que l'établissement de listes ouvertes de constituants permis pour les divers types d'emballage destinés aux aliments et de limites globales ou spécifiques appropriées pour leur migration a été suggéré dans le but d'harmoniser les dispositions réglementaires et d'éviter la création d'obstacles au commerce. La nécessité d'un accord sur les méthodes par lesquelles simuler le contact des denrées alimentaires et évaluer les migrants a été mise en relief".

27. Le Comité a été informé que la question de l'emballage était du ressort de la Commission et pourrait entraîner un accroissement de travail important. La Commission est également convenue que le CCFA s'occuperait de cette question et examinerait ce document de manière approfondie. La Commission avait également souligné que les activités et propositions d'autres organisations devront être prises en considération afin d'éviter les doubles emplois.

28. Le Comité est convenu de ne pas perdre de vue cette question.

4) Révision des dispositions relatives à l'étiquetage dans des normes régionales européennes existantes

29. Le Comité a été informé que la Commission avait adopté à sa seizième session le texte révisé de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi que des Directives concernant les dispositions sur l'étiquetage dans les normes Codex. La Commission avait invité tous les Comités du Codex à réviser les dispositions concernant l'étiquetage figurant dans les normes de leur compétence en vue de les harmoniser avec la Norme générale, en tenant compte des Directives précitées.

30. Le Comité est convenu que le Secrétariat préparera un bref document de travail contenant des propositions pour l'amendement des sections relatives à l'étiquetage qui figurent dans les normes générales européennes existantes qui lui sera présenté à sa prochaine session. Il a également décidé d'examiner à nouveau les sections concernant l'étiquetage des normes en cours d'élaboration, au titre des points pertinents de son ordre du jour (Point 8 pour le vinaigre; Point 9 pour la mayonnaise).

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE L'OMS ET DE LA FAO QUI COMPLETENT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

31. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont informé le Comité des activités de leurs organisations respectives qui complètent les travaux de la Commission. Au cours du débat qui suivit, un délégué a exprimé que la FAO, l'OMS et l'AIEA préparent une brève note d'information (qui serait facilement compréhensible) visant à éliminer dans l'esprit du public toute confusion pouvant exister entre a) le processus qui consiste à irradier les produits alimentaires et b) les fuites accidentelles de particules radioactives. Des renseignements ont été fournis sur les activités OMS/EURO dans le domaine des méthodes de surveillance et d'inspection des aliments irradiés; un rapport sur ce problème devrait être disponible au cours du printemps 1987. Il a également été fait mention d'un projet de séminaire FAO/OMS/AIEA de formation à l'inspection des denrées alimentaires dans le cas des aliments irradiés. Le Comité a exprimé sa reconnaissance pour les informations fournies par la FAO et l'OMS au sujet de leurs activités complétant les travaux de la Commission; elles figurent en annexe au présent rapport.

TRAVAUX DE NORMALISATION DES GROUPEMENTS ECONOMIQUES ET DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES

32. L'Observateur de la CEE a présenté le rapport suivant sur les activités de la CEE intéressant le Comité:

"La Communauté a poursuivi son activité dans le domaine de l'harmonisation des législations alimentaires. Différentes directives ont été adoptées par exemple pour les emballages en céramique et les laits traités thermiquement. Les conclusions de l'"Acte Unique" (modification du Traité de Rome) avaient notamment pour objectifs de promouvoir le marché intérieur communautaire. Dans ce but, la Commission a proposé une "Nouvelle approche" dont l'application permettrait d'éliminer les entraves intracommunautaires. Parallèlement, une nouvelle Directive cadre sur les méthodes d'analyse, ouvre de plus larges possibilités de référence aux normes internationales.

D'autre part, la Communauté, de concert avec plusieurs pays tiers (la Suisse, la Suède et la Finlande), a entrepris de coordonner la recherche dans le secteur de la technologie des denrées alimentaires à partir du cadre de la COST (Coopération Scientifique et Technique entre 19 pays d'Europe occidentale et méridionale). Ces travaux ont conduit à 4 actions de concertation d'une durée de 3 ou 4 ans relatives respectivement aux propriétés physiques (COST 90 et 90 bis) et aux propriétés qualitatives et nutritionnelles (COST 91 et 91 bis) de ces denrées. Outre la création d'un réseau de laboratoire, ces actions ont permis d'obtenir plusieurs résultats dans la normalisation, comme par exemple la mise au point d'une méthodologie pour mesurer l'activité de l'eau.

Actuellement, les Services de la Commission étudient la possibilité d'étendre cette coopération à d'autres secteurs de la technologie et de la science alimentaires."

33. La délégation de la Hongrie a déclaré qu'elle présenterait un rapport intérimaire sur les activités du CAEM au titre du point 11 de l'ordre du jour (voir par. 154).

LE CODEX ALIMENTARIUS ET LA PROMOTION DES SOINS DE SANTE PRIMAIRES (SSP)

34. En présentant le document ALINORM 85/39, le Secrétariat a rappelé que la CCA avait déjà consacré un débat à cette question lors de sa seizième session, en 1985, au titre d'un point de son ordre du jour consacré à l'orientation future des travaux du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (voir ALINORM 85/47, par. 114-122). La CCA avait invité les comités de coordination à poursuivre, lors de leurs prochaines sessions, l'examen de la possibilité d'intégrer la sécurité des produits alimentaires dans le système de prestations des SSP à l'échelon des pays, et notamment les différentes propositions énoncées dans le document à l'étude. Ces propositions portaient notamment sur ce qui suit:

- 1) L'utilisation des codes d'usages en matière d'hygiène publiés par le Codex comme matériel complémentaire pour la formation des agents communautaires, des agents de vulgarisation agricoles, des spécialistes de l'économie familiale et des personnels analogues travaillant au sein de la communauté et pour lesquels une connaissance des principes fondamentaux de la sécurité des produits alimentaires est nécessaire.
- ii) La traduction de certaines parties du Codex Alimentarius dans les langues des pays pour que les textes du Codex puissent être utilisés par les petites industries et les communautés.

- iii) La préparation par le Secrétariat de matériel informatif approprié concernant la CCA, et la nécessité d'informer de temps à autre les organes directeurs de la FAO des activités de la Commission complémentaires à la promotion de la "Santé pour tous d'ici l'an 2000" et de "l'Agriculture vers l'an 2000", dans le but de permettre aux organes directeurs de mieux mettre en oeuvre les travaux de la CCA.
- iv) La possibilité d'inviter un plus grand nombre d'organisations internationales ou régionales, gouvernementales et non gouvernementales, à assister aux sessions du Comité.
- v) La possibilité pour les Comités de coordination d'inscrire à leur ordre du jour un point permanent consacré à l'examen des politiques, programmes, services et institutions nationales liés à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires, de manière à encourager les pays à prendre des mesures visant à accroître les activités de coopération technique en matière de contrôle des aliments et de sécurité des denrées alimentaires entre les Etats Membres et entre ces derniers, la FAO et l'OMS.

35. Le Secrétariat a déclaré que ces propositions feraient l'objet d'un examen plus approfondi au titre du point 7 de l'ordre du jour intitulé - Suivi des politiques, programmes, services, et institutions chargées dans les pays de la sécurité et du contrôle des denrées alimentaires (CX/EURO 86/3 - Partie II). Au cours de la discussion qui suivit les points ci-après ont été soulevés. Des soins de santé primaires ont été adoptés dans les pays de la région; ils seront encore perfectionnés dans le but de réduire au minimum les inégalités et les insuffisances des systèmes nationaux actuels en matière de soins de santé. Les travaux du Codex ont dans certains pays exercé une influence importante sur la rédaction des règlements alimentaires et à cette occasion, la sécurité des produits alimentaires a été considérée comme un élément important des SSP. Un pays a déclaré avoir déjà traduit certains documents du Codex afin de rendre plus facile l'utilisation et la compréhension des travaux de la CCA. Un délégué a déclaré qu'à son avis, il conviendrait d'utiliser de manière plus généralisée les codes d'usages en matière d'hygiène existants lors de la rédaction des règlements correspondants.

36. On a demandé au Secrétariat du Codex d'envisager la préparation de matériel informatif où serait expliqué en quoi consiste les activités du Codex, au moyen de termes à la portée de tout le monde. Le Secrétariat a déclaré qu'une telle documentation sur le Codex était actuellement préparée par un expert-conseil. On est convenu que la diffusion d'informations de ce type pourrait s'avérer extrêmement utile pour susciter dans le public des réactions aux mesures se rapportant à la sécurité et au contrôle des denrées alimentaires. Les organisations de consommateurs ont elles aussi un rôle utile à jouer en vue de mieux faire connaître l'importance de la qualité des denrées alimentaires offertes sur le marché et de diffuser des informations à ce propos.

37. On a proposé que la documentation actuellement préparée par le Secrétariat, dont il est question ci-dessus, soit distribuée à tous les membres des comités de coordination régionaux afin de faciliter la transmission du message Codex aussi bien aux gouvernements qu'à la population en général.

38. En résumant les débats, le Président a souligné à quel point il est nécessaire de rendre les populations et les gouvernements plus conscients des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses divers Comités. Il est essentiel de parvenir à harmoniser les normes Codex et les règlements nationaux. Le moment est également venu d'envisager de nouvelles orientations et un nouveau rôle à jouer pour le Comité de coordination

régional pour l'Europe, pouvant faciliter l'intégration de la sécurité des produits alimentaires dans le système de prestations des soins de santé primaires à l'échelon des pays.

SUIVI DES POLITIQUES, PROGRAMMES, SERVICES ET INSTITUTIONS CHARGÉES DANS LES PAYS DE LA SÉCURITÉ ET DU CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

39. En présentant le document CX/EURO 86/3, Partie II, le Secrétariat s'est référé au document intitulé "La Commission du Codex Alimentarius et la promotion des soins de santé primaires" (ALINORM 85/39, voir également par. 34 à 38 du présent rapport) dans lequel il est proposé aux Comités de coopération régionaux d'examiner s'il serait utile de suivre régulièrement les politiques, programmes, services et institutions chargés de la sécurité et du contrôle des aliments dans les pays. On contribuerait de la sorte à encourager ces derniers à prendre des mesures pouvant à leur tour conduire à une intensification des activités de coopération technique en matière de sécurité des denrées alimentaires dans les pays membres et entre ces derniers. Lors de sa seizième session, en 1985, la CCA a invité les Comités de coordination à se demander s'il était possible d'inscrire à leur ordre du jour un point permanent consacré au suivi des programmes nationaux en matière de contrôle et de sécurité des produits alimentaires. Dans le but de faciliter ce travail, la FAO et l'OMS ont mis au point conjointement des "Principes directeurs de l'évaluation des programmes visant à garantir la sécurité des produits alimentaires" (WHO/EHE/FOS/86.1; FAO/ESN/MISC/86.1) qui proposent entre autres une liste d'indicateurs pouvant être utilisés pour ce travail. Le document FAO/OMS contenant ces Principes directeurs a déjà été distribué pour information à tous les Services centraux de liaison avec le Codex (sous couvert de la lettre circulaire CL 1986/44, juin 1986),

40. Les Principes directeurs de la FAO et de l'OMS ont été publiés provisoirement et le Secrétariat serait heureux de recevoir de nouvelles observations écrites des délégations résultant de discussions dans leur pays avec les représentants des divers ministères et des ONG. Ces observations devraient parvenir à Genève avant décembre 1986. Le Secrétariat utilisera à son tour ces observations, ainsi que celles provenant des Comités de coordination pour l'Afrique, l'Asie et l'Amérique latine pour réviser l'édition provisoire des Principes directeurs de l'évaluation des programmes visant à assurer la sécurité des produits alimentaires. La version définitive de ce document paraîtra en 1987.

41. Le Secrétariat a également appelé l'attention du Comité de coordination sur les objectifs de la "Santé pour tous" établis par l'OMS pour la région d'Europe, pour soutenir la stratégie régionale européenne relative à la Santé pour tous. Ces objectifs ont été approuvés par les 32 Etats Membres de la région et un grand nombre d'entre eux les ont incorporé dans leur processus national de planification sanitaire. Il s'agit surtout de l'objectif 22 "Sécurité des produits alimentaires" qui affirme notamment qu'en 1990, tous les pays membres devront avoir réduit de façon notable les risques sanitaires provenant de la contamination des aliments et mis en place des mesures visant à protéger les consommateurs contre les additifs nocifs. Des indicateurs appropriés sont élaborés pour pouvoir mesurer les progrès réalisés dans la direction de ces objectifs et le projet de document FAO/OMS contenant les Principes directeurs est utilisé pour établir une procédure d'évaluation permettant de détecter les contraintes et faciliter la mise au point de nouvelles mesures.

42. Répondant à une question du Président, le Secrétariat a précisé que le suivi des politiques, programmes, services et institutions dans les pays était effectué par le Bureau régional, dans le cadre de la stratégie européenne relative à la santé pour tous.

43. Se référant à l'objectif EURO No 22 "Sécurité des produits alimentaires", un délégué a fait valoir que cet objectif concernait le problème de la diminution des risques sanitaires et que de nombreux pays d'Europe ne possédaient pas de système de données épidémiologiques permettant d'évaluer les risques actuels, c'est-à-dire de données de base auxquelles se référer. Le Secrétariat, approuvant cette remarque, a souligné que la mise au point de tels systèmes contribuerait à diminuer les risques sanitaires résultant d'aliments contaminés.

44. M. Sporn a donné une description du principe de l'évaluation et du suivi en tant que processus permettant d'obtenir des informations pratiques à l'usage des responsables de la sécurité des produits alimentaires et des scientifiques pour les décisions qu'ils sont amenés à prendre au sujet des programmes, services et institutions dont ils sont responsables.

45. Le Président a invité M. E. Kimbrell, Président de la CCA, à faire connaître les vues de la Commission sur le rôle des Comités de coordination régionaux dans le domaine de la sécurité et du contrôle des denrées alimentaires, et notamment sur la nécessité de procéder à des évaluations et contrôles permanents. Dans sa réponse, M. Kimbrell a félicité l'OMS pour avoir pris en considération la sécurité des produits alimentaires dans son sens le plus large. Il a formulé l'espoir que le Comité de coordination puisse examiner comment collaborer avec l'OMS en faveur de la réalisation de cet objectif. Le dialogue qui pourra s'instaurer sera également utile aux pays en développement présents aux réunions des autres Comités régionaux. Les propositions formulées par le Secrétariat offrent l'occasion au Comité de coordination pour l'Europe de jouer un rôle de premier plan dans le domaine du contrôle et de la sécurité des denrées alimentaires. Dans sa conclusion, M. Kimbrell a exprimé le souhait que le Comité saura réagir positivement à l'occasion qui lui est offerte.

46. Ayant été invité par son Président à examiner cette question, le Comité a fait siennes les propositions ci-après qui avaient été formulées par le Secrétariat:

- i) Rechercher, sur la base des informations fournies et de l'expérience accumulées par les pays membres au sujet de leurs systèmes et activités de suivi et d'évaluation actuellement en place, les voies et moyens permettant de renforcer ces activités dans les pays.
- ii) Déterminer le rôle que pourrait jouer le Comité de coordination pour l'Europe pour encourager de telles mesures et pour suivre de manière continue les progrès réalisés.
- iii) Examiner s'il est possible d'inscrire de manière permanente à l'ordre du jour du Comité de coordination un point consacré aux activités de surveillance permanente.
- iv) Proposer, le cas échéant, des améliorations au document FAO/OMS concernant l'évaluation.

47. Au cours du débat qui suivit, les remarques ci-après ont été formulées:

- Les Services centraux de liaison avec le Codex des pays pourraient être utilisés pour inciter ces derniers à fournir des informations de meilleure qualité sur l'incidence des maladies d'origine alimentaire. Pour ce qui est de la collecte de données épidémiologiques sur les maladies alimentaires, le Centre collaborateur FAO/OMS pour la recherche et la formation en matière d'hygiène alimentaire et

de zoonoses, Berlin (Ouest), pourrait jouer un rôle utile pour autant que la qualité des informations transmises par les pays soit améliorée.

- Le Comité a fait sien le principe selon lequel le Codex devrait être utilisé pour améliorer les activités de surveillance permanente et d'évaluation et faciliter la mise au point de programmes de sécurité alimentaire. Néanmoins, il est essentiel que la FAO et l'OMS continuent à assurer leur appui et manifester un intérêt pour les travaux du Codex.
- On a souligné l'importance qu'il y a à mettre en place un contrôle permanent et efficace de la sécurité des produits alimentaires par la création de systèmes bien coordonnés dans les pays.

48. Le Secrétariat a communiqué des informations au sujet de faits récents dans la région d'Amérique latine où un système commun de transmission des données a été mis en place, faisant usage des indicateurs proposés dans les Principes directeurs FAO/OMS. Cette question a déjà reçu l'approbation du Comité de coordination régional pour l'Asie à sa cinquième session.

49. Le Président a indiqué que le document préparé par le Secrétariat, provenant du Bureau régional pour l'Europe et traitant de cette question, figurera en Annexe au présent rapport. Il a déclaré que le débat d'aujourd'hui constituera une étape importante dans les travaux du Comité de coordination pour l'Europe et que ce problème devra faire l'objet d'activités de suivi de la part de toutes les parties intéressées.

PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LE VINAIGRE A L'ETAPE 7

50. Le Comité était saisi de la norme précitée qui figurait à l'Annexe II du document ALINORM 85/19 et des observations à son sujet dans le document CX/EURO 86/4 (Canada, Egypte, Finlande, Iran, Irlande, Italie, Nouvelle-Zélande, Suisse, Thaïlande, Turquie et Royaume-Uni) et son Addendum 1 (Comité permanent international du vinaigre CPIV).

51. Le Président a fait savoir au Comité que la Commission n'avait pas été en mesure d'adopter la norme précitée à l'étape 8 de la Procédure. En plus des réserves exprimées par quelques pays de la région Europe du Codex (Belgique, France, Portugal) à l'encontre de l'utilisation de matières premières d'origine sylvicole, d'autres pays n'appartenant pas à la région avaient formulé de sérieuses objections à l'établissement d'une norme régionale pour le vinaigre qui ne viserait pas tous les produits vendus aujourd'hui en tant que vinaigre. A leur avis, cette norme pourrait constituer un obstacle au commerce. Les principales objections concernaient l'exclusion de la norme des produits obtenus par fermentation acétique d'alcools de distillation de qualité alimentaire d'origine non agricole et une disposition restrictive pour l'acidité totale, à la section 2.3.

52. Conformément à l'interprétation de l'Article VI.3, la Commission avait renvoyé cette Norme à l'étape 6, invitant tous les pays membres à faire connaître leurs observations à son sujet en vue de leur examen par le Comité. (Rapport de la 16ème session de la Commission, par. 343).

53. Ayant noté les discussions de la Commission et les observations écrites des documents CX/EURO 86/4 et Add. 1, le Comité a estimé qu'il avait déjà examiné de manière approfondie de telles observations au cours de sessions antérieures; il a décidé de se limiter à l'étude des deux obstacles principaux soulevés lors de la seizième session de la Commission et de réviser les dispositions relatives à l'étiquetage (voir par. 59-67). La délégation de l'Espagne a exprimé des réserves quant à l'emploi de matières premières d'origine sylvicole.

Section 3.3 - Teneur en acide total

54. Le Comité a noté une proposition formulée par la délégation de la Suisse aux termes de laquelle la teneur en acide total devrait être abaissée à 45 g/l, ou même à 40 g/l, étant donné que des produits moins acides peuvent être acceptables sur le marché et que des produits dilués sont parfois vendus. Certaines délégations ont été d'avis qu'une diminution de la teneur en acide total correspondait à abaisser la qualité du produit et que les pays préférant une teneur en acide moins élevée pouvaient notifier une dérogation à cette disposition. Les valeurs citées actuellement par la norme sont le résultat de discussions approfondies et ont été approuvées par les pays appartenant à la région. Le Comité est convenu de n'apporter aucune modification à la section 3.3.

Utilisation d'alcools d'origine non agricole comme matière première

55. Le Comité s'est rangé à l'avis du Président de ne pas réouvrir le débat sur l'emploi d'alcools de distillation d'origine sylvicole. Il s'est cependant déclaré opposé à autoriser l'utilisation d'alcools d'origine pétrochimique dans le champ d'application de la norme qui ne doit viser que les produits obtenus par double fermentation. Reconnaissant cependant que des produits obtenus à partir de ce type d'alcool sont utilisés dans de nombreux pays, le Comité a toutefois estimé qu'ils ne pouvaient pas porter la dénomination "vinaigre". Il a confirmé encore une fois sa position selon laquelle le vinaigre est un produit obtenu par double fermentation à partir des matières premières énumérées à la section 3.1 de la Norme.

Section 4.5 - Additifs alimentaires et contaminants

56. Le Comité a été informé que le CCFA avait confirmé les dispositions concernant le colorant au caramel (procédé à l'ammoniaque) ainsi que les dispositions relatives aux contaminants. Il a noté que le CCFA n'avait pas confirmé les dispositions pour les glutamates monosodique, monopotassique et calcique, ce Comité attendant qu'une étude conduite en Asie sur l'emploi de glutamate monosodique soit terminée et qu'elle ait fait l'objet d'une évaluation complète.

57. Le Comité a rappelé qu'il avait proposé la limite maximale de 10 g/kg pour les glutamates accompagnée d'une justification technologique de leur emploi. Il est convenu que la section 4.7.1, aux termes de laquelle l'emploi du glutamate n'est pas autorisé dans le vinaigre de vin devrait être précisée, les glutamates étant utilisés dans les vinaigres de vin aux herbes.

58. Le Comité a décidé d'abaisser à 5 g/kg la limite pour les glutamates et de modifier comme suit le texte explicatif: "sauf pour le vinaigre de vin tel que défini à la section 2.1.1.1".

Section 8 - Etiquetage

59. Le Comité est convenu de modifier le texte introductif de cette section et d'y introduire la référence révisée proposée dans les Directives relatives aux dispositions d'étiquetage dans les normes Codex (ALINORM 85/22A, Annexe V).

60. Le Comité a été informé que ces Directives proposaient également l'incorporation le cas échéant de dispositions d'étiquetage par référence aux dispositions pertinentes de la Norme générale.

61. Les Directives autorisent cependant des dérogations ou des additions aux dispositions de la Norme générale lorsque la nature du produit en cause le justifie. Dans de tels cas, une justification écrite doit être communiquée au CCFL lorsque la Norme lui est soumise pour confirmation.
62. Le Comité a reconnu qu'aucune modification n'était nécessaire à la section 8.1 - Nom du Produit.
63. Le Comité a également décidé que les dispositions concernant la Liste des ingrédients (8.2), le Contenu net (8.3), le Nom et l'adresse, (8.4), le Pays d'origine (8.5), et l'Identification des lots (8.6) pouvaient être remplacées par une référence aux sections pertinentes de la Norme générale.
64. Le Comité a noté que la Norme générale contenait également des dispositions d'étiquetage complémentaires obligatoires qui n'avaient pas encore été étudiées pour ce qui est de la présente norme. Il a décidé que des dispositions obligatoires n'étaient pas nécessaires au sujet du Mode d'emploi (Section 4.8 de la Norme générale). Le Comité a noté que la Norme générale contenait une disposition détaillée au sujet de L'étiquetage quantitatif des ingrédients dans certaines conditions spécifiées, surtout dans le cas d'allégations (Section 5.1). Il a également noté que la mention de certains ingrédients dans le "Nom du produit" n'entraînait pas un étiquetage quantitatif. Le Comité a cependant décidé d'incorporer une disposition pour l'étiquetage quantitatif des ingrédients par référence à la section 5.1 de la Norme générale.
65. Au sujet des aliments irradiés, le Comité a noté que la section 5.2 de la Norme générale prévoyait la mention sur l'étiquette des aliments irradiés ainsi que celle des ingrédients qui avaient été irradiés. Le CCFL avait ajouté une note de bas de page précisant que cette section demeurait à l'étude, notamment pour ce qui est de l'étiquetage des ingrédients irradiés. De l'avis du Comité, il est fort peu probable que le vinaigre soit irradié en tant que tel, il existe toutefois la possibilité que des ingrédients irradiés soient utilisés et des dispositions à cet effet devront être introduites dans la Norme. Le Comité a néanmoins estimé prématuré d'introduire de telles dispositions.
66. Le Comité est convenu d'incorporer dans la Norme une référence à la section 6 de la Norme générale, pour préciser que des prescriptions d'étiquetage obligatoires ne sont pas nécessaires pour les récipients comportant une petite superficie utilisés en alimentation collective.
67. Le Comité a été informé que les Directives concernant les dispositions d'étiquetage citées dans les normes Codex contenaient une définition des récipients non destinés à la vente au détail ainsi que des indications concernant leur étiquetage. Ces dispositions exigent la déclaration sur l'étiquette des mêmes informations, laissant cependant une certaine liberté quant à la possibilité de les faire figurer sur l'étiquette ou dans les documents d'accompagnement, notant que les emballages extérieurs renfermant plusieurs unités préemballées étaient considérés comme des récipients non destinés à la vente au détail. Le Comité a décidé d'incorporer une disposition pour l'étiquetage de tels récipients dans la Norme.

Méthodes d'analyse

68. Pour les débats relatifs à la section 9.3, voir par. 136-138.

Etat d'avancement de la Norme

69. Le Comité a décidé de faire passer la Norme régionale européenne pour le vinaigre à l'étape 8 de la Procédure, formulant l'espoir que la Commission sera en mesure d'adopter cette Norme qui a fait l'objet d'un examen prolongé et approfondi et dont l'importance pour les pays de la région est considérable.

70. Le texte révisé de la Norme pour le vinaigre figure à l'Annexe II du présent rapport.

71. Les délégations de la Belgique, de la France et de l'Espagne ont renouvelé leurs réserves à l'encontre de la mention de produits d'origine sylvicole.

AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LA MAYONNAISE, A L'ETAPE 4

72. Le Comité était saisi de la norme précitée qui figurait dans le document CX/EURO 86/5 et qui avait été révisée conformément aux décisions prises par le Comité à sa quatorzième session (ALINORM 85/19, par. 64-98).

73. Le Comité était également saisi d'un document de travail préparé par le CIMSCEE sur les justifications technologiques des additifs mentionnés à la section 4 de la Norme, les concentrations maximales pour les contaminants et les méthodes d'analyse proposées. Des observations concernant ces deux documents (CX/EURO 86/6 et 86/7) étaient parvenues de l'Irlande et de Marinalg. Les observations de cette Organisation avaient été par erreur attribuées à la France. Des observations ont également été soumises oralement par la délégation de la France.

74. Le Comité a exprimé sa reconnaissance à la Commission technique du CIMSCEE pour son remarquable travail sur les questions hautement techniques que posent les additifs alimentaires, les contaminants et les méthodes d'analyse.

75. Le Comité a décidé d'examiner la Norme section par section.

SECTION 1 - CHAMP D'APPLICATION

76. Plusieurs délégations ont été de l'avis que la référence à la consommation humaine dans la section "Champ d'application" n'indiquait pas clairement que cette norme visait la mayonnaise destinée à la consommation humaine directe et celle qui est utilisée en tant qu'ingrédient.

77. Le Comité a décidé de supprimer l'expression "destinée à la consommation humaine". On a fait valoir que pour être encore plus claire, il conviendra de réviser la section "Nom du produit" pour tenir compte des dispositions pertinentes de la Norme générale.

SECTION 2 - DESCRIPTION

78. Le Comité a noté que cette section contenait entre crochets une disposition autorisant le remplacement du vinaigre par une solution d'acide de qualité alimentaire.

79. Le Comité est convenu que dans la mesure du possible, le produit visé par la Norme devait être pour ce qui est de sa composition et de ses propriétés organoleptiques aussi proche que possible du produit traditionnel connu sous le nom de mayonnaise.

80. Plusieurs délégations ont été par conséquent de l'avis qu'il était important de n'autoriser que le vinaigre de fermentation comme élément principal de la phase aqueuse.

On a également noté que la section sur les additifs alimentaires autorisait l'emploi d'agents acidifiants lorsqu'on souhaitait obtenir un pH plus bas. La délégation de la Belgique a proposé de supprimer la phrase placée entre crochets et d'indiquer que la phase aqueuse était essentiellement constituée de vinaigre.

81. Plusieurs délégations se sont déclarées opposées à l'emploi d'acides alimentaires. La délégation des Pays-Bas a cependant estimé que l'on devrait tenir compte dans la norme des pratiques actuelles de fabrication qui comportent l'utilisation d'acides alimentaires. A son avis, des dispositions d'étiquetage appropriées pourraient protéger le consommateur.

82. Le Comité est parvenu à la conclusion que la majorité des délégations était favorable à ne permettre que le vinaigre; il a par conséquent décidé de supprimer la disposition entourée de crochets.

83. Le Comité a été informé que seules des huiles comestibles d'origine végétale étaient utilisées pour la préparation de la mayonnaise; il a supprimé la mention des matières grasses alimentaires d'origine végétale.

SECTION 3 - FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Section 3.1 - Matières premières

84. Le Comité a longuement discuté la section 3.1.2 qui demande que les matières premières soient conformes aux prescriptions des normes Codex pertinentes et, le cas échéant, au Code d'usages en matière d'hygiène applicable. Il a noté que la deuxième phrase de la section 3.1.3 concernant la pasteurisation des produits d'oeufs et les sections 3.1.4 et 3.1.5 constituaient des dispositions spécifiques déjà prises en considération par le texte de caractère général de la section 3.1.2. On a fait valoir que le texte des sections 3.1.3-3.1.5 était incompatible avec celui de la section 3.1.2 et qu'il devra être modifié si le Comité décide de conserver ces dispositions spécifiques.

85. Le Comité a longuement discuté s'il convenait toujours de pasteuriser les produits d'oeufs. Il a noté qu'une disposition à cet effet figurait dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeufs et dans les règlements pertinents de la CEE. Il a en outre noté que dans certains cas exceptionnels, l'emploi de produits d'oeufs additionnés de sel était autorisé sans pasteurisation. Le Comité est convenu que ces cas exceptionnels pourraient faire l'objet de dérogations spécifiées.

86. Le Comité est convenu que cette disposition spécifique n'était pas nécessaire à la section 3.1.3 s'il est fait référence comme il convient au Code d'usages pour les ovoproduits à la section 3.1.2. Il a décidé de modifier comme suit le texte de la section 3.1.2: "Les matières premières doivent répondre aux prescriptions des normes Codex applicables, en particulier à la Norme Codex pour le vinaigre et à celles pour les huiles végétales comestibles et, le cas échéant, aux sections pertinentes des codes d'usages, notamment du Code d'usages en matière d'hygiène pour les ovoproduits. Les matières premières doivent être entreposées, traitées et manipulées dans des conditions de nature à préserver leurs caractéristiques chimiques et bactériologiques".

87. La deuxième phrase de la section 3.1.3 ainsi que les sections 3.1.4 et 3.1.5 ont été supprimées.

Section 3.3 - Normes de composition

88. Le Comité a supprimé la mention des matières grasses d'origine végétale. La délégation de la Suisse a formulé encore une fois les observations déjà faites à la session précédente du Comité selon lesquelles la teneur en huile végétale devrait être de 75%. Etant donné que le jaune d'oeuf renferme environ un tiers de matière grasse, la teneur minimale en matière grasse s'approche de 77% (voir ALINORM 85/19, par. 84-90). Le Comité a noté que l'expression de la teneur en matière grasse dépendait de la méthode d'analyse. La méthode d'analyse mentionnée actuellement permet de déterminer la matière grasse totale; cependant, étant donné qu'il existe une prescription demandant que la teneur en jaune d'oeuf soit déterminée, la matière grasse provenant du jaune d'oeuf pourrait être dosée et la quantité d'huile végétale calculée par soustraction. Le Comité a décidé de laisser telle quelle cette disposition.

89. La délégation de la Hongrie a déclaré que dans son pays une mayonnaise ayant une teneur en matière grasse plus faible était fabriquée à des fins nutritionnelles, c'est-à-dire dans le but de diminuer l'absorption de matière grasse par la population. Il a par conséquent proposé de tenir compte de ces types de mayonnaise et d'insérer des dispositions d'étiquetage appropriées. Plusieurs délégations ont été d'avis qu'une telle modification permettrait de classer ce produit parmi les aliments diététiques ou de régime qui sont soumis à une réglementation particulière pour ce qui est de leur distribution et de leur vente.

90. Le Comité est convenu que cette norme ne devait viser que la mayonnaise traditionnelle et n'a pas donné suite à cette proposition.

Section 3.4 - Ingrédients facultatifs

91. Le Comité a noté que la section 3.4.1 pouvait être considérée comme constituant une liste ouverte, alors que les sections 3.4.2 - 3.4.11 mentionnaient des ingrédients facultatifs spécifiques. Le Comité a décidé que la liste des ingrédients facultatifs ne comprendrait pas autre chose que les dispositions 3.4.2 - 3.4.11 et que le texte de l'alinéa 3.4.1 serait utilisé comme préambule.

92. Plusieurs délégations ont estimé inutile la disposition 3.4.11 - "Amidons, y compris les amidons modifiés physiquement et par voie enzymatique", étant donné que seuls des amidons modifiés chimiquement sont utilisés pour la fabrication de mayonnaise et que ces substances figuraient parmi les additifs alimentaires.

93. La délégation des Pays-Bas s'est demandé si les amidons traités par voie enzymatique étaient des additifs alimentaires ou des ingrédients étant donné qu'ils avaient été évalués par le JECFA. On a constaté que des informations contradictoires sur cette question figuraient dans différents documents. Le Secrétariat a reçu pour instruction d'obtenir des précisions sur ce point.

94. Le Comité a décidé de supprimer la section 3.4.11.

Section 4 - Additifs alimentaires

95. Le Président du Groupe de travail sur les additifs alimentaires a présenté le rapport de ce Groupe.

96. Le Comité a exprimé sa reconnaissance au Groupe de travail et à son Président pour leur excellent travail et a décidé de s'entendre premièrement sur la nécessité de chaque catégorie d'additifs alimentaires avant d'examiner en détail les différents additifs alimentaires mentionnés.

97. Au cours du débat général qui suivit, le Comité a reconnu que la liste des additifs alimentaires était relativement longue et qu'elle avait été établie de manière à englober la plupart des additifs utilisés en Europe. On a fait valoir que dans aucun cas, les différents additifs mentionnés dans chaque catégorie ne seraient tous utilisés dans le même produit.

98. La délégation de la Suède a fait part de ses préoccupations devant un si grand nombre d'additifs; elle a fait valoir que certains d'entre eux pouvaient provoquer des réactions nocives, même utilisés en petites quantités. Toutefois, l'emploi d'additifs peut être profitable pour le consommateur mais doit être justifié de façon satisfaisante. Par ailleurs, des listes trop longues d'additifs alimentaires retardent l'adoption des normes Codex.

99. Plusieurs délégations se sont ralliées à l'opinion de la Suède selon laquelle une longue liste d'additifs alimentaires est une source de préoccupations.

100. La délégation de la Pologne a fait savoir au Comité que dans son pays la loi n'autorisait que quelques additifs; toutefois, la norme n'aura pas de conséquences néfastes en Pologne et l'on peut prévoir que ce pays autorisera la libre circulation des produits répondant à la Norme Codex, compte tenu de dérogations pour les additifs alimentaires.

101. Le Comité est convenu d'accepter pour le moment le principe admis par le Groupe de travail qui consiste à mentionner tous les additifs connus pour être utilisés dans la région d'Europe et de fixer une limite maximale numérique pour les substances auxquelles une DJA a déjà été attribuée.

Section 4.1 - Acidifiants

102. Plusieurs délégations se sont déclarées opposées à l'emploi d'acidifiants ou ont proposé de limiter au moins le nombre de substances au choix. L'observateur du CIMSCEE a déclaré au Comité que des agents acidifiants étaient utilisés dans de nombreux pays pour des raisons organoleptiques et pour ajuster le pH du produit. L'acide acétique est particulièrement efficace en tant qu'inhibiteur d'un développement microbologique, toutefois, sa saveur marquée doit être corrigée au moyen d'autres acides alimentaires.

103. Le Comité a décidé de conserver cette section telle qu'elle figure dans le rapport du Groupe de travail.

Section 4.2 - Antioxygènes

104. Le Comité a noté que certains antioxygènes tels que le BHA et le BHT se trouvaient déjà dans l'huile végétale utilisée comme ingrédient. D'autres, notamment l'acide ascorbique, sont plus actifs dans la phase aqueuse et l'EDTA calcio-disodique est ajouté à l'étape de l'émulsion. On a également noté que les tocophérols étaient naturellement présents dans la plupart des huiles végétales mais que les fabricants procédaient peut-être à un ajustement. Certaines délégations ont déclaré qu'à leur avis des antioxygènes n'étaient pas nécessaires dans la fabrication de la mayonnaise.

105. Le Comité a été informé que l'emploi d'antioxygènes était fonction des conditions climatiques et des conditions particulières de distribution des différents pays. Ils sont généralement utilisés pour empêcher que le produit ne devienne rance et prolonger sa période de conservation.

106. Plusieurs délégations se sont déclarées opposées à l'emploi d'EDTA calcio-disodique en raison notamment de son action séquestrante pouvant avoir un effet négatif sur les oligo-éléments physiologiquement actifs. On a noté que de nombreux pays autorisaient l'emploi d'EDTA calcio-disodique et que le JECFA et la CEE avaient attribué une DJA à cette substance. Le Comité a noté que cet additif ne devait pas être utilisé dans les produits destinés aux enfants en bas-âge.

107. Le Comité a noté que le document CX/EURO 86/6 contenait une justification de l'emploi d'antioxygènes et que la liste pouvait être transmise au CCFA pour confirmation. L'opinion du CCFA et de nouvelles observations des gouvernements au sujet de ces substances seront examinées par le Comité à sa nouvelle session.

108. Le Comité a décidé de conserver la section 4.2 proposée par le Groupe de travail.

Section 4.3 - Colorants

109. De l'avis de la délégation de la Suède, la tartrazine et le jaune orangé FCF devraient être supprimés, étant à l'origine de réactions néfastes.

110. Plusieurs délégations ont estimé que les colorants ne devraient pas être autorisés car ils induisent le consommateur en erreur. On a fait valoir que les colorants n'étaient utilisés qu'en très faibles quantités pour corriger la couleur. La Délégation de la Hongrie s'est opposée à l'emploi de colorants. Le Comité a décidé de conserver la section 4.3 proposée par le Groupe de travail.

Section 4.4 - Emulsifiants

111. Le Comité a fait siennes les vues du Groupe de travail qui avait estimé que les émulsifiants n'étaient pas nécessaires pour la fabrication de la mayonnaise et a supprimé cette section.

112. La délégation de la France a indiqué qu'un émulsifiant pourrait être nécessaire et que la France ferait connaître ses vues sur cette question. La délégation de la Hongrie s'est déclarée opposée à l'emploi d'émulsifiants.

Section 4.5 - Aromatisants

113. Le Comité a noté que les deux dispositions étaient en général approuvées.

114. La section 4.4.1 a été amendée pour y inclure une référence aux substances aromatisantes naturelles.

Section 4.6 - Exhausteurs de goût

115. Le Comité a examiné la note du Groupe de travail selon laquelle les exhausteurs de goût n'étaient nécessaires que dans la mayonnaise destinée à la confection de "salades préparées". Le Comité est convenu que ces substances pouvaient être ajoutées au moment de la préparation des salades et qu'il n'était par conséquent pas nécessaire de mentionner les exhausteurs de goût dans la norme. L'observation du CIMSCEE a fait valoir que des difficultés techniques pourraient surgir sur le plan de la fabrication; il a proposé d'obtenir des informations à ce sujet auprès des membres du CIMSCEE.

Section 4.7 - Agents de conservation

116. Le Comité a noté qu'une concentration maximale spécifique était proposée pour les agents de conservation dans la mayonnaise destinée aux "salades préparées". Il a estimé

que dans ce cas, la quantité d'agents de conservation pourrait être corrigée au stade du mélange de la salade.

117. La délégation du Royaume-Uni a déclaré qu'en général des agents de conservation se trouvaient déjà dans la mayonnaise.

118. Le Comité a décidé que seule une disposition pour la concentration maximale applicable à la mayonnaise en tant que telle serait conservée.

Section 4.8 - Epaississants et gélifiants

119. Le Comité a fait siennes les vues du Groupe de travail qui avait estimé que le nom de la catégorie de ces substances devrait être "stabilisants". La concentration maximale a été corrigée comme suit: "1 g/kg seul on en combinaison" (sauf pour les amidons modifiés pour lesquels la limite est de 5 g/kg).

120. Le Comité a accepté une proposition de la délégation de la Norvège visant à ajouter l'alginate de potassium et la gomme adraganthe sur la liste, la concentration maximale demeurant la même. La disposition pour les amidons modifiés a été modifiée en "amidons modifiés chimiquement".

121. La délégation de la République fédérale d'Allemagne s'est demandé si les stabilisants étaient vraiment nécessaires; à son avis, la justification qui figure dans le document CX/EURO 86/6 est insuffisante.

Section 4.9 - Edulcorants non nutritifs

122. Le Comité est convenu de supprimer cette section car les produits seraient des aliments diététiques ou de régime qui ne sont pas visés par cette norme.

Section 4.10 - Préparation enzymatique

123. Le Comité a été informé que les enzymes pouvaient être classées soit parmi les additifs, soit parmi les auxiliaires technologiques, selon l'action qu'elles exercent dans le produit.

124. Il est convenu que le glucose oxydase devait être considéré comme un additif étant donné qu'il se retrouve dans le produit fini.

Contaminants

125. Le Comité a approuvé la proposition du Group de travail visant à ce qui l'on mentionné des concentrations maximales pour l'arsenic, le plomb, le cuivre et le fer.

126. Il a décidé que ces dispositions seraient placées entre crochets en vue d'obtenir de nouvelles observations des gouvernements.

127. Le Comité est convenu que les modifications apportées aux sections concernant les additifs alimentaires et les contaminants exigeaient que soit modifiée en conséquence la numérotation des sections (voir Annexe III au présent rapport).

Section 5 - Hygiène

128. Le Comité a été informé que les spécifications microbiologiques de la section 5.2 étaient identiques à celles figurant dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les ovoproduits où une méthodologie appropriée est indiquée.

129. Le Comité a été informé que conformément aux principes généraux, les spécifications microbiologiques ne devaient pas être de caractère contraignant dans une norme avant d'avoir été incorporées dans un code d'usages applicable.

130. Le Comité est convenu de modifier comme suit la section 5:

"5.1 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières indésirables.

5.2 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:

- a) exempt de microorganismes pouvant présenter un danger pour la santé;
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé.

5.3 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire et au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeufs."

Section 7 - Etiquetage

131. Le Secrétariat a été prié de modifier les dispositions relatives à l'étiquetage de la norme de la même manière que dans le cas de la norme pour le vinaigre. On a noté que la disposition concernant le nom du produit devait faire l'objet d'un nouvel examen, les dispositions de la Norme générale sur l'étiquetage étant en principe différentes de celles qui figurent dans la présente norme. Le Secrétariat proposera au besoin des solutions de rechange entre crochets.

Section 8 - Méthodes d'analyse

132. Le Comité a pris connaissance du rapport du Groupe de travail Ad Hoc sur les méthodes d'analyse et a exprimé sa reconnaissance à son Président et à ses Membres pour leur excellent travail.

133. Le Comité a approuvé les propositions formulées par le Groupe de travail au sujet des méthodes à utiliser pour le dosage de la teneur en matières grasses totales du jaune d'oeuf. Le rapport du Groupe de travail figure à l'Annexe V du présent rapport.

Etat d'avancement de la norme

134. Le Comité a fait passer le projet de norme pour la mayonnaise à l'étape 5 de la Procédure.

135. Le texte amendé de cette norme figure à l'Annexe III du présent rapport. Le document du CIMSCEE (CX/EURO 86/6) en constitue l'Appendice I.

Méthode pour le dosage de l'extrait sec soluble dans le vinaigre

136. Le Président du Groupe de travail, le Professeur Woidich a déclaré au Comité que le Groupe de travail avait examiné une nouvelle méthode proposée par le Royaume-Uni (voir paragraphe 11 du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse, Annexe V).

137. La délégation de l'Espagne a déclaré qu'elle n'était pas en mesure d'évaluer cette nouvelle proposition; elle a rappelé que l'Espagne avait été invitée lors de sessions

antérieures à mettre au point une méthodologie appropriée qui avait été approuvée par le Comité à sa quatorzième session.

138. Le Comité a approuvé la déclaration de la délégation de l'Espagne qui demandait de ne pas remplacer pour l'instant la méthode qui figure dans la Norme mais d'attendre des conseils de la part de l'AOAC. Il est en outre convenu de faire figurer cette méthode en Annexe au rapport du Groupe de travail et d'inviter les gouvernements à se prononcer sur cette question en vue des débats du CCMAS.

QUESTIONS SE RAPPORTANT A LA NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES

Projet d'amendement à la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles se rapportant aux dispositions relatives à la radioactivité, à l'étape 6 de la Procédure

139. Le Comité était saisi du projet d'amendement précité qui figurait à l'Appendice 1 à l'Annexe IV du document ALINORM 85/19 et des observations s'y rapportant dans le document CX/EURO 86/8 présenté par la Belgique, l'Egypte, l'Italie, la Norvège, la Thaïlande et la Turquie.

140. Le Comité a noté qu'à sa seizième session, la Commission avait adopté ce projet d'amendement à l'étape 5. Le Président a déclaré qu'à son avis, les deux dispositions sur la radioactivité figurant dans l'amendement demandaient un nouvel examen approfondi et qu'il était important qu'une méthodologie appropriée soit mise au point.

141. On a rappelé au Comité que la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles contenait déjà une disposition pour l'activité du Ra 226 ainsi qu'une disposition dans la section relative aux contaminants pour l'activité bêta totale, à l'exception du K^{40} et du H^3 . On a également rappelé au Comité que le Groupe de travail chargé d'étudier cette question lors de la quatorzième session du Comité était parvenu à la conclusion que la disposition concernant la radioactivité devait être de caractère consultatif, mais que les limites pour les eaux minérales naturelles devraient être différentes de celles applicables dans les contrôles des approvisionnements en eau potable de la population. Le rapport de ce Groupe de travail figure à l'Annexe IV du document ALINORM 85/19.

142. Le représentant de l'OMS a mis en relief les différences qui existent entre les directives de l'OMS pour les eaux de boisson et les dispositions proposées par le Groupe de travail et a recommandé qu'elles soient harmonisées.

143. La délégation de l'Italie a estimé que les limites concernant la radioactivité artificielle (produits de fission et d'activation) devaient être prises en considération dans la section relative aux contaminants pour laquelle des méthodes d'analyse et d'échantillonnage devaient également être établies. Pour ce qui est des limites indiquées dans la norme pour la radioactivité, il serait également nécessaire d'établir des méthodes d'analyse et d'échantillonnage. A son avis, compte tenu des différentes sources d'eaux minérales, il n'est pas possible d'accepter les limites établies pour l'eau de boisson dans les Directives de l'OMS. Plusieurs délégations se sont déclarées du même avis. La délégation du Royaume-Uni a déclaré encore une fois qu'à son avis il n'y avait pas de différence entre ces deux types d'eaux et que les mêmes limites devaient être adoptées pour les eaux minérales et l'eau potable.

144. La délégation de la Suisse, appuyée par celle de la Belgique, a souligné que l'activité gamma résultant de retombées affectait tous les produits alimentaires et qu'il serait nécessaire de mettre au point des directives générales pour ce type d'activité. L'attention a été appelée sur le document préparé actuellement par l'OMS (voir par. 179-181); le Comité est convenu que ces directives accompagnées d'une lettre circulaire, devraient être distribuées à tous les Services centraux en liaison avec le Codex, pour observations. Cette lettre circulaire mentionnerait les délais à respecter pour les observations de manière à ne pas retarder la mise au point de ces Directives dont les Services officiels des pays ont un besoin urgent. Pour ce qui est des limites concernant l'activité alpha et bêta citées dans les amendements, le Comité a noté que les observations communiquées par écrit proposaient différentes valeurs numériques. Les délégations de la Belgique et de la République fédérale d'Allemagne ont fait valoir que la limite de 0,05 Bq/l pour l'activité bêta était extrêmement basse et que la méthodologie actuelle n'était pas suffisamment sensible pour contrôler l'activité bêta à une limite si faible. Le Comité a reconnu qu'il n'était pas actuellement en mesure de poursuivre l'examen de ce projet d'amendement.

145. Le Comité a décidé de demander un complément d'observations détaillées sur ce projet d'amendement qui figure à l'Annexe IV et a formulé l'espoir qu'il sera possible au Groupe de travail Ad Hoc d'examiner cette question à la prochaine session du Comité.

Projet d'amendement au Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux naturelles

146. Se référant à ses observations écrites, la délégation de la Norvège a proposé d'amender la section 3.7 en supprimant la mention d'une valeur numérique définissant le rayon de la zone d'extraction protégée. La délégation du Portugal a fait valoir que la mention d'une valeur numérique risquait d'entraîner des controverses si l'on considère les différences importantes qui existent entre les sources d'eaux minérales.

147. Le Secrétariat a fait remarquer que ce Code n'avait été adopté que récemment par la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité a cependant approuvé en principe l'amendement proposé par la délégation de la Norvège et décidé qu'il serait transmis au Comité sur l'hygiène alimentaire, responsable de la mise au point de ce Code.

Rapport du représentant du GESEM sur les méthodes d'analyse pour les eaux minérales naturelles

148. M. Paul Bordier, Représentant du GESEM, a présenté au Comité un rapport extrêmement complet sur les travaux entrepris par son Organisation en vue de mettre au point des méthodes microbiologiques et chimiques satisfaisantes. M. Bordier a déclaré que ce rapport serait disponible en anglais et en français en vue de l'annexer au rapport du présent Comité, pour observation.

149. Il a mis en relief les principaux points des études interlaboratoires conduites par plusieurs groupes de travail et laboratoires sous la direction du Comité de coordination du GESEM.

150. Le Comité a reconnu que des travaux considérables avaient été entrepris en son nom par le GESEM; il a demandé à M. Bordier de transmettre sa reconnaissance à toutes les personnes qui y ont participé.

151. Le Comité est convenu d'inviter les gouvernements à faire connaître leurs observations sur le rapport GESEM (voir Annexe VII au présent rapport) et qu'il étudierait ce document de manière approfondie à sa prochaine session.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES ACCEPTATIONS DES NORMES ET DES LMR DU CODEX PAR LES PAYS DE LA REGION D'EUROPE

152. Le Secrétariat a illustré la situation actuelle de la publication du Codex Alimentarius. Les Volumes I (Questions générales), XVI (Normes pour le lait) et XVII (Contaminants) seront prochainement distribués aux gouvernements. Le Volume XVIII (Céréales et produits céréaliers) est en préparation. Les volumes A à H contenant les codes d'usages ont eux aussi été distribués. La liste complète des volumes parus jusqu'à ce jour figure à l'Annexe XII du présent rapport.

153. Au sujet des acceptations, le Comité a été informé que depuis la seizième session de la Commission, des notifications étaient parvenues de la Tchécoslovaquie, de la Finlande et de la Norvège. Des indications détaillées concernant ces notifications seront incorporées dans le document sur les acceptations.

154. La délégation de la Pologne a déclaré au Comité que la révision de la réglementation alimentaire de son pays était terminée. A la fin de l'année, la Pologne informera le Secrétariat du Codex Alimentarius de sa position concernant l'acceptation des normes Codex pour les fruits et légumes traités. Etant donné que la loi alimentaire polonaise est plus stricte dans le domaine des additifs alimentaires que celles des autres pays, la Pologne acceptera les normes concernant les fruits et légumes traités selon le principe de la "libre entrée", à condition que soit respectée une liste d'additifs alimentaires spécifiques acceptés par les autorités sanitaires du pays. On espère que la position de la Pologne sur la question de l'acceptation des normes Codex contribuera à faciliter le commerce international sans qu'il soit nécessaire d'apporter des modifications à la loi nationale.

155. On a souligné que les activités Codex avaient pour objectif principal le développement du commerce international et que la position réaliste adoptée par la Pologne sur ce point allait pleinement dans le sens d'une telle politique.

156. Au cours de la quatorzième session du Comité de coordination pour l'Europe, en 1984, la délégation hongroise avait fait un rapport sur les résultats d'une étude comparée de 96 normes du Codex, du CAEM et nationales hongroises. Par le moyen de cette étude, la Hongrie souhaitait contribuer à l'harmonisation des prescriptions qui figurent dans les différentes normes européennes ou tout au moins les rapprocher.

157. Peu de temps après, une analyse comparée plus large a été entreprise sous la direction et la coordination du Secrétariat du CAEM, englobant la plupart des pays membres européens. La Hongrie, qui n'a pas participé à ces travaux, a néanmoins pris part aux activités communes. Etant donné que de nouvelles activités sont prévues et qu'une évaluation est en cours au Secrétariat du CAEM, la Hongrie n'était pas autorisée à communiquer les détails de cette étude.

158. Néanmoins, considérant que le rapport précédent communiqué par la Hongrie avait suscité un intérêt considérable lors de la dernière session du Comité de coordination et que ce travail, ainsi que ses objectifs avaient vivement intéressé le Comité exécutif et la Commission du Codex Alimentarius, la Hongrie a estimé de son devoir de fournir quelques indications sur les progrès réalisés par ses importants travaux entrepris par le CAEM.

159. Les résultats de cette étude comparée ont été évalués par le Secrétariat du CAEM et étudiés de manière approfondie par les experts des pays membres dans le cadre d'une réunion distincte. A la suite de ces discussions, les normes Codex ont été réparties en

différents groupes sur la base de leurs possibilités d'être prises en considération dans la normalisation effectuée par le Comité permanent de l'industrie alimentaire du CAEM et par les services de normalisation des pays membres. Ces différents groupes étaient les suivants:

- Groupe 1: Normes Codex qu'il est recommandé d'utiliser pour l'élaboration des normes du CAEM.
- Groupe 2: Normes Codex dont les prescriptions et paramètres pourraient être examinés en vue de les harmoniser avec ceux des normes du CAEM, à l'occasion d'une révision de ces dernières.
- Groupe 3. Normes Codex dont il n'a pas été possible de tenir compte lors de la révision du CAEM, les valeurs citées dans ces dernières étant supérieure à celles des normes Codex (ne concerne qu'une seule norme: le jus de pomélo).
- Groupe 4: Normes Codex dont l'application est possible sans discussion et accord préalable entre les pays membres.
- Groupe 5: Normes Codex pour lesquelles une nouvelle étude comparative serait sans objet, des normes similaires n'existant pas dans les pays membres du CAEM et la structure de ces documents n'étant pas applicable en Hongrie.
- Groupe 6: Normes Codex qu'il est recommandé de prendre en considération lors de l'élaboration de normes du CAEM, bien qu'il n'existe pas de normes nationales similaires dans les pays membres. Par conséquent, l'étude comparée concernant ces normes devrait être poursuivie au cas où elle ne serait pas terminée.
- Groupe 7: Il a été jugé nécessaire de poursuivre l'étude comparative des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides.

160. Cette déclaration démontre à quel point les pays membres du CAEM ainsi que le Secrétariat du CAEM estiment importante une harmonisation ou un rapprochement des différentes normes alimentaires internationales et nationales et de leurs dispositions, particulièrement dans le cas des normes du Codex.

161. On a procédé à l'évaluation mentionnée ci-dessus en se référant aux groupes, dans le cadre du CAEM et des services nationaux de normalisation. Des normes Codex ont été prises en considération soit pour l'élaboration de nouvelles normes, soit à l'occasion de la révision de normes existantes, ce qui a contribué à l'introduction de paramètres unifiés et de meilleure qualité pouvant conduire à une amélioration de la qualité des produits alimentaires et à faciliter le commerce international.

162. Le Comité a exprimé sa reconnaissance à la délégation de la Hongrie pour les informations fournies et a fait part de sa satisfaction devant les travaux réalisés par le CAEM.

ETUDE PILOTE SUR LES ACCEPTATIONS OU LES NOTIFICATIONS D'AUTRES POSITIONS A L'EGARD DE CERTAINES NORMES PAR LES PAYS DE LA REGION D'EUROPE DU CODEX

163. Le Comité était saisi du document CX/EURO 86/12 qui avait été préparé par un expert-conseil (M. G.D. Kapsiotis).

164. Ce document a été présenté par le Secrétariat.

165. Le Secrétariat a rappelé que le Comité à sa quatorzième session avait décidé qu'une étude de l'acceptabilité de trois normes Codex serait entreprise en tant qu'étude de cas. Une lettre circulaire a été distribuée pour demander non seulement des informations détaillées sur la situation en ce qui concerne les acceptations, mais également des renseignements sur les obstacles s'opposant à ce que des normes soient acceptées par les gouvernements ainsi que des suggestions sur la façon dont la situation pourrait être améliorée.

166. Le Secrétariat a passé en revue les réponses parvenues des pays suivants: Danemark, Finlande, Norvège, Pologne, Suède, Suisse, Pays-Bas, Turquie et Argentine. Le Secrétariat a fait part de l'opinion de l'auteur de cette étude selon laquelle le manque de réponses des pays de la CEE pourrait être attribuable aux raisons fournies dans sa réponse par les Pays-Bas à savoir:

"... il ne nous est pas possible de répondre aux questions qui figurent dans le questionnaire. Comme pays membre de la CEE, les Pays-Bas sont tenu de respecter les dispositions relatives à l'harmonisation des législations alimentaires de la Communauté qui ne permettent pas de prendre des mesures unilatérales au sujet de l'acceptation des normes Codex, que les produits visés soient ou non couverts par des directives de la CEE. Dans l'attente du résultat des discussions qui auront lieu à Bruxelles entre la FAO et la CEE et des décisions que prendra le Comité du Codex sur les principes généraux à sa prochaine session (Paris, novembre 1986), nous ne sommes pas en mesure d'accepter les normes Codex".

167. Un examen des réponses parvenues démontre que la plupart d'entre elles se rapportent à une "libre circulation à des conditions spécifiées" et que des modalités d'acceptation définitives sont moins fréquentes. Les principaux obstacles à une acceptation semblent résider dans l'excès de détails de certaines sections des normes, dans le fait que les dispositions concernant les additifs alimentaires mentionnent un trop grand nombre de substances et que les limites fixées pour certains additifs ne sont pas acceptables.

168. Le Comité a noté que des mesures visant à accélérer la mise au point des normes Codex avaient été proposées. Elles comportent un examen des détails techniques de certaines normes et une plus grande participation des organisations de consommateurs, des informations plus complètes sur les travaux de la Commission du Codex Alimentarius et une intensification des activités visant à l'élaboration des normes.

169. Le Comité est parvenu à la conclusion qu'il conviendrait d'examiner à nouveau les recommandations de ce document.

170. Le Comité a également noté que la Commission elle-même ainsi que le Comité sur les principes généraux étaient engagés dans un débat général visant à améliorer les notifications d'acceptation; le résultat de ce débat aura une influence sur les activités futures du Comité se rapportant aux acceptations. On a fait valoir que même si le Comité avait entrepris cette étude pilote avant que la Commission n'ouvre ce débat, il convenait de renvoyer à la prochaine session un examen plus approfondi de ce document.

171. La délégation du Royaume-Uni a déclaré au Comité que son pays n'avait pas répondu au questionnaire car la position du Royaume-Uni à l'égard de toutes les normes Codex était actuellement réexaminée; elle espère être en mesure de faire connaître les résultats de ce travail à une date ultérieure, au cours de l'année. Reconnaissant qu'il était important que la CEE élabore une position coordonnée sur acceptation des normes, elle a

estimé que les Etats Membres de la CEE avaient la possibilité de prendre des décisions unilatérales dans ce domaine sur les points non visés par des règlements harmonisés de la CEE ou sur lesquels aucune discussion n'a été ouverte.

172. Le Comité a décidé de joindre à son rapport (Annexe IX) les recommandations de l'expert-conseil auquel il a exprimé sa reconnaissance pour son analyse perspicace de la situation des pays membres du Comité de coordination pour l'Europe.

ENQUETE SUR LA COOPERATION ET L'APPLICATION DE LA LEGISLATION ALIMENTAIRE

173. Le Comité était saisi d'un document de travail traitant de la question précitée (CX/EURO 86/13) préparé par Mme B. Blomberg (Suède).

174. En présentant son étude, Mme Blomberg a souligné que ce document avait pour objet d'étudier la coordination qui existe dans les pays membres entre les services officiels chargés du contrôle des denrées alimentaires, d'examiner le rôle des services centraux de liaison avec le Codex, leurs ressources, leur participation aux décisions et leurs rapports de travail avec les autorités.

175. Les réponses reçues de plusieurs pays ont conduit à formuler les conclusions suivantes:

- Les activités touchant au contrôle des denrées alimentaires sont réparties entre deux ou un plus grand nombre de ministères et la coordination pourrait être améliorée.
- Le rôle joué par les services centraux de liaison avec le Codex varie considérablement d'un pays à l'autre. La plupart d'entre eux ont pour tâche de diffuser des informations sur les activités du Codex et de coordonner les observations formulées par le pays au sujet des normes et des codes.
- Si les ressources l'autorisent, les responsables des services centraux de liaison avec le Codex devraient avoir la possibilité d'assister aux réunions auxquelles participent les différents services responsables et assumer les fonctions de point de convergence pour toutes les activités internationales se rapportant à la sécurité des denrées alimentaires.

176. Le Comité a exprimé sa reconnaissance à l'auteur de cet excellent document et a décidé que vu l'importance du sujet traité, il ferait l'objet d'un nouveau débat à sa prochaine session.

177. Il est convenu que ce document serait joint au rapport de la présente session et que les gouvernements seraient invités à examiner sérieusement la possibilité d'améliorer les activités des services centraux de liaison avec le Codex.

TRAVAUX FUTURS DU COMITE

178. Le Comité a décidé d'inscrire les points suivants à l'ordre du jour de sa prochaine session:

- Projet de norme pour la mayonnaise
- Amendements à la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles
- Méthodes d'analyse (rapport GESEM)
- Dispositions d'étiquetage des Normes régionales européennes

- Activités de la FAO et de l'OMS
- Suivi des activités touchant à la sécurité alimentaire en Europe
- Activités des groupements économiques et des organisations internationales en matière de normalisation
- Acceptation des normes et LMR Codex
- Enquête sur la coopération et l'application de la législation alimentaire
- Rôle des services centraux de liaison avec le Codex.

179. La délégation des Pays-Bas a signalé que récemment plusieurs gouvernements de la région d'Europe avaient pris différentes mesures au sujet de la contamination due à la radioactivité; il a proposé par conséquent qu'une approche à l'échelon international soit envisagée qui comprendrait la mise au point de directives appropriées.

180. Le Secrétariat a informé le Comité que le Comité exécutif examinait actuellement tous les aspects de cette question et qu'il donnerait probablement des directives aux autres Comités du Codex.

181. Se référant à la mise au point par l'OMS de directives sur les interventions mentionnées plus haut (voir par. 179), le représentant de l'OMS a reconnu que la participation du réseau de services centraux de liaison avec le Codex serait utile et a indiqué que celui-ci serait utilisé de manière pragmatique.

182. La Délégation de la République fédérale d'Allemagne a été de l'avis qu'il serait utile de préparer une étude sur les mesures prises ou envisagées par les pays d'Europe se rapportant à l'utilisation du processus faisant appel à l'irradiation pour les denrées alimentaires. Le Comité a estimé qu'un questionnaire approprié devait être distribué aux gouvernements.

183. L'observateur de l'Association européenne sur la législation alimentaire a déclaré que son Association considèrerait favorablement la préparation par le Codex d'un document sur les pratiques, processus et traitements appliqués dans la production et le commerce des vins et alcools. Il prendrait également en considération les aspects commerciaux, techniques et juridiques de ce secteur. Cela permettrait au Comité de coordination d'examiner si une proposition de travaux futurs pourrait être soumise à la Commission, compte tenu des critères pour l'ordre de priorité de ses activités et des vues de ces membres. L'EFLA serait disposée à aider le Secrétariat à étudier les aspects juridiques ou autres d'un tel document. Le Comité a approuvé cette proposition et invité le Secrétariat à prendre toute mesure appropriée.

NOMINATION DU COORDONNATEUR

184. Le Comité était saisi du document de séance No 1 intitulé "Nomination du coordonnateur". Le document éconçait l'Article II.4 du Règlement de la Commission du Codex Alimentarius régissant la nomination d'un coordonnateur.

185. Le Comité a noté que le coordonnateur pour l'Europe en fonction, M. P. Rossier, avait été réélu par la Commission pour un second mandat débutant à l'issue de la seizième session de la Commission et se terminant à la fin de la dix-septième session.

186. Le Comité a été informé que le gouvernement de la Suisse était disposé à offrir encore l'hospitalité au Comité de coordination pour l'Europe à condition que le mandat du coordonnateur puisse être prolongé jusqu'à la fin de la dix-huitième session de la Commission.

187. On a fait valoir qu'aux termes du Règlement, un mandat pouvait être constitué de trois périodes allant jusqu'à la troisième session ordinaire consécutive de la Commission. Le Comité a décidé à l'unanimité de prolonger le deuxième mandat de M. Rossier et a invité la Commission à revoir la décision qu'elle avait prise à sa seizième session et de prolonger le mandat de M. Rossier jusqu'à la fin de la dix-huitième session de la Commission.

188. On a cependant reconnu qu'une telle décision demandait que l'on consulte le Conseiller juridique de la FAO.

189. Au cas où cette solution serait impossible, le Comité est convenu que le Professeur H. Woidich (Autriche) serait le candidat désigné comme coordonnateur pour un mandat d'une durée analogue.

190. La délégation de l'Autriche a fait savoir que le gouvernement de son pays était disposé à offrir l'hospitalité au Comité, dès sa prochaine session.

191. Le Comité a fait part de sa vive reconnaissance aux deux personnalités visées et à leurs gouvernements respectifs.

AUTRES QUESTIONS

192. Aucune question n'a été soulevée.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

193. Le Comité a été informé qu'en fonction de la décision que prendra la Commission au sujet de la nomination du coordonnateur et après consultation du Secrétariat et du coordonnateur désigné, la date et le lieu de la seizième session du Comité seront communiqués en temps utile.

ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session: Mr. Pierre Rossier
Chef de la Section Codex
Office fédéral de la santé publique
Division du contrôle des denrées alimentaires
Haslerstrasse 16
CH-3001 Berne

DELEGATES

DELEGUES

DELEGADOS

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Wilfried Steiger
Federal Ministry of Health
and Environmental Protection
Radetzkystrasse 2
A-1030 Wien

Dr. Heinrich Neukirchen
Fachverband der Nahrungs-und
Genussmittelindustrie
Osterreichs
Zaunergasse 1-3
A-1037 Wien

Dr. Richard Wildner
Generalsekretär
Regierungsgebäude
Stubenring 1
A-1030 Wien

Prof. Dr. Herbert Woidich
Lebensmittelversuchsanstalt
Blaasstrasse 29
A-1190 Wien

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Mr. Charles Cremer
Inspection des denrées alimentaires
Ministère de la santé publique
Cité administrative de l'Etat
Quartier Vésale
B-1010 Bruxelles

BELGIUM (Cont.)

Mr. Marcel Meyers
Premier Adjoint Technique
Ministère des Affaires Economiques
Rue du Commerce 44
1040 Bruxelles

Mr. Jacques Burton
Directeur Qualité
Chaudfontaine Monopole
Rue du Cristal
Chaudfontaine

FRANCE
FRANCIA

Mr. Jean-Yves Martin
Direction général de la concurrence,
de la consommation et de la répression
des fraudes
13, rue Saint-Georges
F-75009 Paris

Ms. Michèle Stervinou
Direction général de la santé
Ministère de la santé
1, Place de Fontenoy
F-75700 Paris

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

Dr. Wilhelm Hellwig
Bundesministerium für Jugend, Familie,
Frauen und Gesundheits
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2

Dr. Wilhelm Schneider
Institut Fresenius
Im Maisel 14
D-6204 Tanusstein 4

Ms. Elisabeth Tegge
Regierungsdirektorin
Bundesministerium für Ernährung
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn 1

Mr. Michael Welsch
Geschäftsführer
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Mr. Istvan Oláh
Head of Department
Secretary for the Hungarian
National Committee of Codex
Hungarian Office of Standardization
Ullői út 25
Budapest IX

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

Mr. G. Hannesson
Director Laboratory
National Center for Hygiene, Food
Control and Environmental Production
P.O. Box 5276
Is-125 Reykjavik

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Mr. Brendan Shanahan
Dept. of Industry and Commerce
Kildare Street
Dublin

ISRAEL

Mr. Daniel Reichman
Director
Food Control Administration
Ministry of Health
12 Haarba Street
Tel Aviv

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Generoso Paolo Santaroni
Ricercatore
Istituto Nazionale della Nutrizione
Via Ardeatina 546
I-00100 Roma

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. Pieter H. Berben
Chief, Health Inspection
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
P.O. Box 439
Leidschendam

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

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Mr. John A. Race
Food Inspection Board/Codex Alimentarius
P.O. Box 8139 Dep.
N-0033 Oslo 1

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mr. Andrzej Pszczolkowski
Deputy Chief of Section
Ministry of Foreign Trade
Quality Inspection Office
Zurawia 32/34 Str.
00-950 Warszawa

PORTUGAL

Mr. Antonio Martins Nunes
Directeur
Serviços de Aguas Minerais
Rua Diogo do Couto, 1-1^o
1100 Lisboa

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dr. Tovar Hernandez, Fernando
Secretario General
Comisión Interministerial
Ordenación Alimentaria
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado, 18-20
Madrid 14

Dr. Pedro García Gonzalez
Subdirector General de Información
del Mercado
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
Madrid 14

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Ms. Barbro Blomberg
Head of International Secretariat
Swedish National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. Yves Siegwart
Chef de Division
Office fédéral de la santé publique
Haslerstrasse 16
CH-3001 Berne

Dr. Fritz von Beust
Nestec S.A.
CH-1800 Vevey

Mr. Olivier Bindschedler
Nestec S.A.
CH-1800 Vevey

Ms. Irina du Bois
Nestec S.A.
CH-1800 Vevey

Dr. Hans Illi
Office fédéral de la santé publique
Haslerstrasse 16
CH-3001 Berne

Mr. Max Salvisberg
Thomi et Franck AG
Horbургstrasse 105
CH-4057 Basel

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Ms. Reyhan Atmaca
Assistant Commercial Counsellor
Turkish Embassy
Lombachweg 33
CH-3006 Berne

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. Charles Cockbill
Head of Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1 2AE

Dr. Richard Burt
Principal Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1 2AE

Mr. Edward Dyer
Technical Manager
CPC Limited
Paisley
Scotland

Mr. Edmund William Kingcott
Department of Health & Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1 6BY

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Prof. Dr. Ing. Vojko Ozim
University of Maribor VTS
Smetanova 17
62000 Maribor

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION FRANÇAISE DE NORMALISATION
(AFNOR)

Mme. Marie-Christine Héloire
AFNOR
Tour Europe, Cedex 7
92080 Paris La Défense
France

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

Mr. Michael Coenen
Secrétaire Général
Av. de Cortenburgh, 172
1040 Bruxelles
Belgium

Mr. Victor Staniforth
Chairman
Technical Committee
Av. de Cortenburgh, 172
1040 Bruxelles
Belgium

CONFEDERATION EUROPEEN DU COMMERCE DE DETAIL
(CECD)

Mr. Aad Van Ewijk
President
Food Law Committee
Avenue de la Joyeuse Entrée 11
Bruxelles
Belgium

CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-
ALIMENTAIRES DE LA CEE (CIAA)

Mr. Philippe Mouton
Directeur
CIAA
Rue de Loxum 6
B-1000 Bruxelles
Belgium

COMITE PERMANENT INTERNATIONAL DU VINAIGRE
(CPIV)

Dr. Hans-Joachim Mürau
Secrétaire Général
Comité International du Vinaigre
Reuterstrasse 151
D-5300 Bonn 1
West Germany

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Dr. Gilbert Vos
Administrateur Principal
DG III/A/2
EEC Commission
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles
Belgium

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)

Mr. G.O. Kermode
EFLA
3, Boulevard de la Clambre
B-1050 Bruxelles
Belgium

GROUPEMENT EUROPEEN DES SOURCES
D'EAUX MINERALES (GESEM)

Mr. Paul Bordier
Président de la Chambre Syndicale
des Eaux Minérales
10, rue Clément Marot
F-75008 Paris
France

Ms. Françoise Debuchy
Directeur de la Qualité
Société générale des eaux
minérales de Vittel
88800 Vittel
France

Ms. Denise Pepin
Professeur
Université Clermont-Ferant
Rue PP. H. Dunan
63001 Clermont-Ferant
France

Mr. Ronald Verbruggen
Directeur
Institut Henrijean
Rue Gervais 4
B-4880 Spa
France

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFG)

Mr. Ernst G. Rapp
Director
CTC Europe
Ernest Claeslaan 4
B-1980 Tervuren
Belgium

CHAIRMAN OF THE CODEX ALIMENTARIUS
COMMISSION

Mr. Eddie F. Kimbrell
Deputy Administrator
Agricultural Marketing Service
United States Department of
Agriculture
Washington, D.C. 20250

FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. J.M. Hutchinson
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

Ms. Barbara Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

Ms. Maria Lourdes Costarrica
Nutrition Officer
Food Quality and Consumer Protection Group
Food Quality and Standards Service
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

Ms. Laura Constable
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

Mr. J. Ian Waddington
Director
Environmental Health Service
WHO Regional Office for Europe
8, Scherfigvej
DK-2100 Copenhagen Ø

Mr. R.F. Davies
Scientist
Food Safety Programme
World Health Organization
Av. Appia
CH-1211 Geneva 27

FAO/WHO SECRETARIAT (Cont.)

Mr. D. Sporn
Director
Evaluation and Analysis Staff
U.S. Food and Drug Administration
HFP-10, Fishers Lane
Rockville, Md. 20857

SWISS SECRETARIAT

Ms. Helène Griessen
Codex Alimentarius
Haslerstrasse 16
CH-3001 Berne

ANNEXE IIPROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LE VINAIGRE
(avancé à l'étape 8)1. Champ d'application

La présente norme vise les produits répondant aux définitions de la section 2.1 ci-après.

2. DESCRIPTION2.1 Définition du produit

2.1.1 Le vinaigre est un liquide propre à la consommation humaine, préparé exclusivement à partir d'une matière première appropriée et contenant de l'amidon ou des sucres ou de l'amidon et des sucres, selon le procédé de la double fermentation, alcoolique et acétique, telle que définie aux sections 2.1.1.1 à 2.1.1.8 ci-après. Le vinaigre renferme une quantité spécifiée d'acide acétique; il peut contenir des ingrédients facultatifs conformément aux dispositions de la section 3.2.

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

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

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

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

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

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

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

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE3.1 Matières premières

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

3.2 Ingrédients facultatifs

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

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

- 3.2.4 Sucres, tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius.
- 3.2.5 Miel, tels que défini par la Commission du Codex Alimentarius.
- 3.2.6 Sel de qualité alimentaire tel que défini par la Commission du Codex Alimentarius.

3.3 Teneur en acide total

- 3.3.1 Vinaigre de vin: pas moins de 60 grammes par litre (calculé en acide acétique).
- 3.3.2 Autres vinaigres: pas moins de 50 grammes par litre (calculé en acide acétique).
- 3.3.3 Tous les vinaigres: pas plus de la quantité que l'on peut obtenir à l'aide de la fermentation biologique.

3.4 Teneur en alcool résiduel

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

3.5 Extrait sec soluble

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

- i) des vinaigres tels que définis à la section 2.1.1.1 doit être au minimum de 1,3 grammes par 1000 ml pour 1% d'acide acétique,
- ii) des vinaigres tels que définis à la section 2.1.1.2 doit être au minimum de 2,0 grammes par 1000 ml pour 1% d'acide acétique.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	<u>Concentration maximale</u>
4.1 Anhydride sulfureux	70 mg/kg
4.2 Acide L-ascorbique (comme antioxygène)	400 mg/kg
4.3 Colorant au caramel (ordinaire)	BPF
4.4 Colorant au caramel (fabriqué selon le procédé au sulfite d'ammonium)	1 g/kg
4.5 Colorant au caramel (procédé à l'ammoniaque). (pour le vinaigre de malt seulement)	1 g/kg

4.6 Aromatisant

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

4.7 Exhausteurs de goûts

- 4.7.1 *Glutamate monosodique, monopotassique et calcique 5 g/kg
(sauf pour le vinaigre de vin conformément à la section 2.1.1.1)

4.8 Principe du transfert

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

4.9 Auxiliaires technologiques

- 4.9.1 Les éléments nutritifs nécessaires aux acétobactères, tels que autolysats et extraits de levure et acide aminés, sont autorisés ainsi que les sels nutritifs.
- 4.9.2 Agents de clarification et de filtration approuvés par la Commission du Codex Alimentarius et utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

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

	<u>Concentration maximale</u>
5.1 Arsenic (As)	1 mg/kg
5.2 Plomb (Pb)	1 mg/kg
5.3 Somme du cuivre (Cu) et du zinc (Zn)	10 mg/kg
5.4 Fer (Fe)	10 mg/kg

* Sous réserve de confirmation par le CCFA.

6. HYGIENE

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

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

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

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage des récipients

7.1.1 Remplissage minimal

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

8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*(CODEX STAN 1-1985), les spécifications suivantes sont applicables:

8.1 Nom du produit

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

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

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

8.1.4 Lorsqu'un ingrédient a été ajouté en conformité des alinéas 3.2 et/ou 4.6 et confère la saveur distinctive du ou des ingrédients, le nom doit être accompagné de la mention descriptive appropriée.

* Dénommée ci-après la Norme générale.

8.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre la liste des ingrédients déclarés conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

8.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en volume conformément à la section 4.3 de la Norme générale.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

8.5 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

8.6 Identification des lots

L'identification des lots doit être conforme à la section 4.6 de la Norme générale.

8.7 Étiquetage quantitatif des ingrédients

L'étiquetage quantitatif des ingrédients doit être conforme à la section 5.1 de la Norme générale.

8.8 Déroghations aux dispositions obligatoires d'étiquetage

Les dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage doivent être le cas échéant conformes à la section 6.1 de la Norme générale.

8.9 Récipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2 et 3 de la Norme générale, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent aux récipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (Manuel de procédure, 6ème édition).

Les indications requises aux sections 8.1 à 8.7 doivent figurer soit sur le récipient soit sur les documents qui y sont joints; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur doivent figurer sur le récipient.

Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être identifiée clairement par les documents joints.

9. METHODE D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Détermination de la teneur en acide total (exprimé en CH_3COOH) (Type II)
Conformément à la méthode AOAC (titrage direct), méthode d'analyse officielle de l'AOAC, 1980, 13^{ème} édition, 30.071.

9.2 Détermination de la teneur en alcool résiduel
Conformément :

9.2.1 à la méthode AOAC (Poids spécifique par pycnométrie) (Méthodes d'analyse officielles de l'AOAC, 1980, XIII Ed. 9.012-9.013 (Type II),

9.2.2 à la méthode OIV Recueil des méthodes internationales d'analyse du vin, 1969, A-2-16 (Type III).

9.3 Détermination de l'extrait sec soluble (Type I)
Conformément à la méthode AOAC (évaporation au bain marie) (Méthodes d'analyse de l'AOAC, 1978, XI Ed. 30.051.

9.4 Détermination de l'anhydride sulfureux (Type II)
Conformément à la méthode OIV (titrage par iodométrie) (Recueil des méthodes internationales d'analyse du vin, 1969, A-17).

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

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

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

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

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

AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE
POUR LA MAYONNAISE A L'ETAPE 5

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme est applicable à la mayonnaise telle que définie à la section 2 ci-après.

2. DESCRIPTION

La mayonnaise est une sauce condimentaire obtenue en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales alimentaires dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre, l'émulsion huile-dans-eau étant produite en utilisant du jaune d'oeuf de poule. La mayonnaise peut contenir des ingrédients facultatifs conformément à la section 3.3.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.1 Tous les ingrédients doivent être propres et sains, et convenir pour la consommation humaine. L'eau doit être de qualité potable.

3.1.2 Les matières premières doivent répondre aux dispositions des normes Codex pertinentes, notamment à la Norme Codex pour le vinaigre et à celle pour les huiles comestibles végétales et, le cas échéant, aux sections pertinentes du code d'usages, notamment du Code d'usages pour les produits à base d'oeuf. Elles doivent être entreposées, traitées et manipulées dans des conditions de nature à préserver leurs caractéristiques chimiques et bactériologiques.

3.1.3 Les oeufs et produits d'oeufs doivent être des oeufs de poule ou des produits d'oeufs de poule.

3.2 Normes de composition

La teneur minimale en huile(s) végétale(s) doit être de 77% et la teneur en jaune d'oeuf techniquement pur 1/, de 6%, sur la base de produit total.

3.3 Ingrédients facultatifs

Ingrédients alimentaires destinés à exercer une influence notable et de la façon souhaitée sur les caractéristiques physiques et organoleptiques du produit:

- 3.3.1 - Blanc d'oeuf de poule
- 3.3.2 - Produits à base d'oeuf de poule
- 3.3.3 - Sucres
- 3.3.4 - Sel de qualité alimentaire
- 3.3.5 - Condiments, épices, herbes aromatiques

1/ Techniquement pur signifie qu'il est toléré 20% d'albumen par rapport au jaune d'oeuf.

- 3.3.6 - Fruits et légumes y compris les jus du fruits et de légumes
- 3.3.7 - moutarde
- 3.3.8 - Produits laitiers
- 3.3.9 - Eau

<u>4. Additifs alimentaires</u>	<u>Concentration maximale</u>
<u>4.1 Acidifiants</u>	
4.1.1 Acide acétique)	
4.1.2 Acide citrique)	
4.1.3 Acide lactique)	Limitée par les BPF
4.1.4 Acide malique)	
4.1.5 Acide tartrique	5 g/kg
<u>4.2 Antioxygènes</u>	
4.2.1 Alpha-tocophérol et mélanges de concentrés de tocophérols	Limitée par les BPF
4.2.2 Acide ascorbique	500 mg/kg
4.2.3 Butyl hydroxyanisole)	160 mg/kg
4.2.4 Butyl hydroxytoluène)	
4.2.5 EDTA calcio-disodique	75 mg/kg
<u>4.3 Colorants</u>	
4.3.1 Curcumine)	
4.3.2 Tartrazine)	
4.3.3 Jaune oranger F.C.F)	
4.3.4 Bêta-carotène)	100 mg/kg seul/ou en
4.3.5 Bêta-Apo-caroténal)	combinaison dans tous les
4.3.6 Bêta-Apo-8' de l'acide caroténique)	types de mayonnaise
4.3.7 Extraits de rocou)	
4.3.8 Chlorophylle	500 mg/kg dans la mayonnaise aux herbes
4.3.9 Caramel (type ammoniacal)	500 mg/kg dans la mayonnaise à la moutarde
4.3.10 Rouge de betterave	500 mg/kg dans la mayonnaise à la tomate
<u>4.4 Aromatisants</u>	
4.4.1 Substances aromatisantes identiques aux aromatisants naturels telles que définies aux fins du Codex Alimentarius	Limitée par les BPF
4.4.2 Substances aromatisantes artificielles telles que définies par la Commission du Codex Alimentarius	Limitée par les BPF
<u>4.5 Agents de conservation</u>	
4.5.1 Acide benzoïque et ses sels de sodium) et de potassium)	1 g/kg, seul ou en
4.5.2 Acide sorbique et son sel de potassium)	combinaison

4.6 Stabilisants

4.6.1	Carragénine)	
4.6.2	Alginate de sodium)	
4.6.3	Alginate de potassium)	
4.6.4	Alginate de propylène glycol)	
4.6.5	Gomme de caroube)	
4.6.6	Gomme guar)	1 g/kg
4.6.7	Carboxyméthylcellulose sodique)	
4.6.8	Gomme xanthane)	
4.6.9	Gomme adragante)	
4.6.10	Cellulose microcristalline)	
4.6.11	Amidons modifiés chimiquement)	5 g/kg

4.7 Préparation enzymatique

4.7.1 Oxydase de glucose (Aspergillus niger var.) Limitée par les BPF

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

5.1	Arsenic (As)	0,3 mg/kg
5.2	Plomb (Pb)	0,3 mg/kg
5.3	Cuivre (Cu)	2,0 mg/kg
5.4	Fer (Fe)	5,0 mg/kg

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

6.1 Dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

6.2 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes pouvant présenter un danger pour la santé
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6.3 Le produit visé par les dispositions de la présente Norme doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions compatibles avec l'hygiène et il devrait satisfaire aux dispositions du Code d'usages - Principes généraux d'hygiène alimentaire et le Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeufs.

7. CONDITIONNEMENT

Le produit doit être conditionné dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

[Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être "mayonnaise"].

ou

8.1.1 [Les produits conformes aux dispositions de la présente norme doivent être désignés par le terme "mayonnaise"].

8.1.2 La désignation de "mayonnaise" [peut] ou [doit] être accompagnée d'un terme approprié destiné à indiquer son goût/saveur ou sa caractéristique spécifique, par exemple: mayonnaise à la tomate, mayonnaise aux plantes aromatiques, mayonnaise à la moutarde, conformément aux spécifications des sections 3.2 et 3.4.

8.2 Liste des ingrédients

8.2.1 L'étiquette doit comprendre la liste complète des ingrédients déclarés conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

8.3 Contenu net

8.3.1 Le contenu net doit être déclaré en volume conformément à la section 4.3 de la Norme générale.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

8.5 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

8.6 Identification des lots

L'identification des lots doit être conforme à la section 4.6 de la Norme générale.

8.7 Etiquetage quantitatif des ingrédients

L'étiquetage quantitatif des ingrédients doit être conforme à la section 5.1 de la Norme générale.

8.8 Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage

Les dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage doivent être le cas échéant conformes à la section 6.1 de la Norme générale.

8.9 Réipients non destinés à la vente au détail

Outre les sections 2 et 3 de la Norme générale, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent aux réipients non destinés à la vente au détail tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius (Manuel de procédure, 6ème édition).

Les indications requises aux sections 8.1 à 8.7 doivent figurer soit sur le réipient soit sur les documents qui y sont joints; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur doivent figurer sur le réipient.

Toutefois, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que celle-ci puisse être identifiée clairement par les documents joints.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Echantillonnage

(à mettre au point)

9.2 Dosage de la matière grasse totale

Selon la méthode 1/20 du Bundesverband der Deutscher Feinkostindustrie (confirmée par le CIMSCEE)
(Type II)

9.3 Dosage du jaune d'oeuf

Selon la méthode au molybdate de quinoléine du Bénélux
(Type I)

Le calcul se fait conformément au par. 35 de Amtliche Untersuchungsverfahren nach, LMBG de mai 1980.

ALINORM 87/19
ANNEXE IV

PROJET D'AMENDEMENTS A LA NORME CODEX POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES
(à l'étape 5)

3.2 Limites concernant certaines substances

3.2.16 Activité Ra²²⁶

L'Activité Ra²²⁶ ne doit pas être supérieure à 1 Bq/l.

4. CONTAMINANTS

4.2 Activité bêta

L'activité bêta totale (à l'exception du K⁴⁰ et de H³) ne doit pas excéder 0,05 Bq/l.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES METHODES D'ANALYSE
POUR LA MAYONNAISE ET L'EXTRAIT SEC SOLUBLE DANS LE VINAIGRE

1. Le Groupe de travail était composé des délégués et représentants d'organisations internationales ci-après:

Autriche:	H. Woidich (Président)
Suisse:	M. Salvisberg
Royaume-Uni:	R. Burt
	E. Dyer
CIMSCEE:	V. Staniforth
	H. Coenen

2. Le Groupe a examiné les méthodes proposées dans le document CX/EURO 86/6 concernant le dosage de la matière grasse totale (dans la mayonnaise) et le dosage du jaune d'oeuf dans la mayonnaise. A ce propos il a examiné le par. 3.3 du document CX/EURO 86/5 Annexe I - Avant-Projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise, à l'étape 3.

3. Le Groupe avait été invité à examiner une nouvelle méthode pour le dosage de l'extrait sec soluble dans le vinaigre destiné à remplacer la méthode Codex confirmée à cette fin. (Document de séance soumis par le Royaume-Uni).

4. Le Groupe de travail ad hoc a proposé d'utiliser pour le dosage de la matière grasse totale de la mayonnaise la méthode qui figure aux pages 18-20 de l'Appendice I au document CX/EURO 86/6. Cette méthode devrait être confirmée en tant que méthode Codex du type II.

5. Les résultats sont exprimés en pour cent de matière grasse totale dans la mayonnaise, y compris les lipides provenant du jaune d'oeuf.

L'Avant-Projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise à l'étape 3 contient à la section 3.3 une disposition pour une teneur minimale en huiles végétales uniquement, la matière grasse du jaune d'oeuf non comprise.

Lors du calcul de la teneur en huiles végétales, il est nécessaire de soustraire la quantité de lipides provenant de l'oeuf de la valeur totale obtenue pour les matières grasses totales. On considère qu'un tiers du jaune d'oeuf est constitué de matières grasses.

6. Dosage du jaune d'oeuf

Le Groupe de travail ad hoc a examiné les résultats d'une étude interlaboratoires organisée en vue de comparer trois méthodes différentes pour le dosage de la lécithine $P_{25}O_5$. Ces méthodes ainsi que les résultats de l'étude figuraient dans le document CX/EURO 86/6, pages 12 à 15 et 23 à 33.

7. Le Groupe de travail ad hoc est convenu de recommander la Méthode au molybdate de quinoléine énoncée à l'Appendice III du document CX/EURO 86/6 pages 28 et 29, avec une modification. Le facteur utilisé pour le calcul du jaune d'oeuf pur à partir de la lécithine $P_{25}O_5$ examinée sera $102 \pm 10\%$ rel. conformément au document "Amtliche

Untersuchungsverfahren nach Par. 35 LMBG Mai 1980" de la République fédérale d'Allemagne.

8. La variation de ce facteur est nécessaire pour tenir compte de teneurs en lécithine différentes dans les oeufs. Cette méthode sera proposée en tant que méthode Codex du type I.

9. L'Avant-Projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise établit à 6% la teneur en oeuf exprimée en jaune d'oeuf techniquement pur. Dans ce cas l'expression "techniquement pur" signifie qu'il est toléré 20% d'albumen. Le Groupe de travail ad hoc estime que 15% est suffisant pour le blanc d'oeuf techniquement inévitable dans le jaune d'oeuf.

10. Le CIMSCEE a aimablement accepté de préparer un document sur d'autres méthodes d'analyse présentant un intérêt pour l'Avant-Projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise.

11. Dosage de l'extrait sec soluble dans le vinaigre

La délégation du Royaume-Uni avait préparé un document où figuraient les résultats d'un essai interlaboratoires concernant la détermination de l'extrait sec soluble dans le vinaigre. La méthode actuelle (AOAC) fait appel à une dessiccation en une seule étape pouvant conduire à l'occlusion de l'acide acétique dans le résidu. Par conséquent, une nouvelle méthode utilisant un procédé de dessiccation en trois étapes a été mise à l'épreuve.

La méthode actuelle devrait être remplacée par cette nouvelle méthode (voir Annexe I). Elle sera examinée par l'AOAC en tant que première étape vers son approbation, en septembre 1986. Au cas où elle serait acceptée, ce qui semble probable, elle remplacera la méthode AOAC actuelle.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
DANS LA MAYONNAISE

1. Le Groupe de travail ad hoc était composé des délégués et représentants d'organisations internationales ci-après:

Autriche:	H. Woidich
Belgique:	M. Meyers
Hongrie:	I. Oláh
Suisse:	M. Salvisberg
Royaume-Uni:	R. Burt (Président) E. Dyer
CIMSCEE:	M. Coenen V. Staniforth

2. Le Groupe de travail avait été invité à examiner la justification technologique de l'emploi des additifs alimentaires dans la mayonnaise. Il a également considéré les teneurs maximales pour les contaminants qui pourraient être tolérées dans la mayonnaise.

3. Le Groupe de travail ad hoc a utilisé pour ses débats le document préparé par le CIMSCEE (CX/EURO 86/6) concernant l'Avant-Projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise, à l'étape 3 (CX/EURO 86/5). Les observations des gouvernements qui figuraient dans le document CX/EURO 86/7 ont également été examinées.

4. Le Groupe de travail ad hoc a constaté que le champ d'application de l'Avant-Projet de norme n'avait pas été approuvé. Il a estimé que la mayonnaise destinée à la vente au détail était le principal produit visé par la norme, mais que la mayonnaise destinée à la fabrication de salades préparées pouvait exiger l'emploi de certains additifs à des concentrations supérieures, ou l'utilisation d'autres additifs.

5. Le Groupe de travail a limité son examen à la nécessité technologique des additifs alimentaires mentionnés dans le document CIMSCEE (CX/EURO 86/6). Il est convenu en outre que seuls les additifs utilisés couramment pour la fabrication de mayonnaise devaient être autorisés. Il est en outre convenu que le fait que certains additifs n'étaient pas autorisés dans tous les pays, ne devait pas empêcher leur mention dans la norme. Par exemple, la Suisse n'autorise aucun additif dans la mayonnaise.

6. Le Groupe de travail a noté que la consommation maximale de mayonnaise dépassait difficilement 50 grammes par jour et par personne et que la concentration maximale autorisée pour les additifs alimentaires mentionnés ne contribuait pas dans une proportion supérieure à un sixième de la DJA des additifs cités dans le système de données FAO/OMS sur les additifs alimentaires, N. 30/Rev.1.

7. Le Groupe de travail ayant examiné les documents CX/EURO 86/5, CX/EURO 86/6 et CX/EURO 86/7 et noté les réserves exprimées par la délégation suisse, a recommandé que les additifs alimentaires ci-après soient autorisés dans la mayonnaise.

<u>Additifs alimentaires</u>	<u>Concentration maximale</u>
4.1 <u>Acidifiants</u>	
4.1.1 Acide acétique)	
4.1.2 Acide citrique)	
4.1.3 Acide lactique)	Limitée par les BPF
4.1.4 Acide malique)	
4.1.5 Acide tartrique	5 g/kg
/ <u>Note</u> : Seuls les acides doivent être autorisés et non leurs sels /	
4.2 <u>Antioxygènes</u>	
4.2.1 Alpha-tocophérol et mélanges de concentrés de tocophérols	Limitée par les BPF
4.2.2 Acide ascorbique	500 mg/kg
4.2.3 Butyl hydroxyanisole)	
4.2.4 Butyl hydroxytoluène)	160 mg/kg
4.2.5 EDTA calcio-disodique	75 mg/kg
/ <u>Note</u> : Les tocophérols se trouvent naturellement dans la plupart des huiles végétales à des concentrations qui exercent un effet antioxygène; toutefois des quantités supplémentaires peuvent être ajoutées pour obtenir une stabilité satisfaisante dans certains produits /.	
4.3 <u>Colorants</u>	
4.3.1 Curcumine)	
4.3.2 Tartrazine)	
4.3.3 Jaune oranger F.C.F.)	
4.3.4 Bêta-carotène)	100 mg/kg seul/ou en combinaison dans tous les types de mayonnaise
4.3.5 Bêta-Apo-caroténal)	
4.3.6 Bêta-Apo-8' de l'acide caroténique)	
4.3.7 Extraits de rocou)	
4.3.8 Chlorophylle	500 mg/kg dans la mayonnaise aux herbes
4.3.9 Caramel (type ammoniacal)	500 mg/kg dans la mayonnaise à la moutarde
4.3.10 Rouge de betterave	500 mg/kg dans la mayonnaise à la tomate
4.5 <u>Aromatisants</u>	
4.5.1 Substances aromatisantes identiques aux aromatisants naturels telles que définies aux fins du Codex Alimentarius	Limitée par les BPF

- 4.5.2 Substances aromatisantes artificielles telles que définies par la Commission du Codex Alimentarius Limitée par les BPF
- 4.6 Exhausteurs de goûts
- 4.6.1 Glutamate monosodique 5 g/kg exprimé en acide glutaminique
- 4.6.2 Inosinate de sodium 0,5 g/kg exprimé en tant qu'acide
- 4.6.3 Guanylate de sodium 0,5 g/kg exprimé en tant qu'acide
- Note: Les exhausteurs de goût ne sont nécessaires que dans la mayonnaise destinée à l'industrie pour les salades préparées.
- 4.7 Aromatisants
- 4.7.1 Acide benzoïque et ses sels de potassium et de sodium 1 g/kg seul ou en combinaison
- 4.7.2 Acide sorbique et son sel de potassium 2 g/kg seulement dans la mayonnaise destinée à l'industrie pour la fabrication de salades préparées
- 4.8 Stabilisants
- 4.8.1 Carragénine)
- 4.8.2 Alginate de sodium)
- 4.8.3 Alginate de propylène glycol)
- 4.8.4 Gomme de caroube)
- 4.8.5 Gomme guar) 1 g/kg
- 4.8.6 Carboxyméthylcellulose de sodium)
- 4.8.7 Gomme xanthane)
- 4.8.8 Cellulose microcristalline)
- 4.8.9 Amidons modifiés 5 g/kg
- Note: Le Groupe de travail est convenu que l'expression "stabilisant" était préférable.
- 4.9 Edulcorants non nutritifs
- 4.9.1 Saccharine sodique 250 mg/kg) seulement dans la
) mayonnaise destinée
) à l'industrie pour
) les salades préparées
)
- 4.9.2 Aspartame 150 mg/kg)

4.10 Préparation enzymatique

4.10.1 Oxydase de glucose (Aspergillus niger var.)

Limitée par les
BPF

8. Le Groupe de travail a estimé que des émulsifiants n'étaient pas nécessaires pour la fabrication de la mayonnaise et que la section 4.4 de l'Avant-Projet de norme devait être supprimée.

9. Le Groupe de travail est convenu que les concentrations pour les contaminants ci-après devaient être mentionnées dans une nouvelle session:

	<u>Concentration maximale</u>
5.1 Arsenic (As)	0,3 mg/kg
5.2 Plomb (Pb)	0,3 mg/kg
5.3 Cuivre (Cu)	2,0 mg/kg
5.4 Fer (Fe)	5,0 mg/kg

ALINORM 87/19
ANNEXE VII

METHODES GESEM

Cette Annexe sera publiée séparément à une date ultérieure.

ALINORM 87/19
ANNEXE VIII

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE L'OMS ET DE LA FAO COMPLETANT CELLES
DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

(Présenté par les représentants de la FAO et de l'OMS)

A. RAPPORT SUR LES ACTIVITES CONJOINTES DE LA FAO ET DE L'OMS

1. Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)

Les évaluations et les recommandations de la JMPR constituent les principales bases techniques des travaux du Comité du Codex sur les résidus de pesticides et de la Commission du Codex Alimentarius. Depuis 1961, la JMPR a tenu 25 réunions dont la dernière a eu lieu à Genève en 1985.

A cette occasion la JMPR a évalué ou réévalué quelque 50 pesticides agricoles et établi des "Doses journalières admissibles" ainsi que des limites maximales de résidus pour plusieurs d'entre eux. Les discussions de la JMPR ont également porté sur l'éventuelle cancérogénicité des substances chimiques utilisées comme pesticides et sur la façon de conduire des essais, le but étant de protéger la santé du consommateur. L'emploi de fumigants pour protéger les graines céréalières a également été examiné.

Le rapport officiel de cette réunion sera publié dans la collection Etude FAO: Production végétale et protection des plantes.

2. Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA)

Les évaluations et les recommandations du JECFA fournissent l'essentiel des bases techniques des travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et des comités s'occupant de produits. Depuis 1956 le JECFA a tenu quelque 30 réunions, la dernière à Rome, en juin 1986. A sa 30ème réunion le JECFA a procédé à l'évaluation de 39 substances comprenant des colorants alimentaires à l'anthocyanine, le brun FK, la curcumine et l'érythrosine, le vert solide FCF; les antioxygènes qui sont l'alpha-tocophérol, l'hydroxyanisole butylé, l'hydroxytoluène butylé, le gallate de dodécyle; des épaississants et des stabilisants tels que la gomme de caroube.

Au cours de cette réunion certains agents tampons, des assaisonnements et des agents de conservation antimicrobiens ont également été passés en revue ainsi que les levures telles que le gluco delta-lactone et le phosphate aluminosodique. Une attention particulière a été attribuée au plomb en tant que contaminant dans le régime des nourrissons et des enfants en bas âge.

Les rapports des sections du JECFA sont publiés dans la collection des rapports techniques de l'OMS et peuvent être obtenus auprès de cette organisation, à Genève (les rapports de sessions anciennes sont parfois épuisés). Les monographies toxicologiques préparées par chaque session du JECFA sont publiées par l'OMS dans sa collection "Additifs alimentaires". Les normes d'identité et de pureté concernant les substances évaluées par le JECFA sont publiées par la FAO dans la collection Etude FAO: alimentation et nutrition; on peut se les procurer auprès de cette organisation.

La FAO a également publié récemment une version révisée du "Système de données FAO/OMS sur les additifs alimentaires" qui contient un index et un résumé de toutes les évaluations du JECFA, de 1956 à 1984. Les suppléments annuels à ce document (Etude

FAO: alimentation et nutrition, No 30 Rev.1) ont pour objet d'assurer au gouvernements des informations à jour sur les additif alimentaires.

A sa 30ème session le JECFA a examiné la monographie intitulée "Principes de l'évaluation des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments". Cet important document expose les principaux éléments auxquels se réfère le JECFA dans ses décisions relatives aux substances chimiques présentes dans les aliments et pour évaluer les résultats d'essais.

Dans l'ensemble, les problèmes examinés se divisent en trois catégories principales: tout d'abord l'établissement des spécifications des essais auxquels sont soumises les substances chimiques ajoutées ou qui se trouvent dans les aliments; deuxièmement, les méthodes d'évaluation qui seront appliquées et troisièmement la mise à jour de ces méthodes d'évaluation, compte tenu des progrès scientifiques. Les "Principes" seront publiés dans la collection des rapports techniques de l'OMS en tant qu'addendum au rapport de la 30ème session du JECFA.

3. Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les résidus des substances chimiques utilisées en élevage et en médecine vétérinaire présents dans les aliments

Le recours à des stimulants de la croissance est aujourd'hui courant dans de nombreux pays producteurs de viande ou de volaille, particulièrement lorsqu'ils pratiquent un élevage intensif, ainsi que pour l'élevage moderne du poisson. En outre, l'application de médicaments prophylactiques ou curatifs est une pratique courante pour maximaliser la production. Toutefois, on s'est demandé si ces substances chimiques ne se retrouvaient pas dans les tissus comestibles de ces animaux sous forme de résidus pouvant présenter une risque pour la santé publique. Plusieurs réunions internationales ont déjà eu lieu ou sont prévues pour étudier cette question. La Commission du Codex Alimentarius s'est donc demandé à sa quinzième session (juillet 1983) si le Codex devait prendre des initiatives dans ce secteur. Elle a estimé que vu les aspects scientifiques et technologiques complexes qu'il comporte, ce problème devait tout d'abord être étudié par une consultation mixte FAO/OMS d'experts dont les recommandations seraient transmises à la Commission qui prendrait, si elle le juge approprié, la décision d'établir un nouveau Comité.

Le Secrétariat a fait savoir au Comité que la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les résidus de médicaments vétérinaires avait eu lieu au Siège de l'OMS, du 29 octobre au 5 novembre 1984. Les experts invités provenaient de 12 pays notamment de quelques pays d'Europe. Aux fins des travaux de cette Consultation, le sens le plus large a été donné au terme "médicaments vétérinaires"; c'est-à-dire, qui englobait toutes les substances appliquées ou administrées oralement ou par voie parentérale à tout animal producteur de denrées alimentaires telles que la viande ou le lait, à la volaille, au poisson ou aux abeilles, que ce soit à des fins thérapeutiques prophylactiques ou de diagnostic ou pour modifier leurs fonctions ou leur comportement physiologique.

La Consultation était invitée à ne pas examiner en détail des questions que sont l'évaluation de la sécurité, les méthodes d'analyse, la détection, le contrôle mais était par contre chargée de recommander à la Commission du Codex Alimentarius comment transformer en recommandations destinées aux gouvernements les préoccupations ressenties par l'opinion publique et les milieux scientifiques.

4. Irradiation des denrées alimentaires

Le Groupe consultatif international sur l'irradiation des aliments a été créé en mai 1984. Il est constitué de 20 pays membres dont la moitié proviennent du tiers monde,

ce qui indique l'intérêt que portent les pays en développement à cette nouvelle technique. La Division mixte FAO/AIEA des applications de l'énergie nucléaire et de la biotechnologie à l'alimentation et l'agriculture assure le service de secrétariat de ce Groupe.

Ce Groupe s'est réuni deux fois, en décembre 1984 et en octobre 1985. Une troisième réunion se tiendra à Vienne en juillet prochain.

La FAO met actuellement au point un projet régional sur l'irradiation des denrées alimentaires dans la région d'Asie et collabore avec l'OMS à la préparation d'une brochure sur l'irradiation des aliments qui devrait paraître l'année prochaine.

Les activités du Groupe consultatif international comportent notamment:

- i) Réunion d'un Groupe d'action sur l'emploi des techniques d'irradiation pour garantir les qualités hygiéniques des aliments (Siège de l'AIAE, Vienne, Autriche juillet 1986).
- ii) Réunion d'un Groupe d'action sur la commercialisation et les relations publiques.
- iii) Réunion de travail et de formation sur les études de faisabilité concernant l'irradiation.
- iv) Réunion de travail et de formation à l'inspection des aliments en cas d'application d'un traitement par irradiation.
- v) Réunion de travail et de formation sur l'irradiation des aliments.
- vi) Préparation de directives techniques à l'intention de l'industrie alimentaire et méthodes d'irradiation.
- vii) Mise au point d'un règlement type pour les autorisations d'exploitation des installations d'irradiation.

De plus amples détails sur ces activités peuvent être obtenus auprès du Secrétariat du Groupe consultatif international, Division mixte FAO/AIAE des applications de l'énergie nucléaire et de la biotechnologie à l'alimentation et l'agriculture, Wagramerstrasse 5, 1400 Vienne (Autriche).

5. Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires

Dans le but de promouvoir l'étude, l'évaluation et le contrôle des conditions environnementales et des risques qui pourraient menacer la santé humaine, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé participent activement aux activités de surveillance se rapportant à la santé du Système mondial de surveillance continue de l'environnement (GEMS). Ce Système, établi par le Programme des Nations Unies pour le développement (PNUD) se propose de coordonner et de stimuler les activités internationales de surveillance à l'échelon régional et mondial ayant pour but la détection anticipée et la lutte contre la pollution de l'environnement. Les activités de surveillance du GEMS se rapportant à la santé visent à fournir des informations sur les concentrations de polluants environnementaux dans les aliments, l'air, l'eau, les tissus humains et les liquides. Il s'agit d'évaluer les risques que présente pour l'homme une exposition aux polluants environnementaux et de déterminer les priorités en vue de la mise au point de stratégies de lutte contre la

pollution aux niveaux national, régional et mondial. Un autre avantage pratique du Programme de surveillance consiste à créer dans les pays des capacités scientifiques et de gestion en mesure de détecter et d'estimer les menaces que court la santé de la population et d'établir des bases sur lesquelles prendre de sages décisions de gestion au sujet de l'environnement.

Le Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des produits alimentaires, lancé en 1976 représente l'une des principales activités du GEMS concernant la santé. Il a principalement pour objectifs:

- a) réunir et évaluer des données sur les concentrations de certaines substances chimiques dans divers aliments et dans des échantillons du régime complet;
- b) estimer l'ingestion de certaines substances chimiques par l'alimentation;
- c) fournir une coopération technique aux gouvernements des pays qui souhaitent renforcer leur programme de surveillance de la contamination des aliments;
- d) fournir aux comités compétents de la Commission du Codex Alimentarius des informations sur les concentrations de contaminants lors de l'établissement de normes Codex.

Trente quatre centres collaborateurs FAO/OMS et institutions participantes opérant dans 31 pays dont 8 européens ont réuni des données sur les concentrations de certains contaminants (pesticides organochlorés et organophosphorés, biphényles polychlorés, plomb, cadmium et aflatoxines) dans divers aliments et dans le régime total. Des fiches de données résultant de l'analyse d'un nombre d'échantillons allant de 4 ou 5 à parfois plus de 2 000 ont été communiquées par les centres collaborateurs. Des moyens et des méthodes pour la collecte, le traitement et l'enregistrement de données de surveillance sur certains contaminants dans les aliments et le régime ont été mis au point; ils font appel à des mémoires d'ordinateur et des systèmes de repérage situés à l'OMS. Des rapports contenant des données par pays, par contaminant et par groupe d'aliments ont été publiés pour 1981-82 dans le document "Résumé des données de surveillance 1980-81 transmises par les centres collaborateurs." (FAO-ESN/MISC/83.4; WHO-EFP 83.57). Des données pour 1982-83 sont actuellement évaluées.

Pour améliorer la comparabilité et la qualité des données transmises par le Programme, les travaux consacrés aux garanties de qualité analytique ont été poursuivis. En 1985 un rapport intitulé "Garanties de qualité analytique(s)-III" a été publié (OMS/EHE/FOS/85.20). Les résultats de ces études font ressortir de grandes différences de capacité analytique entre les laboratoires. Par conséquent, la formation et d'autres formes d'aide ont été fournies pour améliorer la qualité des données obtenues. On estime que ces études sur les garanties de qualité interlaboratoire sont un élément essentiel du Programme de surveillance.

La publication des directives pour l'étude de l'ingestion de contaminants chimiques dans le régime alimentaire représente le résultat des travaux d'une réunion mixte FAO/OMS tenue à Rome en décembre 1982. Depuis lors, les comités du Codex sur les additifs alimentaires et sur les résidus de pesticides ont fait siennes ces directives et recommandé leur mise en application par les gouvernements. Cette publication est aujourd'hui disponible (publication offset de l'OMS no 87) auprès des centres collaborateurs FAO/OMS pour la surveillance de la contamination des aliments ainsi qu'aux services centraux de liaison avec le Codex; elle a pour but de favoriser la récolte de données

sur l'ingestion de contaminants chimiques dans les aliments et d'évaluer les risques qui pourraient en résulter pour la santé humaine.

Les travaux réalisés par ce Programme ont été passés en revue par le Comité consultatif technique (septembre 1985) qui est responsable de la mise au point et de l'exécution du programme ainsi que par la réunion de délégués gouvernementaux experts de la surveillance sanitaire (mars 1982) qui ont recommandé que tout soit mis en oeuvre pour améliorer la portée mondiale de ce programme et coopérer dans la mesure du possible avec les pays en développement qui désirent renforcer leur propre programme de surveillance de la contamination des denrées alimentaires.

6. Publications communes

6.1 Directives à l'usage des fabricants de boîtes de conserve

La contamination des aliments en conserve par le plomb et l'étain est un problème de contrôles de qualité bien connu. Il est particulièrement grave dans les pays tropicaux où les hautes températures, le manque de fer blanc de bonne qualité, de longues périodes d'entreposage ou de transport peuvent donner lieu à des taux de contamination supérieurs aux limites recommandées par la Commission du Codex Alimentarius. Une publication intitulée "Directives à l'usage des fabricants de boîtes de conserve et de la conserverie" a été préparée par des auteurs de différentes nationalités dans le but d'aider l'industrie alimentaire des pays en développement à répondre aux spécifications des normes Codex pour les concentrations de plomb et d'étain dans les conserves alimentaires. Cette publication est aujourd'hui parue.

Cet ouvrage décrit le processus de corrosion des boîtes de conserve et les différents facteurs exerçant une influence sur le taux de corrosion. Des conseils pratiques sont donnés aux industriels pour le choix du fer blanc, la fabrication des boîtes et leur manutention lors du remplissage. Il décrit également les méthodes de contrôle des boîtes et d'analyse des aliments.

B. RAPPORT SUR LES ACTIVITIES DE LA FAO

I. ASSISTANCE AUX PAYS EN DEVELOPPEMENT EN MATIERE DE CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES

Une assistance technique sous forme de mise en oeuvre de projets, de consultations et/ou d'autres services consultatifs a été apportée ou lancée dans plusieurs pays (93 environ) appartenant à l'Amérique latine et aux Caraïbes (14) à l'Afrique (43), à la région d'Asie et du Proche-Orient (36) et à l'Europe (2).

1.1 Stratégie et infrastructure pour le contrôle de la qualité des aliments dans les pays

Afin d'assurer une certaine cohérence entre les systèmes nationaux de contrôle de la qualité des aliments, la FAO a aidé plusieurs pays dans le monde entier (20, y compris la Turquie) à revoir leurs stratégies et infrastructures dans le domaine du contrôle de la qualité des aliments dans le cadre de réunions de travail ou de consultations spécifiques.

S'agissant de questions multisectorielles englobant l'agriculture, la santé et le commerce, ces activités ont conduit à la mise au point de politiques et de programmes visant à une amélioration générale du système alimentaire.

Des cours de formation, des réunions et séminaires consacrés à différentes questions touchant à l'inspection et au contrôle des denrées alimentaires sont également organisés.

2. ENQUÊTES SUR LA CONTAMINATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET FORMATION AU CONTRÔLE DES ALIMENTS

Des études de la contamination des aliments sont entreprises avec l'aide de la FAO dans les pays en développement; elles portent sur plusieurs aspects de la contamination microbienne ou chimique. L'assistance comprend la mise au point de programmes d'échantillonnage, une formation, la fourniture de matériels d'équipement, des propositions concernant la méthodologie et l'interprétation des résultats. Par la même occasion, la FAO équipe quelques laboratoires et fournit des substances de référence, notamment des mycotoxines ou des pesticides étalons.

2.1 Mycotoxines

Bien qu'il existe de nombreuses sortes de mycotoxines produites par différents genres et espèces de moisissures, seules les aflatoxines, cancérigènes chez l'animal et probablement chez l'homme, produites par Aspergillus flavus et A. parasiticus dans de nombreux aliments pour les hommes et les animaux, ont jusqu'à ce jour fait l'objet de réglementations et de limites applicables aux importations et souvent aux approvisionnements internes dans de nombreux pays industrialisés. Une formation et une assistance à des projets concernant particulièrement les mycotoxines ont été fournies dans un certain nombre de pays (Malawi et Kenya).

Un grand projet FAO/PNUD/Conseil africain de l'arachide visant à lutter contre l'aflatoxine dans les arachides fonctionne depuis 1978. Ce projet intéresse six pays: Soudan, Nigéria, Sénégal, Gambie, Niger et Mali. La première phase, orientée essentiellement sur l'équipement de laboratoires, la formation d'analystes, de chercheurs et de vulgarisateurs a également contribué à l'installation d'établissements de détoxification. La deuxième phase, qui a débuté en 1984, accorde une attention majeure à la prévention de la contamination par les aflatoxines.

Dans ce domaine si important, la FAO prépare en collaboration avec l'OMS et le PNUE une seconde Conférence internationale sur les mycotoxines qui se tiendra en 1987.

3. FORMATION

Les activités de formation étant hautement prioritaires à la FAO, l'occasion a été offerte à un grand nombre de personnes de compléter leurs compétences professionnelles par des voyages d'étude à l'étranger, particulièrement dans les domaines de l'inspection des aliments, de l'analyse et du contrôle de différents types de contaminants alimentaires, organisés à l'échelon national dans plusieurs pays.

Grâce à l'appui du PNUE, un programme de formation dénommé "Activités de formation FAO/PNUE/URSS en matière de contamination des denrées alimentaires, portant particulièrement sur les mycotoxines" a été exécuté. Deux cours ont eu lieu en URSS en 1984 et 1985 et les bourses accordées pour 1985/86.

Dans le domaine de la prévention de la contamination par les mycotoxines, la FAO, le PNUE et l'URSS sont en train de mettre au point un projet en Tanzanie qui comprendra l'établissement d'un centre de formation modèle à l'intention des pays anglophones

d'Afrique de l'Est où l'accent sera mis sur la formation de personnel de terrain et de vulgarisateurs. Ce projet devrait démarré en 1987. On notera avec intérêt que la FAO, le PNUE et les gouvernements des pays suivants: Bangladesh, Bhoutan, Birmanie, Inde, Indonésie, Malaisie, Maldives, Népal, Pakistan, Philippines, Singapour, Sri Lanka et Thaïlande préparent actuellement un projet inter-pays comportant l'établissement d'un réseau de formation au contrôle des denrées alimentaires en Asie qui contribuera à renforcer la coopération et la collaboration entre pays en développement de la région d'Asie et du Pacifique dans le domaine de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires. D'autres activités de formation sont semblables à celles mentionnées ci-dessus.

4. URBANISATION - PROBLEMES POSES PAR LE CONTROLE DES ALIMENTS

La croissance rapide des populations urbaines entraîne une demande nouvelle et accrue pour les systèmes de transport et de distribution. Cela implique souvent l'envoi de denrées alimentaires sur des distances beaucoup plus longues avec ce que cela comporte comme problèmes de détérioration, de décomposition et de contamination des aliments, aussi bien chimique que microbiologique. A ce propos, la FAO et l'OMS ont convoqué en décembre 1986 une Consultation mixte d'experts pour examiner les problèmes que pose l'urbanisation en matière de contrôle des aliments à l'échelon mondial; elle a formulé des recommandations visant à résoudre ces problèmes.

5. VENTE DE DENREES ALIMENTAIRES DANS LA RUE

La FAO accorde un soutien continu à des activités visant à déterminer le type et les concentrations de contaminants dans les aliments vendus dans la rue. Ces activités se proposent en outre d'obtenir des données socio-économiques dans un certain nombre de pays.

Donnant suite à des études conduites en Amérique latine, la FAO et l'OPS ont fourni une assistance en 1985 à une réunion de travail pour l'Amérique latine sur le problème des aliments vendus dans la rue; elle s'est tenue à Lima (Pérou) avec la participation de 17 pays et de plusieurs organisations. Les principales recommandations de cette réunion étaient les suivantes: améliorer la réglementation de la vente des aliments dans la rue, instruire les consommateurs comme les marchands ambulants, mettre au point de nouvelles technologies et méthodes de vente ambulante des aliments et étudier les aspects sanitaires et épidémiologiques de la vente d'aliments dans la rue. De nouvelles activités bénéficiant de l'aide de la FAO sont envisagées.

Pour la région d'Asie, une réunion de travail sur les aliments vendus dans la rue devrait avoir lieu à Jogjakarta (Indonésie) fin 1986.

6. PUBLICATIONS

La FAO a publié plusieurs directives et manuels (parfois conjointement avec l'OMS et le PNUE ou d'autres pays donateurs tels que la Suède) sur plusieurs aspects du contrôle et de la sécurité des denrées alimentaires, par exemple sur la mise au point d'un système de contrôle des aliments, sur l'inspection des aliments, sur l'inspection des exportations, sur l'analyse des denrées alimentaires (chimique et microbiologique), sur la prévention de la contamination par les mycotoxines, sur la surveillance pour les mycotoxines, etc. Le Manuel de l'inspecteur des denrées alimentaires a fait l'objet d'une révision récente; il est aujourd'hui disponible en anglais, français, espagnol et arabe. Une publication intitulée "Pertes de qualité des graines céréalières après la récolte" est en préparation.

Une publication intitulée "Techniques d'échantillonnage des aliments en vue de leur inspection" est également en préparation.

Une publication intitulée "Directives à l'usage des fabricants de boîtes de conserve et de l'industrie alimentaire" est récemment parue.

C. RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE L'OMS

1. Activités dans le domaine de la sûreté des produits alimentaires

1.1 Consultations sur les aspects touchant à la santé publique vétérinaire de la prévention et de lutte contre les infections par Campylobacter (Moscou, 20-22/2/1984)

Campylobacter jejuni est un agent causal important, d'identification récente, d'infections entériques chez l'homme. Le réservoir principal de ce microorganisme se trouve chez un certain nombre d'espèces d'animaux domestiques (poulets, bétail, porcs, chats et chiens) mais également chez plusieurs espèces d'oiseaux sauvages. L'homme est contaminé par la consommation de lait cru et de volaille insuffisamment cuite ou re-contaminée.

Les experts ont conclu qu'il faudrait élever à long terme des animaux exempts de Campylobacter. Pour prévenir la maladie chez l'homme actuellement, il est essentiel d'observer des règles strictes d'hygiène lors de l'abattage des animaux et de l'habillage des carcasses. La décontamination des carcasses a été considérée comme un moyen important de prévention des infections à Campylobacter. Ceci pourrait être réalisé par le recours à l'acide lactique et à l'irradiation ainsi que par le refroidissement des carcasses par aération. Il faudrait déconseiller la consommation de lait cru. L'observance dans les cuisines de règles d'hygiène adéquates a également été considérée comme un moyen important de prévention de cette maladie chez l'homme.

Le rapport de la consultation (VPH/CDD/FOS/84.1) peut être obtenu au siège de l'OMS.

1.2 Consultation informelle sur la coopération entre l'OMS et l'industrie alimentaire pour l'amélioration de la sûreté des aliments (Genève, 1-2 mai 1984)

Lors de la récente session du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur la sécurité des denrées alimentaires tenue à Genève en 1983, les participants ont conclu que les maladies dues à des aliments contaminés constituaient peut-être actuellement l'un des problèmes sanitaires les plus répandus dans le monde, ainsi qu'une cause importante de perte de productivité économique. Les experts sont également unanimes pour déclarer qu'afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire, la sûreté des aliments devrait être garantie non seulement au niveau du commerce de détail mais que la responsabilité en cette matière devrait être étendue au consommateur, en particulier aux personnes responsables de l'entreposage, de la manutention et de la préparation domestique des aliments. C'est pourquoi, ce Comité d'experts a estimé que l'éducation du public constituait probablement la mesure la plus importante, seule capable de prévenir les maladies d'origine alimentaire et les pertes indésirables d'aliments, en particulier parmi les populations rurales largement indépendantes du circuit commercial des aliments et donc aussi de toute forme de contrôle. Cependant, bien que les principes régissant la prévention des maladies alimentaires soient techniquement identiques dans le monde entier, les problèmes spécifiques et les modes d'intervention appropriés varient d'un pays à l'autre, en fonction de facteurs environnementaux, économiques, politiques,

technologiques et socio-culturels. Aussi, faudrait-il tenir compte dans l'élaboration des recommandations aux consommateurs, des besoins et des situations locales.

Il s'agit là d'une vaste entreprise, dépassant largement la portée du seul programme de sécurité des denrées alimentaires. Cherchant de l'aide pour une opération d'une telle envergure, l'OMS s'est par conséquent tournée vers l'industrie alimentaire elle-même, puisqu'il devrait être de l'intérêt des producteurs d'aliments, de l'industrie et des distributeurs d'élever le niveau général de l'hygiène alimentaire. Une consultation informelle a donc été organisée afin de connaître les premières réactions de l'industrie alimentaire et d'examiner si - et dans l'affirmative, comment - elle pourrait aider l'OMS dans la tâche qui consiste à promouvoir la sécurité des aliments afin de réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire.

Les représentants de l'industrie alimentaire ont accueilli favorablement l'initiative prise par l'OMS et ont conclu que l'industrie alimentaire pourrait apporter une aide à l'Organisation. L'OMS s'emploie actuellement à collaborer avec l'industrie.

1.3 Analyse des risques présentés par la préparation des aliments dans les foyers

Comme indiqué au point C 1.2 ci-dessus, l'éducation sanitaire constitue une mesure très importante de prévention des maladies d'origine alimentaire et des pertes d'aliments. L'éducation sanitaire doit toutefois se fonder sur la connaissance des pratiques prédominantes en matière de manutention des aliments, des opinions reçues et des valeurs culturelles qui sont attachées à ces pratiques ainsi que des fonctions sociales et économiques qu'elles remplissent.

L'OMS a entrepris une étude-pilote en plusieurs endroits du Pérou, afin d'évaluer la préparation domestique des aliments, l'accent étant particulièrement mis sur la préparation des aliments de sevrage, qui formeront la base du développement de programmes d'éducation sanitaire appropriés. Des études similaires sont envisagées dans divers pays de toutes les régions de l'OMS.

1.4 Programme de surveillance pour le contrôle des infections et des intoxications alimentaires en Europe

Ce programme a démarré sous l'égide du bureau régional de l'OMS pour l'Europe (voir point 7 de l'ordre du jour - Sécurité et contrôle des aliments en Europe, ainsi que l'Annexe: Activités concernant la sécurité des denrées alimentaires du Bureau régional de l'OMS pour l'Europe).

2. Programme international sur la sûreté des produits chimiques - Rapport intermédiaire 1982-84

Des lettres d'entente ont été signées par 19 pays, qui participent activement au Programme international sur la sûreté des substances chimiques (PISSC), une activité réalisée en collaboration par le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE), l'Organisation internationale du Travail (OIT) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS). Il existe à présent un réseau de 41 institutions participant au PISSC dans ces pays.

La participation de l'OMS aux activités du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides entre maintenant dans le cadre du PISSC. On trouvera à la section concernant les activités conjointes de la FAO et de l'OMS, un compte rendu des dernières sessions.

Les risques pour la santé et pour l'environnement de 6 séries de facteurs physiques et de 36 substances chimiques, telles que les BPC, le DDT, l'arsenic, le sulfure d'hydrogène, le 2,4 D et les biotoxines aquatiques ont été évalués et les résultats de ces évaluations ont été publiés sous la forme de documents contenant des critères pour l'hygiène de l'environnement. Des activités ont été entreprises au sujet de 48 autres substances ou groupes de substances chimiques. Des résumés spéciaux destinés aux décideurs ainsi que des suppléments contenant des informations pratiques sur la législation ainsi que sur le traitement de premier secours en cas d'intoxication par chacun des produits chimiques seront préparés.

Les activités relatives à l'élaboration d'une méthodologie sur la toxicologie et les domaines apparentés se poursuivent sous la forme notamment de la mise au point de principes d'évaluation des risques pour la santé de substances chimiques au cours de la grossesse et dans l'enfance; de monographies sur des sujets tels que la toxicocinétique et la toxicologie neurocomportementale. Une étude en collaboration est en cours sur l'application de tests à court terme de génotoxicité et de pouvoir carcinogène. Des méthodes d'évaluation et d'analyse de substances chimiques dans les aliments sont également en cours d'évaluation.

Une activité a été lancée visant à aider les pays en voie de développement à élaborer des programmes de contrôle des poisons chimiques et de toxicovigilance. Un certain nombre de cours de formation sur la sûreté chimique et des thèmes apparentés sont organisés chaque année.

3. Législation sanitaire

L'OMS continue à publier le Recueil international de législation sanitaire, en anglais et en français. Cette revue trimestrielle comporte une section consacrée à la "Nutrition et sûreté des aliments", couvrant la législation nationale et internationale dans ce domaine. On s'efforce d'éviter tout double emploi avec le recueil de législation de la FAO. Des textes susceptibles d'intéresser les responsables de la réglementation en matière de nutrition et de sûreté des aliments sont également publiés de temps à autre dans les sections "Nouvelles et idées", "Revue des livres" et "Revue de la littérature" du recueil.

Les informations dont dispose le service de législation sanitaire de l'OMS, comprenant les 35 volumes du Recueil publiés à ce jour, sont utilisées comme base de documentation adressée aux Etats Membres souhaitant des éclaircissements sur des aspects particuliers de la législation sanitaire.

4. Code international de commercialisation des substituts du lait maternel

La 34^e Assemblée mondiale de la santé a adopté en mai 1981 le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel. La Commission a depuis pris un certain nombre de mesures conformément à l'invitation de la Commission à "étudier soigneusement, dans le cadre de son mandat, l'action à prendre pour améliorer les normes de qualité des aliments pour nourrissons, et encourager et promouvoir l'application du Code international" (résolution WHA 34.22, par. 4).

Ainsi, les services centraux de liaison avec le Codex ont été invités en 1981 par une lettre circulaire à examiner le Code international et à présenter leurs observations sur toute incidence qu'il pourrait avoir sur les activités du Comité du Codex sur les aliments diététiques et de régime, en ce qui concerne les normes ou les projets de norme

Codex pour des produits auxquels le Code est applicable. Sur la recommandation du Comité, un expert a été engagé par le Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS de normes alimentaires pour rédiger un document (1) pour la 14^e session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime, qui s'est tenue à Bonn-Bad Godesberg du 21 janvier au 1^{er} février 1985.

(1) Code international OMS de commercialisation des substituts du lait maternel, normes du Codex Alimentarius et textes consultatifs: examen de la question de l'harmonisation. Document CX/FSDU 84/9

La document soumis au Comité passait en revue l'origine, la structure, la nature, l'objet et la portée des diverses dispositions du Code et les différents cadres institutionnels dans lesquels il avait été adopté, parvenant à la conclusion qu'aucun instrument ou disposition du Codex n'était incompatible avec le Code international et que les différences existantes entraînaient plus une complémentarité qu'une incohérence. Il n'est toutefois pas apparu nécessaire d'amender aucune des normes Codex pertinentes. L'auteur du document suggérait toutefois que des considérations pratiques ou de politique pourraient être en faveur de l'établissement de liens plus étroits entre le Code OMS et les dispositions appropriées relatives à l'étiquetage des normes Codex.

Les résultats de l'examen de ce document par le Comité figurent dans le document ALINORM 85/26, paragraphes 125 à 133 et seront repris au point 30 de l'ordre du jour de la Commission.

Depuis la préparation du rapport 1983 des activités de la FAO et de l'OMS qui complètent celles de la Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 83/6), le Directeur général de l'OMS a fait rapport lors de la 36^e Assemblée mondiale de la Santé, tenue en mai 1983, sur l'état de l'observation et de l'application du Code international aux niveaux national, régional et mondial. Le Directeur général a conclu que, compte tenu des informations relatives à l'application du Code obtenues auprès des Etats Membres depuis son adoption et qu'en l'absence de propositions de modification de leur part, il serait prématuré à ce stade de proposer une quelconque révision du Code, de sa forme ou de son contenu. L'Assemblée mondiale de la Santé a approuvé ces conclusions à l'unanimité.

Le second rapport biennal (1) à l'Assemblée mondiale de la santé sur l'état de l'application du Code depuis son adoption, résumant les informations fournies pour la plupart par les Etats Membres eux-mêmes quant aux mesures prises par eux pour mettre le Code en oeuvre, a été présenté à la 37^e Assemblée mondiale de la Santé en mai 1984. Le troisième rapport biennal(2) sur ce sujet sera présenté à la 39^e Assemblée mondiale de la Santé en mai 1986.

5. Valeur nutritionnelle et sécurité des produits destinés particulièrement aux nourrissons et aux enfants en bas âge - Résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé WHA 34.23

Conformément à la résolution de l'Assemblée mondiale de la Santé WHA 34.23, diverses mesures ont été prises pour évaluer les modifications dans le temps et sous diverses conditions climatiques, particulièrement en climat tropical, de la qualité, de la valeur nutritionnelle et de la sûreté des produits utilisés spécifiquement pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge.

(1) Document WHA37/1984/REC/1, Annex 5

(2) Document WHA39/1986/

Outre l'organisation d'une consultation informelle en octobre 1981 pour examiner les informations sur le sujet, un expert de l'OMS a visité trois pays: Inde, Philippines et Trinité et Tobago entre octobre 1982 et janvier 1983; le rapport complet (1) a également été présenté au Comité Codex pour les aliments diététiques et de régime à sa 14^e session en janvier 1985. Au cours de la discussion qui a suivi, l'importance éventuelle de la détérioration liée à l'entreposage dans la qualité nutritionnelle pour le travail du Comité a été soulignée.

Le gouvernement de la Suisse a exprimé son intérêt à aider à financer par une contribution volontaire des études de laboratoire en collaboration avec des institutions nationales de recherche appropriées. Les échantillons de produits nécessaires aux analyses sont fournis par l'industrie des aliments pour nourrissons, qui a également participé à la réunion d'octobre 1981 et a fourni des renseignements pertinents sur la base d'un questionnaire adressé aux fabricants individuels d'aliments lactés artificiels pour nourrissons et a fait des commentaires sur les aspects techniques des études de laboratoire projetées.

(1) Document NUT/83.4

ALINORM 87/19

ANNEXE IX

ETUDE PILOTE SUR LES ACCEPTATIONS OU LES
NOTIFICATIONS D'AUTRES POSITIONS A L'EGARD
DE CERTAINES NORMES PAR LES PAYS DE LA
REGION D'EUROPE DU CODEX

IV. RESUME ET RECOMMANDATIONS

L'analyse des réponses au Questionnaire révèle toutes les difficultés que les pays doivent affronter pour faire concorder leurs réglementations et normes alimentaires avec les dispositions des normes Codex.

L'introduction dans la procédure d'acceptation de la "Déclaration de libre circulation" non accompagnée d'une acceptation officielle de la norme Codex pertinente a permis aux gouvernements de répondre plus facilement. Toutefois, une telle déclaration ne représente pas une mesure du gouvernement visant à harmoniser ses règlements avec la norme Codex en cause. Elle ne possède qu'une valeur d'information.

Même si l'on peut considérer que la "Déclaration de libre circulation" constitue un premier pas vers l'emploi des normes Codex dans le commerce interne et international, la Commission devrait mettre l'accent sur le fait qu'aux termes de ses statuts, elle a pour mandat d'harmoniser les législations alimentaires. Les recommandations ci-après sont formulées dans le but de parvenir à réaliser cet objectif:

- Le Comité du Codex sur les principes généraux, ainsi que la Commission du Codex Alimentarius elle-même devraient examiner encore une fois le plan de présentation et/ou la teneur des normes Codex afin d'évaluer si certaines dispositions de détail sont vraiment indispensables lorsqu'elles sont sources de difficultés dans la réglementation alimentaire des pays par suite de l'application de principes juridiques différents dans les pays membres (sur l'échantillonnage, les tableaux de défauts, etc.). Cependant, un nouvel examen devrait être fondé sur des propositions concrètes émanant soit des comités s'occupant de produits soit des comités de coordination.
- Le Comité de coordination semble l'instance appropriée où obtenir des informations des pays membres, examiner en détail leurs réponses sur la question de l'acceptation et déterminer quelles sont les dispositions des normes apparaissant inacceptables pour plus d'un pays. Le Comité de coordination pourrait alors renvoyer ces dispositions au Comité technique compétent pour un nouvel examen; une telle mesure ne devrait être prise que pour les dispositions d'une norme qui en retardent manifestement l'acceptation. Au cours de la présente session, le Comité de coordination pourrait désigner les dispositions critiques parmi les exemples qui figurent à la Section II du présent document.
- Le Comité de coordination pourrait au cours de ses prochaines sessions étendre cette étude pilote à toutes les normes Codex, en procédant éventuellement par volume du Codex Alimentarius. Vu l'ampleur de ce travail, le questionnaire devrait être modifié en conséquence.

- Ayant noté la déclaration des Pays-Bas concernant les pays de la CEE et de l'étude distincte des normes du CAEM, le Comité de coordination devrait faire tout ce qui est en son pouvoir pour que tous les pays de la région participent à cet examen des acceptations et demander sur ce point l'appui du Comité sur les principes généraux, et de la Commission du Codex Alimentarius.
 - Tenant compte des réponses au questionnaire, le Comité de coordination devrait insister sur le fait que la pleine coopération des pays membres est fondamentale pour faire en sorte que les normes Codex adoptées par la Commission soient concises et efficaces et puissent être largement acceptées. Une telle coopération active implique également des réponses plus complètes aux lettres circulaires distribuées par le Secrétariat du Codex.
 - Les résultats de cette étude pilote ainsi que les observations du Comité de coordination devraient être portés à l'attention de la Commission du Codex Alimentarius.
-

ALINORM 87/19

ANNEXE X

Point 13 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DE COORDINATION POUR L'EUROPE

Quinzième session

Thun, Suisse, 16-20 juin 1986

COOPERATION ET MISE EN VIGUEUR DE LA LOI ALIMENTAIRE

Barbro Blomberg x/

Introduction

A sa quatorzième session le Comité de coordination du Codex pour l'Europe est convenu d'examiner la question de la coopération et de la mise en vigueur de la loi alimentaire à sa prochaine session. La présente enquête a été préparée en prévision de ce débat. Elle a pour objet l'étude de la coordination qui existe dans les Etats Membres entre les différents services officiels chargés du contrôle des denrées alimentaires; le rôle des services centraux de liaison avec le Codex, leurs ressources, leur participation aux décisions et leurs rapports de travail avec les autorités sont également examinés.

Dans la plupart des pays d'Europe, deux ministères au moins se partagent la responsabilité en matière de sécurité et de contrôle des denrées alimentaires. Une coordination satisfaisante entre ces ministères et entre ces derniers et les autorités régionales et locales concernées est essentielle. Peu importe quelle est cette coordination lorsqu'elle fonctionne. Toutefois l'expérience démontre qu'il est difficile d'instaurer une coopération vraiment efficace.

Quelques pays ont essayé de résoudre leurs problèmes de coordination en établissant des comités de coordination spéciaux. Il en existe dans un tiers environ des pays d'Europe. Ils n'ont parfois qu'un caractère consultatif ou sont habilités à prendre certaines décisions. Un examen détaillé des comités de coordination et des autres méthodes adoptées sur ce point a été présenté à la treizième session du comité de coordination pour l'Europe (Document CX/EURO 82/8)¹. Au cours de cette session le comité est parvenu à la conclusion que la coordination peut sembler satisfaisante sur le papier et ne pas fonctionner dans la pratique; on a cité des exemples de systèmes de communication informelle excellents, ne reposant sur aucune règle écrite. De nouveaux efforts ont été déployés pour trouver des solutions pouvant servir de modèle à tous ceux qui souhaitent améliorer la coordination des activités nationales en matière de sécurité alimentaire. Des exemples provenant de quelques pays sont donnés ci-après sur la façon dont on peut établir des liens entre les décideurs, les services officiels chargés de la mise en vigueur, les milieux commerciaux et industriels et les consommateurs.

x/ Madame Barbro Blomberg, Chef du secrétariat international, Service national suédois responsable des problèmes relatifs à l'alimentation, Uppsala, Suède.

Coordination du contrôle des denrées alimentaires

L'organisation du contrôle des denrées alimentaires dans un pays dépend principalement du système de gouvernement adopté. Il existe toujours une administration centrale chargée de prendre l'initiative de la mise au point de politiques et de lois. Cela peut être le Ministère de la Santé pour les questions touchant essentiellement à la santé publique, par exemple les limites maximales tolérables pour les résidus de pesticides, ou le Ministère de l'agriculture pour toutes les questions concernant la production de denrées alimentaires ou les contrôles de qualité. Les Ministères du commerce, de l'industrie et du tourisme peuvent être également concernés. Le travail de contrôle quotidien sur le terrain peut être confié aux autorités locales pour garantir un contact permanent avec l'industrie, les milieux commerciaux et les consommateurs. Le fait que les unités chargées de ce service soient des organismes décentralisés dépendant de l'administration centrale ou des services officiels locaux dépend de la politique adoptée par le pays.²

En Autriche, la responsabilité globale incombe au Ministère de la protection de l'environnement et de la santé publique; toutefois à l'échelon des provinces, les denrées alimentaires sont contrôlées par les services des "Länder". Comme dans les autres pays possédant un système fédératif, cette procédure peut être à l'origine de problèmes de coordination entre les différents niveaux de l'administration.

En Belgique les ministères compétents sont ceux de la santé, des affaires économiques et de l'agriculture. Les contrôles sont centralisés et comprennent un système d'échantillonnage programmé introduit il y a environ 10 ans³. Le Ministère des affaires étrangères coordonne la participation aux activités internationales, notamment aux travaux du Codex Alimentarius; toutefois, la participation matérielle est assurée par les services techniques des ministères compétents.

En France, le Comité national du Codex dépend de la "Direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes". Cette position est excellente et garantit une attention constante aux intérêts des consommateurs. Ce Comité, dans le cadre duquel un dialogue peut avoir lieu entre les différentes organisations professionnelles, est en outre chargé de la coordination inter-ministérielle.

En Hongrie, la coopération entre les ministères compétents fonctionne de manière satisfaisante. Il s'agit des ministères de l'agriculture et de l'alimentation, de la santé et du commerce intérieur. En outre, l'Office hongrois de normalisation est responsable des prescriptions concernant la qualité et des méthodes d'échantillonnage et d'analyse. Les codes et normes du Codex sont généralement pris en considération. Les experts qui siègent dans chaque comité chargé de l'élaboration d'un décret, d'une ordonnance ou d'instructions participent également aux travaux des comités nationaux du Codex dont ils sont des membres influents; cela permet de maintenir des contacts étroits entre les autorités et ces comités nationaux du Codex. Dans les observations envoyées par la Hongrie en réponse à la présente enquête, il est également souligné que ces experts doivent participer à l'enseignement dans les universités et dans les séminaires organisés à l'intention des producteurs, des compagnies commerciales et des services de contrôle.

En Irlande, cinq départements partagent la responsabilité de la législation alimentaire, à savoir l'agriculture, la santé, l'industrie, le commerce et les pêches. Le Département de l'agriculture remplit les fonctions de Service central de liaison avec le Codex; toutefois, les travaux relatifs aux différents comités du Codex sont répartis entre plusieurs départements. La mise en application de la loi alimentaire est principalement du ressort du Département de la Santé. Des inspecteurs et des analystes officiels répartis dans le pays procèdent aux inspections et à l'échantillonnage.

Aux Pays-Bas deux ministères sont chargés du contrôle des denrées alimentaires, le Ministère du bien-être, de la santé et des affaires culturelles et le Ministère de l'agriculture et des pêches. Ils promulguent l'un et l'autre des règlements d'application. Le Service central de liaison avec le Codex ne joue aucun rôle sur ce point. Le Comité consultatif sur la législation alimentaire où sont représentés les ministères, l'industrie et les consommateurs conseille le gouvernement pour la promulgation de règlements statutaires.

En Norvège, l'Office de contrôle des aliments a pour mission de coordonner toutes les activités officielles concernant l'inspection des denrées alimentaires, ce qui englobe les services de laboratoires, les méthodes d'analyse, le type de recherche à effectuer, le contrôle des importations et la législation. Il existe aussi un Comité norvégien du Codex. Toutefois, l'Office de contrôle des aliments sera réorganisé. Il est proposé de dissoudre à cette occasion le Comité national du Codex et de confier les travaux se rapportant au Codex à cet Office. Le Secrétariat du Codex serait incorporé dans celui de l'Office avec des responsabilités bien définies pour les questions internationales se rapportant notamment au Codex.

En Suède, le Ministère de l'agriculture assume la responsabilité de la loi alimentaire en général. Cependant, sa mise en application, les contrôles des denrées alimentaires à l'échelon national et d'autres activités touchant à la sécurité des aliments, notamment la coopération internationale, ont été délégués à l'administration nationale chargée des questions touchant à l'alimentation. Cette dernière conduit et coordonne les activités touchant à la sécurité des aliments, promulgue des règlements, fournit des conseils et formule des recommandations en matière d'alimentation, exécute des enquêtes et des recherches et organise des cours et le recyclage du personnel chargé du contrôle des aliments. Le Conseil de l'administration nationale chargé des questions alimentaires comprend des représentants du Ministère de la santé, du commerce, de l'industrie et des consommateurs.

Rôle des services centraux de liaison avec le Codex

Pour être en mesure de déterminer quel est dans le pays le rôle joué par les services centraux de liaison avec le Codex, il convient tout d'abord de connaître leur organisation, leur position, les ressources dont ils disposent, leur programme de travail et de savoir s'ils ont la possibilité d'obtenir des conseils d'experts. Le mieux serait qu'ils remplissent les fonctions "d'un bureau d'information pour tout ce qui touche à la législation alimentaire internationale et aux questions de sécurité"; comme le suggère le Service central norvégien.

Dans la plupart des pays d'Europe, le Service central de liaison fait partie du Ministère de l'agriculture. Cela peut donner de bons résultats, à condition toutefois que les questions touchant à la santé, au commerce et aux consommateurs soient prises en considération de manière satisfaisante.

Pour ce qui est des ressources, elles ne sont bien entendu jamais suffisantes. On pourrait toujours faire mieux si l'on disposait de plus d'argent et plus de gens. Dans une certaine mesure toutefois, le manque de ressources peut être compensé par une meilleure utilisation des avis d'experts et par la publication des rapports, codes et normes dans les revues professionnelles.

Il existe en France un Comité national du Codex Alimentarius composé d'experts appartenant à plusieurs services officiels et de représentants des organisations professionnelles du secteur alimentaire et agricole, des consommateurs et de l'Organisation française de normalisation (AFNOR). Il existe une liste d'experts pour chaque comité du Codex, soit au total quelque 175 noms. Ils sont appelés à prendre part à des réunions préparatoires dans leurs domaines respectifs. Avant la seizième session de la Commission du Codex Alimentarius, pas moins de 17 réunions

d'experts ont eu lieu en France. Il est intéressant de noter que les réunions d'experts sont convoquées aussi bien avant qu'après les sessions du Codex. Ces réunions sont organisées pour informer les participants des résultats et des conclusions et pour prévoir les activités qui en découlent.

En Hongrie, les experts examinent d'autres recommandations internationales en plus de celles formulées par le Codex Alimentarius, notamment celles du CAEM, de la CEE et de l'ISO.

En Irlande, le service central de liaison avec le Codex (Département de l'agriculture) distribue les lettres-circulaires et les documents de base en vue des réunions du Codex aux organismes intéressés; leurs observations sont transmises à la Commission. La liste d'adresses a été récemment complétée, particulièrement dans l'industrie et le secteur public.

En Norvège, le Service central de liaison avec le Codex et des groupes de travail participent aux prises de décision à titre consultatif. Le Service central de liaison prête son assistance pour les questions touchant à la formation et à la préparation de programmes pour les visiteurs provenant de l'étranger (Boursiers de projets FAO, etc.).

En Suède, le Service central de liaison possède une liste de quelque 100 spécialistes se trouvant dans d'autres services officiels, l'industrie, le commerce et les organisations de consommateurs. Avant les réunions de la Commission et des autres comités du Codex, des experts compétents sont invités à prendre part à des réunions préparatoires afin de définir la position de la Suède. Après les réunions du Codex, les rapports de ces réunions sont publiés dans le journal de l'administration nationale chargée des questions alimentaires. Ce journal est largement distribué et souvent cité par les médias. Il a récemment publié la liste complète des normes et codes d'usage du Codex.

Conclusions

Le rôle joué par les Services centraux de liaison avec le Codex varie considérablement d'un pays à l'autre. On considère en général que leur principale tâche consiste à diffuser des informations sur les activités du Codex et de coordonner les observations formulées par le pays au sujet des normes et des codes.

Il est naturel de concentrer sur ces services les questions de coordination se rapportant aux travaux du Codex. Des activités internationales importantes ont lieu dans d'autres instances - la CEE, le CAEM, le Conseil d'Europe, le GATT, etc. Les personnes responsables des activités Codex devraient se tenir au courant et s'efforcer de prendre part à d'autres activités internationales. Dans cette étude, on a souligné qu'il convenait de maintenir de bons rapports avec les universités, les boursiers et autres visiteurs, et qu'un système prévoyant la convocation régulière de réunions d'experts avant et même si possible après les réunions du Codex devait être institué. Les responsables des services centraux de liaison devraient avoir la possibilité d'assister aux réunions nationales où sont examinés les problèmes de coordination entre les différents services responsables. Cela devrait concorder avec le travail en équipe vivement recommandée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts de la sécurité des denrées alimentaires⁴.

Références

1. Coordination de la mise en vigueur et de l'application de la loi alimentaire CX/EURO 82/8.

2. Services chargés de la sécurité des aliments; Santé publique en Europe, No. 14 Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, 1981 (une deuxième édition est en préparation).
3. Symposium sur la mise en vigueur de la loi alimentaire, Rome 1978; Rapport publié par la Commission des Communautés européennes, Bruxelles - Luxembourg, 1980.
4. La sécurité des produits alimentaires et son rôle dans la santé et le développement; Série de rapports techniques de l'OMS, No.705, Genève 1984.

CX 3/1

CX/EURO 86/3 Partie II
Mai 1986

Point 7 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITE DE COORDINATION POUR L'EUROPE
Quinzième session
Thun, Suisse, 16-20 juin 1986

EXAMEN PERMANENT DES POLITIQUES, PROGRAMMES, INSTITUTIONS
ET SERVICES NATIONAUX TOUCHANT A LA SECURITE ET AU CONTROLE
DES DENREES ALIMENTAIRES*

INTRODUCTION

Lors de l'examen de l'orientation future des travaux du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, la Commission du Codex Alimentarius a, à sa seizième session, étudié le document ALINORM 85/39, préparé par l'OMS conformément à une demande formulée par le Comité exécutif à sa 31ème session (voir ALINORM 85/3, par. 154 et 158). Ce document avait pour but de déterminer les quelques mesures que la Commission pourrait prendre ou envisager pour contribuer à la mise en oeuvre des soins de santé primaires (SSP).

Dans ce contexte, le document ALINORM 85/39 proposait notamment "que les comités de coordination de la CCA soient invités à étudier la possibilité d'inscrire un point permanent à leur ordre du jour consacré à l'examen des politiques, programmes, institutions et services nationaux s'occupant de sécurité et de contrôle des denrées alimentaires, dans le but d'encourager les pays à prendre des mesures pouvant conduire à une coopération technique accrue dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires entre les Etats Membres eux-mêmes, et entre ces derniers, la FAO et l'OMS."

La Commission est convenue que cette recommandation serait prise en considération par les comités de coordination régionaux (ALINORM 85/47, par. 114-122).

SITUATION GENERALE

1. Situation actuelle des politiques et programmes nationaux dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires

On sait que dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires la situation varie d'un pays à l'autre. Nombreux sont les Etats qui doivent encore formuler des politiques alimentaires répondant de manière satisfaisante à leur situation sanitaire et économique, ou lorsqu'ils possèdent de telles politiques elles ne traduisent que de manière approximative le vrai caractère et l'ampleur réelle des problèmes actuels ou à venir dans ce domaine. Parmi les principaux obstacles à la mise au point de politiques efficaces en matière de sécurité des denrées alimentaires on compte notamment:

* Ce document a déjà été publié (CX/ASIA 86/8).

- 1) Une reconnaissance insuffisante du vrai caractère et de l'ampleur réelle des problèmes du pays en matière de sécurité des denrées alimentaires;
- ii) Une méconnaissance des conséquences d'une alimentation contaminée sur la situation sanitaire de la nation et le développement économique;
- iii) L'absence d'organisation capable d'orienter la demande des consommateurs vers des aliments sans danger et de qualité;
- iv) Une division et/ou une fragmentation des responsabilités dans le domaine de la sécurité et du contrôle des denrées alimentaires entre les divers services officiels et à des niveaux différents ce qui entraîne souvent des conflits d'intérêt;
- v) L'allocation insuffisante de ressources et notamment de personnel pour résoudre ce problème de façon satisfaisante;
- vi) Un manque d'évaluation et de mise à jour périodique des politiques concernant la sécurité des produits alimentaires, pour pouvoir faire face aux problèmes nouveaux.

2. Motifs d'un examen continu et d'une évaluation

Partout dans le monde, des services officiels doivent souvent faire face à un grand nombre de facteurs qui entravent la mise au point, la réalisation et le maintien de programmes efficaces dans le domaine de la sécurité et du contrôle des denrées alimentaires. Ces facteurs comprennent notamment:

- 1) Une demande pour un plus grand nombre et de meilleurs services de la part de la population, par rapport aux ressources disponibles;
- ii) Une évolution technique rapide de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires;
- iii) Des changements de caractère social tels que les migrations rurales vers les zones urbaines et l'évolution des habitudes alimentaires que cela peut entraîner;
- iv) Les graves difficultés auxquelles se heurte l'obtention de ressources pour les activités touchant à la sécurité des denrées alimentaires.

L'examen continu et l'évaluation offrent aux autorités la possibilité de prendre conscience de ces facteurs et d'établir une approche destinée à:

- 1) Améliorer la gestion et les résultats dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires;
- ii) Fournir et améliorer les services publics nécessaires;
- iii) Faire connaître la valeur des programmes et des activités en matière de sécurité et de contrôle des denrées alimentaires aux autorités compétentes et à la population;
- iv) Faire en sorte que ces programmes et les activités concernant la sécurité et le contrôle des denrées alimentaires gagnent la confiance de la population.

L'examen permanent implique en lui-même de suivre jour après jour les activités au cours de leur exécution, de manière à s'assurer qu'elles se déroulent comme prévu et conformément au programme. Il permet d'observer les progrès réalisés par les activités en cours, d'observer les réalisations, de noter les questions de personnel, de matériel et d'équipement ainsi que les dépenses par rapport au budget. Il importe par conséquent que les personnes chargées de réaliser ces travaux fournissent des renseignements véridiques sur ces différents points. Cette forme de surveillance permet de déterminer quelles sont les activités qui s'écartent du programme et de les remettre sur la bonne voie.

L'examen permanent qui est un préalable à toute évaluation, se fait avec l'aide d'indicateurs, à savoir de variables qui aident à évaluer les changements. Pour parvenir à mesurer ces changements avec une précision suffisante, il faut que les indicateurs soient: a) valables (c'est-à-dire qu'ils mesurent effectivement ce qu'ils sont censés mesurer); b) objectifs (les résultats doivent être les mêmes si les mesures sont faites par des personnes différentes dans des circonstances analogues); c) sensibles (par exemple aux modifications de la situation); et d) spécifiques (ils ne doivent traduire que les changements de la situation en cause):

PRINCIPES DIRECTEURS POUR L'EVALUATION DES PROGRAMMES VISANT A GARANTIR LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES (Doc. WHO/EHE/FOS/86.1 et FAO/ESN/MISC 86.1)

Pour faciliter la gestion et la mise au point de programmes, la FAO et l'OMS ont jugé opportun de mettre au point un document sur l'examen permanent et l'évaluation des programmes visant à garantir la sécurité des denrées alimentaires qui doit être utilisé conjointement avec les Directives applicables pour la mise au point par les pays de système efficace de contrôle des denrées alimentaires 1/, ainsi que des Directives concernant l'établissement et le renforcement de programmes de surveillance de la contamination des denrées alimentaires 2/. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts de la sécurité des denrées alimentaires, qui s'est réuni à Genève en 1983, a fait valoir à plusieurs reprises dans son rapport qu'une évaluation continue de toutes les activités visant à l'amélioration de la sécurité des denrées alimentaires était essentielle.

Ce document a par conséquent pour but d'assister les services officiels à mettre au point des programmes en matière de sécurité et de contrôle des denrées alimentaires en leur fournissant renseignements et suggestions et proposant des méthodologies permettant (i) de mesurer les progrès accomplis par ces programmes, et (ii) d'obtenir la meilleure utilisation des ressources.

1/ Série FAO: Contrôle des denrées alimentaires N° 1, FAO, Rome.

2/ Série FAO: Contrôle des denrées alimentaires N° 5, FAO, Rome.

Ce document a précisément pour objet de:

- i) Convaincre le personnel chargé du contrôle et de la sécurité des denrées alimentaires que l'évaluation constitue un outil de gestion essentiel qu'il convient d'utiliser, lorsque cela est possible, pour que la santé et le développement tirent le meilleur profit d'une alimentation sans danger;
- ii) Aider à identifier et analyser les besoins du pays en matière de sécurité des denrées alimentaires et à déterminer les mesures qu'il convient de prendre pour les satisfaire;
- iii) Assister le personnel chargé du contrôle et de la sécurité des denrées alimentaires lors de la conception, de la mise en oeuvre et du choix des méthodes d'évaluation et pour l'interprétation des résultats;
- iv) Donner quelques exemples d'objectifs et d'indicateurs de base pour les divers thèmes d'évaluation.

Il est évident que la possibilité d'appliquer ce document et l'utilisation que l'on pourra en faire variera d'un pays à l'autre en fonction du stade de développement des activités concernant la sécurité et le contrôle des denrées alimentaires. Toutefois, étant donné l'importance d'un examen continu pour la mise au point des programmes, l'accent est mis avant tout sur les conditions et les possibilités des pays en développement. A ce propos, on s'est souvenu que certains pays ne possèdent ni programme institué de sécurité des denrées alimentaires, ni de système officiel de gestion. Néanmoins, ces pays possèdent des fonctionnaires auxquels la responsabilité de la sécurité des denrées alimentaires a été confiée et qui de temps en temps doivent surveiller les progrès accomplis par leurs programmes aux différentes étapes de leur mise en oeuvre. Ce contrôle est indispensable en cela qu'il peut fournir les bases requises non seulement pour la formulation de politiques, mais aussi pour établir quelles sont les mesures nécessaires au développement futur des activités du programme.

MESURES QUE POURRAIT PRENDRE LE COMITE DE COORDINATION

En se référant aux informations que les délégations auront fournies sur leurs systèmes ou activités d'examen et d'évaluation en cours, en matière de contrôle et de sécurité des denrées alimentaires, le Comité régional de coordination pour l'Asie pourrait:

- i) Envisager les voies et moyens qui s'offrent pour renforcer ces activités dans les pays;
- ii) Déterminer le rôle que pourrait jouer le Comité de coordination en vue d'encourager de telles mesures, et pour suivre de manière continue les progrès réalisés;
- iii) Proposer, le cas échéant, des améliorations au document FAO/OMS, de manière à ce qu'il réponde mieux aux besoins de la région d'Europe.

Point 2 de l'ordre
du jour

CX/EXEC 86/33/2

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITE EXECUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

TRENTE-TROISIEME SESSION

SIEGE DE LA FAO, ROME, 30 JUIN - 4 JUILLET 1986

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LA PUBLICATION DU CODEX ALIMENTARIUS
ET SUR LES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES
CODEX POUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

Publication du Codex Alimentarius

1. Les Volumes II à XV du Codex Alimentarius ont été distribués dans les trois langues de la Commission, à savoir l'anglais, le français et l'espagnol. Le Volume I est paru en anglais; les traductions française et espagnole seront publiées avant la session du Comité exécutif. Le Volume XVI est paru en anglais et en français et la version espagnole sera disponible avant la session du Comité exécutif. Les Volumes I et XVI seront prochainement distribués aux gouvernements dans les trois langues de la Commission ainsi que le Volume XVII. On trouvera à l'Annexe au présent document les titres des Volumes I à XVII.
2. Les Volumes A à H du Codex Alimentarius ont également été distribués dans les trois langues de la Commission. On trouvera à l'Annexe du présent document les titres des Volumes A à H.
3. Les normes et codes d'usages adaptés par la Commission à sa seizième session paraîtront prochainement dans les volumes appropriés du Codex Alimentarius.

Acceptations

Généralités

4. Le détail des acceptations des normes Codex notifiées jusqu'au 3 décembre 1984 figure dans la publication "Acceptations, tableaux récapitulatifs, Partie I - Normes mondiales et régionales Codex" (CAC/Acceptations, Partie I - Rev. 3). Des informations détaillées sur toutes les acceptations des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides parvenues jusqu'au 19 septembre 1983 se trouvent dans le document "Acceptations, tableaux récapitulatifs, Partie II - Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides" (CAC/Acceptations, Partie II - Rev. 2).

5. Des informations complémentaires au sujet des nouvelles notifications d'acceptation aussi bien des normes Codex que des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides figuraient dans le document ALINORM 85/2 préparé à l'intention de la seizième session de la Commission.

6. Le présent document contient les nouvelles acceptations, parvenues depuis la publication du document ALINORM 85/2.

Canada

Le Canada a notifié une révision de son acceptation assortie de dérogations spécifiées des normes internationales pour les fromages ci-après:

- C.4 Edam
- C.5 Gouda
- C.6 Havarti

Le Canada a également notifié une acceptation assortie de dérogations spécifiées pour la norme C.12 pour le fromage Limburger.

Ces communications du Canada seront portées à l'attention du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers qui se réunira à Rome du 2 au 6 juin 1986.

Le Canada a fait savoir qu'il poursuivra son étude de toutes les normes Codex communiquées aux pays membres pour acceptation; il est prévu que le Canada sera en mesure de soumettre de nouvelles acceptations avant la dix-septième session de la Commission.

Chine

Les normes et codes d'usages du Codex sont utilisés comme document de référence par les services officiels chargés de la réglementation et par les entreprises. On se réfère par exemple aux LMR Codex lors de l'établissement des règlements sur l'application sans danger des pesticides.

Costa Rica

Costa Rica a fait connaître sa position au sujet de l'acceptation des LMR Codex qui figurent dans le Volume XIII du Codex Alimentarius. A l'exception du DDT dans la viande de carcasse, de l'endrine dans la volaille, de l'éthion dans la viande de carcasse et les abats comestibles de bovins, les haricots et les tomates, de lindane dans la viande de carcasse de porcins et de bovins, Costa Rica a notifié une acceptation sans réserve ou à titre d'objectif (dans la perspective d'une acceptation sans réserve) pour les LMR Codex.

Cuba

Cuba a notifié une acceptation sans réserve des normes Codex ci-après:

- Dextrose monohydraté (CODEX STAN 8 - 1981)
- Sirop de glucose (CODEX STAN 9 - 1981)
- Huile comestible de maïs (CODEX STAN 25 - 1981)
- Ananas en conserve (CODEX STAN 42 - 1981)

Cuba a notifié une acceptation assortie de dérogations spécifiées pour les normes Codex ci-après:

- Tomates en conserve (CODEX STAN 13 - 1981)
- Cocktail de fruits en conserve (CODEX STAN 78 - 1981)
- Confitures et gelées (CODEX STAN 79 - 1981)
- Macédoine de fruits tropicaux en conserve (CODEX STAN 99 - 1981)
- Jus d'orange (CODEX STAN 45 - 1981)
- Concentré de jus d'orange (CODEX STAN 64 - 1981)
- Jus d'ananas (CODEX STAN 85 - 1981)
- Thon et bonite en conserve à l'eau ou à l'huile (CODEX STAN 70 - 1981)
- Langoustes surgelées (CODEX STAN 95 - 1981)
- Sucre blanc (CODEX STAN 4 - 1981)
- Lactose (CODEX STAN 11 - 1981)
- Sucre en poudre (sucre glacé) (CODEX STAN 5 - 1981)

Le détail des dérogations spécifiées figurera dans la prochaine version mise à jour des tableaux récapitulatifs des acceptations.

Cuba a notifié une autorisation de libre entrée pour les produits répondant aux normes Codex ci-après:

- Pomelos en conserve

Cuba a également fait savoir qu'il approuvait les codes d'usages ci-après qu'il estime extrêmement utiles pour le commerce international:

- Code d'usages pour le traitement et la manutention des aliments surgelés (CAC/RCP 8 - 1976)
- Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23 - 1979)
- Code d'usages pour les langoustes (CAC/RCP 24 - 1979)
- Code d'usages pour le poisson fumé (CAC/RCP 25 - 1979)
- Code d'usages pour le poisson salé (CAC/RCP 26 - 1979)
- Code d'usages pour le poisson haché préparé par séparation mécanique (CAC/RCP 27 - 1983)
- Code d'usages pour les crabes (CAC/RCP 28 - 1983)
- Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouille (CAC/RCP 30 - 1983)
- Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait déshydraté (CAC/RCP 31 - 1983)

Tchécoslovaquie

La Tchécoslovaquie a fait connaître sa position au sujet de l'acceptation des LMR qui figurent dans les quatrième, cinquième et sixième séries de limites maximales Codex pour les résidus de pesticides (CAC/RS 65 - 1974, CAC/RS 71 - 1976 et CAC/RS 100 - 1978). A l'exception des LMR pour les pesticides ci-après: folpet, ortho-phenylphénol, carbaryl (cerises et prunes) coumaphos, chlordimeform, heptachlore, HCB dans la viande, la volaille et les oeufs, la Tchécoslovaquie a notifié une acceptation sans réserve ou restreinte pour les LMR Codex mentionnées dans les trois séries précitées.

Finlande

La Finlande a fait savoir que les produits répondant aux normes Codex ci-après pouvaient circuler librement en Finlande sous réserve de certaines conditions spécifiées. Ces conditions seront exposées en détail dans la prochaine version à jour des tableaux récapitulatifs des acceptations:

- Crevettes surgelées (CODEX STAN 92 - 1981)
- Langoustes surgelées (CODEX STAN 95 - 1981)
- Crevettes en conserve (CODEX STAN 37 - 1981)
- Chair de crabe en conserve (CODEX STAN 90 - 1981)
- Thon et bonite en conserve, à l'eau ou à l'huile (CODEX STAN 70 - 1981)

Inde

Le décret sur la prévention de l'adultération des denrées alimentaires de 1954 et les règlements de 1955 n'établissent des limites de tolérance que pour 20 pesticides. Les limites de tolérance pour ces substances dans toutes les denrées alimentaires, à l'exception des céréales vivrières et des produits céréaliers moulus, sont identiques aux limites maximales du Codex. Les tolérances fixées pour les céréales vivrières et les produits céréaliers moulus sont égales à la moitié de celles du Codex.

L'Inde a fait parvenir une liste de pesticides et des limites maximales fixées par la loi indienne pour ces substances. Ces renseignements seront exposés en détail dans la prochaine version mise à jour des tableaux récapitulatifs d'acceptation des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides. Répondant à une enquête du Secrétariat, l'Inde a fait savoir qu'en vertu des règlements relatifs à la prévention de l'adultération des denrées alimentaires, des limites maximales ne pouvaient être établies pour les résidus d'un pesticide que si le pesticide en question est homologué pour utilisation sur des denrées alimentaires conformément à la loi sur les insecticides de 1968. Par conséquent, l'acceptation ou la non-acceptation d'un pesticide dépend du fait que cette substance est homologuée au titre de la loi sur les insecticides dont l'application incombe au Ministère de l'agriculture. Pour ce qui est de la libre distribution des denrées alimentaires renfermant des résidus de pesticides conformes aux limites maximales du Codex, la loi indienne, n'autorise pas la notification d'une acceptation restreinte; toutefois, les décisions seront prises en fonction des conditions particulières de chaque cas.

Madagascar

Aucune étude en vue de l'établissement de limites maximales pour les résidus de pesticides dans les aliments n'a été entreprise à Madagascar, aussi aucune disposition ne figure actuellement dans les lois du pays. Les denrées alimentaires conformes aux limites maximales Codex pour les résidus de pesticides peuvent par conséquent être distribuées sur le territoire national.

Maurice

Maurice a communiqué par écrit sa position à l'égard des limites maximales du Codex pour les résidus de pesticides; elle accorde la libre entrée aux produits alimentaires conformes aux limites maximales Codex.

Mexique

Le Mexique a notifié une acceptation restreinte des LMR Codex concernant un certain nombre de pesticides. Des précisions ont été demandées sur certains aspects de la réponse mexicaine.

Nouvelle-Zélande

La Nouvelle-Zélande a notifié une acceptation sans réserve de la Norme pour le fromage de lactosérum (A-7) et la Norme pour les pommes de terre frites surgelées. La Nouvelle-Zélande a également notifié une acceptation assortie de dérogations spécifiques pour les normes suivantes:

- Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartines portant un nom de variété (A-8(a))
- Norme générale pour le fromage fondu et le fromage fondu pour tartines (A-8(b))
- Norme générale pour les préparations à base de fromage fondu (A-8(c)).

Norvège

Pour donner suite à la lettre circulaire CL 1985/46, les ministères compétents ont préparé leurs réponses à la Commission. Les normes suivantes ont été examinées:

- Volume III - Normes Codex pour les sucres (y compris le miel)
- Volume IV - Normes Codex pour les produits traités à base de viande et de chair de volaille et pour bouillons et consommés
- Volume V - Normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche
- Volume VII - Normes Codex pour les produits cacaoisés et le chocolat
- Volume IX - Normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime
- Volume X - Normes Codex pour les jus de fruits, les concentrés de jus de fruits et les nectars de fruits
- Volume XI - Normes Codex pour les graisses et les huiles comestibles

Les autres normes seront également examinées en temps voulu, toutefois notre réponse ne vous parviendra probablement pas à temps pour pouvoir figurer dans le rapport intérimaire qui sera examiné par la Commission en juillet.

Pour quelques normes nous notifierons une acceptation assortie de dérogations spécifiées, ces dérogations étant principalement dues aux règlements nationaux concernant les additifs alimentaires.

Nous n'accepterons pas les normes visant des produits pour lesquels il n'existe pas de norme nationale. Toutefois, les produits conformes aux normes Codex peuvent être librement distribués sur le territoire national, sous réserve de conditions spécifiées, ces dernières étant principalement dues au règlement sur les additifs alimentaires norvégiens. Nous ne sommes pas en mesure d'accepter les normes visant les produits pour lesquels il n'existe pas de norme nationale pour une question de politique générale norvégienne qui tend à réduire dans la mesure du possible le nombre des règlements spécifiques nationaux.

Veillez trouver ci-jointes les formules remplies concernant les normes évaluées par la Norvège jusqu'à ce jour. Elles sont signées par le Président du Comité norvégien du Codex Alimentarius, le Professeur Anton Skulberg. Notre rapport porte sur les normes ci-après:

Volume III - Normes Codex pour les sucres (y compris le miel)

Sucre blanc	- CODEX STAN 4-1981	Libre distribution
Sucre en poudre	- CODEX STAN 5-1981	Libre distribution
"Soft sugars"	- CODEX STAN 6-1981	Libre distribution
Dextrose anhydre	- CODEX STAN 7-1981	Libre distribution
Dextrose monohydraté	- CODEX STAN 8-1981	Libre distribution <u>1/</u>
Sirop de glucose	- CODEX STAN 9-1981	Libre distribution r.c.s
Sirop de glucose déshydraté	- CODEX STAN 10-1981	Libre distribution r.c.s
Lactose	- CODEX STAN 11-1981	Libre distribution <u>2/</u>
Miel	- CODEX STAN 12-1981	Accept. r.d.s.
Dextrose en poudre	- CODEX STAN 54-1981	Libre distribution
Fructose	- CODEX STAN 102-1981	Libre distribution

Volume XI - Normes Codex pour les graisses et les huiles

Huile comestible de soja	CODEX STAN 20-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible d'arachide	CODEX STAN 21-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de coton	CODEX STAN 22-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de tournesol	CODEX STAN 23-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de colza	CODEX STAN 24-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de maïs	CODEX STAN 25-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de sésame	CODEX STAN 26-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de carthame	CODEX STAN 27-1981	Libre distrib.r.c.s
Huiles d'olive	CODEX STAN 33-1981	Libre distribution
Huile comestible de moutarde	CODEX STAN 34-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile de colza comestible à faible teneur en acide érucique	CODEX STAN 123-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de coco	CODEX STAN 124-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de palme	CODEX STAN 125-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de palmiste	CODEX STAN 126-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de pépins de raisin	CODEX STAN 127-1981	Libre distrib.r.c.s
Huile comestible de babassu	CODEX STAN 128-1981	Libre distrib.r.c.s

PARTIE II - NORMES CODEX POUR LES GRAISSES ANIMALES
COMESTIBLES

Saïndoux	CODEX STAN 28-1981	Libre distrib.r.c.s
Graisse de porc fondue	CODEX STAN 29-1981	Libre distrib.r.c.s
Premier Jus	CODEX STAN 30-1981	Libre distrib.r.c.s
Suif comestible	CODEX STAN 31-1981	Libre distrib.r.c.s
Margarine	CODEX STAN 32-1981	Accept. r.d.s
Minarine	CODEX STAN 135-1981	Accept. r.d.s
Graines et huiles comestibles non visées par des normes individuelles	CODEX STAN 18-1981	Libre distrib. r.c.s

1/ r.c.s = sous réserve de conditions spécifiées

2/ r.d.s = sous réserve de dérogations spécifiées

Le résultat de l'examen des normes restantes sera communiqué à une date ultérieure.

Le détail des dérogations paraîtra dans la prochaine version mise à jour des tableaux récapitulatifs des Acceptations.

Taïlande

La Thaïlande a fait savoir qu'elle n'était pas en mesure d'accepter la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons. La notification de la Thaïlande concernant la norme précitée était accompagnée d'une circulaire du Ministère de la santé publique (Nº 85) se rapportant au lait modifié pour les nourrissons et indiquant les prescriptions thaïlandaises concernant ce produit.

Etats-Unis d'Amérique

Les Etats-Unis ont notifié une acceptation assortie de dérogations spécifiées pour les normes Codex ci-après:

- Pêches en conserve (Nº 14)
- Ananas en conserve (Nº 42, Rev. 1)
- Champignons en conserve (Nº 55)
- Petits pois en conserve (Nº 58)
- Framboises en conserve (Nº 60)
- Poires en conserve (Nº 61)
- Fraises en conserve (Nº 62)
- Jus de pomelo (Nº 46)
- Jus de citron (Nº 47)

Une autorisation de libre entrée sous réserve de certaines conditions spécifiées a été notifiée pour les normes Codex ci-après:

- Asperges en conserve (Nº 56)
- Macédoine de fruits tropicaux en conserve (Nº 99)
- Sucre en poudre (sucre glacé) (Nº 5)
- Dextrose en poudre (Nº 54)
- Fructose (Nº 102)
- Framboise surgelées (Nº 69)
- Pêches surgelées (Nº 75)
- Epinards surgelés (Nº 77)
- Myrtilles américaines surgelées (Nº 103)
- Poireaux surgelés (Nº 104)
- Brocolis surgelés (Nº 110)
- Choux-fleurs surgelés (Nº 111)
- Choux de Bruxelles surgelés (Nº 112)
- Haricots verts et haricots beurre surgelés (Nº 113)
- Pommes de terre frites surgelées (Nº 114)
- Maïs en grains entiers surgelés (Nº 132)
- Maïs en épi surgelé (Nº 133)
- Saumon du Pacifique éviscéré surgelé (Nº 36)
- Langoustes surgelées (Nº 95)
- Sardines et produits du type sardine en conserve (Nº 94)

Les Etats-Unis ont notifié une non-acceptation des normes Codex ci-après en indiquant les conditions auxquelles les produits visés par ces normes peuvent être importés aux Etats-Unis. Cela correspond à une autorisation de libre entrée sous réserve de certaines conditions spécifiées:

- Caséinates alimentaires (Nº A.13)
- Concentré sucré de jus de raisin du type Labrusca (Nº 84)
- Jus de raisin (Nº 82)
- Concentré de jus de raisin (Nº 83)
- Beurre de cacao (Nº 86)
- Mandarines en conserve (Nº 68)
- Sucre blanc (Nº 4)
- "Soft Sugar" (Nº 6)
- Myrtilles surgelées (Nº 76)
- Marmelade d'agrumes (Nº 80)

Toutes les dérogations ainsi que les conditions spécifiées au sujet de l'autorisation de libre entrée seront exposées en détail dans la prochaine version à jour des tableaux récapitulatifs des acceptations.

Venezuela

Le Venezuela n'est pas encore en mesure d'accepter les normes Codex. Cette position ne signifie pas que les normes soient inacceptables; elle est due au fait que le développement de notre industrie alimentaire n'a pas encore atteint le stade auquel elle sera capable de les respecter. Le Venezuela suit avec intérêt les travaux du Codex et espère être en mesure de notifier prochainement sa position au sujet de l'acceptation des normes, conformément à l'une des trois modalités établies.

Zimbabwe

Le Zimbabwe a notifié une acceptation sans réserve de toutes les LMR Codex qui figurent dans le Volume XIII du Codex Alimentarius et se rapportant aux pesticides homologués dans le pays.

Note du Secrétariat:

Toute nouvelle communication parvenue des pays membres au sujet des acceptations sera portée à l'attention du Comité exécutif au cours de la prochaine trente-troisième session.

Annexe

CODEX ALIMENTARIUS

Normes
alimentaires

- Volume I Notes explicatives sur les travaux de la Commission du Codex Alimentarius
- Volume II Normes Codex pour les fruits et légumes traités et les champignons comestibles
- Volume III Normes Codex pour les sucres (y compris le miel)
- Volume IV Normes Codex pour les produits traités à base de viande et de chair de volaille et pour les bouillons de consommés
- Volume V Normes Codex pour les poissons et les produits de la pêche
- Volume VI Normes Codex et lignes directrices Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires
- Volume VII Normes Codex pour les produits cacaotés et le chocolat
- Volume VIII Normes Codex pour les fruits et légumes surgelés
- Volume IX Normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime, y compris les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas-âge, et code d'usages en matière d'hygiène y afférents.
- Volume X Normes Codex pour les jus de fruits, les concentrés de jus de fruits et les nectars de fruits
- Volume XI Normes Codex pour les graisses et les huiles comestibles
- Volume XII Normes Codex pour les eaux minérales naturelles (norme régionale européenne) et norme Codex pour les glaces de consommation et les mélanges pour glace
- Volume XIII Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides dans les aliments
- Volume XIV Additifs alimentaires (évalués en fonction de leur sécurité d'emploi dans les aliments)
- Volume XV Norme générale Codex pour les aliments irradiés
- Volume XVI Normes Codex pour les produits laitiers
- Volume XVII Contaminants

Codes d'usages internationaux recommandés en matière d'hygiène et/ou technologique

- Volume A Principes généraux d'hygiène alimentaire
- Volume B Code d'usages international recommandé pour les poissons et produits de la pêche
- Volume C Code d'usages international recommandé pour les produits à base de viande et de chair de volaille
- Volume D Code d'usages international recommandé pour les fruits et légumes traités
- Volume E Code d'usages international recommandé pour les fruits et légumes surgelés
- Volume F Code d'usages international recommandé pour les produits à base d'oeufs
- Volume G Code d'usages international recommandé pour les aliments peu acides et peu acides acidifiés en conserve
- Volume H Code d'usages international recommandé pour le lait déshydraté
- Volume J Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires (déjà paru dans les trois langues de la Commission; paraîtra de nouveau en tant que Volume J).
-