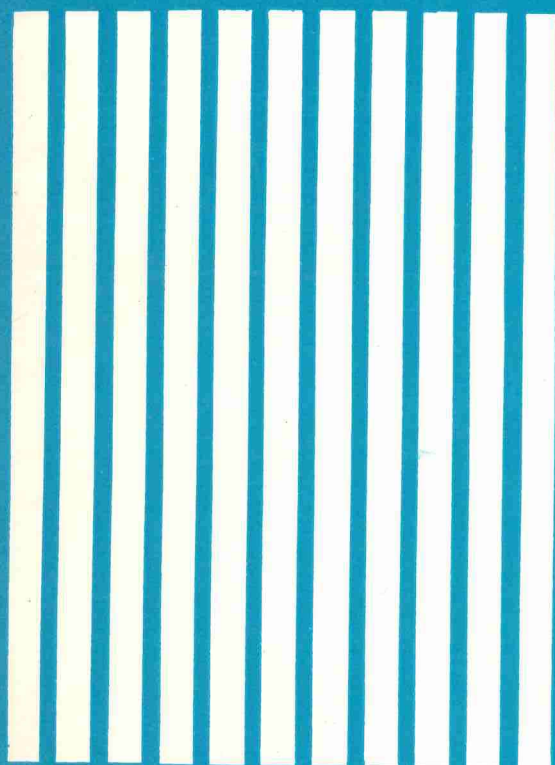


614(063)
J 661
Fr.ed.
cop.1

FAO

**Rapport de la Conférence mixte FAO/OMS
sur les
NORMES ALIMENTAIRES**

Genève, 1-5 octobre 1962



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

RAPPORT DE LA
CONFERENCE MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

Genève, 1-5 octobre 1962

INDEX

	<u>Page</u>
Bureau de la Conférence et ordre du jour	1
Programme mixte FAO/OMS concernant les normes alimentaires	2
Directives générales à l'intention de la Commission du Codex Alimentarius	2
Date de la première session de la Commission du Codex Alimentarius..	3
Financement du Programme mixte FAO/OMS concernant les normes alimentaires	3
Annexe 1 Liste des participants	19-28
Annexe 2 Résolution No 12/61 de la Conférence de la FAO, novembre 1961	29-31
Annexe 3 Résolution EB29.R23 du Conseil exécutif de l'OMS, janvier 1962	32
Annexe 4 Renseignements concernant les organisations internationales qui travaillent à la normalisation des produits alimentaires	33-70

RESUME DES POINTS EXIGEANT UNE DECISION
DE LA PART DES GOUVERNEMENTS

- Date de la Première session de la Commission du Codex Alimentarius
(voir page 3, paragraphe (k))
- Financement du programme mixte FAO/OMS concernant les normes alimentaires: les gouvernements qui ont déjà promis des fonds ou qui envisagent de le faire sont priés d'adresser leur contribution, par l'intermédiaire du Directeur général de la FAO, à une date aussi rapprochée que possible, afin de rendre possible une mise en oeuvre efficace du programme
(voir page 3, paragraphes (l) et (m))
- Recommandation visant la création de comités nationaux du Codex Alimentarius
(voir pages 8 et 11, paragraphes 18 et 30)

Ce rapport est publié par la
Division de la liaison entre services

FAO, Rome, Italie

Réf. No. ALINORM 62/8

Octobre 1962

RAPPORT DE LA

CONFERENCE MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

Genève, 1-5 octobre 1962

BUREAU DE LA CONFERENCE ET ORDRE DU JOUR

- a) La Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires s'est tenue au Palais des Nations, à Genève, du 1er au 5 octobre 1962. Les représentants de 44 Etats Membres de la FAO et/ou de l'OMS ont participé à ses travaux, ainsi que des observateurs de 24 organisations internationales (voir Annexe 1).
- b) La Conférence faisait suite à une recommandation formulée par la Conférence de la FAO à sa onzième session (voir sa résolution 12/61 de novembre 1961, reproduite à l'Annexe 2) et à une recommandation adoptée par le Conseil exécutif de l'OMS à sa vingt-neuvième session (voir sa résolution EB29.R23 du 19 janvier 1962, reproduite à l'Annexe 3).
- c) La Conférence a porté à la présidence le Dr E. Feisst (Suisse). M. J.L. Harvey (Etats-Unis d'Amérique) et le Dr T. N'Doyé (Sénégal) ont été élus vice-présidents. M. J.H.V. Davies (Royaume-Uni) et M. G. Weill (France) ont été nommés rapporteurs.
- d) La Conférence a examiné les principaux sujets suivants:
 - i) Propositions formulées par la Conférence de la FAO en vue d'un programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires, dont serait chargée au premier chef la Commission du Codex Alimentarius créée par la résolution 12/61 susmentionnée de la Conférence de la FAO.
 - ii) Elaboration de directives générales pour le travail de la Commission du Codex Alimentarius.
 - iii) Date de la première session de la Commission du Codex Alimentarius.
 - iv) Financement du programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires.

Chacun de ces sujets est traité séparément ci-après.

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

- e) La Conférence a examiné et pleinement confirmé la nécessité de développer et de simplifier les travaux sur les normes alimentaires internationales, à la fois à l'échelon mondial et à l'échelon régional. Ce travail présente une grande importance aussi bien pour les pays développés que pour les pays en voie de développement.
- f) La Conférence a appelé l'attention sur les nombreux problèmes qu'implique l'élaboration de ces normes et elle a souligné qu'il y aurait lieu de les étudier des points de vue sanitaire, scientifique, technologique, économique et administratif. Ce n'est qu'en les abordant sous ces divers aspects que l'on pourra accomplir les progrès ardemment souhaités dans ce domaine.
- g) En conséquence, la Conférence a fait siennes les propositions formulées par la Conférence de la FAO à sa onzième session (voir Annexe 2) pour la mise en oeuvre d'un programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires, dont serait chargée au premier chef la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius. Grâce au système envisagé, les moyens dont disposent aussi bien la FAO que l'OMS pourraient être mis à profit pour résoudre les nombreux et divers problèmes qui se posent. Il a été également noté que les dépenses éventuelles qui en résulteraient seraient couvertes par le Fonds spécial créé à cet effet, tout au moins jusqu'en 1964* (voir paragraphes 1) à o) ci-dessous).
- h) La Conférence a prié le Directeur général de l'OMS de faire connaître aux organes appropriés de cette institution qu'elle avait approuvé le projet de programme commun.

Directives générales pour le travail de la Commission du
Codex Alimentarius

- i) La Conférence a examiné en détail les suggestions qui lui avaient été soumises conjointement par les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS au sujet de l'activité de la Commission du Codex Alimentarius. Après discussion approfondie, la Conférence a adopté les directives générales reproduites dans les pages 7-20 du présent rapport.
- j) La Conférence a été d'avis qu'en suivant ces directives générales, la Commission serait à même de maintenir les traditions et de favoriser la réalisation des objectifs du Conseil européen du Codex Alimentarius, fondé avec tant de prescience, par le Ministre Hans Frenzel d'Autriche, ainsi

* Note: La Délégation française a réitéré les réserves qu'elle avait faites au moment de l'adoption de la résolution établissant la Commission du Codex Alimentarius, lors de la onzième session de la Conférence de la FAO. Ces réserves concernaient essentiellement le mode de financement de ces activités et les conséquences qui en résulteraient pour les méthodes de travail.

que du Código latinoamericano de Alimentos que dirige le Dr Carlos C. Grau d'Argentine. Ce travail serait ainsi poursuivi et intensifié de façon efficace au profit de tous les pays qu'intéresse l'adoption de normes alimentaires internationales.

Date de la première session de la Commission
du Codex Alimentarius

- k) Sous réserve de l'approbation des organes compétents de l'OMS, la Conférence a suggéré que les Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS convoquent la première session de la Commission du Codex Alimentarius au Siège de la FAO à Rome, à partir du lundi 24 juin 1963. La Conférence a noté que cette première session pourrait durer de 9 à 10 jours, étant donné qu'elle serait associée à la Conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires, déjà prévue par la FAO et l'OMS.

Financement du programme commun FAO/OMS sur les normes
alimentaires

- l) La Conférence a passé en revue les principes de financement du programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires. Elle a pris note qu'en vertu de la résolution 12/61 de la Conférence de la FAO, un Fonds spécial de dépôt avait été constitué à cet effet, les gouvernements étant priés d'y verser des contributions volontaires conformément aux articles 8 et 9 du Statut de la Commission du Codex Alimentarius (voir Annexe 2). Les sommes versées à titre de contribution sont réservées exclusivement au programme commun et les montants non utilisés sont reportés à l'année suivante ou reversés aux contributeurs.
- m) La Conférence a noté avec satisfaction qu'au cours des six premiers mois qui ont suivi la création du fonds de dépôt, plus de \$50 000 avaient été versés ou promis par neuf gouvernements, au total, pour l'année 1962. Une somme d'environ \$55 000 a aussi été versée ou promise par dix gouvernements pour l'année 1963. Dans ces conditions, et compte tenu du report à attendre de 1962, année incomplète en ce qui concerne la mise en oeuvre du programme, on peut estimer à quelque \$90 000 le montant qui sera disponible en 1963. Il y a lieu de penser que d'autres gouvernements envisagent activement de verser une contribution. L'estimation des dépenses pour 1963 est établie à \$75 000 environ d'après les chiffres fournis à la Conférence de la FAO lorsqu'elle a approuvé la résolution mentionnée ci-dessus. Les perspectives pour 1963 apparaissent donc très encourageantes.
- n) La Conférence s'est rendu compte que, au stade initial actuel du programme, il ne pouvait être question de fixer exactement ni un schéma des dépenses, ni un barème de contributions. Ce sont là cependant des questions qu'il convient de régler le plus tôt possible, de manière à clarifier la situation pour les gouvernements contributeurs.

- o) Quant à la méthode de financement, la Conférence a noté que certains gouvernements préféreraient apparemment que les dépenses soient imputées sur le budget ordinaire des deux institutions internationales au lieu d'être supportées par un fonds de dépôt spécial de la FAO. Elle a en outre noté que la question serait réexaminée par la Conférence de la FAO à sa douzième session, en novembre 1963. Si la Conférence de la FAO décidait de modifier le mode de financement, le Directeur général de la FAO consulterait le Directeur général de l'OMS; celui-ci étudierait à son tour les propositions et les soumettrait aux organes compétents de l'OMS pour examen et décision. La Conférence a noté qu'au stade actuel, le Directeur général de l'OMS n'était pas en mesure de prendre des engagements à cet égard.

DIRECTIVES GENERALES POUR LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS

Partie I

Objet et portée du Codex Alimentarius

Objet

1. Le Codex Alimentarius est un recueil de normes alimentaires internationalement adoptées et présentées de manière uniforme. Ces normes ont pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires. Leur publication vise à promouvoir la normalisation des produits alimentaires dans les diverses parties du monde, à faciliter l'harmonisation des normes et, de ce fait, à contribuer au développement du commerce international des produits alimentaires.
2. En poursuivant ces buts, on contribuera à simplifier le travail dans le domaine des normes alimentaires internationales et à éviter les chevauchements d'efforts.

Portée

3. La Conférence a recommandé que le Codex en arrive à comprendre tous les principaux produits alimentaires, traités, semi-traités ou bruts, qui sont destinés à la vente directe au consommateur et, le cas échéant, à l'industrie alimentaire. Le Codex devrait, en particulier, englober toute la gamme des additifs et des contaminants alimentaires, car ce problème extrêmement complexe concerne pratiquement tous les produits alimentaires traités et un nombre toujours croissant de produits bruts.
4. De nombreux codes alimentaires (par exemple le code espagnol, le code suisse et le Código Latinoamericano de Alimentos) comprennent aussi les cosmétiques et autres produits d'usage courant dont certains composants peuvent être ingérés par l'organisme humain. Le Codex ne doit pas pour le moment inclure ces produits.
5. Dans de nombreux pays, les règles d'hygiène alimentaire sont indépendantes des normes alimentaires qui sont fondées sur elles. Toutefois, un programme international concernant les normes alimentaires, ayant notamment pour objet d'aider les pays en voie de développement dans ce domaine, ne peut considérer ces règles comme acquises : un produit peut très bien être conforme à une norme rigoureuse de composition et d'étiquetage sans être acceptable, du fait de sa préparation dans des conditions non hygiéniques. Par ailleurs, les travaux internationaux déjà en cours sur l'établissement de normes alimentaires ont mis toujours plus nettement en relief la nécessité de règles fondamentales d'hygiène. Le Codex devrait comprendre les règles de ce genre.
6. Etant donné ce vaste domaine du Codex, la question des priorités est manifestement d'une grande importance (voir partie IV ci-après).

Partie II

Nature et type des normes à inclure dans le Codex

Nature

7. Avant d'examiner la nature des normes que la Commission devra établir, la Conférence a rappelé une observation générale d'importance fondamentale : une norme alimentaire vise à assurer la commercialisation d'un produit sain, satisfaisant, convenablement étiqueté et présenté; elle tend non pas à porter atteinte aux préférences du consommateur mais à faire en sorte que celui-ci puisse savoir ce qu'il achète. Cette observation prend plus de poids encore lorsqu'il s'agit d'une norme internationale.
8. La Conférence a envisagé deux sortes de normes : la norme minimum "de principe" et une norme plus élevée que l'on appelle, en général, la norme "commerciale". En acceptant une norme minimum de principe, un gouvernement s'engage simplement à veiller à ce que ses propres normes nationales en la matière ne soient pas moins rigoureuses. Rien n'empêche toutefois ce gouvernement de les utiliser pour des fins commerciales (du point de vue de l'hygiène aussi bien que des autres exigences), sous réserve qu'il soit bien entendu qu'elles ne justifieront pas la fixation de prix supérieurs pour un produit répondant à des normes plus élevées. Les normes nationales peuvent fort bien être, et sont effectivement dans bien des cas, plus rigoureuses que ces normes minima de principe ; bien entendu, ce sont elles qui s'appliquent à toutes les importations dans le pays. En pareil cas, les normes nationales sont dites "plus élevées" que les normes minima internationales de principe.
9. Des normes internationales minima de principe ont été instituées avec succès dans le cadre du programme actuel de la FAO relatif au "Code de principes concernant le lait et les produits laitiers". La norme fondamentale élaborée conformément à ce programme, c'est-à-dire le "Code de principes" lui-même, a déjà été accepté par 50 gouvernements.
10. Les normes minima de principe peuvent être réellement utiles, du point de vue commercial, aux pays développés où les normes nationales sont, en général, rigoureuses aussi bien qu'aux pays en voie de développement. Un exemple frappant de ce fait est fourni par les normes minima concernant le lait sec, également élaborées en conformité du Code de principes et maintenant acceptées par tous les principaux pays producteurs. Lorsque la norme deviendra applicable à l'issue d'une période de transition déjà convenue, on s'attend à la voir exercer une influence sensible sur le commerce international du lait sec.
11. Lorsqu'un gouvernement accepte des normes commerciales, cela implique que tous les produits y afférents, importés et vendus sur son territoire, devront être conformes à ces normes.

Ces normes peuvent, soit être recommandées en vue d'une acceptation volontaire, soit dans les communautés dont l'intégration est très poussée, faire directement l'objet d'une législation supranationale adoptée conformément au mécanisme approprié. Cette seconde méthode est celle qu'appliquent maintenant les pays de la Communauté économique européenne (Marché commun européen) par l'intermédiaire de son secrétariat à Bruxelles.

12. La Conférence a donc recommandé que la Commission s'efforce à la fois d'établir, pour chaque produit, une norme minimum de principe qui soit acceptable sur une base aussi large que possible (étant entendu que l'acceptation de la norme minimum ne restreindrait en rien l'existence ou l'établissement de normes nationales plus élevées) et de fixer, en outre, des normes internationales supplémentaires, raisonnables mais plus élevées, à l'intention de telle ou telle région, chaque fois que cela se révélerait souhaitable. Ce dernier groupe de normes serait destiné à être utilisé comme normes commerciales effectives par les pays qui les accepteraient. (toute norme publiée dans le Codex devrait être accompagnée de la liste de ces pays). Un certain nombre de pays en voie de développement ont déjà ainsi établi deux jeux de normes selon les mêmes principes : des normes minima provisoirement applicables sur leur territoire et des normes plus élevées applicables aux exportations. Les normes minima qui seront publiées dans le Codex seront d'une utilité primordiale pour ces pays.

13. A ce sujet, la Conférence a estimé utile de préciser le sens de l'expression : norme "plus élevée". On dit souvent qu'une norme doit être aussi "élevée" que possible, mais ce terme est employé de façon assez vague. Il est, en général, correctement utilisé en ce qui concerne les normes d'hygiène et de pureté. En revanche, il est ambigu lorsqu'il s'agit des éléments sans valeur nutritive qui entrent dans la composition des aliments : une norme interdisant l'emploi d'un certain additif n'est pas nécessairement "plus élevée" qu'une norme qui autorise cet emploi. Le terme en question peut induire en erreur dans le cas d'éléments ayant une valeur nutritive : une norme concernant le lait en poudre qui prévoit une plus grande teneur en matières grasses est dite "plus élevée" qu'une norme prévoyant une teneur plus faible. Cette qualification est correcte si, par "plus élevé", on entend "plus riche", mais elle ne l'est pas si la norme "plus élevée" était considérée comme intrinsèquement plus souhaitable et, par conséquent, supérieure à tous égards à une norme "moins élevée". En fait, sous réserve de définir une teneur minimum et des conditions d'étiquetage appropriées qui évitent que le consommateur ne soit induit en erreur, la "richesse" est, dans une large mesure, une question de préférences du consommateur et n'implique pas nécessairement la supériorité du produit, ni de la norme correspondante.

Type

14. La Conférence a recommandé que, en temps voulu, le Codex comprenne tous les principaux types de denrées et leurs composants qui font l'objet d'échanges internationaux (voir paragraphe 3 ci-dessus). Les types de normes à inclure dans cette perspective à long terme devraient viser à couvrir tous les aspects du problème, notamment les suivants :

définition, composition, qualité, désignation, étiquetage, échantillonnage, analyse et hygiène.

Ces éléments devraient être étudiés sous leurs aspects scientifique, technique, économique, administratif et juridique, de manière à veiller à ce que les produits en cause conviennent, à tous égards, à la consommation, au double point de vue de l'hygiène et des nécessités commerciales, et fassent l'objet de descriptions correctes.

15. Partout où la question des normes d'identité soulève des difficultés particulières, la Conférence a recommandé que la Commission, après avoir défini les conditions minima auxquelles doit satisfaire un produit pour avoir droit à une désignation collective (par exemple "fromage" ou "huile d'arachide"), désigne des sous-catégories au moyen d'un terme approprié n'impliquant pas de préférences quant à la qualité lorsque, seules, des différences de composition sont en cause. La Commission devrait considérer comme d'importance secondaire la désignation descriptive de ces sous-catégories (par exemple "fromage gras", "fromage de lait écrémé", "huile d'arachide raffinée"). En convenant de normes ainsi désignées, la Commission aurait déjà obtenu un résultat important. Ces désignations devraient, bien entendu, toujours accompagner toute désignation descriptive employée conformément à des normes nationales ou dans le commerce.
16. Pour ce qui est des méthodes d'analyse, la Conférence a recommandé que seules des méthodes de référence, et non pas les méthodes courantes, figurent dans le Codex.

Partie III

Méthodes de travail de la Commission : élaboration et acceptation des normes

17. Ce sont les buts auxquels répond la Commission elle-même qui justifient les méthodes de travail que celle-ci doit appliquer conformément aux grandes lignes approuvées par la Conférence de la FAO (voir Annexe 2). La Commission a pour objet de simplifier et de coordonner la normalisation internationale des produits alimentaires en établissant un ordre de priorité, en coordonnant et en complétant les travaux accomplis par d'autres organismes dans ce domaine et en assurant la mise au point finale de projets de normes au niveau gouvernemental ainsi que leur publication dans un Codex Alimentarius unique.
18. Dans son travail, la Commission se fondera sur des projets de normes établis par des groupes spéciaux d'experts ou par des organismes extérieurs, comme, par exemple, certaines organisations non gouvernementales internationales, dont l'activité doit, de ce fait, être pleinement encouragée dans l'intérêt de la réalisation du programme commun. La fonction dévolue à la Commission, sauf au stade de la détermination finale et de la publication des normes, consiste essentiellement à répartir et à coordonner les travaux à accomplir. Il sera ainsi possible de faire préparer les projets de normes par des experts de l'administration publique, des instituts de recherche et des milieux

industriels qui ont l'expérience quotidienne des sujets traités et de travailler simultanément à un large éventail de normes alimentaires différentes.

19. La Conférence a examiné la nécessité qui se présente de disposer à la fois de normes mondiales et de normes intéressant essentiellement une région ou un groupe de pays déterminé. Elle a appelé l'attention sur les points suivants :

a) Les normes alimentaires internationales sont, dans une large mesure, conditionnées par la similitude des habitudes alimentaires. De ce fait, le commerce international des produits alimentaires est souvent limité à un cadre régional mais il est aussi susceptible de déborder ce cadre. Dans certains cas, par conséquent, une norme sera nécessaire pour une région donnée et, dans d'autres cas, il faudra qu'elle se rapporte à des pays de plus d'une région, voire même à l'ensemble du monde. En raison de leur importance particulière, les dispositions se rapportant aux aspects sanitaires devront le plus souvent être traitées à l'échelle mondiale.

b) Le statut de l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius, dont la Commission du Codex Alimentarius doit continuer la tâche sous les auspices de la FAO et de l'OMS*, prévoit expressément que le Codex européen envisagé par le Conseil devait également s'appliquer "à tous les pays extra-européens qui ont les mêmes habitudes alimentaires".

c) Un grand intérêt s'attache à l'établissement de normes minima de principe pour l'usage international, notamment à l'intention des pays en voie de développement. Dans certains cas, des normes minima pourraient être élaborées en même temps que l'on élaborerait des normes plus élevées, dont certaines régions ou certains groupes de pays ont un besoin urgent.

20. La Conférence a donc recommandé à la Commission du Codex Alimentarius des méthodes de travail qui permettraient la libre mise au point de normes pour certaines régions ou autres groupes de pays, tout en tenant compte à la fois des intérêts des pays développés et des pays en voie de développement situés en dehors de ces régions. A cet effet, la Conférence a proposé les recommandations détaillées suivantes pour l'application des dispositions générales du Statut de la Commission adoptées par la Conférence de la FAO (voir Annexe 2).

21. La Conférence a estimé que la Commission devrait avoir la liberté de décider, dans chaque cas particulier, si telle norme que l'on se propose d'élaborer doit être établie sur le plan mondial ou sur une base

* Note de rédaction : Voir Annexe 2, paragraphe 258, et Annexe 3, paragraphe d'introduction.

plus limitée. Lorsque la Commission aura déterminé que la majorité des pays d'une région ont besoin d'une norme pour cette région, la norme en question devra être préparée sans préjudice de l'établissement simultané ou ultérieur de normes semblables pour d'autres régions, pour d'autres groupes de pays ou pour l'ensemble du monde.

22. Afin d'encourager les travaux sur les normes alimentaires dans les pays dont les besoins à cet égard sont similaires, la Conférence a recommandé que la Commission soit habilitée à nommer, parmi ses membres, un ou plusieurs coordonnateurs pour une région particulière ou pour un groupe de pays déterminé, chaque fois que l'expérience montrerait que cette mesure est souhaitable. La Conférence a, en outre, suggéré que la tâche de ces membres de la Commission devrait consister à appuyer et à coordonner activement les travaux des divers organismes qui établissent des projets de normes dans la région ou le groupe de pays intéressés, ainsi qu'à tenir la Commission pleinement au courant de ces activités et des désirs des pays en question, pour ce qui est des priorités dans l'élaboration des normes.
23. Par ces moyens, la Conférence a estimé qu'il serait possible de permettre l'élaboration de normes, soit sur une base mondiale, soit sur une base plus restreinte, selon la nature de chaque norme et les besoins auxquels elle répond dans les pays intéressés. En particulier, ces dispositions permettraient la participation des pays intéressés, hors de la région ou du groupe de pays auquel s'adresse primordialement une norme, sans restreindre aucunement la nature de la norme régionale elle-même ou son mode d'élaboration.
24. La Conférence a donc recommandé que la Commission procède selon le plan suivant :
 - détermination du plan général du Codex
 - détermination de l'ordre détaillé des priorités
 - répartition du travail préparatoire entre les organismes extérieurs
 - discussion des projets de normes par la Commission
 - acceptation, par les gouvernements, des normes approuvées par la Commission
 - publication des normes dans le Codex
 - revision et amendement des normes publiées

Ces différentes phases du travail sont analysées plus en détail ci-après.

25. Détermination du plan général du Codex (division en chapitres traitant des dispositions générales, des produits particuliers, etc.). Une ébauche de plan, susceptible, bien entendu, de recevoir des modifications ultérieures dictées par l'expérience, demanderait à être établie par la Commission, comme cadre permettant d'uniformiser l'ensemble du travail. Elle simplifierait aussi la question des priorités et la répartition des travaux préparatoires. L'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius a proposé, pour le Codex, les subdivisions suivantes et la Conférence a recommandé à la Commission d'en tenir dûment compte :

Partie I, Généralités

Définitions de base, étiquetage, échantillonnage, listes positives d'additifs, etc.

Partie II, Produits particuliers

Spécifications détaillées concernant chaque produit (voir paragraphe 14 ci-dessus).

Partie III, Méthodes d'analyse (voir paragraphe 16 ci-dessus)

Ces méthodes devraient figurer directement dans le Codex ou être mentionnées sous forme de référence.

26. Détermination de l'ordre détaillé des priorités en fonction des propositions approuvées par la présente Conférence (voir partie IV ci-dessus). Il faudrait tenir compte de ce que la décentralisation du travail d'élaboration des projets de normes permet l'établissement d'un large éventail de normes diverses. A en juger par l'expérience, certains de ces projets demanderont plusieurs années de travail, tandis que d'autres pourront être arrêtés beaucoup plus tôt. Le nombre et la durée des sessions que la Commission consacrerà à la mise au point définitive des normes seraient aménagés en conséquence.

Répartition du travail préparatoire

27. Les travaux préparatoires devraient être exécutés par des groupes spéciaux d'experts et des organismes extérieurs, compte dûment tenu des travaux déjà en cours. A cet effet, on pourra se reporter aux Renseignements concernant les organisations internationales qui travaillent à la normalisation des produits alimentaires, dont la troisième édition figure à l'Annexe 4.
28. Dans certains cas, des travaux sont déjà entrepris ou peuvent commodément être entrepris par une organisation intergouvernementale, de vocation régionale ou sub-régionale, qui a ses propres méthodes pour préparer les normes et pour les faire accepter à l'échelon gouvernemental. A titre d'exemples, on peut citer la Commission Permanente du Code Alimentaire de l'Amérique latine, l'Organisation de Coopération et de Développement économiques (OCDE) qui travaille en collaboration avec la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE (NU)) et la Communauté économique européenne (CEE, ou Marché Commun). Dans les cas de ce genre, la Conférence a recommandé que la Commission tire pleinement parti du travail effectué par ces organisations.
29. Dans la répartition des travaux préparatoires concernant les normes, il conviendra aussi d'utiliser pleinement les connaissances techniques et les possibilités étendues qu'offrent les organisations spécialisées non gouvernementales et l'Organisation internationale de normalisation (ISO). En accord avec ces institutions, les projets

de normes préparés par elles seraient mis à la disposition de la Commission pour mise au point définitive à l'échelon gouvernemental, conformément aux paragraphes 32 à 38 ci-dessous.

30. Toutes les fois que, de l'avis de la Commission, il n'existera pas, ou que l'on ne pourra commodément constituer, un organisme international extérieur apte à s'occuper d'une tâche déterminée, comme par exemple la partie générale du Codex (étiquetage, etc., voir paragraphe 25 ci-dessus), les travaux préparatoires devraient être entrepris par un groupe spécial d'experts, composé de représentants des Comités nationaux du Codex Alimentarius, sous la présidence de l'un d'entre eux qui sera expressément désigné à cet effet par la Commission. Il existe déjà des Comités nationaux de ce genre dans un certain nombre d'Etats Membres de l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius et la Conférence a recommandé qu'il en soit créé dans tous les pays membres actifs de la Commission du Codex Alimentarius qui succède au Conseil européen. Un certain nombre de groupes spéciaux d'experts fonctionnent déjà sous l'égide du Conseil européen du Codex Alimentarius (voir partie IV ci-dessous). Pour l'établissement d'une norme applicable à une région ou à un groupe de pays, le groupe spécial d'experts sera composé de représentants de tous les pays intéressés de la région ou du groupe de pays et sera ouvert à des observateurs des autres pays intéressés.

31. La coordination des travaux de normalisation alimentaire menés par des organismes extérieurs est l'une des principales tâches de la Commission. Il faudra veiller tout particulièrement à ce qu'il n'y ait pas de chevauchements regrettables et évitables entre les organisations régionales ou sub-régionales qui s'occupent de normes relatives aux mêmes produits. La Commission sera entièrement à la disposition de ces organismes pour poursuivre leurs travaux s'ils le désirent.

Discussion des projets de normes par la Commission

32. Tout projet mis au point selon les méthodes exposées ci-dessus sera soumis en temps opportun à tous les gouvernements qui seront priés de donner leur avis à l'intention de la session suivante de la Commission. Après cet examen du projet et à supposer que l'avis général, au sein de la Commission, soit favorable, compte dûment tenu des pays principalement intéressés à la norme en question, le projet sera de nouveau communiqué aux gouvernements pour acceptation. Lorsqu'un projet de norme régionale sera soumis à la Commission pour discussion, la condition nécessaire et suffisante de son approbation sera que ce projet rencontre l'accord favorable des pays de la région. Ce qu'il faut entendre par "avis favorable" d'une façon générale, serait dans chaque cas fonction de la nature de la norme discutée (par exemple, si le produit fait principalement l'objet d'un commerce régional ou d'un commerce mondial), ainsi que de la portée géographique que l'on désire donner à la norme. En aucun cas, par conséquent, il ne sera possible qu'une norme souhaitée par une région soit rejetée, en ce qui concerne les pays de cette région, par l'intervention de pays extérieurs. En cas de divergence de cette nature, on pourrait proposer deux ou plusieurs normes, dont le champ d'application serait clairement précisé dans le Codex.

33. Pour que la Commission puisse discuter simultanément, en comités pléniers distincts, des projets de normes techniques provenant de domaines très différents, il est hautement souhaitable que la délégation de chaque pays, aux diverses sessions de la Commission, comprenne un expert de chacun des domaines spécialisés qu'intéresse l'ordre du jour de la session. Le règlement intérieur que la Commission devra adopter à sa première session devrait tenir compte de cette nécessité.

Acceptation par les gouvernements des normes approuvées
par la Commission

34. Après approbation par la Commission, les normes sont communiquées aux gouvernements des Etats Membres de la FAO et/ou de l'OMS par l'intermédiaire de ces institutions. Quel que soit le champ d'application géographique envisagé par la Commission pour une norme donnée, toutes les normes approuvées sont soumises à tous les gouvernements des Etats Membres qui sont priés d'indiquer si elles sont acceptables et de préciser en même temps les mesures qu'ils se proposent de prendre pour donner effet à leur acceptation. Dans le cas d'une norme élaborée pour une région ou un groupe de pays donnés, son acceptation par une majorité appropriée de ces pays, suivant décision de la Commission (voir paragraphe 32), sera la condition nécessaire et suffisante pour que la norme soit incluse dans le Codex.
35. On notera que la Conférence de la FAO, en approuvant le Statut de la Commission (voir Annexe 2), a introduit à l'alinéa (c) de l'Article 1 une disposition stipulant que, pendant les quatre premières années du travail de la Commission, l'acceptation par les seuls gouvernements européens sera la condition nécessaire et suffisante de la publication d'une norme dans le Codex. Cette clause a pour but de faire ressortir l'urgente nécessité de normes alimentaires applicables au marché européen et de permettre la publication de normes européennes, même si un accord plus large s'avérait impossible dans tel ou tel cas particulier. La recommandation maintenant formulée par la Conférence, à l'effet que les normes régionales et les normes mondiales devraient toutes trouver place dans le Codex, constitue une application effective de cette clause dans la pratique en même temps qu'elle en étend le bénéfice à toutes les autres régions.
36. Comme dans le cas des normes publiées en vertu du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers, l'indication des acceptations par les gouvernements s'accompagne d'une mention de toute condition plus rigoureuse en vigueur dans le pays correspondant. C'est là un moyen utile de signaler la valeur pratique de l'acceptation d'une norme minimum de principe, et il semblerait bon de l'adopter chaque fois que des normes de cette nature (voir paragraphes 8 à 12 ci-dessus) se trouveront incluses dans le Codex.
37. Publication des normes dans le Codex. Lorsque, de l'avis de la Commission, un nombre suffisant d'acceptations gouvernementales (voir paragraphe 34) concernant une norme donnée a été reçu, compte tenu de la nature de la norme et du produit en cause, comme dans le cas de la discussion antérieure, par la Commission, du projet définitif, la norme est publiée

dans le Codex en même temps qu'une liste des pays qui l'ont acceptée. Il est recommandé que le Codex soit publié, sous forme de feuilles volantes, en édition séparée pour chaque langue.

38. Révision et amendement des normes publiées. Bien que le terme "norme définitive" soit souvent employé pour désigner un projet approuvé, le libellé d'une norme n'est jamais "définitif" mais exige une constante adaptation à l'évolution rapide des conditions économiques et techniques. Pour cette raison, la Commission devrait réviser et amender, à des intervalles appropriés, les normes publiées. Chaque organisme extérieur, chargé d'établir des projets de normes, devra être prié d'en revoir régulièrement le texte et de présenter des propositions de révision à la Commission, toutes les fois que cette mesure apparaît justifiée.
39. Situation du Code de principes de la FAO concernant le lait et les produits laitiers. En approuvant les propositions de mise en oeuvre du programme actuel, la Conférence de la FAO a déclaré qu'il faudrait y intégrer peu à peu les travaux actuels de la FAO sur les normes alimentaires, en soulignant notamment qu'il y aurait lieu de veiller "à ne pas porter préjudice aux méthodes ni au développement du Code de principes concernant le lait et les produits laitiers" (voir Annexe 2). La présente Conférence a approuvé les propositions faites pour donner effet à ces recommandations tout d'abord en considérant l'actuel Comité FAO d'experts gouvernementaux sur le Code de principes comme l'organisme spécialisé du Codex Alimentarius pour tout ce qui touche aux produits laitiers, et par conséquent en ouvrant le Comité à tous les Etats Membres de la FAO et de l'OMS.

Partie IV

Priorités

40. Etant donné le large éventail des normes que l'on se propose d'inclure dans le Codex, l'établissement d'un ordre de priorité revêt une grande importance. Toutefois il ne s'agit pas là d'une tâche simple, car on peut l'envisager sous de nombreuses perspectives différentes, notamment lorsqu'il s'agit des normes de composition, et il faut tenir compte de multiples facteurs avant de faire un choix. La Conférence a estimé que l'établissement des priorités incomberait à la Commission lors de sa première session. Pour faciliter la détermination des priorités, la Conférence a formulé les recommandations qui suivent. De toute façon, en entreprenant l'élaboration d'une norme pour un produit particulier, à l'échelle mondiale ou régionale, la Commission devrait s'inspirer du besoin effectif d'une telle norme.

Additifs alimentaires

41. La Conférence a estimé qu'il conviendrait de donner une priorité spéciale aux additifs alimentaires (colorants, agents conservateurs, émulsifiants, etc.). Des additifs alimentaires entrent dans presque toutes les denrées transformées, si bien qu'un défaut d'accord entre les pays quant aux substances autorisées risque de retirer toute valeur pratique à des normes de composition et d'étiquetage adoptées après maintes négociations laborieuses, afin de protéger la santé des consommateurs et de favoriser le commerce international. A cet égard, la Conférence a considéré que le travail actuellement entrepris en vertu du programme commun FAO/OMS concernant les additifs alimentaires complétait le travail esquissé ici à l'intention de la Commission; ce travail devrait donc être poursuivi, sous réserve des décisions de la deuxième Conférence mixte FAO/OMS sur les Additifs alimentaires (voir le paragraphe suivant).

42. La Conférence a en conséquence proposé que la Commission inscrive parmi les principales questions à l'ordre du jour de sa première session une enquête générale sur le problème des additifs alimentaires en vue de permettre, le plus rapidement possible, l'incorporation dans le Codex de normes de pureté et de listes d'additifs autorisés. Ainsi la Commission incorporerait la deuxième Conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires dont la réunion est prévue en 1963. Pour ses travaux, la Commission devrait utiliser les rapports et les manuels publiés depuis 1955 à la suite de la première Conférence mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires ainsi que les listes de substances autorisées qui ont été établies par le Conseil de l'Europe et la Communauté économique européenne (voir Annexe 4). D'ici là, il se peut aussi que l'on dispose de la documentation émanant des groupes spéciaux créés pour l'étude de ce problème par l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius. La Conférence pourrait aussi tirer des renseignements utiles de l'expérience acquise

par plusieurs gouvernements qui ont étudié spécialement ces problèmes ainsi que de la série de cycles d'études organisés par la Commission internationale des industries agricoles (CIIA) et des travaux sur les méthodes d'analyse qu'a entrepris l'Union internationale de Chimie pure et appliquée (UICPA).

43. Les additifs incorporés de façon accidentelle ou les contaminants (notamment les éléments d'emballage, les pesticides et autres résidus des traitements chimiques) posent aussi des problèmes de première importance pour les travaux de la Commission. Une étude a été entreprise au sujet de l'un des aspects de cette question, la présence d'antibiotiques dans les aliments des animaux, sous l'égide de l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius et de l'OMS. Des travaux sur les pesticides ont également été mis en train par la FAO et l'OMS, et l'on s'attend à ce que de nouvelles propositions soient formulées par la Conférence spéciale de la FAO sur l'emploi des pesticides, qui doit se réunir plus tard dans l'année.

44. Dispositions générales. La Conférence a recommandé qu'une priorité spéciale soit aussi accordée aux dispositions générales en matière de normes alimentaires qui devront être publiées dans le Codex, notamment aux dispositions en matière d'étiquetage. L'étude des normes individuelles se trouverait grandement facilitée si l'on se mettait rapidement d'accord sur ces principes de base, ce qui éviterait, en outre, d'inutiles répétitions d'efforts. L'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius a récemment adopté un texte pour la section du Codex consacrée aux généralités. Ce texte devrait être soumis, pour étude, aux gouvernements avant la première session de la Commission. Une entreprise connexe de longue haleine consisterait en la préparation d'un glossaire international de la terminologie alimentaire, dont la compilation a déjà été envisagée par l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius.

45. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse revêtent, elles aussi, une très grande importance. Dans la plupart des cas, tout accord sur une norme de composition est sans valeur pratique s'il ne s'accompagne pas d'un accord sur la méthode d'analyse. Il faut donc souvent déterminer une méthode d'analyse avant même de chercher à s'entendre sur les normes de composition. L'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius a déjà entrepris de préparer un recueil international des méthodes d'analyse. Il faudrait aussi étudier les méthodes d'échantillonnage.

46. Les règles fondamentales d'hygiène alimentaire sont d'une grande importance pour tous les pays, plus particulièrement pour les pays tropicaux en voie de développement.

47. Normes de composition en général. A titre d'indication générale, il a été suggéré de donner aux produits traités la priorité sur les produits bruts, à l'exception de certains produits bruts destinés à être traités avant la consommation (par exemple, les fèves de cacao, le blé) dans le cas desquels la nécessité d'une classification qualitative uniforme s'impose déjà.

48. Programme alimentaire mondial commun ONU/FAO. Ce programme, qui vient de démarrer, pourra exiger l'établissement de normes par l'intermédiaire de la Commission du Codex Alimentarius pour certains des produits alimentaires desquels il doit s'occuper. La Commission devrait donc collaborer étroitement avec le Directeur exécutif du Programme alimentaire mondial pour donner suite à toute demande de cette nature, qui devrait recevoir la priorité.
49. Comme l'a recommandé la Conférence de la FAO (voir Annexe 2), des normes devraient être établies pour les principales denrées alimentaires entrant dans le commerce international, et plus particulièrement pour celles qui sont mises en vente sur le marché européen. En vue de la mise en oeuvre de cette recommandation, il a été proposé que la Commission étudie tout d'abord les produits figurant dans les paragraphes qui suivent.
50. Matières grasses. Un groupe spécial créé par l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius étudie actuellement un projet de normes pour ces produits.
51. Conserves de fruits, y compris les confitures, les fruits en boîtes, les gelées et les marmelades. La Communauté économique européenne et un groupe spécial créé par l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius étudient actuellement des projets essentiellement similaires.
52. Jus de fruits. La Fédération internationale des producteurs de jus de fruits (IFJU) et le Comité de liaison pour la culture des agrumes méditerranéens (CLAM) travaillent actuellement à un certain nombre de projets de normes et un groupe de travail, qui dépend du Comité des produits (CCP) de la FAO, a abordé la question des jus d'agrumes. La Commission économique pour l'Europe a également entrepris un travail dans ce domaine.
53. Fèves de cacao, cacao et chocolat. Un groupe, qui dépend du Comité des produits de la FAO, étudie des projets de normes pour les fèves de cacao, tandis que des propositions concernant le cacao et le chocolat font l'objet de discussions aussi bien de la part de la Communauté économique européenne que d'un groupe spécial créé par l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius.
54. Miel et sucres. Des travaux sur le miel ont été entrepris par l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius.
55. Il faudrait aussi s'occuper rapidement des produits pour lesquels il existe déjà des projets de normes internationales (voir Annexe 4). On peut citer comme un exemple intéressant la norme applicable aux champignons comestibles que vient d'adopter l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius. Bien que les champignons ne soient pas de première importance dans le commerce international, cette norme a été élaborée par les pays qu'elle intéresse le plus directement et pourrait être utilement considérée en vue de son incorporation dans le Codex.

56. Plus particulièrement, les normes internationales suivantes, qui ont été discutées à l'échelon gouvernemental par un certain nombre de gouvernements, devraient être examinées à bref délai par la Commission. A cet effet, la Conférence a recommandé qu'elles soient communiquées par le secrétariat, ainsi que la documentation à l'appui s'il y a lieu, à tous les gouvernements, suffisamment tôt avant la première session de la Commission :

- a) Dispositions générales, normes pour les produits laitiers, leurs méthodes d'échantillonnage et d'analyse, publiées conformément au Code de principes de la FAO concernant le lait et les produits laitiers.*
- b) Normes CEE(NU)/OCDE pour les fruits et les légumes frais.
- c) Normes pour les principales variétés de fromages qui entrent dans le commerce international, publiées dans les Annexes A et B de la Convention concernant les désignations commerciales des fromages ("Convention de Stresa") de 1951.*
- d) Normes pour l'huile d'olive, figurant dans l'Accord international sur l'huile d'olive de 1956.
- e) Décisions prises par le Conseil de l'Europe (Accord partiel) sur les colorants alimentaires et les agents conservateurs.

57. La Conférence a également suggéré que la Commission s'intéresse aussi au blé, au poisson et dérivés de poisson, à la viande et produits carnés, et aux légumes en conserve.

58. Liste sommaire des priorités

Additifs alimentaires
Dispositions générales (étiquetage, etc.)
Méthodes d'échantillonnage et d'analyse
Règles fondamentales d'hygiène alimentaire

Matières grasses
Conserves de fruits, y compris les confitures, les fruits en boîtes, les gelées et les marmelades
Jus de fruits
Fèves de cacao, cacao et chocolat
Miel et sucres
Lait et produits laitiers
Fruits et légumes frais
Huile d'olive
Blé
Poisson et dérivés de poisson
Viande et produits carnés
Légumes en conserve

La présente liste, qui n'a qu'une valeur d'indication, n'a aucunement pour objet de limiter le choix de la Commission en ce qui concerne les priorités.

* Sous réserve de la procédure mentionnée au paragraphe 39 ci-dessus.

Annexe 1

CONFERENCE MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

Genève, 1er - 5 octobre 1962

Liste des Participants

Pays

REPUBLIQUE D'AFRIQUE DU SUD	Mr G.A.A. Houzé (observateur), c/o South African Embassy, 47, Bernastrasse, Berne (Suisse)
REPUBLIQUE FEDERALE D'ALLEMAGNE	Mr E. Forschbach, Ministerialdirigent, Federal Ministry of Health, Bonn Dr Walther Fachmann, Federal Ministry of Food, Agriculture and Forestry, Bonn Mr Günter Klein, Verband für Lebensmittelrecht und Lebensmittel- kunde, Am Hofgarten 16, Bonn Dr Walter Kraak, President, Verband für Lebensmittelrecht und Lebensmittel- kunde, Am Hofgarten 16, Bonn
ARGENTINE	Dr Carlos A. Grau, Président du Conseil Latino-américain des Aliments, Calle 13, No. 635, La Plata
AUSTRALIE	Mr R.A. Edwards, Senior Lecturer in Foo Technology, University of New South Wales, Box 1, Post Office, Kensington, N.S.W. Mr I.H. Smith, Assistant Director, Inspection Services, Department of Primary Industry, Canberra
AUTRICHE	Dr Karl Schindl, Director-General of Public Health, Stubenring 1, Vienna Dr Richard Wildner, Oesterreichische Arbeitsgemeinschaft für Volksgesund- heit, Vienna

AUTRICHE (suite)	Dipl. Ing. Dr Robert Harmer, Obmann des Fachverbandes der Nahrung- und Genussmittelindustrie Oesterreichs, Vienna
BRESIL	Monsieur Josué de Castro, Ambassadeur, Chef de la Délégation permanente du Brésil à Genève (Suisse)
	Mlle Annunciata Padula, Troisième Secrétaire d'Ambassade et membre de la Délégation permanente du Brésil à Genève (Suisse)
CAMEROUN	Dr Simon Pierre Tchoungui, Ministre de la Santé publique, Yaoundé
CANADA	Dr R.A. Chapman, Assistant Director, Scientific Services, Food and Drug Directorate, Department of National Health and Welfare, Ottawa
	Mr F. Shefrin, Chief, Policies and Prices Section, Economics Division, Department of Agriculture, Ottawa
CHILI	Dr Bernardo Poloni, Servicio Nacional de Salud, Dept. Nutrición, Santiago
REPUBLIQUE DE CHINE	Mr Shen-Teh Hsiang, Director, National Bureau of Standards, Ministry of Economic Affairs, Tainan, Taiwan
CONGO (Léopoldville)	Monsieur M. Ishibamba, Directeur de la 4me Direction, Ministère de la Santé publique, Léopoldville
CUBA	Monsieur E. Camejo-Argudin, Ambassadeur, Chef de la Délégation permanente à Genève (Suisse)
	Ingeniero R. Fernandez de Alaiza, Empresa Consolidada Conservas de Frutas y Vegetales, Edificio Sierra Maestra, Piso No. 12, Habana
DANEMARK	Mr Svend Andersen, National Health Service, Copenhagen
	Mr Søren Hansen, National Health Service Copenhagen
	Mr E. Mortensen, Head of Division, Ministry of Agriculture, Copenhagen

DANEMARK (suite)

Mr V. Enggaard, Inspector, Meat Products Laboratory, Bülowsvej 13, Copenhagen

Mr N.J. Blom-Hanssen, Head of Division, Ministry of Interior, Copenhagen

Mr P.F. Hjorth Hansen, Legal Adviser of the Federation of Danish Industries, H.C. Andersen Boulevard 18, Copenhagen

Mr A. Herlów, Vice-President, Chem. eng. Grindstedvaerket, Akteselskabet Grindstedvaerket Laboratories, Viby

REPUBLIQUE DOMINICAINE

Dr Luis Eduardo Escobal-Rodriguez, Conseiller de la Délégation permanente de la République Dominicaine à Genève (Suisse)

Monsieur Pierre Portas, Secrétaire de la Délégation permanente de la République Dominicaine à Genève (Suisse)

EL SALVADOR

Ingeniero Gustavo A. Guerrero, Ambassadeur, Représentant permanent de El Salvador à Genève (Suisse)

Monsieur Albert Amy, Consul général de El Salvador à Genève (Suisse)

EQUATEUR

Monsieur Carlos Perez Anda Alvear, Consul de l'Equateur, Secrétaire de la Délégation permanente de l'Equateur à Genève (Suisse)

ESPAGNE

Prof. Dr D. Mariano de Mingo, Jefe de la Sección Química, Escuela Nacional de Sanidad, Madrid

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Dr John L. Harvey, Deputy Commissioner of Food and Drugs, Department of Health, Education and Welfare, Washington

Mr Nathan Koenig, Alternate Delegate, U.S. Department of Agriculture, Washington

Mr A.W. Anderson, Regional Fisheries Attaché (Europe), American Embassy, Copenhagen (Danemark)

Mr H.L. Haller, Agricultural Administrator, U.S. Department of Agriculture, Washington

ETATS-UNIS D'AMERIQUE (suite)

Mr Frank Elliott, Director, Foreign Trade Department, Cannery League of California, Dupont Circle Building, Washington

Mr Michael F. Markel, Markel and Hill, Mumsey Building, Washington 4

Mr Harry Meisel, 717 5th Avenue, New York, N.Y.

ETHIOPIE

Mr Amaha Eshete, Chief of Department of Environmental Sanitation, Ministry of Public Health, Addis Ababa

FRANCE

Monsieur Gérard Weill, Secrétaire général du Comité Interministériel de l'Agriculture et de l'Alimentation, Paris

Monsieur R. Souverain, Inspecteur divisionnaire du Service de la Répression des Fraudes, Paris

GHANA

Dr A.K. Kuta-Dankwa, Executive Secretary, National Food and Nutrition Board, Accra

INDE

Mr M. Dubey, First Secretary (Commercial), Embassy of India, Berne (Suisse)

IRAN

Mr Tofigh Ghafoori, Director of Nutrition Education, Food and Nutrition Institute, Teheran

ISRAËL

Prof. Dr G. Zimmerman, Technion, Israel Institute of Technology (Food Technology Department), Haifa

ITALIE

Dott. Calisto Zambrano, Ispettore generale, Ministero Agricoltura e Foreste, Rome

Dott. Carlo Bessler, Medico provinciale capo, Divisione Igiene alimentare e Nutrizione, Direzione Generale Igiene Pubblica ed Ospedali, Ministero della Sanità, Rome

Prof. Giuseppe Fabriani, Primo Ricercatore, Istituto nazionale della Nutrizione, Rome

Prof. Dr Francesco Muntoni, Primo Ricercatore, Istituto Superiore di Sanità, Rome

ITALIE (suite)	Dr Pier Mario Chergia, Confederazione Generale dell'Industria Italiana, Rome
KOWAIT	Dr Ahmad Kamal El-Borai, Ministry of Public Health, P.O. Box 5, Kuwait
LIBAN	Dr F. Farage, Délégué Médical, Beyrouth
	Dr M. Hécheime, Délégué Médical, Beyrouth
LUXEMBOURG	Monsieur Henri Krombach, Ingénieur-chimiste, Laboratoire de l'Etat, Luxembourg
REPUBLIQUE MALGACHE	Dr R. Rabary, Directeur du Cabinet, Ministère de la Santé, Tananarive
MEXIQUE	Ing. Manuel Marín, Jefe del Departamento de Normalización, Mexico, D.F.
MONACO	Monsieur Jean Brunschvig, Vice-Consul de Monaco à Genève
NOUVELLE ZÉLANDE	Mr H. Doyle, Agricultural Adviser, Office of the High Commissioner for New Zealand, London (Royaume-Uni)
	Mr G.S. Fox, Trade Commissioner and First Secretary (Commercial), Office of the Trade Commissioner for New Zealand, London (Royaume-Uni)
NORVEGE	Dr Arne Schulerud, National Council of Food Control, Norwegian Public Health Services, Royal Norwegian Ministry of Health and Social Welfare, Oslo
	Mrs Grete Høyer, Chief of Section, Norwegian Public Health Services, Royal Norwegian Ministry of Health and Social Welfare, Oslo
PAYS-BAS	Mr S. Kruijsse, Director in Chief of Public Health, Ministry of Social Affairs and Public Health, The Hague
	Prof. Dr M.J.L. Dols, Cabinet Advisor, Ministry of Agriculture and Fisheries, The Hague
	Mr G. Ter Haseborg, Secretary, Verbond van Noderlandse Werkgevers, The Hague

PAYS-BAS (suite)

Dr J.P.K. van der Steur, c/o Unilever N.V.,
Rotterdam

POLOGNE

Mr Z. Zaczekiewicz, Vice-President,
Polish Standards Committee, Warsaw

Prof. S. Krauze, President,
Polish Committee for Codex Alimentarius,
Polish Standards Committee, Warsaw

Mr J. Serwatowski, Director of Department,
Ministry of Foreign Trade, Warsaw

PORTUGAL

Dr Bernardino de Pinho, Directeur de
l'Institut Supérieur d'Hygiène, Lisbonne

ROYAUME-UNI

Mr J.H.V. Davies, Principal, Food Standards
Division, Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food, London

Dr R.J.L. Allen, U.K. National Codex
Alimentarius Committee, c/o Food
Manufacturers' Federation,
4, Lygon Place, London, S.W.1

Mr L.C.J. Brett, U.K. National Codex
Alimentarius Committee, c/o Food
Manufacturers' Federation,
4, Lygon Place, London, S.W.1

Mr F.J. Lawton, U.K. National Codex
Alimentarius Committee, c/o Food
Manufacturers' Federation,
4, Lygon Place, London, S.W.1

SENEGAL

Dr Thianar N'Doyé, Directeur du Service
d'Alimentation et de Nutrition Appliquée,
Ministère de la Santé et des Affaires
sociales, Dakar

Monsieur P. Diouf, Directeur de l'Institut
de Technologie, Dakar

SUEDE

Prof. Dr. A. Wretling, Head of Department
of Food Hygiene, National Institute of
Public Health, Stockholm

Prof. Dr E. Abramson, former Director,
National Institute of Public Health,
Stockholm

SUISSE

Monsieur le Ministre Dr E. Feisst,
Vice-Président du Comité national suisse
du Codex Alimentarius, Berne

Prof. O. Högl, Président du Conseil européen
du Codex Alimentarius, Berne

Monsieur P. Bolle, Adjoint au Service fédéral
de l'Hygiène publique, et Secrétaire
présidentiel du Conseil européen du Codex
Alimentarius, Berne

Prof. Emil Hess, Chef de l'Institut
bactériologique vétérinaire, Berne

Monsieur P. Hohl, Secrétaire du Comité
national suisse de la FAO, Chef de
Section à la Division de l'Agriculture,
Berne

Dr F. Achermann, Chimiste cantonal,
Neuchâtel

Dr P. Borgeaud, Vice-Directeur, Afica SA,
La Tour de Peilz

Monsieur J. Ruffy, Chef du Contrôle des
denrées alimentaires a.i. du Service
fédéral de l'Hygiène publique,
Berne

TURQUIE

Prof. Dr. Sait Tahsin Tekeli,
Faculty of Agriculture, Ankara University,
Ankara

Dr Mustafa Başdurak, Direction général
des Affaires vétérinaires au Ministère
de l'Agriculture, Ankara

VENEZUELA

Prof. Dr H. Ceballo, Chief of Food
Legislation and Hygiene, School of
Public Health Caracas

YEMEN

Dr Moukhtar El Wakil, Ministre
plénipotentiaire, Délégué permanent
du Yémen et Délégué permanent de la
Ligue des Etats arabes à Genève

YUGOSLAVIE

Monsieur Stevan Soć, Conseiller de la
Délégation permanente de Yougoslavie
à Genève

Organisations

Organisations gouvernementales

Comité International de la Croix Rouge	Monsieur J.P. Schoenholzer 7, avenue de la Paix Genève (Suisse)
Comité International de Médecin et de Pharmacie Militaires	Dr J. Voncken, Secrétaire général 79, rue Saint-Laurent, Liège (Belgique)
Commission Internationale des Industries Agricoles	Monsieur Henri François Dupont Secrétaire général, 18, avenue de Villars, Paris 7 (France)
	Dr Charles Bernard Représentant permanent à Genève (Suisse)
Communauté Economique Européenne	Dr H. Steiger 23, avenue de la Joyeuse Entrée, Bruxelles 4 (Belgique)
Conseil Européen du Codex Alimentarius	Prof. O. Högl Taubenstrasse 18, Berne (Suisse)
Commission Economique pour l'Europe.	Mr H. Jacoby, Director, ECE/FAO Agriculture Division, Palais des Nations, Genève (Suisse)
	Mr H. McNally, ECE/FAO Agriculture Division, Palais des Nations, Genève (Suisse)
Ligue des Etats Arabes	Monsieur F. Moussa Palais Boustane, 18, rue Youssef, El Quindi, Le Caire (R.A.U.)
Organisation de Coopération et de Développement Economique	Monsieur Gilbert Denise Administrateur, OCDE, 2, rue André-Pascal, Paris 16e
Scandinavian Committee on Food Analysis	Dr J. Bielefeldt Nordisk Metodik-Komite for Levnedsmidler, Njalsgade 15, Copenhagen (Danemark)
Office International de la Vigne et du Vin	Monsieur Henry François Dupont 11, rue du Roquépine, Paris 8 (France)

Organisations non-gouvernementales

Association Vétérinaire Mondiale d'Hygiène Alimentaire	Prof. Dr Emil Hess, Vice-Président 1, Sterrenbos, Utrecht (Pays-Bas)
Association des Industries du Poisson de la Communauté Economique Européenne	Dr Karl Seumenicht, Geschäftsführer 55, rue de la Loi, Bruxelles (Belgique)
Comité de Liaison de l'Agrumiculture Méditerranéenne	Dr José Royo-Iranzo Princesa 1 (Torre de Madrid), Madrid (Espagne)
Fédération Internationale de Laiterie	Monsieur P. Staal, Secrétaire général, 10, rue Ortélius, Bruxelles 4 (Belgique)
Food Law Institute	Mr Franklin M. Depew, President 205 East 42nd Street, New York 17, N.Y. (Etats-Unis)
Inter-American Bar Association	Mr Werner C.A. Rosenbruch
Association Internationale de Chimie Céréalière	Mr Michael Horton
Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits	Mr Franklin M. Depew, 717 Fifth Avenue, New York 22, N.Y. (Etats-Unis)
Fédération Internationale des Associations de la Margarine	Prof. G. Fabriani Mauer, Heudörfelgasse 41, Vienna 23, (Autriche)
Liaison Internationale des Industries de l'Alimentation	Monsieur G. d'Eaubonne Secrétaire général, 16, rue de la Chaussée d'Antin, Paris 9 (France)
Organisation Internationale de Normalisation	Mr A. Bakker, Président Raamweg 44, La Haye (Pays-Bas)
	Monsieur G.L. Jumel 23, rue Notre-Dame des Victoires, Paris 2 (France)
	Dr I. Lörinc, Chef de Section, Secrétariat ISO/TC 34, Office hongrois de Normalisation, Budapest 9, PF. 24 (Hongrie)

Organisation Internationale
de Normalisation
(suite)

Monsieur Roger Maréchal
Secrétaire administratif,
1, rue Varembe, Genève (Suisse)

Office International du Cacao
et du Chocolat

Dr J.G. Van Ginkel, Director,
Government Dairy Station,
Leiden (Pays-Bas)

Dr O. Schetty, Président
Commission des Experts,
55, rue de la Loi, Bruxelles
(Belgique)

Union Internationale de Chimie
Pure et Appliquée

Dr Rudolf Morf, Secrétaire général,
c/o Hoffmann-La Roche et Cie S.A.,
Bâle 2 (Suisse)

Dr J.H. Bushill

Association Médicale Mondiale

Dr Jean Maystre
10, Columbus Circle, New York 19,
N.Y. (Etats-Unis)

ANNEXE 2

EXTRAIT DU RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DE LA CONFERENCE DE LA FAO

Programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires
(Codex Alimentarius)

257. Le programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires vise à simplifier et à coordonner les travaux effectués dans le domaine des normes alimentaires par un grand nombre d'organisations internationales et à offrir un mécanisme efficace pour aboutir à l'acceptation de ces normes par les gouvernements, ainsi qu'à leur publication dans un Codex Alimentarius.

258. La Conférence estime que le meilleur moyen d'atteindre ces objectifs est de créer une Commission du Codex Alimentarius, dont pourront faire partie tous les Etats Membres intéressés de la FAO et de l'OMS, et qui incorporera l'actuel Conseil européen du Codex Alimentarius. Les principales tâches de la Commission seront de déterminer les priorités et d'assigner le travail de préparation de chaque norme à l'organisme technique extérieur le plus qualifié, par exemple CIIA, ISO, organisations non gouvernementales spécialisées, etc. L'organisme désigné soumettra à la Commission un projet de norme qui sera mis au point définitivement au niveau gouvernemental, selon les méthodes éprouvées suivies pour le Code des principes relatifs au lait et aux produits laitiers.

259. La Conférence est convaincue que l'on évitera de répéter les efforts et de publier des normes contradictoires, comme il advient actuellement, et qu'il en résultera des économies notables de temps, de travail et de dépenses. En même temps, le programme sera un instrument commode pour faire face à la demande de travaux dans ce domaine, qui s'accroît rapidement.

260. Toutefois, la Conférence est consciente des difficultés que présente l'établissement de normes alimentaires internationales et elle attire l'attention de la Commission du Codex Alimentarius sur la nécessité de tenir compte des exigences propres aux diverses régions.

261. La Conférence observe que les travaux actuels de la FAO en matière de normes alimentaires seront graduellement intégrés au nouveau programme commun. Il a été entendu que, ce faisant, on veillerait à ne pas porter préjudice aux méthodes ni au développement du Code des principes relatifs au lait et aux produits laitiers. Les travaux concernant les problèmes posés par les résidus de substances antiparasitaires dans le cadre du programme commun sur les normes alimentaires dépendront des recommandations que formulera la Conférence sur l'utilisation desdits produits, dont il est question au paragraphe 161 du présent rapport.

262. En conséquence, la Conférence adopte la résolution suivante:

Résolution No 21/61

CODEX ALIMENTARIUS

LA CONFERENCE

Considérant l'importance rapidement croissante de normes alimentaires internationalement acceptées pour la protection des consommateurs et des producteurs de tous les pays, quel que soit leur stade de développement, et pour la réduction effective des obstacles au commerce;

Reconnaissant la nécessité de simplifier et de coordonner les travaux internationaux en matière de normes alimentaires afin d'éviter les chevauchements et les contradictions entre les normes et de réaliser des économies d'efforts et de dépenses;

Désireuse de parvenir à ces buts et d'harmoniser les besoins spéciaux des marchés régionaux avec ceux du commerce international des produits alimentaires en général;

Consciente du rôle important de l'Organisation Mondiale de la Santé dans tous les aspects sanitaires du travail sur les normes alimentaires;

Souscrit aux propositions présentées par le Directeur général à la demande de la première Conférence régionale de la FAO pour l'Europe, qui tendent à instituer un programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires ¹;

Décide d'établir, en vertu de l'Article VI de l'Acte Constitutif, une Commission du Codex Alimentarius, dont les statuts figurent ci-après;

Demande instamment à tous les Etats Membres intéressés de contribuer au Fonds de dépôt qui financiera le programme, sous réserve d'examen par la Conférence à sa douzième session, et de se consulter avec le Directeur général au sujet du montant de leur contribution;

Invite le Directeur général:

- a) à attirer l'attention du Directeur général de l'OMS sur l'importance qu'il y aurait à ce que cette Organisation approuve rapidement les propositions visant à organiser un programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires;
- b) à mettre en oeuvre le programme dès que des fonds suffisants auront été reçus et, en consultation avec le Directeur général de l'OMS, à convoquer la première session de la Commission du Codex Alimentarius, si possible d'ici juin 1962.

¹ Document C 61/53

STATUTS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

1. La Commission du Codex Alimentarius est chargée, sous réserve des dispositions de l'Article 5 des présents statuts, d'adresser des propositions au Directeur général [aux Directeurs généraux]* de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) [et de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS)] et sera consultée par lui [eux] en ce qui concerne toutes les mesures à prendre pour .

- a) promouvoir la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales;
- b) établir un ordre de priorité et prendre l'initiative et la conduite du travail de préparation de projets de normes, par l'intermédiaire des organisations compétentes et avec leur aide;
- c) mettre au point les normes préparées comme il est dit au paragraphe b) et, après leur acceptation par les gouvernements, les publier dans un Codex Alimentarius **, ensemble avec les normes alimentaires déjà mises au point par d'autres organismes comme il est dit au paragraphe a), chaque fois que cela sera possible;
- d) après une étude pertinente modifier les normes déjà publiées, à la lumière de la situation.

2. La Commission est ouverte à tous les Etats Membres et Membres associés de la FAO [et de l'OMS] intéressés aux normes alimentaires internationales. La Commission se compose de ceux de ces Etats qui ont notifié au Directeur général de la FAO [ou de l'OMS] leur désir d'en faire partie.

3. Tout Etat Membre ou Membre associé de la FAO [ou de l'OMS] qui, sans faire partie de la Commission, s'intéresse spécialement à ses travaux peut, sur demande adressée au Directeur général de la FAO [ou de l'OMS, selon le cas] assister, en qualité d'observateur, aux sessions de la Commission et de ses propres organes subsidiaires ainsi qu'aux réunions ad hoc.

4. Les Etats qui ne sont ni Membres ni Membres associés de la FAO [ou de l'OMS] mais qui font partie des Nations Unies peuvent, sur leur demande, être invités à assister en qualité d'observateur aux réunions de la Commission conformément aux dispositions de cette [ces] organisation[s] en ce qui concerne l'octroi du statut d'observateur à des Etats.

5. La Commission fait rapport et adresse des recommandations à la Conférence de la FAO [et à l'autorité appropriée de l'OMS] par l'intermédiaire du Directeur général de l'Organisation [des Directeurs généraux des Organisations respectives], étant entendu que des exemplaires de ses rapports, y compris, le cas échéant, les conclusions et recommandations, sont communiqués, dès qu'ils sont prêts, à titre d'information, aux gouvernements des Etats Membres et aux Organisations internationales intéressées.

6. La Commission peut créer tels organes subsidiaires qu'elle juge nécessaire dans l'accomplissement de ses travaux, sous réserve de la disponibilité des fonds nécessaires.

7. La Commission peut adopter et amender son propre règlement intérieur, qui entre en vigueur dès qu'il a été approuvé par le Directeur général [les Directeurs généraux] de la FAO [et de l'OMS] sous réserve des dispositions de cette [ces] organisation[s] en matière de confirmation.

8. Les dépenses afférentes au fonctionnement de la Commission et aux membres du [des] secrétariat[s] de la FAO [et de l'OMS] chargés directement de travailler auprès d'elle seront couvertes par un Fonds de dépôt géré par la FAO [pour les deux organisations] conformément au Règlement financier. Les contributions des pays participants au Fonds de dépôt seront acceptées uniquement par l'intermédiaire ou avec l'approbation du gouvernement intéressé. A la fin de chaque exercice toute somme non utilisée pourra être remboursée aux donateurs ou reportée sur l'exercice suivant.

9. Tous les frais occasionnés par les travaux préparatoires sur les projets de normes entrepris par les gouvernements participants, soit indépendamment, soit sur recommandation de la Commission, seront couverts par lesdits gouvernements.

* Toutes les dispositions placées entre crochets [] sont sujettes à l'approbation par l'OMS du programme commun proposé.

** Afin d'accélérer le travail et de tenir compte de l'intégration rapide du marché européen, l'acceptation de toute norme par les gouvernements européens sera, pendant une période initiale de 4 ans, la condition nécessaire et suffisante de sa publication dans le Codex Alimentarius.

Annexe 3

RESOLUTION EB29. R23 DE LA VINGT-NEUVIEME SESSION DU CONSEIL EXECUTIF DE L'OMS

Programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires

(Codex Alimentarius)

Le Conseil exécutif,

Ayant étudié le rapport du Directeur général^{1/} concernant l'établissement d'un programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires et la prise en charge, par les deux Organisations, des activités du Conseil européen du Codex Alimentarius,

1. PREND NOTE, en l'approuvant, de la proposition tendant à convoquer en 1962 un comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux chargés d'examiner le projet de programme des deux Organisations relatif aux normes alimentaires et de formuler des recommandations quant aux activités futures dans ce domaine; et

2. PRIE le Directeur général de transmettre à la FAO la présente résolution ainsi que les commentaires du Conseil exécutif^{2/} sur cette question.

Septième séance, 19 janvier 1962

^{1/} Document EB29/52

^{2/} Document EB29/MIN.8/Rev.1

Annexe 4ENQUÊTE CONCERNANT LES ORGANISATIONS INTERNATIONALES
QUI TRAVAILLENT A LA NORMALISATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

(Troisième édition)

Introduction

Cette étude présente, sous une forme aussi ramassée que possible, des renseignements sur les travaux que les organisations qui travaillent dans le domaine de la normalisation des produits alimentaires ont déjà menés à terme ou effectuent en ce moment. Ces renseignements sont certes incomplets, et ils servent seulement à donner une indication de l'état actuel des travaux de normalisation internationale des produits alimentaires. Toute communication corrigeant des omissions ou des inexactitudes sera accueillie avec plaisir par le Secrétariat (Sous-division de la liaison avec les organisations internationales, FAO, Rome). Pour plus amples détails sur une quelconque des normes mentionnées, on peut s'adresser soit au service précité du Secrétariat, soit à l'organisation directement responsable. Cette étude, révisée et republiée périodiquement, cherche à servir de répertoire à jour des travaux dans le domaine de la normalisation alimentaire.

Le Tableau I contient la liste des organisations sur lesquelles a porté l'enquête, parce qu'on savait ou qu'on avait lieu de croire qu'elles s'occupent de normalisation de produits alimentaires et de problèmes connexes. En vue de cette troisième édition, l'enquête a porté sur 135 organisations*.

Le Tableau II contient, pour chaque organisation, les renseignements disponibles sur les travaux effectués dans le domaine des normes alimentaires. Au regard du nom de chaque organisation sont indiqués le domaine auquel elle s'intéresse et les normes qu'elle a élaborées ou auxquelles elle travaille. On s'est efforcé, dans la mesure du possible, d'indiquer les renvois à d'autres organisations. Afin de ne pas faire figurer les mêmes indications plusieurs fois, les travaux entrepris conjointement par deux organisations ou davantage ne sont mentionnés qu'une fois, au regard du nom de l'organisation qui apparaît en premier dans le tableau.

Le Tableau III reprend, par groupes de produits, les renseignements contenus dans le tableau II. Dans un groupe "général" sont reprises les normes applicables en gros à tous les produits alimentaires ou à une grande partie d'entre eux. Les substances ajoutées et les résidus de pesticides constituent un groupe à part, de même que les produits congelés. Les normes applicables aux aliments des animaux sont signalées quand elles peuvent avoir un effet sur les produits pour la consommation humaine.

On a distingué, dans la présente édition, quatorze groupes, à savoir:

- I. Généralités
- II. Substances ajoutées et résidus de pesticides
- III. Boissons
- IV. Edulcorants et épaississants
- V. Céréales et légumineuses
- VI. Matières grasses
- VII. Poisson et dérivés
- VIII. Produits congelés et réfrigération
- IX. Fruits et légumes
- X. Viande et produits carnés
- XI. Lait et produits laitiers
- XII. Graines et fruits oléagineux (y compris les aliments des animaux)
- XIII. Epices, condiments et stimulants
- XIV. Produits divers

* La première édition (réf. C 61/53) a été publiée le 18 septembre 1961; la deuxième édition (réf. ALINORM 62/5) a été publiée le 5 juillet 1962.

Chaque groupe est lui-même subdivisé en six sections:

- A. Normes de qualité, de composition et de classification
- B. Echantillonnage
- C. Méthodes d'analyse et d'essais
- D. Conditionnement, emmagasinage et transport
- E. Terminologie
- F. Divers

Au Tableau III, l'astérisque (*) signale les normes déjà élaborées; les autres normes sont encore en préparation.

Tableau I

LES ORGANISATIONS SUR LESQUELLES A PORTE L'ENQUETE

Légende: Réponse non parvenue à temps pour publication
 -Réponse négative
 *Réponse positive
 **Renseignements disponibles à la FAO

A. Nations Unies et Institutions spécialisées

FAO	**Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
OMS	**Organisation mondiale de la Santé
CEA(NU)	**Commission économique des Nations Unies pour l'Afrique
CEE(NU)	**Commission économique des Nations Unies pour l'Europe

B. Autres organisations internationales gouvernementales

BIPCA	*Bureau international permanent de chimie analytique pour les matières destinées à l'alimentation de l'homme et des animaux
CCTA	-Commission de coopération technique en Afrique au Sud du Sahara
CIIA	*Commission internationale des industries agricoles
CC	-Commission des Caraïbes (Organisation des Caraïbes)
CE	**Conseil de l'Europe
CIO	**Conseil international d'oléiculture
CN	-Conseil des pays nordiques
CODEX	**Conseil européen du "Codex Alimentarius"
Plan de Colombo	Conseil de coopération technique pour l'Asie du Sud et du Sud-Est
CPS	-Commission du Pacifique-Sud
IISA	-Institut interaméricain de sciences agricoles
IIF	*Institut international du froid
ISC	-Conseil international du sucre
ITC	-Comité international du thé
IWC	Conseil international du blé
NMKL	*Commission scandinave d'analyse des produits alimentaires
OCDE	*Organisation de coopération de développement économique
OEA	-Organisation des Etats américains
OEPP	**Organisation européenne pour la protection des plantes
OIV	*Office international de la vigne et du vin
OPS	Organisation panaméricaine de la santé
ORANA	Organisation régionale africaine pour la nutrition et l'alimentation
UDE	**Union douanière équatoriale

C. Accords internationaux spéciaux entre gouvernements

	**Convention sur le marquage des oeufs dans le commerce international (Bruxelles, 1931)
	**Convention pour l'unification des procédés d'échantillonnage et d'analyse des fromages (Rome, 1934)
PGSC	**Convention sur l'usage des appellations d'origine et les désignations des fromages (Stresa, 1951)
OIV	**Convention pour l'unification des méthodes d'analyse et d'évaluation des vins (Paris, 1954)

D. Organisations internationales non-gouvernementales

AECGV	Association européenne du commerce en gros des viandes
AFCS	Association des fabricants de café soluble des pays de la CEE
AFNB	Association des fédérations nationales de la boulangerie et de la boulangerie-pâtisserie de la CEE
AIBI	Association internationale de la boulangerie industrielle
AICC	*Association internationale de la chimie céréalière
AIDA	Association internationale de la distribution des produits alimentaires
AIFC	*Association internationale des fabricants de confiserie
AIFLV	Association de l'industrie des fruits et légumes au vinaigre, en saumure, à l'huile, et des produits similaires de la CEE
AIIP	Association internationale des industries des potages
AIP	*Association des industries du poisson de la CEE
ANHG	Association du négoce des huiles et graisses animales et végétales et dérivés de la CEE
AOAC	*Association des chimistes agricoles officiels de l'Amérique du Nord
ASTALEC	*Association des fabricants de laits de conserve des pays de la CEE
ASSILEC	Association des industries laitières de la Communauté européenne
ASSUC	Association des organisations professionnelles du commerce des sucres pour les pays de la CEE
ASRA	Association scandinave de la recherche agricole
AVI	-Association universelle d'aviculture scientifique
BEC	Bureau européen du café
BIAC	Bureau international des associations de consommateurs
BRA	-Association de recherche apicole
CBMC	*Communauté de travail des brasseurs du Marché commun
CCC	Comité du commerce des céréales de la CEE
CCI	Chambre de commerce internationale
CCPT	Comité du commerce de la pomme de terre des pays de la CEE
CEA	Confédération européenne de l'agriculture
CEB	-Comité européen de la brasserie
CECH	-Comité européen de la culture du houblon
CEBUS	Centre d'études et de documentation pour l'utilisation du sucre
CECLB	-Comité européen du contrôle laitier-beurrer
CEFS	Comité européen des fabricants de sucre
CEM	Comité européen du mouton
CEMAP	**Commission européenne des méthodes d'analyse des pesticides
CEP	Confédération européenne d'études phytosanitaires
CEI	-Comité européen du thé
CIBE	-Confédération internationale des betteraviers européens
CICG	Centre international du commerce de gros
CICV	Comité CEE des industries et du commerce des vins, vins aromatisés, vins mousseux, vins de liqueur
CIEMAAE	**Commission internationale pour l'étude des méthodes d'analyse des alcools éthyliques
CIJFL	*Commission de l'industrie des jus de fruits et de légumes de la CEE
CIPC	*Comité international permanent de la conserve
CITS	**Commission internationale technique de sucrerie
CLAM	**Comité permanent de liaison de l'agrumiculture méditerranéenne
CLAR	Comité de liaison des amidonneries de riz de la CEE
CLIAM	Comité de liaison des industries de l'amidonnerie de maïs de la CEE
CLITRAVI	Centre de liaison des industries transformatrices de viande de la CEE
COABISCO	Association d'industries de produits sucrés de la CEE
COBCCEE	Comité des organisations de la boucherie-charcuterie de la CEE
CODIGO	**Commission permanente du Codex alimentaire latino-américain
COFALEC	Comité des fabricants de levure de panification de la CEE
COPA	Comité des organisations professionnelles agricoles de la CEE
COPAFI	Section spécialisée des fruits et légumes du Comité des organisations professionnelles agricoles de la CEE
COPAL	Section spécialisée du lait et des produits laitiers du Comité des organisations professionnelles agricoles de la CEE

UECGP	*Union européenne du commerce de gros des pommes de terre
UECPL	Union européenne du commerce des produits laitiers et dérivés
UFE	Union des groupements professionnels de l'industrie de la féculerie de pommes de terre de la CEE
UICPA	*Union internationale de chimie pure et appliquée
UIFGV	Union internationale des fabricants et grossistes en vins, spiritueux, eaux-de-vie et liqueurs
UISN	-Union internationale des sciences de la nutrition
UNECOLAIT	Union européenne du commerce laitier
UNESDA	Union des associations de boissons gazeuses des pays de la CEE
UNICE	Commission des industries agricoles et alimentaires de l'Union des industries de la CEE
COPV	Comité des organisations professionnelles viticoles de la CEE
DSI	-Société internationale de laiterie
EUROMALT	Comité de travail des malteries de la CEE
FAIBP	Fédération des associations de l'industrie des bouillons et potages de la CEE
FEDIOL	Fédération de l'industrie et l'huilerie de la CEE
FEZ	**Fédération européenne de zootechnie
FIEM	Fédération internationale de l'enseignement ménager
FIJU	*Fédération internationale des producteurs de jus de fruits
FIL	**Fédération internationale de laiterie
FIO	Fédération internationale d'oléiculture
FIPA	-Fédération internationale des producteurs agricoles
IAMH	Association internationale du maïs hybride
IASC	*Association internationale des fabricants d'huile
IAVFIH	*Association vétérinaire internationale d'hygiène alimentaire
IBO	Organisation internationale d'apiculture
ICITI	*Institut centre-américain de recherche technique industrielle
ICUMSA	**Comité international pour l'uniformisation des méthodes d'analyse des sucres
IDACE	Association des industries des aliments diététiques de la CEE
IEPP	Exposition internationale de l'emballage et de la conserve
IFIWA	Association internationale des importateurs et grossistes en denrées alimentaires
IFMA	*Fédération internationale des associations de la margarine
IIRB	-Institut international de recherches betteravières
IMAGE	Association des industries margarinières des pays de la CEE
IOSA	-Incorporated Oil Seed Association
ISF	-Société internationale d'étude des matières grasses
ISHS	Société internationale d'horticulture
ISO	*Organisation internationale de normalisation
ISRVN	Société internationale d'étude de la nutrition et des substances vitales
LCFA	London Cattle Food Association
LCTA	*London Corn Trade Association
LIDIA	Liaison internationale des industries de l'alimentation
OCI	Organisation internationale du café
OECQ	-Organisation européenne pour le contrôle de la qualité
OEICGF	Organisation européenne des industries des confiseurs et conserves de fruits
OEICL	*Organisation européenne des industries des conserves de légumes
OICC	*Office international du cacao et du chocolat
SIAB	Secrétariat de l'industrie de l'amidon du blé de la CEE
UAFPA	Union des associations de fabricants de pâtes alimentaires de la CEE
UCGFL	Union du commerce de gros en fruits et légumes des Etats Membres de la CEE
UEA	Union européenne des alcools, eaux-de-vie et spiritueux
UECB	Union européenne des commerces de bétail: Commission du Marché Commun
UECGFL	Union européenne du commerce de gros en fruits et légumes
UEGGO	*Union européenne du commerce de gros des oeufs, produits d'oeufs et volailles

Tableau II

Renseignements par organisation

Organisation	Domaine d'intérêt	Normes déjà établies	Normes en préparation
FAO	Ensemble du domaine de l'alimentation (aspects nutritionnels et techniques)	Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers Qualités de riz Classement modèle des riz Méthodes d'inspection du riz Terminologie du riz <u>Avec l'OMS</u> Principes généraux régissant l'emploi des additifs alimentaires Méthodes d'essai toxicologique des additifs alimentaires Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires (agents antiseptiques et antioxygène) Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires (colorants alimentaires) Evaluation de la cancérogénicité des additifs alimentaires Evaluation de la toxicité de divers agents antiseptiques et antioxygène Principes régissant la sécurité du consommateur en ce qui concerne les résidus des pesticides Evaluation de la comestibilité des denrées alimentaires irradiées <u>Avec la FIL</u> Appellations applicables au lait et aux produits laitiers Composition du beurre Composition des graisses butyriques Composition de la poudre de lait Composition du lait concentré Composition du lait condensé sucré	Qualités de cacao Méthodes d'analyse du cacao Farine de poisson <u>Avec la CEE(NU)</u> Agrumes <u>Avec le CLAM</u> Composition des jus d'agrumes Méthodes d'analyse des jus d'agrumes <u>Avec la FIL</u> Composition du fromage Composition du fromage traité <u>Avec la FIL et l'ISO</u> Echantillonnage des produits laitiers Dosage des matières grasses du lait en poudre Dosage des matières grasses du fromage Dosage de l'acidité des graisses butyriques Détermination de l'indice de réfraction des graisses butyriques Détermination de l'indice d'iode des graisses butyriques
OMS	Ensemble du domaine de l'alimentation (aspects sanitaires)	<u>[voir sous FAO]</u>	<u>[voir sous FAO]</u>

CEE(NU)
(principale-
ment en colla-
boration avec
l'OCDE)

Denrées périssables
(normes de qualité,
conditionnement et
emballage)

Protocole de Genève sur la normalisation des fruits et légumes

Abricots
Artichauts
Carottes
Chicorée witloof
Choux-fleurs
Cerises
Epinards
Fraises
Haricots
Laitues et endives
Oignons
Pêches
Poires
Pois à écosser
Pommes
Pommes de terre primeurs
Prunes
Raisins de table [avec l'OIV]
Tomates

Interprétation de normes:

Poires
Pommes

Emballages: dimensions des bases

1) Carton:

Abricots	Oeufs
Agrumes	Melons
Artichauts	Pêches
Asperges	Poires
Cerises	Pommes
Chicorée witloof	Tomates
Concombre	Volailles

2) Bois:

Tous les types de fruits et de
légumes
Palettes

Airelles
Amandes douces, en coque et décortiquées
Asperges
Choux pommés
Concombres
Haricots blancs à écosser
Haricots divers
Haricots verts
Melons
Noisettes, en coque et décortiquées
Noix, en coque et décortiquées
Pastèques
Pommes de terre, vieilles et de semence
Pruneaux
Pulpe d'abricots
Pulpe de fruits

Interprétation de normes:

Abricots - Cerises - Chicorées -
Choux-fleurs - Fraises - Laitues -
Pêches - Prunes - Raisins de table -
Tomates

Marquage: couleur des étiquettes
Emballages: hauteurs

Avec l'IFJU

Jus de fruits

Avec l'IFJU et le CLAM

Jus d'agrumes

Avec l'IIF:

Produits surgelés:
Définitions et contrôle de la
qualité

[voir également sous FAQ]

Organisation	Domaine d'intérêt	Normes déjà établies	Normes en préparation
CE (Accord partiel)	Harmonisation des règlements de santé publique	Liste provisoire des agents conservateurs Liste provisoire des colorants Législation concernant l'usage des colorants dans les fruits Proportions de certains antibiotiques Résidus dans certains produits importants sur le marché international (céréales) Directives à l'intention des fabricants d'antiparasitaires désireux de mettre un nouveau produit sur le marché (méthodes d'analyse, toxicité et résidus, fiche modèle de renseignements) Fiches de renseignements sur 12 produits antiparasitaires Effets cancérigènes des substances ajoutées et des antiparasitaires	Acceptabilité des substances émulsifiantes Acceptabilité des condiments naturels et synthétiques Tolérances des résidus de 16 produits antiparasitaires Désignation des antiparasitaires Utilisation des antibiotiques et des hormones pour stimuler la croissance des animaux
CIIA/BIPCA	Aspects industriels de l'alimentation	Convention internationale sur la présentation des résultats de l'analyse des denrées alimentaires <u>Cycles d'études sur les substances ajoutées</u>	Teneur en eau des céréales Dosage du titre alcoolique <u>Etude systématique de la définition des produits alimentaires acceptables, et des méthodes de contrôle et d'analyse</u>
CIIA/CIEMAAE	Alcools éthyliques		Méthodes d'analyse
CIO	Huile d'olive	Qualités	Caractéristiques physiques et chimiques Méthodes d'analyse
CODEX	Ensemble du domaine de l'alimentation	Législation alimentaire générale Champignons comestibles Echantillonnage	Matières grasses Confitures Fruits et légumes en conserves Miel Aliments diététiques Substances ajoutées: agents de conservation colorants antibiotiques dans les aliments des animaux Terminologie

IIF	Entreposage et transports des denrées périssables	Conditions recommandées pour l'entreposage frigorifique des denrées périssables Recommandations pour le transport des denrées périssables en Europe <u>Avec l'OCDE:</u> Poisson surgelé	Recommandations pour la congélation rapide des denrées alimentaires <u>Avec l'OCDE:</u> Code de principes pour la préparation et la distribution des produits congelés
NMKL	Méthodes d'analyse	Dosage de l'acide borique Dosage de l'acide benzoïque Dosage de l'acide salicylique Méthodes chimiques de dépistage d'un mauvais lavage des tasses, plats et assiettes Méthodes bactériologiques de dépistage d'un mauvais lavage des ustensiles servant à la boisson ou à l'alimentation Dosage de l'azote par la méthode de Kjeldahl Méthode type de dosage des cendres dans les grains et la farine Dosage de l'acide formique Tests de réduction du lait Dosage gravimétrique des graisses dans le lait, la crème, le lait condensé et le lait en poudre Mesure de la quantité totale de solides, de cendres, d'ion-chlorure et d'acidité dans le lait, la crème, le lait condensé et le lait en poudre Mesure de la densité spécifique, du point de congélation et de l'indice de réfraction du lait et de la crème Dosage de l'eau dans les céréales et dans certains produits de mouture Dosage de l'humidité du pain Méthodes d'analyse chimique de la bière Dosage du phosphore dans les céréales Dosage de l'acide phytinique dans les céréales Dosage de l'acide sulfureux Dosage du fluor dans les composés calciques et dans les céréales additionnées de composés calciques Méthodes d'examen bactériologique du beurre	

NMKL (suite 2)

Dosage du calcium dans les céréales
 Dosage du fer dans les céréales
 Méthodes d'analyse chimique de la viande
 et des produits carnés
 Méthodes de recherche des streptocoques
 pathogènes hémolytiques dans le lait
 et les produits laitiers
 Dosage du fluor dans l'eau de boisson
 Méthode d'analyse pour le contrôle de
 la pasteurisation du lait, de la crème
 et du fromage blanc
 Comptage du nombre total des bactéries
 dans le lait, la crème et les glaces,
 par la méthode du comptage sur plaque
 Mesure analytique du poids total des
 solides dans la purée de tomates
 Mesure du poids égoutté des légumes et
 des fruits en conserve dont le liquide
 peut être immédiatement retiré
 Dosage du cuivre dans les aliments
 Isolation et identification des matières
 colorantes synthétiques solubles dans
 l'eau
 Isolation et identification des matières
 colorantes synthétiques solubles dans
 l'huile
 Identification des sucres par chromato-
 graphie
 Méthodes d'échantillonnage des céréales,
 des grains et des produits de mouture
 Dosage de l'arsenic dans les produits
 alimentaires et dans les substances
 ajoutées
 Préparation pour l'analyse des échantil-
 lons de céréales et produits de mouture
 Test de la fermentation pour le dépistage
 qualitatif non spécifique des agents de
 conservation dans les produits alimen-
 taires
 Mesure de l'acidité des graisses
 Dosage de l'iode dans les graisses
 Détermination de la teneur en matières
 grasses du lait par la méthode de Gerber
 Dosage de la teneur totale en halogènes
 organiques des boissons, jus de fruits
 et confitures
 Dosage du cyclamate

OCDE
(voir aussi
CEE (NU))

Fruits et légumes
Poisson
Produits congelés
Viande fraîche et
carcasses

Dosage des mono- et di-saccharides dans
les solutions aqueuses pures (selon
Potterat et Eschmann)
Numération des bactéries coliformes
dans les produits alimentaires
Mesure de la teneur en peroxyde des
graisses pures, du beurre et de la
margarine
Dosage du plomb dans les denrées
alimentaires

Emballages pour le poisson
Classification des carcasses:
Boeuf
Veau
Porc

Terminologie des fruits et légumes
Règlements sanitaires concernant le
commerce international du poisson
et ses dérivés

Avec le CIPC:

Poisson en conserves

Règlements sanitaires et administratifs
pour le commerce international du
bétail et de la viande
[voir aussi l'IIF]

OEPP

Pesticides

Dosage des résidus de pesticides sur les
cultures

OIV

Raisin et vins

Définition du vin et des vins spé-
ciaux
Définition des raisins de table
Pression des vins mousseux
Méthodes d'analyse du vin:
Acide succinique
Acide sorbique
Acide tartrique
Acidité totale
Acidité volatile
Alcalinité des cendres
Anhydride sulfureux
Cendres
Chlorures
Degré alcoolique
Densité relative
Diglucoside malvoside (malvine)
Extrait sec total
Fer
Masse volumique

Méthodes d'analyse supplémentaires
Bulletins internationaux d'analyses
Procédés et produits dont l'usage dans
la vinification est jugé permmissible
ou non
Limites maximales acceptables des divers
éléments contenus dans le-vin (limites
supplémentaires)
Additifs utilisés dans la viticulture ou
ajoutés au vin

Organisation	Domaine d'intérêt	Normes déjà établies	Normes en préparation
		Phosphates Potassium Saccharose Sucres réducteurs Sulfates Limites maximales acceptables des divers éléments contenus dans le vin: Plomb Sorbitol Fluor Bore Brome total Brome organique Acidité volatile	
UDE	Classification et emballage des produits pour l'exportation	Cacao Arachides Poivre	
PCSC	Fromages	Appellation d'origine, désignations et normes pour les principaux fromages européens	
ATCC	Céréales et leurs produits	Dosage de l'humidité Dosage des cendres Dosage des protéines Dosage de la "charge globale" Dosage du gluten humide Méthodes d'échantillonnage	Détermination du poids spécifique Dosage des vitamines Epreuve physique de la pâte Pouvoir diastatique du blé germé Méthodes spéciales d'analyse du blé "durum" Etat physique des grains Epreuves de cuisson Documentation et nomenclature
AIFC	Méthodes d'analyse en confiserie	Granulométrie des sucres raffinés Tendance du sucre raffiné à l'écumage pH du sucre inverti Tendance du glucose à l'écumage pH du glucose Acidité du glucose Point de solidification des graisses de confiserie Teneur en peroxyde des graisses de confiserie	[Autres travaux en cours]

AIP

Produits de poisson

AOAC

Méthodes d'analyse
portant sur l'ensemble
des denrées alimentaires

Indice de gélification de la pectine
Viscosité de la gomme adragante
Lévilose et sucre inverti dans les
produits de confiserie
Matières grasses dans les produits
de confiserie autre que le chocolat
et le cacao
Graisse butyrique dans les produits
de confiserie
Cendre dans les produits de confiserie
Teneur totale en azote des produits
de confiserie
Gomme arabique dans les produits de
confiserie
Huile minérale dans les produits de
confiserie
Echantillonnage du glucose ou du
sucre liquide
Echantillonnage des matières grasses
en barils

[A en outre adoptés des normes de l'AOAC
l'ISO, l'UICPA, etc.]

Produits d'origine marine conservés,
semi-conservés, congelés, fumés et
salés

Méthodes officielles d'analyse
de l'AOAC (9ème édition, 1960,
et modifications apportées aux
74ème (1960) et 75ème (1961)
réunions)

Titres des chapitres pertinents

4. Pesticides
7. Levures artificielles et pro-
duits chimiques utilisés en
boulangerie et pâtisserie
8. Boissons : boissons non alcoolli-
que et concentrés
9. Boissons : liqueurs distillées
10. Boissons : boissons à base de
malt, sirops et extraits et
produits pour brasserie

Organisation	Domaine d'intérêt	Normes déjà établies	Normes en préparation
		11. Boissons : vins 12. Fèves de cacao et dérivés 13. Produits alimentaires à base de céréales 14. Café et thé 15. Produits laitiers 16. Oeufs et dérivés 17. Enzymes 18. Poisson et autres produits de la mer 19. Extraits aromatiques 20. Fruits et dérivés 21. Gélatine, préparations et mélanges pour desserts 22. Céréales et produits d'alimentation animale 23. Viande et produits carnés 24. Métaux, autres éléments et résidus contenus dans les denrées alimentaires 25. Noix et dérivés 26. Huiles, graisses et cires 27. Agents conservateurs et édulcorants artificiels 28. Épices et autres condiments 29. Sucre et produits sucrés 30. Produits à base de légumes, traités 31. Eaux minérales et sel 33. Produits vétérinaires contenus dans les aliments du bétail 35. Colorants 36. Substances étrangères: Isolement 37. Méthodes microbiologiques 39. Eléments nutritifs ajoutés 40. Radioactivité	
ASFALEC	Lait en boîtes et en poudre		Définitions, dénominations et normes
CEMC	Bière		Harmonisation des règlements de brasserie
CEMAP	Pesticides		Méthodes d'analyse et d'évaluation
CIEMAAE /Voir sous CIIA/			

CIPC

/Rapports avec
l'IIF, l'UICPA,
et l'AOAC/
/Voir également
sous OCDE et
ISO TC/52/

Produits en conserve

Groupe I: Généralités

Echantillonnage
Préparation de l'échantillon
pour analyse
Dosage de l'azote
Dosage de l'anhydride sulfureux
Dosage de l'étain

Groupe II: Substances ajoutées et
résidus de pesticides
Dosages des agents conservateurs
chimiques

Groupe VII: Poisson et dérivés
Définition du thon
Définition du thon blanc

/Voir également sous OCDE/

Groupe IX: Fruits et légumes
Abricots en conserve
Tomates en conserve
Purée de tomates

Groupe X: Viande et produits carnés
Définition de la viande conservée
durable
Définition de la viande semi-conservée
Définition du poids net de la viande
en conserve
Marquage de la viande en conserve

Groupe I: Généralités

Mesure de l'acidité titrable
Dosage de la matière grasse brute
Dosage des chlorures
Dosage des sucres réducteurs

Groupe VII: Poisson et dérivés
Définition du maquereau
Mesure du poids net du poisson en
conserve
Marquage et étiquetage des boîtes pour
le poisson

Groupe IX: Fruits et légumes
Carottes en conserve
Haricots verts en conserve
Pois en conserve
Mesure du poids net égoutté des
légumes en conserve
Mesure du poids égoutté des fruits en
conserve
Mesure de la couleur de la pâte de
tomates
Mesure de la densité du sirop des
fruits en conserve
Convention internationale concernant la
production et le commerce des
tomates pelées, du jus de tomate et
des tomates en poudre

Groupe X: Viande et produits carnés
Définition de la viande en conserve
Définition de produit carné en conserve
Mesure du poids net de la viande en
conserve
Dosage de l'amidon dans les produits
en conserve à base de viande
Méthodes de contrôle des viandes en
conserve

Organisation	Domaine d'intérêt	Normes déjà établies	Normes en préparation
CITS [Voir ICUMSA]			
CLAM	Agrumes	Terminologie des agrumes	Classification des agrumes [voir également sous FAO]
CODIGO	Ensemble du domaine de l'alimentation	Code latino-américain des produits alimentaires	
FEZ	Aliments des animaux		Dosage de l'humidité Dosage des cendres Dosage des protéines Dosage des graisses Dosage de la cellulose Dosage de la lignine Dosage des matières minérales Unification de la législation en matières de production, de transport et de vente [en programme: dosage des vitamines, coccidiostatiques, antibiotiques, antioxydants]
FIL	Lait et produits laitiers	<u>Avec l'ISO</u> Echantillonnage Dosage des matières grasses du lait liquide Dosage des matières grasses du fromage Dosage des matières grasses dans la poudre du lait Dosage de l'extrait sec du fromage Dosage de l'acidité des graisses butyriques Détermination de l'indice de réfraction des graisses butyriques Détermination de l'indice d'iode des graisses butyriques Numération des colonies de micro-organismes dans le lait [voir également sous FAO]	Action bactéricide des antiseptiques laitiers Tests de suspension et de capacité Hygiène des accessoires de laiterie Bidons Entreposage Transport Additifs à certains produits laitiers <u>Avec l'ISO:</u> Dosage des matières grasses dans le lait écrémé Dosage des matières grasses dans la crème Dosage des matières grasses de l'huile butyrique Dosage des matières grasses du lait concentré et du lait condensé sucré Dosage des solides non gras du beurre Dosage de l'extrait sec du lait concentré et du lait condensé sucré Dosage de l'eau dans le beurre Dosage de l'eau dans l'huile butyrique

FIL (suite)

IASC

Graines oléagineuses et
huiles végétales

Echantillonnage du coprah

IAVFE

Viande

ICUMSA/CITS

Analyse des sucres

Dosage de l'humidité des sucres
raffinés
Dosage du sucre inverti dans les sucres
raffinés
Dosage de l'anhydride sulfureux dans
les sucres raffinés
Mesures de l'effet tampon réduit du
sucre raffiné
Dosage de la coloration des solutions
de sucre raffiné
Coloration au chauffage du sucre
raffiné
Dosage de l'humidité des sucres raffi-
nés de moindre qualité
Dosage de la coloration des solutions
de sucres de moindre qualité
Dosage des matières sèches dans le
sucre inverti
Dosage de l'anhydride sulfureux dans
le glucose
Dosage de la coloration des solutions
de glucose
Coloration du glucose au chauffage
Echantillonnage du sucre

Avec l'ISO (suite)

Dosage du sel dans le beurre
Dosage du sel dans le fromage
Dosage des protéines du lait

[Voir également sous FAO]

Echantillonnage et analyse

Inspection

Pesée, tarage et échantillonnage des sucres
Dosage des cendres dans les sucres
Sucres réducteurs
Charbon d'os et autres adsorbants
Saccharose dans les mélasses
(par méthodes chimiques)
Indice de réfraction des sucres
Plaques de quartz
Qualités de raffinage des sucres de bet-
teraves
Qualités de raffinage des sucres de canne
Spécifications et tolérance pour le sac-
charose pur et les réactifs
Aptitudes à la cristallisation des sirops
de sucre
Couleur, opacité et pouvoir réflecteur
des sirops de sucre
Saccharose dans tous les produits dérivés
du sucre (dosage par polarimétrie)
Matière sèche dans les dérivés des sucres
Mesures du pH
Constituants du sucre raffiné autres que
le sucrose, le sucre interverti, les
cendres, l'eau et les colorants
Matériel de laboratoire
Viscosité et tension superficielle des
sirops de sucre
Point 100°S de l'échelle saccharimétrique
et polarimétrie automatique
Polarisation du sucre brut
Raffinose, autres oligosaccharides et glu-
cosides
Saccharose dans les betteraves à sucre
Détérioration du sucre

Organisation	Domaine d'intérêt	Normes déjà établies	Normes en préparation
ICUMSA/CITS (suite)			Substances inorganiques non glucidiques Produits d'hydrolyse de l'amidon (tous les constituants et leurs propriétés) Substances organiques non glucidiques Dosage des sucres dans la canne à sucre Essais microbiologiques
IFJU	Jus de fruits	Définitions	Contrôle de qualité Conditionnement Méthodes statistiques Méthodes d'analyse [voir également sous CEE(NU)]
IFMA	Margarine		Définitions et normes
ISO TC/34	Produits agricoles pour l'alimentation	[voir également sous FIL]	TC/34: Terminologie de l'échantillonnage SC/2 : <u>Graines et fruits oléagineux</u> Echantillonnage Dosage de l'humidité Dosage de l'huile/[UICPA] Dosage des impuretés Dosage de l'acidité SC/3 : <u>Fruits et légumes</u> Terminologie Echantillonnage [travail à co- ordonner avec la CEE(NU)] Essais: fruits frais - zone tempérée produits de fruits - zone tempérée fruits frais et produits de fruits - zone tropicale fruits frais et produits de fruits - région médi- terrannée Dosage des matières insolubles dans l'eau Détermination de l'acidité totale Dosage des impuretés inorganiques Dosage de la vitamine C Entreposage et transport

Réipients métalliques
hermétiques

Spécifications générales
Capacité et diamètre intérieur des
boîtes métalliques rondes

- SC/4: Céréales et légumes secs
Echantillonnage
Essais de légumes secs
Dosage de l'eau dans les céréa-
les
Dosage des cendres dans les céréa-
les
Détermination du poids d'essai
des céréales
Détermination du poids spécifi-
que des céréales
- SC/5: Lait et produits laitiers /sur la
base du Code de Principes de la
FAO/
Terminologie
/voir également sous FAO et FIL/
- SC/6: Viande et produits carnés
Terminologie des animaux de bou-
cherie
Echantillonnage et essai des
viandes et produits carnés
Echantillonnage et essai des
graisses animales /avec UICPA/
- SC/7: Epices et condiments
Nomenclature
Echantillonnage et essai
Cardamome
Graine de céleri
Chili
Cannelle
Clous de girofle
Coriandre
Graine de cumin
Poudre de curry
Gingembre
Poudre de moutarde
Poivre
Piment rouge et paprika
Safran
- SC/8: Stimulants

Diamètre des boîtes métalliques
Boîtes rectangulaire et ovales

Organisation	Domaine d'intérêt	Normes déjà établies	Normes en préparation
ISO TC/81	Désignations communes d'antiparasitaires	3 listes de dénominations communes pour antiparasitaires	Autres listes de dénomination pour antiparasitaires
ISO TC/93	Amidon (y compris les dérivés et les sous-produits)		Dosage de l'amidon Teneur en eau de l'amidon Teneur en protéine de l'amidon Rhéologie de l'amidon Dosage de la matière sèche dans les produits de l'hydrolyse de l'amidon Equivalence en glucose (valeur D.E.) des produits de l'hydrolyse de l'amidon Couleur, décoloration et opacité des sirops de glucose Aptitude à la cuisson (essai de bonbons) des sirops de glucose Terminologie Méthodes d'échantillonnage
LCTA	Céréales et légumes secs	Normes de qualité	
OEIGL	Conserves de légumes		Conserves de pois Conserves de haricots Conserves d'asperges Conserves de champignons
OICC	Cacao et chocolat	Définition des dérivés du cacao <u>Méthodes d'analyse</u> Dosage de l'humidité Dosage des cendres Dosage de l'alcalinité des cendres Dosage des graisses Dosage des sucres Dosage du saccharose Dosage du lactose Dosage du saccharose et du lactose Détermination du point de fusion Echantillonnage	<u>Méthodes d'analyse</u>
UECGOV	Oeufs et volailles	Oeufs de poule en coquille: qualités marquage emballage désignation	Volailles de table Produits à base d'oeufs

UECGP

Pommes de terre

Règles et usages du commerce inter-
européen des pommes de terre

Normes de qualité

UICPA

Méthodes d'analyse

Dosage du cuivre dans les aliments
Essai des huiles contenant de la
vitamine A
Pouvoir vitaminique A du beta-carotène
Epreuve biovitaminique des huiles et
concentrés
Méthodes normalisées d'analyse des
huiles et graisses (révision en
cours)

Dosage du plomb dans les aliments
Dosage du mercure dans les aliments
Méthode d'analyse des additifs aux
produits alimentaires
Dosage des huiles de fusel dans les
produits fermentés
Caractères de la levure sèche en tant
qu'aliments
Méthodes d'analyse pour le dosage des
substances toxiques dans l'air
(fumigation des produits alimentaires)

[voir également ISO TC/34]

Tableau IIIGroupe I: GénéralitésA) Normes de qualité, de composition et de classification

CIIA	Etude systématique de la définition des produits alimentaires acceptables
CODIGO	*Code latino-américain des produits alimentaires

B) Echantillonnage

CODEX	*Echantillonnage
CIPC	Echantillonnage des aliments en conserve

C) Méthodes d'analyse et d'essais

CIPC	Préparation des échantillons des aliments en conserve pour analyse
CIIA/BIPCA	*Convention internationale sur la présentation des résultats d'analyse des denrées alimentaires
CIIA/UITCA	*Etude systématique des méthodes de contrôle et d'analyse
NMKL	*Dosage de l'acide borique
NMKL	*Dosage de l'acide benzoïque
NMKL	*Dosage de l'acide salicylique
NMKL	*Dosage de l'acide formique
NMKL	*Dosage de l'acide sulfureux
NMKL	*Dosage du cyclamate
NMKL	*Dosage du cuivre dans les aliments
NMKL	*Dosage de l'arsenic dans les produits alimentaires et dans les substances ajoutées
NMKL	*Dosage de l'azote par la méthode de Kjeldahl
NMKL	*Méthodes chimiques de dépistage d'un mauvais lavage des tasses, plats et assiettes
NMKL	*Méthodes bactériologiques de dépistage d'un mauvais lavage des ustensiles servant à la boisson ou à l'alimentation
NMKL	*Numération des bactéries coliformes dans les produits alimentaires
NMKL	*Dosage du plomb dans les denrées alimentaires
CIPC	*Dosage de l'azote dans les produits en conserve
CIPC	*Dosage de l'anhydride sulfureux dans les produits en conserve
CIPC	*Dosage de l'étain dans les produits en conserve
CIPC	Mesure de l'acidité titrable dans les produits en conserve
CIPC	Dosage de la matière grasse brute dans les produits en conserve
CIPC	Dosage des chlorures dans les produits en conserve
CIPC	Dosage des sucres réducteurs dans les produits en conserve
AOAC	*Méthodes officielles (9ème Edition, 1960)
	Chap. 17 Enzymes
	Chap. 24 Métaux, autres éléments et résidus contenus dans les denrées alimentaires
	Chap. 36 Substances étrangères: isolement
	Chap. 37 Méthodes microbiologiques
	Chap. 39 Eléments nutritifs ajoutés
	Chap. 40 Radioactivité

D) Conditionnement, emmagasinage et transport

ISO TC/52	*Récipients métalliques hermétiques - Spécifications générales
ISO TC/52	*Capacité et diamètre intérieur des boîtes métalliques rondes
ISO TC/52	Diamètre des boîtes métalliques
CEE(NU)/OCDE	*Palettes

E) Terminologie

CODEX	Terminologie de l'ensemble du domaine alimentaire
ISO TC/34	Terminologie de l'échantillonnage

F) Divers

CODEX	*Législation alimentaire générale
-------	-----------------------------------

Groupe II: Substances ajoutées et pesticides

A) Normes de qualité, de composition et de classification - Usage

FAO/OMS	*Principes généraux régissant l'emploi des additifs alimentaires
FAO/OMS	*Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires (agents antiseptiques et antioxygène)
FAO/OMS	*Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires (colorants alimentaires)
FIL	Additifs à certains produits laitiers
CE (accord partiel)	*Liste provisoire des colorants alimentaires
CODEX	Colorants alimentaires
CE (accord partiel)	*Législation concernant l'usage des colorants dans les fruits
CE (accord partiel)	*Liste provisoire des agents de conservation
CODEX	Agents de conservation
CE (accord partiel)	*Proportions de certains antibiotiques
CODEX	Antibiotiques dans les aliments des animaux
CE (accord partiel)	Utilisation des antibiotiques et des hormones pour stimuler la croissance des animaux
CE (accord partiel)	Acceptabilité des substances émulsifiantes
CE (accord partiel)	Acceptabilité des condiments naturels et synthétiques
CE (accord partiel)	*Fiches de renseignements sur 12 produits antiparasitaires
CE (accord partiel)	*Résidus dans certains produits importants sur le marché international (céréales)
CE (accord partiel)	Tolérances des résidus de 16 antiparasitaires
OIV	Additifs utilisés dans la viticulture ou ajoutés au vin

B) Echantillonnage

C) Méthodes d'analyse et d'essais

UICPA	Méthodes d'analyse des additifs aux produits alimentaires
NMCL	*Isolation et identification des matières colorantes synthétiques solubles dans l'eau
NMCL	*Isolation et identification des matières colorantes synthétiques solubles dans l'huile
UICPA	*Pouvoir vitaminique A du beta-carotène
UICPA	Dosage des substances toxiques dans l'air /fumigation des produits alimentaires/
NMCL	*Test de la fermentation pour le dépistage qualitatif non spécifique des agents de conservation dans les produits alimentaires
CIPC	*Dosage des agents conservateurs chimiques dans les produits en conserve
AOAC	*Méthodes officielles (9ème Edition, 1960)
	Chap. 4 Pesticides
	Chap. 24 Métaux, autres éléments et résidus contenus dans les denrées alimentaires
	Chap. 27 Agents conservateurs et édulcorants artificiels
	Chap. 33 Produits vétérinaires contenus dans les aliments du bétail
	Chap. 35 Colorants
FAO/OMS	*Méthodes d'essai toxicologique des additifs alimentaires

D) Conditionnement, emmagasinage et transport

CE (accord partiel)	Désignation des antiparasitaires
---------------------	----------------------------------

E) Terminologie

ISO TC/81	*Désignations communes des antiparasitaires /autres travaux en cours/
-----------	---

Groupe II: Substances ajoutées et pesticides (suite)F) Divers

CIIA/UICPA	*Cycles d'études
CE (accord partiel)	*Directives à l'intention des fabricants d'antiparasitaires désireux de mettre un nouveau produit sur le marché (méthodes d'analyse, toxicité et résidus; fiche modèle de renseignements)
CE (accord partiel)	*Effets cancérogènes des substances ajoutées et des antiparasitaires.
FAO/OMS	*Evaluation de la cancérogénicité des additifs alimentaires
FAO/OMS	*Evaluation de la toxicité de divers agents antiseptiques et antioxygène
FAO/OMS	*Principes régissant la sécurité du consommateur en ce qui concerne les résidus des pesticides
FAO/OMS	*Evaluation de la comestibilité des denrées alimentaires irradiées

Groupe III: BoissonsA) Normes de qualité, de composition et de classification1) Non alcooliques

CEE(NU)/IFJU	Jus de fruits
CIJFL	Jus de fruits
IFJU	*Définitions des jus de fruits
IFJU	Contrôle de qualité des jus de fruits
CEE(NU)/IFJU/CLAM	Jus d'agrumes
FAO/CLAM	Composition des jus d'agrumes
CEE(NU)/OCDE	Pulpe d'abricots

2) Alcooliques

OIV	*Définition du vin et des vins spéciaux
OIV	*Pression des vins mousseux
OIV	Procédés et produits dont l'usage dans la vinification est jugé permmissible ou non
OIV	*Limites maximales acceptables des divers éléments contenus dans le vin
	Bore
	Fluor
	Plom
	Brome organique
	[Autres limites maximales en préparation]
	Sorbitol
	Brome total
	Acidité volatile

B) EchantillonnageC) Méthodes d'analyse et d'essais

IFJU	Jus de fruits
FAO/CLAM	Jus d'agrumes
OIV	*Dosage de l'acide succinique dans le vin
OIV	*Dosage de l'acide sorbique dans le vin
OIV	*Dosage de l'acide tartrique dans le vin
OIV	*Mesure de l'acidité totale du vin
OIV	*Mesure de l'acidité volatile du vin
OIV	*Mesure de l'alcalinité des cendres dans le vin
OIV	*Dosage de l'anhydride sulfureux dans le vin
OIV	*Dosage des cendres dans le vin
OIV	*Dosage des chlorures dans le vin
OIV	*Mesure du degré alcoolique du vin

Groupe III: Boissons (suite)C) Méthodes d'analyse et d'essais (suite)

OIV	Mesure de la densité relative du vin
OIV	*Dosage du diglucoside malvoside (malvine) dans le vin
OIV	*Dosage de l'extrait sec total dans le vin
OIV	*Dosage du fer dans le vin
OIV	*Mesure de la masse volumique du vin
OIV	*Dosage des phosphates dans le vin
OIV	*Dosage du potassium dans le vin
OIV	*Dosage du saccharose dans le vin
OIV	*Dosage des sucres réducteurs dans le vin
OIV	*Dosage des sulfates dans le vin
OIV	<u>/D'autres méthodes d'analyse du vin sont en préparation/</u>
OIV	*Bulletins internationaux d'analyse du vin
AOAC	*Méthodes officielles (9ème Edition, 1960)
	Chap. 8 Boissons: Boissons non alcooliques et concentrés
	Chap. 9 Boissons: Liqueurs distillées
	Chap.10 Boissons: Boissons maltées, sirops et extraits et produits de brasserie
	Chap.11 Boissons: Vins
	Chap.31 Eaux minérales et sel
NMCL	*Méthodes d'analyse chimique de la bière
CIIA/UICPA	Dosage du titre alcoolique
UICPA	Dosage des huiles de fusel dans les produits fermentés
NMCL	*Dosage du fluor dans l'eau de boisson
NMCL	*Dosage de la teneur totale en halogènes organiques des boissons et jus de fruits
CIIA/CIEMAEE	Alcools éthyliques

D) Conditionnement, emmagasinage et transport

IFJU	Conditionnement des jus de fruits
------	-----------------------------------

E) TerminologieF) Divers

IFJU	Jus de fruits - Méthodes statistiques
CEMC	Harmonisation des règlements de brasserie

Groupe IV: Edulcorants et épaississantsA) Normes de qualité, de composition et de classification

CODEX	Miel
-------	------

B) Echantillonnage

ICUMSA	*Sucre
AIFC	*Glucose ou sucre liquide
ISO TC/93	Amidon
ICUMSA	Pesée, tarage et échantillonnage des sucres

Groupe IV: Edulcorants et épaississants (suite)C) Méthodes d'analyse et d'essais

NMCL	*Identification des sucres par chromatographie
NMCL	*Dosage des mono- et di-saccharides dans les solutions aqueuses pures (selon Potterat et Eschmann)
ICUMSA	*Dosage de l'humidité des sucres raffinés
ICUMSA	*Dosage de sucre inverti dans les sucres raffinés
ICUMSA	*Dosage de l'anhydride sulfureux dans les sucres raffinés
ICUMSA	*Mesure de l'effet tampon réduit du sucre raffiné
ICUMSA	*Coloration au chauffage du sucre raffiné
AIFC	*Granulométrie des sucres raffinés
AIFC	*Tendance du sucre raffiné à l'écumage
ICUMSA	*Dosage de l'humidité des sucres de moindre qualité
ICUMSA	*Dosage de la coloration des solutions de sucres de moindre qualité
AIFC	*pH du sucre inverti
ICUMSA	*Dosage des matières sèches dans le sucre inverti
ICUMSA	*Dosage de l'anhydride sulfureux dans le glucose
ICUMSA	*Coloration du glucose au chauffage
ICUMSA	*Dosage de la coloration des solutions de glucose
AIFC	*Tendance du glucose à l'écumage
AIFC	*pH du glucose
AIFC	*Acidité du glucose
AIFC	*Point de solidification des graisses de confiserie
AIFC	*Teneur en peroxyde des graisses de confiserie
AIFC	*Indice de gélification de la pectine
AIFC	*Viscosité de la gomme adragante
AIFC	*Lévilose et sucre dans les produits de confiserie
AIFC	*Matières grasses dans les produits de confiserie autres que le cacao et le chocolat
AIFC	*Graisse butyrique dans les produits de confiserie
AIFC	*Cendre dans les produits de confiserie
AIFC	*Teneur totale en azote des produits de confiserie
AIFC	*Gomme arabique dans les produits de confiserie
AIFC	*Huile minérale dans les produits de confiserie
AOAC	*Méthodes officielles (9 ^{ème} Edition, 1960)
	Chap. 21 Gélatine, préparations et mélanges pour desserts
	Chap. 27 Agents conservateurs et édulcorants artificiels
	Chap. 29 Sucres et produits sucrés
ICUMSA	Dosage des cendres dans les sucres
ICUMSA	Sucres réducteurs
ICUMSA	Charbon d'os et autres adsorbants
ICUMSA	Saccharose dans les mélasses (par méthodes chimiques)
ICUMSA	Indice de réfraction des sucres
ICUMSA	Plaques de quartz
ICUMSA	Qualités de raffinage des sucres de betteraves
ICUMSA	Qualités de raffinage des sucres de canne
ICUMSA	Spécifications et tolérance pour le saccharose pur et les réactifs
ICUMSA	Aptitude à la cristallisation des sirops de sucre
ICUMSA	Couleur, opacité et pouvoir réflecteur des sirops de sucre
ICUMSA	Saccharose dans tous les dérivés des sucres (dosage par polarimétrie)
ICUMSA	Matière sèche dans les dérivés des sucres
ICUMSA	Mesure du pH
ICUMSA	Constituants du sucre raffiné autres que le sucrose, le sucre interverti, les cendres, l'eau et les colorants
ICUMSA	Matériel de laboratoire
ICUMSA	Viscosité et tension superficielle des sirops de sucre
ICUMSA	Point 100°S de l'échelle saccharimétrique et polarimétrie automatique
ICUMSA	Polarisation du sucre brut
ICUMSA	Raffinose, autres oligosaccharides et glucosides
ICUMSA	Saccharose dans les betteraves à sucre
ICUMSA	Détérioration du sucre
ICUMSA	Substances inorganiques non glucidiques
ICUMSA	Produits d'hydrolyse de l'amidon (tous les constituants et leurs propriétés)

Groupe IV: Edulcorants et épaississants (suite)C) Méthodes d'analyse et d'essais (suite)

ICUMSA	Substances organiques non glucidiques
ICUMSA	Dosage de sucres dans la canne à sucre
ICUMSA	Essais microbiologiques
ISO TC/93	Dosage de l'amidon
ISO TC/93	Teneur en eau de l'amidon
ISO TC/93	Teneur en protéine de l'amidon
ISO TC/93	Rhéologie de l'amidon
ISO TC/93	Dosage de la matière sèche dans les produits de l'hydrolyse de l'amidon
ISO TC/93	Equivalence en glucose (valeur D.E.) des produits de l'hydrolyse de l'amidon
ISO TC/93	Couleur, décoloration et opacité des sirops de glucose
ISO TC/93	Aptitude à la cuisson (essai de bonbons) des sirops de glucose

D) Conditionnement, emmagasinage et transportE) Terminologie

ISO TC/93	Amidon
-----------	--------

F) DiversGroupe V: Céréales et légumineusesA) Normes de qualité, de composition et de classification

LOTA	*Normes de qualité des céréales et des légumineuses
AICC	Documentation et nomenclature - Céréales
FAO	*Qualités de riz
FAO	*Classement modèle des riz
FAO	*Méthodes d'inspection du riz

B) Echantillonnage

NMKL	*Echantillonnage des céréales, des grains et des produits de mouture
AICC	*Echantillonnage des céréales
ISO TC/34 SC/4	Echantillonnage des céréales et des légumineuses

C) Méthodes d'analyse et d'essais

NMKL	*Dosage de l'eau dans les céréales et dans certains produits de mouture
AICC	*Dosage de l'humidité dans les céréales
CIITA/UCIPA	Teneur en eau des céréales
ISO TC/34 SC/4	Dosage de l'eau dans les céréales
NMKL	*Dosage de l'humidité du pain
NMKL	*Dosage des cendres dans les grains et la farine
AICC	*Dosage des cendres dans les céréales
ISO TC/34 SC/4	Dosage des cendres dans les céréales
AICC	*Dosage des protéines dans les céréales
AICC	*Dosage de la charge globale dans les céréales
AICC	*Dosage du gluten humide

Groupe V: Céréales et légumineuses (suite)

C) Méthodes d'analyse et d'essais (suite)

AICC	Détermination du poids spécifique
ISO TC/34 SC/4	Détermination du poids spécifique
ISO TC/34 SC/4	Détermination du poids d'essai des céréales
AICC	Dosage des vitamines
NMKL	*Dosage du calcium dans les céréales
NMKL	*Dosage du fluor dans les composés calciques et dans les céréales additionnées de composés calciques
NMKL	*Dosage du fer dans les céréales
NMKL	*Dosage du phosphore dans les céréales
NMKL	*Dosage de l'acide phytinique dans les céréales
NMKL	*Préparation pour l'analyse des échantillons de céréales et produits de mouture
ICC	Blé "durum" - Méthodes spéciales
ICC	Etat physique des grains
ICC	Pouvoir diastatique du blé germé
ICC	Epreuve physique de la pâte
ICC	Epreuves de cuisson
ISO TC/34 SC/4	Essais des légumineuses
AOAC	*Méthodes officielles (9ème Edition, 1960)
	Chap. 13 Produits alimentaires à base de céréales
	Chap. 17 Enzymes
	Chap. 22 Céréales et produits d'alimentation animale

D) Conditionnement, emmagasinage et transport

E) Terminologie

FAO

*Riz

F) Divers

Groupe VI: Matières grassesA) Normes de qualité, de composition et de classification

CODEX	Matières grasses
CIO	*Qualités d'huile d'olive
CIO	Caractéristique physiques de l'huile d'olive
CIO	Caractéristique chimiques de l'huile d'olive
IFMA	Margarine

B) Echantillonnage

AIFC	*Matières grasses en barils
ISO TC/34 SC/6/UICPA	Graisses animales
IASC	Huile végétale

C) Méthodes d'analyse et d'essais

CIO	Huile d'olive
UICPA	*Méthodes normalisées d'analyse des huiles et graisses /en cours de revision /
IASC	Huiles végétales
ISO TC/34 SC/6	Essai des huiles animales
NMKL	*Mesure de la teneur en peroxyde des graisses pures, du beurre et de la margarine
NMKL	*Mesure de l'acidité des graisses
NMKL	*Dosage de l'iode dans les graisses
UICPA	*Essai des huiles contenant de la vitamine A
UICPA	*Epreuve biovitaminique des huiles et concentrés
AIFC	*Point de solidification des graisses de confiserie
AIFC	*Teneur en peroxyde des graisses de confiserie
AOAC	*Méthodes officielles (9ème Edition, 1960) Chap. 26 Huiles, graisses et cires

D) Conditionnement, emmagasinage et transportE) Terminologie

IFMA	Margarine
------	-----------

F) DiversGroupe VII: Poisson et dérivésA) Normes de qualité, de composition et de classification

IIF/OCDE	*Poisson surgelé
OCDE/CIPC	*Conserves de poisson
FAO	Farine de poisson
AIP	Produits d'origine marine conservés, semi-conservés, congelés, fumés et salés
CIPC	Définition du thon et du thon blanc
CIPC	Définition du maquereau

B) Echantillonnage

Groupe VII: Poisson et dérivés (suite)

C) Méthodes d'analyse et d'essai

AOAC	*Méthodes officielles (9ème Edition, 1960)
	Chap. 18 Poisson et autres produits d'origine marine
CIPC	Mesure du poids net du poisson en conserve

D) Conditionnement, emmagasinage et transport

OCDE	*Emballage pour le poisson
CIPC	Marquage et étiquetage des boîtes pour le poisson

E) Terminologie

F) Divers

OCDE	*Règlements sanitaires pour le commerce international
------	---

Groupe VIII: Produits congelés et réfrigération

A) Normes de qualité, de composition et de classification

IIF/OCDE	Code de principes pour la préparation et la distribution
CEE(NU)/OCDE/IIF	Définitions et contrôle de qualité
CEE(NU)	Produits surgelés
IIF	Recommandations pour la congélation rapide des denrées alimentaires

B) Echantillonnage

C) Méthodes d'analyse et d'essais

D) Conditionnement, emmagasinage et transport

IIF	*Conditions recommandées pour l'entreposage frigorifique des denrées périssables
IIF	*Recommandations pour le transport des denrées périssables en Europe

E) Terminologie

F) Divers

Groupe IX: Fruits et légumesA) Normes de qualité, de composition et de classification par qualité1) Fruits et légumes frais

CEE(NU)/OCDE	*Pommes
CEE(NU)/OCDE	*Abricots
CEE(NU)/OCDE	*Artichauts
CEE(NU)/OCDE	Asperges
CEE(NU)/OCDE	*Haricots
CEE(NU)/OCDE	Haricots blancs à cosser
CEE(NU)/OCDE	Haricots divers
CEE(NU)/OCDE	Airelles
CEE(NU)/OCDE	Choux pommés
CEE(NU)/OCDE	*Carottes
CEE(NU)/OCDE	*Choux-fleurs
CEE(NU)/OCDE	*Cerises
FAO/CEE(NU)/OCDE	Agrumes
CLAM	Classification des agrumes
CEE(NU)/OCDE	Concombres
CODEX	*Champignons comestibles
CEE(NU)/OCDE	Noisettes avec ou sans coque
CEE(NU)/OCDE	*Laitues et endives
CEE(NU)/OCDE	Melons
CEE(NU)/OCDE	*Oignons
CEE(NU)/OCDE	*Pêches
CEE(NU)/OCDE	*Poires
CEE(NU)/OCDE	*Pois à cosser
CEE(NU)/OCDE	*Prunes
UECGP	Pommes de terre
CEE(NU)/OCDE	*Pommes de terre primeurs
CEE(NU)/OCDE	Pommes de terre vieilles et de semence
CEE(NU)/OCDE	Pruneaux
CEE(NU)/OCDE	Epinards
CEE(NU)/OCDE	*Fraises
CEE(NU)/OCDE	Haricots verts
CEE(NU)/OCDE	Amandes douces avec ou sans coque
CEE/OIV/OCDE	*Raisin de table
OIV(NU)	*Définition des raisins de table
CEE(NU)/OCDE	*Tomates
CEE(NU)/OCDE	Noix, avec ou sans coque
CEE(NU)/OCDE	Pastèques
CEE(NU)/OCDE	*Chicorée witloof

2) Produits

CODEX	Confitures
CODEX	Conserves de fruits et de légumes
OEICL	Asperges en conserve
OEICL	Haricots en conserve
OEICL	Champignons en conserve
OEICL	Pois en conserve
CEE(NU)/OCDE	Pulpe d'abricots
CEE(NU)/OCDE	Pulpe de fruits
CIPC	*Abricots en conserve
CIPC	*Pois en conserve
CIPC	*Tomates en conserve
CIPC	*Purée de tomates
CIPC	Carottes en conserve
CIPC	Haricots verts en conserve

Groupe IX: Fruits et légumes (suite)B) Echantillonnage

ISO TC/34 SC/3/CEE(NU) Echantillonnage des fruits et des légumes

C) Méthodes d'analyse et d'essais

NMKL *Mesure du poids égoutté des conserves
 ISO TC/34 SC/3 Dosage des matières insolubles dans l'eau
 ISO TC/34 SC/3 Détermination de l'acidité totale
 ISO TC/34 SC/3 Dosage des impuretés inorganiques
 ISO TC/34 SC/3 Dosage de la vitamine C
 NMKL *Dosage en poids du total des solides dans la purée de tomates
 NMKL *Dosage de la teneur totale en halogènes organiques des confitures
 ISO TC/34 SC/3 Essai des fruits frais de la zone tempérée
 ISO TC/34 SC/3 Essai des produits de fruits de la zone tempérée
 ISO TC/34 SC/3 Essai de fruits et produits de fruits de la zone tropicale
 ISO TC/34 SC/3 Essai de fruits et produits de fruits de la région méditerranéenne
 AIFC *Indice de gélification de la pectine
 AIFC *Viscosité de la gomme adragante
 CIPC Mesure du poids net égoutté des légumes en conserve
 CIPC Mesure du poids égoutté des fruits en conserve
 CIPC Mesure de la couleur de la pâte de tomates
 CIPC Mesure de la densité du sirop des fruits en conserve
 AOAC *Méthodes officielles (9ème Edition, 1960)
 Chap. 20 Fruits et dérivés
 Chap. 25 Noix et dérivés
 Chap. 30 Produits à base de légumes, traités

D) Conditionnement, emmagasinage et transport

CEE(NU)/OCDE *Emballages: dimensions des bases
 1) Carton:
 Pommes Cerises Pêches
 Abricots Agrumes Poires
 Artichauts Concombres Tomates
 Asperges Melons Chicorée witloof
 2) Bois:
 Tous les types de fruits et de légumes
 CEE(NU) Emballages - Hauteurs
 CEE(NU) Marquage: couleur des étiquettes
 ISO TC/34 SC/3 Entreposage et transport

E) Terminologie

OCDE *Terminologie
 ISO TC/34 SC/3 Terminologie
 CLAM *Terminologie des agrumes

F) Divers

CEE(NU)/OCDE *Protocole de Genève sur la normalisation des fruits et légumes
 CEE(NU)/OCDE Interprétation des normes:
 Abricots Fraises *Pommes
 Cerises Laitues Prunes
 Choux-fleurs Pêches Raisins de table
 Chicorées witloof *Poires Tomates
 UECGP *Règles et usages du commerce intra-européen des pommes de terre
 CIPC Convention internationale concernant la production et le commerce
 des tomates pelées, du jus de tomate et des tomates en poudre

Groupe X: Viande et produits carnésA) Normes de qualité, de composition et de classification

OCDE	<u>*Classification des carcasses:</u>
	Boeuf
	Veau
	Porc
UECGO	*Qualités des oeufs de poule
UECGO	Volailles de table
CIPC	*Définition de la viande conservée durable
CIPC	*Définition de la viande semi-conservée
CIPC	Définition de la viande en conserve
CIPC	Définition de produit carné en conserve

B) Echantillonnage

ISO TC/34 SC/6	Echantillonnage
----------------	-----------------

C) Méthodes d'analyse et d'essais

NMKL	*Analyse chimique
ISO TC/34 SC/6	Essais
IAFVH	Inspection des viandes
AOAC	*Méthodes officielles (9ème Edition, 1960)
	Chap. 16 Oeufs et produits dérivés
	Chap. 23 Viande et produits carnés
CIPC	*Définition du poids net de la viande en conserve
CIPC	Détermination du poids net de la viande en conserve
CIPC	Dosage de l'amidon dans les produits en conserve à base de viande

D) Conditionnement, emmagasinage et transport

CEE(NU)	*Emballages - Dimensions des bases:
	<u>Carton:</u>
	Oeufs
	Volailles
UECGO	*Emballage des oeufs de poule
UECGO	*Marquage des oeufs de poule
UECGO	*Désignation des oeufs de poule
CIPC	*Marquage de la viande en conserve

E) Terminologie

ISO TC/34 SC/6	Terminologie des animaux de boucherie
----------------	---------------------------------------

F) Divers

OCDE	Règlements sanitaires et administratifs pour le commerce international du bétail et de la viande
CIPC	Méthodes de contrôle des viandes en conserve

Groupe XI: Lait et produits laitiersA) Normes de qualité, de composition et de classification

FAO/FIL	*Appellations
FAO/FIL	*Composition du beurre
FAO/FIL	*Composition des graisses butyriques
FAO/FIL	*Composition de la poudre de lait
FAO/FIL	*Composition du lait concentré
FAO/FIL	*Composition du lait condensé sucré
FAO/FIL	Composition du fromage
FAO/FIL	Composition du fromage traité
PCSC	*Appellations d'origine, désignations et normes pour les principaux fromages européens
ASFALEL	Définitions, dénominations et normes pour le lait en boîtes et en poudre

B) Echantillonnage

FAO/FIL/ISO TC/34 SC/5	Echantillonnage
------------------------	-----------------

C) Méthodes d'analyse et d'essais

NMKL	*Dosage gravimétrique des graisses dans le lait, la crème, le lait condensé et le lait en poudre
FIL/ISO TC/34 SC/5	*Dosage des matières grasses du lait liquide
NMKL	*Détermination de la teneur en matière grasses du lait par la méthode de Gerber
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage des matières grasses dans le lait écrémé
FAO/FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage des matières grasses dans la poudre de lait
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage des matières grasses du lait concentré et du lait condensé sucré
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage des matières grasses dans la crème
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage des matières grasses de l'huile butyrique
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage des matières grasses du fromage
NMKL	*Mesure de la quantité totale de solides, de cendres, d'ion-chlorure et d'acidité dans le lait, la crème, le lait condensé et le lait en poudre
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage de l'extrait sec du lait concentré et du lait condensé sucré
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage des solides non gras du beurre
FIL/ISO TC/34 SC/5	*Dosage de l'extrait sec du fromage
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage du sel dans le beurre
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage du sel dans le fromage
FAO/FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage de l'acidité des graisses butyriques
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage de l'eau dans le beurre
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage de l'eau dans l'huile butyrique
FIL/ISO TC/34 SC/5	Dosage des protéines du lait
NMKL	*Détermination de la densité spécifique, du point de congélation et de l'indice de réfraction du lait et de la crème
FAO/FIL/ISO TC/34 SC/5	Détermination de l'indice de réfraction des graisses butyriques
FAO/FIL/ISO TC/34 SC/5	Détermination de l'indice d'iode des graisses butyriques
NMKL	*Mesure de la teneur en peroxyde des graisses pures, du beurre et de la margarine
NMKL	*Comptage du nombre total des bactéries dans le lait, la crème et les glaces par la méthode du comptage sur plaque
NMKL	*Tests de réduction du lait
FIL/ISO TC/34 SC/5	*Numération des colonies de microorganismes dans le lait
NMKL	*Examen bactériologique du beurre
NMKL	*Recherche des streptocoques pathogènes hémolytiques dans le lait et les produits laitiers
NMKL	*Contrôle de la pasteurisation du lait, de la crème et des fromages blancs
AOAC	*Méthodes officielles (9ème Edition, 1960) Chap. 15 Produits laitiers

Groupe XI: Lait et produits laitiers (suite)D) Conditionnement, emmagasinage et transport

FIL	Bidons de lait
FIL	Entreposage
FIL	Transport

E) Terminologie

ISO TC/34 SC/5	Terminologie
----------------	--------------

F) Divers

FAO	*Code de principes concernant le lait et les produits laitiers
FIL	Action bactéricide des antiseptiques laitiers
FIL	Hygiène des accessoires de laiterie

Groupe XII: Graines et fruits oléagineux, y compris les aliments des animauxA) Normes de qualité, de composition et de classification

UDE	*Arachides
OMS/CODEX	Antibiotiques dans les produits pour l'alimentation des animaux

B) Echantillonnage

ISO TC/34 SC/2	Graines et fruits oléagineux
IASC	Graines oléagineuses
IASC	*Coprah

C) Méthodes d'analyse et d'essais

IASC	Graines oléagineuses
ISO TC/34 SC/2	Dosage de l'eau
ISO TC/34 SC/2/10 PAC	Dosage de l'huile
ISO TC/34 SC/2	Dosage des impuretés
ISO TC/34 SC/2	Dosage de l'acidité
FEZ	Dosage de l'humidité des aliments des animaux
FEZ	Dosage des cendres dans les aliments des animaux
FEZ	Dosage des protéines dans les aliments des animaux
FEZ	Dosage des graisses dans les aliments des animaux
FEZ	Dosage de la cellulose dans les aliments des animaux
FEZ	Dosage de la lignine dans les aliments des animaux
FEZ	Dosage des matières minérales dans les aliments des animaux
FEZ	Dosage des vitamines dans les aliments des animaux
FEZ	Dosage des antibiotiques dans les aliments des animaux
FEZ	Dosage des antioxydants dans les aliments des animaux
FEZ	Dosage des substances coccidiostatiques dans les aliments des animaux

AOAC

*Méthodes officielles (9^{ème} Edition, 1960)

Chap. 22	Céréales et produits d'alimentation animale
Chap. 26	Huiles, graisses et cires
Chap. 33	Produits vétérinaires contenus dans les aliments du bétail

Groupe XII: Graines et fruits oléagineux, y compris les aliments des animaux (suite)

D) Conditionnement, emmagasinage et transport

FEZ Unification de la législation en ce qui concerne la production, le transport et la vente des aliments des animaux

E) Terminologie

F) Divers

Groupe XIII: Epices, condiments et stimulants

A) Normes de qualité, de composition et de classification

ISO TC/34 SC/7	Cardamone
ISO TC/34 SC/7	Graine de céleri
ISO TC/34 SC/7	Chili
ISO TC/34 SC/7	Cannelle
ISO TC/34 SC/7	Clous de girofle
UDE	*Cacao
FAO	*Qualités de cacao
OICC	*Définition des dérivés du cacao
ISO TC/34 SC/7	Coriandre
ISO TC/34 SC/7	Graine de cumin
ISO TC/34 SC/7	Poudre de curry
ISO TC/34 SC/7	Gingembre
ISO TC/34 SC/7	Moutarde en poudre
UDE	*Poivre
ISO TC/34 SC/7	Poivre
ISO TC/34 SC/7	Piment rouge et paprika
ISO TC/34 SC/7	Safran
ISO TC/34 SC/7	Curcuma

B) Echantillonnage

ISO TC/34 SC/7	Epices et condiments
OICC	*Produits dérivés du cacao

C) Méthodes d'analyse et d'essais

ISO TC/34 SC/7	Essai des épices et condiments
FAO	Cacao
AOAC	*Méthodes officielles (9ème Edition, 1960)
	Chap. 12 Fèves de cacao et dérivés
	Chap. 14 Café et thé
	Chap. 28 Epices et autres condiments
	Chap. 31 Eaux minérales et sel
OICC	*Dosage de l'humidité dans les dérivés du cacao
OICC	*Dosage des cendres dans les dérivés du cacao
OICC	*Détermination de l'alcalinité des cendres dans les dérivés du cacao
OICC	*Dosage des graisses dans les dérivés du cacao
OICC	*Dosage des sucres dans les dérivés du cacao
OICC	*Dosage du saccharose dans les dérivés du cacao
OICC	*Dosage du lactose dans les dérivés du cacao
OICC	*Dosage du saccharose et du lactose dans les dérivés du cacao
OICC	*Détermination du point de fusion des dérivés du cacao
OICC	Dosage de l'acide butyrique dans les dérivés du cacao
OICC	Détermination des valeurs totales et résiduelles des dérivés du cacao

Groupe XIII: Epices, condiments et stimulants (suite)

- D) Conditionnement, emmagasinage et transport
- E) Terminologie
 - ISO TC/34 SC/7 Nomenclature des épices et des condiments
- F) Divers

Groupe XIV: Produits divers

- A) Normes de qualité, de composition et de classification
 - CODEX Aliments diététiques
 - UICPA Caractéristiques de la levure sèche en tant qu'aliment
- B) Echantillonnage
- C) Méthodes d'analyse et d'essais
 - AOAC *Méthodes officielles (9ème Edition, 1960)
 - Chap. 7 Levures artificielles et produits chimiques utilisés en boulangerie et pâtisserie
 - Chap.19 Extraits aromatisants
- D) Conditionnement, emmagasinage et transport
- E) Terminologie
- F) Divers

ADDENDA

Les renseignements suivants concernant les travaux de la Communauté économique européenne (Marché commun européen) sont parvenus au Secrétariat trop tard pour permettre leur incorporation dans cette édition des tableaux de l'Annexe 4:

Normes préparées

Couleurs alimentaires (liste des couleurs autorisées et spécifications de pureté)
Blé (spécifications et méthodes d'analyse)
Règlement pour l'inspection des viandes (carcasses)
Vins (désignations et définitions)
Fruits et légumes frais (pour l'essentiel, identiques aux normes correspondantes de la CEE(NU)/OCDE)

Normes en préparation

Agents conservateurs (liste des agents conservateurs autorisés et spécifications de pureté)
Agents anti-oxygène (liste des agents anti-oxygène autorisés et spécifications de pureté)
Agents émulsifiants et stabilisateurs (liste des agents émulsifiants et stabilisateurs autorisés et spécifications de pureté)
Confitures et gelées de fruits
Cacao et chocolat
Règlement pour l'inspection de la volaille
Pois traités
Règlement pour le traitement des fruits

En outre, des travaux seront entrepris prochainement en ce qui concerne:

Pesticides (y compris les résidus); huile d'olive; jus de fruits; fruits traités; légumes traités; poisson et ses dérivés; inspection des viandes (découpées); produits carnés (y compris les saucisses, le salami et le jambon traité); lait en poudre; lait condensé; beurre; fromage (variétés principales).