



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP15/MAS

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-huitième session*

*Genève, Suisse, 6-11 juillet 2015*

### RAPPORT DE LA TRENTE-SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

*Budapest (Hongrie)*

*23-27 février 2015*

La lettre circulaire CL 2015/6-MAS est incluse dans le présent document.



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CL 2015/6-MAS**  
**Mars 2015**

- AUX:** Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, 00153 Rome (Italie)
- OBJET:** Distribution du rapport de la trente-sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (REP15/MAS)

## QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-HUITIÈME SESSION POUR ADOPTION:

1. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex (par. 42, Annexe III);
2. Avant-projet de notes explicatives aux *Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (CAC/GL 83-2013)* à l'étape 5/8 (par. 83, Annexe IV).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés souhaitant formuler des observations sur les documents susmentionnés doivent le faire par écrit, conformément au guide pour l'examen des normes à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus avant le **31 mai 2015**.

## DEMANDE D'INFORMATIONS:

3. Informations sur l'applicabilité de la norme ISO 1211|IDF 1:2010 pour la détermination des lipides dans le tempeh et informations sur la question de savoir si cette méthode avait été testée sur les produits à base de tempeh (par. 39)

Les gouvernements et organisations internationales intéressés souhaitant communiquer des informations sont invités à le faire à l'adresse ci-dessus avant le **30 novembre 2015**.

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions.....	page iv
Rapport de la trente-sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage .....	page 1
État d'avancement des travaux .....	page 14

### **Points de l'ordre du jour**

### **Paragraphe**

Introduction .....	1
Ouverture de la session.....	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	4 - 5
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour) .....	6 - 10
Approbation des méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex (Point 3 de l'ordre du jour) .....	11 - 59
Avant-projet de notes explicatives aux Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (Point 4 de l'ordre du jour) .....	60 - 83
Document de travail sur l'examen des procédures d'établissement des critères (Point 5 de l'ordre du jour) .....	84 - 96
Document de travail sur l'élaboration de procédures pour une actualisation régulière des méthodes (Point 6 de l'ordre du jour) .....	97 - 101
Examen et mise à jour des méthodes figurant dans la norme CODEX STAN 234-1999 (Point 7 de l'ordre du jour) .....	102-103
Rapport de la Réunion interinstitutions sur les méthodes d'analyse (Point 8 de l'ordre du jour) .....	117
Autres questions et travaux futurs (Point 9 de l'ordre du jour) .....	118 - 121
Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour) .....	122 - 123

### **Annexes**

Annexe I - Liste des participants .....	page 15 - 26
Annexe II - Réponses sur le Suivi du Plan stratégique 2014-2019.....	page 27 - 32
Annexe III - Approbation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage.....	page 33 - 38
Annexe IV - Avant-projet de notes explicatives aux Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires .....	page 39 - 45

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage est parvenu aux conclusions ci-après:

### Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-huitième session pour adoption

Le Comité a transmis :

- méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex à différentes étapes pour adoption (par. 42, Annexe III);
- Avant-projet de notes explicatives aux *Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires* (CAC/GL 83-2013) (par. 83, Annexe IV).
- est convenu de continuer d'appuyer les méthodes de détermination de biotoxines marines (section I-8.6.2 - *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus*) comme méthodes de Type IV (par. 56)

### Questions intéressant la Commission :

Le Comité:

- a donné des réponses au sujet du suivi de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2014-2019 en ce qui concerne les activités se rapportant aux travaux du CCMAS (par. 9-10, Annexe II);
- est convenu d'examiner en priorité les critères applicables aux méthodes biologiques compte tenu de sa décision de continuer d'appuyer les méthodes de détermination de biotoxines marines comme méthodes de Type IV (par. 56);
- a décidé de continuer de préparer des exemples pratiques qui permettent de mieux comprendre la mise en œuvre des *Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires* (CAC/GL 83-2013) en tant que document d'information (par. 76);
- est convenu de continuer de se pencher sur les questions suivantes: élaboration de procédures/directives pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type I (par. 96); démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants » (par. 100-101); mise à jour et examen des méthodes d'analyse approuvées, élaboration de la norme CODEX STAN 234-1999 comme référence unique pour les méthodes d'analyse dans le Codex (par. 111 - 113) et établissement d'un document sur l'échantillonnage par la Réunion interinstitutions (IAM) (par. 117).

### Questions soumises à d'autres comités

#### Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV)

Le Comité:

- est convenu de remplacer la méthode CAC/RM 46-1972 (méthode pour le remplissage des récipients en verre) par ISO 8106 (Récipients en verre - détermination de la capacité par la méthode gravimétrique) et de modifier en conséquence toutes les normes pertinentes sur les fruits et légumes traités (par. 12); et
- n'a pas approuvé les plans d'échantillonnage décrits dans la Norme pour le ginseng et les produits à base de ginseng (par. 16).

#### Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF)

Le Comité:

- n'a pas approuvé les plans d'échantillonnage ni les méthodes d'analyse pour les fumonisines (B1 + B2) dans les grains de maïs et la farine et la semoule de maïs (par. 17-18).

#### Comité sur les graisses et les huiles (CCFO)

Le Comité:

- n'a pas approuvé les méthodes pour la détermination de l'arsenic et du plomb et a recommandé que des critères soient établis après la mise au point définitive de la LM pour l'arsenic et le plomb (par. 22); et

- n'a pas approuvé les méthodes pour la détermination des phospholipides et est convenu de demander au CCFO d'établir un facteur de conversion à inclure dans la Norme pour les huiles de poisson ou d'indiquer dans la Norme que la disposition s'appliquait aux phospholipides exprimés en tant que phosphates avant que les méthodes puissent être approuvées (par. 26).

#### **Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)**

Le Comité:

- a noté qu'il serait difficile de donner un avis sur la teneur en acides gras trans la plus faible que les méthodes d'analyse actuelles peuvent détecter de manière exacte et reproduire de manière constante car les niveaux dépendraient de la matrice du produit (par. 31); et
- a noté que si la méthode G12 de détection de la fraction toxique dans le gluten nocif pour les individus intolérants au gluten était ajoutée, la disposition figurant dans la Norme devrait être différenciée afin que les deux méthodes (R5 et G12) puissent être incluses comme méthodes de Type I (par. 35 - 36).

#### **Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP)**

Le Comité est convenu:

- de demander au CCGP des éclaircissements sur les éventuelles incidences juridiques des mentions des documents d'information dans les normes Codex et textes apparentés (par. 77); et
- de demander au CCGP d'envisager d'amender le Manuel de procédure de manière à ce que la norme CODEX STAN 234 soit une référence unique pour les méthodes d'analyse dans le Codex (par. 112)

#### **Tous les autres Comités compétents du Codex**

Le Comité est convenu:

- d'inviter les comités du Codex à donner des exemples dans leur domaine de compétence pour lesquels ils souhaiteraient recevoir des avis du CCMAS, qui pourraient être insérés dans le document d'information sur les exemples pratiques (pour le choix des plans d'échantillonnage appropriés) (par. 79)
- d'expliquer que les exemples pratiques n'interféreraient pas avec les procédures d'échantillonnage et d'essai mises au point par d'autres comités, mais montrent comment les échantillons prélevés suivant les procédures établies par ces comités pourraient être utilisés dans le processus décisionnel (par. 82)

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) a tenu sa trente-sixième session à Budapest (Hongrie) du 23 au 27 février 2015, à l'aimable invitation du Gouvernement hongrois. La session a été présidée par M. Árpád Ambrus, conseiller scientifique principal, Agence hongroise de sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire (NFCSO). Mme Andrea Zentai, coordinatrice de sécurité sanitaire des aliments (NFCSO) a fait office de vice-président. Ont participé à la session des délégués de 52 États Membres et d'une organisation membre ainsi que des observateurs de 11 organisations internationales. La liste des participants figure à l'Annexe 1.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par M. Márton Oravecz, Président de l'Agence hongroise de sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire (NFCSO). M. Tony Alonzi, le Représentant régional adjoint de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale ainsi que M. Tom Heilandt, Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius se sont également adressés au Comité.

### Répartition des compétences<sup>1</sup>

3. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément à l'Article II.5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, telle que présentée dans le document de séance [CRD 1](#).

### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session.
5. Le Comité est par ailleurs convenu:
  - de constituer un groupe de travail intrasession, présidé par le Royaume-Uni, et chargé d'étudier le document de travail sur la démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants» aux fins suivantes: évaluer et commenter les options actuelles, envisager des directives générales et évaluer les critères à appliquer au cas par cas; et
  - de se pencher au titre du point 9 sur une demande visant à élaborer des méthodes d'analyse des PCB autres que ceux de type dioxine présents dans les aliments.

### QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET LES AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

6. Le Comité a noté les questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius.
7. Le Comité a également noté que plusieurs questions renvoyées par la Commission et d'autres organes subsidiaires seraient examinées aux points 3 et 4, celles-ci étant davantage liées à la confirmation des méthodes d'analyse à inclure dans les normes Codex et à l'examen des exemples pratiques devant figurer dans un appendice aux *Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires* (CAC/GL 83-2013).

### Suivi du Plan stratégique du Codex pour 2014-2019

8. Le Comité a noté que la Commission, à sa trente-septième session, était convenue d'établir un cadre de suivi de la mise en œuvre du Plan stratégique. En application de cette décision, le Secrétariat du Codex a établi un modèle de collecte systématique de données qui doit permettre d'évaluer plus facilement l'information émanant des comités. Les réponses à ce modèle seront examinées par le Comité exécutif à sa soixante-dixième session et par la Commission à sa trente-huitième session.
9. Le Comité est convenu que les activités décrites dans les Objectifs 1, 3 et 4 étaient pertinentes pour les travaux du CCMAS. Les procédures et les pratiques actuelles permettent en général un travail efficace, mais des améliorations peuvent cependant être apportées dans certaines activités, comme indiqué à l'annexe II.

---

<sup>1</sup> [CRD 1](#).

<sup>2</sup> [CX/MAS 15/36/1](#); [CRD 4](#) (Islande).

<sup>3</sup> [CX/MAS 15/36/2](#); [CX/MAS 15/36/2-Add.1](#); observations de l'Argentine, du Belize, du Chili, du Costa Rica, d'El Salvador, du Kenya, du Pérou, de l'UE et de l'Uruguay ([CRD 5](#)); du Kenya et de l'UE ([CRD 7](#)); du Kenya ([CRD 8](#)).

10. Pour ce qui concerne l'Objectif 2 portant sur l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex, le Comité a reconnu que les travaux sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage étaient fondés sur la science, mais qu'ils n'étaient pas pour autant directement liés à l'application de l'analyse des risques. Les activités énumérées au titre de l'Objectif 2 sont davantage liées aux avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS à travers leurs organes consultatifs d'experts scientifiques, comme par exemple le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) etc., ou des consultations ad hoc d'experts, tandis que le CCMAS s'appuie sur les compétences techniques des États Membres et organisations internationales ayant le statut d'observateur pour s'acquitter de sa mission.

#### **CONFIRMATION DES MÉTHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

11. Le Comité a examiné les méthodes proposées pour confirmation ainsi que d'autres questions connexes présentées dans le document de séance [CRD 2](#). Le Comité a faites siennes les recommandations du groupe de travail et procédé aux modifications ou pris les décisions suivantes. Toutes les décisions adoptées figurent à l'Annexe III.

##### **Comité sur les fruits et légumes traités**

###### Norme pour certains fruits en conserve

###### *Méthodes d'analyse*

12. Le Comité est convenu de remplacer la méthode CAC/RM 46-1972 (méthode pour le remplissage des récipients en verre), par la méthode ISO 8106 (Récipients en verres -- Détermination de la capacité par des méthodes de gravimétrie). Le Comité est convenu d'appliquer cette modification à toutes les normes pertinentes sur les fruits et légumes traités et d'informer en conséquence le Comité sur les fruits et légumes traités.

###### *Plans d'échantillonnage*

13. Le Comité a approuvé les plans d'échantillonnage par attributs et décidé d'indiquer que les plans d'échantillonnage ne s'appliquaient qu'aux défauts.

###### Norme pour le ginseng et les produits à base de ginseng

###### *Méthodes d'analyse*

14. Le Comité est convenu de confirmer la norme AACCI Intl 08-01.01 pour la détermination de la cendre, comme méthode de Type I, cette méthode étant identique à la méthode AOAC 923.03.

15. Le Comité a invité la République de Corée à publier les études de validation. La classification de la méthode pour la détermination des ginsénosides Rb1 et Rf pourra être réexaminée après publication des études.

###### *Plans d'échantillonnage*

16. Le Comité n'a pas confirmé les plans d'échantillonnage étant donné que les valeurs figurant dans le tableau ne correspondaient pas à celles recommandées dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004). Il n'apparaît pas clairement si les plans d'échantillonnage par attributs s'appliquent effectivement à des attributs et non à des caractéristiques pouvant être décrites comme des variables; il a été demandé au CCPFV de réexaminer les valeurs conformément aux directives CAC/GL 50-2004.

##### **Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments**

###### *Plans d'échantillonnage pour les fumonisines (B1+B2) dans les grains de maïs et la farine et la semoule de maïs*

17. Le Comité n'a pas confirmé les plans d'échantillonnage notant plusieurs incohérences entre les tableaux et le texte des plans d'échantillonnage. Le Comité est convenu de demander au CCCF d'envisager de supprimer les incohérences comme indiqué dans le document de séance [CRD 25](#) et de présenter une version révisée à la prochaine session du CCMAS.

---

<sup>4</sup> [CX/MAS 15/36/3](#); [CX/MAS 15/36/3 Add.1](#); [CRD2](#) (rapport du groupe de travail physique sur la confirmation); observations du Kenya, de la République de Corée, de l'UE ([CRD 6](#)); de la Thaïlande ([CRD 13](#)); du Chili ([CRD 24](#)); Incohérences dans les plans d'échantillonnage sur les fumosines ([CRD 25](#)).

*Méthode d'analyse pour les fumonisines (B1+B2) dans les grains de maïs et la farine et la semoule de maïs*

18. Le Comité, tout en étant favorable à la démarche-critères, n'a pas confirmé les critères de performance applicables à la méthode d'analyse, car non conformes à ceux énoncés dans les «*Directives pour l'établissement de valeurs numériques pour le critère*» du Manuel de procédure. Le Comité est convenu de demander au CCCF de prendre en compte toutes les caractéristiques, y compris la LQ (limite de quantification) et de mettre en adéquation les valeurs avec celles figurant dans le Manuel de procédure.
19. On s'est demandé si la démarche-critères était indiquée lorsqu'il s'agissait de la somme de composants ou s'il n'était pas préférable d'établir des critères de performance pour chacun des composants (FB1 et FB2).
20. Le Comité a pris note que la LM (limite maximale) pour les fumosines concerne la somme totale des fumosines (B1+ B2) et que les analystes doivent appliquer les caractéristiques d'analyse qui conviennent le mieux à leurs propres besoins.

**Comité du Codex sur les graisses et les huiles**

Normes pour les huiles de poisson

*Détermination de la composition en acides gras*

21. Le Comité a confirmé les méthodes et noté que la méthode ISO 12966-2 remplaçait la méthode ISO 5508, mais que cette méthode était conservée parce qu'elle était toujours efficace et qu'elle pouvait être utilisée jusqu'à son retrait.

*Détermination de la teneur en arsenic et en plomb*

22. Le Comité a recommandé d'élaborer des critères lorsque les LM pour l'arsenic et pour le plomb seront fixées. Le Comité a noté qu'une démarche semblable à celle adoptée pour les critères de performance inclus dans les dispositions concernant les eaux minérales naturelles pouvait être suivie, c'est-à-dire fournir des critères de performance et des exemples de méthodes qui répondent aux critères d'inclusion dans la norme CODEX STAN 234.

*Détermination de l'indice d'acide*

23. En plus de la proposition du groupe de travail, le Comité est aussi convenu de confirmer les méthodes NMKL 38 et Pharmacopée européenne 2.5.1 comme méthodes de type I, ces méthodes étant identiques à celles de l'AOCs.

*Détermination de l'indice de peroxyde*

24. Le Comité a noté que la méthode Pharmacopée européenne 2.5.5 comportait deux parties, pour lesquelles des réactifs différents étaient utilisés, et il a confirmé la Pharmacopée européenne 2.5.5 (Partie B qui utilise l'isooctane comme solvant), tout en maintenant la recommandation du groupe de travail de ne pas confirmer la méthode de la Pharmacopée européenne qui utilise le chloroforme comme réactif. Le Comité a aussi confirmé la méthode NMKL 158, car elle était applicable et identique aux autres méthodes confirmées.

*Détermination de la teneur en vitamine D*

25. Le Comité a examiné s'il y avait lieu de confirmer la monographie de la Pharmacopée européenne sur l'huile de foie de morue (Type A), monographie 01/2005:1192, avec seuil d'effet par chromatographie liquide LC (2.2.29), qui permet de déterminer uniquement la vitamine D3, alors que les autres méthodes déterminent les vitamines D2 et D3. Le Comité a été informé que pour ce qui concernait les huiles de poisson, la substance importante à analyser était la vitamine D3. Il a été noté que la vitamine D3 ou la vitamine D2 étaient déterminées, mais qu'elles ne pouvaient pas l'être en même temps, et donc que les trois méthodes soumises étaient aptes au but poursuivi.

*Détermination de la teneur en phospholipides*

26. Le Comité a noté que la disposition figurant dans la norme faisait référence aux phospholipides et qu'il n'y avait pas actuellement de méthodes pour la détermination de la teneur en phospholipides, mais pour la teneur en phosphore. En conséquence, le Comité n'a pas confirmé la méthode, car il fallait un facteur de conversion pour convertir le phosphore en phospholipides. Le Comité a décidé de demander au CCFO de fixer un facteur de conversion pour insertion dans la norme ou alors d'indiquer dans la norme que la disposition s'appliquait aux phospholipides exprimés en phosphore avant que les méthodes puissent être confirmées.

**Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime**

*Méthodes d'analyse pour les fibres alimentaires: Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé: Tableau des conditions applicables aux allégations*

27. Le Comité a confirmé les méthodes d'analyse des fibres alimentaires proposées par le groupe de travail.
28. Il a été noté que plusieurs méthodes d'analyse des fibres alimentaires étaient classées comme méthodes de type I mais qu'il n'apparaissait pas toujours clairement quelle était la méthode à appliquer.
29. Il a été rappelé que le Comité avait déjà débattu de cette question et qu'il était convenu de ne pas fournir d'autres indications, mais de renvoyer à la publication de Garrett Zielinski, Jon W. DeVries, Stuart A. Craig, Anne R. Bridges, *Dietary Fiber Methods in Codex Alimentarius: Current Status and Ongoing Discussions* Cereal Foods World 2013, 58(3), 148-152 pour toutes informations utiles. Une délégation a demandé s'il ne fallait pas modifier ce document afin de tenir compte des nouvelles méthodes confirmées.

Autres questions connexes<sup>5</sup>**Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)**

*Acides gras trans*

30. Le Comité a examiné la demande du CCNFSDU concernant la teneur en acides gras trans la plus faible que les méthodes d'analyse actuelles peuvent déterminer avec précision et reproduire de manière constante.
31. Le Comité a noté qu'il était difficile de fournir cette information au CCNFSDU, étant donné que les teneurs obtenues étaient fonction de la matrice du produit. Il serait préférable que le CCNFSDU indique au CCMAS les teneurs relatives aux acides gras trans totaux et la matrice à laquelle s'applique la teneur. Le Comité a également fait observer qu'il n'était pas possible d'établir une seule teneur en acides gras trans pour tous les aliments, mais que le CCNFSDU devait élaborer des teneurs distinctes pour les différents produits.
32. Le Comité a noté que des analyses approfondies avaient été effectuées dans certaines matrices par l'ISO, la FIL et l'AOAC, et a présenté quelques résultats, dont on trouvera un résumé dans le document de séance [CRD 16](#). La méthode sera publiée à la fin 2015.
33. L'observateur de l'AOCS a rappelé les inquiétudes qu'il avait déjà exprimées devant le CCNFSDU, à savoir que le laboratoire moyen n'était pas en mesure de déterminer systématiquement des faibles teneurs en acides gras trans avec un niveau élevé de reproductibilité. Cette situation peut prêter à confusion sur le marché et dans le commerce général étant donné que des produits peuvent être considérés comme «exempts d'acides gras trans» par un laboratoire et comme ayant une teneur supérieure au seuil fixé pour une telle allégation par un autre laboratoire.

*Méthode de détection de la fraction toxique dans le gluten nocif pour les individus intolérants au gluten*

34. Le Comité a pris note de la demande du CCNFSDU d'examiner la méthode ELISA G12 en tant que méthode supplémentaire. Le Comité a noté que la seule possibilité consistait à confirmer la méthode G12 en tant que procédure de type I et qu'il n'était pas possible d'indiquer deux méthodes de type I dans la norme pour les mêmes matrices et la même détermination.
35. Si la méthode G12 devait être ajoutée, il faudrait établir une distinction dans la disposition de la norme afin de pouvoir inclure les deux méthodes comme méthodes de type I. Le Comité a noté que la méthode G12 avait été validée pour les aliments exempts de gluten, pour les matrices de riz, alors que R5 avait été validée pour les aliments exempts de gluten, pour les matrices de maïs. Les deux méthodes ont récemment été pleinement validées par des essais interlaboratoires et sont publiées par l'AACCI comme suit:
  - Méthode R5: AACC Intl 38-50.01 (procédure d'immuno-essai [validée en utilisant des matériaux de maïs]); et
  - Méthode G12: AACC Intl 38-52.01 (procédure d'immuno-essai [validée en utilisant des matrices de riz]).
36. Le Comité a recommandé que la décision à cet égard soit prise par le CCNFSDU.

<sup>5</sup> [CX/MAS 15/36/2](#), [CX/MAS 15/36/2 Add.1](#).

**Comité sur les graisses et les huiles (CCFO)**Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CODEX STAN 33-1981)*Détermination des stérols*

37. Le Comité a noté les préoccupations exprimées quant à l'équivalence de la méthode COI/T.20 doc. No. 30-2013 et de la méthode ISO 12228-2:2014, vu les écarts de données importants observés dans l'application des méthodes de détermination des stérols. Le Comité est convenu de demander à l'ISO des informations sur l'équivalence de leur méthode avec la méthode COI/T.20 doc. No. 30-2013 afin que le Comité puisse prendre une décision à sa prochaine session.

*Densité relative*

38. Le Comité a noté que le CCFO avait été informé que les méthodes recommandées en matière de densité relative, ISO 6883:2007 et AOCS Cc 10c-95, étaient équivalentes et qu'elles étaient harmonisées par les comités compétents des deux organisations.

**Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA)**Norme régionale pour le tempeh (détermination de la teneur en lipides)

39. Le Comité a noté que le CCASIA était convenu, sur proposition du CCMAS, de remplacer la méthode d'analyse de la teneur en lipides AOAC 983.23 qui utilisait le chloroforme comme réactif, par la méthode ISO 1211|IDF 1:2010. Il a été fait observer que les aliments solides comme le tempeh n'entraient pas dans le champ d'application de la norme ISO 1211|IDF 1:2010 et que la FIL et l'ISO n'avaient pas l'intention d'effectuer pour le moment des travaux visant à l'élargir. Le Comité est convenu de conserver la méthode AOAC 983.23 recommandée actuellement pour la détermination des lipides dans le tempeh et de demander, notamment aux pays de la région Asie des informations quant à l'applicabilité des méthodes au tempeh et, si cette méthode avait été essayée sur les produits à base de tempeh.

Propositions de la part d'organismes de normalisation pour la mise à jour des méthodes figurant dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CODEX STAN 234-1999)*Méthodes d'analyse pour le lait et les produits laitiers et pour la nutrition et les aliments diététiques ou de régime<sup>6</sup>*

40. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, à sa dernière session, de conserver la norme AOAC 991.20 présentée comme équivalente à la norme ISO 8968-1|IDF 20-1:2014, en attendant d'avoir des éclaircissements sur son équivalence avec la norme ISO|IDF susmentionnée pour ce qui concerne le mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre et les mélanges à faible teneur en matière grasse de lait écrémé concentré sucré et de matière grasse végétale, et de savoir si les préparations pour nourrissons étaient couvertes par le champ d'application de cette méthode.
41. L'observateur de l'AOAC a confirmé que la méthode n'avait pas été actualisée et qu'elle n'était pas équivalente à la méthode ISO|IDF. Le Comité est convenu de mettre à jour la norme CODEX STAN 234 pour ce qui concerne AOAC 991.20.

**Conclusion**

42. Le Comité est convenu de transmettre les méthodes confirmées à la trente-huitième session de la Commission pour adoption (Annexe III).
43. Le Comité est convenu de reconstituer en principe le groupe de travail physique qui se réunira juste avant la prochaine session du Comité, dirigé par la délégation des États-Unis avec l'aide de l'observateur de l'ICUMSA, et travaillant en anglais uniquement. Le Comité a noté que la réunion du groupe de travail serait fonction du nombre de méthodes d'analyse et d'échantillonnage et autres questions apparentées soumis par la Commission et/ou d'autres comités du Codex et que la confirmation serait fournie avant la session.

*Méthodes de détermination des biotoxines marines*

44. Le Comité a examiné la demande de la Commission tendant à réexaminer les types attribués aux méthodes de détermination des biotoxines marines (Section I-8.6.2: Méthodes biologiques et fonctionnelles visant à déterminer la teneur en toxines paralysantes des mollusques) dans la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus*. Les inquiétudes exprimées à la trente-septième session de la Commission portaient essentiellement sur la classification des bioessais sur souris en type IV.

<sup>6</sup> [REP14/MAS](#), par.27

45. Le Comité a rappelé les débats sur les méthodes de détermination des biotoxines marines et sa décision à la session précédente de confirmer les méthodes AOAC 959.08 (bioessai sur souris) et AOAC 2011.27 (essai de liaison aux récepteurs) en tant que type IV.
46. Afin de faciliter les débats, le Président du Comité a proposé de se concentrer sur la détermination des caractéristiques du bioessai sur souris qui empêchent de le classer en type III et de voir comment obtenir l'information nécessaire. Le Président a proposé de former un groupe de travail électronique qui serait chargé de définir en général les critères permettant de caractériser les méthodes par bioessai. Si cette démarche était adoptée, la décision relative à la confirmation en tant que type IV pourrait être reportée jusqu'à ce que les informations demandées soient disponibles, après quoi la classification pourrait être réévaluée.
47. Les membres souhaitant maintenir la classification en type IV ont indiqué que la décision prise par le CCMAS à sa trente-cinquième session, avait été fondée sur les procédures et les principes énoncés dans le Manuel de procédure et qu'il n'existait pas d'autre option de classification, et que si la décision n'était pas confirmée on risquait de ne pas avoir de méthode pour les bioessais dans la norme. Certaines de ces délégations ont appuyé la proposition du Président tendant à élaborer des critères pour les méthodes biologiques.
48. Il a été expliqué qu'à l'époque où elle avait été mise au point (dans les années 50), cette méthode était le seul moyen de déterminer la teneur en toxines paralysantes des mollusques et qu'elle avait été validée par l'AOAC, mais que des progrès avaient été réalisés depuis et qu'il existait maintenant des solutions permettant de remplacer les méthodes chimiques et biologiques, comme par exemple l'essai de liaison aux récepteurs.
49. Une délégation a fait observer que les critères énoncés dans le Manuel de procédure ne permettaient pas de définir les bioessais sur souris comme étant de type I, et que l'absence de données de validation empêchait aussi la classification de la méthode en tant que type II ou III. La seule solution possible était la classification en type IV. Le problème semble être lié à l'interprétation de ce que constitue le type IV et au fait de savoir si une telle méthode peut être utilisée à des fins de contrôle et d'inspection.
50. Les membres favorables à la reclassification de la méthode en type I ou III ont indiqué que dans leurs pays la méthode était couramment utilisée et qu'elle était efficace, que les données dont ils disposaient montraient que le bioessai sur souris était plus fiable que les méthodes chimiques et offrait une protection adéquate pour la santé humaine. Les données montrent également que, sur le plan de la précision, de la justesse et de la récupération, les résultats obtenus par des méthodes biologiques sont meilleurs qu'avec des méthodes chimiques ([CRD 5](#)). Il est possible d'établir l'équivalence toxique, et le bioessai sur souris permet de déterminer la toxicité directement alors que les méthodes chimiques utilisent l'équivalence toxique déterminée par le biais du bioessai sur souris.
51. Certaines délégations ont indiqué que le bioessai sur souris était utilisé à des fins de contrôle, d'inspection et de réglementation, et que selon leur interprétation, la classification en type IV ne permettait pas une telle utilisation et pouvait avoir une incidence négative sur le commerce.
52. Mais dans un souci de compromis ces délégations étaient prêtes à accepter la classification du bioessai sur souris en tant que type IV à condition d'indiquer clairement dans une note de bas de page que la méthode pouvait être utilisée à des fins de réglementation, de contrôle, d'inspection et de différend commercial au niveau national et d'entreprendre des travaux en vue d'élaborer des critères pour les méthodes biologiques.
53. Le Président a précisé que toutes les méthodes adoptées et intégrées dans la norme STAN 234 pouvaient être utilisées à toutes les fins conformes aux principes énoncés dans le Manuel de procédure.
54. Il a aussi été indiqué qu'en cas de différends, les *Directives pour le règlement des litiges portant sur les résultats analytiques (essais)* (CAC/GL 70-2009) s'appliquaient.
55. Le Secrétariat a offert d'élaborer un préambule à la norme CODEX STAN 234 actualisée dans lequel pourraient figurer les différents domaines d'utilisation possible des méthodes Codex (voir aussi le point 7 de l'ordre du jour). La proposition sera présentée pour examen avant la prochaine session du Comité.

## Conclusion

56. Notant la volonté de parvenir à un compromis, le Comité est convenu de maintenir sa confirmation des méthodes figurant à la section I-8.6.2 en tant que type IV; il est aussi convenu, comme l'y incite la Commission, de se pencher de façon urgente sur l'élaboration de critères pour les méthodes biologiques et d'informer en conséquence la Commission à sa trente-huitième session. Toutes les méthodes du Codex, y compris les méthodes de type IV, peuvent être utilisées à des fins de contrôle, d'inspection et de réglementation (Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse) et lorsque les parties en conviennent, pour le règlement des différends (*Directives pour le règlement des litiges portant sur les résultats analytiques (essais)* (CAC/GL 70-2009). Ces aspects seront pris en considération dans le préambule proposé à la norme CODEX STAN 234.
57. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail sur les critères de confirmation des méthodes biologiques permettant de détecter des substances chimiques préoccupantes, dirigé par le Chili et coprésidé par la France, et travaillant en anglais uniquement.
58. Aux fins de ce groupe de travail, on entend par méthodes biologiques les méthodes d'analyse qui utilisent des organismes entiers ou des parties de ces organismes comme indicateurs analytiques, par exemple croissance bactérienne pour déterminer les vitamines, bioessais sur animaux pour déterminer des toxines, sauf les méthodes PCR (réaction de la chaîne de la polymérase), enzymatiques et ELISA (épreuves immuno-enzymatiques) qui sont couvertes dans les *Directives relatives aux critères de performance et à la validation des méthodes de détection, d'identification et de quantification de séquences d'ADN spécifiques et de protéines spécifiques contenues dans les aliments* (CAC/GL 74-2010). Ce travail ne portera pas sur les méthodes d'évaluation de la qualité et de la sécurité microbiologiques dans les aliments, qui relèvent du mandat du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).
59. Le groupe de travail électronique est chargé de:
- i) classer les méthodes biologiques en fonction de leur nature, de leurs principes, de leurs caractéristiques etc.;
  - ii) déterminer à quelles classes de la méthode s'applique la démarche-critère; et
  - iii) recommander des critères permettant de confirmer chacune des classes des méthodes déterminées à l'étape ii).

## **AVANT-PROJET DE PRINCIPES RÉGISSANT L'APPLICATION DES PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ESSAI DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES (CAC/GL 83-2013): NOTES EXPLICATIVES ET EXEMPLES PRATIQUES (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

60. Le Comité a examiné une version révisée des notes explicatives et exemples pratiques tenant compte des observations écrites soumises à la présente session (voir le document de séance [CRD 17](#)).

### **NOTES EXPLICATIVES**

61. La délégation allemande a indiqué que les changements apportés étaient principalement d'ordre rédactionnel de façon à rendre les notes explicatives plus claires.
62. Outre ces modifications, le Comité est convenu de ce qui suit:

### **Section 1 - Introduction**

63. Dans la note de bas de page, la définition de livraison a été supprimée car elle est traitée à la Section 3 – Définitions. La disposition relative à l'échantillonnage lorsqu'un lot doit être accepté ou rejeté dans sa totalité a été transférée dans les notes explicatives sous le Principe 4, car plus approprié.
64. La référence aux mandats des comités du Codex a été supprimée étant donné que les Principes sont destinés à être appliqués par les États Membres.
65. Les références aux exemples pratiques ont été supprimées dans l'ensemble des Principes conformément à la décision prise à ce sujet (voir paragraphe 76).

<sup>7</sup> [CX/MAS 15/36/4](#); Observations de l'Australie, du Canada, du Costa Rica, de la Hongrie, de l'Inde, du Japon, de la Norvège, du Pérou, de la Suisse et de la FIL ([CX/MAS 15/36/4-Add.1](#)); du Brésil, de l'Inde et de l'ICUMSA ([CX/MAS 15/36/4-Add.2](#)); de l'Inde ([CRD 11](#)); de l'UE ([CRD 14](#)); Avant-projet révisé de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international: Notes explicatives et exemples pratiques ([CRD 17](#)); et du Ghana ([CRD 20](#)).

## Section 4 - Principes

### Principe 1 et Principe 3

66. On a veillé à garder une certaine flexibilité dans la spécification des principes concernant l'acceptation ou le rejet d'un lot ou d'une livraison en faisant référence à titre d'exemple aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004), car ces dernières ne prévoient pas toutes les situations en matière d'échantillonnage. Cette démarche est suivie systématiquement dans l'ensemble des notes.
67. Le terme « hétérogénéité », par opposition à « homogénéité », a été conservé, étant donné que l'écart-type reflète l'hétérogénéité du lot.
68. Les textes proposés dans les notes explicatives afférentes au Principe 3 et concernant l'incertitude et l'erreur de mesure ainsi que l'erreur de mesure et l'erreur d'échantillonnage respectivement, ont été supprimés, s'agissant d'informations trop détaillées et disponibles par ailleurs.
69. Compte tenu de cette décision, une proposition tendant à intégrer ces concepts dans le Principe 1 a été formulée mais n'a pas été acceptée car il n'existait pas actuellement de directives adoptées sur le plan international concernant la mesure de l'incertitude due aux procédures d'échantillonnage et l'erreur de mesure due aux procédures d'échantillonnage. On pourra envisager d'incorporer cet exemple lorsque de telles directives seront disponibles.

### Principe 5

70. Les références à des situations spécifiques, par exemple les résidus de pesticides, ont été supprimées car il est préférable que les notes explicatives restent centrées sur les deux principales directives générales, à savoir les Directives sur l'incertitude de mesure (CAC/GL 54-2004) et les Directives pour l'estimation de l'incertitude des résultats (CAC/GL 59-2006) qui constituent la source des notes explicatives.

### Principe 6

71. Les critères de qualité des laboratoires intervenant dans le contrôle des aliments à l'importation et à l'exportation ont été harmonisés avec les *Directives pour l'évaluation de la compétence des laboratoires d'essai chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires* (CAC/GL 27-1997) à des fins de cohérence. Les références à l'année d'adoption de la norme ISO 1725 figurant dans les critères de qualité ont été supprimées afin de garantir l'utilisation systématique de la version la plus récente.

### Bibliographie

72. Les documents cités en référence ont été supprimés car figurant déjà dans les Principes.

### Exemples pratiques

73. La délégation allemande a présenté une synthèse des principales modifications apportées, à savoir:
- i) Introduction: Éclaircissements sur les raisons pour lesquelles les plans d'échantillonnage ont été choisis; éclaircissements sur les raisons pour lesquelles le texte condensé était suffisant pour les spécialistes ayant une bonne connaissance des normes; référence au guide d'EURACHEM pour l'incertitude au lieu d'une présentation détaillée de la procédure relative à l'incertitude de mesure.
  - ii) Tableau 1: Deux exemplaires supplémentaires concernant la détermination des résidus de médicaments vétérinaires dans le lait et dans la viande.
  - iii) Tableau 2: Référence à la norme CAC/GL 50-2004 le cas échéant; mise à jour de la norme ISO 3951 afin de prendre en compte le cas où l'incertitude de mesure est supérieure à 10% de l'incertitude de l'échantillonnage ou de l'incertitude du processus respectivement; et inclusion de deux exemples supplémentaires.
74. Le Comité a noté les changements apportés à l'appendice relatif aux exemples.
75. Le Comité a noté que les exemples pratiques n'avaient en rien les procédures d'échantillonnage et d'essai élaborées par les autres comités du Codex, comme par exemple le Comité sur les résidus de pesticides, le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, etc., mais devaient montrer comment des échantillons prélevés conformément aux procédures élaborées par ces comités pouvaient être utilisés dans le processus décisionnel, et il est convenu d'informer les comités concernés en conséquence.
76. Le Comité est convenu que l'appendice présentant des exemples pratiques serait plus utile sous forme de document d'information et affiché sur le site web du Codex conformément aux

recommandations du Comité sur les principes généraux (CCGP) relatives aux documents d'information. Le Comité est convenu d'indiquer ce qui précède dans une note de bas de page aux Principes présentés à l'Annexe IV.

77. Le Comité est aussi convenu de demander des éclaircissements au CCGP sur les implications juridiques que pourrait avoir le fait de mentionner des documents d'information dans les normes Codex et textes apparentées.

### **Conclusion**

#### **Notes explicatives**

78. Le Comité a noté que toutes les observations relatives aux notes explicatives avaient été prises en compte et qu'aucune question ne restait en suspens. Le Comité est donc convenu que les notes explicatives étaient prêtes pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius.

#### **Exemples pratiques**

79. Le Comité a décidé de reconstituer le groupe de travail électronique présidé par l'Allemagne et coprésidé par la Nouvelle-Zélande, travaillant uniquement en anglais, afin de poursuivre les travaux conformément au mandat qui lui avait été confié par le CCMAS à sa trente-cinquième session: i) élaborer des exemples pratiques concernant le choix des plans d'échantillonnage appropriés et inviter les comités du Codex à fournir des exemples relevant de leur domaine d'activité pour lesquels ils souhaiteraient avoir l'avis du CCMAS qui seraient inclus dans le document d'information (REP14/MAS, paragraphe 85) et ii) élaborer des procédures permettant de déterminer l'incertitude des résultats de mesure, y compris le sous-échantillonnage, le traitement et l'analyse de l'échantillonnage (REP14/MAS, paragraphe 86).
80. Le Comité a noté que d'autres comités du Codex seraient informés de ce travail et de la demande d'exemples pratiques selon les procédures courantes de communication entre les comités (par exemple, questions soumises). Les Membres ont aussi été invités à consulter leurs homologues nationaux auprès des autres comités du Codex sur cette demande.
81. En ce qui concerne le travail sur l'incertitude (de mesure) de l'échantillonnage, le Comité a noté qu'il ne ferait pas double emploi avec le document de travail sur les plans d'échantillonnage dans les normes Codex (voir point 8 de l'ordre du jour).
82. Le Comité est convenu d'informer les autres comités du Codex que les exemples pratiques n'avaient pas d'incidence sur les procédures d'échantillonnage et d'essai élaborées par d'autres comités, mais montraient comment les échantillons prélevés conformément aux procédures élaborées par ces comités pouvaient être utilisés dans le cadre du processus de prise de décision.

#### **ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE PRINCIPES RÉGISSANT L'APPLICATION DES PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ESSAI DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES: NOTES EXPLICATIVES ET EXEMPLES PRATIQUES**

83. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de Principes (notes explicatives) à la Commission pour adoption à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7) (Annexe IV).

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION DES PROCÉDURES/DIRECTIVES POUR DÉTERMINER L'ÉQUIVALENCE AUX MÉTHODES DE TYPE I (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

84. La délégation des États-Unis d'Amérique a présenté le document de travail et rappelé que le CCMAS, à sa trente-cinquième session, avait décidé de ne pas établir de critères numériques pour les méthodes de type I mais, plus utilement, d'envisager des procédures permettant d'établir l'équivalence aux méthodes de Type I.
85. La délégation a fait savoir que le groupe de travail électronique avait été constitué, mais que le document n'avait pu être achevé en temps voulu pour que les membres du groupe de travail puissent en débattre. Le document de travail constitue donc une première version qui est présentée pour examen et observation.
86. La délégation a indiqué que pour évaluer l'équivalence de méthodes il fallait comparer les moyennes des résultats obtenus avec les deux méthodes en utilisant des séries appropriées d'échantillons qui définissent toute la gamme des utilisations prévues des méthodes. C'est pourquoi les deux méthodes doivent impérativement produire des résultats avec le même mesurande et les mêmes unités de mesure.

---

<sup>8</sup> [CX/MAS 15/36/5](#); observations du Kenya ([CRD 8](#)); de l'Inde ([CRD 11](#)); de la Thaïlande ([CRD 13](#)).

87. Après examen de la littérature scientifique, trois options ont été déterminées aux fins de la détermination de l'équivalence des méthodes:
- i) le test  $t$  à deux échantillons;
  - ii) la méthode des limites de l'accord;
  - iii) les deux tests  $t$ -unilatéraux ou méthode TOST.
88. La délégation a exposé les avantages et les inconvénients de chacune des options, notant que l'option iii) était probablement la méthode statistique la plus rigoureuse mais qu'elle posait des problèmes étant donné qu'il sera peut-être difficile d'établir un principe directeur pour la spécification d'un paramètre intitulé le critère d'acceptation, qui représente la fourchette des valeurs moyennes dans laquelle les deux méthodes sont considérées comme équivalentes.
89. La délégation a aussi indiqué que le document allait au-delà de la comparaison de deux méthodes de type I entre elles, et qu'il comparait une méthode d'un autre type avec une méthode de type I (par exemple type II avec type I).
90. La délégation a proposé que des retours d'informations sur les approches possibles soient fournies et que le Comité examine si des procédures d'équivalence étaient toujours nécessaires, et dans l'affirmative, s'il était possible, dans la pratique, d'établir une série de procédures d'équivalence pour toutes les méthodes Codex; et si ces procédures étaient élaborées, quelle serait leur place dans le système du Codex.
91. Dans l'ensemble, le Comité est convenu que les travaux devaient se poursuivre, mais avec prudence, étant donné qu'un tel critère pouvait avoir de nombreuses implications imprévues.
92. Il a été noté qu'il était important de définir clairement le concept de méthodes équivalentes et de déterminer si l'équivalence s'appliquait entre deux méthodes de type I, ou entre d'autres méthodes et des méthodes de type I et, que l'élaboration de critères ne devait pas affecter le concept actuel des méthodes de type I. Des problèmes de commerce international pourraient se poser en cas de litige, notamment lorsque des méthodes sont considérées comme équivalentes à des méthodes de type I, auquel cas il faudrait décider quelle est la méthode-critère.
93. Certains ont fait valoir qu'il était difficile à l'heure actuelle de remplacer une méthode classifiée en type I. En démontrant l'équivalence ou la supériorité, il serait possible de remplacer une méthode de type I. Cela était particulièrement important compte tenu des progrès techniques.
94. Le Comité a noté que plusieurs autres approches statistiques pouvaient être examinées et que les approches présentées constituaient un point de départ.
95. Le Comité a noté qu'il existait d'autres protocoles permettant d'évaluer des méthodes par rapport à des méthodes de référence, comme par exemple le Protocole NordVal n°2 du Comité nordique d'analyse des aliments (NMKL), ainsi que d'autres protocoles nationaux.
96. Notant le soutien apporté à la poursuite des travaux et rappelant que le Comité, à sa trente-cinquième session, avait décidé de ne pas établir de critères pour les méthodes de type I et d'élaborer des critères pour l'équivalence aux méthodes de type I (c'est-à-dire type I à type I ou toute autre méthode à type I), le Comité est convenu de remettre sur pied le groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais uniquement. Le groupe de travail électronique continuera à élaborer le document en tenant compte des points soulevés dans les débats et des observations soumises par écrit, et formulera des propositions pour examen à la prochaine session du Comité.
- DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DÉMARCHE-CRITÈRES POUR LES MÉTHODES QUI UTILISENT UNE «SOMME DE COMPOSANTS» (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**
97. La délégation du Royaume-Uni a présenté le rapport du groupe de travail intrasession sur la démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants» et les recommandations figurant dans le document de séance [CRD 22](#). La délégation a indiqué que le groupe de travail intrasession n'avait pas examiné dans le détail le document de travail, [CX/MAS 15/36/6](#), mais avait centré ses débats sur les propositions concernant la voie à suivre.
98. Le Comité a dans l'ensemble été favorable à la poursuite des travaux sur la démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une « somme de composants », et noté que ces travaux devaient être axés

<sup>9</sup> [CX/MAS 15/36/7](#); observations de l'Inde ([CRD 11](#)); de la République de Corée ([CRD 12](#)), de la Thaïlande ([CRD 13](#)), Rapport du groupe de travail intrasession ([CRD 22](#)).

sur les méthodes chimiques uniquement et ne devaient pas faire double emploi avec ceux entrepris sur l'équivalence aux méthodes de type I.

99. Le Comité a aussi noté qu'il fallait des éclaircissements sur les objectifs des travaux et sur ceux qu'ils visaient. Des délégations étaient d'avis que les critères pouvaient être utiles dans le cadre du Codex, en particulier pour ce Comité, mais qu'il serait également utile de fournir des indications aux États Membres.

### **Conclusion**

100. En conséquence, le Comité est convenu de poursuivre le travail et de reconstituer le groupe de travail électronique dirigé par le Royaume-Uni et travaillant en anglais.
101. Le groupe de travail doit:
- i) Se concentrer sur les méthodes d'analyse chimiques uniquement.
  - ii) Entreprendre une analyse de la norme CODEX STAN 234-1999 et des méthodes figurant dans les normes de produits pertinentes afin de déterminer dans quelle mesure des méthodes d'analyse qui utilisent une approche de la somme des composants sont citées et utilisées; et essayer d'identifier les méthodes que le Comité pourrait envisager de convertir en critères de performance de la méthode.
  - iii) Élaborer des options permettant d'établir des démarches-critères pour les méthodes qui utilisent une somme des composants en s'appuyant sur les documents [CX/MAS 14/35/5](#) et [CX/MAS 15/36/6](#) comme point de départ.
  - iv) Évaluer les options indiquées dans la recommandation 3 afin de s'assurer qu'elles sont aptes au but poursuivi.
  - v) Sur la base du résultat des recommandations 1 – 4, examiner s'il convient de modifier la section intitulée Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse du Manuel de procédure et/ou élaborer un document directif à l'intention des gouvernements.

### **EXAMEN ET MISE À JOUR DES MÉTHODES FIGURANT DANS LA NORME CODEX STAN 234-1999 (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

102. La délégation brésilienne a présenté le rapport du groupe de travail électronique et rappelé l'historique de ce travail. La délégation a souligné l'approche adoptée par le groupe de travail et indiqué que neuf sous-groupes avaient été définis sur la base des critères élaborés par le Comité. Elle a également indiqué que 215 méthodes du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime avaient été exclues étant donné la somme de travail importante qu'il aurait fallu consacrer pour examiner les rapports et localiser les méthodes. Les méthodes figurant dans le premier sous-groupe sont présentées dans l'annexe au document [CX/MAS 15/36/7](#), qui présente toutes les méthodes associées à des informations inexacts et confirmées depuis plus de 10 ans; la délégation a proposé de solliciter des observations au sujet de cette annexe.
103. La délégation a noté que le travail entrepris confirmait les incohérences existant entre les méthodes figurant dans les normes de produits et la norme CODEX STAN 234 et notamment l'absence de présentation harmonisée des méthodes. La délégation a aussi souligné que les décisions étaient difficiles à retracer, en particulier s'agissant de savoir si des méthodes avaient été révoquées ou n'avaient pas été confirmées; à cet égard, il serait utile que le Secrétariat présente l'annexe relative à la confirmation des méthodes figurant dans les rapports du Comité de manière à fournir des informations sur la révocation et la non-confirmation ainsi que les motifs de telles décisions.
104. Par ailleurs, il a été noté que plusieurs dispositions des normes de produits n'étaient pas associées à des méthodes d'analyse et que le Comité aura à déterminer des méthodes pour ces dispositions à l'avenir.
105. La délégation a noté que le document de séance [CRD 21](#) comportait plusieurs recommandations que le Comité pourrait examiner.

### **Débat**

106. Un consensus s'est dégagé en faveur de la poursuite du travail.

---

<sup>10</sup> [CX/MAS 15/36/7](#); observations de l'Union européenne et du Kenya ([CRD 9](#)); de la Thaïlande ([CRD 13](#)); proposition présentée par les observateurs émanant des organisations de normalisation ([CRD 21](#)); FIJU ([CRD 23](#)); Chili ([CRD 24](#)).

107. Le Comité a noté que, afin d'éviter les incohérences entre la norme CODEX STAN 234 et les normes de produits, il fallait envisager une référence unique pour les méthodes d'analyse. Il a été noté qu'une telle approche aurait des conséquences sur le plan des procédures et qu'il faudrait demander au CCGP de modifier le Manuel de procédure en conséquence. Les incohérences devront aussi être supprimées dans la norme CODEX STAN 234.
108. Il a été noté qu'une référence unique serait utile aux analystes, mais qu'il fallait donner des indications sur les types de produits auxquels s'appliquent les méthodes, ainsi que les niveaux numériques à mesurer, soit directement dans la norme CODEX STAN 234 ou au moyen d'un lien hypertexte vers les normes de produits elles-mêmes.
109. Certains ont estimé qu'une référence unique présentait des avantages, mais qu'il fallait peut-être conserver les méthodes dans les normes de produits, en particulier lorsqu'elles faisaient l'objet d'une description détaillée. Par exemple, il est essentiel de conserver les méthodes d'analyse permettant de déterminer l'authenticité des jus de fruits dans la norme de produit.
110. Le Secrétariat, notant le soutien exprimé en faveur de la norme CODEX STAN 234 en tant que référence unique pour les méthodes d'analyse, a proposé de la modifier conformément au plan de présentation courant des normes, c'est-à-dire inclure un préambule et d'autres informations pertinentes concernant le champ d'application et l'utilisation de la norme. On pourrait prendre exemple à cet effet sur la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) ou sur la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995). Le Secrétariat a offert d'élaborer un projet de préambule et autres textes d'introduction pour examen par le Comité à sa prochaine session.

### Conclusion

111. Le Comité est convenu de poursuivre le travail afférent à la mise à jour et à l'examen des méthodes d'analyse confirmées dans le cadre d'un groupe de travail électronique présidé par le Brésil, coprésidé par le Japon, et travaillant en anglais uniquement avec le cadre de référence suivant:
- Continuer à déterminer les incohérences existant dans la norme CODEX STAN 234 et d'autres normes Codex.
  - Intégrer les méthodes du CCNFSDU dans des sous-groupes exploitables.
  - Examiner les normes des comités du Codex afin de déterminer les limites et les paramètres qui ne sont pas associés à une méthode d'analyse.
  - Examiner où et comment faire référence aux méthodes qui sont décrites dans leur totalité dans les normes de produits.
  - Proposer au CCMAS un processus permettant d'actualiser la confirmation des méthodes Codex.
  - Donner suite aux suggestions formulées par le CCMAS concernant l'inclusion de dispositions numériques et l'indication des normes de produits auxquelles s'appliquent les méthodes dans la norme CODEX STAN 234.
112. Le Comité est en outre convenu de demander au CCGP d'envisager de modifier le Manuel de procédure afin que la norme CODEX STAN 234 constitue la seule référence pour ce qui concerne les méthodes d'analyse du Codex.
113. Le Comité est aussi convenu de demander au Secrétariat d'établir une proposition de préambule et autres textes d'introduction pour la norme CODEX STAN 234.

### **RAPPORT DE LA RÉUNION INTERINSTITUTIONS SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

114. L'observateur de l'AOCs, en qualité de secrétariat de la Réunion interministérielle (IAM), a présenté le rapport de l'IAM qui figure dans le document de séance [CRD 3](#) et souligné les diverses questions que l'IAM avait examinées concernant le travail du CCMAS et d'autres questions connexes.
115. Le Comité a noté que plusieurs questions soulevées dans le rapport de l'IAM avaient été examinées aux points du jour pertinents.
116. Le Comité a aussi noté la demande de l'observateur de l'AOECS tendant à élaborer une méthode unique permettant de déterminer la présence de gluten dans tous les types d'aliments. L'observateur de l'AACCI a indiqué qu'il serait souhaitable de disposer d'une méthode unique, mais que la validation

---

<sup>11</sup> Rapport de la Réunion interinstitutions sur les méthodes d'analyse ([CRD 3](#)).

de la méthode présentée ne le permettait pas. L'AACCI continuera de valider les méthodes qui deviennent disponibles et invite à ce que la validation soit effectuée pour une vaste gamme de matrices alimentaires, afin de pouvoir affirmer que la méthode s'applique à tous les aliments.

117. Concernant la question en suspens de l'échantillonnage dans les normes Codex, le Comité a noté que le document établi par l'IAM et présenté à la dernière session du Comité continuait à être mis au point par les membres de l'IAM avec les contributions des membres du Codex qui pourraient fournir des indications sur la manière d'interpréter les principes d'échantillonnage. Il a été demandé que ce document soit accessible à des non-spécialistes et qu'il soit communiqué au CCMAS avant sa publication. Le Comité est convenu que l'IAM présentera son document à la prochaine session du CCMAS. Il a aussi été noté qu'il n'y aurait pas de chevauchement entre ce travail et les activités du groupe de travail électronique établi au point 4 de l'ordre du jour.

#### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

##### **Méthode pour la détermination des PCB autres que ceux de type dioxine présents dans les aliments**

118. La délégation islandaise a présenté le document de séance [CRD 4](#) et expliqué que les PCB autres que ceux de type dioxine étaient des contaminants importants présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale. Les États membres du Codex utilisent actuellement différentes méthodes d'analyse des PCB autres que ceux de type dioxine présents dans les aliments, certaines d'entre elles sont périmées et ne donnent pas de résultats comparables à ceux obtenus par des méthodes plus récentes, ce qui donne lieu à des problèmes commerciaux. La délégation a proposé que le CCMAS soumette une ou plusieurs méthodes d'analyse pour toute une série de PCB autres que ceux de type dioxine présents dans les aliments et/ou établisse des critères de performance spécifiques pour les méthodes concernant ces contaminants.
119. Le Comité a noté qu'il était difficile de se pencher actuellement sur cette question étant donné qu'il n'existait pas de dispositions du Codex relatives à ces PCB. Le JECFA réalisera une évaluation des risques en juin 2015 à la suite de quoi le CCCF examinera si des options de gestion des risques s'imposaient, par exemple l'établissement d'une LM.
120. Le Comité a noté par ailleurs que le CCMAS était saisi en général de ces questions sur demande émanant d'autres comités du Codex, et que l'on pouvait donc s'attendre à ce que le CCCF, s'il décidait d'élaborer une LM, transmettrait au CCMAS une méthode de détermination de ce contaminant pour examen et confirmation.

##### **Conclusion**

121. Il a donc été suggéré à la délégation islandaise de suivre les débats du CCCF et du CCMAS en la matière.

##### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)**

122. Le Comité a pris note que sa trente-sixième session devrait se tenir à Budapest (Hongrie) du 22 au 26 février 2016, les dispositions finales étant sous réserve de confirmation par le pays hôte et le Secrétariat du Codex.
123. Le Comité a mentionné que des groupes de travail physiques pourraient être appelés à se réunir immédiatement avant la prochaine session afin de faciliter les débats en séance plénière. Les Membres et observateurs seront informés de la réunion de ces groupes de travail physique bien avant la session.

---

<sup>12</sup> Proposition de l'Islande ([CRD 4](#)).

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DANS LE DOCUMENT (REP15/MAS)
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex à différentes étapes	-	Gouvernements 38 <sup>e</sup> session de la Commission	Par. 42 ANNEXE III
Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires - Notes explicatives	5/8	Gouvernements 38 <sup>e</sup> session de la Commission	Par. 83 Annexe IV
Document de travail sur les critères régissant l'approbation des méthodes biologiques permettant de détecter des substances chimiques préoccupantes	-	Groupe de travail électronique (Chili et France) 37 <sup>e</sup> session du CCMAS	Par. 57 - 59
Exemples pratiques et procédures pour déterminer les résultats de l'incertitude de mesure (document d'information)	-	Groupe de travail électronique (Allemagne et Nouvelle-Zélande) 37 <sup>e</sup> session du CCMAS	Par. 79
Document de travail sur l'élaboration des procédures/directives pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type I	-	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique) 37 <sup>e</sup> session du CCMAS	Par. 96
Document de travail sur la démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants»	-	Groupe de travail électronique (Royaume-Uni) 37 <sup>e</sup> session du CCMAS	Par. 100 - 101
Examen et mise à jour des méthodes figurant dans la Norme CODEX STAN 234-1999	-	Groupe de travail électronique (Brésil et Japon) 37 <sup>e</sup> session du CCMAS	Par. 111
Suivi des méthodes d'analyse et des plans d'échantillonnage	-	37 <sup>e</sup> session du CCMAS	Par. 37 et 39
Document sur l'échantillonnage	-	Membres de la Réunion interinstitutions	Par. 117

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON - PRÉSIDENT - PRESIDENTE**

*Prof. Dr. Árpád Ambrus*  
Chief Scientific Advisor  
National Food Chain Safety Office  
Tábornok u. 2-B.  
H-1143, Budapest,  
HUNGARY  
Phone: +36-1- 368-8815-108  
Fax: +36-1-387-9400  
E-mail: [ambrusadr@yahoo.co.uk](mailto:ambrusadr@yahoo.co.uk)

**CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANTE DU PRÉSIDENT - ASISTENTE DEL PRESIDENTE**

*Ms Andrea Zenta*  
Food Safety Coordinator  
National Food Chain Safety Office  
Department for Food Safety Risk Assessment  
Tábornok u. 2-B.  
H-1143, Budapest  
HUNGARY  
Phone: +36-1-368-8815-117  
Fax: +36-1-387-9400  
E-mail: [zentaia@nebih.gov.hu](mailto:zentaia@nebih.gov.hu)

**MEMBER COUNTRIES - PAYS MEMBRES - PAÍSES MIEMBROS**

**ALGERIA – ALGÉRIE – ARGELIA**

*Mr Ahmed Rachid*  
Sous Directeur  
Ministère du Commerce  
Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia Alger  
16000 Alger, Algeria  
Phone: +213 21 89 0772  
E-mail: [r\\_nourou@yahoo.fr](mailto:r_nourou@yahoo.fr)

E-mail: [Danielle.Fenn@nata.com.au](mailto:Danielle.Fenn@nata.com.au)

**ARGENTINA – ARGENTINE**

*Ms Veronica Torres Ledham*  
Directora  
SENASA Dirección General de Laboratorios  
(DILAB) y Control Técnico  
Talcahuano 1660.  
1640 Martinez, Argentina  
Phone: +54 11 4836 0067  
E-mail: [vtorres@senasa.gov.ar](mailto:vtorres@senasa.gov.ar)

*Ms Karina Budd*  
Director  
Residue Chemistry and Laboratory Performance  
Evaluation Section National Residue Survey,  
Department of Agriculture  
GPO Box 858  
2601 Canberra, Australia  
Phone: +61 2 6272 5795  
E-mail: [karina.budd@agriculture.gov.au](mailto:karina.budd@agriculture.gov.au)

**AUSTRIA – AUTRICHE**

*Mr Thomas Kuhn*  
Head of the Institute for Food Safety  
Austrian Agency for Health and Food Safety  
Spargelfeldstrasse 191  
1220 Vienna, Austria  
E-mail: [thomas.kuhn@ages.at](mailto:thomas.kuhn@ages.at)

**AUSTRALIA – AUSTRALIE**

*Mr Richard Coghlan*  
Laboratory Services Manager  
Department of Industry and Science  
105 Delhi Road  
2113 North Ryde, Australia  
Phone: +61 2 9449 0161  
E-mail: [richard.coghlan@measurement.gov.au](mailto:richard.coghlan@measurement.gov.au)

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

*Mr Rudi Vermeylen*  
Expert  
Belgian Federal Agency for the Safety of the food  
chain Laboratories Administration  
Kruidentuinlaan, 55  
1000 Brussels, Belgium  
Phone: 3222118732  
E-mail: [rudi.vermeylen@favv.be](mailto:rudi.vermeylen@favv.be)

*Ms Danielle Fenn*  
Senior Client Coordinator  
National Association of Testing Authorities  
Level 1 675 Victoria Street Abbotsford, Victoria  
3067 Australia  
3067 Abbotsford, Australia  
Phone: +61 3 9274 8200

**BOTSWANA**

*Dr Seima Dijeng*  
Principal Veterinary Officer  
Private Bag 12  
Lobatse, Botswana  
Phone: 267533086  
E-mail: [sdijeng@gmail.com](mailto:sdijeng@gmail.com)

**BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL**

*Ms Lígia Schreiner*  
Regulation National Health Surveillance Specialist  
National Health Surveillance Agency - ANVISA  
SIA Trecho 5 Área Especial 57, Bloco D, 2 andar  
71205-050 Brasília, Brazil  
Phone: +55 61 3462 5399  
E-mail: [ligia.schreiner@anvisa.gov.br](mailto:ligia.schreiner@anvisa.gov.br)

*Mrs Maria De Fátima Araújo Almeida Paz*  
Chemist - Ministry of Agriculture, Livestock and  
Food Supply National Agriculture Laboratory  
Av. Almirante Barroso 5384, Castanheira  
66645-250 Belém, Brazil  
Phone: +55 91 3243 3355  
E-mail: [maria.paz@agricultura.gov.br](mailto:maria.paz@agricultura.gov.br)

*Mr Nilton Silva*  
Analyst and Researcher in Health and Technology  
Fundação Ezequiel Dias  
Rua Conde Pereira Carneiro, 80, Gameleira  
Belo Horizonte, Brazil  
Phone: +55 31 3314 4684  
E-mail: [niltoncs@gmail.com](mailto:niltoncs@gmail.com)

*Ms Rosane Maria Franklin Pinto*  
Regulation National Health Surveillance Specialist  
National Health Surveillance Agency - ANVISA  
SIA Trecho 5 Área Especial 57, Bloco D, 2 andar  
71205-050 Brasília, Brazil  
Phone: +55 61 3462 5309  
E-mail: [rosane.maria@anvisa.gov.br](mailto:rosane.maria@anvisa.gov.br)

**CANADA - CANADÁ**

*Ms Barb Lee*  
Director, Bureau of Chemical Safety  
Government of Canada Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Dr. Tunney's Pasture  
K1A 0K9 Ottawa, Canada  
Phone: 6139570973  
E-mail: [barbara.lee@hc-sc.gc.ca](mailto:barbara.lee@hc-sc.gc.ca)

*Mr Jeffrey Van De Riet*  
National Manager - Food Chemistry Laboratory  
Coordination  
Canadian Food Inspection Agency  
1992 Agency Drive  
B3B 1Y9 Dartmouth, Canada  
Phone: 9025361023  
E-mail: [jeffrey.vanderiet@inspection.gc.ca](mailto:jeffrey.vanderiet@inspection.gc.ca)

*Dr Thea Rawn*  
Research Scientist, Food Research Division,  
Bureau of Chemical Safety  
Government of Canada Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Dr. Tunney's Pasture  
K1A 0K9 Ottawa, Canada  
Phone: 6139418462  
E-mail: [thea.rawn@hc-sc.gc.ca](mailto:thea.rawn@hc-sc.gc.ca)

**CENTRAL AFRICAN REPUBLIC -  
CENTRAFRICAINE RÉPUBLIQUE -  
CENTROAFRICANA REPÚBLICA**

*Mr Ernest Lango-yaya*  
Chief of Bacteriology and Food Microbiology  
Service  
Health Ministry National Laboratory  
1426 Bangui, Central African Republic  
Phone: +236 75044605- 72017008  
E-mail: [elangoyaya@gmail.com](mailto:elangoyaya@gmail.com)

**CHILE – CHILI**

*Mrs Soraya Sandoval Riquelme*  
Jefe de Sección de Metrología Ambiental y de  
Alimentos  
Instituto de Salud Pública (ISP), Ministerio de  
Salud  
Marathon 1000 Nunoa Santiago  
Santiago, Chile  
Phone: +56 225755498  
E-mail: [soraya@ispch.cl](mailto:soraya@ispch.cl)

*Ms Dennise Canouet*  
Profesional Encargado del Control de Laboratorios  
Ministerio de Economía, Fomento y Turismo  
SERNAPESCA  
Victoria No. 2832, Valparaíso  
Valparaíso, Chile  
Phone: +56 32 281 9202  
E-mail: [dcanouet@sernapesca.cl](mailto:dcanouet@sernapesca.cl)

**CHINA – CHINE**

*Ms Bingyang Gao*  
Researcher Assistant  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing  
Tianjin, China  
Phone: +86 10 5216 5513  
E-mail: [gaobingyang@cfsa.net.cn](mailto:gaobingyang@cfsa.net.cn)

*Mr Chi-ho Lam*  
Chemist  
Center for Food Safety, Food and Environmental  
Hygiene Department, HKSAR Government  
4-F, Public Health Laboratory Centre 382 Nam  
Cheong Street, Shek Kip Mei, Kowloon  
Hongkong, China  
Phone: +86 85 29469 2571  
E-mail: [chlam@fehd.gov.hk](mailto:chlam@fehd.gov.hk)

*Mr Daliang Huang*  
Senior-Engineer-Director  
Dalian Entry-Exit Inspection and Quarantine  
Bureau  
No.51, Xinhua Road, Zhuanghe, Liaoning, China  
Beijing, China  
Phone: +86 41 18971 5979  
E-mail: [cqzhhdl@163.com](mailto:cqzhhdl@163.com)

*Ms Lei Bao*  
Senior Research Scientist-Director  
Shangdong Exit-Entry Inspection and Quarantine  
Bureau, China  
No.70 Qu Tang Xia Road, Qingdao, China  
266002 Beijing, China  
Phone: +86 53 28088 5658  
E-mail: [baoleiqd@163.com](mailto:baoleiqd@163.com)

*Ms Li Li*  
Professor  
Chinese Academy of Inspection and Quarantine  
A3, Gaobeidian North Road, Chaoyang District  
Beijing, 100123, P.R. China  
100123 Beijing, China  
Phone: +86 10 85773355 2263  
Fax: +86 10 8575 2995  
E-mail: [Ytciqli@163.com](mailto:Ytciqli@163.com)

*Mr Lianjun Zhang*  
Deputy Section Chief  
Lian Yungang Entry-Exit Inspection and  
Quarantine Bureau  
339, Zhongshanzhong Road, Lianyun District,  
Lianyungang City, Jiangsu Province, China  
Beijing, China  
Phone: +86 51 88232 0011  
E-mail: [zhanglj2@jsci.gov.cn](mailto:zhanglj2@jsci.gov.cn)

*Ms Zifei Wang*  
Researcher Assistant  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing  
Beijing, China  
Phone: +86 10 5216 5422  
E-mail: [wangzifei@cfssa.net.cn](mailto:wangzifei@cfssa.net.cn)

#### **CUBA**

*Ms Taimi Valdes Rojas*  
Especialista en Gestión de Calidad  
Ministerio de la Industria alimentaria Centro  
Nacional de Inspecciones  
Carretera a Camajuaní No. 423  
Santa Clara- Villa Clara, Cuba  
Phone: 42205844  
E-mail: [cnica@alinet.cu](mailto:cnica@alinet.cu)

*Dr Yamila Puig Peña*  
Especialista en Microbiología  
Ministerio de Salud Pública, Instituto Nacional de  
Higiene, Epidemiología y Microbiología  
La Calle Infanta  
No.1158 e- Llinás y Clavel. Centro Habana  
10200 La Habana, Cuba  
Phone: +537-870 8947  
E-mail: [yamilapuig@infomed.sld.cu](mailto:yamilapuig@infomed.sld.cu)

*Ing Yurima Manrresa Sánchez*  
Especialista  
Cubacontrol Servicios Internacionales de  
Supervisión  
Calle Conil No.580 esq. 26. Nuevo Vedado  
La Habana, Cuba  
Phone: 5378555720  
E-mail: [nc@ncnorma.cu](mailto:nc@ncnorma.cu)

#### **CZECH REPUBLIC – RÉPUBLIQUE TCHÈQUE – CHECA REPÚBLICA**

*Mr Jindrich Fialka*  
Director  
Ministry of Agriculture Food Production and  
Legislation Department  
Tesnov 17  
117 05 Prague 1, Czech Republic  
Phone: 420221812468  
E-mail: [jindrich.fialka@mze.cz](mailto:jindrich.fialka@mze.cz)

*Mr Martin Kubik*  
Head of Unit  
Czech Agriculture and Food Inspection Authority  
Za Opraunow 308-6 Praha 5, 15000  
Czech Republic  
Phone: 420257199540  
E-mail: [martin.kubik@szpi.gov.cz](mailto:martin.kubik@szpi.gov.cz)

#### **ECUADOR - ÉQUATEUR**

*Ms Veronica Flor*  
Chemist  
Ministerio de Salud Pública  
Republica Del Salvador 950  
Quito, Ecuador  
Phone: 593 23814450  
E-mail: [veronica.flor@msp.gob.ec](mailto:veronica.flor@msp.gob.ec)

#### **EGYPT - ÉGYPTE – EGIPTO**

*Mr Osama Abdel Salam Ahmed Taha*  
General Manger of Food Quality Control in Laps  
General Organization of Imp & Exp Food Quality  
53 El fath street, Fliming EL Raml, Alexandria  
3 Alexandria, Egypt  
Phone: 2034396472  
E-mail: [osama\\_taha60@yahoo.com](mailto:osama_taha60@yahoo.com)

*Mr Yasser Shazly*  
Technical Officer  
Chamber of food industries  
1195 Cornish EL Nil, P.O Box  
19 Sabteya Cairo, Egypt  
Phone: 20225748627  
E-mail: [yasser@egyfcf.org.eg](mailto:yasser@egyfcf.org.eg)

#### **ESTONIA – ESTONIE**

*Dr Mari Reinik*  
Head of Tartu Laboratory  
Health Board, Tartu Laboratory  
Põllu 1a  
50303 Tartu, Estonia  
Phone: +37 2 5343 3030  
E-mail: [Mari.Reinik@terviseamet.ee](mailto:Mari.Reinik@terviseamet.ee)

#### **EUROPEAN UNION – UNION EUROPÉENNE – UNIÓN EUROPEA**

*Mr Alexander Rogge*  
Administrator  
General Secretariat of the Council DG Agriculture  
Phone: +32 2 281 53 49  
E-mail: [secretariat.codex@consilium.europa.eu](mailto:secretariat.codex@consilium.europa.eu)

*Prof Ana Gago-Martinez*  
 Director  
 European Union Reference Laboratory for Marine  
 Biotoxins  
 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y  
 Nutrición CITE XVI, Fonte das Abelleiras s-n  
 36310 Vigo, European Union  
 E-mail: [anagago@uvigo.es](mailto:anagago@uvigo.es)

*Ms Barbara Moretti*  
 Administrator  
 European Commission DG SANTE  
 Rue Froissart 101  
 1049 Brussels, European Union  
 E-mail: [barbara.moretti@ec.europa.eu](mailto:barbara.moretti@ec.europa.eu)

*Mr Franz Ulberth*  
 Head of Unit  
 European Union  
 JRC Geel  
 2440 Geel, European Union  
 Phone: 3214571316  
 E-mail: [Franz.ULBERTH@ec.europa.eu](mailto:Franz.ULBERTH@ec.europa.eu)

#### **FINLAND – FINLANDE – FINLANDIA**

*Ms Sara Heilimo*  
 Quality Manager  
 Finnish customs Laboratory  
 P.O.Box 53 FI-02151 Espoo Finland  
 Espoo, Finland  
 Phone: 358403323238  
 E-mail: [sara.heilimo@tulli.fi](mailto:sara.heilimo@tulli.fi)

#### **FRANCE – FRANCIA**

*Mr Jean-luc Deborde*  
 French Delegate  
 SCL (DGCCRF and DGDDI)  
 Laboratoire SCL de Strasbourg 13, chemin du  
 routoir  
 67400 Illkirch, France  
 Phone: 787067610  
 E-mail: [jean-luc.deborde@scl.finances.gouv.fr](mailto:jean-luc.deborde@scl.finances.gouv.fr)

#### **GERMANY – ALLEMAGNE – ALEMANIA**

*Dr Gerd Fricke*  
 Head of Department  
 Federal Office of Consumer Protection and Food  
 Safety  
 Mauerstraße 39-42  
 10177 Berlin, Germany  
 Phone: +49 30 18444 10000  
 Fax: +49 30 18444 10009  
 E-mail: [gerd.fricke@bvl.bund.de](mailto:gerd.fricke@bvl.bund.de)

*Dr Claus Wiezorek*  
 Advisor  
 For Federal Office of Consumer Protection and  
 Food Safety  
 Körnerstraße 42  
 48151 Münster, Germany  
 Phone: 49251521574  
 E-mail: [claus.wiezorek@arcor.de](mailto:claus.wiezorek@arcor.de)

*Dr Petra Gowik*  
 Head of Department  
 Federal Office of Consumer Protection and Food  
 Safety  
 Diedersdorfer Weg 1  
 12277 Berlin, Germany  
 Phone: +49 30 18445 8000  
 Fax: +49 30 18445 8099  
 E-mail: [petra.gowik@bvl.bund.de](mailto:petra.gowik@bvl.bund.de)

#### **GHANA**

*Dr Emmanuel Agyemang Dwomoh*  
 Senior Manager  
 Quality Control Company Ltd. Field Operations  
 P.O. Boks M. 54  
 Accra, Ghana  
 Phone: 233244574534  
 E-mail: [aedwomoh@gmail.com](mailto:aedwomoh@gmail.com)

*Ms Eno Buruwaa Boateng-Kagyah*  
 Regulatory Officer  
 Food and Drugs Authority Food Safety  
 P. O. Box CT 2783  
 +233 Accra, Ghana  
 Phone: 233244687368  
 E-mail: [buruwaab@yahoo.com](mailto:buruwaab@yahoo.com)

*Mr Eric Sebastian Koko*  
 Principal Revenue Officer  
 Customs Division of Ghana Revenue Authority  
 Operations (Laboratory)  
 P.O. Box 9046 KIA  
 Accra, Ghana  
 Phone: 233244613372  
 E-mail: [eriquekoko@gmail.com](mailto:eriquekoko@gmail.com)

*Mrs Eunice Adjoa Harrison*  
 Chief Revenue Officer  
 Customs Division of Ghana Revenue Authority  
 Operations (Laboratory)  
 P.O. Box 9046 KIA  
 Accra, Ghana  
 Phone: 233246380960  
 E-mail: [eahodasi@yahoo.com](mailto:eahodasi@yahoo.com)

*Mrs Marian Ayikuokor Komey*  
 Senior Regulatory Officer  
 Food and Drugs Authority Food Safety  
 P.O. Box CT 2783  
 Accra, Ghana  
 Phone: 233208560185  
 E-mail: [riankom2@yahoo.com](mailto:riankom2@yahoo.com)

#### **GREECE – GRÈCE – GRECIA**

*Mr Konstantinos Flouris*  
 Scientific Associate  
 Embassy of Greece  
 Szegfű utca 3  
 1063 Budapest, Hungary  
 Phone: 3614132613  
 E-mail: [greekemb@t-online.hu](mailto:greekemb@t-online.hu)

**HUNGARY – HONGRIE – HUNGRÍA**

*Mr Ákos Józwiak*  
Vice director  
National Food Chain Safety Office  
Kis Rókus u. 15-b  
1024 Budapest, Hungary  
Phone: +36 30 867 0747  
E-mail: [jozwiaka@nebih.gov.hu](mailto:jozwiaka@nebih.gov.hu)

*Ms Agnes Szegedyne Fricz*  
Deputy Head of Department  
Ministry of Agriculture Department of Food  
Processing  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055 Budapest, Hungary  
Phone: +36 1 795 3759  
E-mail: [agnes.fricz@fm.gov.hu](mailto:agnes.fricz@fm.gov.hu)

*Ms Andrea Fodor*  
Food Safety Coordinator  
National Food Chain Safety Office Food and Feed  
Safety Directorate  
Mester utca 81  
1095 Budapest, Hungary  
Phone: 706989109  
E-mail: [fodora@nebih.gov.hu](mailto:fodora@nebih.gov.hu)

*Dr Attila Nagy*  
Vice director  
National Food Chain Safety Office  
Hungary  
Phone: 36 30 867 0743  
E-mail: [nagyattila@nebih.gov.hu](mailto:nagyattila@nebih.gov.hu)

*Ms Enikő Dorogházi*  
Codex Contact Point of Hungary  
National Food Chain Safety Office Directorate for  
Food Safety Risk Assessment  
Tábornok u. 2.  
1143 Budapest, Hungary  
Phone: +36 1 368 8815-119  
Fax: +36 1 387 9400  
E-mail: [doroghazie@nebih.gov.hu](mailto:doroghazie@nebih.gov.hu)

*Mr Gábor Balázs*  
Head of the Classical Food Analysis Unit  
Wessling Hungary Ltd.  
Fóti street 56.  
1047 Budapest, Hungary  
Phone: +36 1 872 3743  
E-mail: [balazs.gabor@wessling.hu](mailto:balazs.gabor@wessling.hu)

*Mr Gábor Laszlovszky*  
Head of Department  
Ministry of Agriculture Department of Food  
Processing  
Kossuth Lajos tér 11.  
1055 Budapest, Hungary  
Phone: +36 1 795 3969  
E-mail: [gabor.laszlovszky@fm.gov.hu](mailto:gabor.laszlovszky@fm.gov.hu)

*Ms Marianna Dömölki*  
Quality Expert  
Ministry of Agriculture  
Kossuth tér 11.  
1055 Budapest, Hungary  
Phone: +36 1 795 3908  
E-mail: [marianna.domolki@fm.gov.hu](mailto:marianna.domolki@fm.gov.hu)

*Dr Tamás János Szigeti*  
Sales and business developing manager  
Wessling Hungary Ltd.  
Fóti út 56.  
1047 Budapest, Hungary  
Phone: +36 30 39 69 109  
E-mail: [szigeti.tamas@wessling.hu](mailto:szigeti.tamas@wessling.hu)

**ICELAND – ISLANDE – ISLANDIA**

*Dr Gudjon Atli Audunsson*  
Analytical Chemist  
Innovation Center Iceland Department of Analytical  
Chemistry  
Arleyrnir 2-8, 112 Reykjavik, Iceland  
Phone: 3545229000  
E-mail: [gudjonatli@nmi.is](mailto:gudjonatli@nmi.is)

**INDIA – INDE**

*Dr A.K Sinha*  
Addl. Plant Protection Advisor  
Ministry of Agriculture, Government of India  
Directorate of Plant Protection, Quarantine &  
Storage Central Insecticides Laboratory (CIL)  
NH-IV, Faridabad.  
121 001 Faridabad, India  
Phone: 919891485037  
E-mail: [clifbd@n.ic.in](mailto:clifbd@n.ic.in); [sinhaak57@yahoo.co.in](mailto:sinhaak57@yahoo.co.in)

*Dr Anoop Appukuttan Krishnan*  
Assistant Director (T)  
Export Inspection Council of India Export  
Inspection Agency  
101, Southend Conclave, 1582,  
Rajdanga main road  
700107 Kolkata, India  
Phone: 917890004669  
E-mail: [eia-kolkatalab@eicindia.gov.in](mailto:eia-kolkatalab@eicindia.gov.in)

**INDONESIA – INDONÉSIE**

*Mr Tom Abbel Sulendro*  
Head Division of Accreditation for Inspection Body  
National Standardization Body of Indonesia Central  
of Accreditation For Laboratory and Inspection  
Body  
BPPT Building I, 14th Floor Jln. M.H. Thamrin No.8  
kebon sirih jakarta pusat  
10340 Jakarta, Indonesia  
Phone: +62 21 3927422  
E-mail: [tomabbels@bsn.go.id](mailto:tomabbels@bsn.go.id)

**IRELAND – IRLANDE – IRLANDA**

*Mrs Ita Kinahan*  
State Chemist  
The State Laboratory State Laboratory  
The State Laboratory Backweston Campus  
Celbridge Co. Kildare, Ireland  
Phone: +353 1 5057001  
E-mail: [Ita.Kinahan@statelab.ie](mailto:Ita.Kinahan@statelab.ie)

**JAPAN – JAPON – JAPÓN**

*Dr Yukiko Yamada*  
 Advisor to MAFF  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 10-8950 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 3502 8731  
 Email: [yukiko\\_yamada@nm.maff.go.jp](mailto:yukiko_yamada@nm.maff.go.jp)

*Dr Eiichi Yokota*  
 Associate Director  
 Ministry of Health, Labour and Welfare Office of  
 International Food Safety, Department of Food  
 Safety  
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 100-8916 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 3595 2326  
 E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

*Mr Tomonori Shiokawa*  
 Assistant Director  
 Ministry of Health, Labour and Welfare Inspection  
 and Safety Division, Department of Food Safety  
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 100-8916 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 3595 2337  
 E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

*Ms Sachiko Yamanaka*  
 Deputy Director  
 Ministry of Health, Labour and Welfare Office of  
 Import Food Safety Inspection and Safety Division  
 Dept. of Food Safety Pharmaceutical  
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 100-8916 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 5253 1111-2496  
 E-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

*Dr Takanori Ukena*  
 Deputy director  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries,  
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 100-8950 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 3502 8731  
 E-mail: [takanori\\_ukena@nm.maff.go.jp](mailto:takanori_ukena@nm.maff.go.jp)

*Mr Masayuki Oda*  
 Section Chief  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries,  
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
 100-8950 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 3502 8731  
 E-mail: [masayuki\\_oda@nm.maff.go.jp](mailto:masayuki_oda@nm.maff.go.jp)

*Dr Takahiro Watanabe*  
 Section Chief  
 National Institute of Health Sciences Division of  
 Foods  
 1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku  
 158-8501 Tokyo, Japan  
 Phone: +81 3 3700 1141  
 E-mail: [tawata@nihs.go.jp](mailto:tawata@nihs.go.jp)

*Dr Kazuhiro Fujita*  
 Technical Advisor  
 Association of Registered Inspection Agency on  
 Food Hygiene  
 7-4-41, Saitoasagi, Ibaraki-shi  
 567-0085 Osaka, Japan  
 Phone: +81 72 641 8959  
 E-mail: [fujitak@jfrl.or.jp](mailto:fujitak@jfrl.or.jp)

**KENYA**

*Mrs Nancy Karimi Njine*  
 Head of Food Safety and Nutrition Unit  
 National Public Health Laboratories  
 Box 20750  
 00-202 Nairobi, Kenya  
 Phone: 25 47 22 6152 99  
 E-mail: [nancynjine@yahoo.com](mailto:nancynjine@yahoo.com)

*Dr Jane Lwoyero*  
 Senior Veterinary Officer  
 Ministry of Agriculture, Livestock & Fisheries  
 Directorate of Veterinary Services  
 Kangemi  
 00625 Nairobi, Kenya  
 Phone: +254 20 8043441  
 E-mail: [jwoyero@gmail.com](mailto:jwoyero@gmail.com)

*Mr Martin Masibo*  
 Principle Laboratory Analyst  
 Kenya Bureau of Standards, Testing Services  
 Department  
 Box 54974, Popo Road, off Mombasa Road  
 00-200 Nairobi, Kenya  
 Phone: +254 20 6948000  
 E-mail: [masibom@kebs.org](mailto:masibom@kebs.org)

*Mr Onesmus Kyalo Mwaniki*  
 Head Pesticide Residue Analysis Lab  
 Kenya Plant Inspectorate Service, Analytical  
 Chemistry Laboratory  
 Box 49592  
 00-100 GPO, Nairobi, Kenya  
 Phone: +254 20 3536172  
 E-mail: [omwaniki@kephis.org](mailto:omwaniki@kephis.org)

**LUXEMBOURG – LUXEMBURGO**

*Mrs Juliane Hernekamp*  
 Chargée de Mission  
 Ministry of Health  
 Villa Louvigny - Allée Marconi  
 2120 Luxembourg, Luxembourg  
 E-mail: [juliane.hernekamp@ms.etat.lu](mailto:juliane.hernekamp@ms.etat.lu)

**MALAYSIA – MALAISIE – MALASIA**

*Dr Nuzul Amri Ibrahim*  
 Principal Research Officer  
 Malaysian Palm Oil Board  
 6, Persiaran Institusi  
 Bandar Baru Bangi  
 43000 Selangor, Malaysia  
 Phone: 60387694452  
 E-mail: [nuzul@mpob.gov.my](mailto:nuzul@mpob.gov.my)

**MEXICO – MEXIQUE – MÉXICO**

Mr Cesar Omar Gálvez Gonzalez  
 Coodinator de Proyectos Analíticos  
 Secretaria de Salud Cofepris  
 Calz. Tlalpqn 4492 Toriello Guerra  
 Mexico DF  
 Phone: 5550805200 Ext. 2022  
 E-mail: [cgalvez@cofepris.gob.mx](mailto:cgalvez@cofepris.gob.mx)

Mr Jose Alejandro Barreiro Isabel  
 Dictaminador Sanitario  
 Secretaria de Salud Cofepris  
 Oklahoma 14, Mexico D.F.  
 Mexico  
 Phone: 525550805263  
 E-mail: [jabarreiro@cofepris.gob.mx](mailto:jabarreiro@cofepris.gob.mx)

**MOROCCO – MAROC – MARRUECOS**

Mrs Nadia Maata  
 Chef Division Recherche Développement et  
 Relations Extérieurs  
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
 Agriculture  
 25, rue Nichakra Rahal  
 Casablanca, Morocco  
 Phone: 212522302007  
 Fax: +212522230972  
 E-mail: [maata.loarc@yahoo.fr](mailto:maata.loarc@yahoo.fr)

Mr Mounir Rahlaoui  
 Microbiology Laboratory Manager  
 Etablissement Autonome de Contrôle et de  
 Coordination des Exportations  
 72, angle Boulevard Mohammed Smiha et Rue  
 Mohammed El Baamrani  
 20000 Casablanca, Morocco  
 Phone: 212522305104  
 E-mail: [rahlaoui@eacce.org.ma](mailto:rahlaoui@eacce.org.ma)

Mr Said Zantar  
 Coordinateur de L'unité de Recherche  
 Institut National de Recherche Agricole Agriculture  
 78 Boulevard sidi Mohammed ben abdellah  
 Rabat, Morocco  
 Phone: 212539394523  
 E-mail: [zantar\\_said@hotmail.com](mailto:zantar_said@hotmail.com)

Mr Taoufiq Bouzid  
 Vétérinaire  
 Office National de Sécurité Sanitaire des Aliment  
 LRAR Agadir  
 ONSSA-SMD  
 BP474, Agadir, Morocco  
 Phone: 212673997843  
 E-mail: [taoufiq.bouzid@onssa.gov.ma](mailto:taoufiq.bouzid@onssa.gov.ma)

**NETHERLANDS – PAYS-BAS – PAÍSES BAJOS**

Mr Henk Van Der Schee  
 Senior Scientist  
 Dutch Food and Consumer Product Safety  
 Authority (NVWA)  
 PO Box 43006  
 3540 AA Utrecht, Netherlands  
 Phone: +31 6 1503 6231  
 E-mail: [h.a.vanderschee@nvwa.nl](mailto:h.a.vanderschee@nvwa.nl)

Mr Yannick Weesepeol  
 Scientist  
 RIKILT  
 PO Box 230  
 6700 AE Wageningen, Netherlands  
 Phone: 31317480356  
 E-mail: [yannick.weesepeol@wur.nl](mailto:yannick.weesepeol@wur.nl)

**NEW ZEALAND – NOUVELLE-ZÉLANDE –  
NUEVA ZELANDIA**

Mr Jim Sim  
 Principal Adviser  
 Ministry for Primary Industries Regulation &  
 Assurance  
 25 The Terrace  
 Wellington, New Zealand  
 Phone: 6448942600  
 E-mail: [jim.sim@mpi.govt.nz](mailto:jim.sim@mpi.govt.nz)

**NIGERIA – NIGÉRIA**

Mr Nureni Babatunde Opaleye  
 Scientific and Regulatory Affairs Manager  
 Nigerian Bottling Company Limited  
 IDDO House, IDDO, Lagos  
 Lagos, Nigeria  
 Phone: +234 80 70790261  
 E-mail: [nureni.opaleye@cchellenic.com](mailto:nureni.opaleye@cchellenic.com)

Mr Nwachukwu Charles Uchenna  
 Deputy Director  
 National Agency for Food and Drug Administration  
 and Control (NAFDAC)  
 3-5 Oshodi-Apapa Highway  
 Lagos, Nigeria  
 Phone: 2348038796135  
 E-mail: [nwachukwu.c@nafdac.gov.ng](mailto:nwachukwu.c@nafdac.gov.ng)  
[nwachukwucharacter50@gmail.com](mailto:nwachukwucharacter50@gmail.com)

Mrs Falana Abiodun Adeola  
 Deputy Director  
 National Agency for Food and Drug Administration  
 and Control (NAFDAC)  
 3-5 Oshodi-Apapa Highway  
 Lagos, Nigeria  
 Phone: 23408133153404  
 E-mail: [falana.a@nafdac.gov.ng](mailto:falana.a@nafdac.gov.ng)  
[falana\\_abiodun@yahoo.com](mailto:falana_abiodun@yahoo.com)

**NORWAY – NORVÈGE – NORUEGA**

Ms Astrid Nordbotten  
 Senior Adviser  
 Norwegian Food Safety Authority  
 P.O.Box 383  
 N-2381 Brumunddal, Norway  
 Phone: 4722777958  
 E-mail: [astrid.nordbotten@mattilsynet.no](mailto:astrid.nordbotten@mattilsynet.no)

Mr Stig Valdernesnes  
 Researcher  
 National Institute of Nutrition and Seafood  
 Research  
 Postboks 2029 Nordnes  
 N-5817 Bergen, Norway  
 Phone: 4755905299  
 E-mail: [stiq.valdersnes@nifes.no](mailto:stiq.valdersnes@nifes.no)

**PAKISTAN**

*Mr Seerat Asghar*  
Secretary  
Ministry of National Food Security and Research  
Islamabad, Pakistan  
Phone: 923455111115  
E-mail: [seeratasghar@hotmail.com](mailto:seeratasghar@hotmail.com)  
[secretary-nfsr@hotmail.com](mailto:secretary-nfsr@hotmail.com)

**POLAND – POLOGNE – POLONIA**

*Mrs Swiderska Magdalena*  
Head of Central Laboratory of Agricultural and Food Quality Inspection  
Agricultural and Food Quality Inspection Central Laboratory of Agricultural and Food Quality Insp.  
11-13 Reymonta Str., 60-791 Poznan, Poland  
Phone: + 48 61 8679034  
E-mail: [mwidowska@ijhars.gov.pl](mailto:mwidowska@ijhars.gov.pl)

**REPUBLIC OF KOREA – RÉPUBLIQUE DE CORÉE – REPÚBLICA DE COREA**

*Ms Guiim Moon*  
Senior Researcher  
National Institute of Food & Drug Safety Evaluation  
Osong Health Technology Administration Complex,  
187, Osongsaengyeong 2-ro, Osong-eup  
363-700 Cheongju, Republic of Korea  
Phone: +82 43 719 4505  
E-mail: [luna@korea.kr](mailto:luna@korea.kr)

*Ms Chaehyung Kim*  
Codex Researcher  
Ministry of Food & Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex,  
187, Osongsaengyeong 2-ro, Osong-eup  
363-700 Cheongju, Republic of Korea  
Phone: +82 43 719 2419  
E-mail: [wonya8282@korea.kr](mailto:wonya8282@korea.kr)

*Mr Choi Youngmin*  
Researcher Scientist  
Rural Development Administration, National Academy of Agriculture Science  
Republic of Korea  
E-mail: [ychoi2@korea.kr](mailto:ychoi2@korea.kr)

*Ms Eun-jin Choi*  
Scientific Officer  
Ministry of Food & Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex,  
187, Osongsaengyeong 2-ro, Osong-eup  
363-700 Cheongju, Republic of Korea  
Phone: +82 43 719 2431  
E-mail: [cej1@korea.kr](mailto:cej1@korea.kr)

*Dr Haewon Jang*  
Doctor  
Korea Food Research Institute  
Republic of Korea  
E-mail: [hwjkfri@kfri.re.kr](mailto:hwjkfri@kfri.re.kr)

*Ms Hye-jeong Kim*  
Senior Researcher  
National Institute of Food & Drug Safety Evaluation  
Osong Health Technology Administration Complex,  
187, Osongsaengyeong 2-ro, Osong-eup  
363-700 Cheongju, Republic of Korea  
Phone: +82 43 719 4252  
E-mail: [flowdeer@korea.kr](mailto:flowdeer@korea.kr)

*Ms Hye Young Kwon*  
Researcher Scientist  
Rural Development Administration, National Academy of Agriculture Science  
Republic of Korea  
E-mail: [kwonhy91@korea.kr](mailto:kwonhy91@korea.kr)

*Dr Jaeho Ha*  
Doctor  
Korea Food Research Institute  
Republic of Korea  
E-mail: [jhjkfri@gmail.com](mailto:jhjkfri@gmail.com)

*Mr Jong Sung Ahn*  
Researcher  
National Agricultural Products Quality Management Service  
Republic of Korea  
E-mail: [jahn@korea.kr](mailto:jahn@korea.kr)

*Ms Soyoun Park*  
Scientific Officer  
Ministry of Food & Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex,  
187, Osongsaengyeong 2-ro, Osong-eup  
363-700 Cheongju, Republic of Korea  
Phone: +82 43 719 2151  
E-mail: [psyong@korea.kr](mailto:psyong@korea.kr)

**RUSSIAN FEDERATION – FÉDÉRATION DE RUSSIE – FEDERACIÓN DE RUSIA**

*Mrs Tatiana Zavistyaeva*  
Deputy Director of the Department  
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights Protection and Human Well-being,  
Department of Science and International Cooperation  
18-20, Vadkovskiy pereulok  
Moscow, Russian Federation  
E-mail: [Zavistyaeva\\_ty@gse.ru](mailto:Zavistyaeva_ty@gse.ru)

*Mr Sergej Apyatin*  
Senior Scientific Researcher, expert  
Moscow Institute of Nutrition  
Moscow, Ustinskiy pes., 21 Russia  
Phone: 79100134815  
E-mail: [apryatin@mail.ru](mailto:apryatin@mail.ru)

**SLOVAKIA – SLOVAQUIE – ESLOVAQUIA**

*Ms Iveta Vojsova*  
Head  
State Veterinary and Food Institute Dolny Kubin  
Department of Chemistry and Toxicology  
Veterinary and Food Institute Botanicka 15  
842 52 Bratislava, Slovakia  
Phone: +421 917 313 572;  
E-mail: [vvojsova@svuba.sk](mailto:vvojsova@svuba.sk)

**SPAIN – ESPAGNE – ESPAÑA**

*Mrs Maite Lopez Esteban*  
 Director of National Center for Food  
 Ministry of Health, Social Services and Equality  
 Spanish Agency for Consumers Affairs, Food  
 Safety and Nutrition  
 C. Alcalá, 56  
 28071 Madrid, Spain  
 Phone: 34913380582  
 E-mail: [mlopeze@msssi.es](mailto:mlopeze@msssi.es)

**SUDAN – SOUDAN – SUDÁN**

*Mrs Mahasin Mohamed Kheir*  
 Department of Monitoring and Quality Assurance  
 Manager  
 Sudanese Standard & Metrology Organization,  
 Monitoring and Quality Assurance Department  
 Albaldia Street  
 +11111 Khartoum, Sudan  
 Phone: 249928038489  
 E-mail: [mahasinssmo@yahoo.com](mailto:mahasinssmo@yahoo.com)

*Ms Salma Masaad*  
 Decision of MAS of Sudanese COMMISSION  
 Sudanese Standard & Metrology Organization  
 MAS  
 Algamaa Street  
 +11111 Khartoum, Sudan  
 Phone: 249122203022  
 E-mail: [somasmsm51@hotmail.com](mailto:somasmsm51@hotmail.com)

**SWEDEN – SUÈDE – SUECIA**

*Mr Joakim Engman*  
 Chemist  
 National Food Agency Science Department  
 Box 622  
 751 26 Uppsala, Sweden  
 Phone: +46 18 175500  
 E-mail: [joakim.engman@slv.se](mailto:joakim.engman@slv.se)

**SWITZERLAND – SUISSE – SUIZA**

*Dr Gérard Gremaud*  
 Scientific Advisor  
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
 Food and Nutrition  
 Schwarzenburgstrasse 155  
 3003 Bern, Switzerland  
 Phone: +41 58 462 95 56  
 E-mail: [gerard.gremaud@blv.admin.ch](mailto:gerard.gremaud@blv.admin.ch)

*Dr Erik Konings*  
 Expert  
 Nestlé Research Center - Nestec Ltd. Laboratory  
 Standards & Performance Group – Food Safety &  
 Quality Department  
 PO Box 44, Vers-chez-les-Blanc  
 1000 Lausanne 26, Switzerland  
 Phone: +41 21 785 8232  
 E-mail: [erik.konings@rdls.nestle.com](mailto:erik.konings@rdls.nestle.com)

**THAILAND – THAÏLANDE – TAILANDIA**

*Mr Somchai Wongsamoot*  
 Senior Veterinarian Officer  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives,  
 Department of Livestock Development, Bureau of  
 Quality Control of Livestock Products  
 91 Mu.4, Tiwanon Rd., Bangkadee Subdistrict,  
 Muang District  
 12000 Pathumthanee, Thailand  
 Phone: +662 967 9732, 6681 374 0366  
 E-mail: [somchai\\_6@yahoo.com](mailto:somchai_6@yahoo.com)

*Ms Chanchai Jaengsawang*  
 Advisor  
 Department of Medical Sciences  
 Tiwanan Road,  
 11000 Nonthaburi, Thailand  
 E-mail: [chanchai84@outlook.com](mailto:chanchai84@outlook.com)

*Ms Chitrlada Booncharoen*  
 Standards Officer  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives, National  
 Bureau of Agricultural Commodity and Food  
 Standards (ACFS), Off. of Standard Development  
 50 Phaholyothin Rd., Chatuchak  
 10900 Bangkok, Thailand  
 Phone: +66 2 561 2277-1446  
 E-mail: [chitr@hotmail.com](mailto:chitr@hotmail.com)

*Ms Jariya Pucharoen*  
 Senior Food Technologist  
 Samutsakorn Fish Inspection and Research  
 Center, Department of Fisheries, Ministry of  
 Agriculture and Cooperatives  
 127 Moo.8 T.Kokkham A. Muang Samutsakorn  
 74000 Samutsakorn, Thailand  
 Phone: +66 34 457 423  
 E-mail: [jariya.p@dof.mail.go.th](mailto:jariya.p@dof.mail.go.th)

*Dr Jintana Suppasrivasuseth*  
 Pharmacist, Professional level  
 Ministry of Public Health, Food and Drug  
 Administration Food and Drug Administration  
 88-24, Tiwanon Road, Meaung District, Nonthaburi  
 11000 Nonthaburi, Thailand  
 Phone: 6625907348  
 E-mail: [jintana.sp@gmail.com](mailto:jintana.sp@gmail.com)

*Ms Kularb Kimsri*  
 The Federation of Thailand Industries  
 60 New Rachadapiser Rd., Klongtoey  
 10110 Bangkok, Thailand  
 Phone: 6626257507  
 E-mail: [kularb@cpf.co.th](mailto:kularb@cpf.co.th)

*Mr Pairoj Tomrongopas*  
 Director  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives,  
 Department of Livestock Development, Bureau of  
 Quality Control of Livestock Products,  
 91 Mu.4, Tiwanon Rd., Bangkadee Subdistrict,  
 Muang District  
 12000 Pathum Thani, Thailand  
 Phone: +662 967 9741-1111  
 Fax: +662 967 9755  
 E-mail: [tamrongopas@gmail.com](mailto:tamrongopas@gmail.com)

*Mr Prachathipat Pongpinyo*  
 Agricultural Technical Officer  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives,  
 Department of Agriculture, Agricultural Production  
 Science Research and Development Division  
 50 Phaholyothin Rd., Chatuchak, Bangkok  
 10900 Bangkok, Thailand  
 Phone: 6625793577  
 E-mail: [numkkn@hotmail.com](mailto:numkkn@hotmail.com)

#### **TURKEY – TURQUIE – TURQUÍA**

*Mr İlhami Sahin*  
 Coordinator  
 The Ministry of Food, Agriculture and Livestock  
 The General Directorate of Food and Control  
 Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanligi Eskisehir  
 Yolu 9. km Lodumlu  
 6530 Ankara, Turkey  
 Phone: 903122587757  
 E-mail: [ilhami.sahin@tarim.gov.tr](mailto:ilhami.sahin@tarim.gov.tr)

#### **UKRAINE – UCRANIA**

*Mr Serhii Kolesnyk*  
 Secretary, Codex Contact Point  
 National Codex Alimentarius Commission of  
 Ukraine  
 6, Heroiv Oborony str.  
 03680 Kyiv, Ukraine  
 Phone: 380963480071  
 E-mail: [ccp.ukraine@codex.co.ua](mailto:ccp.ukraine@codex.co.ua)

#### **UNITED KINGDOM – ROYAUME-UNI – REINO UNIDO**

*Dr Andrew Damant*  
 Team Leader  
 UK Food Standards Agency Food Standards  
 Agency  
 Aviation House  
 125 Kingsway  
 WC2B 6NH London, United Kingdom  
 Phone: +44 0 207 276 8757  
 E-mail: [andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk)

*Mrs Chelvi Leonard*  
 Policy Advisor  
 UK Food Standards Agency  
 Aviation House  
 125 Kingsway  
 London, United Kingdom  
 Phone: +44 0 207 276 8969  
 E-mail: [chelvi.leonard@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:chelvi.leonard@foodstandards.gsi.gov.uk)

*Mr Duncan Arthur*  
 Public Analyst  
 Public Analyst Scientific Services Ltd  
 28-32 Brunel Road  
 West Way Estate  
 Acton  
 W3 7XR London, United Kingdom  
 Phone: +44 0 20 8222 6070  
 E-mail: [duncanarthur@publicanalystservices.co.uk](mailto:duncanarthur@publicanalystservices.co.uk)

*Mrs Selvarani Elahi*  
 Deputy Government Chemist and Nominated  
 Officer  
 Laboratory of the Government Chemist  
 Queens Road  
 Teddington  
 Middlesex  
 TW11 0LY, United Kingdom  
 Phone: +44 0 20 8943 7000  
 E-mail: [selvarani.elahi@lgcgroup.com](mailto:selvarani.elahi@lgcgroup.com)

#### **URUGUAY**

*Mrs Laura Flores*  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
 Dirección de Calidad  
 Avda Italia 6201  
 11500 Montevideo, Uruguay  
 Phone: 5982601724  
 E-mail: [lflores@latu.org.uy](mailto:lflores@latu.org.uy)

#### **UNITED STATES OF AMERICA – ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

*Dr Gregory Noonan*  
 Director  
 Food and Drug Administration Division of  
 Bioanalytical Chemistry  
 5100 Paint Branch Parkway  
 20740 College Park, MD, USA  
 Phone: 12404022250  
 E-mail: [Gregory.Noonan@fda.hhs.gov](mailto:Gregory.Noonan@fda.hhs.gov)

*Ms Marie Maratos*  
 International Issues Analyst  
 U.S. Codex Office U.S. Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW  
 20250 Washington, DC, USA  
 Phone: 12026904795  
 E-mail: [marie.maratos@fsis.usda.gov](mailto:marie.maratos@fsis.usda.gov)

*Dr Timothy Norden*  
 Branch Chief, Technology and Science Division  
 U. S. Department of Agriculture Grain Inspection,  
 Packers and Stockyards Administration (GIPSA)  
 10383 N. Ambassador Dr.  
 64153 Kansas City, MO, USA  
 Phone: 18168910470  
 E-mail: [Timothy.D.Norden@usda.gov](mailto:Timothy.D.Norden@usda.gov)

#### **VIET NAM**

*Mrs Tuyet Phuong Vo*  
 Deputy of Devison  
 Quality Assurance and Testing Center 3 Food  
 agricultural product - chemical inspection  
 49 Pasteur, District 1  
 88 Ho Chi Minh city, Viet Nam  
 Phone: 908626994  
 E-mail: [vt-phuong@quatest3.com.vn](mailto:vt-phuong@quatest3.com.vn)

*Prof Xuan Da Pham*  
 Director general  
 National Institute for Food Control Ministry of Health  
 13 Phan Huy Chu street  
 HANOI, Viet Nam  
 Phone: +84 98 321 5098 1131  
 E-mail: [phamxuanda@gmail.com](mailto:phamxuanda@gmail.com)

#### **YEMEN- YÉMEN**

*Mr Hammad Dahan*  
 Embassy of Yemen  
 Bimbó út 179-A, 1026 Budapest  
 Hungary  
 Phone: 36305595778  
 E-mail: [hmd6000@hotmail.com](mailto:hmd6000@hotmail.com)

*Mr Alhumaidi Abdullah*  
 Embassy of Yemen  
 Bimbó út 179-A, 1026 Budapest  
 Hungary  
 Phone: 36702247281  
 E-mail: [abduhumaidi@yahoo.com](mailto:abduhumaidi@yahoo.com)

#### **AACC**

*Dr Anne Bridges*  
 Director of Technical Resources  
 AACC International  
 AACC I Headquarters 3340 Pilot Knob Road St.  
 Paul, MN U.S.A.  
 55121 St. Paul, MN, USA  
 Phone: +1 651 454 7250  
 E-mail: [annebridges001@earthlink.net](mailto:annebridges001@earthlink.net)

*Mr Paul Wehling*  
 Principal Scientist  
 AACC International  
 General Mills Inc 330 University Ave SE  
 Minneapolis, MN, USA  
 55414 Minneapolis, USA  
 Phone: +17637644360  
 E-mail: [Paul.Wehling@genmills.com](mailto:Paul.Wehling@genmills.com)

#### **AOAC**

*Mr Darryl Sullivan*  
 Secretary  
 AOAC International  
 N2743 Butternut rd  
 53955, Poynette, USA  
 Phone: +608 692 4233  
 E-mail: [darryl.sullivan@covance.com](mailto:darryl.sullivan@covance.com)

*Mr Douglas Winters*  
 Executive Director, Science and Technology  
 AOAC International Covance Laboratories  
 3301 Kinsman Blvd  
 53704 Madison WI, USA  
 Phone: +608 310 4015  
 E-mail: [doug.winters@covance.com](mailto:doug.winters@covance.com)

*Dr John Szpylka*  
 Director of chemistry N.A.  
 AOAC International Covance Laboratories,  
 Mérieux NutriSciences  
 111 East Wacker Drive  
 60601 Chicago, IL, USA  
 Phone: +1 312 237 6937  
 E-mail: [john.szpylka@silliker.com](mailto:john.szpylka@silliker.com)

#### **AOCS**

*Mr Richard Cantrill*  
 Chief Science Officer & Technical Director  
 2710 S. Boulder Drive  
 61802 Urbana IL, USA  
 Phone: +1 217 693 4830  
 Fax: +1 217 351 8091  
 E-mail: [Richard.Cantrill@aoacs.org](mailto:Richard.Cantrill@aoacs.org)

#### **AOECS**

*Mrs Hertha Deutsch*  
 Codex and Regulatory Affairs  
 Association of European Coeliac Societies  
 Anton Baumgartner Strasse 44-C5-2302  
 1230 Vienna, Austria  
 Phone: +43 1 66 71 887  
 E-mail: [hertha.deutsch@utanet.at](mailto:hertha.deutsch@utanet.at)

*Ms Tunde Koltai*  
 Board director AOECS  
 4, rue de la Presse  
 B-1000 Brussels, Belgium  
 Phone: +36 30 385 7802  
 E-mail: [tunde.koltai@gmail.com](mailto:tunde.koltai@gmail.com)

#### **EURACHEM**

*Dr Stephen Ellison*  
 EURACHEM  
 LGC Limited, Queens Road  
 TW11 0LY Teddington, United Kingdom  
 Phone: +44 208 943 7325  
 E-mail: [s.ellison@lgcgroup.com](mailto:s.ellison@lgcgroup.com)

#### **FAO REU**

*Ms Eleonora Dupouy*  
 Food safety officer  
 Regional Office for Europe and Central Asia  
 Benczur u. 34.  
 1068 Budapest, Hungary  
 Phone: +36 30 473 23 27  
 Fax: +36 1 351 70 29  
 E-mail: [eleonora.dupouy@fao.org](mailto:eleonora.dupouy@fao.org)

*Kata Kerekes*  
 Food safety officer  
 Regional Office for Europe and Central Asia  
 Benczur u. 34.  
 1068 Budapest, Hungary  
 E-mail: [kata.kerekes@fao.org](mailto:kata.kerekes@fao.org)

**ICUMSA**

*Dr Roger Wood*  
 Chairman, Inter-Agency Meeting  
 International Commission for Uniform Methods of  
 Sugar Analysis  
 Fir Tree Lodge, 65 Colney Lane, Cringleford  
 NR4 7RG, Norwich, United Kingdom  
 Phone: +44 772 5 41 9921  
 E-mail: [roger.shirley@btinternet.com](mailto:roger.shirley@btinternet.com)

**IDF**

*Ms Aurélie Dubois Lozier*  
 Standards Officer  
 International Dairy Federation  
 Boulevard Auguste Reyers 70 B  
 1030 Brussels, Belgium  
 Phone: +17736980355  
 E-mail: [adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

*Mr Harrie Van Den Bijgaart*  
 Operations Manager Laboratories  
 Qlip N.V.  
 Oostzeestraat 2a, P.O. Box 119  
 7200 AC Zutphen, The Netherlands  
 Phone: +31 0 88 7547010  
 E-mail: [bijgaart@qlip.nl](mailto:bijgaart@qlip.nl)

*Dr Jaap Evers*  
 Senior Regulatory Manager – Global Standards  
 International Dairy Federation  
 Fonterra Research & Development Centre,  
 Private Bag 11029, Palmerston North  
 Phone: +64 6 350 4613  
 E-mail: [jaap.evers@fonterra.com](mailto:jaap.evers@fonterra.com)

**IFU**

*Dr David Hammond*  
 Past President Commission on Methods of  
 Analysis of the IFU  
 International Federation of Fruit Juice Producers  
 14, rue de Turbigo  
 75001 Paris, France  
 Phone: +33 1 4742 2928  
 Fax: +33 14 7422928  
 E-mail: [ifu@ifu-fruitjuice.com](mailto:ifu@ifu-fruitjuice.com)

**ISO**

*Mr Marcel De Vreeze*  
 Secretary to ISO-TC 34-SC 5  
 International Organization for Standardization  
 Vlinderweg 6 NL-2623 AX Delft  
 Phone: +31 6 3333 0355  
 E-mail: [marcel.devreeze@nen.nl](mailto:marcel.devreeze@nen.nl)

*Mrs Marie-Noelle Bourquin*  
 Technical Group Manager  
 International Organization for Standardization  
 BIBC II Chemin de Blandonnet, 8 CP 401 CH-1214  
 Vernier, Geneva, Switzerland  
 Phone: +41 79 618 04 83  
 E-mail: [bourquin@iso.org](mailto:bourquin@iso.org)

*Ms Sandrine Espeillac*  
 Secretary of ISO-TC 34  
 International Organization for Standardization  
 Phone: +33 1 41 62 86 02  
 E-mail: [sandrine.espeillac@afnor.org](mailto:sandrine.espeillac@afnor.org)

**NMKL**

*Mrs Hilde Norli*  
 Secretary General  
 c-o Norwegian Veterinary Institute PB 750  
 Sentrum  
 0106 Oslo, Norwegian  
 Phone: +47 2321 6249 1145  
 E-mail: [nmkl@vetinst.no](mailto:nmkl@vetinst.no)

**USP**

*Dr Jeffrey Moore*  
 Senior Scientific Liaison  
 US Pharmacopeial Convention  
 United States of America  
 E-mail: [jm@usp.org](mailto:jm@usp.org)

**CODEX SECRETARIAT-SECRETARIAT DU  
CODEX- SECRETARIA DEL CODEX**

*Ms Verna Carolissen*  
 Food Standards Officer  
 Codex Alimentarius Commission  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: +39 06 570 55629  
 E-mail: [verna.carolissen@fao.org](mailto:verna.carolissen@fao.org)

*Ms Gracia Brisco*  
 Food Standards Officer  
 Codex Alimentarius Commission  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: + 39 06 570 52700  
 E-mail: [gracia.bisco@fao.org](mailto:gracia.bisco@fao.org)

*Mr KyoungMo Kang*  
 Food Standards Officer  
 Codex Alimentarius Commission  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome, Italy  
 Phone: + 39 06 570 54796  
 E-mail: [kyoungmo.kang@fao.org](mailto:kyoungmo.kang@fao.org)

## Annexe II

**RÉPONSES DE LA TRENTE-SIXIÈME SESSION DU CCMAS CONCERNANT LA MISE EN ŒUVRE DU  
PLAN STRATÉGIQUE POUR 2014-2019**

Les réponses de la trente-sixième session du CCMAS apparaissent en **gras souligné**.

But stratégique	Objectif	Activités	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
1: Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation.	1.1: Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius.	1.1.1: Appliquer de manière cohérente les critères établis à l'égard de la prise de décision et de l'établissement des priorités à l'échelle des comités pour faire en sorte que les normes et les travaux dans les domaines hautement prioritaires progressent de façon diligente.	Les normes nouvelles ou mises à jour sont élaborées à point nommé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les critères d'établissement des priorités sont réexaminés et modifiés selon les besoins, puis appliqués.</li> <li>- Le nombre de normes modifiées et le nombre de nouvelles normes élaborées en appliquant ces critères.</li> </ul>
<p><b>Question adressée au Comité:</b></p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?</p> <p><b><u>Oui.</u></b></p> <p>Le Comité utilise-t-il des critères spécifiques pour établir des normes?</p> <p><b><u>Non, le Comité applique les procédures pertinentes décrites dans le Manuel de procédure, par exemple Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et les critères de prise de décision pour l'élaboration de normes et de directives, en particulier ceux figurant dans la section sur les procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés.</u></b></p> <p>Le Comité a-t-il l'intention d'élaborer de tels critères?</p> <p><b><u>Non. Le Comité continuera de se référer aux critères généraux énoncés dans le Manuel de procédure.</u></b></p> <p><b><u>Le Comité doit veiller à ce que les dispositions figurant dans les parties pertinentes du Manuel de procédure soient rigoureusement appliquées et qu'aucune proposition de nouvelle activité ne soit transmise à la Commission du Codex Alimentarius s'il n'en est pas ainsi.</u></b></p>				
	1.2: Recenser de façon proactive les enjeux naissants et les besoins des Membres et, le cas échéant, établir des normes alimentaires pertinentes.	1.2.1: Élaborer une démarche systématique visant à favoriser la détermination des enjeux naissants en matière de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition et de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.	Les réponses en temps utile aux enjeux naissants et aux besoins des membres.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les comités mettent en œuvre des démarches systématiques aux fins de la détermination des enjeux naissants.</li> <li>- Par l'entremise du Secrétariat du Codex, des rapports réguliers sont présentés au Comité exécutif au sujet de la démarche systématique et des enjeux naissants.</li> </ul>
<p><b>Question adressée au Comité:</b></p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?</p> <p><b><u>Oui.</u></b></p>				

Comment le Comité détermine-t-il les enjeux naissants et les besoins des membres? Existe-t-il une démarche systématique? Est-il nécessaire d'élaborer une telle démarche?

**Les enjeux naissants peuvent être signalés par les membres directement au CCMAS ou à d'autres Comités, qui transmettent ensuite au CCMAS les questions spécifiques liées aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage. La Réunion interinstitutions propose également que les enjeux naissants soient traités par le CCMAS. Ce processus conduit ensuite à la révision ou à l'élaboration de normes et de directives. À moins que des éléments ne viennent prouver que ce processus présente des inconvénients, le Comité ne voit pas les avantages de l'élaboration d'une approche systématique pour le CCMAS.**

		1.2.2: Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.	La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins de ses membres est améliorée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les suggestions des comités déterminant et établissant la priorité des besoins des membres.</li> <li>- Un rapport des comités à l'intention du Comité exécutif exposant de quelle façon les normes satisfont les besoins des membres à titre de volet du processus d'examen critique.</li> </ul>
--	--	--	--	---

#### Inclus dans la question 1.2

2: Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex.	2.1: Veiller à l'application constante des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques.	2.1.1: Dans le cadre de l'élaboration des normes régissant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, recourir aux avis scientifiques des organismes d'experts mixtes de la FAO et de l'OMS dans toute la mesure du possible en se fondant sur les <i>Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius.</i>	Au cours du processus d'établissement des normes, les avis scientifiques sont pris en compte de manière cohérente par tous les comités pertinents.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de fois auxquelles le besoin d'un avis scientifique est:</li> <li>- déterminé;</li> <li>- sollicité; et</li> <li>- utilisé à point nommé.</li> </ul>
---	--	---	--	--

#### Question adressée au Comité:

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?

**Non, il ne s'agit pas de demander des avis scientifiques aux organes d'experts scientifiques FAO/OMS établis, toutefois, le Comité tient compte de toutes les données scientifiques et technologiques pertinentes, selon les besoins.**

Le Comité demande-t-il des avis scientifiques au cours de ses activités, avec quelle fréquence cela arrive-t-il?

Le Comité utilise-t-il toujours l'avis scientifique, si non, pourquoi?

		2.1.2: Promouvoir l'engagement des membres et de leurs représentants en matière d'expertise scientifique et technique dans l'élaboration des normes du Codex.	L'augmentation du nombre d'experts techniques et scientifiques de niveau national qui contribuent à l'élaboration des normes du Codex.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nombre de scientifiques et d'experts techniques au sein des délégations des membres.</li> <li>- Le nombre de scientifiques et d'experts techniques formulant des suggestions adéquates sur les positions nationales.</li> </ul>
<p><b>Question adressée au Comité:</b>          Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?  <b><u>Oui. Une expertise scientifique et technique est souvent requise pour justifier les positions adoptées par les Membres.</u></b>          Comment les membres s'assurent-ils que les avis scientifiques nécessaires sont pris en compte dans les positions des pays et que la composition de la délégation nationale permet de présenter et de défendre de manière adéquate cette position?  <b><u>Il appartient à chaque Membre d'organiser et de gérer les avis scientifiques nécessaires afin d'apporter une contribution éclairée au processus décisionnel.</u></b>          Quelles orientations pourraient donner le Comité ou la FAO et l'OMS?  <b><u>Le Comité ne pense pas qu'à ce stade des orientations spécifiques soient nécessaires.</u></b></p>				
		2.1.3: Dans le contexte de l'élaboration des normes du Codex, veiller à ce que tous les facteurs pertinents soient pleinement pris en compte au cours de l'exploration des options de gestion des risques.	La détermination et la tenue améliorées d'un registre de tous les facteurs pertinents pris en compte par les comités pendant l'élaboration des normes du Codex.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nombre de documents issus de comités faisant état de tous les facteurs pertinents pris en compte dans les recommandations sur la gestion des risques.</li> <li>- Le nombre de documents issus de comités faisant état en détail de la façon dont ces facteurs pertinents ont été pris en compte pour l'élaboration des normes.</li> </ul>
<p><b>Question adressée au Comité:</b>          Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?  <b><u>Oui. En sa qualité de gestionnaire des risques, le Comité veille à ce que tous les facteurs pertinents soient pris en compte dans l'analyse des options de gestion des risques. Il s'agit là d'une condition préalable pour l'établissement de normes Codex selon le Manuel de procédure.</u></b>          Comment le Comité s'assure-t-il que tous les facteurs pertinents ont été pris en compte lors de l'établissement d'une norme et comment ceux-ci sont-ils documentés?  <b><u>Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contribuent à la gestion des risques, principalement en appuyant la mise en œuvre des décisions prises en matière de gestion des risques</u></b>  <b><u>Le Manuel de procédure définit déjà des Principes de travail pour l'analyse des risques qui stipulent que la gestion des risques doit être structurée et comprendre des activités préliminaires de gestion des risques, l'évaluation des options en matière de gestion des risques, ainsi que le suivi et l'examen des décisions prises. Ces principes exigent un processus de gestion des risques transparent, cohérent et parfaitement documenté, ainsi qu'une présentation de la conclusion de l'évaluation des risques avant de formuler des propositions ou des décisions finales au sujet des options disponibles en matière de gestion des risques. Le Comité doit donc rappeler qu'il est important d'appliquer</u></b></p>				

<b><u>systematiquement ces principes.</u></b>				
		2.1.4: Communiquer les recommandations en matière de gestion des risques à toutes les parties concernées.	Les options en matière de gestion des risques sont communiquées et diffusées avec efficacité à toutes les parties intéressées.	- Le nombre de publications et de communications en ligne diffusant les normes du Codex. - Le nombre de communiqués de presse diffusant les normes du Codex.
<p><b>Question adressée au Comité:</b></p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?</p> <p><b><u>Oui. Toutefois, actuellement cela se fait surtout grâce à la publication de normes et de textes apparentés sur le site web du Codex. La mise au point d'une stratégie en matière de communication pourrait avoir un impact positif sur cette activité.</u></b></p> <p>En prenant une décision sur la gestion des risques, le Comité donne-t-il une indication aux membres sur la manière de communiquer cette décision? Un examen plus approfondi de ce point serait-il utile aux membres?</p> <p><b><u>Non. Une fois la stratégie de communication mise en place, il est possible de continuer à examiner cette question.</u></b></p>				
3: Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex.	3.1: Intensifier la participation effective des pays en développement aux travaux du Codex.	3.1.5: Dans la mesure du possible, favoriser le recours aux langues officielles de la Commission au sein des comités et des groupes de travail.	Une participation active des membres dans le cadre des comités et des groupes de travail.	- Un rapport au sujet du nombre de comités et de groupes de travail faisant usage des langues officielles de la Commission.
<p><b>Question adressée au Comité:</b></p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?</p> <p><b><u>Oui, la promotion de la participation effective des pays en développement intéresse le CCMAS.</u></b></p> <p>L'utilisation des langues officielles dans les groupes de travail du comité est-elle suffisante?</p> <p><b><u>Le Comité recommande d'utiliser autant de langues officielles de la Commission que possible dans les groupes de travail afin d'encourager la participation des membres.</u></b></p> <p>Quels facteurs déterminent le choix des langues?</p> <p><b><u>Cela dépend principalement du Membre qui préside ou copréside le groupe de travail.</u></b></p> <p>Comment améliorer la situation actuelle?</p> <p><b><u>On pourrait par exemple encourager les modalités d'accueil conjoint par des pays dont les langues sont différentes.</u></b></p>				
	3.2: Promouvoir les programmes de renforcement des capacités appuyant les pays dans la mise sur pied de structures nationales du Codex durables.	3.2.3: Dans la mesure du possible, utiliser les réunions du Codex pour organiser des activités de renforcement des capacités techniques et des activités éducatives.	Une augmentation des possibilités de tenir des activités simultanées afin d'optimiser l'utilisation des ressources du Codex et des Membres.	Le nombre d'activités tenues à l'occasion de réunions du Codex.

**Question adressée au Comité:**

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?

**Oui, la promotion de ces programmes de renforcement des capacités intéresse le CCMAS.**

Le Comité organise-t-il des activités portant sur les capacités techniques ou d'autres activités à l'occasion des sessions du Comité? Si oui, combien d'activités ont été menées jusqu'ici et sur quels thèmes?

**Le Comité estime que les activités de renforcement des capacités doivent être coordonnées par les organisations de tutelle afin d'éviter les incohérences et les chevauchements d'activités.**

**Un certain nombre d'ateliers IAM/MoniQA ont été organisés pour informer les délégués au sujet de questions de grande actualité, notamment l'estimation de l'incertitude de la mesure, la validation des méthodes, les essais d'aptitude, etc.**

Si non, cela pourrait-il être utile et quels thèmes pourraient être abordés?

**Le Comité est ouvert à toute initiative dans ce domaine.**

<p>4: Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion des tâches efficaces et efficaces.</p>	<p>4.1: Œuvrer à l'application d'un processus d'établissement des normes efficace, efficient, transparent et consensuel.</p>	<p>4.1.4: Veiller à la distribution à point nommé de tous les documents de travail du Codex dans les langues de travail du comité/de la Commission.</p>	<p>Les documents du Codex sont distribués de manière plus opportune, soit conformément aux échéanciers déterminés selon le Manuel de procédure.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le rapport de référence (%) établi entre les documents distribués au moins deux mois avant et moins de deux mois avant une réunion prévue au calendrier.</li> <li>- Les facteurs risquant de ralentir la circulation des documents sont déterminés et écartés.</li> <li>- Une augmentation du pourcentage de documents diffusés deux mois avant les réunions ou plus tôt.</li> </ul>
---	--	---	---	---

**Question adressée au Comité:**

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?

**Oui, en particulier compte tenu de la nature technique des questions traitées par ce Comité.**

Le Comité dispose-t-il d'un mécanisme pour assurer la distribution des documents en temps opportun? Que pourrait-on faire pour améliorer encore la situation?

**Il faudrait tout mettre en œuvre pour assurer la distribution des documents en temps opportun.**

**L'obligation de distribuer les documents en temps opportun existe déjà: elle est prévue dans le Manuel de procédure. Cependant, tous les membres devraient veiller à mieux faire à cet égard.**

		<p>4.1.5: Augmenter la tenue simultanée des réunions des groupes de travail et des comités.</p>	<p>Une augmentation de l'efficacité dans l'utilisation des ressources par les comités du Codex et les membres</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nombre de réunions de travail tenues parallèlement aux réunions de comités, lorsqu'il y a lieu.</li> </ul>
--	--	---	---	--

**Question adressée au Comité:**

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?

**Non. Le CCMAS convoque d'ores et déjà les groupes de travail parallèlement aux réunions du Comité lorsqu'il y a lieu.**

Le Comité met-il en place des groupes de travail physique en dehors de ses sessions? Si oui, pourquoi est-ce nécessaire?

**Le Comité estime que dans l'ensemble le système en place actuellement, des groupes de travail électroniques associés à des groupes de travail physiques organisés en parallèle avec les sessions du Comité, permet de garantir l'efficacité des travaux du Comité. Il ne semble pas que la réunion de groupes de travail indépendamment des sessions du Comité, offre une quelconque valeur ajoutée, à moins que cela ne soit pleinement justifié par des besoins spécifiques. Le Comité s'inquiète au sujet des ressources supplémentaires qu'une telle organisation exigerait.**

	<p>4.2: Augmenter la capacité d'atteindre un consensus dans le cadre du processus d'établissement des normes.</p>	<p>4.2.1: Parfaire la compréhension qu'ont les membres du Codex et leurs délégués de l'importance du développement de consensus et de la démarche mise en œuvre à cette fin dans le cadre des travaux du Codex.</p>	<p>Les membres et les délégués comprennent mieux l'importance de la démarche consensuelle dans le processus d'établissement des normes du Codex.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel de formation énonçant les lignes directrices sur l'atteinte de consensus est élaboré et distribué aux délégués dans les langues de travail de la Commission.</li> <li>- Le matériel existant est distribué aux membres régulièrement par l'entremise des points de contact du Codex.</li> <li>Des programmes de formation des délégués sont organisés et coordonnés avec les réunions du Codex.</li> <li>- Les obstacles aux consensus sont déterminés et analysés et des lignes directrices additionnelles sont élaborées pour les surmonter, lorsqu'il y a lieu.</li> </ul>
--	---	---	--	--

**Question adressée au Comité:**

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité?

**Oui.**

**Le Comité est convaincu qu'il est essentiel que la prise de décision reste fondée sur le consensus dans le cadre du Codex Alimentarius. Cela s'impose pour garantir la légitimité, la crédibilité et l'acceptation à l'échelle mondiale des normes du Codex. L'obligation d'observer la règle de prise de décision par consensus est clairement énoncée dans l'Article XII du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.**

**C'est le rôle du président de rechercher par tous les moyens le consensus avant de décider de procéder à un scrutin pour faire avancer une norme.**

Y-a-t-il des problèmes pour atteindre un consensus au sein du Comité? Si oui, quels sont les obstacles à l'obtention d'un consensus? Qu'a-t-on tenté et que pourrait-on faire de plus?

**Des problèmes peuvent se poser au sein de ce Comité comme dans n'importe quel autre comité. Tout doit être mis en œuvre afin que les décisions du Comité soient prises sur la base du consensus, ou alors la norme ne doit pas être transmise à la Commission du Codex Alimentarius.**

**MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE APPROUVÉES**

- A. Fruits et légumes traités
- B. Graisses et huiles
- C. Nutrition et aliments diététiques ou de régime
- D. Lait et produits laitiers

**A. FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS****NORME POUR LES FRUITS EN CONSERVE - MÉTHODES D'ANALYSE**

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Fruits en conserve	Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamissage Gravimétrie	I
Fruits en conserve	Remplissage des récipients	<del>CAC/RM 46-1972 (pour les récipients en verre) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)</del>	<b>Pesage</b>	<b>Révoqué</b>
		ISO 8106 (pour les récipients en verre)	Pesage	I
		ISO 90.1 (pour les récipients en métal) (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Fruits en conserve	Matières sèches solubles	ISO 2173 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) AOAC 932.14C	Réfractométrie	I

**NORME POUR LES FRUITS EN CONSERVE - PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE**

Produits	Plan d'échantillonnage
Fruits en conserve	Décrite dans la norme

**NORME POUR LE GINSENG ET LES PRODUITS À BASE DE GINSENG - MÉTHODES D'ANALYSE**

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Ginseng	Humidité	AOAC 925.45 B (Ginseng séché) Quantité de l'échantillon: 2 g	Gravimétrie	I
Ginseng	Humidité	AOAC 925.45 D (Extrait de ginseng) Quantité de l'échantillon: 1,5 g (en mélangeant avec 20 g de sable de mer)	Gravimétrie	I
Ginseng	Matière sèche	AOAC 925.45 B (Ginseng séché) calculé en soustrayant la teneur en humidité de 100 % Quantité de l'échantillon: 2 g	Calcul	I
		AOAC 925.45 D (Extrait de ginseng) calculé en soustrayant la teneur en humidité de 100 % Quantité de l'échantillon: 1,5 g (en mélangeant avec 20 g de sable de mer)	Calcul	I
Ginseng	Cendres	AOAC 923.03 AACC Intl 08-01.01	Gravimétrie	I
Ginseng	Matières sèches insolubles dans l'eau	Décrite dans la Norme	Gravimétrie	I

Ginseng	Extraits de n-butanol saturé d'eau	Décrite dans la Norme	Gravimétrie	I
Ginseng	Identification des ginsénosides Rb1 et Rf	Décrite dans la Norme	CCM ou CLHP	IV

## B. GRAISSES ET HUILES

### NORME POUR LES HUILES DE POISSON - MÉTHODES D'ANALYSE

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Huile de poisson	Composition en acides gras	ISO 5508	Chromatographie en phase gazeuse	III
		ISO 12966:-2:	Chromatographie en phase gazeuse	III
		AOCS Ce 1b-89	CGL	III
		AOCS Ce 1i-07	CGL capillaire	III
		AOCS Ce 2b-11	Hydrolyse alcaline	III
		AOCS Ce 1a-13	CGL capillaire	III
		AOCS Ce 2-66	Préparation des esters méthyliques d'acides gras	III
Huiles de poisson	Indice d'acidité	AOCS Ca 5a-40 AOCS CD 3D-63 ISO 660 NMKL 38	Titration	I
Huiles de poisson	Indice de peroxyde	AOCS Cd 8b-90 ISO 3960 NMKL 158	Titration	I
		Pharmacopée européenne 2.5.5 (Partie B Isooctane comme solvant)		
Huiles de poisson	Indice de p-anisidine	AOCS Cd 18-90	Spectrophotométrie	I
Huiles de poisson	Vitamine A	Pharmacopée européenne monographie huile de foie de morue (type A), monographie 01/2005:1192, avec point d'arrêt CL 2.2.29.	CL	III
		EN 12823-1 (Détermination de la teneur en vitamine A par chromatographie en phase liquide haute performance - Partie 1: dosage du tout-E-rétinol et du 13-Z-rétinol)	CL	III

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Huiles de poisson	Vitamine D	Pharmacopée européenne monographie huile de foie de morue (type A), monographie 01	CL	III
		EN 12821 (Détermination de la teneur en vitamine D par chromatographie liquide haute performance - Calcul du cholécalciférol (D3) et de l'ergocalciférol (D2))	CL	III
		NMKL 167 (Cholécalciférol (vitamine D3) et ergocalciférol (vitamine D2). Détermination par CLHP dans les denrées alimentaires	CL	III

#### NORME POUR LES HUILES DE POISSON - PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE

Produit	Plan d'échantillonnage
Huiles de poisson	ISO 5555

#### C. NUTRITION ET ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

##### NORME POUR LES FIBRES ALIMENTAIRES - MÉTHODES D'ANALYSE

Produit	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Tous les aliments (1)	Méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires de poids moléculaire élevé et faible. La méthode est applicable dans les aliments pouvant, ou non, contenir des amidons résistants.	AACC Intl 32-45.01 AOAC 2009.01	Méthode enzymatique-gravimétrique-chromatographie liquide haute performance	I
Tous les aliments (1)	Méthode applicable pour déterminer la teneur en fibres alimentaires insolubles et solubles de poids moléculaire élevé et faible. La méthode est applicable dans les aliments pouvant, ou non, contenir des amidons résistants.	AACC Intl 32-50.01 AOAC 2011.25	Méthode enzymatique-gravimétrique-chromatographie liquide haute performance	I

##### NORME POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS - MÉTHODES D'ANALYSE

Produit	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Préparations pour nourrissons	Protéines brutes*	ISO 8968-1 IDF 20-1/ <del>AOAC 991.20**</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I

La teneur en protéine des préparations pour nourrissons prêtes à la consommation peut être calculée sur la base de  $N \times 6,25$ , à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit particulier. La valeur de 6,38 est en général établie comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine dans d'autres produits laitiers, et la valeur de 5,71 comme un facteur spécifique pour la conversion de l'azote en protéine dans d'autres produits à base de soja.

## D. LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Produit	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Mélange de lait écrémé concentré et de graisse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait écrémé et de graisse végétale en poudre	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV

Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Fromage, non affiné, y compris le fromage frais	Protéine du lait	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20 et 991.23</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Crèmes et crèmes préparées	Protéine du lait	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Laits concentrés	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20 / AOAC 945.48H</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Laits fermentés	Protéine du lait	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Laits en poudre et crèmes en poudre	Protéine du lait	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Laits concentrés sucrés	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait <sup>1</sup>	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20 AOAC 945.48H</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Poudres de lactosérum	Protéine du lait (N total x 6,38)	ISO 8968-1  IDF 20-1 / <del>AOAC 991.20</del>	Titrimétrie (Kjeldahl)	I

La matière sèche totale du lait et la matière sèche non grasse du lait contiennent l'eau provenant de la cristallisation du lactose.

## Annexe IV

**Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (intégration de l'avant-projet de notes explicatives dans les Principes)**

(à l'étape 5/8)

**SECTION 1 - INTRODUCTION**

Les procédures d'échantillonnage et d'essai sont utilisées notamment pour déterminer si les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce sont conformes à des spécifications données. Ces procédures peuvent avoir une incidence sur les probabilités qu'un lot ou une livraison soit accepté ou rejeté à tort<sup>1</sup>. Ces probabilités doivent donc être évaluées afin de pouvoir être contrôlées à des niveaux acceptables pour les parties concernées. En l'absence de procédures définies et valables sur le plan scientifique, des pratiques ad hoc peuvent être utilisées, ce qui peut entraîner des décisions incohérentes et une multiplication des litiges.

Pour être valables, les procédures d'échantillonnage et d'essai doivent être fondées sur des principes scientifiques, acceptés au plan international et elles doivent pouvoir être appliquées de façon loyale. En ce qui concerne l'échantillonnage, les *Directives générales sur l'échantillonnage* stipulent que « Les méthodes d'échantillonnage du Codex ont pour objet de garantir l'application de procédures d'échantillonnage objectives et valables pour vérifier la conformité d'un aliment à une norme Codex de produit ». Pour ce qui concerne les essais, les méthodes d'analyse entérinées par le Codex doivent être examinées en premier lieu.

Les procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires sont souvent utilisées pour la gestion des risques de sécurité sanitaire. C'est pourquoi elles doivent autant que possible faire partie intégrante de tout système national de contrôle des aliments.

Les décisions de gestion des risques doivent être à la mesure du risque évalué et tenir compte de l'évaluation des risques et des autres facteurs légitimes pertinents pour la protection de la santé des consommateurs et pour la promotion de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires et, si nécessaire choisir des options appropriées de prévention et de contrôle.

Il convient de reconnaître qu'une procédure d'échantillonnage et d'essai d'un produit fini n'est que l'une des méthodes permettant à un exportateur d'affirmer valablement que le produit est conforme aux spécifications. Il existe d'autres moyens dans le Codex d'établir la conformité d'un produit aux spécifications.

Le présent document ne modifie pas les dispositions en vigueur du Codex ni la manière dont elles sont établies actuellement. Ce document doit être consulté de pair avec les *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003) et les *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements* (CAC/GL 62-2007).

Le présent document offre un appui à l'évaluation de l'impact des procédures d'échantillonnage et d'essai sur les parties concernées.<sup>2</sup>

**SECTION 2 - CHAMP D'APPLICATION**

Ces principes ont pour objet d'aider les gouvernements à établir et à utiliser des procédures d'échantillonnage et d'essai permettant de déterminer, sur une base scientifique, si les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international sont conformes à des spécifications particulières. La conformité à ces principes permettra aussi d'éviter d'éventuels litiges.

---

<sup>1</sup> Dans le domaine de l'échantillonnage pour acceptation, la probabilité d'accepter un lot à tort et la probabilité de rejeter un lot à tort sont dénommées « Risque du consommateur » et « Risque du producteur », respectivement (voir par exemple CAC/GL 50-2004).

<sup>2</sup> Des exemples pratiques sont en cours d'élaboration et seront disponibles à l'adresse [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Les notes explicatives sont destinées à:

- expliquer les principes et leur application dans les procédures d'échantillonnage et d'essai; et
- aider les gouvernements et autres parties intéressées à comprendre les principes et à établir et appliquer des procédures d'échantillonnage et d'essai permettant de vérifier si les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international sont conformes aux spécifications.

### **SECTION 3 - DÉFINITIONS**

#### **Essai**

Processus visant à examiner les caractéristiques spécifiées d'un échantillon.

#### **Procédure d'essai**

Prescriptions et/ou instructions pratiques concernant les essais; c'est-à-dire préparation de l'échantillon et méthode d'analyse permettant de connaître la ou les caractéristique(s) de l'échantillon<sup>1</sup>.

#### **Procédure d'échantillonnage**

Prescriptions et/ou instructions pratiques liées à l'utilisation d'un plan d'échantillon particulier; c'est-à-dire, la méthode prévue pour le choix, le prélèvement et le transport jusqu'au laboratoire du ou des échantillon(s) à partir d'un lot ou d'une livraison afin d'en établir la ou les caractéristique(s).

Autres définitions utiles pour ces Principes:

#### **Livraison<sup>a</sup>**

#### **Lot<sup>a</sup>**

#### **Échantillon<sup>a</sup>**

#### **Échantillonnage<sup>a</sup>**

#### **Plan d'échantillonnage<sup>a</sup>**

#### **Résultat<sup>b</sup>**

#### **Incertitude de mesure<sup>c</sup>**

<sup>a</sup> Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004)

<sup>b</sup> Directives sur la terminologie analytique (CAC/GL 72-2009)

<sup>c</sup> Directives sur l'incertitude de mesure (CAC/GL 54-2004)

### **SECTION 4 – PRINCIPES**

#### **Principe 1: Transparence et accords avant le démarrage des activités commerciales**

Avant d'entamer des activités commerciales, ou d'introduire ou de modifier un programme d'essai de denrées importées, les parties prenantes doivent s'entendre sur les procédures d'échantillonnage et d'essai qui seront appliquées pour déterminer si la denrée alimentaire faisant l'objet du commerce est conforme aux spécifications du Codex ou du pays importateur. Cet accord doit aussi indiquer les procédures d'échantillonnage et d'essai à appliquer en cas de litige.

Lorsqu'un lot ou une livraison doit être évalué, les procédures d'échantillonnage et d'essai à utiliser et les critères d'acceptation d'un produit doivent être accompagnés des documents voulus, communiqués et approuvés par toutes les parties. En cas de rejet d'un lot ou d'une livraison, toutes les informations pertinentes doivent être partagées entre les gouvernements, selon le mode de présentation et la ou les langue(s) établis d'un commun accord.

#### **Notes explicatives**

*Des procédures d'échantillonnage, d'essai et d'évaluation transparentes permettent à toutes les parties d'opérer de manière ouverte de sorte que chacune d'elles est pleinement informée des actions des autres parties. Une connaissance approfondie des procédures et des probabilités inhérentes qu'un lot soit accepté ou rejeté à tort permet aux deux parties de prendre des décisions en connaissance de cause et, partant, de réduire le risque de litiges fondés sur les résultats de l'échantillonnage et des essais. En cas*

de divergences, la transparence permet aux parties de communiquer de manière efficace pour régler leurs différends.

Un accord est souhaitable pour:

- maintenir la probabilité qu'un lot soit accepté ou rejeté à tort à un juste niveau pour les deux parties;
- éviter les litiges futurs sur le caractère approprié des méthodes d'échantillonnage et d'analyse ou des critères utilisés pour évaluer les résultats.

Les accords doivent spécifier, par exemple:

- la langue de communication;
- les principes concernant l'acceptation ou le rejet d'un lot ou d'une livraison, par exemple, Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004);
- la manière dont les lots de production ou les livraisons peuvent être reliés aux échantillons d'inspection;
- la procédure d'échantillonnage;
- si la procédure d'évaluation prévoit une estimation de l'hétérogénéité du lot (par exemple, un écart type), la méthode qui doit être utilisée pour l'estimer; si l'écart-type est considéré comme étant « connu », la valeur présumée doit être fondée sur des données scientifiques et acceptée par les deux parties;
- les méthodes d'analyse, y compris les critères d'adéquation afin de garantir l'équivalence des mesures (par exemple, applicabilité, limite de détection, limite de quantification, précision, correction et véracité);
- si une correction de la récupération est appliquée ou non aux résultats d'analyse;
- les critères d'évaluation de la conformité;
- la procédure de règlement des litiges portant sur les résultats analytiques (essais), (par exemple, Directives CAC/GL 70-2009)
- les procédures à utiliser en cas de variation dans les clauses énoncées ci-dessus.

Conformément aux principes, les spécifications approuvées ne doivent pas restreindre la marge de manœuvre du programme de contrôle dans le pays importateur.

En cas de rejet, l'échange d'informations doit se faire conformément aux Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC/GL 25-1997).

## **Principe 2: Composantes de la procédure d'évaluation d'un produit**

L'échantillonnage et les essais effectués pour déterminer si une denrée alimentaire faisant l'objet d'un commerce international est conforme aux spécifications comportent trois éléments, qui doivent tous être pris en compte lors du choix d'une procédure d'évaluation:

- Sélection des échantillons dans un lot ou une livraison conformément au plan d'échantillonnage;
- Examen ou analyse de ces échantillons afin d'obtenir des résultats d'essais (préparation de l'échantillon et méthode(s) d'essai).
- Critères permettant de prendre une décision en fonction des résultats.

## **Principe 3: Probabilité de décisions erronées**

Chaque fois qu'une denrée alimentaire est soumise à un échantillonnage et à un essai, les probabilités qu'un lot ou une livraison soient acceptés ou rejetés à tort ont une incidence sur les exportateurs et sur les importateurs et ne peuvent jamais être totalement éliminées. Ces probabilités doivent être évaluées et vérifiées, de préférence à l'aide d'une méthodologie décrite dans des normes reconnues au plan international.

**Notes explicatives**

Les probabilités d'acceptation ou de rejet erroné d'un lot ou d'une livraison ne peuvent jamais être totalement éliminées en raison de l'incertitude de mesure, due tant aux procédures d'échantillonnage qu'aux procédures d'essai. Les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004), sections 3, 4 et 5, donnent des indications sur les plans d'échantillonnage pour différentes situations.

Les plans d'échantillonnage sont élaborés en tenant compte des probabilités qu'un lot ou une livraison soient acceptés ou rejetés à tort. Les niveaux appropriés des probabilités sont établis en parallèle avec le choix approprié d'un niveau de qualité acceptable (NQA)<sup>3</sup> et d'un niveau de qualité limite (QL) à appliquer aux caractères des aliments à analyser.

Les caractères qui peuvent être liés à des défauts critiques (par exemple, à l'état sanitaire de l'aliment) doivent être affectés d'un NQA faible (c'est-à-dire 0,1 pour cent à 0,65 pour cent) tandis que les caractères de composition telles que la teneur en graisse ou en eau, peuvent être affectés d'un NQA plus élevé (par exemple 2,5 pour cent ou 6,5 pour cent).

La spécification des probabilités acceptables qu'un lot ou une livraison soient acceptés ou rejetés à tort doit prendre en compte les principes de loyauté vis-à-vis du consommateur et du producteur, ainsi que des pays importateurs et exportateurs. Cela signifie qu'il faut s'assurer que les consommateurs ne sont pas exposés à une probabilité d'acceptation d'un produit non conforme indûment élevée et qu'un produit conforme n'est pas exposé à une probabilité de rejet indûment élevée.

Des informations préalables peuvent être utiles pour vérifier les probabilités d'acceptation ou de rejet à tort d'un lot ou d'une livraison. Par exemple, le pays importateur peut prendre en compte le taux de non-conformité de certaines combinaisons exportateur/importateur pour contrôler le risque, en utilisant des procédures avec des taux d'échantillonnage relativement bas, dans les cas où les statistiques montrent que le risque de non-conformité est faible, et des taux d'échantillonnage plus élevés dans les autres cas.

Il peut être aussi utile de prendre en compte les essais qui ont déjà été effectués dans le pays exportateur. Les procédures de contrôle des exportations comportent en général une combinaison d'essais du produit final avec toute une série d'autres contrôles, qu'il est indispensable de gérer efficacement. Ces mesures de gestion doivent inclure des éléments du système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP), de bonnes pratiques agricoles (BPA), de bonnes pratiques de fabrication (BPF) et de traçabilité, selon qu'il convient. On trouvera de plus amples détails dans les Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003). Les denrées non stables ou périssables peuvent demander une attention particulière.

La vérification préalable du système de contrôle du pays exportateur peut amener à choisir un plan d'échantillonnage moins rigoureux. Si les données disponibles laissent penser que le processus de fabrication est conforme à ses limites de contrôle statistique, on peut établir une bonne estimation de l'écart type du processus, ce qui permettra de réduire les essais tout en maintenant la rigueur prévue à l'origine.

**Principe 4: Choix de procédures d'échantillonnage et d'essai appropriées**

Les procédures d'échantillonnage et d'essai sélectionnées doivent:

- être fondées sur des données scientifiques, compte tenu des normes Codex en vigueur;
- convenir au produit et au lot ou à la livraison devant faire l'objet d'échantillonnage ou d'essai;
- être adaptées à l'objectif visé et appliquées de manière cohérente.

Les procédures d'échantillonnage et d'essai doivent être choisies en tenant compte:

- des aspects pratiques, comme par exemple le coût et la rapidité de l'évaluation et l'accès aux lots ou aux livraisons, sous réserve que la probabilité d'acceptation d'un lot ou d'une livraison non conforme ne soit pas trop élevée.
- des variations pouvant exister dans un lot ou une livraison.

---

<sup>3</sup> Dans la norme ISO 3534, *Statistiques – Vocabulaire et symboles*, les termes utilisés sont « niveau de qualité d'acceptation ».

**Notes explicatives**

« Si les procédures d'échantillonnage et d'essai ne sont pas appropriées, la probabilité d'acceptation ou de rejet erroné d'un lot ou d'une livraison peut être indûment élevée, ce qui peut porter à des litiges entre les parties intéressées »<sup>4</sup>.

Les Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) ou encore les très nombreuses informations disponibles, par exemple les normes internationales, comme ISO 2859 (Contrôle par attributs), ISO 3951 (Contrôle par mesures) et ISO 10725 (Contrôle de matériaux en vrac), ainsi que les publications et manuels appropriés doivent être consultées lors de l'élaboration de plans d'échantillonnage. Les Directives s'appliquent au contrôle à la réception, mais pas nécessairement au contrôle de qualité des produits finis effectué par le fabricant.

Les Directives couvrent les situations d'échantillonnage suivantes :

- le contrôle par attributs ou par mesures du pourcentage d'individus défectueux pour une série continue de lots ou de denrées individualisables;
- le contrôle d'une teneur moyenne.

Les indications suivantes sont nécessaires pour définir un plan d'échantillonnage et une méthode d'analyse appropriés:

- si la procédure doit s'appliquer à des lots uniques examinés isolément ou à des lots qui font partie de séries continues;
- si les méthodes disponibles pour évaluer les caractères des échantillons sont qualitatives ou quantitatives;
- s'il s'agira de plans d'échantillonnage avec contrôle par attributs ou par mesures;
- les paramètres tels que NQA ou QL.

Chaque lot ou livraison devant être examiné doit être défini clairement. Si une livraison doit être acceptée ou rejetée dans sa totalité, l'échantillonnage doit porter sur la totalité de la livraison. Afin d'éviter tout litige au regard de la représentativité de l'échantillon, il faut choisir si possible une procédure d'échantillonnage aléatoire comme décrite à la section 2.3.3 des directives CAC/GL 50-2004, seule ou associée à d'autres techniques d'échantillonnage.

S'il est demandé de contrôler le pourcentage d'unités non conformes dans un lot, alors:

- Lorsque les caractères contrôlés sont qualitatifs (y compris les données quantitatives classées comme attributs, par exemple « conforme » ou « non conforme » lorsqu'il s'agit d'une limite) ou distribué de manière non connue, il faut utiliser des plans par attributs pour l'échantillonnage;
- Dans le cas de caractères mesurables avec une variabilité à distribution normale, il faut choisir des plans par mesures.

S'il est demandé de contrôler la moyenne d'un caractère dans un lot, alors:

- Les plans d'échantillonnage simple pour contrôle d'une valeur moyenne (CAC/GL 50-2004, section 4.4) sont recommandés comme tests qui permettent d'assurer que la teneur moyenne du caractère contrôlé se situe bien dans la fourchette spécifiée.

Noter que CAC/GL 50-2004 ne couvre pas le contrôle des lots non homogènes. En cas de lots ou de livraisons non homogènes (par exemple, contaminants chimiques ou microbiologiques dans les denrées alimentaires), une procédure d'échantillonnage appropriée doit être choisie.

De plus, le prélèvement des échantillons à des fins d'analyse de laboratoire doit être effectué conformément aux normes appropriées pour le produit concerné (par exemple, ISO 707|IDF 50 Lait et produits laitiers – Lignes directrices pour l'échantillonnage ou les Méthodes recommandées pour

---

<sup>4</sup> Noter qu'il pourrait ne pas convenir que les producteurs appliquent les mêmes plans d'échantillonnage que ceux utilisés par les destinataires des produits.

*l'échantillonnage aux fins du dosage des résidus de pesticides en vue du contrôle de conformité avec les LMR (CAC/GL 33-1999).*

### **Principe 5: Incertitude de la mesure analytique**

Le choix d'une procédure d'évaluation du produit doit tenir compte de l'incertitude de la mesure analytique et de ses incidences.

#### **Notes explicatives**

*L'incertitude de la mesure analytique combine les éléments qui se font jour à toutes les étapes de détermination de la valeur du mesurande dans l'échantillon fourni au laboratoire aux fins d'essais visant à confirmer ou non le respect des conditions pertinentes. Les étapes de la procédure de détermination dépendent de la nature et de la masse de l'échantillon. Il peut s'agir de réduire la taille de l'échantillon, de sélectionner la partie du produit à laquelle s'applique la condition correspondante, de rendre l'échantillon homogène, de l'extraire, de retirer des éléments pouvant interférer dans l'analyse, de procéder à une détermination qualitative et quantitative, etc.*

*Le pays exportateur et le pays importateur doivent communiquer clairement la manière dont l'incertitude de la mesure analytique est prise en compte dans l'évaluation de la conformité d'une mesure par rapport à une limite légale. Cet accord doit couvrir toutes les situations où une limite ou une spécification doivent être respectées, y compris les limites concernant des dangers potentiels pour la santé, si l'accord prévoit l'évaluation de ce type de caractère.*

*On trouve à la section 8.1 des Notes explicatives des Directives sur l'incertitude de mesure (CAC/GL 54-2004) un exemple de situations où les décisions sont prises sur la base d'un échantillon pour essai unique et où le résultat de l'essai rapporté avec l'incertitude de mesure analytique est comparé à un niveau de spécification donné (par exemple, une limite maximale).*

*Différentes directives (par exemple, les Directives pour l'estimation de l'incertitude des résultats (CAC/GL 59-2006) et les Directives sur l'incertitude de mesure (CAC/GL 54-2004) décrivent des procédures permettant d'estimer l'incertitude de mesure fondées sur différentes combinaisons de données de validation interne, de données de précision interne et de données interlaboratoires et montrent comment le concept d'incertitude de la mesure analytique peut être pris en compte dans le plus simple des cas, c'est-à-dire lorsque les décisions sont prises sur la base d'un échantillon pour essai unique. Dans tous les cas, il est essentiel pendant l'estimation de l'incertitude d'évaluer toutes les sources importantes d'incertitude.*

### **Principe 6: Aptitude au but poursuivi**

Les procédures d'échantillonnage et d'essai sont aptes au but poursuivi dans une procédure donnée d'évaluation d'un produit si, lorsqu'elles sont utilisées en parallèle avec les critères de décision appropriés, les probabilités d'acceptation ou de rejet erroné d'un lot ou d'une livraison sont acceptables.

#### **Notes explicatives**

*S'agissant d'élaborer un plan d'échantillonnage, le nombre d'échantillons et les critères de décisions sont déterminés par les probabilités qu'un lot ou une livraison soit accepté ou rejeté à tort. Dans ce contexte, **l'aptitude au but poursuivi** signifie que le plan d'échantillonnage est proportionné aux risques que fait courir aux consommateurs l'acceptation inappropriée de produit de mauvaise qualité et aux risques que fait courir aux producteurs le rejet inapproprié de produits de bonne qualité.*

*Exemple:*

- a. Utiliser un NQA (niveau de qualité acceptable) de 0,1 pour cent peut s'avérer inapproprié pour un facteur de composition comme la matière grasse dans le lait entier en poudre parce que c'est coûteux et difficile à réaliser pour le producteur, et*
- b. Utiliser un NQA de 6,5 pour cent peut ne pas convenir pour un facteur de dangerosité pour le consommateur parce qu'il ne protège pas la santé du consommateur de manière adéquate.*

*S'agissant d'utiliser une procédure d'essai, les laboratoires d'essais doivent se conformer aux Directives pour l'évaluation de la compétence des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires (CAC/GL 27-1997) et à la Gestion des laboratoires de contrôle des aliments : Recommandations (CAC/GL 28-1995).*

Les laboratoires intervenant dans le contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires doivent adopter les critères de qualité suivants:

- *Respect des critères généraux pour les laboratoires d'essais énoncés dans la norme ISO/IEC 17025 «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais»;*
- *Participation aux programmes d'essais d'aptitude appropriés pour l'analyse des denrées alimentaires conformes aux dispositions figurant dans le « Protocole international harmonisé pour les essais d'aptitude des laboratoires d'analyse (chimique) », Pure & App. Chem. 78 (2006) 145-196;*
- *Chaque fois que possible, appliquer des méthodes d'analyse qui ont été validées conformément aux principes établis par la Commission du Codex Alimentarius;*
- *Application de procédures de contrôle interne de la qualité, comme celles décrites dans les Directives harmonisées recommandées pour le contrôle interne de la qualité dans les laboratoires d'analyse chimique Pure & Appl. Chem. 67 (1995) 649-666.*

#### **Principe 7: Procédures d'examen**

Les procédures d'échantillonnage et d'essai doivent être examinées périodiquement afin de garantir que les nouvelles informations, notamment les données scientifiques, sont prises en compte.