

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

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

ALINORM 85/19

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Seizième session
Genève, 1er-12 juillet 1985

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

Thun, Suisse, 4-8 juin 1984

F

INTRODUCTION (Point 1 de l'ordre du jour)

1. Le Comité de coordination pour l'Europe a tenu sa quatorzième session à Thun, à l'aimable invitation du Gouvernement de la Suisse, du 4 juin au 8 juin 1984. La session a été présidée par M. P. Rossier, Coordonnateur pour l'Europe.

2. La session a été ouverte par M. Rossier qui a souhaité la bienvenue aux délégués au nom de M. Alphonse Egli, Conseiller fédéral. Le Coordonnateur a brièvement rappelé l'historique du Comité et souligné les progrès réalisés sous la présidence de M. Woidich. Il a formulé l'espoir que le Comité continuera à constituer un forum ouvert aux discussions des pays de la région d'Europe de la Commission du Codex Alimentarius. M. Lerch, Vice-Président de la Ville de Thun, a également souhaité la bienvenue aux délégués dans sa ville.

3. Mme B. Dix, du Secrétariat du Codex a prié le président de transmettre aux autorités suisses les remerciements des directeurs généraux de l'OMS et de la FAO pour l'hospitalité offerte à cette réunion. Elle a rappelé l'importance attribuée par la Suisse aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius depuis sa création. Mme Dix a également fait part de la reconnaissance de la Commission à l'Autriche et à la Suisse pour les remarquables installations mises à disposition du Comité et, dans le cas de la Suisse, également des comités pour les potages et bouillons, le cacao et les produits chocolatés ainsi que les eaux minérales naturelles.

4. Etaient présentes à la session les délégations des pays ci-après: Autriche, Belgique, Tchécoslovaquie, France, République fédérale d'Allemagne, Hongrie, Irlande, Italie, Pays-Bas, Norvège, Pologne, Portugal, Espagne, Suède, Suisse, Royaume-Uni, Yougoslavie.

Etaient également présents des observateurs de la République démocratique d'Allemagne et des organisations internationales ci-après: Communauté économique européenne (CEE), Comité des industries des mayonnaises et sauces condimentaires de la CEE (CIMSCEE), Comité permanent international du vinaigre (CPIV), Groupement européen des sources d'eaux minérales naturelles (GESEM). On trouvera à l'Annexe I du présent rapport la liste des participants et des fonctionnaires de la FAO et de l'OMS.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)

5. Le Comité était saisi de l'ordre du jour de la session, CX/EURO 84/1. Le Président a déclaré au Comité qu'un document lui avait été communiqué par la République fédérale d'Allemagne au sujet des travaux futurs du Comité (document de séance No. 4). Le Comité est convenu d'examiner ce document au titre du point 13 de son ordre du jour: Travaux futurs (voir par. 168-179).

6. Les questions se rapportant à la Norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles étant de caractère hautement technique (point 7 de l'ordre du jour), le Comité est convenu de désigner un groupe de travail ad hoc placé sous la présidence de M. H. Woidich (Autriche), pour examiner les problèmes se rapportant aux spécifications microbiologiques, aux limites maximales pour la radioactivité, aux méthodes d'analyse et formuler des recommandations à leur propos à l'intention

de la réunion plénière. Le Comité est également convenu que la Suisse assumerait les fonctions de rapporteur du groupe de travail qui était composé des pays suivants: Autriche, République fédérale d'Allemagne, France, Belgique, Espagne, Suède, Italie, Royaume-Uni, Suisse, Portugal et Yougoslavie. Le Comité est convenu que le président du Groupe de travail ad hoc ferait rapport à la réunion plénière au titre du point 7 de l'ordre du jour (voir par. 104-111).

7. Le Comité a également examiné s'il convenait d'établir un groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse, les contaminants et les plans d'échantillonnage pour les contaminants du vinaigre et éventuellement de la mayonnaise. La délégation de la Belgique a suggéré que l'on examine les questions concernant la mayonnaise en séance plénière, étant donné que cette norme ne se trouve qu'à l'étape 3 de la Procédure. Le Comité a décidé que le groupe de travail n'examinerait que les questions concernant le vinaigre et les plans d'échantillonnage pour les contaminants en général. La délégation de l'Espagne a accepté de diriger les débats du groupe de travail se rapportant aux méthodes d'analyse, tandis que la délégation de la République fédérale d'Allemagne a accepté de diriger les débats concernant les contaminants (M. H. Mürau), la délégation du Royaume-Uni assumant les fonctions de rapporteur (M. R. Burt). Le Groupe de travail était composé de membres des délégations suivantes: Autriche, République fédérale d'Allemagne, Portugal, Espagne, Suisse et Royaume-Uni. Pour le rapport du Groupe de travail, voir l'Annexe III et le paragraphe 62).

8. Le Comité a adopté à l'unanimité l'ordre du jour provisoire de sa session. La délégation de la Belgique a déploré l'arrivée tardive de plusieurs documents en français. Le Secrétariat a fait valoir que plusieurs documents et observations lui étaient parvenus en retard et que tout avait été mis en oeuvre pour distribuer les documents de travail en temps utile avant la réunion.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE (Point 3 de l'ordre du jour)

9. Le Comité était saisi du document CX/EURO 84/2 récapitulant les questions intéressantes le Comité découlant de la quinzième session de la Commission et d'autres comités; il était également saisi du document CX/EURO 84/6 sur la nécessité de mettre au point des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux et du Document de séance No. 3 sur les plans d'échantillonnage dans les normes Codex, qui lui avaient été communiqués par le Comité sur les additifs alimentaires à sa 17^e session.

Longueur et teneur des rapports du Codex (ALINORM 83/43, par. 13 et 14)

10. Le Comité a été informé qu'à sa 30^e session, le Comité exécutif avait été invité à envisager la possibilité d'abrégier les rapports des comités du Codex et d'améliorer leur présentation. Ce comité exécutif reconnaissant que les différents comités pouvaient avoir des exigences diverses, avait cependant décidé que les termes indiquant les mesures envisagées ou les décisions prises seraient désormais soulignés pour faciliter la lecture des rapports du Codex.

11. Le Comité a noté que la Commission avait fait sienne la Recommandation du Comité exécutif. La Commission avait également demandé au comité du Codex de décider quel était le type de rapport leur convenant le mieux. Selon les délégations qui ont exprimé leur opinion à ce sujet, les rapports tels qu'ils sont rédigés actuellement, répondent de manière absolument satisfaisante aux exigences du Comité de coordination. On est par conséquent convenu que les rapports continueraient à être présentés dans leur forme actuelle, mais que les termes essentiels, se rapportant à des décisions importantes, seraient soulignés afin de faciliter la lecture de ces documents.

Code international uniforme pour l'identification des pièces de coupe de viande (ALINORM 83/43, par. 16 et 17)

12. Le Comité a noté que le Comité exécutif examinerait à sa 31^e session un document de travail préparé par le Canada concernant les systèmes actuels de codage et le volume du commerce international des pièces de viande en boîtes. Le Comité a rappelé l'intérêt qu'il porte à la mise au point d'une norme pour les viandes désossées, et a donné pour instruction au Secrétariat de le tenir au courant des décisions que prendra le Comité exécutif à ce propos à sa prochaine session.

Nécessité et possibilité d'élaborer des normes Codex pour les fruits et légumes présentant un intérêt commercial particulier pour les pays en développement (ALINORM 83/43, par. 85-94)

13. Le Comité était saisi du document CX/EURO 84/6 contenant des informations générales sur la nécessité de mettre au point des normes Codex pour les fruits et légumes frais tropicaux qui avaient été initialement soumises à la Commission, à sa 15^e session. Les conclusions de la Commission, qui figurent au par. 94 du rapport de sa 15^e session (ALINORM 83/43) sont les suivantes:

"94. En raison des divergences de vues sur ce point et du fait que la plupart des délégations n'estimaient pas le moment venu de prendre une décision en la matière; la Commission est convenue de ne pas se prononcer pour le moment sur cette question. La Commission a reconnu que ce problème devrait être examiné par les comités de coordination et prié le Secrétariat d'envoyer une nouvelle lettre circulaire pour obtenir davantage de réponses. La Commission a décidé d'étudier la question à sa prochaine session." (Voir aussi par. 544).

14. Le Comité a été informé des recommandations formulées récemment par les Comités de coordination pour l'Afrique, l'Asie et l'Amérique latine:

- Comité de coordination pour l'Afrique - la normalisation des produits présentant un intérêt particulier pour la région d'Afrique devrait être examinée dans la région, ou en consultation avec la région. Il s'agit d'une question de principe qui devrait être soumise à l'attention de la Commission, étant donné surtout que de telles activités de normalisation pourraient avoir des incidences économiques sur les intérêts des pays d'Afrique en matière d'exportation.
- Comité de coordination pour l'Asie - des normes mondiales pour les fruits et légumes frais tropicaux ne sont pas nécessaires.
- Comité de coordination pour l'Amérique latine - les pays de la région d'Amérique latine se sont déclarés en faveur de l'établissement de normes Codex pour ces produits.

15. Après avoir examiné cette proposition, le Comité a estimé qu'il n'existait pas pour l'instant de nécessité d'établir des normes internationales pour les fruits frais tropicaux. Il a pris note que l'OCDE et la CEE/NU avaient déjà entrepris l'élaboration de normes européennes pour certains fruits frais exotiques. Il a par conséquent recommandé qu'aucune mesure ne soit prise avant que ces travaux ne soient terminés, et qu'il appartiendra alors à la Commission d'en examiner les résultats.

Proposition du Comité exécutif visant à amender l'article VI.3 du Règlement intérieur de la Commission et examen de cet article compte tenu du point (d) du Mandat du Comité (ALINORM 83/43, par. 245-246, 101-103, 574)

16. On a rappelé au Comité qu'il avait examiné à l'occasion de plusieurs sessions un mandat révisé proposé pour tous les Comités de coordination, et qu'il avait accepté la version révisée de son mandat à l'exception de l'Article (d) dont le texte est le suivant:

"mettre au point des normes régionales pour les produits faisant exclusivement ou presque l'objet d'un commerce intrarégional". Le Comité, à sa 13^e session, avait confirmé l'avis selon lequel l'Article (d) ci-dessus limitait sévèrement les possibilités du Comité de mettre au point des normes régionales, étant donné qu'il n'existe pas de produits faisant exclusivement l'objet d'un commerce intrarégional en Europe. Le Comité avait par conséquent décidé que l'article(d) de son mandat devrait être le suivant:

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

17. Le Comité exécutif ayant prié la Commission d'envisager l'amendement de l'article VI.3 qui concerne cette question, le Comité avait décidé à sa 13^e session d'attendre la décision de la Commission sur ce sujet.

18. Le Comité a été informé qu'une proposition visant à amender l'article VI.3 avait effectivement été soumise à la Commission à sa 15^e session. Toutefois, la Commission avait été dans l'impossibilité d'examiner cette question, n'ayant pas atteint le quorum nécessaire à l'amendement des articles de son Règlement.

19. Le Comité a décidé de renvoyer l'examen de l'amendement de l'article (d) en attendant que la Commission soit parvenue à une conclusion au sujet de l'amendement de l'article VI.3.

Statut et garanties de sécurité des spécifications pour les additifs alimentaires (ALINORM 83/43, par. 144-148)

20. Le Comité a pris note des décisions de la Commission ci-après:

- i) Les spécifications du Codex sont de caractère consultatif et ne sont pas soumises à l'acceptation des gouvernements, et
- ii) La qualité alimentaire est assurée par le respect de l'ensemble des spécifications, et non pas seulement de l'aspect concernant la sécurité de chacun des critères.

21. Le Comité est convenu que l'attention des gouvernements devrait être appelée sur les décisions précitées, particulièrement à propos de l'acceptation des normes Codex.

Principe du transfert (ALINORM 83/43, par. 247-248)

22. Le Comité a été informé que la Commission avait fait siennes les vues du Comité selon lesquelles le principe du transfert ne s'appliquait pas aux normes qu'il avait élaboré jusqu'ici et qu'une note pertinente avait été introduite dans les Volumes II et XII du Codex Alimentarius.

Directives générales concernant l'emploi des protéines du lait dans les produits non laitiers (ALINORM 83/43, par. 503-504)

23. Le Comité a noté que le Groupe mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers s'était déclaré disposé à communiquer des informations sur l'utilisation des protéines du lait, dans le cas où le Comité souhaiterait incorporer les protéines du lait dans les normes de produits relevant de sa compétence et, au besoin, de mettre au point des directives générales.

Rapport sur une proposition visant à amender le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires du Codex (CAC/RCP 20-1979)

24. Le Comité a été informé des circonstances ayant conduit à la proposition d'amender le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires. Ce code contient certaines dispositions qui autorisent la publicité, la promotion et la diffusion d'informations sur les substituts du lait maternel, les aliments de sevrage et tous les aliments généralement destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. En revanche, le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel contient quelques dispositions qui n'autorisent pas la publicité et la promotion des substituts du lait maternel et réglementent la diffusion d'informations se rapportant au contenu de ces produits. Il est nécessaire de rendre ces deux codes complémentaires (pour de plus amples détails, voir ALINORM 83/3, par. 38, ALINORM 83/38, Partie II, ALINORM 83/4, par. 6-16).

25. A sa quinzième session, la Commission a, par conséquent demandé: i) aux gouvernements de lui faire connaître par écrit leur position à ce sujet et ii) aux Comités de coordination régionaux d'examiner cette question à l'occasion de leurs prochaines sessions (ALINORM 83/43, par. 524-527). Une décision définitive au sujet de l'amendement du Code de déontologie a été remise à la prochaine (seizième) session de la Commission du Codex Alimentarius.

26. Le Comité a consacré un long débat à l'examen des propositions d'amendement au Code de déontologie du Codex. Il est parvenu à la conclusion qu'une comparaison mot par mot des deux codes n'était pas possible; il a cependant souligné que ces deux textes devraient être complémentaires. La déclaration de la République fédérale d'Allemagne a estimé qu'il convenait, lorsque cela était possible, d'éviter tout chevauchement dans la rédaction du texte des deux codes. Le Comité a approuvé à l'unanimité le préambule ci-après préparé par le Comité exécutif: "g) Le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel énonce les principes de la protection de l'allaitement au sein qui constitue un élément important des soins de santé primaire." Lors de l'examen du paragraphe 5.9, les délégations se sont déclarées en faveur du texte proposé ci-après: "5.9 Les aliments destinés aux nourrissons, aux enfants en bas âge et aux autres groupes vulnérables doivent être conformes aux normes élaborées par la Commission du Codex Alimentarius. Aucune allégation de quelque sorte que ce soit ne devrait être autorisée qui encourage directement ou indirectement une mère à ne pas allaiter son enfant ou laisser supposer que les produits de remplacement du lait maternel sont supérieurs à celui-ci."

27. Le Comité a également accepté à l'unanimité le texte ci-après pour le paragraphe 5.10(b): "Les informations relatives à la valeur nutritionnelle des aliments ne devraient jamais induire le public en erreur".

28. En résumant les débats, le Président a déclaré que les conclusions du Comité seraient transmises à la Commission. Il a également invité les gouvernements à faire connaître leurs observations au Secrétariat par écrit, afin de permettre à la Commission de prendre une décision définitive, au cours de sa prochaine session (seizième).

Matériaux utilisés pour l'emballage des denrées alimentaires (ALINORM 83/43, par. 534-539)

29. Le Secrétariat a rappelé que le Comité avait à plusieurs occasions examiné brièvement le problème du danger que présente pour la santé la migration dans les aliments des substances qui se trouvent dans les matériaux d'emballage.

30. La délégation de la Norvège avait soulevé de nouveau cette question au cours de la 15^e session de la Commission. Etant donné les politiques différentes adoptées par les pays dans ce domaine et l'inquiétude croissante des consommateurs; la Norvège estimant qu'il importait que la Commission du Codex Alimentarius examine attentivement la situation.

31. A cette occasion, plusieurs délégations avaient appelé l'attention de la Commission sur les travaux déjà entrepris individuellement par certains pays et par d'autres organismes internationaux, notamment par le Conseil de l'Europe et la CEE. On s'était également demandé s'il était de la compétence du Codex d'entreprendre des travaux portant sur les boîtes de conserve, les matériaux d'emballage en plastique, etc. La Commission avait reconnu qu'il s'agissait d'une question très complexe; elle avait décidé qu'un expert-conseil serait engagé pour préparer un rapport complet qu'elle examinerait à sa seizième session.

32. Le Comité a également appris que le CCFA avait étudié à sa 17^e session un document préparé par le Canada (CX/FA 84/11) contenant des données sur les matériaux qui entrent en contact avec les aliments et pouvant renfermer du chlorure de vinyle, de l'acrylonitrile, du styrène et du phtalate de di-(2-éthylhexyl); un mandat détaillé avait en outre été établi à l'intention de l'expert-conseil.

33. Le Comité a noté que le CCFA examinera encore des estimations de l'ingestion des quatre substances précitées fondées sur les concentrations décelées dans les aliments, et que le projet de mandat de l'expert-conseil avait été transmis au Comité exécutif pour examen à sa 31^e session.

34. Le Comité a prié le Secrétariat de le tenir au courant de tout fait nouveau se rapportant à cette question.

Questions se rapportant au Projet de norme régionale européenne pour le vinaigre

35. Le Comité a décidé d'examiner la Partie B du document se rapportant à la norme précitée au titre du point 5 de son ordre du jour (voir par. 39-63).

Questions se rapportant à la Norme régionale européenne pour les eaux minérales naturelles

36. Le Comité a été informé que la Commission avait accepté que la norme précitée soit amendée de manière à comprendre des spécifications microbiologiques et décidé que le projet d'amendement serait examiné à l'étape 3.

37. Le Comité a décidé de transmettre au Groupe de travail sur les eaux minérales naturelles les questions énoncées à la Partie C du document se rapportant au Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, le traitement et la commercialisation des eaux minérales naturelles, qui figure à l'Annexe I du document CX/EURO 84/2 (voir par. 104-111).

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE L'OMS ET DE LA FAO QUI COMPLETENT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 4 de l'ordre du jour)

38. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont donné au Comité des informations détaillées sur les activités de ces deux organisations qui complètent les travaux de la Commission. Le Comité s'est félicité de ces rapports et a décidé de les joindre en annexe à son rapport. Le Comité a noté que plusieurs délégations avaient estimé utiles les nombreux détails cités dans les références des publications, ainsi que les indications concernant les langues. (Voir Annexe V).

EXAMEN DU PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LE VINAIGRE A L'ETAPE 7 (point 5 de l'ordre du jour)

39. Le Comité était saisi du Projet de norme précité qui figurait à l'Annexe II du document ALINORM 83/19, ainsi que des observations s'y rapportant dans le document de travail CX/EURO 83/3-Partie I et Add.1. Des observations étaient parvenues des pays suivants: Danemark, Egypte, République fédérale d'Allemagne, Irlande, Finlande, Pologne, Espagne, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni et Etats-Unis. La délégation de l'Espagne avait préparé un document sur des études inter-laboratoires et contenant de nouvelles données sur les méthodes appropriées à l'analyse des paramètres mentionnés dans la Norme (CX/EURO 84/3, Partie II); le CPIV avait préparé une enquête sur les contaminants (CX/EURO 84/3, Partie III). Au nom du Comité, le

Président a remercié la délégation de l'Espagne et le CPIV pour les documents préparés. Le rapport du Groupe de travail qui avait été chargé d'examiner les méthodes d'analyse proposées, les contaminants ainsi que les procédures d'échantillonnage, se trouve à l'Annexe III (voir également par. 62).

40. Le Comité a noté que certaines observations reçues, notamment des Etats-Unis, se rapportaient à des points fondamentaux de la normalisation du vinaigre. Les Etats-Unis s'étaient déclarés opposés à la norme telle qu'elle est actuellement rédigée qui risquerait, à leur avis, de conduire à des limitations inutiles du commerce dans la région d'Europe, aussi bien que dans d'autres régions. Les Etats-Unis avaient par conséquent proposé de mentionner tous les vinaigres dans la Norme ou de limiter les dispositions d'étiquetage aux produits actuellement visés par la Norme. Les Etats-Unis étaient également de l'avis que le vinaigre n'était pas un produit convenant particulièrement à une norme régionale, étant donné qu'il ne faisait pas exclusivement ou presque l'objet d'un commerce dans la région d'Europe.

41. Le Comité a également noté que les opinions étaient divergentes au sujet des types de produits qui pourraient être désignés par le nom vinaigre, ainsi qu'au sujet des matières premières pouvant être utilisées pour sa fabrication. On a accordé une attention particulière à la possibilité d'incorporer des produits d'origine sylvicole dans le projet de norme.

42. La majorité du Comité s'est déclarée en faveur du texte actuel, selon lequel le terme "vinaigre" désigne le vinaigre de fermentation. Plusieurs délégations ont estimé qu'il s'agissait aussi d'une question linguistique. Le Comité est cependant convenu de conserver le titre actuel de la norme. La délégation des Pays-Bas, appuyée par la délégation de la Norvège a souligné que le titre et le champ d'application de la norme devaient être "vinaigre de fermentation" étant donné que dans de nombreux pays des produits non conformes à la norme étaient vendus sous le nom de "vinaigre".

43. Plusieurs délégations ont estimé que les produits d'origine sylvicole devaient être cités en tant que matière première dans la section "Définition du produit". Les délégations de la Suède, de la Norvège et de la Suisse ont vigoureusement appuyé la mention des produits d'origine sylvicole dans la norme. Les délégations de la Belgique, de la France, du Portugal et de l'Espagne se sont déclarées contraires à la mention de tels produits en tant que matière première, faisant valoir que dans la région la majorité des vinaigres est obtenue à partir de produits d'origine agricole. En outre, plusieurs délégations ont fait valoir que certains pays interdisaient la fabrication de vinaigre à partir de produits sylvicoles. A la suite d'un long débat, le Comité a décidé d'incorporer dans la norme le vinaigre obtenu à partir de produits d'origine sylvicole. Les délégations de Belgique, d'Espagne et d'Irlande ont exprimé leurs réserves à ce propos.

44. Le Comité a examiné si la deuxième phrase de la section "Champ d'application" était encore satisfaisante, étant donné que la définition du vinaigre englobait maintenant les produits d'origine sylvicole. Le Comité a décidé de supprimer la deuxième phrase et de modifier le texte comme suit:

"La présente norme vise les produits répondant aux définitions de la section 2 ci-après".

Section 2 - Définition

Section 2.1.1 - Définition du vinaigre

45. Le Comité a noté que plusieurs observations étaient parvenues au sujet de cette section, et que certaines d'entre elles concernaient la mention du vinaigre produit à partir de matières premières d'origine sylvicole. Le Comité a confirmé sa décision d'incorporer les matières premières d'origine sylvicole et noté une fois encore les réserves des délégations de la Belgique, de l'Irlande et de l'Espagne. Le Comité a également décidé de ne pas mentionner les matières premières obtenues par synthèse.

46. Le Comité a décidé de modifier comme suit le texte de la section 2.1.1.

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

Section 2.1.1.3 - Définition du vinaigre d'alcool

47. Compte tenu du débat et de l'accord concernant l'inclusion de matières premières d'origine sylvicole dans la définition du vinaigre, le Comité a décidé de modifier comme suit le texte de la section 2.1.1.3:

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

Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

Section 3.1 - Matières premières

48. Le Comité a approuvé la proposition du Royaume-Uni visant à incorporer un quatrième alinéa se rapportant à l'emploi de produits d'origine sylvicole. Le Comité a décidé d'ajouter ce qui suit à la liste des matières premières:

"(iv): Alcool de distillation d'origine sylvicole."

Section 3.2 - Ingrédients facultatifs

Section 3.2.6 - Sel

49. Le Comité ayant noté qu'une norme Codex avait été établie pour le sel de qualité alimentaire a décidé de modifier comme suit le texte de cette section:

"Sel tel que défini par la Commission du Codex Alimentarius".

Section 3.3 - Teneur en acide total

50. Le Comité a noté les observations parvenues des Etats-Unis suggérant que la teneur en acide total dans tous les vinaigres ne soit pas inférieure à 40 grammes par litre, ainsi que la proposition de la Finlande visant à amender la section 3.2.3. La délégation de la Suisse s'est déclarée favorable à la proposition des Etats-Unis tout en recommandant une limite inférieure de 45 grammes par litre. La délégation de la France a fait valoir que les directives de la CEE imposaient une limite de 60 grammes par litre pour le vinaigre de vin; elle a par conséquent recommandé d'établir la limite à 50 grammes par litre pour les autres vinaigres. Le Comité a décidé de ne pas modifier cette section.

Section 3.3.1 - Vinaigre de vin

51. Le Comité a fait siennes les observations de la délégation de la France et n'a par conséquent pas modifié cette section.

Section 3.3.3 - Teneur maximale en acide total

52. Plusieurs délégations ont proposé de supprimer cette section. Les délégations de l'Espagne et de la France ont fait valoir qu'il s'agissait d'un facteur autolimitant, et que par conséquent il n'était pas nécessaire de le mentionner. Le Comité a accepté de supprimer la section 3.3.3 constatant que le procédé technologique utilisé était autolimitant. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait cependant valoir qu'une augmentation de la teneur en acide total était possible par d'autres méthodes: elle a par conséquent recommandé de conserver la section 3.3.3, afin que le vinaigre n'ait pas une teneur en acide supérieure à celle des produits préparés conformément aux procédures normales. Des aspects touchant à la santé doivent également être pris en considération. La délégation de l'Espagne s'est déclarée opposée à la réouverture du débat consacré à cette question. Le Comité a approuvé la recommandation de la délégation de la République fédérale d'Allemagne et a décidé de maintenir cette section sans modification.

Section 3.4 - Teneur en alcool résiduel

53. La délégation de la Pologne a proposé d'augmenter la concentration maximale en alcool résiduel de 0,5% v/v à 0,7% v/v pour le vinaigre de cidre. Plusieurs délégations ont fait part de leur préoccupation au sujet de la concentration maximale pour le méthanol résiduel éventuellement présent. A la suite d'un nouveau débat, le Comité a décidé de ne pas modifier cette section.

Section 4 - Additifs alimentaires

Section 4.1 - Anhydride sulfureux

54. Les délégations de la France, de l'Espagne et de la Suède ont demandé que la concentration maximale pour l'anhydride sulfureux soit augmentée de 70 mg/kg à 100 mg/kg. Le Président a fait valoir que le chiffre cité indiquait la concentration maximale dans le produit fini et qu'il était sans rapport avec les quantités d'anhydride sulfureux utilisées pendant la fabrication. On a fait également remarquer que le chiffre de 70 mg/kg avait été examiné et confirmé par le CCFA lors de sa récente session. La délégation de la France a précisé que son pays avait exprimé ses réserves lors de la réunion du CCFA et qu'elle ferait de même à la présente

session. La délégation de l'Espagne a appuyé la position de la délégation de la France et déclaré que ce chiffre devrait être augmenté afin de garantir la stabilité et la sécurité du produit. Plusieurs délégations ont souligné qu'il convenait de prendre en considération le produit fini, et qu'il s'agissait surtout d'un point servant à contrôler le produit fini. Le Comité a décidé de conserver la concentration de 70 mg/kg, ayant noté des réserves exprimées par les délégations de la France, de la Pologne, de la Suède et de l'Espagne.

Sections 4.3 - 4.5 - Colorants

55. La délégation de l'Autriche s'est opposée à l'emploi de colorants dans le vinaigre qui pourraient être utilisés pour simuler une meilleure qualité. Cela serait contraire au principe de la protection du consommateur contre les fraudes.

Section 4.7 - Exaltateurs d'arôme

Section 4.7.1 - Glutamates monosodique, monopotassique et calcique

56. Plusieurs délégations ont proposé de supprimer cette section soulignant qu'une recommandation relative à l'utilisation et à la nécessité des glutamates dans le vinaigre devait être confirmée par le CCFA et qu'une justification technologique serait nécessaire. La délégation de la Suisse a fait valoir que l'utilisation des glutamates est semblable à l'emploi des substances énumérées dans la section "Ingrédients facultatifs". Les délégations de la Belgique, de la France et de l'Autriche ont exposé les nombreuses raisons pour lesquelles la CEE n'avait pas autorisé les glutamates en tant qu'ingrédients. La délégation du Royaume-Uni a fait valoir que le glutamate monosodique n'était pas interdit par la CEE. Les délégations de la France, de la Belgique et de l'Autriche ont réservé leur position quant à la mention des glutamates précités. La délégation de la Suisse a illustré le processus de fabrication des vinaigres à l'aide des glutamates, indiquant que de très petites quantités de ces substances étaient ajoutées, rappelant que la quantité de vinaigre consommée par personne était extrêmement faible. On a proposé de limiter l'emploi des glutamates à 10 g/kg.

57. A l'appui de cette proposition, la délégation de la Suisse a déclaré ce qui suit: "un certain nombre d'ingrédients alimentaires fermentés, tels que les sauces à base de soja ou les protéines hydrolysées, sont utilisés pour exalter l'arôme et la saveur des aliments. Le glutamate monosodique est un additif bien connu pour son action exaltant l'arôme. Cette substance a pour effet d'augmenter les qualités de sapidité déjà présentes dans un ingrédient et/ou de compenser les pertes éventuelles d'arôme pendant le traitement. Il est important de préciser que le glutamate permet d'obtenir un effet exaltateur de l'arôme et d'éviter l'addition de l'arôme typique d'autres ingrédients parfois non désirés. Le vinaigre constitue le type d'ingrédient alimentaire utilisé lorsque l'on désire obtenir en même temps un effet acide et un effet aromatisant, par exemple, dans les sauces pour salade ou autres sauces, dans les mélanges de légumes en saumure, ou à d'autres fins. Ces sauces sont utilisées avec de la viande, des pâtes, du poisson, etc. En général, il n'est pas ajouté de glutamate au vinaigre pur tel que le vinaigre de vin ou les vinaigres de malt. Néanmoins, les vinaigres destinés à des utilisations spéciales contiennent souvent une série d'ingrédients facultatifs (épices, herbes aromatisantes, sucre, sel, etc.) pour obtenir le caractère organoleptique voulu. Il est possible de compléter ces ingrédients avec du glutamate monosodique qui, dans ce cas assure un effet supplémentaire, à savoir, de limiter la saveur acide du vinaigre. La justification technologique de l'emploi des glutamates réside dans les effets favorables décrits ci-dessus. Les concentrations à utiliser sont variables et peuvent varier de 2 à 12 grammes par litre de vinaigre: La DJA établie par le JECFA est de 120 mg/kg, ce qui correspond à 7,2 g d'acide glutamique pour un adulte (ou 9,2 g de glutamate par jour). Si l'on estime que la quantité de vinaigre utilisée par jour est d'environ 20 à 50 ml, ce qui correspond à une estimation élevée, on obtient une limite de 10 g de glutamate par litre de vinaigre que nous estimons justifiée et que nous proposons."

58. Le Comité est convenu de communiquer cette justification au CCFA au sujet de l'incorporation des glutamates dans la norme.

Section 8.1 - Nom du produit

Section 8.1.3

59. La délégation du Royaume-Uni a proposé d'amender cette section afin d'y inclure le mot "inférieur", de manière à ce que le pourcentage soit arrondi à l'unité inférieure la plus proche. Le Comité a accepté cette proposition.

Section 8.1.5

60. Le Président a attiré l'attention sur le fait que le CCFA avait prié le Comité de réexaminer la section 8.1.5. Le Comité, ayant reconnu que cette section 8.1.5 contenait une allégation négative pouvant effectivement induire le consommateur en erreur, a décidé de la supprimer.

Section 8.5 - Pays d'origine

61. La délégation de l'Autriche a déclaré qu'elle ne pouvait pas approuver le texte actuel de cette section. Le pays d'origine doit toujours être déclaré sauf lorsque le produit est vendu dans le pays où il a été fabriqué.

Rapport du Groupe de travail ad hoc sur les contaminants et sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

62. Le Comité a pris connaissance du rapport du Président et du rapporteur au sujet des recommandations relatives aux contaminants (Section 5) et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Section 9). Pour plus de détails, voir l'Annexe III au présent rapport. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail et l'a remercié pour son excellente collaboration. Il a noté les réserves exprimées par la Pologne au sujet de la section relative aux contaminants.

Etat d'avancement de la norme

63. Le Comité a décidé à l'unanimité de faire passer le Projet de norme régionale européenne pour le vinaigre à l'étape 8 de la Procédure (le texte du Projet de norme se trouve à l'Annexe II du présent rapport).

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LA MAYONNAISE, A L'ETAPE 4 DE LA PROCEDURE (Point 6 de l'ordre du jour)

64. Le Comité était saisi de la norme précitée qui figurait dans le document CX/EURO 84/4, et des observations s'y rapportant reproduites dans les documents CX/EURO 84/4-Add.1 (France, Irlande, Pays-Bas, Pologne, Portugal, Suède, Suisse et Royaume-Uni) et CX/EURO 84/4-Add.2 (Finlande, République fédérale d'Allemagne et Hongrie).

65. Le Président a rappelé qu'à sa 13^e session le Comité avait décidé de ne mentionner dans la norme pour la mayonnaise que les produits à forte teneur en matière grasse et avait accepté l'aimable offre de la CIMSCEE visant à préparer, avec l'aide de la Belgique, une nouvelle version de la norme tenant compte de cette décision.

66. La délégation de la Belgique a présenté le document et indiqué que la norme avait été révisée par un petit groupe de travail qui s'était réuni à l'occasion de la 15^e session de la Commission. Il a fait valoir que la mayonnaise était une sauce émulsifiée qui différait des produits similaires par sa teneur élevée en matière grasse et la présence d'un plus petit nombre d'ingrédients facultatifs. La délégation de la Belgique a déclaré que le projet de norme actuelle visait la mayonnaise destinée à la consommation humaine directe ainsi que le produit destiné aux produits composés.

67. La délégation de la Belgique a informé le Comité que de profondes divergences s'étaient manifestées dans le Groupe de travail sur la question du caractère exhaustif ou sélectif de la liste des ingrédients facultatifs de la section 3.4. Il a également souligné que la Norme comprenait une longue liste d'additifs alimentaires qui pourrait être abrégée considérablement en fonction de la décision du Comité au sujet des ingrédients facultatifs.

68. Le Président a remercié l'observateur de la CIMSCEE ainsi que la délégation de la Belgique pour l'excellent document. Le Comité a noté les observations de la Finlande et décidé d'examiner la norme section par section, considérant qu'elle se trouve à l'étape 3.

69. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a exprimé le désir que des chiffres sur le commerce des produits visés par la Norme lui soient communiqués. On a fait valoir que la Commission avait été informée du désir du Comité d'élaborer une norme pour la mayonnaise et qu'elle l'avait approuvé, les données qui lui avaient été communiquées ayant été jugées satisfaisantes.

Section 1 - Champ d'application

70. La délégation du Royaume-Uni a demandé si la Norme visait également la mayonnaise utilisée dans les produits composés étant donné que ce type de mayonnaise peut avoir besoin d'autres additifs. Le Comité est convenu que conformément au texte actuel de la section "champ d'application", la Norme visait les produits destinés à une consommation directe ainsi que les produits utilisés comme ingrédients.

Il est également convenu de réexaminer le "champ d'application" lorsqu'il aura étudié la section 4 - Additifs alimentaires.

Section 2 - Définition

71. Le Comité a décidé de remplacer le terme "définition" par "description" pour se conformer au plan de présentation habituel des normes Codex (texte anglais seulement).

72. On a longuement examiné si le vinaigre était un ingrédient essentiel de la mayonnaise ou si la norme pourrait autoriser son remplacement partiel ou total par une solution d'acide de qualité alimentaire ou du jus de citron. L'observateur du CIMSCEE a expliqué au Comité que la production de mayonnaise était une opération comprenant une seule étape; toutes les mayonnaises sont confectionnées à l'aide de vinaigre en tant que phase aqueuse et des solutions d'acide de qualité alimentaire peuvent être ajoutés par la suite. Quelques délégations ont déclaré que dans leur pays l'utilisation d'acide acétique dilué était autorisée. On a fait valoir que le jus de citron était utilisé principalement en tant qu'ingrédient facultatif, pour ajouter un arôme particulier. Le jus de citron est par conséquent pris en considération par la section 3.4.7. Le Comité a décidé de placer entre crochets l'expression "ou une solution d'acide alimentaire".

73. Le Comité a également décidé que la définition devait préciser le type d'émulsion, à savoir "huile-dans-eau". Pour préciser que la mayonnaise peut contenir des ingrédients facultatifs, le Comité a décidé d'ajouter une phrase semblable à celle qui figure dans la définition du Projet de norme pour le vinaigre.

74. La délégation de l'Irlande a exprimé le souhait que le terme "essentiellement" proposé par la délégation de la France, soit également placé entre crochets.

Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

Section 3.1.1

75. Le Comité est convenu que le terme "propre" n'était pas clairement défini et a décidé de le supprimer.

Section 3.1.2

76. Aucune modification n'a été apportée à cette section.

Section 3.1.3

77. Le Comité a décidé de conserver cette section afin qu'il soit clair que seuls des oeufs de poule et des produits à base d'oeufs de poule étaient autorisés pour la fabrication de la mayonnaise. Le Comité a noté que dans plusieurs pays des produits à base d'oeufs, c'est-à-dire également des oeufs qui n'avaient pas été cassés à la fabrique elle-même, avaient été pasteurisés, en raison du risque de maladies alimentaires. Le Comité a décidé d'incorporer dans cette section la phrase suivante: "les produits à base d'oeufs doivent être pasteurisés".

Section 3.1.4 (nouvelle)

78. Le Comité a décidé d'inclure une section demandant que le vinaigre soit conforme à la définition adoptée par la Commission du Codex Alimentarius.

Section 3.1.5 (nouvelle)

79. Le Comité a décidé que la définition de l'huile comestible qui figure dans les normes Codex pour les huiles comestibles pouvait être incorporée en tant que nouvelle section 3.1.5. Le texte de cette nouvelle section est le suivant: "L'huile végétale comestible comprend les huiles et les graisses qui ont été soumises à des opérations de transformation, mais non les huiles et les graisses qui doivent faire l'objet d'un traitement ultérieur afin de devenir propres à la consommation humaine".

80. La délégation des Pays-Bas a proposé de mentionner une limite maximale de 5% pour la teneur en acide érucique, ce qui correspond à la directive pertinente de la CEE.

81. Le Secrétariat a fait valoir que le Comité sur les graisses et les huiles avait déjà examiné de manière approfondie s'il était nécessaire d'établir une telle limite dans les normes pour les graisses composées telles que la margarine, la minarine, ainsi que les graisses et les huiles visées par la norme générale pour les graisses et les huiles non visées par des normes individuelles, compte tenu des recommandations de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts des graisses et des huiles en nutrition humaine. Aucune limite n'avait été établie dans ces normes mondiales, le CCFO ayant été de l'avis qu'une telle limite pourrait être au désavantage de populations dont l'ingestion de lipides est extrêmement faible. Ce comité a élaboré des normes pour l'huile de colza à haute et à faible teneur en acide érucique (moins de 5% de la teneur en acide gras).

82. Le Comité a noté l'opinion des Pays-Bas selon laquelle il n'existaient pas en Europe d'ingestions aussi faibles de lipides; en outre, la teneur en acide érucique devrait être limitée dans une norme régionale européenne pour des raisons touchant à la santé. Le Comité a toutefois décidé de ne pas modifier cette section.

Section 3.2

83. Le Comité a fait siennes les vues exprimées par plusieurs délégations, ainsi que dans les observations écrites selon lesquelles cette section n'était pas claire et n'ajoutait rien d'important à la norme. Il a par conséquent été décidé de supprimer cette section. La délégation du Royaume-Uni a proposé de supprimer également la section 3.4.1 (voir par. 91).

Section 3.3 - Normes de composition

84. Le Comité a longuement discuté s'il convenait d'incorporer dans cette section une disposition pour la teneur en matière grasse totale de la mayonnaise, à savoir comprenant également les lipides provenant de graisses et huiles végétales, du jaune d'oeuf et éventuellement des produits laitiers facultatifs, ou si au contraire il convenait d'établir une teneur minimale pour les graisses et les huiles végétales.

85. Plusieurs délégations ont été de l'avis qu'une teneur minimale pour les huiles et les graisses végétales était un critère de composition primordial de ce produit. D'autres délégations ont marqué une préférence pour une teneur en matière grasse totale, estimant qu'une analyse différenciée des matières grasses était très compliquée à réaliser et qu'elle entraînerait des difficultés et des coûts inutiles. Le Comité a décidé d'introduire une teneur minimale pour les graisses et les huiles végétales.

86. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a proposé de supprimer la référence aux graisses comestibles d'origine végétale dans cette section, ainsi que dans la définition. D'autres délégations ont fait valoir que certaines huiles telles que l'huile de palme et l'huile de coco, étaient solides à la température ambiante et devaient être chauffées avant d'être utilisées dans la mayonnaise. En outre, des fractions des huiles sont parfois utilisées en raison de leur consistance différente de celle des huiles elles-mêmes. Le Comité n'a apporté aucune modification à cette section.

87. Le Comité a été informé que la teneur minimale de 80% proposée pour la teneur en matière grasse totale était pratiquement équivalente à la teneur minimale de 77% pour les graisses et les huiles végétales.

88. On a proposé d'abaisser la limite minimale à 75% afin de tenir compte de la demande du consommateur pour des produits ayant une faible teneur en matière grasse. Le Comité a été informé que cela était technologiquement possible et qu'il était nécessaire d'utiliser 74-75% de matière grasse d'huile pour obtenir un produit stable. On a cependant fait remarquer qu'un tel produit pourrait exiger l'emploi d'autres additifs alimentaires pour conserver sa stabilité. Le Comité a également noté que le chiffre de 77% représentait déjà un compromis avec les législations de certains pays qui autorisaient une teneur en matière grasse plus élevée.

89. Le Comité a décidé de conserver le chiffre de 77% et a noté les réserves exprimées par la Suisse qui aurait préféré une teneur minimale de 75% pour les graisses et les huiles végétales.

90. Il a été décidé de modifier la disposition afin d'indiquer que la teneur en jaune d'oeuf de 6% était une valeur minimale et non une exigence absolue. Le Comité a également accepté une proposition visant à amender la note de bas de page pour y ajouter une référence à la définition de la CEE/NU des jaunes techniquement purs.

Section 3.4 - Ingrédients facultatifs

Section 3.4.1

91. La délégation de la Belgique a rappelé que l'on devait décider si la liste des ingrédients facultatifs était exhaustive ou sélective. A son avis cette liste devrait faire directement référence à tous les ingrédients facultatifs et que l'addition de tout autre ingrédient facultatif ne devrait pas être autorisée. Par conséquent, la section 3.4.1 devrait être supprimée. Cette opinion a été appuyée par la France, l'Autriche et la Suisse. Le Comité n'est parvenu à aucun accord sur ce point, aussi a-t-il été proposé de placer cette section entre crochets, afin d'obtenir de nouvelles observations à son sujet. Le Secrétariat a proposé de modifier la disposition précisant le sens de la section 3.2 qui avait été supprimée en indiquant que les ingrédients qui sont ajoutés pour impartir une saveur particulière au produit, doivent être ajoutés en quantité suffisante particulièrement lorsqu'ils sont mentionnés sur l'étiquette, conformément à la section 7.1.2. Le Comité a décidé de ne pas modifier le texte de cet alinéa, de le placer entre crochets et de demander des observations à son sujet.

Section 3.4.2 à 3.4.10

92. Le Comité a noté que des observations écrites avaient été communiquées au sujet de plusieurs de ces sections, et qu'un nouveau débat était nécessaire à leur propos. Par manque de temps, une telle discussion a été renvoyée à la prochaine session du Comité.

Section 3.4.11

93. Quelques délégations ont estimé que l'addition d'amidon dans la mayonnaise ne devrait pas du tout être autorisée. Selon d'autres délégations, les "amidons modifiés" devraient être ajoutés aux "amidons", notamment des amidons modifiés physiquement, chimiquement et par voie enzymatique. Le Comité a décidé d'incorporer ces différents types d'amidons à la section 3.4.11, à l'exception des amidons modifiés chimiquement, et de placer cette section entre crochets en vue d'obtenir des observations des gouvernements.

94. Le Comité a également décidé d'inclure une disposition pour les amidons modifiés chimiquement dans la section relative aux additifs alimentaires, en fixant une concentration maximale de 3 g/kg.

95. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la France et de la Suisse ont exprimé leurs réserves au sujet de l'utilisation d'amidons naturels et d'amidons en général.

Section 4 - Additifs alimentaires

96. Le Comité a noté qu'un grand nombre d'observations avaient été communiquées au sujet de cette section et que plusieurs délégations s'étaient déclarées préoccupées par cette très longue liste d'additifs alimentaires qui, à leur avis, n'étaient pas nécessaires. Elles estimaient par ailleurs que les pays intéressés par certains additifs devaient fournir une justification technologique appropriée de leur utilisation.

97. Le Comité est convenu que, par manque de temps, il n'était pas en mesure d'examiner intégralement la question des additifs. Il a par conséquent décidé de placer toute la section entre crochets. L'observateur de la CIMSCEE a aimablement accepté de rédiger un document de travail contenant une justification technologique pour chacun des additifs mentionnés à la section 4. Ce document sera communiqué aux gouvernements en même temps que la norme, avec une demande d'observations sur les additifs jugés nécessaires, la justification technologique de leur utilisation et, le cas échéant, les concentrations maximales. Le document de travail destiné à la prochaine session comprendra également les observations communiquées à la présente session, si les pays intéressés le désirent.

98. Le Royaume-Uni a déclaré qu'il aurait préféré que l'on examine cette section à la présente session, mais qu'il acceptait à contre coeur la procédure énoncée ci-dessus.

Contaminants

99. L'observateur de la CIMSCEE a également accepté de préparer un bref document sur les contaminants qui pourraient être mentionnés dans la norme. On est convenu que des observations sur ce document seraient demandées avant la prochaine session.

Section 5 - Hygiène

Section 6 - Conditionnement

Section 7 - Etiquetage

100. Le Comité n'a pas été en mesure d'examiner ces sections et a donné pour instruction au Secrétariat de mentionner les observations les concernant dans les documents de travail destinés à la prochaine session, comme dans le cas des additifs.

Section 8 - Méthodes d'analyse

101. L'observateur de la CIMSCEE a accepté de préparer une section sur les méthodes d'analyse en vue de son incorporation éventuelle dans la norme. Le Comité a demandé encore une fois que le document qui sera préparé par la CIMSCEE sur les additifs, les contaminants et les méthodes d'analyse soit adressé aux gouvernements pour observations, suffisamment tôt avant la prochaine session. On est convenu que le projet de norme révisée et le document de la CIMSCEE seraient distribués en même temps que les observations dans six mois environ. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé que des données sur la production et le commerce étaient importantes; elle a accepté de réunir toutes les données statistiques disponibles pour la prochaine session du Comité.

Etat d'avancement de la norme

102. Le Comité a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise à l'étape 3 de la Procédure pour permettre au Comité d'examiner toutes ces sections de manière approfondie à sa prochaine session. Le texte révisé de la norme sera distribué aux gouvernements avec les documents mentionnés au par. 97 ci-dessus.

EXAMEN DE LA NORME CODEX POUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (Point 7 de l'ordre du jour)

103. Le Président du Groupe de travail sur les eaux minérales naturelles (M. H. Woidich, Autriche) a présenté au Comité le rapport du Groupe de travail (voir Annexe IV au présent rapport). Le Comité a remercié le Groupe de travail et son Président pour leurs travaux.

Critères microbiologiques

104. Le Comité a examiné si dans le cas où la présence de Pseudomonas aeruginosa n'était pas décelée lors du premier examen, l'envoi pourrait être accepté, ou si toutes les cinq unités-échantillons devaient toujours être examinées pour ce micro-organisme. On a reconnu que le refus de toute une livraison dans les cas où il est établi qu'une seule unité-échantillon contient P. aeruginosa représente une disposition très sévère. Par ailleurs, l'acceptation d'une livraison en se fondant sur le fait qu'une seule unité-échantillon ne contient pas de P. aeruginosa, n'a pas été jugée statistiquement acceptable. A la suite d'un débat, on est convenu de soumettre obligatoirement quatre nouvelles unités-échantillons à un second examen dans le cas où le premier examen aurait révélé la présence de Coliformes et/ou de Streptocoques du groupe D. On est également convenu que même si P. aeruginosa n'était pas décelé au cours du premier examen, dans les cas où un second examen était requis, celui-ci devrait toujours comporter la recherche des trois microorganismes mentionnés.

105. Le Comité a noté que les directives CEE étaient dans l'ensemble conformes à cette approche, sauf pour ce qui est de la nécessité de détecter les Clostridia sulfito-réducteurs. On est convenu qu'il sera nécessaire de revenir sur cette question lors de la prochaine session. La délégation du Royaume-Uni a fait part de ses réserves au sujet de l'approche modifiée ci-dessus adoptée par le Groupe de travail pour l'échantillonnage microbiologique, la CEE n'ayant formulé aucune proposition et estimant qu'un délai était nécessaire pour étudier cette question.

106. On s'est également demandé quelles seraient les conséquences d'une détection dans la même unité-échantillon de Coliformes et de Streptocoques du groupe D. On a noté que cela ne poserait aucune difficulté si l'on appliquait le plan d'échantillonnage, pour autant que la valeur M ne soit pas dépassée.

107. Le Comité a décidé de faire passer les spécifications microbiologiques à l'étape 5 en tant que projet d'amendement à la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles; il n'a pas estimé qu'il convenait d'omettre les étapes 6 et 7. Cela devrait permettre aux gouvernements et au comité du Codex sur l'hygiène alimentaire d'examiner le projet d'amendement.

Radioactivité dans les eaux minérales naturelles

108. Le Comité a discuté et accepté les propositions du Groupe de travail concernant la nécessité d'amender la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles. La délégation du Royaume-Uni a estimé que les limites recommandées par l'OMS pour la radioactivité dans les eaux de boisson devraient être également applicables aux eaux minérales naturelles. La délégation de l'Italie a estimé que dans le cas où les limites consultatives mentionnées dans les Normes Codex seraient dépassées, le taux de radioactivité devrait être obligatoirement déclaré sur l'étiquette. Le Comité a noté que cette question n'avait pas été examinée par le Groupe de travail et que les mesures à prendre lorsque les eaux minérales dépassent les limites maximales consultatives pour la radioactivité devaient être décidées par chaque pays.

109. Le Comité est convenu de soumettre le projet d'amendement concernant la radioactivité à la Commission à l'étape 7 (sans recommander l'omission des étapes 6 et 7), notant qu'une augmentation éventuelle de la limite pour l'activité bêta totale à 0,1 Bq/l sera examinée à sa prochaine session.

Méthodes d'analyse

110. Le Comité a accepté la proposition du Groupe de travail au sujet des mesures à prendre en vue de la mise au point de méthodes d'analyse Codex appropriées.

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

111. Le Comité a accepté les propositions du Groupe de travail relatives à l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène précité par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX PAR LES PAYS DE LA REGION D'EUROPE (Point 8 de l'ordre du jour)

112. Le Comité était saisi d'un rapport sur le sujet précité qui a été présenté par le Secrétariat (CX/EURO 84/7). L'attention du Comité a été appelée sur les nouvelles notifications reçues des pays de la région d'Europe qui ne figurent pas encore dans le document Codex CAC/Acceptations Vol. I et II; le Comité a appris que la Hongrie avait également fait parvenir de nouvelles notifications d'acceptations (non mentionnées dans le document). Selon le Secrétariat le système qui consiste à envoyer des notifications d'acceptation non seulement représente une partie des travaux visant à l'harmonisation des normes alimentaires, mais sert aussi à surveiller le degré d'acceptabilité des diverses normes et limites maximales de résidus établies par le Codex.

113. Le Secrétariat a estimé qu'il pourrait être utile de conduire une étude sur l'acceptabilité de deux ou trois normes Codex pour des produits ne faisant pas l'objet de Directives de la CEE dans la région d'Europe; une telle étude pourrait indiquer les divers obstacles à l'acceptation des normes Codex. On a noté qu'à la suite de cette étude pilote, le Comité serait en mesure de formuler certaines recommandations visant à promouvoir l'application des normes Codex dans le commerce international.

114. Le Secrétariat a également informé le Comité des acceptations des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides (LMR). Vu le grand nombre de combinaisons pesticides/aliments/pays, la FAO a entrepris de mettre ces informations sur ordinateur. La Commission a également appris que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides avait mis au point des directives sur les pratiques de la réglementation, visant à promouvoir l'acceptation des LMR Codex. La modalité "d'acceptation restreinte" (application des LMR Codex aux importations, tandis que des LMR plus basses sont appliquées dans les pays) et d'autres dispositions officielles semblent recevoir toujours plus les suffrages des gouvernements; cette approche a été recommandée par le Comité de coordination pour l'Europe.

115. La délégation de la Suède a appuyé la proposition du Secrétariat selon laquelle il serait utile de conduire une étude pilote détaillée sur l'acceptabilité de quelques normes Codex. La plupart des pays ont une longue tradition légale qu'il est difficile de modifier. La Suède étudie actuellement les normes Codex ainsi que les LMR; bien qu'elle préfère mettre l'accent sur l'application des règlements plutôt que sur leur multiplication, elle considérera favorablement les normes du Codex.

116. La délégation de la Tchécoslovaquie a fait savoir que son pays continuerait à adopter une attitude favorable à l'acceptation des normes Codex. La Tchécoslovaquie procède actuellement à l'étude des normes Codex pour les produits cacaotés et des LMR; elle informera le Secrétariat de ses décisions en temps utile.

117. Le représentant de la CEE a manifesté de l'intérêt et s'est déclaré en faveur de l'étude détaillée proposée par le Secrétariat.

118. La délégation de la Suisse a fait savoir au Comité que les LMR Codex seraient acceptées pour les produits non fabriqués dans le pays. Pour ce qui est des denrées produites localement et importées, une approche devra être mise au point qui permette d'appliquer les LMR Codex aux denrées alimentaires importées.

119. Le Secrétariat, en lisant une déclaration de la Pologne, a fait savoir au Comité que ce pays était en train de terminer une étude des normes Codex pour les produits laitiers et qu'il informera très prochainement le Secrétariat de ses décisions relatives à l'acceptation de ces normes.

120. Le Comité est convenu qu'une étude détaillée de l'acceptation de trois normes Codex (jambon cuit en conserve, macédoine de fruits tropicaux et huiles comestibles d'arachide) serait entreprise; il a invité le Secrétariat à prendre les mesures appropriées. Il a également décidé que cette question serait examinée à sa prochaine session (voir par. 187).

RAPPORT INTERIMAIRE SUR L'ANALYSE COMPAREE DES NORMES CODEX ET CAEM ET DES DIRECTIVES DE LA CEE (Point 9 de l'ordre du jour)

Normes CAEM (Point 9 a) de l'ordre du jour)

121. La délégation de la Hongrie a présenté le document CX/EURO 84/8 préparé par son pays, indiquant les différences qui existent entre 96 normes Codex, les normes CAEM et les normes hongroises pour une série de denrées alimentaires. Ce travail a été exécuté dans le but de faciliter les discussions devant conduire à une harmonisation des normes européennes pour les denrées alimentaires ou, pour le moins, à réduire les différences qui existent entre ces normes. On a estimé qu'une telle étude était nécessaire pour faciliter et développer le commerce des denrées alimentaires devant conduire à une coopération économique entre les pays d'Europe appartenant à différents systèmes économiques.

122. Le travail de comparaison exécuté par la Hongrie a bénéficié de l'appui du Groupe de travail permanent du CAEM sur la normalisation et l'évaluation de la qualité des aliments. Le CAEM a l'intention d'élargir la portée de l'étude hongroise et d'englober les autres membres du CAEM. Le Comité a également appris que les directives du CAEM relatives à la normalisation exigeaient que les recommandations internationales soient adoptées lorsque cela était possible. Dans quelques cas, cependant, les normes Codex et CAEM diffèrent considérablement sur le fond et sur la forme. Une comparaison des normes Codex et des divers pays membres du CAEM a été exécutée; on envisage que l'harmonisation pourra être entreprise en 1984. La Hongrie s'efforce d'utiliser les normes Codex lorsque cela est possible comme base d'une harmonisation dans le cadre du CAEM.

123. Le Comité a noté que l'étude comparée préparée par la Hongrie avait révélé des différences notables entre les normes Codex et CAEM pour les chocolats. Répondant à une question la délégation de la Hongrie a fait savoir au Comité que, lorsqu'il n'existait pas de normes Codex, la Hongrie tenait compte des normes ISO, de la CEE, ou des normes d'autres organisations internationales.

124. Le Président et le Secrétariat ont exprimé leur reconnaissance à la Hongrie pour son travail extrêmement utile qui représente un premier pas important vers l'harmonisation des normes alimentaires. Le Comité a été informé que le Comité exécutif examinera lui aussi à sa 31^e session l'étude comparée de la Hongrie, dans le contexte plus large de l'acceptation des normes Codex par des groupes économiques.

Directives de la CEE (Point 9 b) de l'ordre du jour)

125. Le Comité était saisi du document CX/EURO 84/9 - Rapport intérimaire sur l'analyse comparée des normes Codex et des directives CEE, préparé par le Secrétariat.

126. On a rappelé que lors de l'examen du rapport intérimaire sur les acceptations des normes et des limites maximales du Codex par la Commission à sa quinzième session, il avait été indiqué que le Secrétariat du Codex et des représentants de la CEE étudiaient les voies et moyens permettant d'accélérer éventuellement l'acceptation des normes Codex par les Etats Membres de la CEE et d'examiner les différences de détail qui existent entre les directives de la Communauté et les textes Codex correspondants. A la demande de la Commission, les discussions entre les secrétariats du Codex et de la CEE se sont poursuivies; elles ont abouti à la décision que, les ressources le permettant, un expert-conseil serait engagé pour procéder à une étude comparée des directives de la CEE et des normes alimentaires, ainsi que des limites Codex correspondantes des résidus de pesticides.

127. Le Secrétariat a déclaré au Comité qu'un expert-conseil préparait actuellement une étude comparée qui, lorsqu'elle aura été adoptée par la CEE, sera soumise à la Commission du Codex Alimentarius.

128. L'observateur de la CEE a confirmé que la CEE appréciait les initiatives prises par la Commission, et qu'elle examinerait ce document lorsqu'il sera disponible dans le but de prendre les mesures nécessaires aux acceptations et notifications y relatives.

129. Le mandat de l'expert-conseil est le suivant:

- i) Entreprendre une étude comparée des directives et projets de directives CEE et des normes Codex correspondantes, indiquer les points communs et les divergences et proposer une modalité d'acceptation appropriée pour la CEE.
- ii) Indiquer quelles sont les normes Codex visant des produits non couverts par des directives que la CEE pourrait accepter sans restriction, avec des dérogations ou les produits dont elle pourrait autoriser la libre distribution dans le cadre des produits de la Communauté provenant de pays tiers, à condition qu'ils soient conformes aux normes Codex et aux spécifications CEE appropriées.

- iii) Passer en revue les directives CEE concernant les pesticides et les LMR du Codex, et proposer des modalités d'acceptation appropriées pour la CEE applicables aux pesticides mentionnés dans les directives de la CEE.
- iv) Emettre un avis sur la signification de la règle "Cassis de Dijon" et autres décisions juridiques pertinentes de la CEE à l'égard de l'acceptation des normes Codex par les pays membres de la Communauté.

130. Le Comité a noté que cette étude portait sur les principaux points suivants: nature des normes alimentaires nationales et internationales, questions juridiques et constitutionnelles, charge de travail et priorités, importance de la règle "Cassis de Dijon", problèmes posés par le nom et la description qui figurent dans les normes, état d'avancement des normes alimentaires dans la Communauté européenne, comparaison des directives CEE et des normes Codex correspondantes, étude des normes Codex et des volumes du Codex Alimentarius non visés spécifiquement par les règlements communautaires, étude d'une harmonisation et projet de procédure d'acceptation, diverses conclusions et recommandations destinées à une réunion conjointe des fonctionnaires supérieurs de la Communauté européenne et du Secrétariat du Codex.

131. Outre les chapitres ci-dessus, cette étude comprendra six annexes détaillées. Les titres de ces annexes sont les suivants:

- I. Comparaison synoptique des normes Codex et des règlements communautaires (présentation sous forme de tableau).
- II. Comparaison descriptive des normes Codex et des directives de la CEE et projets de modalités d'acceptation pour la CEE répondant aux Principes généraux du Codex Alimentarius.
- III. Comparaison descriptive sous forme de tableau des limites maximales de résidus du Codex et des limites de la Communauté pour les pesticides; recommandations.
- IV. Informations sur l'importance de la règle "Cassis de Dijon" et d'autres décisions juridiques CEE pertinentes pour l'acceptation des normes Codex par les pays membres de la CEE.
- V. Projet de formule d'acceptation-type.
- VI. Directives pour les acceptations.

132. Le Comité a exprimé sa reconnaissance pour les travaux accomplis par l'expert-conseil et par les secrétariats de la Commission de la CEE et du Codex; il a formulé l'espoir que les directives seront également utiles aux pays membres de la CEE lorsqu'ils seront amenés à participer à l'étude pilote projetée par le Comité (voir par. 120).

RAPPORT INTERIMAIRE SUR LES ACTIVITES CONSACREES A L'HARMONISATION ET A LA NORMALISATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR LES ORGANISATIONS INTERNATIONALES ET LES GROUPEMENTS ECONOMIQUES EN EUROPE (Point 10 de l'ordre du jour)

133. Le Comité a rappelé qu'à sa session antérieure, plusieurs groupements économiques spécifiques avaient présenté un rapport verbal; il a noté avec satisfaction que des rapports avaient été présentés sur les activités déployées par la CEE, la CEE/NU et le CAEM.

Communauté économique européenne (CEE)

134. L'observateur de la CEE a souligné une erreur qui figure au par. 152 du document ALINORM 83/19, rapport de la 13^e session du Comité, où il est fait référence aux produits laitiers; il s'agit de "lait transformé" (à savoir de lait en poudre, et de lait déshydraté) et non de "lait en boîte".

135. L'observateur a présenté le rapport intérimaire ci-après:

"1. Directives adoptées en 1983

Caséines et caséinates

Deuxième modification de la Directive "Laits en conserve".

2. Directives et règlements proposés par la Commission et à l'examen du Conseil Directeur

Directives sur les arômes

Directives sur l'étiquetage des boissons alcoolisées

Règlement concernant les alcools

Directives portant modification de la directive "Emulsifiants"

Directives portant modification de la directive "Cacao et chocolat"

Directives sur les résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale et animale
Directive portant modification de la directive "Café soluble"
Directive sur l'adoption éventuelle de méthodes d'analyse communes pour le contrôle de l'étiquetage des produits
Directives sur la mayonnaise, le thiobendazole et le bisulfite de potassium
Directives sur les laits traités thermiquement
Directives sur les laits crus

3. Remarques

- (a) Les textes adoptés ou proposés par la Commission figurent au Journal officiel.
- (b) Une bonne partie de ces travaux concerne l'adaptation des directives anciennes pour tenir compte de la Directive "Etiquetage".
- (c) En ce qui concerne les denrées alimentaires proprement dites, des dispositions communautaires existent ou sont en préparation en matière de métrologie, pour la protection du consommateur (normalisation et p.ex. indication du prix à l'unité), ainsi que dans le domaine sanitaire et vétérinaire.

136. De l'avis du Secrétariat, une collaboration étroite entre les secrétariats de la Commission de la CEE et du Codex dans leurs travaux sur les aromatisants est essentielle.

Commission économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE/NU)

137. Le Secrétariat a donné lecture d'un rapport communiqué par le Secrétariat de la CEE/NU qui soulignait les activités de la Commission économique de la manière suivante:

138. Depuis 1982, le Groupe de travail de la CEE sur la normalisation des denrées périssables s'est occupé intensément de propositions visant à harmoniser les accords de travail entre ses propres activités et la Commission du Codex Alimentarius. A sa 39^e session, tenue en octobre 1983, le Groupe de travail a accepté des propositions à cette fin. Ces dernières ont été confirmées par le Comité de la CEE sur les problèmes agricoles à sa 35^e session, en mars 1984, et ont maintenant été communiquées au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius.

139. Le Groupe de travail a également décidé d'entreprendre des travaux sur la normalisation des fruits exotiques. Ce travail a effectivement débuté au titre du projet de l'OCDE; ces résultats seront transmis au Groupe CEE d'experts de la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais et, en cas d'acceptation à cette étape, transmis au Groupe de travail. Le Groupe de travail, lors de l'examen de ces travaux, a décidé de communiquer toutes les recommandations relatives aux fruits exotiques aux pays membres de la Commission du Codex Alimentarius par le système Codex de lettres circulaires, et d'informer les pays non européens de leur droit de participer à ces travaux au titre de l'article 11 du mandat de la Commission économique pour l'Europe. Selon les décisions que prendra la Commission du Codex Alimentarius, le Groupe de travail a également émis l'avis que le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts pourrait être considéré comme un organisme approprié pour entreprendre à l'avenir de tels travaux.

140. En 1983, le Groupe de travail a adopté les nouvelles normes et les normes révisées CEE/NU ci-après:

Nouvelles normes

Châtaignes douces comestibles
Rhubarbe
Noix décortiquées

Normes révisées

Tomates
Chicorée witloof
Noix non décortiquées

En outre, le Groupe de travail a adopté de nouvelles recommandations CEE/NU (valables à titre d'essai pour une période de deux ans) pour:

- les avocats
- les radis
- les produits à base d'oeufs
- la chair de volaille

Les recommandations existantes pour les amandes douces décortiquées sont en cours de révision.

141. Le Groupe de travail a entrepris des travaux sur les conditions générales de vente du lait et des produits laitiers. Compte tenu des avis émis par le Groupe d'experts des pratiques commerciales internationales en matière de produits agricoles et par la Fédération internationale de laiterie, le Comité sur les problèmes agricoles a décidé, à sa 35^e session (mars 1984) d'interrompre cette activité.

142. Les travaux se sont également poursuivis en 1984 sur la révision du Protocole de Genève sur la normalisation des fruits et légumes et sur le plan de présentation des normes pour ces produits. En Juillet 1984, une session conjointe du Groupe d'experts sur la coordination de la normalisation des fruits et légumes frais et du Groupe d'experts de la normalisation des produits secs et séchés (fruits) s'efforcera de mener à bien ses activités.

Conseil pour l'assistance économique mutuelle (CAEM)

143. La délégation de la Hongrie a fourni les informations ci-après sur les travaux exécutés par le CAEM.

144. En ce qui concerne l'élaboration des normes nationales, les Etats Membres du CAEM ont déjà pris en considération les normes Codex. Les normes du CAEM bien que peu nombreuses, tiennent compte des dispositions des normes Codex et de l'ISO.

145. Le rapport analytique préparé par la Hongrie semble indiquer que dans plusieurs secteurs, le CAEM n'a élaboré aucune norme, bien qu'une norme Codex définitive existe déjà.

146. Le Comité de coordination a été informé que le CAEM avait entrepris cette année un vaste programme de normalisation dans l'intention d'améliorer le volume et la qualité de l'approvisionnement en denrées alimentaires. Dans le cadre de ce travail, un grand nombre de normes alimentaires seront rapidement rédigées et mises au point.

147. Lorsqu'il existe une norme Codex, c'est elle qui sert de base aux normes CAEM. Le CAEM vise à élaborer des normes identiques aux normes Codex pertinentes dans la mesure du possible. Les résultats obtenus par l'ISO et d'autres organisations internationales sont pris en considération.

148. La délégation de la Hongrie estime que le grand nombre de normes CAEM détaillées en cours d'élaboration contribuera à promouvoir l'acceptation des normes Codex.

149. Le Comité a exprimé à ces trois organismes internationaux sa reconnaissance pour les travaux accomplis.

QUESTIONS SE RAPPORTANT AU CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES EN EUROPE
(Point 11 de l'ordre du jour)

150. En examinant les activités récentes et prévues par l'OMS en matière de sécurité des denrées alimentaires, le Comité a été informé que le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe continuait à aider le gouvernement de l'Espagne à trouver une solution aux problèmes toxicologiques et cliniques résultant de l'empoisonnement alimentaire généralisé de 1981. Un Groupe de travail sur le syndrome toxicologique de l'huile de colza dénaturée, qui s'est réuni à Madrid en mars 1983, a passé en revue et évalué les données disponibles se rapportant à l'apparition de cette épidémie, ainsi que les résultats d'études cliniques et d'investigations toxicologiques et analytiques très complètes, conduites dans plusieurs pays. Le Groupe est parvenu à la conclusion que l'ingestion d'huile alimentaire sophistiquée contenant de l'huile de colza raffinée et dénaturée était à l'origine de cette épidémie.

151. En 1983, l'OMS a participé à un symposium sur l'inspection des denrées alimentaires organisé par le Ministère de la santé espagnol dans le but d'améliorer la formation de ses inspecteurs et de former des participants provenant des diverses provinces autonomes d'Espagne.

152. Egalement en 1983, un expert-conseil de l'OMS s'est rendu au Portugal à la demande du gouvernement, pour évaluer le contrôle des denrées alimentaires et formuler des recommandations en vue de la formulation de personnel dans ce secteur.

153. L'OMS a assuré un soutien financier à deux cours post universitaires internationaux, qui se tiendront à Zeist (Pays-Bas), à la fin de cette année. Les Etats Membres ont été invités par le Bureau régional européen à désigner des candidats à ces deux cours:

- (i) Neuvième cours post-universitaire de microbiologie et d'hygiène alimentaire, 1-20 octobre 1984;
- (ii) Premier cours post-universitaire d'analyse des contaminants chimiques des aliments, 30 octobre - 24 novembre 1984.

154. Le Bureau régional de l'OMS a publié en 1983 (en anglais) un livre intitulé "Mass Catering". Ce volume est destiné aux fonctionnaires responsables de la santé n'ayant que peu de connaissances des aspects commerciaux de l'alimentation des collectivités, ainsi qu'aux personnes participant à titre officiel et privé au commerce des denrées alimentaires, afin d'améliorer leur connaissance en matière de santé publique.

155. La traduction française de cette publication est en cours. On envisage de la traduire également dans d'autres langues, probablement en russe, en italien et en espagnol.

156. Le Comité a également appris qu'un Groupe de travail sur l'inspection des denrées alimentaires, qui s'est réuni à Copenhague en novembre 1983, avait décidé que la sécurité et l'hygiène des denrées alimentaires pourraient être contrôlées dans de meilleures conditions de coût-efficacité en utilisant le système des points de contrôle critique pour l'analyse des risques (HACCP) qu'en concentrant le contrôle sur le produit fini. L'introduction de ce système qui identifie les secteurs où une inspection est particulièrement nécessaire a été instamment demandée. Dans le cadre de ce système le rôle de l'inspecteur serait de contrôler les résultats des activités de surveillance et des programmes de contrôle de la qualité établis par l'industrie. La nécessité de donner une formation en hygiène alimentaire aux personnes qui manipulent des denrées alimentaires a également fait l'objet d'une recommandation. Cela est particulièrement urgent car le nombre de cas de maladies alimentaires semble augmenter en Europe. La délégation de la Suisse a cependant signalé une régression de ces maladies dans son pays, attribuable selon lui à un système rigoureux de licences pour les locaux où se trouvent les denrées alimentaires (voir le document CX/EURO 84/10).

157. A titre de suivi de la publication du document "Mass Catering" et du rapport du Groupe de travail OMS sur l'inspection des denrées alimentaires, on a entrepris de convoquer un Groupe de travail sur les aspects sanitaires de l'alimentation des collectivités, qui se réunira à Novi Sad, Yougoslavie, du 5 au 9 novembre 1984. On prévoit que cette réunion préparera des recommandations sur l'application pratique des conseils fournis par la publication du Bureau européen et le rapport du Groupe de travail sur l'inspection des denrées alimentaires.

158. A la suite de la publication OMS-EURO "Services chargés de la sécurité des denrées alimentaires" (1981), la préparation d'une nouvelle édition sera entreprise cette année; les Etats Membres seront invités à communiquer des observations et les informations fournies des différentes sections de la publication seront mises à jour.

159. Le Comité, notant le rapport sur les travaux du Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, a demandé que le rapport du Groupe de travail sur l'inspection des denrées alimentaires soit distribué à tous les Services centraux de liaison avec le Codex en Europe, lorsqu'il aura paru.

160. Au titre de ce point de l'ordre du jour, le Comité a également examiné le rapport récapitulatif du Comité mixte FAO/OMS d'experts de la sécurité des denrées alimentaires qui s'est réuni à Genève du 30 mai au 6 juin 1983 (Document CX/EURO 84/10-Add. 1). Le Secrétariat a mentionné les questions soulevées dans le rapport, y compris le fait que l'incidence des maladies d'origine alimentaire, associées à la contamination de l'approvisionnement alimentaire, n'avait pas été suffisamment pris en considération par les gouvernements ou les organisations internationales.

161. On a fait référence à l'ampleur du problème du point de vue de la mortalité et de la morbidité; il y a eu en 1980 plus de 1000 millions de cas de diarrhée infantine aiguë chez les enfants de moins de 5 ans dans les pays en développement (la Chine étant exclue); cela représentant le décès de 5 millions d'enfants, sur les 10 millions de décès dûs à la diarrhée, chaque jour de l'année. Un grand nombre de ces décès était causé par l'alimentation, directement par contamination microbologique ou indirectement par un statut nutritionnel déficient dans les groupes d'enfants marginaux, mal nourris. Cet affaiblissement chronique a également eu de lourdes conséquences pour l'économie et les conditions financières de la Communauté mondiale.

162. Le Comité d'experts a recommandé "qu'une stratégie mettant l'accent sur plusieurs points soit adoptée. Tout d'abord la solution des problèmes de contamination des denrées alimentaires doit être fondée sur des connaissances des pratiques culturelles et des usages économiques, ainsi que sur des informations relatives à l'incidence et aux causes de la maladie. Deuxièmement des interventions à l'échelon national et local sont nécessaires. A l'échelon national, des lois et des règlements coordonnés, appliqués rigoureusement par des personnes compétentes et incorruptibles sont essentiels. A l'échelon local, la sécurité alimentaire devrait être une partie intégrante des soins de santé primaire, et être fondée sur une éducation et une information appropriées du public en général, et des mères en particulier. Les experts ont souligné encore une fois qu'il était nécessaire de mettre au point des technologies simples permettant de diminuer les maladies d'origine alimentaire et d'appliquer des technologies plus complexes, (telles que l'irradiation des aliments) pour résoudre des problèmes spécifiques de la sécurité des denrées alimentaires. La maladie et le manque de bien-être conduisant à une productivité économique réduite, et résultant d'une alimentation contaminée, constitue peut-être l'un des problèmes sanitaires des plus répandus dans notre monde contemporain. C'est pour cela que des experts ont invité les gouvernements et les organisations internationales à donner à cette question la plus haute priorité. Le rapport du Groupe d'experts sera publié au cours de cette année, dans la collection de rapports techniques de l'OMS."

163. On a souligné la nécessité de disposer dans les activités touchant à l'alimentation des collectivités, de personnel compétent en matière d'hygiène, et de prévoir l'éducation du public. A ce propos on a mis l'accent sur les dangers que comporte la conservation des aliments à la température ambiante pendant de longues périodes, avant leur consommation. En résumant les débats, le Président a exprimé sa reconnaissance au Comité d'experts pour ses travaux.

NOMINATION DU COORDONNATEUR POUR L'EUROPE (Point 12 de l'ordre du jour)

164. Le Secrétariat a rappelé que M. Rossier, le coordonnateur actuel pour l'Europe, avait été élu par la Commission pour un mandat débutant à la fin de la 15^e session et se terminant à la fin de la 16^e session de la Commission. Il a également expliqué les dispositions de l'Art. II.4 du Manuel de procédure de la Commission qui régit la nomination des coordonnateurs.

165. On a noté que les coordonnateurs étaient éligibles pour deux mandats consécutifs, la durée des mandats étant déterminée par la Commission, et que par conséquent M. Rossier pourrait être élu pour un nouveau mandat.

166. Le Comité a fait part de sa grande satisfaction pour la compétence avec laquelle M. Rossier avait exercé les fonctions de président et décidé à l'unanimité de proposer à la 16^e session de la Commission de nommer M. Rossier coordonnateur pour l'Europe pour un nouveau mandat.

167. M. Rossier a remercié le Comité pour son soutien et accepté cette candidature.

ACTIVITES FUTURES DU COMITE DE COORDINATION POUR L'EUROPE
(Point 13 de l'ordre du jour)

168. Le Comité était saisi d'un document de séance préparé par le Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne (document de séance No. 4). Dans ce document la République fédérale d'Allemagne exprimait l'avis que les travaux du Comité de coordination pour l'Europe, revêtaient une importance particulière en raison non seulement du rôle de coordonnateur pour la région de ce Comité mais aussi d'organe primordial du Codex Alimentarius. Ses activités ne sauraient par conséquent être considérées comme limitées en importance à l'Europe, elles doivent aussi être prises en considération dans le contexte des activités conduites à l'échelon mondial par le Codex Alimentarius.

169. Le Comité a approuvé la proposition de ce document selon laquelle il devrait se charger de nouveaux travaux pouvant être profitables aussi bien à la région qu'aux activités de la Commission. Le Comité a également fait sienne l'opinion exprimée dans ce document selon laquelle des études comparées des Normes Codex et travaux entrepris par la CEE/NU, la CEE, le CMEA et l'OCDE pourraient contribuer à un rapprochement de certaines dispositions dans le cadre de l'Europe.

170. Le Comité a noté une proposition selon laquelle la coordination des Normes pourrait être envisagée à différentes étapes de la Procédure.

171. La délégation de la Suisse a attiré l'attention sur le fait que le Comité pour les produits cacaotés et le chocolat avait ajourné ses travaux sine die, que la Commission n'avait pas encore adopté la Norme pour le chocolat blanc, et qu'elle aurait remis ce travail à une date ultérieure. La délégation de la Suisse a rappelé que les pays d'Europe qui vendent ce produit avaient été en faveur de l'adoption de cette norme; il a proposé d'étudier la possibilité de modifier son statut de norme mondiale en norme régionale européenne. La délégation de la Suisse a également souligné que ni les pays producteurs de cacao, ni les pays de l'Amérique du Nord ne s'étaient déclarés opposés à la composition du produit, seule la désignation de "chocolat blanc" n'avait pas été approuvée.

172. Le Secrétariat a indiqué que la Procédure autorisait une telle modification; il a néanmoins appelé l'attention sur la décision toujours en suspens concernant l'alinéa (d) du mandat du Comité, en rapport avec la proposition d'amendement de l'Article VI.3. Le Secrétariat a également indiqué qu'il pourrait être difficile d'obtenir l'approbation de la Commission pour l'élaboration d'une Norme régionale pour un produit faisant l'objet d'un commerce mondial.

173. La délégation des Pays-Bas a été de l'avis que cette proposition devrait être examinée avec beaucoup d'attention, étant donné qu'elle risque de se heurter à l'opposition de nombreux pays d'autres régions. La délégation de la France a fait valoir que la matière première du chocolat blanc n'était pas produite par les pays d'Europe, et a également estimé qu'une norme régionale pourrait créer des obstacles au commerce avec les pays qui n'auraient pas accepté cette Norme. La délégation de l'Autriche a estimé que toute mesure devait être étudiée dans le cadre du mandat du Comité.

174. La délégation de la Suède a proposé qu'une enquête soit conduite sur la mise en application des lois alimentaires qui examinerait particulièrement le problème de la coordination entre les services responsables du contrôle des denrées alimentaires, ainsi que le rôle des services centraux de liaison avec le Codex, leurs ressources, leur participation aux décisions et leurs relations de travail avec les autres services officiels du pays. La délégation de la Suède a estimé en outre que les services centraux de liaison avec le Codex pourraient offrir leur coopération dans le domaine de la formation, en divulguant des renseignements sur les cours, les séminaires et les possibilités de formation post-universitaire en matière de sécurité des aliments.

175. L'observateur de la CEE a fait valoir que les directives de la CEE sur l'eau minérale naturelle se référaient aux limites pour les contaminants cités dans la Norme Codex pertinente, et que des difficultés avaient été rencontrées dans le cas des limites très basses pour des nitrates. Les experts de la CEE et du GESEM examinent actuellement des concentrations plus élevées. D'autres divergences concernent les limites pour les substances qui ne sont pas directement nuisibles, telles que le fluor. Le Comité a été de l'avis qu'il était nécessaire d'obtenir des données plus détaillées avant d'examiner si un amendement de la Norme Codex devait être envisagé. On est convenu que dans le cas où une demande détaillée était soumise, celle-ci pourrait être examinée en même temps que d'autres questions concernant les eaux minérales naturelles.

176. Le président du Comité a souligné l'importance de ce Comité qui représente un forum où tous les pays d'Europe ont la possibilité de discuter des questions se rapportant aux normes alimentaires et au contrôle des aliments, dont un grand nombre a déjà été mentionné au cours des débats; pour cette raison, le Comité devrait continuer à se réunir, même lorsque les travaux consacrés aux Normes régionales seront terminés.

177. La délégation du Royaume-Uni a déclaré qu'il était essentiel d'inscrire des questions concrètes et fondamentales à l'ordre du jour du Comité.

178. Le Comité a décidé que l'étude pilote serait exécutée le plus tôt possible (voir par. 120).

179. Le Comité est convenu que les questions suivantes constitueront le programme de ses travaux futurs:

- Projet de norme régionale européenne pour le vinaigre, à l'étape 8.
- Avant-projet de norme régionale européenne pour la mayonnaise, à l'étape 3.
- Document de travail sur les additifs alimentaires et leurs justifications technologiques, sur les contaminants et les méthodes d'analyse pour la mayonnaise préparé par le CIMSCEE.
- Questions se rapportant à la Norme régionale européenne Codex pour les eaux minérales naturelles.
- Questions transmises par la Commission et les autres comités du Codex (par ex. étiquetage).
- Activités de la FAO et de l'OMS.
- Rapports intérimaires sur les travaux de normalisation d'autres groupements économiques.
- Questions concernant le contrôle des denrées alimentaires en Europe et denrées dont le contrôle est important dans la région d'Europe.
- Enquête sur la coopération et la mise en oeuvre des législations alimentaires (préparée par la Suède).
- Questions concernant les acceptations (Rapport intérimaire sur les acceptations, nouvelles mesures à prendre au sujet des études comparées CAEM et CEE).
- Etude pilote sur les acceptations, ou sur les notifications y relatives par les pays de la région au sujet de quelques normes spécifiques (voir par. 120), y compris indications des obstacles aux acceptations.
- Evaluation des études précitées dans la perspective de proposer la révision de certaines dispositions des normes.
- Rapport intérimaire sur les acceptations des LMR pour les résidus de pesticides et directives y relatives élaborées par la Commission du Codex Alimentarius.

AUTRES QUESTIONS (point 14 de l'ordre du jour)

180. Aucune autre question n'a été proposée en vue d'une discussion.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 15 de l'ordre du jour)

181. Le Président a informé le Comité que la prochaine session aura lieu en 1986; la date et le lieu seront convenus entre le Gouvernement suisse et le Secrétariat.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session:
Président de la session:
Presidente de la reunión:

Pierre Rossier
Chef de la Section Codex
Office fédéral de la santé publique
Division du contrôle des denrées alimentaires
Haslerstrasse 16
CH-3001 Berne, Switzerland

DELEGATES
DELEGUES
DELEGADOS

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Wilfried Steiger
Bundesministerium für Gesundheit und
Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Wien

Dr. Otto Braun
Arbeitsgemeinschaft Gärungssesigerzeuger
Oesterreichs
Trinkhausstrasse 10
A-1110 Wien

Prof. Franz Lorenz
Marktamt der Stadt Wien
Viktor-Adler-Platz 14
A-1100 Wien

Dr. Heinrich Neukirchen
Fachverband der Nahrungs- und Genussmittel-
industrie Oesterreichs
Zaunergasse 1-3
A-1030 Wien

Dr. Michael Schack
Bundesministerium für Handel, Gewerbe und
Industrie
Stubenring 1
A-1010 Wien

Dr. Richard Wildner
Generalsekretär
Regierungsgebäude
Stubenring 1
A-1010 Wien

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

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Theo Biebaut
Ministerie Economische Zaken
Levensmiddelen industrie
De Meeussquare 23
B-1040 Bruxelles

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

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dipl. Ing. Otokar Zálabský
Ministry of Agriculture and Food
Tesnov 65
CS-Praha 1

FRANCE
FRANCIA

Pierre Alric
Inspecteur Divisionnaire
Direction de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
13, Rue Saint-Georges
F-75009 Paris

Paul Bordier
Président de la Chambre syndicale des eaux
minérales
10, Rue Clément Marot
F-75008 Paris

FRANCE (Cont.)

Françoise Lambroschini
Secrétaire général de la Chambre syndicale
des eaux minérales
10, Rue Clément Marot
F-75008 Paris

Prof. Henri Leclerc
INSERM - Unité 146
Domaine du CERTIA
369, Rue Jules Guesde
F-59650 Villeneuve d'Asq

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rep. Fed. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

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

Matthias Horst
Hauptgeschäftsführer
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittellekunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2

Dr. Karl-Heinz Schlegel
Kraft GmbH
Postfach 5520
D-6236 Eschborn

Dr. Wilhelm Schneider
Institut Fresenius
Im Maisel
Taunerstein

Annemarie Stodt
Verband Deutscher Mineralbrunnen
Kennedyallee 28
D-5320 Bonn-Bad Godesberg

Dr. Klaus Trenkle
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn 1

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Kálmán Süttő
President of Hungarian Codex Committee
Hungarian Office for Standardization
Üllői út 25
Budapest, IX

József Marosj
Head of Division
Hungarian Office for Standardization
Üllői út 25
Budapest, IX

Dr. Istvan Nagy
Head of Department
Administrative and Legal Dept.
Ministry of Agriculture and Food
Kossuth L. Tér. 9-11

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Ronald O'Longain
Irish Permanent Representation
45-47 Rue de Lausanne
Case Postale
CH-1211 Geneva 2 - Cornavin, Switzerland

Anna Troy
Irish Permanent Representation
45-47 Rue de Lausanne
Case Postale
CH-1211 Geneva 2 - Cornavin, Switzerland

ITALY
ITALIE
ITALIA

Prof. Dr. Giordano de Felip
Dirigente Ricerca
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena 299
I-00161 Roma

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

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES BAJOS

Alfred Feberwee

Nutrition and Quality Affairs Services

Ministry of Agriculture and Fisheries

P.O. Box 20401

NL-2500 EK The Hague

Dr. Jan J.L. Mees

Commission for the Dutch Food and

Agricultural Industry

Unilever N.V.

P.O. Box 760

NL-3000 DK Rotterdam

NORWAY

NORVEGE

NORUEGA

Ruth Stabel

Norwegian Codex Alimentarius Committee

P.O. Box 8139 Dep.

N-0033 Oslo 1

POLAND

POLOGNE

POLONIA

Andrzej Pszczółkowski

Ministry of Foreign Trade

Quality Inspection Office

32/34 Zurawia Strasse

00-950 Warsaw

PORTUGAL

António Martins Nunes

Direcção de Serviços de Águas Minerais

Rua Diogo do Couto, 1 - 1

1100 Lisboa

Francisco José Cortes Simões

Sub-Comissão do Codex Alimentarius

Palácio das Necessidades

1354 Lisboa

SPAIN

ESPAGNE

ESPAÑA

Dr. Juan Ponz

Director General

Inspección del Consumo

Ministerio de Sanidad y Consumo

Paseo del Prado 18-20

Madrid 14

SPAIN (Cont.)

Pedro A. García Gonzales

Subdirector General de Información del

Mercado

Ministerio de Sanidad y Consumo

Paseo del Prado, 18-20

Madrid 14

Ing. Fernando Heredia

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Paseo Infanta Isabel No. 1

Madrid

Benito Oliver

Pharmacien

GESEM

Consejo de Ciento, 306

Barcelona 7

SWEDEN

SUEDE

SUECIA

Barbro Blomberg

Deputy Head of Division

Swedish National Food Administration

Box 622

S-751 26 Uppsala

Tomas Andersson

Salubrin/Druvan

Box 51

S-241 00 Eslov

SWITZERLAND

SUISSE

SUIZA

Prof. Dr. E. Matthey

Président du Comité national suisse du

Codex Alimentarius

Résidence Les Moulins

26, Route de la Conversion

CH-1065 Lutry

Dr. Friedrich von Beust

Nestec

Case postale 88

CH-1814 La Tour-de-Peilz

Olivier Bindschedler

Nestec

Case postale 88

CH-1814 La Tour-de-Peilz

Max Salvisberg

Thomi & Franck AG

Horbургstrasse 105

CH-4057 Basel

SWITZERLAND (Cont.)

Dr. Gianfranco Schubiger
Nestec
Case postale 88
CH-1814 La Tour-de-Peilz

Dr. Yvo Siegwart
Chef de la division du contrôle des
denrées alimentaires
Office fédéral de la santé publique
Haslerstrasse 16
CH-3001 Berne

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Charles Cockbill
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

Dr. Richard Burt
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

Edmund William Kingcott
Department of Health, Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1

Alex Lagarejos
CPC (United Kingdom) Ltd.
Claygate House
Esher
Surrey KT10 9PN

Ernest Newman
British Vinegars Ltd.
36, Park Street
Croydon
Surrey CR9 1TT

Bronwen W. Vittery
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE

YUGOSLAVIA
YOUGOSLAVIE

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

Dr. Bogomil Gorenc
Univ. Prof.
Dept. of Chemistry
University of E. Kardelj
Murnikova 6
61000 Ljubljana

Miroslawa Penava
Association of Mineral Water Producers
Lomina 8-10
11000 Beograd

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

GERMANY, Democratic Republic
ALLEMAGNE, Rép. Dém. d'
ALEMANIA, Rep. Dem. de

Dr. Horst Paulenz
Ministerium für Gesundheitswesen
Rathausstrasse 3
DDR-1020 Berlin

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Gilbert Vos
EEC Commission
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles

Luciano Robotti
EEC Council
D6 B1 Agri.
170, Rue de la Loi
B-1048 Bruxelles

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

Dr. Karl-Heinz Schlegel
172, Ave. de Cortenberg
B-1040 Bruxelles

COMITE PERMANENT INTERNATIONAL DU VINAIGRE
(CPIV)

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

GROUPEMENT EUROPEEN DES SOURCES
D'EAUX MINERALES (GESEM)

Paul Bordier
Président de la Chambre syndicale des
eaux minérales
10, Rue Clément Marot
F-75008 Paris

Jacques Burton
Chaufontaine Monopole
7, Rue de Cristal
B-4930 Chaufontaine

Paul D. Machtelinckx
Institut d'hydrologie Henri-Jean
2, Rue Servais
B-4880 Spa

Gianfranco Marcoli
Henniez-Lithinée SA
CH-1599 Henniez

Gerard Mialonier
Chef du laboratoire des eaux minérales d'E
d'Evian
19, Route Nationale
F-74503 Evian

Benito Oliver
Pharmacien
Laboratorio Dr. Oliver Rodés
Consejo de Ciento, 306
Barcelona 7

Edgar Rouge
Henniez-Lithinée SA
CH-1599 Henniez

FAO/WHO SECRETARIAT

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

FAO/WHO SECRETARIAT (Cont.)

Dr. Leslie George Ladomery
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

Richard Dawson
Nutrition Officer
Food Quality and Consumer Protection Group
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

Marina Cianfanelli
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
I-00100 Roma

Robert F. Davies
Scientist
Food Safety Programme
Division of Environmental Health
World Health Organization
Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27

Dr. Hend Galal Gorchev
Division of Environmental Health
World Health Organization
Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27

SWISS SECRETARIAT

Helene Griessen
Codex Alimentarius
Haslerstrasse 16
CH-3001 Berne

Káthi Nufer
Office fédéral de la santé publique
Bollwerk 27
CH-3001 Berne

PROJET DE NORME REGIONALE EUROPEENNE POUR LE VINAIGRE
(avancé à l'étape 8)

1. Champ d'application

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

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

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

3.2 Ingrédients facultatifs

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

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

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

3.3 Teneur en acide total

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

3.4 Teneur en alcool résiduel

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

3.5 Extrait sec soluble

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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	<u>Concentration maximale</u>
4.1 Anhydride sulfureux	70 mg/kg
4.2 Acide L-ascorbique (comme antioxygène)	400 mg/kg
4.3 Colorant au caramel (ordinaire)	BPF
4.4 Colorant au caramel (fabriqué selon le procédé au sulfite d'ammonium)	1 g/kg
4.5 *Colorant au caramel (procédé à l'ammoniaque). (pour le vinaigre de malt seulement)	1 g/kg
4.6 <u>Aromatisant</u>	
Aromatisants naturels et substances aromatisantes naturelles définies aux fins du Codex Alimentarius (voir Guide Codex pour l'utilisation sans danger des additifs alimentaires (CAC/FAL 5-1979)).	

4.7 Exaltateurs d'arômes

- 4.7.1 *Glutamate monosodique, monopotassique et calcique (sauf pour le vinaigre de vin) BPF

4.8 Principe du transfert

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

4.9 Auxiliaires technologiques

4.9.1 Les éléments nutritifs nécessaires aux acétobactères, tels que autolysats extraits de levure et acide aminés, y sont autorisés ainsi que les sels nutritifs.

4.9.2 Agents de clarification et de filtration approuvés par la Commission du Codex Alimentarius et utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

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

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

* Sous réserve de confirmation par le CCFA.

6. HYGIENE

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

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

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

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage des récipients

7.1.1 Remplissage minimal

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

8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1981), les spécifications suivantes sont applicables:

8.1 Nom du produit

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

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

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

8.1.4 Lorsqu'un ingrédient a été ajouté en conformité des alinéas 3.2 et/ou 4.4(i) et confère sa saveur distinctive au produit, le nom doit être accompagné de la mention descriptive appropriée.

8.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre une liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, les substances présentes conformément aux dispositions des alinéas 4.9 et 4.10 n'ont pas besoin d'être déclarées. Une liste des ingrédients n'est pas nécessaire pour les vinaigres obtenus à partir d'un seul produit de base et sans ingrédient d'ajout.

8.3 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en volume selon le système métrique (unité du Système international) ou le système avoirdupois, ou selon les deux systèmes, conformément aux règlements du pays où le produit est vendu.

8.4 Nom et adresse

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

8.5 Pays d'origine

Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission risquerait d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

8.6 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en clair ou en code, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

9. METHODE D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Détermination de la teneur en acide total (exprimé en CH_3COOH) (Type II)

Conformément à la méthode AOAC (titrage direct), méthode d'analyse officielle de l'AOAC, 1980, 13^{ème} édition, 30.071.

9.2 Détermination de la teneur en alcool résiduel

Conformément :

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

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

9.3 Détermination de l'extrait sec soluble (Type I)

Conformément à la méthode AOAC (évaporation au bain marie) (Méthodes d'analyse de l'AOAC, 1978, XI Ed. 30.051.

9.4 Détermination de l'anhydride sulfureux (Type II)

Conformément à la méthode OIV (titrage par iodométrie) (Recueil des méthodes internationales d'analyse du vin, 1969, A-17).

9.5 Détermination de l'arsenic (Type II)

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

9.6 Détermination du plomb (Type II)

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

9.7 Détermination du cuivre (Type II)

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

9.8 Détermination du zinc (Type II)

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

9.9 Détermination du fer (Type II)

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

RAPPORT D'UN GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS,
LES METHODES D'ANALYSE ET L'ECHANTILLONNAGE POUR LE VINAIGRE

1. Le Groupe de travail ad hoc s'est réuni sous la présidence:
- de M. Mürau (République fédérale d'Allemagne et Comité international permanent pour le vinaigre) pour ce qui est des contaminants, et
 - M. Heredia (Espagne) pour les débats consacrés aux méthodes d'analyse et à l'échantillonnage.

Les autres membres du Groupe de travail faisaient partie des délégations des pays ci-après: Portugal, Autriche, République démocratique d'Allemagne, République fédérale d'Allemagne, Espagne, Royaume-Uni et du Secrétariat de la FAO. M. Burt (Royaume-Uni) a rempli les fonctions de rapporteur.

2. Le Groupe de travail ad hoc avait été prié d'examiner les dispositions relatives aux contaminants ainsi qu'aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui figurent dans le Projet de norme régionale européenne pour le vinaigre (ALINORM 83/19, Annexe II) ainsi que des procédures d'échantillonnage en général.

a) Contaminants

3. En examinant les dispositions relatives aux contaminants, le Groupe de travail ad hoc s'est souvenu que la Commission du Codex Alimentarius avait adopté en 1983 des Principes généraux applicables lors du choix de plans d'échantillonnage Codex. Ces principes généraux précisent qu'idéalement, les valeurs des spécifications de la norme devraient être établies en même temps que les plans d'échantillonnage pour acceptation (c'est-à-dire que les valeurs doivent être indiquées sous forme de "moyenne statistique", ce qui autorise certains individus à présenter des valeurs supérieures à celles fixées dans la norme). Le Groupe de travail a cependant pris note du fait que les Directives relatives à l'application de ces principes généraux applicables pour le choix des plans d'échantillonnage Codex étaient en cours d'élaboration et ne seraient pas disponibles dans leur forme définitive avant fin 1984.

4. Le Groupe de travail a examiné les données qui figuraient dans le document CX/EURO 84/3, Partie III au sujet des concentrations pour les contaminants dans le vinaigre communiquées par les pays en réponse à la lettre circulaire CL 1983/12 (Europe). Il est apparu qu'il n'existait pas de données suffisantes pour établir des valeurs statistiquement utiles pour les contaminants présents dans le vinaigre. En outre, le Groupe de travail ad hoc a reconnu que deux autres facteurs importants devaient être pris en considération. Tout d'abord, le vinaigre étant fabriqué à partir d'un grand nombre de matières premières différentes et celles-ci constituant probablement la principale source de contaminants, des critères distincts devraient théoriquement être établis pour chaque type de vinaigre, ce qui est manifestement impossible. Deuxièmement, le vinaigre est un élément marginal du régime alimentaire dont la consommation moyenne de toutes sources s'élève à quelque 1,4 litres par année à 10% d'acidité aussi est-il très peu probable que l'ingestion de métaux lourds dans le régime alimentaire provenant de cette source présente un danger pour la santé. Le Groupe de travail ad hoc est parvenu à la conclusion que des spécifications devaient être établies sur la base du principe que chaque individu doit être conforme.

5. Le Groupe de travail ad hoc est convenu de recommander les limites ci-après pour les contaminants:

	<u>Concentration maximale</u>
5.1 Arsenic (As)	1 mg/kg
5.2 Plomb (Pb)	1 mg/kg
5.3 Cuivre (Cu))	Le total ne doit pas dépasser
5.4 Zinc (Zn))	10 mg/kg
5.5 Fer (Fe)	10 mg/kg

b) Méthodes d'analyse

6. Le Groupe de travail a examiné les méthodes d'analyse mentionnées dans le projet de norme régionale européenne pour le vinaigre et notamment les conclusions communiquées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans le document ALINORM 83/23, par. 50-51 et Appendice II à l'Annexe III. En outre, les résultats des essais interlaboratoires auxquels ont été soumis les méthodes pour le dosage de l'anhydride sulfureux, la teneur en alcool résiduel et l'extrait sec soluble ont fait l'objet de discussions (CX/EURO 84/13, Partie II). Le Groupe de travail a exprimé sa reconnaissance à la délégation de l'Espagne pour avoir soumis ces méthodes à des essais interlaboratoires; il a noté que les résultats relatifs à leur répétabilité et reproductibilité étaient satisfaisants.

7. Les conclusions du Groupe de travail ad hoc sont les suivantes:

"9.1 Détermination de la teneur en acide total

On a noté que le CCMAS avait confirmé la méthode citée dans le Projet de norme en tant que méthode du type II.

9.2 Détermination de la teneur en alcool résiduel

Les résultats de l'essai interlaboratoires mentionnés dans le document CX/EURO 84/3-Partie II auquel ont été soumises les méthodes AOAC et OIV ont été trouvés satisfaisants et les deux méthodes recommandées en vue de leur incorporation dans la Norme en tant que méthodes respectivement du type II et du type III. Les références aux méthodes sont les suivantes:

"9.2 Détermination de la teneur en alcool résiduel

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

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

9.3 Détermination de l'extrait sec soluble

Le Groupe de travail ad hoc a noté que les résultats de l'essai interlaboratoires auquel a été soumise la méthode AOAC étaient satisfaisants; il a recommandé l'adoption de cette méthode de type I. La référence complète à cette méthode est la suivante:

"9.3 Détermination de l'extrait sec soluble

Conformément à la méthode AOAC (par évaporation au bain-marie) (Méthodes d'analyse officielles de l'AOAC, 1978, XI édition, 30.051. Type I."

9.4 Détermination de l'anhydride sulfureux

Les résultats de l'essai interlaboratoires indiquent que la méthode OIV citée dans le projet de norme convient aussi est-il recommandé d'incorporer cette méthode dans la Norme en tant que méthode du type II.

9.5 Détermination de l'acide L-ascorbique

Le Groupe de travail ad hoc a noté que les normes Codex ne comprenaient généralement pas de méthode d'analyse pour les additifs alimentaires; il a recommandé que cette disposition soit supprimée dans le projet de norme régionale européenne pour le vinaigre. Le Groupe de travail ad hoc s'est également demandé si l'addition d'acide ascorbique dans le vinaigre était vraiment nécessaire.

9.6 Détermination de l'arsenic

9.7 Détermination du plomb

9.8 Détermination du cuivre

9.9 Détermination du zinc

9.10 Détermination du fer

Le Groupe de travail ad hoc a noté que le CCMAS avait confirmé les méthodes proposées en tant que méthodes du type II. Il a également noté que le CCMAS souhaiterait connaître les résultats d'une étude interlaboratoires à laquelle est soumise la méthode pour la détermination du fer, lorsqu'ils seront disponibles.

c) Echantillonnage

8. Le Groupe de travail ad hoc a examiné plusieurs documents Codex qui lui étaient soumis et qui se rapportaient à l'échantillonnage, y compris le document de séance No 3 ainsi que le rapport de la treizième session du CCMAS (ALINORM 83/23, par. 59-69). Le Groupe de travail a vivement apprécié les indications fournies par le Secrétariat de la FAO au cours de ces délibérations.

9. Le Groupe de travail a approuvé les points suivants au sujet de l'échantillonnage, et en particulier les informations demandées dans le document de travail No 3:

a) Comme il est dit plus haut, des données complètes sont nécessaires pour fixer des spécifications sur la base d'une analyse statistique des résultats. Dans le cas des spécifications pour le vinaigre, de telles données n'étaient pas disponibles. Le Groupe de travail ad hoc est parvenu à la conclusion que les spécifications pour les contaminants destinées à la Norme devaient être établies sur la base du principe que chaque individu doit être conforme.

b) On a noté que des faits nouveaux et des conseils seront communiqués par le CCFA et le CCMAS au sujet de l'échantillonnage, et que cela pourrait conduire à modifier les conclusions ci-dessus.

c) Il est recommandé d'appliquer les conclusions ci-dessus aux autres normes régionales Codex en cours d'élaboration par le Comité.

- - - - -

ANNEXE IV

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES

1. Le Groupe de travail s'est réuni sous la présidence du Professeur H. Woidich (Autriche) pour examiner différentes questions concernant la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108-1981). Le Groupe de travail était composé de délégués des pays ci-après: Autriche, Belgique, Tchécoslovaquie, France, République fédérale d'Allemagne, Hongrie, Italie, Norvège, Portugal, Espagne, Suisse, Royaume-Uni, Yougoslavie et des représentants de la CEE et du GESEM. Les fonctionnaires de l'OMS et de la FAO ont rempli les fonctions de secrétaire. M. O. Bindschedler (Suisse) a rempli les fonctions de rapporteur.

2. Le Groupe a examiné des propositions se rapportant aux spécifications microbiologiques pour les eaux minérales naturelles (CX/EURO 84/5-Partie I), les dispositions concernant la radioactivité des eaux minérales naturelles (CX/EURO 84/5-Partie II et Add.1 et 3) ainsi que les méthodes d'analyse (CX/EURO 84/5-Partie III).

Spécifications microbiologiques

3. Le Groupe de travail a examiné les projets de spécifications microbiologiques préparés par la Suisse (CX/EURO 84/5-Partie I et Annexe I). Il a exprimé l'avis qu'il était nécessaire de préciser de manière générale dans le préambule aux spécifications microbiologiques du paragraphe 5.2 (nouveau paragraphe 5.4) que l'eau minérale devait être d'une qualité telle qu'elle ne présente aucun danger pour la santé du consommateur (l'absence de microorganismes pathogènes). Par ailleurs, la première phrase du paragraphe 5.2 (nouveau par. 5.4) doit être modifiée comme suit: "Au cours de sa commercialisation, l'eau minérale doit ...". Le Groupe de travail est convenu que Clostridia sulfito-réducteur ne serait plus mentionné dans les spécifications microbiologiques, étant entendu qu'à l'avenir, ce microorganisme pourrait être réintroduit dans les spécifications au cas où cela serait nécessaire et justifié. On a accepté de modifier la désignation "streptocoques fécaux" en "streptocoques du groupe D".

4. Le Groupe de travail a souligné qu'il était difficile, pour des raisons économiques, d'accepter le plan d'échantillonnage proposé. Il est convenu qu'un plan d'échantillonnage en deux étapes devrait être appliqué, après le prélèvement d'un échantillon composé de cinq unités:

- Première étape: examen d'une seule unité échantillon
- Deuxième étape: si l'examen de l'échantillon de la "première étape" est positif pour les coliformes ou les streptocoques du groupe D, quatre autres unités échantillons sont examinées pour ces microorganismes ainsi que pour P. aeruginosa, à condition que la valeur M n'ait pas été dépassée (voir Annexe 1); ces cinq unités échantillons sont évaluées (première et deuxième étapes) après l'examen de la deuxième étape.

5. On s'est demandé quelle valeur attribuer à "C", à savoir 1 ou 2, pour les coliformes et les streptocoques du groupe D. Le Groupe de travail a finalement accepté la proposition de donner à C la valeur 1. Par ailleurs, le Groupe de travail a décidé que la valeur de M serait 2 et non 2.

6. Le Groupe de travail a également accepté de se référer aux méthodes ISO existantes ou qui seront élaborées.

Radioactivité des eaux minérales naturelles

7. Le Groupe de travail a noté que les directives de l'OMS mentionnaient un niveau pour l'activité alpha et bêta dans l'eau de boisson au-delà duquel des mesures devaient être prises pour déterminer l'exposition des consommateurs à la radioactivité de la part de l'approvisionnement en eau de la population. Un dépassement du niveau indicatif de l'OMS ne signifie pas que l'eau en question est impropre à la consommation humaine. Par ailleurs, les dispositions qui figurent actuellement dans les normes Codex pour les activités alpha et bêta concernent le produit lorsqu'il se déplace dans le commerce; elles constituent des limites maximales contraignantes à ne pas dépasser. Le Groupe de travail est convenu que toute disposition relative à la radioactivité mentionnée dans la norme Codex concernait le produit tel que commercialisé et qu'elle aurait un caractère consultatif, c'est-à-dire non contraignant, comme c'est le cas des directives OMS pour les eaux de boisson. Par ailleurs, on a reconnu que les niveaux établis pour la radioactivité dans les eaux minérales naturelles devraient être différents de ceux applicables à la surveillance de l'approvisionnement en eau de la population.

8. A ce propos, on est convenu que l'activité alpha ne devait se rapporter qu'au radium²²⁶, étant donné que le caractère volatile et la brève durée de vie de Radon²²² seraient une source de difficultés lors de l'établissement d'un niveau maximal consultatif fiable et approprié pour le produit fini. Ce fait devra être clairement expliqué dans la disposition. L'activité alpha maximale actuelle, exprimée en Bq/l (1 Bq/l) a été confirmée comme convenant pour les eaux minérales naturelles extraites normalement de couches géologiques profondes. Pour ce qui est de l'activité bêta, on a confirmé que le niveau actuel exprimé en Bq/l, et légèrement arrondi à 0,05 Bq/l, était approprié étant donné que les eaux minérales naturelles étaient moins contaminées par les radionucléides d'origine humaine que l'approvisionnement public en eau. Pour cette raison, il a été considéré judicieux d'exclure K⁴⁰ et H³ de l'activité bêta totale.

9. Le Secrétariat a été prié de faire en sorte que les dispositions pour les activités alpha et bêta légèrement modifiées soient distribuées aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées pour observations, de manière à ce qu'elles puissent être vérifiées par rapport aux enquêtes que conduira le GESEM et les pays intéressés.

Méthodes d'analyse

10. Le Groupe de travail a noté que des progrès avaient été réalisés dans la mise au point de méthodes appropriées pour l'analyse des eaux minérales naturelles, notamment par le Professeur Ninard (France), mais qu'il n'était pas possible de prendre une décision définitive quant au choix de méthodes Codex. Le Groupe de travail a fait sienne l'opinion du Secrétariat selon laquelle la priorité devait être donnée à la mise au point des méthodes servant à la vérification des dispositions de la Norme Codex.

11. Le Groupe de travail a invité le GESEM à organiser une étude interlaboratoires et à formuler des recommandations pour: a) des méthodes-critères; b) les autres méthodes appropriées indiquées dans le document du Secrétariat, et de faire rapport à la prochaine session du Comité de coordination pour l'Europe. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, d'Italie, de Suisse, de France et d'Espagne ont déclaré qu'elles souhaitaient participer à ce travail. Le Secrétariat a été invité à envoyer au GESEM tous les documents Codex pertinents concernant les méthodes d'analyse pour les eaux minérales naturelles, ainsi que le plan de présentation Codex utilisé pour les méthodes d'analyse.

Projets d'amendements à la norme Codex

12. Le Groupe de travail a demandé au Comité de coordination pour l'Europe de faire passer les projets d'amendements à la norme régionale européenne du Codex pour les eaux minérales naturelles à l'étape 5 de la Procédure (voir Annexe 1).

Code d'usages en matière d'hygiène pour l'extraction, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles

13. Le Groupe de travail a également examiné les spécifications microbiologiques qui figurent à l'Annexe V du document ALINORM 83/13. A propos du titre de la version française, on est convenu qu'il devait être le suivant: "Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles". On est également convenu que les spécifications pour le produit fini mentionné à la Section VIII du Code devraient être harmonisées avec celles qui figureront dans la Norme Codex (voir Annexe 1 au présent rapport). Pour ce qui est de la section 7.10 du Code, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a été prié d'examiner la proposition de la Suisse qui figure à l'Annexe I du document CX/EURO 84/5-Partie I.

- - - - -

Appendice 1 ANNEXE IV

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

3.2 Limites concernant certaines substances

3.2.16 Activité Ra²²⁶

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

4. CONTAMINANTS

4.2 Activité bêta

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

5. HYGIENE

5.1 Ajouter une référence au Code d'usages en matière d'hygiène pour l'extraction, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles en cours de mise au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 85/13, Annexe IV).

5.4 Exigences microbiologiques

Durant sa commercialisation, l'eau minérale naturelle

i) doit être de qualité telle qu'elle ne présente pas de risque pour la santé du consommateur (absence de microorganismes pathogènes);

ii) doit, en plus, être en conformité avec les spécifications microbiologiques suivantes:

Premier examen	Décision
Coliformes : 1 x 250 ml)	si absent → accepté
Streptocoques du Groupe D: 1 x 250 ml)	si ≥ 1 ou ≤ 2* → deuxième examen <u>1/</u>
)	si > 2 → rejeté
P. aeruginosa : 1 x 250 ml)	si absent → accepté
)	si ≥ 1 → rejeté

Deuxième examen (4 x 250 ml)

	c <u>2/</u>	m	M
Coliformes	1	0	2*)
Streptocoques du Groupe D	1	0	2) Méthodes ISO <u>3/</u>
P. aeruginosa	0	0	0)

1/ Dans le cas d'un second examen: détection de Coliformes, Streptocoques du Groupe D et P. aeruginosa.

2/ Résultats des premier et deuxième examens.

3/ A élaborer

* Ne doit pas être E. Coli

ANNEXE V

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

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

Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) et Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

1. Le Comité a été informé que ces deux comités d'experts se réunissent chaque année depuis plus de vingt ans, et que leur conclusions sont communiquées respectivement au Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA).

2. Si l'on considère aujourd'hui que les Normes Codex et les limites maximales de résidus sont sûres et sans danger, cela est principalement dû aux travaux de ces deux comités. En plus de ses travaux sur les additifs alimentaires, le JECFA examine également certains contaminants des aliments tels que le plomb, le cadmium, le mercure, l'arsenic, l'étain, ainsi que deux substances anabolisants (l'acétate de trenbolone et le zéranol).

3. Lorsque, sur la base des données qui leur sont communiquées, ces Comités d'experts parviennent à la conclusion que l'ingestion de petites quantités inévitables de résidus de pesticides ou la consommation d'additifs alimentaires n'entraînent pour la santé aucun risque réel, ces organismes établissent ce que l'on a appelé des "doses journalières admissibles" (DJA). Ces teneurs indicatives du point de vue toxicologique sont des conditions préalables à l'établissement des limites maximales pour les résidus de pesticides, sur la base de bonnes pratiques agricoles et des concentrations maximales pour les additifs alimentaires, compte tenu de bonnes pratiques de fabrication.

Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les résidus de produits pharmaceutiques utilisés en élevage et en médecine vétérinaire (médicaments vétérinaires) dans les denrées alimentaires

4. Dans les pays producteurs de viande et de volaille, surtout dans ceux où l'on pratique un élevage intensif, ainsi que dans l'élevage moderne des poissons, les agents stimulant la croissance sont aujourd'hui dans l'usage courant. L'emploi de produits prophylactiques, de médicaments est également fréquent pour obtenir une production maximale de viande, de volaille et de poisson. On s'est toutefois demandé si ces produits chimiques pouvaient laisser des résidus dangereux pour la santé dans les tissus comestibles de ces animaux. Plusieurs réunions internationales ont déjà eu lieu, ou sont prévues pour étudier cette question. C'est pour ces raisons que la Commission du Codex Alimentarius a examiné à sa 15e session (juillet 1983) s'il était nécessaire que le Codex intervienne dans ce domaine. La Commission a été de l'avis qu'étant donné les problèmes scientifiques et technologiques complexes qu'elle comporte, cette question devrait tout d'abord être étudiée par une Consultation mixte FAO/OMS d'experts dont les recommandations seraient ensuite examinées par la Commission et, le cas échéant, mises en oeuvre par un nouveau comité du Codex.

5. Le Secrétariat a fait savoir au Comité qu'une Consultation mixte FAO/OMS d'experts des résidus des médicaments vétérinaires se tiendra au siège de la FAO du 29 octobre au 5 novembre 1984. Des experts provenant de douze pays, y compris les pays européens, ont été invités. Aux fins de cette Consultation, l'interprétation ci-après a été donnée de l'expression "médicament vétérinaire": Toute substance appliquée ou administrée oralement ou par injection à des animaux producteurs de denrées alimentaires telles que la viande ou le lait, à la volaille, au poisson ou aux abeilles, que ce soit à des fins thérapeutiques, prophylactiques ou de diagnostic, ou encore pour modifier leur fonctions physiologiques ou leur comportement.

6. Le Comité a été informé que la Consultation sera invitée à éviter toute discussion de détail sur les thèmes que sont l'évaluation de la sécurité, les méthodes d'analyse, la détection et le contrôle; elle devra au contraire recommander à la Commission du Codex Alimentarius comment transformer en recommandation à l'intention des gouvernements les préoccupations de l'opinion publique et des milieux scientifiques.

Irradiation des aliments

7. Le Comité a été informé qu'en 1980, un Comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts de la salubrité des aliments irradiés était parvenue à la conclusion que l'irradiation de toute denrée alimentaire jusqu'à une dose moyenne globale de 10 KGy (1 Mrad) ne présentait aucun risque toxicologique, et ne serait à l'origine d'aucune difficulté particulière de caractère nutritionnel ou microbiologique (pour tout détail voir le document WHO TRS No 659).

8. Le Comité a également appris qu'en 1982, la FAO et l'OMS avaient demandé au Comité international sur la microbiologie et l'hygiène alimentaire de lui communiquer encore une fois son avis au sujet de la sécurité microbiologique de l'irradiation à faible dose (≤ 10 KGy). Après avoir analysé les connaissances scientifiques actuelles, le Comité est parvenu à la conclusion qu'il n'existait aucune cause de préoccupation. L'irradiation des denrées alimentaires au contraire est considérée comme un complément important des méthodes de lutte contre les microorganismes pathogènes dans les aliments, et ne comporte aucun nouveau danger de modification de la microflore ou des attributs des microorganismes (pour plus de détails voir CX/FH 83/9).

9. En se fondant sur ces conclusions, la Commission du Codex Alimentarius a, à sa 15e session en 1983, adopté la Norme générale Codex pour l'irradiation des aliments et le Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations destinées à l'irradiation des denrées alimentaires.

10. A sa 17e session, tenue en 1983, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a examiné les questions et problèmes se rapportant à l'étiquetage des aliments irradiés. On est parvenu à un accord sur l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par irradiation qui devront être étiquetées comme suit: "Traité par énergie ionisante". Cependant, aucun accord n'a pu être atteint au sujet de l'étiquetage des aliments composés dont un ou plusieurs ingrédients avaient été irradiés, ni au sujet des produits comprenant un seul ingrédient obtenu à partir d'une matière première elle-même irradiée.

11. Par la lettre circulaire D 6.22 Circ. du 21.6.83 les Directeurs généraux de la FAO, de l'AIEA et de l'OMS ont proposé à leurs Etats Membres l'établissement d'un Groupe consultatif international sur l'irradiation des denrées alimentaires. Ce Groupe consultatif aurait les fonctions suivantes:

- a) évaluer l'ensemble de la situation dans le domaine de l'irradiation des denrées alimentaires;
- b) remplir les fonctions de point de convergence pour les conseils sur l'application de l'irradiation aux aliments à l'intention des Etats Membres et des Organisations; et
- c) communiquer, au besoin, des renseignements à la Commission du Codex Alimentarius, par l'intermédiaire des Organisations.

Par la suite, l'AIEA a annoncé (communiqué de presse 84/13 du 16 mai 1984) l'établissement de ce Groupe consultatif international.

Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des aliments

12. Ce programme, lancé en 1976, est une des activités consacrées aux problèmes sanitaires par le système global de surveillance de l'environnement (GEMS), établi par le PNUE pour mettre en oeuvre une recommandation de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement humain (1972). Ce programme a les objectifs suivants: (i) réunir des données sur les concentrations de certaines substances chimiques dans des aliments particuliers ainsi que dans des échantillons du régime alimentaire total, évaluer ces données, détecter les tendances et établir des résumés récapitulatifs, les distribuer et encourager par là des décisions en matière de contrôle des denrées alimentaires et de gestion des ressources; (ii) obtenir des estimations de l'ingestion par l'alimentation de certaines substances chimiques, dans le but de les rapprocher d'autres données concernant l'ingestion provenant d'autres sources, afin de permettre l'estimation de l'ingestion totale du contaminant; (iii) offrir une collaboration technique aux gouvernements des pays qui souhaitent entreprendre ou renforcer des programmes de surveillance des contaminants dans les aliments, et (iv) communiquer à la Commission du Codex Alimentarius des informations sur les concentrations des contaminants dans les denrées alimentaires pour aider et accélérer les travaux de normalisation internationale consacrés aux contaminants dans l'alimentation.

13. A l'heure actuelle, 22 pays membres collaborent à ce programme. L'un des éléments de ce programme s'occupe de la garantie de la qualité analytique; il a pour but d'aider les laboratoires à améliorer leurs possibilités dans ce domaine, et permettre une meilleure comparaison des données fournies par les contrôles de qualité.

14. Le Comité a été informé que le Comité consultatif technique (TAC) avait tenu sa troisième session à Rome en décembre 1983; il a à cette occasion passé en revue les activités exécutées au titre du programme, et notamment le rôle des études interlaboratoires pour promouvoir les contrôles de qualité. En outre, le TAC a instamment demandé que soit renforcée la coopération technique offerte aux pays en développement de manière à leur permettre de participer plus nombreux à ce programme.

15. Le Comité a également appris qu'une réunion conjointe FAO/OMS avait eu lieu en 1982 au titre de ce programme; au cours de cette réunion un projet de Directives pour l'étude de l'ingestion de contaminants chimiques dans le régime alimentaire a été préparé. Ces directives ont été communiquées au CCPR et au CCFA qui ont donné leur approbation. La version définitive de ces directives est en préparation et sera disponible vers la fin de 1984. Ces Directives seront communiquées aux Centres collaborant FAO/OMS au Programme de surveillance de la contamination des denrées alimentaires ainsi qu'aux Services centraux de liaison avec le Codex et à d'autres organismes intéressés de manière à encourager la récolte de données sur l'ingestion de contaminants chimiques dans les aliments, l'objectif étant d'évaluer les risques éventuels que présentent ces expositions pour la santé humaine.

Publications

16. La FAO et l'OMS poursuivent leurs travaux consacrés à la mise au point de manuels et de directives traitant de diverses questions techniques, de politique ou de stratégie. La FAO prépare une publication sur les pertes de qualité des céréales vivrières, et des "directives à l'usage des fabricants de conserves et de l'industrie alimentaire en général, sur la prévention de la contamination par le plomb et l'étain des aliments en conserve",

publiée conjointement par la FAO et l'OMS. Ces deux textes devraient paraître au cours de 1984.

17. Avec l'aide du PNUE, la FAO a révisé le Manuel pour le contrôle de la qualité des aliments intitulé "Inspection des aliments" (Série: Alimentation et nutrition, No 14.5 prov.), qui avait été préparé en 1981 à l'intention des pays en développement. La nouvelle version de ce document sera publiée en anglais, en français, en espagnol et en arabe, et sera distribuée vers la fin de 1984.

18. La FAO, en collaboration avec SIDA, procède à la révision du Manuel sur le contrôle de la qualité des aliments No 14.2 "Analyse chimique - contaminants, techniques", qu'il sera possible de se procurer vers la fin de 1984.

19. Le Comité a été informé que les directives/publications suivantes sont en préparation à l'OMS:

- (i) Directives concernant la qualité des eaux de boisson, Vol. 1. Recommandations OMS Genève. Prix. SFR17. (E,F) A*S* (vol. 2 et 3) (sous presse)
- (ii) Directives relatives à l'établissement de petits abattoirs et à l'hygiène des viandes dans les pays en développement. VPH 83.56 OMS, Genève (disponible gratuitement sur demande) (E)
- (iii) Empoisonnement (paralyse) par les crustacés. Publication No 79 Offset. OMS, Genève (E,F,S) Prix SFR6.
- (iv) Salmonellose (prévention et lutte). VPH 83/42 OMS, Genève (E) (disponible gratuitement sur demande)
- (v) Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires - Résumé des recommandations des Consultations FAO/OMS d'experts et Groupes de travail - 1975/1981. VPH83.54 OMS, Genève (E) (disponible gratuitement sur demande)
- (vi) Aspects sanitaires des résidus de substances anabolisantes dans la viande. Rapport d'un Groupe de travail OMS (Bilthoven 1981) OMS, Copenhague. Prix SFR4.
- (vii) Liste des auxiliaires audiovisuels concernant la sécurité des denrées alimentaires (édition provisoire) OMS, Genève (E). Disponible gratuitement sur demande.
- (viii) Manuel de virologie alimentaire. VPH83.46 OMS, Genève (E) (disponible gratuitement sur demande)
- (ix) Alimentation des collectivités par R.H.G Charles. Publications régionales de l'OMS. Série Europe No 15. OMS, Copenhague. Prix SFR13 - (E)(F)
- (x) Directives pour la formation à une manutention sans danger et des aliments dans les hôtels, les restaurants et les établissements similaires, OMS, Genève (en préparation)
- (xi) Directives pour la mise au point de matériel éducatif sur une alimentation sans danger, et sur l'hygiène du milieu, OMS, Genève (en préparation)
- (xii) Profile professionnel de l'inspecteur alimentaire, OMS, Genève (en préparation)

Programme de surveillance pour la lutte contre les infections et intoxications d'origine alimentaire

20. Ce programme a été coordonné par le Bureau européen de l'OMS; plusieurs pays d'Europe y ont participé. Il avait pour objectif: (i) de fournir l'infrastructure nécessaire à la lutte contre les maladies d'origine alimentaire; (ii) d'aider les autorités nationales à déterminer leurs priorités pour l'affectation des ressources. Au titre de ce programme, un manuel pour la surveillance des infections et intoxications d'origine alimentaire a été préparé. On souhaite que ce programme européen pourra servir de modèle à des programmes analogues dans d'autres régions du monde.

Programme international sur la sécurité des substances chimiques (IPCS)

21. Plusieurs pays d'Europe participent, ou ont manifesté leur intention de participer activement au Programme mixte OIT/PNUE/OMS. La mise au point d'une méthodologie en matière de toxicologie et la formation de main d'oeuvre dans ce domaine, sont considérées prioritaires par l'IPCS. Au titre de ce programme, des documents sur les critères

concernant l'hygiène du milieu ont été publiés; plusieurs d'entre eux sont consacrés aux substances chimiques en rapport avec la sécurité des denrées alimentaires.

Législation sanitaire, information internationale

22. Cette publication, qui paraît tous les trois mois en anglais et en français, contient des textes juridiques nationaux et internationaux se rapportant à tous les aspects de la santé publique, et notamment à la sécurité des denrées alimentaires et à la nutrition.

Code international de commercialisation des substituts du lait maternel

23. Le paragraphe 4 de ce code invite la Commission du Codex Alimentarius à examiner attentivement toute mesure pouvant être prise au sujet des normes pour les aliments destinés aux nourrissons; il demande aussi à la Commission d'accorder son appui à ce code et d'en promouvoir la mise en oeuvre.

24. Le Comité a été informé qu'un expert-conseil avait examiné toutes les normes Codex pertinentes, compte tenu du Code international. Ce travail fera l'objet d'un débat lors de la prochaine session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (CCFSU).

Valeur nutritionnelle et sécurité des produits destinés expressément à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge - Résolution de l'Assemblée mondiale de la santé, WHA 34.23

25. Cette résolution demande à l'OMS d'évaluer les modifications de qualité et de valeur nutritionnelle des produits pendant leur entreposage et leur transport en conditions climatiques particulièrement difficiles.

26. Le Comité a été informé qu'un expert-conseil de l'OMS s'était rendu dans trois pays (Inde, Philippines et Trinité-et-Tobago) pour étudier cette question. Le Rapport de cet expert-conseil sera examiné à la prochaine session du CCFSU.

27. Le Comité a appris que la FAO continue à aider les Etats Membres à mettre au point et renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle intégrés des denrées alimentaires; elle les assiste également dans l'établissement de programmes de surveillance et de lutte contre la contamination des denrées alimentaires, aux niveaux national ou régional. Une assistance et des conseils sont fournis pour la formulation et la mise en oeuvre de stratégies nationales ou régionales en matière de contrôle de la qualité des denrées alimentaires, ce qui comporte aussi des services consultatifs et de vulgarisation chargé d'aider les populations démunies urbaines et rurales. Une haute priorité est attribuée à la formation dans le cadre d'activités CTPD. L'amélioration des méthodes de manutention des denrées alimentaires au niveau des villages et des ménages est encouragée.

Symposium consacré à la stratégie nationale en matière de contrôle de la qualité des denrées alimentaires

28. En vue d'introduire plus de cohérence dans les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires, la FAO a collaboré et garanti un appui à plusieurs pays pour l'organisation de symposiums sur la stratégie nationale en matière de contrôle des aliments. Cette question étant de caractère multisectoriel (elle intéresse l'agriculture, la santé et le commerce), au cours de ces symposiums des politiques et programmes ont été élaborés en vue d'une amélioration générale des systèmes alimentaires pour garantir la qualité et la sécurité des approvisionnements et protéger les consommateurs contre les risques que pourraient présenter les aliments. De tels symposiums ont eu lieu en Syrie, en Egypte, au Sénégal, en Inde, en Indonésie, au Mexique, au Pérou et en Uruguay. Un symposium régional pour les pays des Caraïbes a été organisé conjointement avec CARICOM et l'OPSA, en novembre 1983. Des séminaires analogues auront lieu au Brésil et au Libéria en 1984.

Enquêtes sur la contamination des aliments; formation à la lutte contre cette contamination

29. Les installations destinées à la lutte contre la contamination des denrées alimentaires ont été examinées dans plusieurs pays en vue de leur désignation en tant que centre collaborateur du Programme FAO/OMS de surveillance de la contamination des aliments. Dans le cadre d'un projet financé par la Norvège, intitulé "Etude de la contamination des denrées alimentaires en Asie et au Proche Orient", des cours de formation à l'analyse des contaminants alimentaires et à la surveillance ont été organisés. Ils

portaient également sur la réparation et l'entretien des instruments de laboratoire. Des services consultatifs ainsi que de l'équipement de laboratoire ont été fournis à ces quatre pays d'Asie. Une évaluation récente de ce projet a établi que l'efficacité des laboratoires participants était encourageante, ainsi que les résultats des analyses effectuées, aussi le projet a-t-il été prolongé jusqu'à 1984. Une nouvelle assistance est nécessaire et des demandes de financement ont été formulées en vue de permettre la prolongation de ce projet.

30. Des études de la contamination des denrées alimentaires ont également été organisées avec l'aide de la FAO en Indonésie, en République de Corée, au Pérou et en Tanzanie.

31. Un nouveau programme de formation intitulé "Activités de formation conjointe FAO/PNUE/URSS en matière de contamination des denrées alimentaires, l'accent étant mis sur les mycotoxines" a été entrepris avec l'aide du PNUE. Ces activités comprennent deux cours de formation, un programme de bourses, un symposium et des séminaires. Le premier programme de formation a débuté en avril 1984 à Moscou, avec des participants provenant de 16 pays en développement.

Manutention des aliments

32. Deux symposiums régionaux ont été organisés en Zambie pour les pays d'Afrique de l'est et en Thaïlande pour des pays d'Asie. Cette activité résulte de la nécessité d'améliorer les pratiques de manutention des aliments aux niveaux des villages et des ménages, l'objectif étant de garantir la qualité, la salubrité et la sécurité des aliments, et par conséquent d'améliorer le statut nutritionnel de la population. Ces deux symposiums ont formulé des recommandations visant à obtenir des gouvernements qu'ils prennent en priorité les mesures nécessaires, et de renforcer les institutions nationales pour leur permettre d'entreprendre des travaux conduisant à une amélioration de la manutention des denrées alimentaires au niveau des villages et des ménages. En outre, ces symposiums ont confirmé la validité des objectifs et critères relatifs aux mesures visant à l'amélioration de la manutention des denrées alimentaires proposés par la FAO, et dont l'adoption par des programmes nationaux est recommandée. Un symposium du même type est prévu pour les pays francophones, en octobre 1984. Etant donné que plusieurs problèmes relatifs à la qualité et la sécurité des denrées alimentaires ainsi que des pertes de denrées alimentaires résultent d'une manutention peu satisfaisante, les activités conduites dans ce domaine devraient répondre aux besoins dans les secteurs de la nutrition, du développement rural et de la protection du consommateur.

33. La FAO a récemment entrepris des études visant à déterminer le type et la concentration des contaminants présents dans les denrées alimentaires. Ces études s'efforceront également d'obtenir des données sociales et économiques; elles devraient permettre de constituer une base d'information à partir de laquelle des actions de suivi pourraient être recommandées. Une étude de ce type est actuellement en cours en Indonésie, d'autres études étant envisagées en Inde et en Amérique latine.

34. En résumant la présentation verbale des activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius, le Président a souligné à quel point ces activités étaient diverses. Il a félicité ces deux organisations pour leur travaux.