

commission du codex alimentarius F



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FA 09/41/2
décembre 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarante et unième session
Shangai, Chine, 16-20 mars 2009

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA TRENTE ET UNIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Questions soumises pour information

Amendements au Manuel de Procédure : « *Plan de présentation des normes Codex de produits* » et « *Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales* »¹

1. La Commission a adopté les amendements aux « *Plan de présentation des normes Codex de produits* » et aux « *Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales* ». Ces amendements seront inclus dans la dix-huitième session du Manuel de Procédure.

Normes et de textes apparentés adoptés aux étapes 8 et 5/8²

2. La Commission a adopté les normes et textes apparentés suivantes :
- Dispositions relatives à des additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) ;
 - Révision du système de classification des aliments de la NGAA ;
 - Amendements des dispositions relatives aux colorants de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) ;
 - Directives pour l'emploi des aromatisants ;
 - Révision des *noms de catégorie et du système international de numérotation Codex* (CAC/GL 36-1989) ;
 - Amendements du système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989) ;
 - Spécifications pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires émanant de la soixante-huitième réunion JECFA (CAC/MISC 6).
3. Les paragraphes ci-après contiennent des informations supplémentaires sur les observations formulées et les décisions prises par la Commission :

Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (CODEX STAN 192-1995)

4. La Commission a adopté les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la NGAA telles que proposées par le Comité sur les additifs alimentaires à sa quarantième session et a pris note des observations

¹ ALINORM 08/31/REP, par 13-18 et Annexes III-IV

² ALINORM 08/31/REP, par 21 et 27-30 et Annexe VII

de la délégation de la Communauté européenne selon laquelle les additifs alimentaires n'étaient pas nécessaires dans les pâtes fraîches, sèches et précuites.

Avant-projet de directives pour l'emploi des aromatisants (N03-2006)

5. La Commission a adopté les Directives telles que proposées par le Comité sur les additifs alimentaires à sa quarantième session. Elle a invité la délégation colombienne à transmettre sa recommandation concernant la nécessité d'établir une distinction nette entre les aromatisants naturels et les aromatisants synthétiques au Comité sur les additifs alimentaires à sa prochaine session.

Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-1989)

6. La Commission a adopté l'avant-projet d'amendements au Système international de numérotation avec des modifications aux numéros SIN pour les esters de saccharose d'acides gras (SIN 473) et pour les oligoesters de saccharose de type I et II (SIN 473a) et au nom pour SIN 243 (arginate d'éthyle laurique), comme suggéré par les délégations de la Communauté européenne et du Japon dans leurs observations écrites.

Annulation de normes ou de textes apparentés du Codex en vigueur³

7. La Commission a approuvé l'annulation du Codex de :
- Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA);
 - Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 29-1985) ;
 - Spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires (spécification des additifs alimentaires pour le furfural).

Approbation d'élaboration de nouvelles normes et textes apparentés⁴

8. La Commission a approuvé l'élaboration du texte suivant effectuée par le Comité sur les additifs alimentaires :
- Liste prioritaire des additifs alimentaires proposés pour évaluation par le JECFA ;
 - Directives et principes régissant les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques (N14-2008).

Interruption d'activités⁵

9. La Commission a approuvé l'interruption des travaux sur les projets et les avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale codex pour les additifs alimentaires (NGAA) tels que proposé par le Comité sur les additifs alimentaires à sa quarantième session.

Questions soumises pour décision

Amendement au tableau 3 de la NGAA⁶

10. La Commission notant la suggestion de l'Inde concernant la note de bas de page à l'Annexe du tableau 3 de la NGAA, telle que contenue dans CAC/31 LIM/9, a décidé de renvoyer le projet d'amendement à la quarante et unième session du Comité sur les additifs alimentaires, pour examen ultérieur.

11. Il a été demandé au Comité de réviser l'avant-projet d'amendement au tableau 3 de la NGAA en tenant en considération les observations de l'Inde (*voir* Annexe I⁷).

³ ALINORM 08/31/REP, par. 75 et Annexe IX

⁴ ALINORM 08/31/REP, par. 92 et Annexe X

⁵ ALINORM 08/31/REP, par. 109 et Annexe XI

⁶ ALINORM 08/31/REP, par. 28

⁷ en langue originale seulement

CODEX STAN 150-1984: Norme pour le sel de qualité alimentaire (Partie I, 4.7)⁸

12. La Commission a noté que dans la norme ci-dessus, une référence était faite aux « Instructions relatives aux méthodes d'échantillonnage du Codex » (CX/MAS 1-1987). La Commission a pris note de l'explication fournie par le Secrétariat, à savoir que CX/MAS 1-1987 avait été préparé par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage mais n'avait pas été adopté par la Commission en 1987. Il s'agissait en fait d'une recommandation du Comité aux autres comités. La référence a été incluse dans la Norme CODEX STAN 150-1987 lorsque le plan d'échantillonnage pour le sel a été approuvé par le Comité en 1988. La Commission est convenue d'inviter les Comités sur les additifs alimentaires et sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à décider comment se reporter aux définitions figurant dans la section ou si la section était nécessaire.

13. Le Comité est invité à discuter le moyen de se reporter aux définitions figurant dans la section et la nécessité ou non de la section (CODEX STAN 150-1984 est joint à ce document comme Annexe II).

⁸ ALINORM 08/31/REP, par. 88

Annexe I**Extrait de CAC/31 LIM/9 “Observations de l’ Inde”
A la trente et unième session de la Commission du Codex Alimentarius**

CCFA: Amendement au Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)
[ALINORM 08/31/12, par. 52]

On the text of the footnote to the Annex to the Table 3 of the GSFA we have two observations to make as follows:

First, the use of preservatives, as included in the footnote, is not permitted in plain fermented milks, heat treated after fermentation, as per the Table in the Section 4 Food Additives of the Codex Standard for Fermented Milks (CODEX/STAN 243-2003).

Second, the Fermented Milks Standard permits the use of stabilizers and thickeners in this product, which are not included in the footnote. It would be appropriate if the stabilizers and thickeners of Table 3 are also permitted to be used in the said product.

In view of the above, it is necessary that the text of the proposed footnote is corrected as follows:

‘Acidity regulators, packaging gases, stabilizers and thickeners listed in Table 3 are acceptable for use in fermented milks, heat treated after fermentation, as defined in Codex Standard for Fermented Milks (CODEX STAN 243-2004) that correspond to food category 01.2.1.2 “Fermented milks (plain), heat treated after fermentation.”’

Annexe II

NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE
CODEX STAN 150 -1985 Rev.1-1997
Amend. 1-1999, Amend. 2-2001, Amend.3-2006⁹

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise le sel utilisé en tant qu'ingrédient alimentaire destiné aussi bien à la vente directe au consommateur qu'à l'industrie alimentaire. Elle s'applique également au sel utilisé comme support d'additifs alimentaires et/ou d'éléments nutritifs. Outre les dispositions de la présente norme, d'autres dispositions plus spécifiques peuvent être appliquées pour répondre à des besoins spéciaux. Elle ne concerne pas le sel d'origine autre que celles mentionnées à la Section 2, notamment le sel sous-produit de l'industrie chimique.

2. DESCRIPTION

Le sel de qualité alimentaire est un produit cristallin se composant principalement de chlorure de sodium. Il peut provenir de la mer, de gisements souterrains de sel de gemme, ou encore de saumure naturelle.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 TENEUR MINIMALE EN CHLORURE DE SODIUM (NaCl)**

La teneur en chlorure de sodium (NaCl) ne doit pas être inférieure à 97 pour cent de l'extrait sec, non compris les additifs.

3.2 PRODUITS SECONDAIRES ET CONTAMINANTS NATURELLEMENT PRÉSENTS

Le reste consiste en produits secondaires naturels, présents en quantités variables selon l'origine et la méthode de production du sel; ils comprennent principalement des sulfates, carbonates et bromures de calcium, de potassium, de magnésium et de sodium ainsi que des chlorures de calcium, potassium et magnésium. Des contaminants naturels peuvent également être présents en quantités variables, selon l'origine et la méthode de production du sel.

3.3 UTILISATION COMME "SUPPORT"

On doit avoir recours à du sel de qualité alimentaire dans les cas où on utilise du sel comme support d'additifs alimentaires ou d'éléments nutritifs pour des raisons technologiques ou concernant la santé publique. A titre d'exemple de telles préparations, on peut citer les mélanges de sel avec un nitrate et/ou un nitrite (sel pour salaison): le sel mélangé avec de petites quantités de fluor, d'iode, de fer, de vitamines, etc., et avec des additifs employés comme supports de telles additions ou pour les rendre stables.

3.4 IODATION DU SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

Dans certaines régions déficitaires en iode, le sel de qualité alimentaire est iodé pour des motifs de santé publique, pour prévenir les troubles dus à une déficience en iode.

3.4.1 Composants d'iode

La fortification du sel de qualité alimentaire par l'iode peut être réalisée au moyen d'iodures ou d'iodates de potassium et de sodium.

3.4.2 Concentrations maximales et minimales

Les quantités maximales et minimales prises en compte pour l'iodation du sel sont calculées sous forme d'iode (exprimé en mg/kg) et établies par les autorités nationales responsables de la santé, en fonction des conditions locales de la déficience iodique.

⁹ La Commission du Codex Alimentarius a adopté à sa seizième session (1985), la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire qui a été révisée par la Commission à sa vingt-deuxième session (1997), et amendée à sa vingt-troisième session (1999), à sa vingt-quatrième session (2001) et à sa vingt-neuvième session (2006).

3.4.3 Assurance-qualité

Le sel iodé de qualité alimentaire sera produit uniquement par des producteurs fiables disposant des connaissances et du matériel nécessaire à une production correcte du sel de qualité alimentaire, et plus particulièrement au dosage correct et au mélange homogène.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie alimentaire 12.1.1 (sel) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

4.1 Tous les additifs employés doivent être de qualité alimentaire.

5. CONTAMINANTS

Le sel de qualité alimentaire ne doit pas contenir de contaminants en quantité et sous des formes pouvant nuire à la santé du consommateur. En particulier, les limites maximales suivantes, ne doivent pas être dépassées.

5.1 ARSENIC

- pas plus de 0.5 mg/kg, exprimé en As

5.2 CUIVRE

- pas plus de 2 mg/kg, exprimé en Cu

5.3 PLOMB

- pas plus de 2 mg/kg, exprimé en Pb

5.4 CADMIUM

- pas plus de 0.5 mg/kg, exprimé en Cd

5.5 MERCURE

- pas plus de 0.1 mg/kg, exprimé en Hg

6. HYGIÈNE

Pour garantir des conditions appropriées d'hygiène alimentaire jusqu'au consommateur, la méthode de production, le conditionnement, le stockage et le transport du sel de qualité alimentaire doivent être tels que tout risque de contamination soit exclu.

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 NOM DU PRODUIT

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "sel".

7.1.2 Cette désignation devra s'accompagner de la mention "alimentaire", "de cuisine" ou "de table".

7.1.3 Seul le sel contenant un ou plusieurs sels de ferrocyanure, ajoutés à la saumure pendant le processus de cristallisation, peut être désigné par "sel dendritique".

7.1.4 Lorsque le sel est utilisé comme support d'un ou plusieurs éléments nutritifs et vendu comme tel pour des raisons de santé publique, le produit sera désigné de manière appropriée sur l'étiquette en utilisant par exemple les expressions "sel fluoré", "sel iodé", "sel enrichi avec du fer", "sel enrichi avec des vitamines", etc., selon le cas.

7.1.5 On pourra indiquer sur l'étiquette l'origine du sel, conformément à la Section 2, ou la méthode de production, à condition que cette indication ne soit pas susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

7.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Dans tout programme d'iodation du sel, il importe de garantir que le sel contient la quantité recommandée d'iode au moment de sa consommation. La rétention de l'iode dans le sel dépend de la substance iodée utilisée, du type d'emballage, de l'exposition du conditionnement aux conditions climatiques environnantes et du temps écoulé entre l'iodation et la consommation. Afin de garantir que le sel iodé atteigne les consommateurs avec la concentration d'iode spécifiée, les précautions énoncées ci-après doivent être prises en compte par les pays où les conditions climatiques et d'entreposage pourraient entraîner des pertes importantes d'iode:

8.1 Si nécessaire, afin d'éviter les pertes d'iode, le sel iodé doit être emballé dans des sacs hermétiques en polyéthylène de haute densité (HDPE) ou en polypropylène (PP) (laminés ou non laminés) ou dans des sacs de jute doublés de polyéthylène de faible densité (sacs de jute de qualité 1803 DW doublés d'une feuille de polyéthylène de calibre 150). Dans de nombreux pays, ceci représente un changement radical par rapport aux matériaux d'emballage traditionnels, comme la paille ou le jute. Le coût de l'adjonction d'iode supplémentaire pour compenser les pertes d'iode découlant de l'utilisation d'emballages meilleur marché (comme la paille ou le jute) doit être comparé au coût de l'adoption d'un matériau d'emballage coûteux comme celui indiqué ci-dessus.

8.2 Les unités d'emballage en vrac ne doivent pas dépasser 50 kg (conformément aux conventions de l'Organisation internationale du travail (OIT)) afin d'éviter l'utilisation de crochets pour soulever les sacs.

8.3 Les sacs qui ont déjà été utilisés pour emballer d'autres articles comme des engrais, du ciment, des substances chimiques, etc. ne doivent pas être réutilisés pour emballer le sel iodé.

8.4 Le réseau de distribution devrait être rationalisé de façon à réduire l'intervalle entre l'iodation et la consommation du sel.

8.5 Le sel iodé ne doit pas être exposé à la pluie, à une humidité excessive ou à la lumière du soleil directe, à tous les stades de son entreposage, de son transport ou de sa vente.

8.6 Les sacs de sel iodé doivent être entreposés uniquement dans des pièces couvertes ou des entrepôts correctement ventilés.

8.7 Le consommateur doit être informé qu'il doit entreposer le sel iodé de façon à le protéger d'une exposition directe à l'humidité, à la chaleur et à la lumière du soleil.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 ÉCHANTILLONNAGE (VOIR ANNEXE).

9.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN CHLORURE DE SODIUM

Cette méthode permet de déterminer la teneur en chlorure de sodium définie à la Section 3.1, sur la base des résultats des déterminations du sulfate (Section 8.4), des halogénures (Section 8.5), du calcium et du magnésium (Section 8.6), du potassium (Section 8.7) et de la perte à la dessiccation (Section 8.8). Convertir le sulfate en CaSO_4 et le calcium non utilisé en CaCl_2 , si le sulfate n'excède pas la quantité nécessaire correspondant au calcium. Dans ce cas, convertir le calcium en CaSO_4 et le sulfate non utilisé en MgSO_4 ; le sulfate restant est exprimé en Na_2SO_4 . Convertir le magnésium non utilisé en MgCl_2 , le potassium en KCl et les halogénures restants en NaCl . On détermine la teneur en NaCl sur la base de l'extrait sec, en multipliant le pourcentage de NaCl par $100/100-p$, où p représente le pourcentage de perte à la dessiccation.

9.3 DÉTERMINATION DES MATIÈRES INSOLUBLES

Selon la méthode ISO 2479-1972 "Détermination des matières insolubles dans l'eau ou dans l'acide et préparation des solutions de référence des dosages".

9.4 DÉTERMINATION DES SULFATES

Selon la méthode ISO 2480-1972 "Dosage des sulfates. Méthode gravimétrique au sulfate de baryum".

9.5 DÉTERMINATION DES HALOGÉNURES¹⁰

Selon la méthode ISO 2481-1973 "Dosage des halogénures exprimé en chlore. Méthode mercurimétrique" (pour le traitement des déchets mercuriels résultant, voir Annexe au document CEES/CN 183-1979).

9.6 DÉTERMINATION DU CALCIUM ET DU MAGNÉSIUM

Selon la méthode ISO 2482-1973 "Dosage du calcium et du magnésium. Méthodes complexométriques à l'EDTA".

9.7 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN POTASSIUM

Selon la méthode CEES/CN 183-1979 "Détermination de la teneur en potassium par volumétrie au tétraphénylborate de sodium"; ou selon la méthode CEES/CN 184-1979 "par spectrométrie d'absorption atomique dans la flamme".

9.8 DÉTERMINATION DE LA PERTE À LA DESSICCATION (HUMIDITÉ EXTERNE)

Selon la méthode ISO 2483-1973 "Détermination de la perte de masse à 110°C".

9.9 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN CUIVRE

Selon la méthode CEES/CN 144-1977 "Dosage du cuivre. Méthode photométrique au dibenzylthiocarbamate de zinc".

9.10 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN ARSENIC

Selon la méthode CEES/CN 311-1982 "Dosage de l'arsenic". Méthode photométrique au diéthylthiocarbamate d'argent".

9.11 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MERCURE

Selon la méthode CEES/CN 312-1982 "Détermination de la teneur totale en mercure. Méthode spectrométrique d'absorption atomique sans flamme".

¹⁰ Une méthode de remplacement pour le dosage des halogénures utilisant le nitrate d'argent est à l'étude.

9.12 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN PLOMB

Selon la méthode CEES/CN 313-1982 "Détermination de la teneur totale en plomb. Méthode spectrométrique d'absorption atomique dans la flamme".

9.13 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN CADMIUM

Selon la méthode CEES/CN 314-1982 "Détermination de la teneur totale en cadmium. Méthode spectrométrique d'absorption atomique dans la flamme".

9.14 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN IODE

Selon la méthode ESPA/CN 109/84 «Détermination de la teneur total en iode. Méthode titrimétrique au thiosulfate de sodium.»

ANNEXE**MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE DU SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE
POUR ÉTABLIR LE CRITÈRE DE LA TENEUR EN CHLORURE DE SODIUM****1 OBJET**

Cette méthode spécifie la procédure d'échantillonnage à utiliser pour déterminer le composant principal et estimer ainsi la qualité alimentaire du chlorure de sodium (sel), comme prévu à la Section 3 de la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire: «Facteurs essentiels de composition et de qualité.»

Sur la base de cet échantillonnage, on présente le critère permettant d'accepter ou de refuser un lot ou une livraison.

2. CHAMP D'APPLICATION

Cette méthode est applicable pour l'échantillonnage de tous les types de sels destinés à l'usage alimentaire, préemballés ou en vrac.

3. PRINCIPE

Il s'agit d'une méthode d'échantillonnage par variables pour la qualité moyenne: analyse de l'échantillon global mélangé.

Un échantillon global mélangé, représentatif du lot ou de la livraison, est préparé à partir d'individus prélevés de ce lot ou livraison à analyser.

Le critère d'acceptation est basé sur le fait que la valeur moyenne des analyses de l'échantillon global doit être conforme aux clauses prévues dans la norme.

4. DÉFINITIONS

Les termes utilisés dans la présente méthode d'échantillonnage sont définis dans les «Instructions relatives aux méthodes d'échantillonnage Codex» (CX/MAS 1-1987).

5. ÉQUIPEMENT

Le matériel d'échantillonnage utilisé doit être adapté à la nature des essais à effectuer (par exemple: sondes, équipement en matériaux chimiquement inertes etc.). Les récipients utilisés pour recueillir les échantillons devront être en matériaux chimiquement inertes et être hermétiques.

6. PROCÉDURE**6.1 SEL PRÉEMBALLÉ**

L'échantillonnage peut être effectué par prélèvement aléatoire ou systématique de l'échantillon. Le choix de la méthode dépend de la nature du lot (si, par exemple, les emballages portent des numéros qui se suivent, l'échantillonnage systématique paraît indiqué).

6.1.1. Prélèvement aléatoire

Prélever du lot n individus de manière telle que tout individu ait la même probabilité d'être choisi.

6.1.2 Prélèvement systématique

Si les N individus du lot ont été rangés de manière systématique et peuvent être numérotés de 1 à N , un échantillon de n individus, soit un individu sur k , peut être obtenu comme suit:

- a) Déterminer la valeur de k selon $k = N/n$ (si k n'est pas un nombre entier, arrondir au nombre entier le plus proche).
- b) Prélever un individu au hasard parmi les k premiers individus; ensuite en prélever un tous les k individus.

6.2 SEL EN VRAC

Dans ce cas, l'ensemble est divisé fictivement en plusieurs individus (strates); un lot d'une masse totale de m kg est considéré comme étant composé de m/100 individus (strates). Il s'agit ici de concevoir un «plan d'échantillonnage stratifié» correspondant à la dimension du lot. Les échantillons sont prélevés dans toutes les strates en fonction de la taille de celles-ci.

Note: **L'échantillonnage stratifié** d'une population qui peut être divisée en plusieurs sous-groupes (appelés strates) est réalisé de sorte que des proportions déterminées de l'échantillon soient prélevées dans chacune des strates.

6.3 CONSTITUTION DE L'ÉCHANTILLON

6.3.1 La taille et le nombre d'individus constituant l'échantillon dépendent du type de sel et de l'importance du lot à échantillonner. La taille minimale à prendre en considération sera, suivant le cas:

–250 g si le sel est présenté en vrac ou en paquets de plus de 1 kg;

–un paquet si le sel est préemballé en paquets de 500 g ou de 1 kg.

Au tableau 3 de l'Annexe V du document CX/MAS 1-1987 figure comme exemple le nombre minimum d'échantillons que l'on devrait prélever en tenant compte de la grandeur du lot et du niveau de contrôle approprié, en général le niveau 4 (voir Section 8.4 du document cité).

6.3.2 Combiner et mélanger les différents prélèvements. Cet échantillon global homogénéisé constitue l'échantillon pour laboratoire. On peut préparer de la même façon plusieurs échantillons pour laboratoire.

7. CRITÈRES D'ACCEPTATION

7.1 Déterminer la teneur en NaCl (%) d'au moins deux prises d'essai de l'échantillon pour laboratoire.

7.2 Calculer la moyenne des valeurs mesurées dans les n prises d'essai de l'échantillon pour laboratoire suivant:

$$\bar{x} = \frac{\sum x}{n} \quad (n \geq 2)$$

7.3 Conformément à la clause relative à la teneur en NaCl (% NaCl), un lot ou une livraison sera considéré comme acceptable si:

$$\bar{x} \geq \text{niveau minimum spécifié}$$

8. RAPPORT D'ÉCHANTILLONNAGE

Le rapport d'échantillonnage doit contenir les informations suivantes:

- a) type et origine du sel,
- b) altérations de l'état du sel (par exemple: présence de matières étrangères),
- c) date de l'échantillonnage,
- d) numéro du lot ou de la livraison,
- e) type d'emballage,
- f) masse totale du lot ou de la livraison,
- g) nombre de paquets et la masse unitaire de ceux-ci, en spécifiant si la masse est nette ou brute,
- h) nombre de paquets échantillonnés,
- i) nombre, nature et situation initiale des prélèvements,
- j) nombre, composition, masse des échantillons globaux et la méthode pour les obtenir et les conserver,

k) nom et signature des opérateurs qui ont effectué l'échantillonnage.

9. RÉFÉRENCE DE BASE

Document CX/MAS 1-1987.

10. REMARQUE

L'échantillon pour laboratoire est l'échantillon global mélangé décrit dans le document CX/MAS 1-1987, Annexe IV, paragraphe 4-B