

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 01/15**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Vingt-quatrième session*

*Genève, 2 - 7 juillet 2001*

### **RAPPORT DE LA DOUZIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE**

*Chiang Mai (Thaïlande), 23 – 26 novembre 1999*

**Note:** La lettre circulaire CL 1999/33-ASIA est incluse dans le présent document.



# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/10.2

CL 1999/33-ASIA

Décembre 1999

**AUX:** - Services centraux de liaison avec le Codex  
- Participants à la douzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie  
- Organisations internationales intéressées

**DU:** Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,  
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie

**OBJET:** **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA DOUZIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE (ALINORM 01/15)**

Le rapport de la douzième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie sera examiné par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-septième session (Genève, 28-30 juin 2000) et par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session (Genève, 2-7 juillet 2001)

**PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES AU COMITE EXECUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA QUARANTE-SEPTIEME SESSION A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE CODEX**

**1. Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (ALINORM 01/15, Annexe II)**

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou soumettre des observations sur les effets éventuels de l'avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco ou de l'une quelconque de ses dispositions sur leurs intérêts économiques doivent les adresser par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, dixième édition, p. 25 et 26) au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39 06 5705 4593; courrier électronique: codex@fao.org), **au plus tard le 25 mai 2000.**

**PARTIE B: QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR EXAMEN À SA QUARANTE-SEPTIÈME SESSION**

**1. Interruption des travaux sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits aqueux à base de noix de coco (ALINORM 01/15, par. 29 et 30)**

Les gouvernements souhaitant faire des observations sur l'interruption proposée doivent les adresser par écrit au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39 06 5705 4593; courrier électronique: codex@fao.org), **au plus tard le 25 mai 2000.**

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa douzième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie est parvenu aux conclusions ci-après:

### **QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DE LA COMMISSION À SA VINGT-QUATRIÈME SESSION**

Le Comité a désigné la Malaisie en vue de sa nomination par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session en tant que prochaine coordonnatrice du Codex pour l'Asie (par. 96)

### **QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DU COMITÉ EXÉCUTIF À SA QUARANTE-SEPTIÈME SESSION**

Le Comité.

- a recommandé l'adoption à l'étape 5 de l'Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (par. 16-28)
- a recommandé que des normes mondiales Codex soient élaborées pour les produits suivants:
  - lait compensé concentré (par. 31-36)
  - laits compensés concentrés sucrés (par. 31-36)
  - laits compensés en poudre (par. 31-36)
  - nouilles instantanées (nouilles instantanées à base de blé ou de riz préparées à l'aide de procédés de pré-gélatinisation et de déshydratation) (par. 10-15);
- a proposé que les travaux sur l'élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits aqueux à base de noix de coco soient interrompus car il estime que les aspects relatifs à l'hygiène de ces produits sont suffisamment traités par les recommandations Codex existantes, telles que les Principes généraux d'hygiène alimentaire et le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments en conserve peu acides et peu acides acidifiés (par. 29-30).

### **AUTRES QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION**

Le Comité:

- a échangé des informations sur les questions relatives au contrôle et à l'innocuité des aliments, l'application de l'analyse des risques, des questions concernant la reconnaissance mutuelle et la participation des consommateurs aux activités d'établissement de normes au niveau national et à celui du Codex, et a demandé à la FAO et à l'OMS de continuer de l'aider dans ces domaines (par. 37-95);
- est convenu d'un certain nombre de recommandations aux Etats membres en rapport avec les thèmes susmentionnés (par. 66, 75, 76, 79, 80, 83 et 94);
- est convenu de recommander à la Commission du Codex Alimentarius ce qui suit:
  - La Commission du Codex Alimentarius devrait accélérer la formulation d'avis sur les bonnes pratiques agricoles, en particulier pour les aspects non traités par d'autres organisations internationales, de manière à ce que les pays membres puissent l'utiliser pour la fabrication de produits primaires sains et de bonne qualité (par. 66);
  - Il faudrait encourager le Codex, la FAO et l'OMS à élaborer des lignes directrices simples et pratiques sur l'analyse des risques microbiologiques pour les pays membres, en particulier ceux en développement (par. 75)
  - La Commission du Codex Alimentarius devrait jouer un rôle actif en promouvant l'accord multilatéral sur la reconnaissance mutuelle entre Etats membres (par. 83);
- a demandé au Comité du Codex sur les principes généraux de préciser les responsabilités des représentants régionaux de manière à distinguer clairement leurs fonctions de celles des coordonnateurs (par. 105).

## TABLE DES MATIÈRES

	<b>Paragraphes</b>
INTRODUCTION .....	1
OUVERTURE DE LA SESSION.....	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR.....	3 - 4
ÉLECTION DU VICE-PRÉSIDENT` .....	5
QUESTIONS DÉCOULANT DE LA VINGT-TROISIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS .....	6 - 15
a) Rapport de la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius.....	6 - 9
b) Faisabilité de l'élaboration d'une Norme Codex pour les nouilles instantanées .....	10 - 15
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS AQUEUX À BASE DE NOIX DE COCO .....	16 – 28
ÉLABORATION D'UN CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES PRODUITS AQUEUX À BASE DE NOIX DE COCO .....	29 - 30
ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES PRODUITS DANS LESQUELS LES CONSTITUANTS DU LAIT SONT REMPLACÉS PAR DES CONSTITUANTS NON LAITIERS .....	31 - 36
INFORMATION ET RAPPORTS SUR LES QUESTIONS DE CONTRÔLE ET DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS, Y COMPRIS L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX .....	37 - 66
a) Rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS dans la région.....	37 - 44
b) Rapports des pays membres .....	45 - 65
c) Examen par le Comité .....	66
APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES DANS LA RÉGION.....	67 - 80
Rapports des pays.....	69 - 73
Examen par le Comité.....	74 - 80
QUESTIONS RELATIVES A LA RECONNAISSANCE MUTUELLE.....	81 - 83
PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS A L'ÉLABORATION DE NORMES ALIMENTAIRES AU NIVEAU DU CODEX ET AU NIVEAU NATIONAL.....	84 - 95
Rapports des pays.....	87 - 93
Examen par le Comité.....	94 - 95
NOMINATION DU COORDONNATEUR.....	96
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS.....	97 - 110
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION .....	111 - 112

## LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
<b>Annexe I</b> Liste des participants.....	21
<b>Annexe II</b> Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco.....	37

## RAPPORT DE LA DOUZIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE

### INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a tenu sa douzième session à Chiang Mai (Thaïlande) du 23 au 26 novembre 1999 à l'aimable invitation du Gouvernement du Royaume de Thaïlande. La session a été présidée par Mme Kanya Sinsakul, Coordinatrice du Codex pour l'Asie et Secrétaire générale, Institut thaïlandais des normes industrielles, Ministère de l'industrie. Ont participé à la session des représentants de quinze pays membres, quatre pays observateurs et dix organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

### OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Amonrapun Nimanandth, Vice-Gouverneur de la province de Chiang Mai, a souhaité la bienvenue aux participants et exprimé l'espoir que leurs travaux seront fructueux. M. Prem Nath, Sous-Directeur général et Représentant régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique, s'est aussi adressé aux participants au nom du Directeur général de l'Organisation. Il a souligné l'importance des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et a décrit les activités menées actuellement par la FAO à l'appui de la Commission. Le représentant de l'OMS, M. Yasuyuki Sahara, a également pris la parole. Au nom du Directeur général de l'OMS, il a déclaré que son organisation considère la salubrité des aliments comme l'une des questions de santé publique les plus importantes et qu'en janvier 2000, le Conseil exécutif de l'OMS examinera les orientations futures et le rôle de l'OMS en matière de salubrité des aliments. Enfin, M. Thamnu Vasinonta, Secrétaire permanent adjoint à l'industrie, a ouvert la session et a exprimé l'espoir que les débats seront couronnés de succès.

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

3. Le Comité a **adopté** l'ordre du jour provisoire étant entendu que les questions ci-après seraient examinées au titre du point 12 de l'ordre du jour "Autres questions et travaux futurs".

- Composition du Comité exécutif;
- Nécessité d'améliorer la coopération et l'interaction entre les Etats membres relativement aux travaux du Codex;
- Besoin d'un consensus pour l'élaboration de normes internationales;
- Traitement spécial et différencié pour les pays en développement.

4. Le Comité **est convenu** d'examiner les questions suivantes au titre du point 8 de l'ordre du jour "Application de l'analyse des risques dans la région": questions prioritaires à examiner concernant l'évaluation des risques microbiologiques dans les produits alimentaires; base de données sur les aliments pour l'évaluation de l'exposition dans le régime alimentaire; et autres facteurs légitimes et principe de précaution.

### ELECTION DU VICE-PRÉSIDENT (Point 2 de l'ordre du jour)

5. Le Comité a **élu** M. B.B. Pattanaik (Inde) aux fonctions de Vice-Président.

### QUESTIONS DÉCOULANT DE LA VINGT-TROISIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 3 de l'ordre du jour)

#### (A) RAPPORT DE LA VINGT-TROISIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS<sup>2</sup>

6. Le Comité a pris note du rapport du Secrétariat sur les principales conclusions de la vingt-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> CX/ASIA 99/1 voir aussi le point 12 de l'ordre du jour dans le présent rapport.

<sup>2</sup> CX/ASIA 99/2.

<sup>3</sup> 28 juin - 3 juillet 1999, Rome (Italie).

7. La délégation de l'Inde a déclaré qu'il y avait des contradictions entre le traitement des concentrations d'étain et celles de plomb dans les produits laitiers à la vingt-troisième session de la Commission. Il a été précisé qu'aucune concentration n'avait été fixée pour l'étain dans les Normes pour les produits laitiers. Concernant les concentrations maximales d'étain et de plomb, il a été demandé à l'Inde d'adresser ses observations au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

8. En réponse à la question sur le suivi de l'adoption de Directives régionales pour l'Asie concernant les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex par la Commission à sa vingt-troisième session, le Comité a observé que toutes les recommandations Codex avaient un caractère consultatif et que le texte serait distribué aux pays lors de l'établissement de services centraux de liaison avec le Codex et/ou de comités nationaux du Codex.

9. Pour ce qui est du Groupe spécial intergouvernemental sur les aliments dérivés des biotechnologies, le Comité a été informé que la première réunion du groupe de travail devrait se tenir du 14 au 17 mars 2000 à Tokyo (Japon) et qu'une lettre circulaire demandant aux pays membres d'exprimer leurs vues sur l'orientation du groupe de travail serait bientôt distribuée. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que la FAO et l'OMS prévoyaient d'organiser une consultation d'experts sur cette question afin de fournir des avis scientifiques au groupe de travail.

#### (B) FAISABILITE DE L'ELABORATION D'UNE NORME CODEX POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES<sup>4</sup>

10. Le Comité a été informé qu'à sa vingt-troisième session, la Commission a pris bonne note de l'étude entreprise par la délégation japonaise, appuyée par celle de l'Indonésie, sur la possibilité de réactiver le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses afin d'élaborer une norme pour les nouilles instantanées. La Commission est convenue que ce Comité devrait d'abord examiner la faisabilité d'une telle norme<sup>5</sup>. Le Comité s'est demandé s'il était opportun de recommander au Comité exécutif de commencer des travaux sur l'élaboration d'une norme mondiale pour les nouilles instantanées et, si oui, quels types de produits devraient être visés par cette norme.

11. La délégation japonaise, appuyée par celle de la République de Corée, a présenté le document. Elle a souligné la nécessité d'une norme pour les nouilles instantanées pour les raisons suivantes: accroissement continu et marqué de la production et du commerce; diffusion des produits du type nouilles instantanées de l'Asie de l'Est et du Sud-Est dans d'autres parties du monde; et contradictions entre les normes nationales pour les nouilles instantanées. De nombreuses autres délégations ont fermement appuyé ce point de vue.

12. Le Comité a procédé à un échange de vues au sujet du nom de la norme et des produits devant être visés. On a généralement reconnu que le nom de la norme ne devrait pas comprendre de noms spécifiques locaux tels que "ramen". Le Comité a donc décidé que le nom de la norme serait "Norme Codex pour les nouilles instantanées".

13. Plusieurs délégations ont déclaré que le champ d'application de la norme devrait être élargi pour rendre cette norme flexible et adaptable à toutes innovations futures concernant les produits de ce type, et qu'il fallait autoriser l'emploi d'une vaste gamme d'ingrédients. D'autres délégations étaient d'avis que la norme ne devrait viser que les nouilles préparées principalement avec de la farine de blé et traitée avec des substances alcalines pour en améliorer la texture. Le Comité a noté qu'actuellement l'élaboration de normes de caractère général était à préférer pour le Codex plutôt que des normes au champ d'application limité.

14. Le Comité a également échangé des vues sur la signification du terme "instantané" et sur le moyen de distinguer les "nouilles instantanées" des autres nouilles, y compris les pâtes italiennes. Avec l'aide d'un groupe de travail informel, composé de la Chine, de l'Indonésie, du Japon, du Laos, de la Malaisie, des Philippines, de la République de Corée, de Singapour et de la Thaïlande, et présidé par l'Indonésie, le Comité **est convenu** que le procédé de pré-gélatinisation est une caractéristique et un préalable pour les "nouilles instantanées". Etant donné qu'il a été précisé que tant les nouilles instantanées à base de blé que

---

<sup>4</sup> CRD 99/3, 99/3-Add.1 (CRD 1; observations de l'Indonésie), 99/3-Add.2 (CRD 4; observations de la Chine et de la Thaïlande) et 99/3-Add.3 (CRD 16; observations de la République de Corée)

<sup>5</sup> ALINORM 99/37, par. 209

celles à base de riz étaient prégélatinisées, le Comité **a décidé** d'inclure les deux types de nouilles et **est convenu** de la définition du produit ci-après:

“On entend par nouilles instantanées un produit préparé avec de la farine de blé ou de riz comme principal ingrédient, avec ou sans l'adjonction d'autres ingrédients. Elles peuvent être traitées avec des substances alcalines. Elles sont caractérisées par le recours à un procédé de prégélatinisation et à la déshydratation soit en les faisant frire soit par d'autres méthodes”.

15. Le Comité **est convenu** à l'unanimité de proposer l'élaboration d'une norme mondiale Codex pour les nouilles instantanées afin de viser les produits susmentionnés, sous réserve de l'approbation du Comité exécutif à sa quarante-septième session. Les délégations de la Chine, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, de la République de Corée et de la Thaïlande ont fait part de leur intention d'entreprendre la rédaction d'un avant-projet de norme qui sera distribué pour observations à l'étape 3. Le Comité a noté que le Comité exécutif déciderait à quel Comité confier ce travail. Le Comité a invité d'autres pays membres hors de la région à se joindre à ce groupe de rédaction.

#### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS AQUEUX À BASE DE NOIX DE COCO (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

16. Le Comité a rappelé qu'à sa quarante-troisième session, le Comité exécutif avait approuvé l'élaboration d'une norme pour les produits aqueux à base de noix de coco comme nouvelle activité, donnant suite à la proposition avancée par ce Comité à sa dixième session. Le Comité, à sa onzième session, après avoir examiné rapidement le texte préparé par la Malaisie à l'étape 4, a décidé de le renvoyer à l'étape 3 pour une nouvelle rédaction<sup>7</sup>. Un nouveau texte remanié par la Malaisie a été distribué pour observations à l'étape 3<sup>8</sup>.

17. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco à l'étape 4. Comme base des débats, le Comité est convenu d'utiliser le texte contenu dans CX/ASIA 99/4-Add.1 qui contient les mêmes spécifications techniques que le texte original figurant dans CX/ASIA 99/4, à l'exception de celles incluses dans les recommandations générales Codex existantes, mais sous la forme employée dans les normes Codex.

#### **Champ d'application**

18. La délégation chinoise a déclaré que le contenu des boissons à base de noix de coco sucrées et/ou aromatisées était différent des spécifications contenues dans la norme. Il a été précisé que la norme visait uniquement les produits à base de lait de coco et de crème de coco. Le Comité **est convenu** d'insérer la phrase suivante à la fin de la section:

“La présente norme ne vise pas les boissons à base de noix de coco sucrées et/ou aromatisées”.

#### **Facteurs essentiels de composition et de qualité**

19. Le Comité **est convenu** d'inclure le caséinate de sodium dans une nouvelle sous-section concernant les ingrédients autorisés.

20. Sur la question de savoir si le tableau figurant dans la sous-section sur la composition contenait ou non des facteurs de qualité et devait être transféré dans une annexe, le Comité a noté qu'aux fins de dénomination des produits, les spécifications de ces produits devraient figurer dans le corps du texte. Toutefois, le Comité **a décidé** de modifier les valeurs dans le tableau sur la base des observations de la Thaïlande (sauf pour la teneur en matière grasse du lait de coco écrémé) et de la proposition de la délégation indienne concernant la teneur en matière grasse du lait de coco écrémé afin de refléter l'équilibre entre les teneurs totales en extraits secs et en matière grasse.

<sup>6</sup> CX/ASIA 99/4, 99/4-Add.1 (texte révisé), 99/4-Add.2 (CRD 10; observations de la Chine), 99/4-Add.3 (CRD 13; observations de la Thaïlande).

<sup>7</sup> ALINORM 99/15, par. 17-19.

<sup>8</sup> CX/ASIA 99/4



21. Concernant la demande de réduire le pH minimal pour le lait de coco écrémé de 5,9 à 5,5, le Comité a noté que: cette réduction ne serait pas applicable aux produits subissant une stérilisation; habituellement, un pH de 6,2-6,4 serait obtenu si des noix de coco de bonne qualité étaient utilisées; et le pH minimal de 5,9 était nécessaire pour obtenir un produit qui ne soit pas rance.

### **Additifs alimentaires**

22. Le Comité **est convenu** d'insérer les propositions de la Thaïlande dans la disposition sur les additifs alimentaires. Toutefois, étant parvenues tardivement, le Comité a décidé de les placer entre crochets pour nouvel examen.

23. La délégation de Singapour a exprimé son inquiétude quant à l'emploi de benzoate de sodium étant donné que le produit est pasteurisé. Le Comité a été informé par la délégation thaïlandaise que cet emploi avait déjà été inséré dans le projet de tableau de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

### **Poids et mesures**

24. La délégation indienne a déclaré que le remplissage minimal de 90 % n'était pas applicable pour certains emballages avec une durée de conservation prolongée.

### **Étiquetage**

25. Le Comité **est convenu** de supprimer la sous-section sur l'étiquetage des valeurs nutritionnelles car il lui semblait inopportun de le rendre obligatoire et que ce point était déjà suffisamment traité dans les directives Codex pour l'étiquetage nutritionnel.

26. En outre, le Comité **a décidé** de supprimer la sous-section sur la déclaration de l'emploi d'anhydride sulfureux car la déclaration des additifs alimentaires utilisés était stipulée dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et que les métabisulfites étaient maintenant inclus dans la liste des additifs alimentaires (voir par. 22).

### **Annexe**

27. Le Comité est convenu d'incorporer dans une annexe les dispositions sur la composition et l'étiquetage concernant la qualité du lait de coco.

#### Etat d'avancement de l'Avant-projet de normes pour les produits aqueux à base de noix de coco

28. Le Comité **est convenu** d'avancer l'avant-projet de norme à l'étape 5 pour adoption par le Comité exécutif à sa quarante-septième session et perfectionnement par le Comité du Codex sur les fruits et les légumes traités. Le texte amendé est joint au présent rapport en tant qu'Annexe II.

### **ÉLABORATION D'UN CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES PRODUITS AQUEUX À BASE DE NOIX DE COCO (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

29. Le Comité a rappelé qu'à sa quarante-troisième session, le Comité exécutif avait approuvé l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les produits aqueux à base de noix de coco comme nouvelle activité, sous réserve d'examen par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire qui devait se prononcer sur la nécessité d'un code spécifique. A sa dernière session, le Comité a examiné brièvement la nécessité d'un tel code. Certaines délégations se sont déclarées pour l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène spécifique pour les produits aqueux à base de noix de coco, mais plusieurs autres ont été d'avis que cela n'était pas nécessaire étant donné que les produits étaient déjà visés par les Principes généraux d'hygiène alimentaire et le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments en conserve peu acides et peu acides acidifiés. Le document étant parvenu tardivement<sup>10</sup>, le Comité a décidé à sa dernière session de le distribuer pour recueillir des avis sur la nécessité d'un code spécifique pour les produits aqueux à base de noix de coco<sup>11</sup>.

<sup>9</sup> CL 1999/12-ASIA, Partie E; CX/ASIA 99/5 (observations de la Malaisie); et CX/ASIA 99/5-Add.1 (CRD 2, observations de la Thaïlande).

<sup>10</sup> CX/ASIA 97/4.

<sup>11</sup> ALINORM 99/15, par. 20-22; CL 1999/12-ASIA.

30. Le Comité **est convenu** de proposer d'interrompre les travaux sur l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits aqueux à base de noix de coco car il estimait que les aspects relatifs à l'hygiène des produits aqueux à base de noix de coco étaient suffisamment traités par les textes Codex susmentionnés.

### **ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES PRODUITS DANS LESQUELS LES CONSTITUANTS DU LAIT SONT REMPLACÉS PAR DES CONSTITUANTS NON LAITIERS (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

31. Le Comité a été informé que la Commission, à sa vingt-troisième session, a noté les réserves de la Malaisie et d'autres pays d'Asie du Sud-Est et par l'Égypte au sujet du projet de Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie sur les restrictions relatives à l'utilisation de termes de laiterie pour les produits dans lesquels les constituants du lait ont été entièrement ou partiellement remplacés par des constituants non laitiers. Tout en adoptant le projet de norme générale comme texte final, la Commission a demandé au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) d'examiner dans les plus brefs délais la nécessité d'élaborer une norme pour ces produits, tels que le lait compensé et produits dérivés. Etant donné que ces produits semblent répandus en Asie, elle a également demandé au présent Comité de se pencher sur cette question en même temps que le CCMMP<sup>13</sup>. Si la Commission a approuvé le commencement des travaux sur cette question, elle n'a pas décidé du caractère de la norme, mondial ou régional, ni du nombre de normes, ni des produits qui seront visés.

32. La délégation thaïlandaise, appuyée par la délégation malaisienne, a présenté le document. On y précise que le lait compensé et produits dérivés étaient répandus depuis longtemps en Asie du Sud-Est, qu'ils sont des sources nutritionnelles importantes dans les pays en développement, qu'ils offrent aux consommateurs un choix plus vaste et élargissent les débouchés commerciaux pour les constituants du lait. Ces délégations ont proposé que trois normes mondiales Codex soient élaborées pour le lait compensé concentré, les laits compensés concentrés sucrés et les laits compensés en poudre.

33. En réponse aux observations de la Chine, il a été précisé que la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie autorisait l'emploi de termes de laiterie pour des produits traditionnels tels que le lait de coco et le beurre d'arachide.

34. La délégation japonaise a demandé qu'afin de ne pas tromper ni induire en erreur les consommateurs non familiarisés avec le lait compensé et produits dérivés, un énoncé ou des phrases supplémentaires devraient figurer sur l'étiquette conformément à la section 4.1.2 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées afin d'indiquer que le produit n'était pas un produit laitier. La délégation indienne a également demandé que l'étiquette indique le remplacement et que le produit n'était pas du lait. La délégation philippine a souligné que ces produits étaient préparés avec du lait écrémé et que parmi les constituants du lait, seule la matière grasse laitière était remplacée par de la matière grasse ou de l'huile végétale.

35. Compte tenu du potentiel commercial international, le Comité **est convenu** de déclarer au Comité exécutif à sa quarante-septième session que les trois normes internationales suivantes devraient être élaborées:

- Norme Codex pour le lait compensé concentré
- Norme Codex pour les laits compensés concentrés sucrés;
- Norme Codex pour les laits compensés en poudre.

Les délégations thaïlandaise et malaisienne ont proposé de préparer les avant-projets de normes pour observations à l'étape 3 sous réserve d'approbation par le Comité exécutif.

36. La délégation malaisienne, se référant à la décision du CCMMP à sa deuxième session selon laquelle le lait compensé ne relevait pas du mandat de ce Comité, a noté que si le Comité exécutif estimait nécessaire d'établir un groupe intergouvernemental spécial pour entreprendre ce travail, la Malaisie accueillerait volontiers ce groupe.

<sup>12</sup> CX/ASIA 99/6, CX/ASIA 99/6-Add.1 (CRD 11, observations de la Chine).

<sup>13</sup> ALINORM 99/37, par. 83.

## **INFORMATION ET RAPPORTS SUR LES QUESTIONS DE CONTRÔLE ET DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS, Y COMPRIS L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX (Point 7 de l'ordre du jour)**

### **(A) RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS DANS LA REGION<sup>14</sup>**

37. Le représentant de la FAO a noté qu'il y avait un grand nombre d'activités conjointes FAO/OMS liées aux besoins des gouvernements des pays membres représentés à cette session. Concernant les questions de contrôle et de salubrité des aliments, y compris l'acceptation des normes Codex, il a été observé que la FAO et l'OMS collaboraient dans dix consultations, réunions et conférences internationales portant sur des questions de salubrité et de qualité des aliments examinées par le Codex depuis la onzième session du Comité en 1997. En particulier, la FAO et l'OMS ont tenu des consultations sur la communication sur les risques, les besoins humains en vitamines et sels minéraux, et sur l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments. Avec le concours du PNUE, une conférence internationale a été organisée sur les mycotoxines. Quatre réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires ont eu lieu. A ses cinquante et unième et cinquante-troisième sessions sur les additifs alimentaires, le JECFA a évalué plus de 500 additifs alimentaires, dont 435 aromatisants et trois contaminants et examiné l'effet allergisant des huiles d'arachide et de soja. A ses cinquantième et cinquante-deuxième sessions, le JECFA s'est penché sur 29 médicaments vétérinaires. En outre, la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides a évalué au total 45 pesticides au cours de deux sessions.

38. Le représentant de la FAO a fait observer que les activités de l'Organisation menées dans de nombreux pays d'Asie étaient importantes en ce qui concerne les accords SPS et OTC de l'OMC. En particulier, la FAO a parrainé cinq activités mondiales sur des questions de salubrité et de qualité des aliments, y compris des procédures de validation de méthodes d'analyse à des fins de contrôle des aliments, avec la collaboration de l'AIEA, une consultation d'experts sur *Listeria* dans les produits halieutiques, une conférence internationale sur les données relatives aux produits alimentaires et une réunion internationale sur le commerce international au-delà de l'an 2000.

39. Au niveau régional, la FAO a entrepris de nombreuses activités en Asie au titre de son programme ordinaire et de ses programmes de terrain. Elle a notamment exécuté des projets de coopération technique en Thaïlande, en Inde et au Viet Nam. Ces projets visaient à aider à améliorer les infrastructures de contrôle des aliments, à dispenser une formation en matière de contrôle de la salubrité et de la qualité des aliments, notamment sur les bonnes pratiques de fabrication et le système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise, et à faciliter la mise en place de systèmes d'inspection et de certification des exportations alimentaires pour soutenir les exportations de denrées alimentaires dans les pays membres de l'Asie. De plus, des séminaires sur l'harmonisation fondée sur la science des mesures de la qualité et de la salubrité des aliments et sur l'analyse des risques ont été organisés conjointement par la FAO et l'Institut international des sciences de la vie pour les pays asiatiques. La Division des pêches de la FAO a organisé des ateliers et d'autres activités de formation sur les systèmes HACCP pour les industries de la pêche. Enfin, on a mentionné le séminaire régional sur l'amélioration des aliments vendus sur la voie publique organisé auprès du Bureau régional de la FAO.

40. Ces initiatives ont débouché sur un grand nombre de recommandations, documents d'orientation et textes apparentés qui seront mis en œuvre par la Commission du Codex Alimentarius, les gouvernements des pays membres et les organes spécialisés. De nouvelles initiatives et de nouveaux programmes dérivant de ces réalisations devraient faire progresser les objectifs relatifs à la salubrité des aliments et au commerce international du Codex et des Etats membres en Asie.

41. Le représentant de l'OMS a fait rapport sur les activités touchant la région. Il a également présenté le champ d'application des activités de l'OMS en les classant en trois catégories: 1) activités normatives, telles que les travaux du JECFA et de la JMPR et une Consultation OMS sur la stratégie de mise en œuvre du système HACCP dans les petites et moyennes entreprises; 2) la surveillance des maladies d'origine alimentaire et le suivi des dangers présentés par les aliments; 3) le transfert de technologie et l'assistance technique, par exemple l'organisation d'ateliers/séminaires et la préparation de manuels de formation. La plupart des activités normatives de l'OMS sont décrites sur le site web de l'OMS: <http://www.who.int/fsf>.

---

<sup>14</sup> CX/ASIA 99/7.

42. Le Comité a noté la Consultation de l'Office régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est sur l'élaboration d'un plan stratégique pour la salubrité des aliments dans la région. La Consultation a recommandé aux Etats membres de suivre la stratégie régionale en dix points pour l'amélioration de la salubrité des aliments, qui englobe les politiques concernant l'innocuité des aliments, les lois sur les produits alimentaires, le contrôle et l'inspection des aliments, la capacité d'analyse, le système épidémiologique, en établissant des rapports constructifs avec l'industrie et le commerce alimentaires, avec les fournisseurs de services alimentaires et les détaillants, avec les consommateurs, l'éducation et la formation dans le domaine de la salubrité des aliments et la recherche en salubrité des aliments. Le Comité a également noté qu'une assistance technique était fournie aux Etats membres de l'Office régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est qui mettent en œuvre cette stratégie. D'autres informations sur l'assistance technique dans chaque pays sont disponibles auprès des bureaux régionaux en Inde et aux Philippines, ainsi qu'au siège de l'OMS.

43. Concernant l'application du système HACCP dans des pays de la région, le représentant de l'OMS a informé le Comité du rapport de la Consultation conjointe FAO/OMS sur le rôle des organismes gouvernementaux dans l'évaluation du système HACCP (WHO/FSF/FOS/98.5), qui traite du changement dans le rôle des organismes gouvernementaux tendant à délaisser la méthode d'inspection traditionnelle au profit de l'évaluation des systèmes HACCP. Il a également fait savoir que le rapport du Groupe d'étude FAO/AIEA/OMS sur l'innocuité des aliments irradiés à hautes doses (Rapports techniques de l'OMS, série n° 890) venait d'être mis définitivement au point et pouvait être consulté sur le site web de l'OMS.

44. Le Comité s'est félicité des activités de la FAO et de l'OMS et a souhaité que les deux organisations poursuivent leurs efforts en vue d'améliorer la salubrité et la qualité des aliments dans la région.

#### **(B) RAPPORTS DES PAYS MEMBRES<sup>15</sup>**

##### **Cambodge**

45. Les activités en cours concernant le contrôle des aliments portent principalement sur l'inspection, la surveillance et l'échantillonnage des produits alimentaires nationaux sur les marchés et des produits alimentaires importés aux points d'entrée. Ces activités d'inspection et de contrôle sont axées sur les risques (type d'aliments, forme et conditions de la transformation). On est aujourd'hui plus sévère pour ce qui est de l'application des spécifications d'étiquetage sur les aliments préemballés de toutes origines et des mesures d'assurance de qualité ont été prises dans les locaux où les aliments sont transformés, dans le commerce des aliments et par tous ceux qui sont chargés de la manipulation ou s'occupent des aliments. Ces mesures comprennent, par exemple, une formation appropriée du personnel dans les domaines de l'hygiène, des programmes de nettoyage et de désinfection appropriés, ainsi que l'identification des points auxquels une opération est particulièrement critique pour la salubrité des produits alimentaires.

46. On est encore très loin de la phase d'application du système HACCP et de l'évaluation des risques. Outre qu'il est fermement décidé à résoudre tous les problèmes auxquels il est confronté pour affecter ses maigres ressources financières à l'amélioration de ce secteur, le Cambodge fait appel à tous les donateurs pour une assistance technique et financière dont le besoin se fait fortement sentir afin de renforcer l'efficacité du système de contrôle des aliments.

##### **Chine<sup>16</sup>**

47. La délégation chinoise a informé le Comité qu'en 1995 la République de Chine avait adopté une Loi sur l'hygiène alimentaire, qui a remplacé la Loi provisoire sur l'hygiène alimentaire de 1982. Plusieurs règlements ont été publiés depuis lors pour se conformer à la loi, tels que le Règlement pour le contrôle hygiénique des aliments irradiés et le Règlement pour le contrôle de la salubrité des aliments publié en 1996 par le Ministère de la santé. Le Comité national du Codex a été réorganisé et ses règlements en vigueur mis à jour. Depuis l'an dernier un Bulletin Codex sur les activités liées au Codex est publié en

---

<sup>15</sup> CX/ASIA 99/8 (informations du Japon); CX/ASIA 99/8-Add.1 (CRD 5, informations de la Chine et de la Thaïlande); et CX/ASIA 99/8-Add.2 (CRD 14, informations supplémentaires du Japon et informations de la République de Corée).

<sup>16</sup> CX/ASIA 99/8-Add.1 (CRD 5).

chinois et distribué. Une série de programmes de formation, d'éducation et de promotion sur la question de la salubrité des aliments a été organisée.

48. Afin de satisfaire aux normes Codex pour les produits alimentaires d'origine agricole, le "Projet novateur pour la normalisation de l'agriculture" a été mis en place en 1999; il est axé sur l'amélioration des normes, en particulier sur les aspects relatifs à la qualité et à l'innocuité des produits alimentaires d'origine agricole les plus courants.

49. De plus, quelques cours de formation concernant le système HACCP et le contrôle de qualité ont été organisés au cours des deux dernières années. De plus en plus d'entreprises alimentaires comprennent l'importance du système HACCP et du contrôle de qualité dans leur production alimentaire. Plus de 1000 entreprises alimentaires ont établi un système HACCP de contrôle de la qualité et jusqu'ici 342 d'entre elles ont fait contrôler leur système HACCP par le Gouvernement chinois.

### **Indonésie**

50. A ce jour, l'Indonésie a mis en place avec succès des lois et règlements liés au contrôle et à la salubrité des produits alimentaires comme suit: Loi sur les aliments N° 7/1996 (notifiée à l'OMC); Loi sur la protection du consommateur N° 8/1999 (entrée en vigueur le 20 avril 2000); Règlement N° 69/1999 sur l'étiquetage et la publicité des produits alimentaires (doit entrer en vigueur le 21 juillet 2000); Règlement technique sur les limites maximales de résidus (LMR) et d'autres contaminants N° 881/1996 (notifiée à l'OMC); Règlement technique sur les organismes génétiquement modifiés (OGM) pour les aliments (aliments transgéniques) (en cours d'élaboration; sera terminé ce mois-ci); cours de formation en sensibilisation à la salubrité et à l'hygiène des aliments organisé en coopération avec l'OMS et la FAO et élaboration d'un "plan directeur pour le contrôle des aliments et un système pilote d'information sur la gestion en matière de salubrité des aliments"; Règlement sur la salubrité, la qualité et la sécurité des produits alimentaires tel qu'il est détaillé dans la loi sur les aliments mentionnée (qui sera bientôt définitivement mis au point).

51. Afin d'obtenir de meilleurs résultats concernant l'acceptation des normes, directives et recommandations, l'Indonésie a récemment restructuré avec succès son Comité national du Codex. Grâce à ce nouveau Comité, on parviendra à une meilleure coordination entre les institutions nationales s'occupant de salubrité des aliments et, ce faisant, on facilitera le contrôle de la salubrité des aliments et sa mise en œuvre.

### **Japon<sup>17</sup>**

52. La délégation japonaise a fait rapport sur la situation actuelle de la salubrité des produits agricoles autour de l'usine de traitement de l'uranium de la JCO qui a causé un accident nucléaire le 30 septembre 1999. Elle a également signalé les résultats récents d'une étude du régime alimentaire qui a montré que l'ingestion totale de dioxines dans un régime alimentaire commun (=2,0 pg TEQ/kg de poids corporel) était inférieure à la DJT<sup>18</sup> (=4 pg TEQ/kg de poids corporel). L'ingestion de dioxines estimées à partir des échantillons déposés affiche sur 20 ans une très forte tendance à la baisse. Au Japon, le système HACCP a été introduit dans la législation nationale en 1995 par amendement de la Loi sur l'hygiène des aliments. Afin d'encourager la mise en œuvre du système HACCP chez les fabricants des aliments concernés, le Ministère de la santé et du bien-être social (MOHW) a organisé des stages de formation destinés aux fonctionnaires des gouvernements locaux afin qu'ils puissent donner des avis pertinents aux industriels pour l'application du système HACCP.

53. La directive nationale portant sur l'évaluation de l'innocuité des aliments transgéniques (aliments GM<sup>19</sup>) a déjà été établie en grande partie sur la base de la directive OMS/OCDE. Jusqu'ici, 22 aliments transgéniques ont déjà été jugés sans danger selon la directive. Bien que les applications pour l'évaluation de la salubrité des aliments transgéniques n'aient pas encore un caractère obligatoire, le MOHW a demandé au Conseil chargé de l'étude de la salubrité des aliments de commencer à étudier la nécessité d'instituer quelque obligation juridique à ce sujet.

---

<sup>17</sup> CX/ASIA 99/ 8 et 99/8-Add.2 (CRD 14).

<sup>18</sup> Dose journalière tolérable

<sup>19</sup> Aliments génétiquement modifiés

54. La délégation japonaise a également présenté le système d'étiquetage pour les aliments génétiquement modifiés qui a été arrêté en août 1999. Le système sera introduit en avril 2000 avec un délai de grâce d'un an jusqu'en avril 2001. Le principal objectif de l'étiquetage est de fournir aux consommateurs les renseignements nécessaires une fois que les aliments génétiquement modifiés consommés actuellement auront été jugés sans danger. La délégation a également présenté la classification des aliments soumis à des dispositions d'étiquetage sur la base du document distribué à la session.

### **République de Corée<sup>20</sup>**

55. La République de Corée procède depuis les années 80 au suivi des contaminants (résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, métaux lourds, nitrates, etc.) dans ou sur les produits alimentaires et les matières premières, suivi qui a été utilisé comme un outil important pour surveiller notre sécurité alimentaire. Sur la base des résultats du suivi et de l'établissement de limites maximales de résidus pour la Corée, nous pourrions estimer le risque éventuel pour la santé publique et élaborer des règlements et des mesures de contrôle préventives pour protéger le consommateur et le producteur, en cas de besoin.

### **Malaisie**

56. En Malaisie, des efforts continus sont menés à l'appui du Programme de contrôle de la qualité des aliments. La formation des préposés à la manipulation des aliments est privatisée et autorisée par le Ministère de la santé. Il y a actuellement 54 instituts assurant cette formation. Durant les XVI<sup>e</sup> Jeux du Commonwealth qui se sont déroulés pour la première fois en Malaisie en septembre 1998, le Ministère de la santé a été chargé d'une tâche difficile, garantir l'innocuité des aliments fournis par 7 968 services d'alimentation sur six sites différents des Jeux. Un contrat pour préparer et servir les aliments aux athlètes et aux officiels des Jeux a été passé avec la Flight Kitchen (société qui assure la restauration sur les avions de la compagnie Malaysian Airlines), à la condition expresse que le système HACCP soit appliqué. La formation de tous les préposés à la manipulation des aliments dans le village des Jeux était obligatoire. Dans l'ensemble, un contrôle de bonne qualité a été maintenu pour la production, le stockage, le transport et le service. Avec l'application du HACCP et des mesures de contrôle de qualité sévères, pas un seul cas d'intoxication alimentaire n'a été signalé. Pour l'exportation de poisson et de produits de la pêche vers l'Union européenne et les Etats-Unis, la certification HACCP est obligatoire et homologuée par le Ministère de la santé en tant qu'autorité compétente. En même temps, le Ministère de la santé encourage les industries alimentaires à adopter le système HACCP. Un plan national de certification HACCP a été formulé. Pour assurer l'efficacité du plan, un Comité national du HACCP a été mis en place constitué d'experts des secteurs public et privé, d'universitaires et de représentants d'associations professionnelles compétentes.

57. En 1998, les travaux du Codex au niveau national ont été encore renforcés grâce à l'établissement de 16 sous-comités nationaux du Codex et d'un groupe de travail Codex sur les biotechnologies alimentaires. Récemment, le nombre de membres du Comité national du Codex a été augmenté pour inclure des associations professionnelles en sus des secteurs public et privé, des consommateurs, de l'industrie et des universitaires.

### **Népal**

58. Les industries laitières ont été choisies pour l'application du "Code d'usages" (BPF-HACCP intégrés) de manière à produire un "lait pasteurisé exempt de coliformes". Celles qui s'y conforment et obtiennent des résultats satisfaisants reçoivent une "Lettre de reconnaissance". Des groupes de consommateurs participent à la formulation des normes. Une loi et des règlements sur les produits alimentaires sont mis à jour conformément aux normes Codex ainsi qu'aux prescriptions contenues dans les accords SPS et OTC de l'OMC. La coopération et l'appui de la FAO, de l'OMS et de l'OMC devraient sans nul doute renforcer le Système d'assurance de la qualité des analyses des aliments, en particulier pour le perfectionnement des ressources humaines dans le système HACCP et l'analyse des risques.

### **Singapour**

---

<sup>20</sup> CX/ASIA 99/8-Add.2 (CRD 14)

59. Singapour attribue beaucoup d'importance au programme pro-actif de surveillance de la salubrité des aliments visant tous les produits alimentaires importés et produits localement. Il est demandé à l'industrie alimentaire d'adopter des normes rigoureuses d'hygiène et de salubrité des aliments, d'appliquer le système HACCP et d'automatiser ses procédés chaque fois que possible. On procède actuellement à la révision des lois et règlements de Singapour concernant les produits alimentaires en vue de les rendre plus actuels et pertinents, à la lumière des directives, normes et codes d'usages du Codex.

### **Thaïlande<sup>21</sup>**

60. Les mécanismes de contrôle des aliments sont examinés par des organismes compétents et adaptés aux normes internationales, par exemple: la mise en œuvre de l'analyse des risques, le renforcement des capacités techniques pour l'application des lois, l'amélioration des accords de reconnaissance mutuelle, dont l'harmonisation des mesures de contrôle des importations et exportations et des mesures phytosanitaires pour la production d'aliments sains afin d'assurer de bonnes conditions d'hygiène d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire. Plusieurs activités ont été entreprises, par exemple l'adoption de directives et codes d'usages Codex, qui a abouti à un nouveau règlement de coopération avec les partenaires commerciaux.

### **Australie**

61. Le délégué de l'Australie a mentionné une note d'information distribuée aux membres, qui décrit plusieurs faits intéressants pour les participants. Il s'agit notamment de l'examen du Code de normes alimentaires, de l'étiquetage en pourcentage, de l'étiquetage nutritionnel obligatoire et de l'application du système HACCP. En particulier, il s'est étendu sur la question litigieuse de l'étiquetage des aliments génétiquement modifiés qui avait été décidé par les ministres. On a observé qu'à la réunion du 22 octobre 1999, les ministres étaient convenus de renvoyer l'acceptation finale de l'étiquetage proposé dans l'attente d'une nouvelle consultation du public et de renseignements supplémentaires sur la mise en œuvre et les coûts.

62. Le délégué a également fait état de plusieurs activités régionales dont deux projets APEC - les deux ateliers sur l'interface aliments/médicaments et les deux stages de formation en résidence de trois semaines sur l'application de l'analyse des risques qui devraient avoir lieu au début de 2000.

### **Communauté européenne (CE)**

63. Les observateurs de la CE ont rappelé la restructuration des services de la Commission et la priorité donnée à la salubrité des aliments par le nouveau président de la Commission, M. Prodi. La Commission procède actuellement à une vaste révision de la législation communautaire sur la salubrité des aliments et entend publier un document de fond sur ce thème à la mi-décembre. Les membres du Codex et les organisations ayant qualité d'observateurs sont invités à formuler des observations sur ce document.

64. On trouvera d'autres informations, notamment les textes de la législation de la CE, les rapports scientifiques et les évaluations des risques sur lesquels la législation de la CE est fondée et les rapports des inspections faites par l'Office Alimentaire et vétérinaire de la Commission, sur le site web de l'Union européenne à l'adresse suivante: [www.europa.eu.int/](http://www.europa.eu.int/)

### **Institut international des sciences de la vie (ILSI)**

65. L'ILSI, en tant qu'organisme scientifique mondial, a contribué au développement et à l'amélioration des connaissances scientifiques et à mieux faire comprendre les problèmes scientifiques dans le domaine de l'innocuité des aliments, de la nutrition, de la santé et de l'environnement. En tant que partenaire de la FAO et de l'OMS, l'ILSI a copatrouné plusieurs séminaires, ateliers, colloques et conférences en Asie concernant la salubrité des denrées alimentaires, l'analyse des risques, les micronutriments, la vieillesse en santé, les biotechnologies, les directives alimentaires, etc. L'ILSI s'est déclaré prêt à poursuivre les activités avec le concours de la FAO et de l'OMS.

---

<sup>21</sup> CX/ASIA 99/8-Add.1 (CRD 5)

**(C) EXAMEN PAR LE COMITE**

66. Le Comité **est convenu** que:

- Tous les pays asiatiques devraient mettre en œuvre les recommandations du Codex d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire afin d'améliorer le contrôle de la salubrité des aliments.
- Les pays membres devraient améliorer leurs dispositifs de contrôle de la salubrité des aliments et les harmoniser avec les normes et codes internationaux et reconnaître les accords de reconnaissance mutuelle avec les partenaires commerciaux.
- La Commission du Codex Alimentarius devrait accélérer la formulation d'avis sur les bonnes pratiques agricoles, en particulier pour les aspects non traités par d'autres organisations internationales, de manière à ce que les pays membres puissent les utiliser pour la fabrication de produits primaires sains et de bonne qualité.

**APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES DANS LA RÉGION (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>22</sup>**

67. Le Comité a rappelé qu'il se penchait sur ce thème depuis sa dixième session et qu'à sa dernière session, une proposition avait été faite portant sur l'échange régulier d'informations et de données d'expérience pour l'application de l'analyse des risques ainsi que d'informations sur l'assistance technique dans ce domaine entre les pays membres.

68. Le Comité a noté que trois recommandations de la Commission avaient été communiquées aux gouvernements concernant: la participation active des gouvernements aux travaux du Codex et la participation de toutes les parties intéressées, dans la mesure du possible, à la formulation de prises de position nationales sur une question Codex; des moyens d'assurer la transparence et la prise en compte des opinions des consommateurs et du secteur privé; et la prise en compte des principes de l'analyse des risques lors de l'établissement ou de la mise à jour des législations nationales sur la salubrité des aliments.

**RAPPORTS DES PAYS**

**Japon<sup>23</sup>**

69. Dans le cadre des activités de suivi des recommandations formulées par le Comité à sa dixième session concernant l'analyse des risques touchant l'Asie, nous avons établi un groupe de travail sur les méthodes d'enquête sur l'ingestion d'origine alimentaire en Asie et mené une enquête par le biais d'un questionnaire pour recueillir auprès des pays membres des informations sur la situation et les problèmes actuels ainsi que sur les plans futurs pour la surveillance de la salubrité des aliments. Sur huit pays qui ont répondu aux deux questionnaires, sept pays ont effectué l'enquête nutritionnelle à l'échelon national lancée par le gouvernement. Toutefois, un pays seulement a utilisé les données de l'enquête nutritionnelle pour estimer l'exposition aux contaminants alimentaires, tels que les résidus de pesticides et les additifs alimentaires. Les difficultés et les contraintes rencontrées pour mener les enquêtes nationales sont les suivantes: 1) des compétences insuffisantes en ce qui concerne la collecte, le traitement et l'analyse des données, 2) le manque de personnel notamment pour le traitement et l'analyse des données; 3) les limitations que présentent les méthodes d'enquête actuelles, 4) l'insuffisance des fonds. Trois pays ont signalé la nécessité et l'importance d'échanger des informations et des données d'expérience entre les Etats membres. Un pays a souligné la nécessité de travailler en permanence en collaboration dans le but d'harmoniser les méthodes d'enquête nutritionnelle en Asie par le biais de séminaires ou d'ateliers portant spécifiquement sur des questions de méthodes d'enquête nutritionnelle.

70. Le Japon a commencé à élaborer un système pour évaluer l'exposition aux contaminants alimentaires en associant les données de l'enquête nutritionnelle nationale et quelques autres sources d'information sur la consommation alimentaire; il a répondu à la demande du Comité du Codex sur les résidus de pesticides en présentant une base de données sur l'ingestion d'origine alimentaire journalière de 97,5 percentiles, fondée sur des classifications Codex des produits alimentaires pour l'évaluation de l'exposition aiguë aux dangers. Ce faisant, nous avons constaté que l'appui technique fourni par l'institut

<sup>22</sup> CX/ASIA 99/9, 99/9- Add.1 (CRD 6; informations fournies par la Chine et la Thaïlande), et 99/9-Add.2 (CRD 15; informations fournies par le Japon)

<sup>23</sup> CX/ASIA 99-9-Add.2 (CRD 15)



de recherche est essentiel du fait que la manipulation des données et les méthodes d'analyse sont très compliquées et diffèrent de celles utilisées dans les enquêtes nutritionnelles. Nous avons également eu des difficultés pour replacer chaque aliment dans les classifications alimentaires du Codex du fait que bon nombre des aliments de base consommés au Japon ne correspondent pas aux produits contenus dans la classification Codex. Pour surmonter ces difficultés, nous estimons qu'il est indispensable d'approfondir la question pour élaborer des méthodes, en particulier pour la classification des produits alimentaires, afin d'utiliser les données des enquêtes alimentaires pour évaluer l'exposition aux contaminants alimentaires et pour échanger ces données d'expérience techniques entre les pays membres.

### **Malaisie**

71. La Malaisie vient de mettre en place un comité national sur l'analyse des risques et 5 sous-comités sur l'évaluation biologique, les additifs alimentaires, les contaminants, les résidus de médicaments vétérinaires, les résidus de pesticides et la communication sur les risques. Comme première étape, on a recueilli des données auprès de différentes sources au niveau national.

72. Récemment, un séminaire et un atelier de l'ANASE sur l'évaluation des risques et l'harmonisation organisés par l'ILSI et la FAO avec le concours du Ministère malaisien de la santé se sont tenus à Kuala Lumpur (Malaisie) du 3 au 5 novembre 1999. Les objectifs du séminaire et de l'atelier consistaient à diffuser des informations sur l'emploi des principes de l'analyse des risques dans la prise de décisions sur la salubrité des aliments tenant compte des risques, pour souligner et mettre en lumière les sources d'informations et de données existantes utilisables dans le processus d'analyse des risques, familiariser les participants avec la méthode d'évaluation de la salubrité moyennant des études de cas pratiques et interactives et pour favoriser le dialogue entre les responsables de la réglementation venant de pays membres de l'ANASE afin d'harmoniser les normes de contrôle des aliments avec les normes Codex. L'atelier a formulé plusieurs recommandations, en particulier sur le partage de l'information afin d'encourager et de faciliter l'harmonisation avec les normes Codex et la mise en œuvre de l'analyse des risques dans la région.

### **Thaïlande<sup>24</sup>**

73. Comme l'a recommandé le Codex, la Thaïlande tente d'incorporer l'analyse des risques dans le cadre réglementaire et de mettre en œuvre les trois volets de l'analyse des risques.

### **EXAMEN PAR LE COMITÉ**

74. La délégation malaisienne a proposé que le Comité demande au Japon de continuer à œuvrer pour harmoniser et coordonner les activités visant à obtenir des données sur l'ingestion alimentaire pour les pays de la région. Une approche progressive pourrait être suivie, comprenant l'harmonisation du système de classification des produits alimentaires, l'utilisation de données sur l'ingestion alimentaire dans les méthodes d'évaluation des risques et de l'ingestion alimentaire, dont l'analyse des données.

75. Sur la base des propositions de la Thaïlande et de l'Inde, le Comité a formulé les recommandations suivantes pour une mise en œuvre réussie des principes de l'analyse des risques:

- La région Asie devrait coopérer à l'élaboration des programmes de formation visant à mieux faire comprendre le principe de l'analyse des risques et à l'appliquer dans les programmes relatifs à la salubrité des aliments; il faudrait demander à la FAO et à l'OMS de contribuer à cet exercice, en particulier par une assistance technique.
- La FAO et l'OMS devraient jouer un rôle de premier plan en donnant des avis pour l'application des principes de l'analyse des risques, en particulier l'évaluation des risques.
- La région Asie devrait participer activement aux sessions des Comités du Codex sur les résidus de pesticides, les additifs alimentaires et les contaminants, les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et l'hygiène alimentaire afin de formuler une approche harmonisée de l'analyse des risques, en particulier de l'évaluation de l'exposition aux produits chimiques dans le régime alimentaire, en tenant compte des besoins des pays en développement de l'Asie.

---

<sup>24</sup> CX/ASIA 99/9-Add.1 (CRD 6)

L'évaluation des contaminants par le CCFAC devrait être révisée de manière à inclure les 13 régimes alimentaires régionaux qui seraient utilisés par le CCPR.

- Il faudrait encourager le Codex, la FAO et l'OMS à élaborer des lignes directrices simples et pratiques sur l'analyse des risques microbiologiques pour les Etats membres, en particulier ceux en développement.
- Les Etats membres devraient partager les informations disponibles afin d'encourager et de faciliter l'harmonisation avec les normes Codex et la mise en œuvre de l'analyse des risques dans la région.
- Les Etats membres ont confirmé la recommandation de la Commission tendant à ce qu'ils adoptent des structures et procédures organisationnelles assurant la transparence et permettant aux Comités nationaux du Codex d'examiner les opinions des consommateurs et du secteur privé. Il faudrait coopérer avec les consommateurs et le secteur privé concernant la communication sur les risques.
- L'analyse des risques devrait reposer sur des données scientifiques<sup>25</sup> et tenir compte des différentes tolérances aux risques dans les pays.
- L'analyse des risques devrait être mise en œuvre d'une manière progressive.

### **Questions prioritaires à examiner concernant l'évaluation des risques microbiologiques dans les produits alimentaires**

76. Le Comité a reconnu que l'évaluation des risques microbiologiques accusait un certain retard par rapport à l'évaluation des risques chimiques. Le représentant de l'OMS a indiqué que son Organisation avait reconnu la nécessité de mettre au point une méthode pratique pour l'évaluation des risques microbiologiques et que l'OMS, conjointement avec la FAO, avait tenu une consultation initiale sur ce thème en mars 1999. Le rapport de cette consultation ainsi que d'autres informations sur l'évaluation des risques microbiologiques sont disponibles sur le site web de l'OMS. Sur l'avis du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, d'autres consultations devraient se tenir pour examiner des agents pathogènes spécifiques. Le Comité **a adhéré** à la proposition de la Thaïlande qui, pour ouvrir le débat et renforcer la coopération dans la région sur cette question, distribuerait un questionnaire qu'elle a préparé pour les pays membres afin de recueillir des informations sur les problèmes à examiner en priorité concernant l'évaluation des risques dans les aliments.

### **Base de données sur les aliments pour l'évaluation de l'exposition dans le régime alimentaire**

77. La délégation thaïlandaise a souligné la nécessité de disposer d'une base de données sur l'ingestion alimentaire pour procéder à l'évaluation de l'exposition. La délégation japonaise<sup>26</sup> et celle de la République de Corée ont présenté leurs récentes activités en matière d'enquêtes sur l'ingestion alimentaire.

78. Le représentant de l'OMS a informé le Comité de la "Directive pour la prévision de l'ingestion alimentaire de résidus de pesticides"<sup>27</sup> et du premier Atelier international sur l'étude de l'ingestion alimentaire totale tenu aux Etats-Unis en août 1999 dans le cadre du Programme PNUE/FAO/OMS de contrôle de la contamination des aliments (GEMS/Food). Il a déclaré que l'OMS continuera de fournir un appui technique dans ce domaine.

79. Le Comité **est convenu** que:

- Les Etats membres devraient se donner les moyens de procéder à une évaluation de l'exposition dans le régime alimentaire;
- Les Etats membres devraient coopérer pour mettre en place une base de données nationale sur l'ingestion alimentaire;

---

<sup>25</sup> Voir également le point 12 de l'ordre du jour, par. 105.

<sup>26</sup> CX/ASIA 99/9-Add.2 (CRD 15)

<sup>27</sup> WHO/FSF/FOS 97/7 (1997)

- Les Etats Membres devraient être encouragés à échanger des informations et des données d'expérience en dispensant une formation et en organisant des séminaires et ateliers dans les pays asiatiques. Il a été demandé à la FAO et à l'OMS et à des pays développés de soutenir ces activités financièrement ou en fournissant des avis d'experts, un logiciel modèle et des cours de formation.

### **Autres facteurs légitimes et principe de précaution**

80. Le Comité **est convenu** que:

- La consommation alimentaire et les conditions du milieu dans les pays d'Asie étaient généralement similaires et l'exposition aux dangers ne pouvait pas être très différente. Par conséquent, les pays membres devraient coopérer pour améliorer les méthodes pratiques d'analyse des risques. Cela permettrait peut-être à ces pays d'apprendre et de comprendre ce que sont les "autres facteurs légitimes et mesures de précaution".
- Les pays membres devraient suivre les activités du Codex de près pour garantir que d'autres facteurs légitimes et l'application du principe de précaution ne deviennent pas des obstacles au commerce, en particulier pour les pays en développement.
- Des observations ayant été demandées par la lettre circulaire CL 1999/16-GP sur l'incorporation du principe de précaution dans les principes de travail pour l'analyse des risques, la Thaïlande et d'autres Etats Membres intéressés devraient envoyer leurs observations écrites au Secrétaire de la Commission d'ici à la mi-décembre.

### **QUESTIONS RELATIVES À LA RECONNAISSANCE MUTUELLE (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>28</sup>**

81. La délégation thaïlandaise a présenté le document soulignant les avantages d'un accord de reconnaissance mutuelle pour les partenaires commerciaux et du partage des informations sur les progrès accomplis jusqu'ici dans le pays. Elle a précisé que le succès de l'accord dépendait en très grande partie de l'existence de services de contrôle sanitaire adéquats et efficaces et qu'il était donc nécessaire de procéder à un transfert de technologie à partir des pays développés vers les pays en développement, et entre importateurs et exportateurs. La Thaïlande a présenté plusieurs propositions.

82. La délégation indonésienne, soutenant fermement les propositions de la Thaïlande, a déclaré qu'il fallait éviter le chevauchement des efforts des organes d'accréditation internationaux et des systèmes de certification existants, tels que le guide ISO 25. La délégation a invité les Etats membres à participer activement aux travaux de l'OMC, en particulier à ceux du Comité OTC.

83. Sur la base des propositions de la Thaïlande, le Comité **est convenu** que:

- La Commission du Codex Alimentarius devrait jouer un rôle actif en promouvant un accord multilatéral sur la reconnaissance mutuelle entre Etats membres;
- Les pays membres devraient participer activement à l'élaboration de directives relatives à l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) afin de donner des avis pour les accords de reconnaissance mutuelle.
- Les Etats membres devraient appliquer les Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires<sup>29</sup> adoptées par la Commission lors de la conclusion des accords bilatéraux ou multilatéraux sur la reconnaissance mutuelle.
- Le Comité de coordination du Codex pour l'Asie devrait inviter la Commission, la FAO et l'OMS à demander aux institutions spécialisées des Nations Unies de les aider à élaborer un

---

<sup>28</sup> CX/ASIA 99/10 (CRD 7)

<sup>29</sup> ALINORM 99/30A, Annexe II.

cadre pratique pour le transfert de technologie des pays développés dans les pays en développement sous la forme d'un programme conjoint pour un système durable.

## **PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DE NORMES ALIMENTAIRES AU NIVEAU DU CODEX ET AU NIVEAU NATIONAL (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>30</sup>**

84. Le Comité a noté que la Commission du Codex Alimentarius s'était penchée sur la question de la participation des consommateurs aux travaux du Codex à ses vingtième, vingt et unième et vingt-troisième sessions. Après des débats, à sa vingt-troisième session, la Commission a proposé que les comités régionaux de coordination continuent à servir de tribune pour les échanges de données d'expérience sur les moyens de développer la contribution des consommateurs aux comités nationaux du Codex et aux services centraux de liaison avec le Codex. Les recommandations de la Commission<sup>31</sup> ont été soumises à l'attention du Comité.

85. L'observateur de Consumers International (CI), se référant à ses observations<sup>32</sup>, a souligné la nécessité de soutenir et de renforcer la participation des consommateurs, compte tenu de l'importance croissante des normes Codex pour la santé des consommateurs et le commerce international des produits alimentaires. CI a décrit ses activités visant à renforcer la capacité des groupes de consommateurs à participer aux travaux du Codex, y compris un atelier régional de formation novateur qu'il a organisé en août 1999 avec la collaboration du Gouvernement thaïlandais. CI a appelé l'attention du Comité sur les conclusions de son enquête menée dans la région Asie-Pacifique qui a fait ressortir la nécessité d'un mécanisme plus efficace pour la contribution des consommateurs aux normes alimentaires établies au niveau national. En particulier, il a exhorté les membres du Comité à:

- faire rapport au Comité de coordination du Codex pour l'Asie sur les progrès accomplis concernant les organisations de consommateurs reconnues dans leurs pays respectifs;
- identifier les meilleures pratiques et élaborer des directives pour renforcer la participation des consommateurs aux travaux du Codex au niveau national;
- trouver des fonds pour appuyer la participation des organisations de consommateurs reconnues, en particulier dans les pays en développement;
- inviter les organisations de consommateurs reconnues aux séminaires, ateliers de formation, consultations et activités connexes aux niveaux national, sous-régional, régional et international;
- et les Comités nationaux du Codex premièrement, à demander aux organisations de consommateurs reconnues leur avis sur les mesures à prendre pour une meilleure participation des consommateurs au niveau national;
- deuxièmement, à faire participer les organisations de consommateurs reconnues à la diffusion de l'information sur les questions de salubrité des aliments au niveau national en tant qu'activité de renforcement des capacités.

86. L'observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs a exprimé son appui à la participation des consommateurs aux travaux du Codex et aux initiatives et activités de CI.

## **RAPPORTS DES PAYS**

### **Bhoutan**

87. Les associations de consommateurs ne font guère parler d'elles au Bhoutan. Toutefois, la délégation a estimé qu'elles pourraient jouer un rôle très important, particulièrement pour sensibiliser l'opinion publique à la salubrité des aliments afin de protéger les consommateurs au niveau local. CI pourrait jouer un rôle décisif sur le plan de la sensibilisation et donc pour le partage de l'information.

---

<sup>30</sup> CX/ASIA 99/11, CX/ASIA 99/11-Add.1 (CRD 3; observations de Consumers International) et 99/11-Add.2 (CRD 8; informations fournies par la Thaïlande).

<sup>31</sup> CX/ASIA 99/11, par. 4

<sup>32</sup> CX/ASIA 99/11-Add.1 (CRD 3)

## **Inde**

88. L'Inde a un Comité national du Codex où sont représentées des organisations de consommateurs reconnues. Ses divers comités comprennent aussi des représentants des consommateurs. Ils reçoivent tous les documents, sont présents aux réunions du comité et y participent activement. Des représentants des consommateurs font également partie du Comité central pour les normes alimentaires (CCFS), l'organe d'experts qui recommande des normes alimentaires nationales obligatoires en vertu de la loi PFA.

89. Les associations de consommateurs reconnues sont habilitées en vertu de l'Article 12 de la Loi PFA à prélever des échantillons d'aliments et à engager des poursuites dans les cas de falsification.

## **Indonésie**

90. Une ONG (Jayasan Lomboga Consumer Indonesia) participe activement aux activités. C'est l'un des membres du Comité national du Codex qui a été récemment restructuré. En outre, l'Indonésie est également membre de l'ISO. Cette année, la Loi sur la protection du consommateur N° 8/1999 a été appliquée avec succès. Elle est entrée en vigueur le 20 avril 1999. La réglementation gouvernementale sur l'étiquetage et la publicité des produits alimentaires N° 69/1999 devrait être mise en œuvre le 21 juillet 2000.

## **Japon**

91. Concernant la participation des consommateurs aux activités touchant le Codex, le Gouvernement japonais en général s'est efforcé d'expliquer le processus décisionnel. Par exemple, il convoque les conseils compétents avec certains membres du comité représentant des groupes de consommateurs. L'enregistrement des débats des conseils sera accessible au public sur le site web du Gouvernement et les observations du public seront également examinées durant la discussion.

## **Népal**

92. Les activités de contrôle des produits alimentaires visent à fournir aux consommateurs des aliments sains et salubres avec la participation active des organismes multisectoriels gouvernementaux et non gouvernementaux. Le rôle de l'industrie, du commerce et des groupes de consommateurs avec les organismes gouvernementaux est pris en compte pour augmenter la qualité et la salubrité des aliments.

## **OMS**

93. L'un des 10 points de la stratégie régionale pour la salubrité des aliments dans la région de l'Asie du Sud-Est<sup>33</sup> porte sur l'établissement de rapports constructifs avec les consommateurs.

## **EXAMEN PAR LE COMITÉ**

94. La délégation thaïlandaise a également informé le Comité de ses activités nationales dans ce domaine<sup>34</sup>. Reconnaissant l'importance de la participation des consommateurs aux travaux du Codex, la délégation a avancé plusieurs propositions. Le Comité y a adhéré en général et **est convenu** que:

- La participation des associations de consommateurs à l'élaboration des normes alimentaires à tous les niveaux de délibération devrait être considérée comme assurant une plus grande transparence des travaux du Codex;
- Les pays asiatiques devraient coopérer pour encourager une meilleure participation des consommateurs à l'établissement d'une norme pour la salubrité des aliments et pour mettre en œuvre la communication sur les risques aux consommateurs en fournissant connaissances et informations par divers moyens.
- Les Etats membres devraient étudier comment faire participer les représentants des organisations de consommateurs aux activités nationales.

95. Le Président a remercié Consumers International pour sa contribution.

---

<sup>33</sup> Mise à la disposition des participants.

<sup>34</sup> CX/ASIA 99/11-Add.2 (CRD 8).

## **NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 11 de l'ordre du jour)<sup>35</sup>**

96. La délégation du Bhoutan, appuyée par celles du Myanmar et de la République de Corée, a désigné la Malaisie. Le Comité **est convenu** de désigner la Malaisie en vue de sa nomination par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session en tant que prochaine coordonnatrice du Codex pour l'Asie. La délégation malaisienne a remercié le Comité pour la désignation et l'a assuré qu'une fois nommée, elle travaillerait en coopération étroite avec le représentant régional pour l'Asie.

## **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 12 de l'ordre du jour)**

### **Composition du Comité exécutif**

97. La délégation chinoise, se référant à l'observation faite par la délégation de la République de Corée à la vingt-troisième session de la Commission, a proposé que le mandat des représentants régionaux soit réduit à deux ans pour le rendre compatible avec celui du Président et celui des vice-présidents de la Commission. Elle a également proposé d'augmenter le nombre de membres du Comité exécutif ou celui des conseillers afin que les régions soient mieux représentées<sup>36</sup>.

98. La délégation malaisienne, appuyée par celle de la République de Corée, a également proposé de doubler le nombre de conseillers accompagnant un représentant régional de manière à encourager une plus grande contribution de la part des pays membres de la région et une collaboration plus intense entre eux. La délégation a également proposé que des critères de sélection soient élaborés pour les conseillers.

99. L'observateur de CI s'est référé au débat de la vingt-troisième session de la Commission<sup>37</sup> et a souligné qu'il était nécessaire d'admettre des organisations de consommateurs en tant qu'observateurs au Comité exécutif pour rendre sa procédure aussi transparente que possible. Il a également mentionné la question soulevée par la délégation japonaise à cette session concernant l'octroi aux membres du "statut d'observateur" lors des sessions du Comité exécutif et a déclaré que la Commission avait demandé à son Secrétariat de consulter les conseillers juridiques et les directions générales de la FAO et de l'OMS à cet égard et de faire rapport au Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP).

100. La délégation indienne, toutefois, a exprimé l'opinion qu'en admettant trop de membres, on entraverait les travaux du Comité exécutif et que si la transparence et une représentation équitable des régions étaient assurées, il ne serait pas nécessaire d'élargir la composition du comité. La délégation des Philippines a aussi exprimé son inquiétude face au manque apparent de distinction nette entre les responsabilités des représentants régionaux et celles des coordinateurs. Ces vues ont été appuyées par la délégation du Népal.

101. Etant donné qu'aucun consensus n'a été obtenu et que la Commission a demandé au CCGP de se pencher sur la composition du Comité exécutif<sup>38</sup>, le Comité a prié instamment les pays membres intéressés d'exprimer leurs préoccupations et d'avancer leurs propositions à la prochaine session du CCGP en avril 2000.

### **Nécessité d'améliorer la coopération et l'interaction entre les Etats membres relativement aux travaux du Codex**

102. La délégation japonaise a présenté le document de séance n°12. Se référant à l'inclusion de l'"eau minérale" dans l'Avant-projet de norme pour les eaux en bouteille/conditionnées autres que l'eau minérale naturelle, la délégation a proposé certaines mesures visant à améliorer les performances de la région Asie dans l'élaboration des normes Codex, y compris la communication au représentant régional pour l'Asie d'informations, d'observations et de sujets de préoccupation.

103. De l'avis de la délégation des Philippines, il appartient plutôt au coordonnateur d'informer le Comité exécutif des vues des pays de la région, comme il est stipulé dans l'Article 4.(c)(ii) et les responsabilités des représentants devraient avoir un caractère plus général. Plusieurs délégations sont convenues qu'il fallait décrire clairement les responsabilités des représentants régionaux.

---

<sup>35</sup> CX/ASIA 99/12.

<sup>36</sup> CX/ASIA 99/2-Add.1 (CRD 2)

<sup>37</sup> ALINORM 99/37, par. 44-46.

<sup>38</sup> ALINORM 99/37, par. 66.

104. La délégation de l'Inde a demandé que des travaux soient commencés au sein du Codex pour fournir des directives afin d'établir une base de données au niveau national sur la législation des pays importateurs afin de faciliter les exportations. En outre, il a été précisé que des avis pour créer cette base de données n'étaient pas incompatibles avec le mandat du Codex. Des contacts périodiques entre les membres de la région aideraient à confirmer que l'application de cette législation était uniforme et en harmonie avec les normes Codex. Le Comité a été informé qu'une aide sera demandée à la FAO, à l'OMS et à l'OMC pour la préparation de cette base de données.

105. Le Comité **est convenu** des recommandations suivantes sur la base des propositions de l'Inde et du Japon:

- Le Comité devrait demander au CCGP de préciser les responsabilités des représentants régionaux de manière à distinguer clairement leurs fonctions de celles des coordonnateurs;
- Les pays membres devraient aider le représentant régional pour l'Asie et le coordonnateur pour l'Asie à contribuer plus activement au Comité exécutif en transmettant informations, observations et sujets de préoccupation à l'un d'entre eux, selon le cas, pour lui permettre d'aborder les problèmes auxquels les pays sont confrontés;
- Il faut encourager les Etats membres à soumettre des observations écrites en réponse aux lettres circulaires et aux documents de travail, de manière à ce que les Comités du Codex intéressés connaissent la situation et les vues des pays asiatiques;
- Les Etats membres devraient étudier des moyens d'échanger informations, observations, données et sujets de préoccupation et d'intensifier le dialogue;
- Les Etats membres devraient essayer d'élaborer conjointement les données nécessaires pour la formulation de recommandations Codex;
- Il faut encourager la FAO et l'OMS à s'associer aux instituts de recherche des pays en développement en coordonnant les études pour la production de données épidémiologiques et autres données pertinentes à utiliser pour l'élaboration de normes Codex de sorte à en faire de véritables normes internationales;
- La FAO et l'OMS devraient inviter des scientifiques et des experts des pays en développement aux consultations du JECFA, de la JMPR et à d'autres consultations d'experts.

### **Besoin d'un consensus pour l'élaboration de normes internationales**

106. La délégation malaisienne a présenté la deuxième partie du document de séance n°17 et a proposé que: le Règlement intérieur du Codex soit amendé afin de donner une définition du consensus conforme à celle de l'OMC; si un vote était nécessaire, les décisions devraient être prises par une majorité des deux tiers tant au niveau de la Commission qu'à celui du Comité; et toutes les observations écrites parvenues avant la réunion devraient être systématiquement soumises pour examen aux réunions du Codex et les décisions prises devraient tenir compte des observations présentées.

107. Il semble qu'il y ait l'unanimité pour l'emploi d'une majorité des deux tiers. Toutefois, plusieurs délégations ont exprimé leur inquiétude au sujet des droits de vote des pays non présents aux réunions de la Commission ou des Comités. Etant donné que le document était disponible à la session et que les questions seront à l'ordre du jour de la prochaine session du CCGP, le Comité a demandé à la Malaisie d'exprimer ses vues lors de cette session et a encouragé les autres pays à étudier le document avant la session.

### **Traitement spécial et différencié pour les pays en développement**

108. La délégation malaisienne a présenté la première partie du document de séance n° 17 et a souligné qu'il fallait tenir particulièrement compte des besoins et des conditions des pays en développement durant l'élaboration des normes Codex et d'autres recommandations; et que les recommandations Codex ne devraient pas constituer des obstacles aux exportations des pays en développement. La délégation a proposé que l'Article X du Règlement intérieur soit amendé en ce sens.

109. Certaines délégations ont donné leur appui en principe. Toutefois, il a été souligné que les normes Codex devraient être fondées sur la science et que ce principe ne devrait pas être abandonné. Il a été déclaré que, puisque l'un des objectifs des normes Codex était de faciliter le commerce, la seconde proposition ne semblait pas nécessaire. La délégation malaisienne a expliqué que la proposition n'influe pas sur le besoin de salubrité des aliments.

110. Le Comité a été informé qu'une lettre circulaire du Codex<sup>39</sup> sur la révision du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires avait été distribuée aux Etats membres pour observations, dans laquelle un traitement spécial et différencié était envisagé pour les pays en développement. La délégation malaisienne et d'autres délégations ont été invitées à envoyer des observations écrites au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius d'ici à la mi-décembre. Etant donné que le document de séance n° 17 était disponible à la session, et que la question sera à l'ordre du jour de la prochaine session du CCGP, le Comité a demandé à la Malaisie d'exprimer ses vues lors de cette session et a encouragé les autres pays à étudier le document avant la session.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 13 de l'ordre du jour)**

111. La prochaine session du Comité devrait se tenir en Malaisie au début de l'an 2002. La date et le lieu exacts de la session seront fixés après consultation entre le Coordonnateur et le Secrétariat du Codex.

112. Le Comité a noté que la prochaine session du Comité aura lieu en anglais et en chinois, et également en arabe au cas où des pays arabophones viendraient se joindre à ses membres. Tous les documents de travail seront également traduits dans ces langues.

---

---

<sup>39</sup> CL 1999/19-GP.



**ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX**

<b>Objet:</b>	<b>Etape:</b>	<b>Mesures à prendre par:</b>	<b>Document de référence (ALINORM 00/15):</b>
Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco	5	47 <sup>e</sup> session du Comité exécutif	Annexe II par. 16-28
Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits aqueux à base de noix de coco	1, 2	47 <sup>e</sup> session du Comité exécutif	par. 29-30
Avant-projet de normes pour: - Lait compensé concentré - Laits compensés concentrés sucrés - Laits compensés en poudre	1, 2	47 <sup>e</sup> session du Comité exécutif Malaisie, Thaïlande	par. 31-36
Avant-projet de norme pour les nouilles instantanées	1, 2	47 <sup>e</sup> session du Comité exécutif Chine, Indonésie, Japon, Malaisie, République de Corée, Thaïlande	par. 10-15
Information et rapports des gouvernements sur le contrôle et la salubrité des aliments - Application du système HACCP - Application de l'analyse des risques - Reconnaissance mutuelle - Participation des consommateurs	-	Gouvernements 13 <sup>e</sup> session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie	par. 37-95

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

**Chairperson:** Ms. Kanya Sinsakul  
**Président:** Secretary-General  
**Presidente:** Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI St., Ratchathewi, Bangkok 10400  
Tel: 202-3401-2  
Fax: 246-4085  
Email: [kanya@tisi.go.th](mailto:kanya@tisi.go.th)

**BHUTAN  
BHOUTAN**

Mr. Ugyen Gonphel  
Planning Officer  
Codex Contact Point of Bhutan  
Ministry of Agriculture  
Thimphu  
Tel: 00975-2-322909  
Fax: 00975-2-324898  
Email: [ppd-moa@drunknet.bt](mailto:ppd-moa@drunknet.bt)

**CAMBODIA  
CAMBODGE  
CAMBOYA**

Mr. Chuon Khlaouk  
Deputy Director  
Cambodia Import Export Inspection and Fraud  
Repression Department  
50 Eo, 144 street, Phnom Penh  
Tel : 855-15-832974  
Fax: 855-23-426166

**CHINA  
CHINE**

Dr. Kan Xuegui  
Counsel  
Dept. Health Legislation and Supervision,  
Ministry of Health  
#1 Xizhimenwai Nanlu, Beijing 100044  
Tel: 86-10-68792384  
Fax: 86-10-687-92387  
Email: [xgk2@chsi.moh.gov.cn](mailto:xgk2@chsi.moh.gov.cn)

Dr. Ho Yuk Yin  
Community Physician  
Department of Health, Hong Kong Special  
Administrative Region  
Tel: 852-29618700  
Fax: 852-28360293  
Email: [cphkdh@netvigator.com](mailto:cphkdh@netvigator.com)

Ms. Zhao Xinhong  
Assistant of Director  
Dept. of Market and Economic Information  
Ministry of Agriculture  
No.11 Nongzhanguan Nanli, Beijing 100026  
Tel: 8610-64193156  
Fax: 8610-64192468  
Email: [zhxh111@263.net](mailto:zhxh111@263.net)

Ms. Liu Suying  
Associated Professor  
Quality Control and Inspection for Livestock  
Product, Ministry of Agriculture  
No. 20, Chaoyang qu, Maizidian Beijing 100026  
Tel: 8610-64194615  
Fax: 8610-64194611, 8610-64194681

Mr. Yan Weixing  
Deputy Director  
Institute of Food Safety Control and Inspection  
Ministry of Health  
No.7, Pan Jia Yuan Nan Li Beijing 100021  
Tel: 8610-67791253  
Fax: 8610-67711813

Mr. Chen Rui  
Section Chief  
Dept. Health Legislation and Inspection Ministry  
of Health  
No.1, Xizhimenwai Nanlu, Beijing 100044  
Tel: 86 10 68792403  
Fax: 86 10 68792408  
E-mail: chenr@chsi.moh.gov.cn

Mr. Liu Yong  
Engineer  
Administration for Entry-Exit Inspection and  
Quarantine Bureau of Shandong  
Province  
Tel: 865322679567-6209 (6211)  
Fax: 865322676427  
Email: liuyong65@yahoo.com

**INDIA**  
**INDE**

Shri S.M. Acharya  
Joint Secretary  
Ministry of Commerce  
Udyog Bhavan, New Delhi-110011

Shri J. Hari Narayan  
Joint Secretary  
Ministry of Food Processing Industries  
Panchsheel Bhavan, August Kranti Marg, New  
Delhi  
Tel : 91-11-649-2476  
Fax: 91-11-649-3298  
Email: kameha@del3.vsnl.net.in

Shri S.C. Brahma  
Joint Secretary  
Ministry of Consumer Affairs & Public,  
Distribution, Department of Public  
Distribution, Krishi Bhavan, New Delhi  
Tel: 91-11-3382956  
Fax: 91-11-3782213

Shri B.B. Pattanaik  
Joint Commissioner (Storage & Research)  
Ministry of Consumer Affairs & Public,  
Distribution, Department of Public  
Distribution, Krishi Bhavan, New Delhi  
Tel: 91-11-3383108  
Fax: 91-11-3782213

Dr. Narendra Varshney  
Specialist IV  
National Dairy Development Board.  
P.B. No.9506, VIII Block, 80 Feet Rd.,  
Koramangala, Bangalore - 560 095  
Tel: 0091-80-5711341  
Fax: 0091-80-5711168  
Email: nnv@bang.nddb.ernet.in

**INDONESIA**  
**INDONESIE**

Mr. Herudi Kartowisastro  
Director General - Bsn  
National Standardization Agency of Indonesia  
Mangala wanabakti block IV, 4th floor, JL.  
Gatot Subroto. Sena-jan, Jakarta  
Tel: 62-21-5747043  
Fax: 62-21-5747044  
Email: bsn@bsn.or.id

Mr. Wahyudi Sugiyanto  
Director  
Ministry of Agriculture  
Harsono RM no. 3 Ragunan, Pasar Minggu,  
Jakarta 12550  
Tel: 62-21-7815880  
Fax: 62-21-7815880  
E-mail: kapsa.agribisnis@deptan.go.id

Mr. Muhamad Yamin Rahman  
Director for Agro Industry  
Ministry of Industry and Trade  
JL. Gatot Subroto 52-53 17th Floor, Jakarta  
Selatan  
Tel: 021-5252709  
Fax: 021-5252709  
Email: dira-ikahh@dprin.60.id

Prof. Dr. Tien R. Muchtadi  
Expert to the Minister  
Ministry of food & Horticulture  
RI Jlh Lewgkeng No.2 IPB-CamPus Darmaga  
Bogur  
Tel: 251-621326  
Fax: 251-621-326

Prof. Dr. Florentinus Gregorius Winarno  
Bogor Agricultural University,  
Food Technology Development Center  
Tel: 251-621031  
Fax: 251-621-031  
Email: winarno@bogor.wasantara.net.id

Mr. Akhmad Suhardiyawto  
Ministry of Agriculture  
JL Harsono R.M. #3. Gd. D Lt.3 Jakarta 12550  
Tel: 62-21-7815880  
Fax: 62-21-7815880

Mr. Hamdansah Hardigaluh  
Vice President  
PT Nestle Indonesia  
Jl. Let.Jen., T.B. Simatupang Kav.88, Jakarta  
12000  
Tel: 62-21-78836000  
Fax: 62-21-78836001  
Email: Hamdansah.Hardigaluh@id.nestle.com

Mr. Darmawan Thomas Tjokronegoro  
Director  
GAPMMI (Indonesian Food & Beverage  
Association)  
Jl. K.H. Muhasyim IV-3q-Cilandak Jakarta  
Selatan 12430  
Tel: 021-7661612, 7230090  
Fax: 021-7510380

Ms. Sunaryo Endang Suliatiyovati  
PT. Indofood Sukses Makmur  
Jl. Ancol I no.4-5 Jakarta 14430  
Tel : 62-21-6909432  
Fax: 62-21-6909433

**JAPAN**  
**JAPON**

Dr. Nobuo Yoshiike  
Senior Researcher  
National Institute of Health and Nutrition  
Ministry of Health and Welfare  
1-23-1, Toyama, Shinjuku-tu,  
Tokyo 162-8636  
Tel: 81 3 32035722  
Fax: 81 3 32085605  
Email: nobuoyos@nih.go.jp

Mr. Akihiko Nishiyama  
Director for International Standardization  
Standards and Labelling Division, Food and  
Marketing Bureau, Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
Tokyo 100  
Tel: 81-3-3507-8592  
Fax: 81-3-3502-0438  
Email: akihiko\_nishiyama@nm.maff.go.jp

Mr. Eiji Fukuda  
Deputy Director  
Standards and Labelling Division,  
Food and Marketing Bureau,  
Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki,  
Chiyoda-ku, Tokyo 100  
Tel: 81-3-3502-8111 ext. 4855  
Fax: 81-3-3502-0438  
Email: eiji\_fukuda@nm.maff.go.jp

Ms Noriko Matsunami  
Section Chief, Groceries  
Oils and Fats Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100  
Tel: 81-3-3501-3815  
Fax: 81-3-3502-0614  
E-mail: noriko\_matsunami@nm.maff.go.jp

Takeshi Morita  
Section Chief  
Food Sanitation Division,  
Environmental Health Bureau,  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
Tokyo 100  
Tel: 81-3-3595-2326  
Fax: 81-3-3503-7965  
Email: TM-EXQ@mhw.go.jp

Mr. Yoshihiro Ono  
Technical Advisor  
The Japan Food Industry Center  
Tel: 03-3814-0666

Mr. Shuji Iwata  
Technical Advisor  
The Japan Food Industry Center  
Tel: 81-3-3470-1170  
Fax: 81-3-3470-6631

Mr. Kouichiro Housai  
Technical Advisor  
The Japan Food Industry Center  
Tel: 81-3-3865-0811  
Fax: 81-3-3865-0815

Mr. Shinji Kawagoe  
Technical Advisor  
The Japan Food Industry Center  
Tel: 81-3-3865-0811  
Fax: 81-3-3865-0815

Mr. Yasuo Momiyama  
Technical Advisor  
The Japan Food Industry Center  
Tel: 81-3-3865-0811  
Fax: 81-3-3865-0815

**KOREA, REPUBLIC OF  
COREE, REPUBLIQUE DE  
COREA, REPUBLICA DE**

Mr. Sung-Kun Shim  
Director  
Republic of Korea Embassy in Thailand  
Tel: 2-247-7537  
Fax: 2-247-7535  
Email: com@kormail.net

Mr. Young Lee  
Deputy Director  
Korea Food and Drug Administration  
5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Ku, Seoul  
Tel: 82-2-380-1726  
Fax: 82-2-388-6396  
Email: codexkorea@kfda.go.kr

Dr. Hae-Jung Yoon  
Senior Researcher  
Korea Food and Drug Administration  
5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Ku, Seoul  
Tel: 82-2-380-1687  
Fax: 82-2-382-4892  
Email: hjyoon@kfda.go.kr

Dr. Mee-Ah Park  
Senior Researcher  
Ministry of Health & Welfare  
5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Ku, Seoul  
Tel: 82-2-380-1559  
Fax: 82-2-383-8321  
Email: codexkorea@kfda.go.kr

Mr. Min-Ho Ko  
Manager  
NongShim Co., Ltd.  
370, Shindaebang-Dong, Dongjak-Ku, Seoul  
Tel: 82-343-450-5716  
Fax: 82-343-457-7004 / 457-7004  
Email: konrad@chollian.dacom.co.kr

**LAOS**

Mr. Bounlonh Ketsouvannasane  
Director of Food Control Division -  
FDD. MOH  
Food and Drug Department  
Ministry of Health  
Vientiane  
Tel: 856-21-214-013-14  
Fax: 856-21-214-015

**MALAYSIA  
MALAISIE  
MALASIA**

Dr. E-Siong Tee  
Institute for Medical Reserach  
Jalan Pahang, 50588 Kuala Lumpur  
Tel: 603-2986704  
Fax: 603-2943575  
Email: tees@imr.gov.my

Ms. Noraini Dato' Mohd Othman  
Principal Assistant Director  
Food Quality Control Division,  
Ministry of Health Malaysia  
4th Floor, Block E,  
Office Complex Jalan Dungun,  
Damansara Heights, 50490 Kula Lumpur  
Tel: 603-2555943  
Fax: 603-2537804  
Email: ani@dph.gov.my

Ms. Noraini Sudin  
Head, Technical Advisory Service  
Palm Oil Research Institute of Malaysia  
Ministry of Primary Industries  
P.O. Box 10620, Kuala Lumpur 50720  
Tel : 60-3-825-9432  
Fax: 60-3-825-9446  
Email: noraini@porim.gov.my

Ms. Rosnah Hussin  
Research Officer  
Palm Oil Research Institute of Malaysia,  
P.O. Box 10620, Kuala Lumpur 50720  
Tel: 03-8259155  
Fax: 03-8259446  
Email: hrosnah@porim.gov.my

Dr. Vincent Ng Hooi  
Director  
Industry Development Services Division,  
Department of Veterinary Services  
Block A, 8&9th Floor, Exchange Square, Off  
Jalan Semantan, 50630 Kuala Lumpur  
Tel: 03-2540077  
Fax: 03-2541771  
Email: vincent@jph.gov.my

Ms Nor Aziyah Rammuddin  
Assistant Secretary  
Ministry of Primary Industries  
6-8th Floor, Menara Dayabumi, Jalan Sultan  
Hishamuddin, 50654 Kuala Lumpur  
Tel: 03-22756135  
Fax: 03-22745014

Mr. NG Kim Keat  
Nutrition & Regulatory Affairs Manager  
Kellogg Asia Marketing Inc  
(Malaysia Branch)  
Kellogg Malaysia Manufacturing SB,  
Suite 18-04, Level 18 Menara Lion 165 Ampang  
50450 KL  
Tel: 603-2473728  
Fax: 603-21627332  
Email: Kim-keat.Ng@Kellogg.com

Mr Wong Yee Wah  
Technical Director  
Dutch Baby Milk Industries, MALAYSIA  
13, Jalan Semangat, Petaling Jaya, Selangor  
Tel: 603-7584055  
Fax: 603-7567477

Dr. Noraini Khalid  
Head, Food Processing Research Programme  
Food Technology Centre  
Malaysian Agricultural Research and  
Development Institute (MARDI)  
G.P.O. Box 12301, 50774 Kuala Lumpur.  
Tel: 603-9437722  
Fax: 603-9422906  
Email: noramk@mardi.my

## **MYANMAR**

Dr. Naing Tint San  
Head of Health Dept.  
YCDC  
7 (D) Pyidaungsu Yeiktha, Dagon Township,  
Yangon.  
Tel: 09-28020, 286538

## **NEPAL**

Dr. Tika Karki  
Director  
Central Food Research Laboratory  
Babar Mahal, Kathmandu  
Tel : 262430  
Fax: 977-1-262337  
Email: tika\_bdr@tbk.wlink.com.np

Mr. Dip Jung Shah  
Chief Quality Control & Standardization Division  
Central Food Research Laboratory, Quality  
Control & Standardization Division  
Babar Mahal, Kathmandu  
Tel: 262369, 240016, 262430  
Fax: 997-1-262337

## **PHILIPPINES FILIPINAS**

Dr. Ma. Concepcion C. Lizada  
Acting Director  
Bureau of Agriculture and Fisheries Product  
Standards (BAFPS)  
Department of Agriculture, Elliptical Rd.,  
Diliman, Quezon City  
Tel: 063-2-927-1054  
Fax: 063-2-920-4085  
Email: mcclizada@ cudoramail.com

Ms. Jindra Linda J. Demeterio  
Agricultural Attache  
Department of Agriculture  
Philippine Embassy, 760 Sukhumvit Rd.,  
Bangkok 10110  
Tel: (662) 2590139-40  
Fax: (662) 2597373  
Email: jindrakb@loxinfo.co.th

## **SINGAPORE SINGAPOUR SINGAPUR**

Mr. Wang Nan, Chee Daniel  
Commissioner of Public Health  
Ministry of the Environment, Singapore  
40, Scotts Rd., #24-00  
Tel: 65-731-9924  
Fax: 65-731-9456  
Email: WANG\_Nan\_Chee@env.gov.sg

Ms. Seah Huay Leng  
Head, Food Control Dept.  
Ministry of the Environment  
40 Scotts Road, The Environment Building 19th  
Storey Singapore 228231  
Tel: 65-731-9819  
Fax: 65-731-9844/43  
Email: SEAH\_Huay\_Leng@env.gov.sg

Dr. Chiew King, Tiong Paul  
Head, Food Inspection Services Branch  
Primary Production Department  
51, Jalan Buroh, Singapore 619495  
Tel: 267-0820  
Fax: 265-0784  
Email: Paul\_CHIEW@ppd.gov.sg

Dr. Chua Tze Hoong  
Senior Primary Production Officer  
Primary Production Department  
MND Building, 5 Maxwell Rd., #02-00  
Tel: 65-325-7687  
Fax: 65-220-6068  
Email: CHUA\_Tze\_Hoong@ppd.gov.sg

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Prof.Dr. Pakdee Pothisiri  
Director-General  
Department of Medical Sciences,  
Ministry of Public Health  
Tel : 589-9862  
Fax: 951-1459  
Email: ppakdee@health.moph.go.th

Dr. Songsak Sriuanujata  
Director  
Institute of Nutrition Mahidol University,  
Salaya Putthamonthon Nakhonpathom 73170  
Tel : 441-9740  
Fax: 441-9344  
Email: rassn@mahidol.ac.th

Mr. Sitdhi Boonyaratpalin  
Deputy Director General  
Department of Fisheries Kasert Klang  
Bangkok 10900  
Tel : 562-0524  
Fax: 562-0554  
Email: sitdhib@fisheries.go.th

Miss Sirilak Suwanrangsi  
Fish Technologist 8  
Fish Inspection and Quality Control Division  
Department of Fisheries  
Tel : 562-0552-3  
Fax: 579-6687  
Email: sirilak@fisheries.go.th

Mrs. Vorapee Suwatanaviroj  
Senior Veterinary Expert  
Department of Livestock Development  
Phayathi Road Bangkok 10400  
Tel : 251-8025  
Fax: 254-1916

Miss Ganjaneer Thampipattanakul  
Veterinarian 8  
Department of Livestock Development  
Phayathi Road Bangkok 10400  
Tel : 2515-988  
Fax: 2517-922

Mrs. Nantapan Rattanatam  
Director of Agri. Chem Division  
Div. of Agri. Chemistry  
Jatuchak Bangkok 10900  
Tel : 579-7549  
Fax: 561-5034

Mr. Charun Pornkuntham  
Chief of Center of Export Inspection &  
Certification for Agricultural Products (CEICAP)  
Agricultural Chemistry Division  
Department of Agriculture  
Chatuchak Bangkok 10900  
Tel : 579-8602, 579-7550, 579-0159  
Fax: 561-5034  
Email: charun@doa.go.th

Mrs. Juntip Tumrongsiskul  
Scientist Level 8  
Agricultural Toxic Substances Division, Dept. of  
Agriculture  
Ministry of Agriculture and Cooperative Bangkok  
10900  
Tel : 579-7668  
Fax: 561-4695

Ms. Kunlaya Tamnuponpan  
Scientist 7  
Div. of Agri. Chemistry  
Jatuchak Bangkok 10900  
Tel : 579-0159 ext 120  
Fax: 561-5034

Ms. Kulwilai Suthilucksanavanish  
Scientist 7

Div. of Agri. Chemistry  
Jatuchak Bangkok 10900  
Tel: 579-1994, 579-0159  
Fax: 561-5034  
Email: kul@doa.go.th

Mrs. Jiraporn Luanprida  
Scientist 7

Div. of Agri. Chemistry  
Jatuchak Bangkok 10900  
Tel : 579-0159 ext 115  
Fax: 561-5034  
Email: jira@doa.go.th

Mrs. Nonglak Ratanarak  
Scientist 7

Div. of Agri. Chemistry  
Jatuchak Bangkok 10900  
Tel : 579-0159  
Fax: 561-5034  
Email: Nonglak@doa.go.th

Mrs. Phawanat Smerasuta  
Scientist 7

CEICAP Agricultural Chemistry Division,  
Department of Agriculture  
Chatuchak Bangkok 10900  
Tel : 579-8602, 579-7550, 579-0159  
Fax: 561-5034  
Email: phawanat@doa.go.th

Ms. Suwimol Lerdwerasirikul  
Scientist Level 7

Agricultural Toxic Substances Division Dept. of  
Agriculture  
Ministry of Agriculture and Cooperative  
Bangkok 10900  
Tel : 579-3577-8  
Fax: 561-4695

Ms. Suvanee Kittilapanont  
Scientist 6

CEICAP Agricultural Chemistry Division,  
Department of Agriculture  
Chatuchak Bangkok 10900  
Tel : 579-0159, 579-1994 ext 122  
Fax: 561-5034  
Email: suvanee@doa.go.th

Mrs. Supavadee Patrakosol

Subject Matter Specialist level 8  
Horticultural Crop Promotion Division Dept. of  
Agri Extension  
Lardyao Chatujak Bangkok 10900  
Tel : 579-3804  
Fax: 940-6053

Mr. Nakorn Sangplung

Chief Rice Sub-division  
Department of Agricultural Extension, Ministry  
of Agriculture and cooperatives  
2143/1 Phaholyothin Rd. Khet Chatuchak  
Bangkok  
Tel : 579-1981, 940-6123  
Fax: 579-1981

Mr. Weerachi Sukolpong

Subject Matter Specialist  
Plant Protection Service Div. Agricultural  
Extension Dept.  
Khet Chatuchak Bangkok 10900  
Tel : 02-579-3852  
Fax: 02-579-3852

Dr. Boonnorm Oonkasem

Policy and Plan Analyst 7  
Foreign Agricultural Relations Div.  
Min. of Agri. and Cooperatives  
Rajadamnern Nok Ave. Bangkok 10200  
Tel : 280-2889  
Fax: 281-6996  
Email: thitisak@imnet.nectec.or.th

Mr. Kawkiat Viriyakitpattana

Senior Trade Officer  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
44/100 Sannanbin Nam Rd.  
Nonthaburi 11000  
Tel: 547-4751-2  
Fax: 547-4748

Mrs. Suchin Srikongsri

Director of Biological Science Division  
Department of Science Service  
Rama VI Road Bangkok 10400  
Tel : 245-8993  
Fax: 245-8993  
Email: suchin@mail.dss.go.th

Mr. Preecha Dhammaniyom  
Scientist 8

Biological Science Division  
Department of Science Service  
Rama VI Road Bangkok 10400  
Tel : 246-0065 ext. 246  
Fax: 245-8993



Ms. Prathum Buddhivanich  
Scientist 7  
Biological Science Division Department of  
Science Service  
Rama VI Road Bangkok 10400  
Tel : 246-1387-95 ext. 245  
Fax: 245-8993  
Email: pbuddhi@mail.dss.go.th

Mrs. Suwanna Srisawas  
Senior Food Technologist/Project Director  
Thailand Institute of Scientific and Technological  
Research  
196 Phaholyothin Rd. chatuchak  
Bangkok 10900  
Tel : 579-5515, 579-0160 ext. 5207  
Fax: 561-4771  
Email: susana@mozart.inet.co.th

Mrs. Supatra Im-erb  
Principal Medical Scientist  
Division of Food Department of Medical Science  
Ministry of Public Health  
Tel : 951-1422  
Fax: 591-5453  
Email: supatra@dmsc.moph.go.th

Ms. Churairat Rongrodejarnarak  
Principal Medical Scientist  
Division of Food Department of Medical Science  
Ministry of Public Health  
Tel : 951-1023  
Fax: 951-1023  
Email: Churairat@dmsc.moph.go.th

Ms. Piyanart Leevivat  
Medical Scientist  
Division of Food for Export Department of  
Medical Science  
Ministry of Public Health  
Tel : 951-0000-11 ext. 9526-9528  
Fax: 951-1021  
Email: nart@health.moph.go.th

Mr. Tanongpan Satjapala  
Medical Scientist 8  
Division of Food for Export  
Department of Medical Science  
Ministry of Public Health  
Tel : 951-0000-9 ext 9509  
Fax: 951-1021  
Email: tanong@health.moph.go.th

Ms. Urarat Vuttigornphan  
Medical Scientist  
Division of Food for Export Department of  
Medical Science  
Ministry of Public Health  
Tel : 951-0000-11 ext 9526-9528  
Fax: 951-1021  
Email: nart@health.moph.go.th

Mr. Sala Choochongkol  
Senior Sanitarian  
Office of Technology Advisesory Group Health  
Department  
Ministry of Public Health  
Tel : 591-8150  
Fax: 591-8147

Mr. Sakurn Eamsila  
Technical Sanitarian 8  
Food sanitation division,  
Department of Health,  
Ministry of Public Health, Tivanon,  
Muang Districct, Nonthaburi 1100  
Tel : 590-4177  
Fax: 590-4188  
Email: sakurn@health.moph.go.th

Dr. Linchong Borhirunratana  
Sanitary scientist level 8  
Food sanitation division,  
Department of Health,  
Ministry of Public Health, Tivanon,  
Muang Districct, Nonthaburi 1100  
Tel : 590-4177  
Fax: 590-4188  
E-mail: Linchong@health.moph.go.th

Ms. Suree Wongpiyachon  
Technical Sanitarian 8  
Food sanitation division,  
Department of Health,  
Ministry of Public Health, Tivanon,  
Muang Districct, Nonthaburi 1100  
Tel : 590-4174  
Fax: 590-4188  
Email: suree@health.moph.go.th

Ms. Nongkran Ruengprapun  
Medical Scientist 7  
Regional Medical Sciences Center  
Chiang Mai,  
A. Maerim Chiang Mai 50300  
Tel : 053 211065-66  
Fax: 053-219223  
Email: ruengprapun@hotmail.com

Mrs. Chantana Jutiteparak  
Senior Expert in Food and Drug Standards  
Food and Drug Administration,  
Ministry of Public Health,  
Nonthaburi 11000  
Tel : 590-7152 , 591-8447  
Fax: 591-8446  
Email: chantana@fda.moph.go.th

Mrs. Narumol Gomolsevin  
Senior expert in food safety and consumption  
Food and Drug Administration,  
Ministry of Public Health,  
Nonthaburi 11000  
Tel : 590-7150  
Fax: 591-8446  
Email: narumol@fda.moph.go.th

Ms. Daranee Mukhajonpun  
Director of Food Control Division  
Food Control Division,  
Food and Drug Administration,  
Ministry of Health, Nonthaburi 11000  
Tel : 590-7175  
Fax: 591-8460  
Email: Mukhajon@health.moph.go.th

Mrs. Vanida Khaothiar  
Food Specialist, Food Control Division  
Food and Drug Administration,  
Ministry of Public Health,  
Nonthaburi 11000  
Tel : 590-7176  
Fax: 590-7176  
Email: vdkt@yahoo.com

Mr. Somchai Komolyingcharoen  
Food Control Specialist  
Food Control Division,  
Food and Drug Administration,  
Ministry of Health, Nonthaburi 11000  
Tel : 590-7003  
Fax: 591-8636  
Email: komolyin@health.moph.go.th

Mrs. Chutamas Bunmayam  
Scientist  
Office of the cane and sugar board  
Office of the Permanent Secretary  
Tel : 202-3286-89  
Fax: 202-3286

Mrs. Marisa Hotrabhavananda  
Director  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI, Bangkok 10400  
Tel: 202-3435  
Fax: 248-7985  
Email: marisa@tisi.go.th

Miss Sasithorn Suntharak  
Advisor in International Standardization  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI, Bangkok 10400  
Tel : 202-3501, 245-8038  
Fax: 248-8733

Miss Metanee Sukontarug  
Director  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI, Bangkok 10400  
Tel : 202-3440  
Fax: 248-7987  
Email: metanee@tisi.go.th

Mrs. Patrathip Vacharakomolphon  
Chief of Food Standards Group 4  
Thai Industrial Standards Institute  
Rama VI, Bangkok 10400  
Tel : 202-3441  
Fax: 248-7987  
Email: patratip@tisi.go.th

Assoc.Prof. Danis Davitayananda  
Department of Veterinary Pharmacology, Faculty  
of Veterinary Science,  
Chulalongkorn University,  
Ministry of University Affairs, Henridunang  
Street, Bangkok 10330  
Tel : 251-8939  
Fax: 251-8939

Dr. Saipin Maneepun  
Director  
Institute of Food Research and Product  
Development  
P.O. Box 1043 Kasetsart University Bangkok  
10903  
Tel : 579-5551, 570-9572  
Fax: 561-1970, 561-2308  
Email: usmp@nontri.ku.ac.th

Mrs. Montatip Yunchalad  
Researcher  
Institute of Food Research and Product  
Development,  
Kasetsart University  
Tel : 579-5551-3 ext. 126  
Fax: 561-1970, 561-2308  
Email: ifrmt@ku.ac.th

Mrs. Siriporn Stonsaovapak  
Reseracher  
Institute of Food Research and Product  
Development  
Kasetsart University  
Tel : 579-5552, 942-8628  
Fax: 561-1970, 561-2308  
Email: ifrsps@nontri.ku.ac.th

Dr. Suphsorn Chayovan  
Director  
National Food Institute Gypsum Methopolitan  
Tower  
11 th Fl 539/2 Sri. Ayudhya Rd.  
Bangkok 10400  
Tel : 642-5335-40  
Fax: 642-5342

Dr. Jocelyn O. Neawbhanij  
Director information Service Dept.  
Gypsum Metropolitan Tower  
11th fl. 539/2 Sri Ayudhya Road Rajthevee  
Bangkok 10400  
Tel : 642-5335-40 ext 231  
Fax: 642-5342  
Email: jocelyn@nfi.or.th

Dr. Arporn Sribhibhadh  
Executive Chairman,  
ABICO Dairy Farm Limited  
401/1 Paholyothin Road  
Lamlooka Pathomthani 12130  
Tel : 02-992-5858  
Fax: 02-992-5850  
Email: drarporn@loxinfo.co.th

Dr. Pong Vananuvat  
Managing Director  
Thai Q.P. Co., Ltd. 612 Ratchadapisek Rd.  
Bukkaloe Thonburi Bangkok 10600  
Tel : 476-5742  
Fax: 476-2089

Dr. Suchon Nimmannit  
Manager R&D, Q.C  
B.B Development Co., Ltd  
99/1 Chiangrai Dongmada Rd. Chaing rai  
Tel : 053 673-991-4  
Fax: 053 673-995

Mr. Sommart Prapertchob  
Deputy Secretary General  
The Food Processing Industry Club  
Federation of Thai Industries,  
Queen Sirikit National Conference Centre - Zone  
C, 4th Fl. 60 New Ratchadapisek Rd., Klongtoey,  
Bangkok 10110  
Tel : 662 2294255  
Fax: 662 2294941-2

Ms. Jutatip Wangsai  
Manager  
Foremost Friesland (Thailand) Plc  
Tel : 384-2760  
Fax: 384-2864

Dr. Ampawan Tansakul  
lecturer  
Food Standards Research Programme Dept. of  
Food Engineering  
King Mongkut's University of Technology  
Tel : 470-9244-5  
Fax: 470-9240  
Email: iampakul@cc.kmutt.ac.th

Mr. Anan Jumnansilp  
The Food Processing Industry Club  
Federation of Thai Industries,  
Queen Sirikit National Conference Centre - Zone  
C, 4th Fl. 60 New Ratchadapisek Rd., Klongtoey,  
Bangkok 10110  
Tel : 662 2294255  
Fax: 662 2294941-2

Dr. Boonpeng Santiwattanatam  
President  
Swine Producers and Processors for Exporting  
Association  
Tel : 638-2525  
Fax: 638-2536

Ms. Vimonrat Preamsiri  
Scientist  
Thai Broiler Processing Exporters Association,  
313 C.P. Tower, Silom Road, Bangrak, Bangkok  
10500  
Tel : 638-2199  
Fax: 638-2536  
Email: packer97@asianet.co.th

Ms. Saisanom Anekpalin  
Quality Assurance Manager  
Golden Foods International Co., Ltd  
34/1 Moo 7 Bungchamproy Lamlokka  
Pathumthani 12150  
Tel : 987-8137-40  
Fax: 569-1176, 569-1587

Mrs. Vanida Chitman  
Executive Director  
Pharmaceutical Producers Association Room  
408/51 12th Fl., Phaholyothin Place Bldg.,  
Phaholyothin Rd. Samsennai Phyathi Bangkok  
10400  
Tel : 619-0729-32  
Fax: 619-0728  
Email: chitmanv@mozart.inet.co.th

Ms. Pranee Srisoomboon  
Technical Manager  
Thai Food Processors' Association  
107/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bld Kwang  
Klongtoey Bangkok  
Tel : 261-2684-6, 261-2995  
Fax: 261-2996-7  
Email: thaifood@thaifood.org

Ms. Malinee Subvanich  
Secretary General  
Thai Food Processors' Association  
9th Floor Ocean Tower 1 Bld Kwang Klongtoey  
Bangkok  
Tel : 261-2684-6  
Fax: 261-2996-7  
Email: thaifood@thaifood.org

Mr. Poonkiat Tangsombat  
General Manager  
336-338 Somdej Chao Praya Road  
Bangkok 10600  
Tel : 437-1761, 437-9939  
Fax: 437-1038  
Email: poonkiat@ksc.th.com

Ms. Huai Hui Lee  
Thai Food Processors' Association  
9th Floor Ocean Tower 1 Bld Kwang Klongtoey  
Bangkok  
Tel : 261-2684-6, 261-2995  
Fax: 261-2684-6

Mr. Supot Sathianvichitr  
Managing Director  
Siam Num Hong Products Co., Ltd  
18 Viphavadee-Rangsit Rd. Din Daeang,  
Bangkok 10400  
Tel : 691-8813-5  
Fax: 276-1841  
Email: numhong@ksc.th.com

Mr. Kiattisak Theppadungporn  
Director  
Thai Food Processors' Association  
9th Floor Ocean Tower 1 Bld Kwang Klongtoey  
Bangkok  
Tel : 261-2684-6  
Fax: 261-2996-7  
Email: thaifood@thaifood.org

Mrs. Linda Pleanprasert  
Secretary to Pineapple packers Group  
Thai Food Processors' Association  
9th Floor Ocean Tower 1 Bld Kwang Klongtoey  
Bangkok  
Tel : 261-2684-6  
Fax: 261-2996-7  
Email: thaifood@thaifood.org

Mr. Somboon Pathaichant  
Manager  
The Rice Exporters Association  
Tel: 287-2674-4  
Fax: 287-2678

Mr. Chamras Watanasisin  
Region SRA Manager  
Coca-Cola(Thailand) Ltd. 2nd-4th Floor, Thai  
Nam Thip Bldg., (North Park Project)  
214 Vibhavadi-Rangsit Road, Tung Song Hond,  
Laksi Bangkok 10210  
Tel : 955-0777 ext 416  
Fax: 955-0708  
Email: wchamras@apac.ko.com

Mr. Vichit Chank  
SEWAD SRA Manager  
Coca-Cola(Thailand) Ltd. 2nd-4th Floor, Thai  
Nam Thip Bldg., (North Park Project)  
214 Vibhavadi-Rangsit Road, Tung Song Hond,  
Laksi Bangkok 10210  
Tel : 955-0777  
Fax: 955-0708  
Email: cvichit@apac.ko.com

Dr. Somjai Wichaidit  
Institute of Food Research and Product  
Development,  
P.O.Box 10430 Kasetjart University  
Tel : 662-561-2308  
Fax: 662-561-2308

Dr. Poonsap Virulhakul  
Dept. of Fisheries, Kaset-Klang,  
Chatuchak Bangkok 10900  
Tel : 9406130-45  
Fax: 9406151, 9406200  
Email: poonsapv@fisheries.go.th

Mrs. Darunee Edwards  
Deputy Director  
National Center for Genetic Engineering and  
Biotechnology  
Tel : 642-5322-31  
Fax: 248-8304  
Email: dedwards@biotec.or.th

Mrs. Boonsri Suthamanuwat  
Food Science and Technology Association of  
Thailand,  
P.O. Box 1028 (Kasetsart University) Bangkok  
10903  
Tel : 579-5551-2, 570-5554  
Fax: 561-1970

Ms. Porntip Kulapatrapa  
General Manager  
IPS International Co., Ltd,  
29/11-12 Soi Sainamtip Sukhumvit 2 Klungton  
Klongtoey BKK 10110  
Tel : 663-4642-4  
Fax: 663-4640  
Email: porntip@cptrading.co.th

Mr. Yudhachai Rajatasereekul  
2100 Ramkhamhaeng Rd, Huamak  
Bangkapi Bangkok 10240  
Tel : 3511-077, 374-7011  
Fax: 374-7011

Mr. Pisuth Lertvilai  
Regional Marketing Manager  
11/F, 2535 Sukhumvit Rd, Bangchak,  
Prakanong, Bangkok 10250  
Tel : 3327120-33 ext 300, 3327138  
Fax: 3327-135  
Email: pisuth.lertvilai@roche.com

Ms. Thaddao Anantachaiyong  
Regulatory Affairs Executive  
Monsanto (Thailand) Ltd. 19/F,  
SCB Park Plaza 3 East,  
19 Ratchadapisek Rd. Chatuchak,  
Bangkok 10900  
Tel : 937-8888  
Fax: 937-8844  
Email:Thaddao.anantachaiyong@  
monsanto.com

Mr. Lers Thisayakorn  
Vice President  
Thai Frozen Foods Association  
160/194-7 13th Floor ITF Bldg  
Silom Road Bangkok 10500  
Tel: 235-5622-4  
Fax: 235-5625  
Email: thaiffa@ksc.th.com

Mrs. Thanitha Jaengprai  
Manager  
Thai Frozen Foods Association  
160/194-7 13th Floor ITF Bldg  
Silom Road Bangkok 10500  
Tel : 235-5622-4  
Fax: 235-5625  
Email: thaiffa@ksc.th.com

Mrs. Malinee Uditananda  
President  
Health Food and Supplement Asso.  
408/162 Phaholyothin Place Samsen-Nai  
Phayathai Bangkok 10400  
Tel : 619-0221-5  
Fax: 619-0220

Dr. Tiparat Maneelert  
Foundation for Consumers  
211/2 Soi Ngamwongwan 31 Ngamwongwan Rd  
Nonthaburi 11000  
Tel : 952-5060-2  
Fax: 952-5060-2

Ms. Niramol Yuwanaboon  
Information  
Bio-Thai 801/8 Soi 5 Ngamwongwan 27  
Muang District Nonthaburi  
Tel : 952-7953  
Fax: 952-7371  
Email: biothai@wnet.net.th

Mr. Vitoon Panyakul  
Co-ordinator  
Green Net 183 Regent House Building  
Ratchadamri Rd. Pathumwan Bangkok 10330  
Tel : 651-9055-6  
Fax: 651-9055  
Email: greennet@asiaaccess.net.th

Ms. Pongtip Samranjit  
Staff  
Rural Reconstruction Alumni and Friends  
Association  
67 Soi Thonglor 3 Sukhumvit 55  
Bangkok 10110  
Tel : 712-6442  
Fax: -  
Email: rrafa@loxinfo.co.th

Miss Somjit Kongtong  
Soi Ngamvongvan Ngamvongvan Rd. Nontabury  
11000  
Tel : 952-5060-2  
Fax: 952-5060-2

Mrs. Sumonrut Kamolchote  
RD & QA Manager  
The Federation of Thai Industries  
Queen Sirikit National Conference Centre  
Ratchadahisek Rd., Klongtoey,  
Bangkok 10260  
Tel : 038-480502  
Fax: 038-480740  
Email: tfsre@chonburi.ksc.co.th

Miss Siriluk Petchkaw  
Assistant Researcher  
Department of Food Engineering,  
91 Pracha-u-tid Rd., Tungkru,  
Bangkok 10400  
Tel : 662-4709245  
Fax: 662-4709240

#### **VIET NAM**

Dr. Phan Thi Kim  
Director  
Vietnam Food Administration,  
Ministry of Health  
Tel: 844-8463839  
Fax: 844-846-3739  
Email: cucqltp@hn.vnn.vn

#### **OBSERVER COUNTRIES PAYS OBSERVATEURS PAISES OBSERVADORES**

#### **AUSTRALIA AUSTRALIE**

Dr. San NG  
Senior Principal Veterinary Officer  
Australian Quarantine & Inspection Service  
GPO. Box 858 Canberra Act. 2601  
Tel: 61-2-62724574  
Fax: 61-2-62723678  
Email: san.ng@aqis.gov.au

Ms Sue May  
Manager, Regional Projects Unit  
Australia New Zealand Food Authority  
55 Blackall Street  
Barton ACT 2600  
Tel: 61-2-6232 8507  
Fax: 61-2-6232 8469  
E-mail: sue.may@health.gov.au

#### **JORDAN JORDANIE JORDANIA**

Dr. Al-Khrishah Mohammad  
Standards Study and Research Dept.  
Food Hygiene Directorate  
Ministry of Health Amman  
Tel: 962-6-560-7144  
Fax: 962-6-5607144

Ghazi Mahmoud Hasan Klaibi  
Food Hygiene Directorate  
Ministry of Health Amman  
Tel : 560-7144

#### **OMAN**

Dr. Rashid M.S. Al-Suleimany  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P.O. Box 467 Postal code 113 Muscat  
Tel: 00968-696-284  
Fax: 00968-696-271  
Email: mafvet@omantel.net.om

#### **UNITED STATES OF AMERICA ETATS-UNIS D'AMERIQUE ESTADOS UNIDOS D'AMERICA**

Mr. Patrick J. Clerkin  
Associate U.S. Manager for Codex  
United States Department of Agriculture, Food  
Safety and Inspection Service, U.S. Codex Office  
1400 Independence Ave., SW,  
Washington, D.C. 20250-3700  
Tel: 202-690-4042  
Fax: 202-720-3157  
Email: patrick.clerkin@usda.gov

Mrs. Panida Ratanapanachote  
Agricultural Specialist  
FAS/USDA/Bangkok  
Office of Agricultural Affairs, American  
Embassy, Wireless Rd., Bangkok 10330  
Tel: 662-205-5122  
Fax: 662-255-2907  
Email: RatanapP@fas.usda.gov

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**CONFEDERATION MONDIALE DE  
L'INDUSTRIE DE LA SANTE ANIMALE  
(COMISA)**

Dr. Warren Marty Strauss  
Director  
Global Regulatory Affairs,  
Monsanto Company 600,  
13th Street NW - Suite 660,  
Washington, DC 20005, USA  
Tel: 1-202-383-2845  
Fax: 1-202-783-1924  
Email: warren.m.strauss@monsanto.com

Mr. Eddie Kimbrell  
Consultant  
13209 Moss Ranch Lane, Fairfax, VA22033, USA  
Tel : 1-703-631-9187  
Fax: 1-703-631-3866

**CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)**

Dr. Sri Ram Khanna  
Hony. Managing Trustee  
Voluntary Organization in the Interest of Consumer  
Education (VOICE)  
F-71, Lajpat Nagar-II, New Delhi-110 024  
India  
Tel : 91-11-6918969  
Fax: 91-11-4626189  
Email: srkhanna@giadL01.vsnl.net.in

Mr. Manny C. Calonzo  
Food Project officer  
Consumers International  
Regional Office for Asia and the Pacific  
250-A Jalan Air Itam, 10460 Penang, Malaysia  
Tel : 604-2291396  
Fax: 604-2286506  
Email: roapfood@tm.net.my

Dr. Koa Tasaka  
Adviser on Food Safety and Environmental Issue  
Consumers Union of Japan  
Asaga Building 2F, 1-10-16 Meguro Honcho,  
Meguro-Ku, Tokyo, Japan  
Tel : 81-3-3711-7766  
Fax: 81-3-3715-9378  
Email: tasaka@icu.ac.jp

Ms. Saree Aongsomwang  
Office Manager  
Foundation for Consumers (FFC)  
211/2 Soi Ngamwongwan 31, Ngamwongwan  
Rd., Nonthaburi 11000, Thailand  
Tel : 662-952-5060-2  
Fax: 662-952-5060-2  
Email: saree@health.moph.go.th

Assoc.Prof. Tewee Bodhipala  
Chair, Consumer Affairs Project  
National Council of Women of Thailand (NCWT)  
514 Manangkasila Mansion, Larnluang Rd., Dusit,  
Bangkok 10300, Thailand  
Tel : 662-2810081  
Fax: 662-2812189  
Email: ncwt@mozart.inet.co.th

**EUROPEAN COMMISSION (EC)**

Dr. Andrew John Wilson  
Counsellor, Consumer Health Affairs  
European Commission  
Kian Gwan House II, 140/1 Wireless Rd., Bangkok  
10330, Thailand  
Tel : 662-255-9100  
Fax: 662-255-9114  
Email: andrew.wilson@tha.eudel.com

**GLOBAL CROP PROTECTION  
FEDERATION (GCPF)**

Dr. Apichai Daorai  
Safety & Stewardship Department Manager  
Zeneca Agro Asiatic Ltd.  
18/F Liberty Square, 287 Silom Rd. Bangrak,  
Bangkok 10500, Thailand  
Tel : 662-631-2140 Ext. 1201  
Fax: 662-631-2126-7  
Email: Apichai.Daorai@Bangkok.ZENECA.com

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF  
CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS  
(IACFO)**

Ms. Natsuko Kumasawa  
Japan Offspring Fund  
2-5-2 Koji-machi, Chiyoda, Tokyo 102-0083, Japan  
Tel : 81-3-5276-0256  
Fax: 81-3-5276-0259  
Email: rxm02651@nifty.ne.jp

Ms. Satoko Endo  
Japan Offspring Fund  
2-5-2 Koji-machi, Chiyoda, Tokyo 102-0083, Japan  
Tel : 81-3-5276-0256  
Fax: 81-3-5276-0259  
Email: rxm02651@nifty.ne.jp

**INTERNATIONAL COUNCIL OF  
GROCERY MANUFACTURERS  
ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Mrs. Kumiko Otagaki  
Asia Regulatory Manager, Food & Beverage of  
Procter & Gamble Far East, Inc.  
17 Koyo-Cho Naka 1-chome, Higashinada-ku,  
Kobe 658-0032, Japan  
Tel : 81-78-8456065  
Fax: 81-78-8456950  
Email: ohtagaki.k@pg.com

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION  
(IDF)**

Mr. Phillip R. Fawcett  
National Manager (International Standards-Dairy  
& Plant Products)  
Ministry of Agriculture and Forestry  
P.O. Box 2526 Wellington, New Zealand  
Tel : 64-4498-9874  
Fax: 644-474-4196  
Email: fawcett@maf.govt.nz

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES  
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Gyanendra Mohan Tewari  
President, International Life Sciences Institute,  
India, Enkay Towers, 5th floor Udyog Vihar  
Phase V Gurgaon, 122106 India  
Tel : 91-124-34804  
Fax: 91-124-348144

Ms Atsuko Sakiyama  
International Life Sciences Institute of Japan  
2-9-11-403, Umesato, Suginami-ku, Tokyo, Japan  
Tel: 81-03-3318-9663  
Fax: 81-03-3318-9554

Mr. Fumitake Fukutomi  
Executive Director  
International Life Sciences Institute of Japan  
2-9-11-403, Umesato, Suginami-ku, Tokyo, Japan  
Tel : 81-03-3318-9663  
Fax: 81-03-3318-9554  
Email: qvg00237@nifty.ne.jp

Mr. Norihiko Fukue  
International Life Sciences Institute of Japan  
2-9-11-403, Umesato, Suginami-ku, Tokyo, Japan  
Tel : 81-03-3318-9663  
Fax: 81-03-3318-9554

Ms. Eunice Choa  
Member Director  
International Life Sciences Institute, South East  
Asia, Coca-Cola Far East Ltd.  
457 Japan Ahmad Ibrahim, Singapore 639933  
Tel : 65-8697772  
Fax: 65-8638432  
Email: echoa%fncc@na.ko.com

Dr. James How  
Scientific Director  
International Life Sciences Institute, South East  
Asia  
151 Lor. Chuan New Tech Park #06/07-08  
Singapore  
Tel : 65-488-5545  
Fax: 65-488-5644  
Email: james.s.how@monsanto.com

**FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION OF THE UNITED  
NATIONS (FAO)**

Dr. Richard L. Ellis  
Visiting Scientist  
Food Quality Liaison Group,  
Food Quality and Standards Service,  
Food and Nutrition Division  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel : 39-06-5705-3523  
Fax: 39-06-5705-4593  
Email: Richard.Ellis@fao.org

Dr. Biplab K. Nandi  
Senior Food and Nutrition Officer  
FAO Regional Office for Asia and the Pacific  
39 Phra Atit Rd., Bangkok 10200, Thailand  
Tel: 662-2817844  
Fax: 662-2819757  
Email: Biplab.Nandi@fao.org

Mr. N. M. Hla  
Chief, Management Support Unit  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Maliwan Mansion, No.39 Phra Atit Road, Bangkok,  
Thailand  
Tel : 662-2817844  
Fax: 662-280-0445

**WORLD HEALTH ORGANIZATION  
(WHO)**

Dr. Yasuyuki Sahara  
Avenue Appia 20, CH-1211 Geneva 27  
Switzerland  
Tel : 41-22-7914324  
Fax: 41-227914807  
Email: saharay@who.ch



Dr. Sultana Khanum  
Regional Adviser - Nutrition and Food Safety  
I.P. Estate, New Delhi-110 002  
India  
Tel : 91-11-3317804-23  
Fax: 91-11-3318607/3327972  
Email: [khanums@whosea.org](mailto:khanums@whosea.org)

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Dr. Yukiko Yamada  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel : +3906-570-55443  
Fax: +3906-570-54593  
Email: [yukiko.yamada@fao.org](mailto:yukiko.yamada@fao.org)

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS AQUEUX  
A BASE DE NOIX DE COCO  
(Avancé à l'étape 5 de la Procédure Codex)**

L'appendice à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas censées être appliquées au même titre que les dispositions relatives à l'acceptation de la section 4.A i) b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits aqueux à base de lait et de crème de coco emballés conformément aux définitions figurant à la section 2 de la norme. La présente norme ne vise pas les boissons à base de noix de coco sucrées et/ou aromatisées.

**2. DESCRIPTION**

**2.1 DEFINITION DU PRODUIT**

Les laits et les crèmes de coco sont les produits préparés à l'aide d'une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais séparé, entier, trituré macéré ou finement haché du fruit du cocotier (*Cocos nucifera* L.) et pressé, dans lequel la grande partie des fibres et résidus filtrables a été éliminée, avec ou sans eau de coco, et/ou avec adjonction d'eau.

**2.1.1 Crème de coco**

La crème de coco est l'émulsion tirée de l'endosperme (amande) mûr du fruit du cocotier, avec ou sans l'adjonction d'eau de coco/d'eau; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

**2.1.2 Lait de coco**

Le lait de coco est l'émulsion diluée dans l'eau de l'endosperme (amande) de la noix de coco finement haché, les matières solides en suspension et les matières solubles étant réparties de manière homogène; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

**2.1.3 Concentré de crème de coco**

Le concentré de crème de coco est le produit obtenu après élimination de l'eau contenue dans la crème de coco; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

**2.1.4 Crème de coco condensée**

La crème de coco condensée est le produit obtenu après élimination supplémentaire de l'eau contenue dans le concentré de crème de coco; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

**2.1.5 Lait de coco allégé**

Le lait de coco allégé est le produit obtenu soit à partir du dépôt du lait de coco centrifugé, soit en diluant ultérieurement du lait de coco; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

**2.1.6 Lait de coco écrémé**

Le lait de coco écrémé est le produit obtenu soit à partir du dépôt du lait de coco allégé centrifugé, soit en diluant ultérieurement du lait de coco allégé; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

**2.2 DEFINITION DES PROCÉDES**

Les laits et les crèmes de coco doivent être soumis à des procédés de pasteurisation, de stérilisation ou de pasteurisation UHT.

### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 INGREDIENTS DE BASE

- Endosperme (amande) du cocotier (*Cocos nucifera* L.)
- Eau de coco
- Eau

#### 3.2 INGREDIENTS AUTORISÉS

- Caséinate de sodium

#### 3.3 COMPOSITION

Produit	Extraits secs totaux (% m/m)	Extraits secs dégraissés (% m/m)	Matière grasse (% m/m)	Eau (% m/m)	pH
	min. – max.	min.		max.	min.
Lait de coco écrémé	5 max.	-	3,75 max.	95,0	5,9
Lait de coco allégé	6,6 - 12,6	1,6	5,0 min.	93,4	5,9
Lait de coco	12,7 - 25,3	2,7	10,0 min.	87,3	5,9
Crème de coco	25,4 - 37,3	5,4	20,0 min.	74,6	5,9
Concentré de crème de coco	37,4 - 46,1	8,4	29,0 min.	62,6	5,9
Crème de coco condensée	46,2 min.	11,2	35,0 min.	53,8	5,9

#### 3.4 CRITERES DE QUALITE

Les laits et les crèmes de coco doivent avoir une saveur, une odeur et une couleur normales caractéristiques des produits.

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

[SIN	Additifs alimentaires	Concentration maximale	Note
<b>Emulsifiants</b>			
432	monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1000 mg/kg	
433	monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
434	monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
435	monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
436	tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane		
473	esters de saccharose d'acides gras	1500 mg/kg	
<b>Epaisissants/Stabilisants</b>			
412	gomme guar	Limitée par les BPF	
415	gomme xanthane	Limitée par les BPF	
466	carboxyméthyl-cellulose sodique	Limitée par les BPF	

[SIN	Additifs alimentaires	Concentration maximale	Note
	<b>Agent de conservation</b>		
211	benzoate de sodium	1000 mg/kg	uniquement pour le lait de coco pasteurisé
	<b>Agents de blanchiment</b>		
223	métabisulfite de sodium	30 mg/kg	]
224	métabisulfite de potassium	30 mg/kg	

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993), et du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979, Rév.2-1993).

6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux principes pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## 7. POIDS ET MESURES

### 7.1 REMPLISSAGE MINIMAL

Le récipient hermétiquement fermé doit être bien rempli; le produit ne doit pas occuper moins de quatre-vingt-dix pour cent (90% v/v) de la capacité en eau du récipient, c'est-à-dire le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois entièrement rempli et fermé.

### 7.2 CLASSIFICATION DES ARTICLES DEFECTUEUX

Un récipient qui ne répond pas au remplissage minimal requis de 90% (v/v) de la capacité en eau du récipient de la section 7.1.

## 8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, (CODEX STAN 1-1985, Rev. 3 1999), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 8.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit sera:

Lait de coco écrémé  
Lait de coco allégé  
Lait de coco  
Crème de coco  
Concentré de crème de coco  
Crème de coco condensée

selon les définitions et la composition du produit des sections 2 et 3

### 8.2 DESCRIPTION DES PROCÉDES

8.2.1. Le ou les procédé(s) utilisé(s) pour préparer le produit doivent être déclarés si celui-ci ou ceux-ci affectent les propriétés, la qualité ou la durée de conservation des produits, par exemple, trituré, haché finement et macéré, broyé, etc.

8.2.2 Tous les laits et crèmes de coco qui subissent un traitement thermique doivent porter sur l'étiquette une déclaration du traitement de conservation ou de stérilisation (traitement thermique ou autre procédé de stérilisation), par exemple pasteurisé, stérilisé, pasteurisé HTST ou pasteurisé UHT.

## **9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **9.1 ÉCHANTILLONNAGE**

Selon les Directives générales Codex pour l'échantillonnage<sup>1</sup>.

### **9.2 DETERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EXTRAITS SECS**

Selon AOAC 925.23A (méthode FIL-ISO-AOAC).

### **9.3 DETERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN MATIERE GRASSE**

Selon AOAC 945.48G (méthode Röse-Gottlieb)

### **9.4 DETERMINATION DE LA TENEUR TOTALE EN EXTRAITS SECS DEGRAISSES**

Différence entre la teneur totale en extraits secs et la teneur totale en matière grasse

### **9.5 DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU**

Différence entre la valeur numérique de 100 et la teneur totale en extraits secs

---

## **Appendice**

**Ce texte est applicable à titre facultatif par les partenaires commerciaux et non à titre obligatoire par les gouvernements**

### **1. COMPOSITION SUPPLEMENTAIRE**

Produit	Extraits secs totaux (% m/m)	Extraits secs dégraissés (% m/m)	Matière grasse (%m/m)
	min-max	min.	
Lait de coco			
• lait de coco qualité C	12,7 - 15,9	2,7	10 min.
• lait de coco qualité B	16,0 - 21,7	3,0	13 min.
• lait de coco qualité A	21,8 - 25,3	4,8	17 min.

### **2. MENTIONS D'ETIQUETAGE SUPPLEMENTAIRES**

Le lait de coco doit être étiqueté "lait de coco qualité A", "lait de coco qualité B" ou "lait de coco qualité C" selon la composition spécifiée à la section 1 de la présente annexe.

---

<sup>1</sup> En cours d'élaboration par le Comité du Codex sur l'analyse et l'échantillonnage.