

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 05/28/15

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-huitième session
Rome (Italie), 4 - 9 juillet 2005

RAPPORT DE LA QUATORZIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE

Jeju-Do (République de Corée), 7-10 septembre 2004

Note: La lettre circulaire 2004/47-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 2004/47-ASIA
Septembre 2004

- Aux:** - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- Du:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome (Italie)
- Objet:** Distribution du Rapport de la quatorzième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (ALINORM 05/15)

A. Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à sa vingthuitième session

Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng à l'étape 5 de la procédure Codex (par. 26, annexe II)

Les gouvernements souhaitant formuler des observations sur les incidences éventuelles de l'avant-projet de norme sur leurs intérêts économiques sont invités à les adresser par écrit, de préférence par courrier électronique (codex@fao.org), conformément à la procédure d'élaboration des normes Codex à l'étape 5, au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, s/c FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) **avant le 15 mars 2005.**

B. Demandes d'observations

Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort à l'étape 3 (par. 50, annexe III)

Le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie est convenu de renvoyer les sections 3.1.2 (ingrédients facultatifs) et 4.3 (exhausteurs de goût) de l'avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session. En conséquence, les États membres du Comité de coordination qui souhaitent formuler des observations sur les deux sections précitées sont invités à les adresser, de préférence par courrier électronique (codex@fao.org), au Secrétariat du Codex, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 15 septembre 2005.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

Le résumé et les conclusions de la quatorzième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie se présentent comme suit:

Questions soumises à l'examen de la Commission

Le Comité a estimé que les Comités régionaux de coordination avaient un rôle très important à jouer dans le cadre des travaux du Codex, dans la mesure où ils permettaient de porter à la connaissance de la Commission les avis des régions. Le Comité a pris note des points de vue et opinions exprimés par les pays membres, notamment en ce qui concerne la proposition relative à la tenue annuelle des sessions des Comités régionaux de coordination (par. 8-13).

Le Comité est convenu d'avancer l'*avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng* à l'étape 5 pour examen par la Commission et poursuite du processus d'élaboration de la norme. Cette tâche devrait être confiée de préférence au Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés, dans l'optique de l'élaboration d'une norme internationale (par. 14-26).

Le Comité a désigné la République de Corée en vue de sa nomination par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session en tant que prochaine coordonnatrice du Codex pour l'Asie (par. 104-110).

Autres questions intéressant la Commission

Le Comité:

- a décidé de renvoyer l'*Avant-projet de norme sur la pâte de soja fermentée* à l'étape 2 pour remaniement. Un groupe de travail communiquant par courrier électronique sera chargé d'élaborer une nouvelle version du document d'ici à mars 2006, de sorte que le texte révisé puisse être diffusé auprès des pays membres pour observations à l'étape 3, avant la prochaine session du Comité de coordination (par. 27-32);
- est convenu de reporter l'examen de l'*Avant-projet de norme sur la pâte de soja fermentée au piment fort* à l'étape 4 à sa prochaine session, exception faite des sections 3.1.2 (Ingrédients facultatifs) et 4.3 (Exhausteurs de goût), qui ont été renvoyées à l'étape 3 pour observations supplémentaires (par. 33-50);
- a été informé de la tenue d'un atelier FAO/OMS sur les aliments fonctionnels organisé le 6 septembre 2004, soit juste avant la session du Comité, et a noté que l'atelier avait contribué utilement à l'échange d'informations et d'avis sur cette question (par. 53-55);
- a rendu hommage au travail effectué par le Comité technique conjoint FAO/OMS sur les résidus de médicaments vétérinaires sans DJA/LMR et s'est exprimé avec vigueur en faveur de la mise en œuvre des recommandations de l'atelier par le Codex, la FAO et l'OMS (par. 61-63);
- s'est déclaré très satisfait des activités de renforcement des capacités engagées dans la région par la FAO et l'OMS et a approuvé sans réserve la poursuite des activités que mènent les deux organisations dans ce domaine (par. 66-74);
- a procédé à un échange d'informations sur le contrôle et la sécurité sanitaire des aliments et sur la participation des consommateurs à l'élaboration des normes alimentaires dans les pays membres de la région (par. 75-103);
- est convenu que la délégation de la Chine, assistée de la Thaïlande, présenterait au Comité exécutif, pour examen à sa cinquante-sixième session, la version révisée d'une proposition relative à l'élaboration d'une norme sur les produits à base de soja réfrigérés et non fermentés.

Table des matières

	Paragraphes
INTRODUCTION	1 - 2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)	3
QUESTIONS DÉCOULANT DE LA VINGT-CINQUIÈME SESSION (SESSION EXTRAORDINAIRE) ET DES VINGT-SIXIÈME ET VINGT-SEPTIÈME SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, AINSI QUE DES CINQUANTE ET UNIÈME, CINQUANTE-DEUXIÈME (SESSION EXTRAORDINAIRE), CINQUANTE-TROISIÈME ET CINQUANTE-QUATRIÈME SESSIONS DU COMITÉ EXÉCUTIF (Point 2 de l'ordre du jour)	4 - 13
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)	14 - 50
RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉMENTAIRES DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 4 de l'ordre du jour)	51 - 65
RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN MATIÈRE DE NORMES ET RÉGLEMENTATIONS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)	66 - 74
INFORMATION ET RAPPORTS SUR LE CONTRÔLE ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, Y COMPRIS LES NORMES DU CODEX (Point 6 de l'ordre du jour)	75 - 94
PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DES NORMES ALIMENTAIRES AU NIVEAU DU CODEX ET AU NIVEAU NATIONAL (Point 7 de l'ordre du jour)	95 - 103
NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 8 de l'ordre du jour)	104 - 110
AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour)	111 - 120
 ANNEXES	
ANNEXE I: LISTE DES PARTICIPANTS	21
ANNEXE II: AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG	36
ANNEXE III: AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT	46

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie a tenu sa quatorzième session à Jeju-Do (République de Corée) du 7 au 10 septembre 2004. La session a été présidée par M. Jong Sei Park, ancien Commissaire, Administration coréenne de l'alimentation et des médicaments. Ont participé à la session 79 représentants de seize pays membres de la région et 20 représentants de trois pays observateurs et six organisations internationales. La liste complète des participants est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe I.

2. La session a été ouverte par Mme Chung-Sook Kim, Commissaire, Administration coréenne de l'alimentation et des médicaments. Mme Chung-Sook Kim a souligné que les parties intéressées devaient s'efforcer de communiquer de manière efficace et de participer activement aux efforts visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments et à renforcer la confiance des consommateurs. Elle a notamment rappelé que les responsables de l'élaboration des politiques devaient accorder une attention prioritaire aux questions de santé publique et a souligné la nécessité d'une plus grande harmonisation des normes alimentaires à l'échelle internationale, qui permettra de faciliter les échanges tout en protégeant la santé des consommateurs. M. Biplab K. Nandi, fonctionnaire principal (alimentation et nutrition) au bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique, et M. Gerald G. Moy, du Département de la sécurité sanitaire des aliments de l'OMS, ont souhaité la bienvenue aux participants au nom de leurs organisations respectives.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire, étant entendu que le point 3 de l'ordre du jour serait examiné immédiatement après le point 5. Il a également décidé que les questions ci-dessous seraient débattues au titre du point 9 de l'ordre du jour, s'il disposait du temps nécessaire:

- proposition relative à l'élaboration d'une norme pour les produits à base de soja réfrigérés et non fermentés (proposé par la Chine);
- atelier technique FAO/OMS sur les résidus de médicaments vétérinaires sans DJA/LMR (proposé par la Thaïlande; le Comité est convenu d'examiner cette question, sous réserve des conclusions de l'examen du point 4 de l'ordre du jour);
- avant-projet de principes et directives sur la gestion des risques microbiologiques (proposé par l'Inde);
- avant-projet de norme pour les pratiques d'hygiène applicables aux produits à base d'œuf (proposé par l'Inde);
- avant-projet de norme pour les pommes (proposé par l'Inde);
- avant-projet de norme pour la sauce de soja (proposé par l'Indonésie).

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA VINGT-CINQUIÈME SESSION (SESSION EXTRAORDINAIRE) ET DES VINGT-SIXIÈME ET VINGT-SEPTIÈME SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, AINSI QUE DES CINQUANTE ET UNIÈME, CINQUANTE-DEUXIÈME (SESSION EXTRAORDINAIRE), CINQUANTE-TROISIÈME ET CINQUANTE-QUATRIÈME SESSIONS DU COMITÉ EXÉCUTIF (Point 2 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité a été informé dans un document de travail des principales décisions et conclusions découlant des sessions du Comité exécutif et de la Commission tenues après la dernière session du Comité de coordination.

¹ CX/ASIA 04/1 Rev.1, CRD 1 (observations de la Chine), CRD2 (observations de l'Inde), CRD 9 (observations de la Chine), CRD13 révisé (observations de l'Indonésie), CRD15 (observations de la Thaïlande).

² CX/ASIA 04/2, CL 2004/26- ASIA, CRD2 (observations de l'Inde), CRD5 (observations de la Chine).

Traçabilité/traçage des produits

5. Notant que la définition de la traçabilité/traçage des produits avait été adoptée par la Commission à sa vingt-septième session, la délégation de l'Inde, appuyée par plusieurs délégations, a déclaré que des mécanismes et des procédures visant à faciliter le rappel des produits impropres à la consommation existaient déjà aux niveaux national et international et que, si le Comité du Codex sur l'inspection et les systèmes de certification des importations et des exportations alimentaires venait à décider d'élaborer des principes régissant l'application de la traçabilité/traçage des produits, il ne devrait envisager l'application de la traçabilité/traçage des produits qu'au cas par cas, après avoir pris en considération l'ensemble des critères ci-dessous:

- La nature et l'ampleur du risque doivent être définis à la lumière d'une évaluation spécifique des risques et ce n'est qu'une fois seulement cette évaluation réalisée qu'il peut être envisagé d'appliquer la traçabilité à un produit donné.
- Il doit être démontré que la traçabilité est une solution efficace pour gérer le risque considéré et qu'il n'y a pas de moyen plus rentable de gérer ce risque.
- Le champ d'application de la traçabilité dans la filière de production alimentaire doit être clairement défini en fonction de l'évaluation des risques, de l'applicabilité pratique et de la rentabilité.
- Il convient d'effectuer l'analyse de rentabilité avant d'envisager l'application de la traçabilité à un produit donné.
- Il doit être clairement démontré que la traçabilité/traçage des produits ne sera pas utilisée pour faire obstacle au commerce.

6. La délégation de l'Inde a déclaré par ailleurs que la traçabilité/traçage des produits ne devait s'appliquer qu'aux aliments transformés et pas aux produits et processus de production primaires. D'autres délégations ont estimé qu'il était prématuré, à ce stade, de recommander l'exclusion des produits primaires des domaines d'application de la traçabilité/traçage des produits. Elles ont fait valoir que certaines situations d'urgence comme celles liées à l'encéphalite spongiforme bovine (ESB) avaient montré que la traçabilité/traçage des produits devait dans certains cas s'appliquer dès le stade de la production primaire. L'observateur de l'IACFO a noté que la traçabilité/traçage des produits pouvait aussi servir à l'information du public.

Avant-projet de principes sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments

7. La délégation de l'Inde a suggéré que le Comité de coordination pour l'Asie recommande au Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) de ne pas prendre en considération le principe de précaution dans l'examen de l'avant-projet de principes, la question ayant déjà été réglée à la vingt-quatrième session de la Commission, et de tenir compte des contraintes économiques et techniques auxquelles se heurtent les pays en développement. Les conditions écologiques et environnementales ne devraient pas être prises en considération dans le processus d'évaluation des risques. Ce dernier devrait conduire, le cas échéant, à l'adoption de mesures de gestion du risque identifié, qui ne devraient pas être plus restrictives du point de vue commercial que ne l'exige la situation en matière de sécurité sanitaire des aliments et ne devraient pas non plus constituer d'obstacles injustifiés au commerce.

Comités régionaux de coordination

8. Le Comité a rappelé que les pays membres avaient reçu une lettre circulaire les invitant à formuler des observations sur les aspects suivants:

- contribution des Comités régionaux de coordination à la réalisation des objectifs de la Commission du Codex Alimentarius;
- composition des Comités régionaux de coordination, y compris du point de vue de leur couverture géographique;
- mandat des Comités régionaux de coordination tel qu'énoncé dans le Manuel de procédure, notamment en ce qui concerne l'élaboration éventuelle de normes régionales;

- efficacité des Comités régionaux de coordination du point de vue de la participation des pays, du lieu et de la fréquence de leurs réunions (qui se tiennent actuellement tous les deux ans);
- rôles respectifs du coordonnateur en sa qualité de président *ex officio* du Comité régional de coordination et du ou des membre(s) du Comité exécutif élu(s) sur une base géographique, en particulier dans le cadre des travaux du Comité exécutif;
- autres questions.

9. Aucune observation n'ayant été reçue dans les délais prescrits en réponse à cette lettre circulaire, aucun document de travail n'avait été préparé en prévision de l'examen de ce point de l'ordre du jour.

10. La délégation de la Malaisie, se référant au document ALINORM 03/26/11 Add.1, a déclaré que des structures sous-régionales pouvaient être établies avec toute la souplesse requise dans le cadre du Codex. Elle a estimé que, sous sa forme actuelle, le mandat des Comités régionaux de coordination était approprié et n'appelait pas de modification. La délégation de la Malaisie s'est exprimée en faveur de la tenue annuelle des sessions des Comités régionaux de coordination, ce qui permettrait de faciliter la coordination régionale avant les sessions désormais annuelles de la Commission, de renforcer la participation des pays au processus du Codex et, de manière plus générale, d'améliorer les capacités nationales.

11. S'agissant des fonctions du coordonnateur et du membre du Comité exécutif élu sur une base géographique, la délégation de la Malaisie a suggéré qu'elles soient regroupées, comme proposé dans le document ALINORM 03/26/11 Add.1. Elle a également proposé que le coordonnateur et le membre du Conseil exécutif de chaque région se réunissent avant les sessions du Comité exécutif afin d'examiner les questions présentant un intérêt particulier pour leur région. La délégation de la Malaisie a par ailleurs proposé que la procédure d'élection des membres du Comité exécutif soit plus claire et plus transparente et que le coordonnateur et le membre du Comité exécutif aient un mandat identique.

12. L'Inde et la Thaïlande ont appuyé les propositions de la Malaisie et la délégation de la Chine a approuvé la suggestion de la Malaisie relative à la tenue annuelle des réunions des Comités régionaux de coordination.

13. Le Comité est convenu que les Comités régionaux de coordination avaient un rôle très important à jouer dans le cadre du Codex, dans la mesure où ils portaient à la connaissance de la Commission les avis des régions. Le Secrétariat du Codex a fait observer que la tenue annuelle des sessions des Comités de coordination aurait des incidences budgétaires, non seulement pour le pays hôte et le Secrétariat, mais aussi pour l'ensemble des pays participants, et que la question devait être examinée avec attention. Il a également souligné que la programmation des sessions du Codex était devenu un exercice difficile compte tenu des sessions désormais annuelles de la Commission et qu'il serait difficile de programmer les sessions du Codex de manière efficace et dans les délais appropriés si les réunions des Comités de coordination se tenaient tous les ans. Plusieurs pays membres se sont déclarés conscients de ces contraintes, mais ont néanmoins estimé que la tenue annuelle des réunions des Comités régionaux de coordination était une nécessité dans la mesure où la Commission du Codex Alimentarius siégeait désormais tous les ans.

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)³

Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng⁴

14. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-septième session la Commission avait approuvé l'élaboration d'une nouvelle norme sur les produits à base de ginseng. L'avant-projet de norme avait été établi par la Corée et diffusé auprès des États membres à l'étape 3 pour observations. La délégation de la Corée a présenté l'avant-projet de norme figurant dans le document de travail examiné.

³ CX/ASIA 04/3.

⁴ CX/ASIA 04/3 annexe 1, CX/ASIA/ 04/3-Add.1, CRD4 (observations de la Chine), CRD7 (observations de la Thaïlande), CRD10 (observations du Japon).

Considérations générales

15. Plusieurs délégations ont souligné que dans leur pays, les produits à base de ginseng étaient considérés comme des aliments fonctionnels ou des produits médicinaux et étaient soumis à la même réglementation. Elles ont estimé que la norme devrait porter exclusivement sur les produits à base de ginseng utilisés à des fins alimentaires.

16. Le Comité est convenu d'examiner l'avant-projet de norme section par section et y a apporté les amendements indiqués ci-après.

Section 1: Champ d'application

17. Le Comité a décidé d'ajouter une nouvelle phrase afin de préciser que la norme ne visait que les produits à base de ginseng utilisés comme aliments ou ingrédients alimentaires et ne s'appliquait pas aux produits utilisés à des fins médicinales.

Section 2: Description

18. Il a été décidé de déplacer les dispositions relatives aux ingrédients de base de la section 3.1 à la section 2.1 et d'amender la section 3.1 en conséquence.

19. La délégation de la Chine a proposé de supprimer la référence à *P. quinquefolius* L. et *P. notoginseng* Burk, qui ne devaient pas être considérés comme de véritables variétés de ginseng. La délégation de la Corée a expliqué qu'à sa vingt-septième session la Commission avait approuvé dans son principe l'élaboration d'une norme applicable à l'ensemble des variétés de ginseng, et que le libellé proposé tenait compte de la décision de la Commission. Au terme d'un débat sur ce point, le Comité a décidé de conserver entre crochets la référence aux deux espèces considérées.

Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

20. Outre l'amendement apporté à la section 3.1 (voir par. 18), le Comité a décidé d'indiquer expressément à la section 3.2 que la liste des ingrédients facultatifs ne s'appliquait qu'aux composés du ginseng.

21. S'agissant des sections 3.3.1 d) et 3.3.2 e), il a été décidé de faire figurer entre crochets la référence au Rb1 et au Rf, étant entendu que l'identification du Rg1 suffirait aux fins de la section considérée si la norme ne s'appliquait qu'aux seuls produits dérivés du *Panax ginseng* C.A. Meyer.

22. Le Comité a estimé que la section 3.6 devait faire référence aux Directives générales Codex pour l'échantillonnage, plutôt qu'aux Plans d'échantillonnage Codex pour les denrées alimentaires préemballées (AQL-6.5), que la Commission à sa vingt-septième session avait décidé de remplacer par les Directives générales. Le Comité est convenu d'apporter le même amendement à la section 8.1.

Section 7. Étiquetage

23. Le Comité a décidé d'ajouter un nouveau premier paragraphe à la liste des dispositions relatives à l'étiquetage des produits. Il s'agissait de préciser que l'étiquetage du produit devait indiquer clairement que le produit n'était pas destiné à un usage médicinal et ne devait être utilisé que par des groupes de population spécifiques. Le Comité est convenu de placer cette disposition entre crochets dans la mesure où la définition des groupes de population considérés devait faire l'objet d'un examen approfondi.

Section 8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

24. Le Comité a estimé que la section 8.1 devait faire mention des Directives générales Codex pour l'échantillonnage (voir par. 22). La délégation de la Thaïlande a demandé que les sections 8.5, 8.6 et 8.7 fassent expressément mention des méthodes utilisées.

Annexe C (Identification des ginsenosides [Rb1, Rf,] Rg1)

25. Le Comité a amendé le titre et le texte de l'annexe en faisant figurer entre crochets la référence au Rb1 et au Rf (voir par. 21). Il a décidé de modifier également le paragraphe d'introduction afin de préciser que les ginsenosides pouvaient être analysés soit par chromatographie sur couche mince, soit par chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP), et pas selon les deux méthodes.

État d'avancement de l'avant-projet de norme sur les produits à base de ginseng

26. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme à l'étape 5 pour examen par la Commission à sa vingt-huitième session et poursuite du processus d'élaboration, de préférence par le Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés, dans l'optique de l'élaboration d'une norme internationale. Il a également décidé que les sections sur l'étiquetage des produits et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage seraient renvoyées respectivement au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le texte amendé de l'avant-projet de norme est joint au présent rapport dont il constitue l'annexe II.

Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée⁵

27. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-septième session la Commission avait approuvé l'élaboration d'une nouvelle norme pour la pâte de soja fermentée. L'avant-projet de norme avait été préparé par la Corée et distribué aux pays membres à l'étape 3 pour observations.

28. La délégation de la Corée a présenté l'avant-projet de norme figurant dans le document de travail considéré. Elle a précisé que la référence au « doenjang » avait été supprimée, pour que la norme puisse s'appliquer à une large gamme de produits relevant de la même catégorie.

29. De nombreuses délégations ont déclaré que le champ d'application de la norme devait être étendu à un plus large éventail de produits à base de soja fermenté d'utilisation courante dans la région.

30. Plusieurs délégations ont fait valoir que la section sur les additifs alimentaires était libellée de manière trop restrictive et que d'autres additifs pourraient être ajoutés à la liste.

31. Le Comité est convenu que l'avant-projet de norme devrait être remanié à la lumière des observations formulées pendant le débat.

État d'avancement de l'avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée

32. Le Comité a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2 pour remaniement par un groupe de travail qui serait présidé par la République de Corée et dont les membres communiqueraient par courrier électronique. Le groupe de travail serait ouvert à tous les pays de la région. La Chine, l'Indonésie, le Japon, la Malaisie, Singapour et la Thaïlande ont indiqué qu'ils souhaitaient en faire partie. La version remaniée de l'avant-projet de norme serait arrêtée d'ici au mois de mars 2006 et le texte révisé serait distribué aux États membres pour observations à l'étape 3, avant la prochaine session du Comité de coordination.

Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort⁶

33. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-septième session la Commission avait approuvé l'élaboration d'une nouvelle norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort. L'avant-projet de norme avait été préparé par la Corée et distribué aux pays membres à l'étape 3 pour observations.

34. La délégation de la Corée a présenté l'avant-projet de norme figurant dans le document de travail considéré. Elle a précisé que la référence à la « pâte de soja pimentée fermentée » avait été supprimée du titre de l'avant-projet de norme pour tenir compte du fait que le soja n'entrait pas systématiquement dans la fabrication de ce produit.

Considérations générales

35. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à l'élaboration d'une norme ne s'appliquant qu'à la pâte de soja fermentée au piment fort, à condition que les produits similaires, mais de composition différente, soient clairement exclus du champ d'application de la norme. Il a été rappelé au Comité que la Commission avait approuvé le principe d'une norme ne s'appliquant pas aux produits pimentés non

⁵ CX/ASIA 04/3 annexe 2, CX/ASIA/ 04/3-Add.1, CRD4 (observations de la Chine), CRD6 (observations de la Corée), CRD7 (observations de la Thaïlande), CRD10 (observations du Japon).

⁶ CX/ASIA 04/3 annexe 3, CX/ASIA/ 04/3-Add.1, CRD4 (observations de la Chine), CRD6 (observations de la Corée), CRD7 (observations de la Thaïlande), CRD10 (observations du Japon).

fermentés. S'agissant de l'intérêt qu'il pourrait y avoir à élaborer une norme ne visant qu'un seul produit, le Secrétariat du Codex a souligné qu'il appartenait au Comité de se prononcer sur cette question, dans le cadre défini par la Commission.

36. Le Comité est convenu d'examiner l'avant-projet de norme section par section et y a apporté les amendements indiqués ci-après.

Section 1: Champ d'application

37. Le Comité a décidé d'ajouter une phrase à la fin du paragraphe pour préciser que la norme ne s'appliquait pas aux produits à base de pâte pimentée et de sauce pimentée dont le piment rouge constituait le principal ingrédient.

Section 2: Description

38. Il a été décidé de modifier la section 2.1 (Définition du produit) afin de rendre compte des méthodes de production dans lesquelles le piment rouge en poudre et d'autres ingrédients sont ajoutés après fermentation.

Section 3: Facteurs essentiels de qualité et de composition

39. La délégation du Japon, se référant au document de séance 10, a proposé d'ajouter les assaisonnements fermentés, les extraits animaux et végétaux et les protéines hydrolysées à la liste des ingrédients facultatifs (section 3.1.2). D'autres délégations et des observateurs ont estimé que les consommateurs, qui pensaient généralement que la pâte de soja fermentée au piment fort ne contenait aucun ingrédient d'origine animale, devaient être informés de la présence de ces ingrédients par le biais de l'étiquetage.

40. Après avoir procédé à un échange de vues approfondi, le Comité a décidé de n'ajouter entre crochets que l'« assaisonnement fermenté » et les « protéines végétales hydrolysées » à la liste des ingrédients facultatifs.

41. La délégation du Bangladesh a déclaré que les valeurs numériques de la teneur en alcool des produits devaient être spécifiées à la section 3.2, en particulier à des fins d'étiquetage. Elle a également estimé que la section 3.2.1 (Facteurs de qualité) n'était pas suffisamment détaillée pour que l'on puisse procéder à des analyses appropriées.

42. Le Comité est malgré tout convenu de conserver en l'état la section 3.2. La délégation du Bangladesh a émis des réserves sur cette décision.

Section 4. Additifs alimentaires

43. La délégation du Japon, se référant au document de séance 10, a proposé d'ajouter plusieurs composés à la section 4.3 (exhausteurs de goût). Aucun consensus ne s'étant dégagé en faveur de cette proposition, le Comité a décidé de ne pas modifier la section 4.3 et de la mettre entre crochets, en vue d'un réexamen ultérieur.

Section 6. Poids et mesures

44. S'agissant de la section 6.1.1 (Remplissage minimal), le Comité, à la demande de la délégation de la Chine, a décidé de ramener de 20 grammes à 15 grammes la tolérance applicable aux produits dont le poids indiqué est inférieur à 1 kg. Il est également convenu de relever le seuil de tolérance de 98 pour cent à 98,5 pour cent dans le cas des produits dont le poids indiqué est compris entre 1 kg et 5 kg.

Section 8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

45. Le Comité a estimé que l'avant-projet de norme devait faire référence, dans l'ensemble du texte, aux Directives générales Codex pour l'échantillonnage et non aux Plans d'échantillonnage Codex pour les denrées alimentaires préemballées.

46. Le Comité a noté que la section 8.2 (Méthodes d'Analyse) n'avait pas encore été rédigée.

Autres considérations

47. La délégation de la Thaïlande, appuyée par celle du Bangladesh, a noté que l'avant-projet de norme ne contenait aucune disposition relative aux contaminants et a demandé des éclaircissements sur le modèle utilisé en général pour la rédaction des normes Codex sur les produits alimentaires. Le Secrétariat

a expliqué que, si les normes pour les produits alimentaires, et en particulier celles concernant des produits composés d'un seul ingrédient principal, contenaient généralement une section relative aux contaminants, il appartenait au Comité du Codex concerné de décider, au cas par cas, de la nécessité d'inclure ou non une section sur les contaminants. Le Secrétariat a également précisé que les limites et concentrations maximales définies par le Comité sur les résidus de pesticides et par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, une fois approuvées par la Commission, s'appliqueraient de manière uniforme, que les normes contiennent ou non des dispositions sur les contaminants.

48. Le représentant de l'OMS a indiqué que la question de l'inclusion dans les normes Codex de concentrations maximales applicables aux contaminants était en cours d'examen dans le contexte de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires. Il a également précisé que le Codex ne définissait de concentration maximale pour un contaminant dans un aliment ou groupe d'aliments donné que dans les cas où la concentration du contaminant dans l'aliment considéré constituait une importante source d'exposition alimentaire, par exemple 10 pour cent de la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Cette approche était jugée conforme à l'Accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, qui disposait que les normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments devaient reposer sur une solide évaluation scientifique des risques.

49. Le Comité est convenu de ne pas inclure à ce stade de section sur les contaminants dans l'avant-projet de norme. La délégation de la Thaïlande a exprimé des réserves sur cette décision.

État d'avancement de l'avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort

50. Le Comité a décidé de maintenir l'avant-projet de norme à l'étape 4 jusqu'à sa prochaine session, à l'exception des sections 3.1.2 (ingrédients facultatifs) et 4.3 (exhausteurs de goût), qui ont été renvoyées à l'étape 3 pour observations supplémentaires. Le Comité est convenu que le texte de la section 8.2 (Méthodes d'analyse) serait rédigé par la République de Corée et distribué aux États membres à l'étape 3 pour observations, avant la prochaine session du Comité. L'avant-projet de norme est joint au présent rapport dont il constitue l'annexe III.

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉMENTAIRES DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 4 de l'ordre du jour)⁷

A. RAPPORT SUR L'ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROCESSUS CONSULTATIF FAO/OMS SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES AU CODEX ET AUX PAYS MEMBRES

51. Le représentant de l'OMS a présenté dans ses grandes lignes l'état d'avancement de l'évaluation des programmes FAO/OMS axés sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres. Il est notamment revenu sur l'atelier FAO/OMS organisé à Genève en janvier 2004 et a annoncé la tenue d'une dernière consultation d'experts ou d'une conférence intergouvernementale qui aurait pour objet de formuler des recommandations spécifiques à l'intention de la FAO et de l'OMS. Le Comité a également été informé de la mise en œuvre par l'OMS, en coopération avec la FAO, d'un projet visant à harmoniser certaines composantes des méthodes d'évaluation des risques utilisées dans l'analyse de la relation dose-réponse et l'évaluation de l'exposition alimentaire.

B. DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES ÉMANANT D'ORGANISMES SUBSIDIAIRES DU CODEX

52. Le représentant de l'OMS a indiqué que la FAO et l'OMS avaient reçu un grand nombre de demandes d'avis scientifiques émanant d'organismes subsidiaires du Codex, y compris du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie. Il a souligné que la FAO et l'OMS ne disposaient pas pour le moment des moyens requis pour répondre à l'ensemble de ces demandes, principalement en raison de contraintes financières. Le représentant de l'OMS a invité les États membres à envisager de verser à la FAO et à l'OMS des contributions extrabudgétaires supplémentaires afin de leur permettre de répondre dans les délais appropriés aux demandes d'avis scientifiques qui leur étaient adressées.

⁷ CX/ASIA 04/4.

C. RÉUNIONS ET CONSULTATIONS D'EXPERTS FAO/OMS

Atelier FAO/OMS sur les aliments fonctionnels⁸

53. Le Comité a été informé de la tenue d'un atelier FAO/OMS sur les aliments fonctionnels organisé le 6 septembre 2004, soit juste avant la session de la Commission. Le représentant de la FAO a présenté un bref résumé des travaux de l'atelier, qui avait pris connaissance des activités relatives aux aliments fonctionnels menées dans divers pays. L'atelier n'avait donné lieu à aucune recommandation particulière, mais avait néanmoins permis de procéder à un échange utile d'informations et de vues.

54. La délégation de la République de Corée a fait observer que les aliments fonctionnels devaient être sans danger et que leur effet sur la santé devait être plus bénéfique que celui des aliments classiques. Elle a estimé que la sécurité sanitaire et les avantages des aliments fonctionnels devraient être évalués selon des méthodes scientifiques internationalement reconnues. La délégation coréenne a prié la FAO et l'OMS d'organiser dans les meilleurs délais une consultation d'experts FAO/OMS en vue de l'élaboration de lignes directrices sur cette question.

55. Le représentant de l'OMS a indiqué que l'OMS et la FAO prévoyaient d'organiser conjointement en 2005 un atelier technique sur les méthodes d'évaluation des risques alimentaires. Le représentant de la FAO a précisé qu'une réunion régionale sur les aliments fonctionnels organisée par la FAO se tiendrait à Bangkok du 16 au 18 novembre 2004.

56. Le représentant de l'OMS a présenté un résumé des travaux de trois réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) consacrées aux additifs alimentaires, aux contaminants et aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

57. Une réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) avait eu lieu pendant la période considérée. On a noté que c'était dans le domaine de l'évaluation des résidus de pesticides que la fourniture d'avis scientifiques avait pris le plus de retard.

58. Le Comité a pris note des efforts continus de la FAO, de l'OIE et de l'OMS dans le domaine de la résistance antimicrobienne résultant de l'utilisation d'antimicrobiens dans les systèmes de production animale, notamment pour activer la croissance et prévenir les maladies. Deux ateliers conjoints avaient été organisés sur ce thème et avaient débouché sur l'adoption de recommandations relatives à diverses méthodes de gestion des risques qui seraient soumises au Codex pour examen.

59. S'agissant des risques microbiens, le Comité a été informé de l'achèvement de l'évaluation des risques liés à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer et de la réalisation, d'ici à la fin de 2004, d'évaluations de même type pour *Vibrio* spp. dans les produits de la mer et pour *Campylobacter* spp. dans les poulets de chair. Le Comité a également été informé de la tenue d'une réunion FAO/OMS sur *E. sakazakii*, qui pourrait être présent dans les laits en poudre pour nourrissons. Le Comité a également appris que les lignes directrices FAO/OMS sur l'évaluation de l'exposition aux risques microbiens et la caractérisation des risques microbiens liés aux aliments seraient prêtes avant la fin de 2004.

60. À propos des biotoxines dans les mollusques bivalves, le représentant de l'OMS a indiqué qu'un atelier FAO/COI/OMS avait été organisé en mars 2004 dans le but d'examiner diverses méthodes d'établissement des concentrations maximales de certaines toxines ainsi que des méthodes d'analyse des toxines. Il a précisé qu'une consultation d'experts se tiendrait à la fin du mois de septembre 2004 en vue de l'examen des documents techniques préparés à l'issue de cet atelier. Le Comité a également été informé de la tenue, en novembre 2003, d'une consultation d'experts FAO/OMS sur les aliments issus d'animaux génétiquement modifiés. Les participants à la consultation avaient estimé que la méthode préconisée pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments issus de végétaux génétiquement modifiés pouvait aussi s'appliquer aux produits issus d'animaux génétiquement modifiés.

Résidus de médicaments vétérinaires pour lesquels aucune DJA/LMR n'a encore été établie

61. Le représentant de la FAO a présenté les conclusions et recommandations adoptées à l'issue de l'atelier technique conjoint FAO/OMS sur les résidus de médicaments vétérinaires sans DJA/LMR dans

⁸ CRD 15 (observations de la Thaïlande).

les aliments, tenu à Bangkok (Thaïlande) du 24 au 26 août 2004. Les participants à l'atelier ont recommandé que le JECFA établisse, à la lumière d'évaluations nationales/régionales, une liste de LMR temporaires pour les médicaments pour lesquels une LMR n'avait pas encore été définie. Au terme d'une période donnée, cette liste temporaire pourrait être définitivement retenue, sous réserve que les évaluations initiales ne soient pas remises en question et à condition que le JECFA soit en mesure de définir une DJA et de proposer une LMR. Il a également été porté à l'attention du Comité que les médicaments considérés comme importants dans les pays en développement et bénéficiant d'un agrément national pourraient être évalués dans le cadre d'un processus consultatif auquel le JECFA pourrait être associé, puis ajoutés à la liste des LMR temporaires. Le Comité a noté que la version préliminaire avant publication du rapport principal de l'atelier était à sa disposition.

62. La délégation de la Thaïlande a rappelé au Comité que la détection de résidus de médicaments vétérinaires sans DJA/LMR soulevait des problèmes d'ordre commercial. Elle a signalé que la méthode d'analyse utilisée par les pays importateurs tenait généralement compte de niveaux de détection très faibles et ne prenait pas en considération le lien entre évaluation des risques et concentrations de résidus. La délégation thaïlandaise a estimé que la Commission du Codex Alimentarius, et plus particulièrement le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et le JECFA, devraient appliquer au plus tôt les recommandations de l'atelier technique. Elle a également insisté sur la nécessité de mettre en place un réseau international de laboratoires officiels et d'élaborer un dispositif réglementaire applicable dans ce domaine. Les délégations de l'Inde et de l'Indonésie ont appuyé avec vigueur l'intervention de la Thaïlande. La délégation de l'Inde a également recommandé la création d'un groupe de travail à l'appui des travaux du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. L'Inde et l'Indonésie se sont déclarées prêtes à aider ce groupe de travail.

63. Le Comité s'est déclaré très satisfait des activités menées par la FAO et l'OMS dans ce domaine et s'est exprimé avec vigueur en faveur de la mise en œuvre des recommandations de l'atelier par le Codex, la FAO et l'OMS. Le Comité a noté que les conclusions de l'atelier seraient portées à l'attention du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments pour examen à sa prochaine session, afin qu'il puisse se prononcer sur les suites éventuelles à y donner.

D. AUTRES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS SE RAPPORTANT À LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES

64. Le représentant de l'OMS a informé le Comité de la préparation d'un document d'orientation sur l'application du système HACCP dans les entreprises peu développées et de petite taille. Le Comité a également appris que la FAO avait mis en place, en collaboration avec l'AIEA, un réseau d'experts techniques sur la préparation aux interventions en situation d'urgence nucléaire et que l'OMS avait également créé un réseau sur la préparation aux interventions médicales en cas d'urgence radiologique qui regroupait plusieurs centres spécialisés.

65. Le Comité a noté que la FAO, avec le concours de l'OIE et de l'OMS, avait organisé deux consultations d'experts, l'une sur la santé publique vétérinaire au niveau communautaire et l'autre chargée de recommander des stratégies pour l'élaboration de lignes directrices relatives aux bonnes pratiques agricoles (BPA). Ces consultations s'étaient tenues respectivement en octobre et novembre 2003.

RENFORCEMENT DES CAPACITÉS EN MATIÈRE DE NORMES ET RÉGLEMENTATIONS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)⁹

66. Le Comité a invité les représentants de la FAO et de l'OMS à rendre compte des activités de renforcement des capacités de portée mondiale, régionale et internationale qui présentaient un intérêt particulier pour la région et que la FAO et l'OMS avaient mises en œuvre, en partie ou en totalité, depuis la dernière session du Comité, et de présenter un bref rapport sur les activités de renforcement des capacités régionales ou nationales prévues à brève échéance. La plupart de ces activités ont été entreprises conjointement par la FAO et l'OMS, parfois en collaboration avec d'autres organisations.

⁹ CX/ASIA 04/5, CRD 7(observations de la Thaïlande).

67. Il a été rappelé au Comité que le deuxième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments se tiendrait du 12 au 14 octobre 2004 à Bangkok (Thaïlande) et que plusieurs manifestations seraient organisées en marge du Forum.

68. Le Comité a pris note de diverses initiatives mondiales auxquelles la FAO et l'OMS avaient participé, parmi lesquelles: i) le dispositif conjoint FAO/OMS/OIE/OMC/Banque mondiale pour l'élaboration des normes et le développement du commerce, qui avait déjà permis de financer un projet FAO/OMS visant à aider les pays à faibles revenus d'Asie et du Pacifique à élaborer des normes alimentaires dans le cadre d'un mécanisme d'analyse des risques; les pays qui le souhaitaient pouvaient présenter des demandes de financement au titre de ce dispositif; ii) le Projet et Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui de la participation au Codex; et iii) le Réseau mondial OMS de surveillance des salmonelloses. Des projets mondiaux de la FAO en cours d'exécution ont également été évoqués, à savoir: i) le projet d'amélioration de la qualité du café grâce à la prévention de la formation de moisissures, mis en œuvre, notamment, en Inde et en Indonésie; et ii) le projet d'amélioration de la qualité des fruits et légumes frais.

69. Le représentant de l'OMS a indiqué que tous les pays membres avaient été invités, par le biais des bureaux régionaux de l'Organisation et de ses représentants dans les pays, à présenter les candidatures d'un ou de plusieurs contacts nationaux pour le Réseau international des autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) et un contact national pour le Réseau international de sécurité sanitaire des aliments en cas de situation d'urgence (INFOSAN Urgence). Quelque 90 pays avaient donné suite à cette demande et les délégations ont été invitées à faire en sorte que des correspondants soient sélectionnés dans leurs pays respectifs pour les réseaux INFOSAN et INFOSAN Urgence. L'OMS était en train d'établir une liste des points de contact d'urgence, au titre des Principes et directives Codex sur l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments qui avaient été adoptés par la Commission à sa vingt-septième session.

70. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont attiré l'attention du Comité sur un certain nombre d'outils élaborés par leurs organisations respectives et disponibles pour la plupart sur les sites web de la FAO et de l'OMS ou sous forme de publications. Il a notamment été fait mention du *Portail international pour la sécurité sanitaire des aliments et la santé animale et végétale* (www.ipfsaph.org) et des bulletins de la FAO et de l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments, qui constituaient de précieuses sources d'information.

71. Le Comité a pris note des séminaires, ateliers et projets organisés ou prévus dans la région. Nombre de ces initiatives étaient entreprises en collaboration avec l'Institut international des sciences de la vie (ILSI) ou d'autres partenaires. Le Comité a également pris note de plusieurs projets de terrain de la FAO et de l'OMS qui étaient soit achevés, soit en cours ou attendus dans de nombreux pays de la région.

72. Le Comité s'est déclaré très satisfait des activités de renforcement des capacités mises en œuvre dans la région par la FAO et l'OMS.

73. La délégation de la Thaïlande a présenté le document d'information CRD 7 relatif aux activités nationales et internationales de la Thaïlande en matière de renforcement des capacités. Elle a notamment insisté pour que la FAO et l'OMS intensifient leur appui au renforcement des capacités dans les domaines de la traçabilité/traçage des produits et de l'analyse des risques, grâce tout particulièrement à la formation d'évaluateurs et d'autres experts.

74. L'observateur de l'ILSI a souligné que l'Institut avait encouragé l'utilisation de méthodes d'évaluation des risques fondées sur des bases scientifiques solides aux fins de la mise en place de dispositifs réglementaires relatifs à la sécurité sanitaire des aliments. Il a déclaré que l'ILSI souhaitait continuer à travailler en coopération avec la FAO et l'OMS en participant à l'organisation de séminaires et d'ateliers.

INFORMATIONS ET RAPPORTS SUR LE CONTRÔLE ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, Y COMPRIS LES NORMES DU CODEX (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁰

75. Le Comité a été informé de l'évolution de la situation dans les pays de la région en matière de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments. La section ci-après résume dans leurs grandes lignes les interventions des délégations participantes. Nombre des pays représentés ont présenté des informations par écrit, sous forme de documents de travail ou de documents de séance. Tous ces documents seront publiés sur le site du Codex¹¹.

Bangladesh

76. À ce jour, le Bangladesh a adopté 40 normes du Codex sous forme de normes nationales. Le pays a également élaboré des normes de sécurité sanitaire des aliments, question qui a fait l'objet d'une attention toute particulière. Le Bangladesh a adopté les principes HACCP sur la transformation des aliments produits localement et la fabrication des produits alimentaires destinés à l'exportation. En 1985, le Bangladesh a adopté par décret des réglementations qui rendent obligatoire la certification de 54 produits alimentaires. Les fabricants et les importateurs de ces 54 produits sont tenus de respecter des normes obligatoires conformes aux normes du Codex.

Bhoutan

77. Le Bhoutan a créé un service national d'inspection sanitaire qui relève de la Direction nationale de l'agriculture et de la foresterie (BAFRA), rattachée au Ministère de l'agriculture. Afin d'associer à son action l'ensemble des acteurs du secteur agroalimentaire, il a été décidé d'intégrer au Conseil d'administration de la BAFRA des représentants du secteur privé et des Ministères de la santé, des finances et du commerce et de l'industrie. La BAFRA doit rendre compte de l'ensemble de ses activités, y compris celles qui touchent aux aspects réglementaires de la sécurité sanitaire des aliments, au Conseil d'administration pour approbation. Plusieurs inspecteurs d'hygiène alimentaire ont été formés, et un laboratoire d'analyse des aliments doté de tous les équipements de base est en cours de construction, dans le cadre d'un projet FAO de coopération technique.

78. Le Bhoutan considère que le renforcement des capacités est essentiel à l'élaboration de normes nationales sur la sécurité sanitaire des aliments. La participation du Bhoutan aux réunions du Codex est une composante majeure du renforcement des capacités nationales dans ce domaine. Au titre d'un projet FAO de coopération technique axé sur le renforcement des dispositifs de contrôle alimentaire et le Codex, un avant-projet de loi sur les aliments, dont la version définitive a été récemment arrêtée, a été élaboré et devrait entrer en vigueur dès 2005. Un comité national du Codex a été créé et un point de contact du Codex a été nommé.

Cambodge

79. Le Gouvernement cambodgien a institué un comité interministériel chargé de la coordination des activités relatives au contrôle et à la sécurité sanitaire des aliments. Ce comité fait également office de Comité national du Codex. Le Ministère du commerce, par le biais du Département des importations et des exportations et de la répression des fraudes (CAMCONTROL), est la principale entité responsable de l'inspection des importations et exportations alimentaires et de la surveillance des marchés. CAMCONTROL tient lieu à la fois de Point de contact du Codex, de Secrétariat du Comité national du Codex et de Point d'information national SPS. Le Ministère de l'industrie, des mines et de l'énergie est chargé de vérifier la qualité des produits alimentaires aux niveaux des systèmes de production et de la chaîne de transformation des aliments. Le Ministère de l'agriculture, des forêts et des pêches est responsable de la lutte contre les maladies animales et du contrôle phytosanitaire au niveau de la production primaire. Le Cambodge souhaite associer plus étroitement les groupes de consommateurs à l'action menée dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

¹⁰ CL 2004/26-ASIA, CX/ASIA 04/6 (observations de l'Indonésie), CRD 2 (observation de l'Inde), CRD 3 (observation des Philippines), CRD 7 (observations de la Thaïlande), CRD 8 (observations de la Chine), CRD 11 (observations de la Malaisie), CRD 12 (observations de la Corée), CRD 14 révisé (observations de l'Indonésie), CRD 16 (observations de la Corée), CRD 17 (observations du Japon).

¹¹ <http://www.codexalimentarius.net>

Chine

80. Ces dernières années, le Gouvernement chinois a prêté une attention grandissante aux questions de sécurité sanitaire des aliments et a notamment engagé les initiatives suivantes: a) réforme structurelle de l'administration responsable de la sécurité sanitaire des aliments, création en 2003 de l'Administration d'État pour les aliments et les médicaments, chargée de la coordination des interventions, des activités d'inspection et de gestion et de la délivrance des permis de mise sur le marché des aliments fonctionnels; b) renforcement des réglementations et normes relatives aux produits alimentaires; c) adoption d'un Plan d'action pour la sécurité sanitaire des aliments en 2003 en réponse à une résolution de l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments et en vue de l'application de la loi sur l'hygiène alimentaire; d) renforcement des dispositifs d'inspection et de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre du Programme pour la sécurité sanitaire des aliments et des médicaments lancé en 2003 avec le concours des huit ministères compétents; e) renforcement du système de production agricole de base et des programmes de recherche appliquée sur la gestion agricole et les produits agricoles.

Inde

81. En octobre 2003, le Gouvernement indien a lancé un projet de cinq ans financé par la Banque mondiale et axé sur le renforcement des capacités de l'Administration nationale des aliments et des médicaments. Le projet a notamment permis d'améliorer les équipements de 29 laboratoires d'analyse des aliments et de dispenser une formation à quelque 5 000 techniciens de laboratoire, inspecteurs d'hygiène alimentaire et petits fabricants de produits alimentaires. Le projet prévoyait également la mise en place d'un système électronique de gestion des informations reliant les services et les laboratoires de l'administration centrale et des États indiens, aux fins de l'amélioration de la surveillance et de la collecte de données. Le projet avait aussi pour but de promouvoir l'utilisation des bonnes pratiques de fabrication et des normes HACCP dans le secteur agroalimentaire. La FAO a aidé l'Inde à renforcer le mécanisme national de coordination du Codex. Le projet, qui s'est achevé en mai 2003, a donné lieu à la mise en place d'un centre national du Codex disposant de sa propre page web et à l'élaboration d'un programme axé sur l'harmonisation des normes nationales avec celles du Codex.

Indonésie

82. En 2001, l'Indonésie a créé l'Agence nationale de contrôle des médicaments et des aliments et adopté une politique globale de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments de la ferme à l'assiette. Cette politique repose sur une approche intersectorielle intégrée et fait intervenir l'ensemble des organismes publics concernés. Le réseau reliant l'Agence et les administrations de district a été renforcé, en vue notamment de l'amélioration des compétences des inspecteurs d'hygiène alimentaire de district dans le cadre de programmes de formation spécifiques. En 2004, le pays a mis sur pied un dispositif national intégré de sécurité sanitaire des aliments regroupant tous les intervenants concernés et coordonné par l'Agence nationale de contrôle des médicaments et des aliments. Cette dernière procède actuellement à une révision de l'ensemble des normes et réglementations sur la sécurité sanitaire des aliments, en prenant pour référence les normes du Codex. L'Agence nationale de normalisation fait office de point de contact du Codex, et l'une de ses principales fonctions consiste à faciliter les activités relatives à l'élaboration des normes alimentaires nationales. Par ailleurs, en sa qualité de présidente du groupe de rédaction de la norme sur les boissons à base de lait fermenté, l'Indonésie a conduit le groupe à prendre une part active aux discussions préliminaires engagées avec le Secrétariat du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) et la Fédération internationale de laiterie (FIL), en vue de la formulation du programme des futures discussions, qui auront pour objet de déterminer de manière consensuelle s'il convient d'ajouter une sous-catégorie à la norme ou de préparer un nouvel avant-projet. L'Indonésie fera en sorte que les discussions entre les membres du groupe de rédaction se poursuivent par courrier électronique en prévision de la prochaine session du CCMMP. L'Indonésie a sollicité à cet égard le soutien, l'avis et les suggestions des membres du Comité. Les pays désireux d'être informés de l'avancement des travaux du groupe ont été invités à se mettre en rapport avec le point de contact du Codex pour l'Indonésie.

Japon

83. Le Japon a ajouté une composante analyse des risques au cadre national de sécurité sanitaire mis en place au titre de la loi fondamentale sur la sécurité sanitaire des aliments (promulguée en mai 2003). Après l'entrée en vigueur de la loi, la Commission de la sécurité sanitaire des aliments, rattachée au Secrétariat du Conseil des Ministres et chargée de l'évaluation des risques, a été instituée. Le Ministère

de l'agriculture, des forêts et des pêches (pour les produits agricoles, animaux et halieutiques) et le Ministère de la santé, du travail et des affaires sociales (pour la sécurité sanitaire des aliments) sont responsables de la gestion des risques. La Commission et les deux ministères compétents travaillent en coopération étroite afin de garantir l'échange d'informations sur les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments.

République de Corée

84. Les politiques et systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments de la République de Corée reposent sur la loi sur la salubrité des aliments et la loi sur les compléments alimentaires, dont l'application relève du Ministère de la santé et des affaires sociales pour les questions de sécurité sanitaire des aliments en général, et sur la loi sur le traitement des produits à base de viande et de volaille, dont l'application relève du Ministère de l'agriculture et des forêts pour ce qui concerne la sécurité sanitaire des produits à base de viande et de volaille. L'Administration coréenne des aliments et des médicaments est chargée des activités d'évaluation et de gestion des risques et notamment de l'identification des produits alimentaires contenant des analogues de substances illicites utilisées dans le traitement de l'impuissance. Le Gouvernement coréen est prêt à mettre à la disposition d'autres pays les moyens techniques dont il dispose pour détecter la présence dans les aliments de résidus de ces substances et de leurs analogues et souhaite contribuer à la mise en place d'un réseau régional d'échange de données et d'information sur la détection et l'identification de ces composés. Le Service national de recherche vétérinaire et de contrôle sanitaire et le service national d'inspection de la qualité des produits de la pêche apportent également une contribution importante à l'action menée dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Laos

85. Au Laos, le Département des aliments et des médicaments du Ministère de la santé est responsable de la sécurité sanitaire des aliments, de l'élaboration des réglementations et des normes sur la sécurité sanitaire des aliments, de la délivrance des certificats et des permis d'exportation et d'importation des produits alimentaires, de la formation des producteurs de denrées alimentaires aux bonnes pratiques de fabrication et aux principes HACCP et de l'information du public en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le Département est composé de deux organismes consultatifs (la Commission administrative sur les aliments et les médicaments et le Comité national du Codex), qui regroupent les représentants des différents ministères intéressés. Le Laos juge insuffisante sa capacité à participer aux activités du Codex et espère pouvoir renforcer les moyens dont il dispose, en coopération avec d'autres pays, en particulier en Asie.

Malaisie

86. Le Ministère de la santé a créé en 2001 le Conseil national de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition, structure multisectorielle qui a pour rôle d'élaborer des politiques et des stratégies clairement définies en vue de l'amélioration constante du programme national de sécurité sanitaire des aliments. En 2002, le Ministère de la santé a adopté une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments qui a pour objet de définir, à l'intention de l'ensemble des acteurs concernés, les orientations à suivre pour élaborer et appliquer des mesures de sécurité sanitaire des aliments. Afin d'assurer la mise en œuvre coordonnée et intégrée de la politique nationale de sécurité sanitaire des aliments, les autorités malaises ont également formulé, en 2002, un plan d'action national pour la sécurité sanitaire des aliments. Ce plan d'action définit de manière précise le rôle de chacun des intervenants concernés et les mesures à prendre. Il prévoit notamment le renforcement des activités axées sur la formulation et l'examen des lois sur les aliments, la certification, les mesures d'exécution, les services de laboratoire, la recherche et la surveillance et la participation aux travaux des instances internationales et régionales.

Mongolie

87. Un comité national a été créé en 2002 à la demande du gouvernement. Il relève du Ministère de l'alimentation et de l'agriculture et a pour fonction d'assurer la mise en œuvre des programmes nationaux et des activités d'inspection des produits alimentaires. Le comité a approuvé la mise en place d'un Comité du Codex, chargé de la collaboration avec la Commission du Codex Alimentarius, et a nommé à sa tête le Secrétaire d'État auprès du Ministre de l'alimentation et de l'agriculture. Le gouvernement a adopté des mesures en vue de la réalisation des objectifs énoncés dans le plan d'action gouvernementale,

la Déclaration de Rome de 1996, le décret présidentiel sur les mesures d'amélioration du dispositif de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et le programme national sur la sécurité alimentaire, la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, élaboré en coopération avec les experts de la FAO et de l'OMS.

Myanmar

88. L'Administration des aliments et des médicaments du Myanmar a été créée en 1995 et relève du Ministère de la santé. Après l'entrée en vigueur en 1997 de la loi sur les aliments, le dispositif national de contrôle des aliments a été renforcé. Toutefois, le pays doit encore poursuivre ses efforts dans ce domaine et améliorer les capacités des laboratoires nationaux d'analyse des aliments. Dans l'intervalle, le Myanmar applique les directives et les normes du Codex. L'Administration des aliments et des médicaments du Myanmar est responsable des questions relatives aux aliments et aux médicaments à l'échelle nationale. Le Myanmar participe à l'exercice d'harmonisation des normes sur la sécurité sanitaire des aliments engagé à l'initiative de l'ASEAN.

Népal

89. Au Népal, le Département des technologies alimentaires et du contrôle de la qualité, rattaché au Ministère de l'agriculture et des coopératives, assure à lui seul l'application des mesures de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments. Il tient également lieu de point de contact du Codex pour le Népal. Un Comité national du Codex composé de représentants des pouvoirs publics, des consommateurs, des industries agroalimentaires et d'universitaires a été créé. La législation sur les aliments a récemment été révisée à la lumière des dispositions énoncées dans l'Accord SPS et des suggestions formulées par le bureau juridique de la FAO. Un projet FAO/ILSI visant à promouvoir l'harmonisation des législations types sur les aliments et plusieurs projets OMS sur le renforcement des capacités et la sécurité sanitaire des aliments sont en cours d'exécution.

Singapour

90. La Direction agroalimentaire et vétérinaire de Singapour est l'administration nationale responsable de la sécurité sanitaire des aliments. Elle est chargée de l'application de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires importées et des aliments produits localement, ainsi que de l'élaboration et de l'application des normes alimentaires. Le cadre réglementaire et les procédures de contrôle applicables aux produits alimentaires sont constamment révisés en fonction de l'évolution de la situation internationale dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Les normes du Codex servent de référence pour l'élaboration de nouvelles normes. Afin de renforcer le dispositif national de sécurité sanitaire des aliments, Singapour a créé un nouveau centre de santé publique vétérinaire doté d'équipements d'analyse ultramodernes capables de détecter un large éventail de contaminants microbiologiques et chimiques dans les aliments.

Sri Lanka

91. Sri Lanka a récemment constitué un Comité national du Codex. Les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments relèvent du Ministère de la santé. Le dispositif réglementaire applicable en matière de sécurité sanitaire des aliments et les normes alimentaires en vigueur ont été élaborés à partir du Codex, et les normes nationales ont été mises en conformité avec les normes et les directives Codex. La surveillance des aliments et les systèmes de notification obligatoire des maladies d'origine alimentaire sont deux des composantes du cadre législatif en vigueur. Les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments s'interrogent à présent sur les mesures réglementaires qu'il convient d'appliquer aux compléments alimentaires et aux aliments fonctionnels. S'agissant du renforcement des capacités, le pays a bénéficié du concours de la FAO et de l'OMS, mais souhaite obtenir d'avantage d'aide dans le domaine de la formation avancée. Sri Lanka a proposé la création d'un centre régional de formation qui pourrait dispenser une formation avancée dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et de l'hygiène alimentaire, aux niveaux national et régional.

Thaïlande

92. La Thaïlande a proclamé l'année 2004 Année de la sécurité sanitaire des aliments. L'objectif de cette campagne est de faire en sorte que les produits alimentaires fabriqués en Thaïlande ne présentent aucun danger et puissent être aussi bien consommés localement qu'exportés, et que les normes sur la sécurité sanitaire des aliments soient conformes aux normes internationales. Parmi les principales

activités menées dans le cadre de cette campagne, on retiendra: l'examen et l'élaboration de projets de lois, réglementations et normes conformes aux normes internationales et aux principes de l'analyse des risques; la promotion des bonnes pratiques agricoles à la ferme et l'élaboration de normes de bonnes pratiques agricoles pour divers produits d'origine végétale et animale; l'application obligatoire dans toutes les entreprises agroalimentaires des bonnes pratiques de fabrication; le renforcement du dispositif d'inspection et de surveillance des aliments et du système d'alerte rapide en cas de toxi-infections alimentaires; l'élargissement et l'amélioration des services de laboratoire; et la sensibilisation des consommateurs à la sécurité sanitaire des aliments par le biais de campagnes de sensibilisation dans les médias, dans les établissements scolaires et en milieu communautaire.

Viet Nam

93. Au Viet Nam, plusieurs organismes publics relevant de divers ministères sont responsables du contrôle et de la sécurité sanitaire des aliments. Le dispositif interministériel de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments se heurte à de nombreux problèmes découlant de l'industrialisation grandissante des systèmes de production et de l'intégration du Viet Nam dans l'économie mondiale, parmi lesquels: les redondances et les carences liées à la répartition des tâches entre les différentes administrations compétentes; l'éparpillement des administrations concernées et des laboratoires; la multiplicité des mécanismes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments intervenant aux diverses étapes de la filière alimentaires, « de la ferme à l'assiette ». Le Viet Nam participerait donc avec grand intérêt à un débat sur la structure et l'organisation des administrations nationales de contrôle et de sécurité sanitaire lors de la Conférence régionale qui doit se tenir prochainement et de l'une des futures sessions du Comité de coordination pour l'Asie. Ce débat pourrait jeter les bases d'un dialogue axé sur l'établissement d'accords multilatéraux entre les pays, l'harmonisation des normes et l'adoption de mesures visant à faciliter et à encourager le libre échange, dans l'intérêt des entreprises des pays membres. Le Viet Nam suggère qu'après avoir examiné la situation des différents pays, le Comité de coordination pour l'Asie soumette aux pays de la région des modèles d'organisation adaptés aux besoins nationaux.

Autres questions

94. Le Comité a été informé de plusieurs cas dans lesquels des Points de contact du Codex ont été transférés d'une administration à une autre sans que le Secrétariat du Codex en soit officiellement informé. Le Comité a rappelé à cet égard que la liste des points de contact du Codex conservée au Secrétariat du Codex était également utilisée par l'OMS lors de l'examen des demandes de financement présentées au titre du Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui d'une participation renforcée à la définition des normes du Codex, et qu'il était donc primordial de veiller à ce qu'elle soit régulièrement actualisée.

PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DES NORMES ALIMENTAIRES AU NIVEAU DU CODEX ET AU NIVEAU NATIONAL (Point 7 de l'ordre du jour)¹²

95. La section ci-dessous résume dans leurs grandes lignes les rapports présentés par les délégations et les observateurs.

Inde

96. L'Inde a créé un Comité national du Codex ainsi que des comités virtuels correspondant aux Comités du Codex. Ces comités regroupent les représentants des divers organismes publics concernés, des industries agroalimentaires et des groupes de consommateurs. Les consommateurs participent à la prise des décisions relatives aux questions qui figurent à l'ordre du jour du Codex. Au niveau national, le Comité central pour les normes alimentaires (CCFS) est l'organe suprême chargé de fournir des conseils au gouvernement central sur la mise en œuvre de la loi sur la prévention du frelatage des aliments, qui définit le cadre réglementaire applicable à la sécurité sanitaire des aliments. Le CCFS compte cinq représentants désignés par le gouvernement central et chargés de défendre les intérêts des consommateurs. Les autorités indiennes ont pris des mesures visant à mieux sensibiliser les consommateurs aux questions touchant à la sécurité sanitaire des aliments et ont organisé des programmes de formation axés sur le renforcement des capacités des groupes de consommateurs. Les représentants des consommateurs et des

¹² CL 2004/26-Asia, CX/ASIA 04/7(observations de l'Indonésie), CRD 2 (observations de l'Inde), CRD 3 (observations des Philippines), CRD 11 (observations de la Malaisie), CRD 12 (observations de la Corée), CRD 17 (observations du Japon).

industriels de l'agroalimentaire sont invités à se joindre aux délégations indiennes participant aux réunions des différents Comités du Codex, dès lors que leur présence est jugée nécessaire.

Indonésie

97. Des consultations publiques sont généralement organisées à l'initiative des pouvoirs publics, et les groupes de consommateurs sont régulièrement invités à participer à des réunions. Le point de contact du Codex procède actuellement à la mise en ligne d'un site web qui permettra au public d'obtenir des informations sur les activités du Codex, de prendre connaissance des projets de documents exposant la position de l'Indonésie, et de participer plus facilement au débat sur la position que le pays doit défendre. Lorsqu'il prépare des notes de position en prévision des réunions du Codex, le Comité national du Codex bénéficie de l'aide technique d'un groupe de travail composé de représentants de tous les secteurs concernés et notamment d'organisations de consommateurs, d'experts et de représentants des agro-industries. Chaque intervenant peut faire des propositions qui sont examinées par le groupe de travail. Les conclusions du groupe de travail sont soumises au Comité national du Codex, qui décide des suites à y donner, et définissent la position officielle de l'Indonésie. Elles sont ensuite transmises au Secrétariat du Codex.

République de Corée

98. Le Conseil de salubrité des aliments et le Conseil des compléments alimentaires, rattachés au Ministère de la santé et des affaires sociales, ont été créés en application de la loi sur la salubrité des aliments et de la loi sur les compléments alimentaires. Ils sont chargés d'examiner, entre autres, les questions touchant aux politiques relatives aux aliments et aux compléments alimentaires en général, les normes et spécifications techniques et les questions d'étiquetage des produits alimentaires et de fournir des conseils en la matière. Plusieurs organisations de consommateurs sont associées aux activités des deux Conseils et participent notamment à l'élaboration des politiques et des normes alimentaires ainsi qu'à la définition des spécifications techniques applicables aux produits alimentaires. Les ONG représentent actuellement entre 12 et 25 pour cent des membres des deux Conseils. Il n'existe pas de Comité national du Codex pour le moment. Les autorités coréennes encouragent néanmoins les groupes de consommateurs intéressés à prendre une part active aux activités menées au titre du Codex.

Thaïlande

99. Le Comité national du Codex existe depuis près de 40 ans. Il a créé plusieurs sous-comités et groupes de travail composés de représentants de l'ensemble des secteurs concernés, et notamment les producteurs primaires, l'association des industriels de l'agroalimentaire, les milieux universitaires, les pouvoirs publics et les consommateurs. Il existe en Thaïlande plusieurs associations de consommateurs qui défendent des intérêts et des positions diverses. L'avis des consommateurs est toujours pris en compte dans la définition de la position nationale présentée lors des réunions du Codex et dans l'élaboration des normes nationales. Les consommateurs sont invités à s'exprimer par courrier ou à l'occasion de séminaires et d'audiences publiques.

Malaisie

100. Les associations de consommateurs sont représentées au sein du Comité national et des sous-comités, groupes spéciaux et groupes de travail du Codex et sont associées aux travaux des divers comités mixtes du Codex chargés d'examiner des questions spécifiques. Les consommateurs sont également invités à participer à l'élaboration de la législation nationale et aux activités du Conseil national de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition.

Sri Lanka

101. Les consommateurs peuvent intervenir à deux niveaux: à la demande des pouvoirs publics qui souhaitent leur soumettre des projets de réglementation, ou de leur propre initiative. Toutefois, il est apparu que le système du « volontariat » ne permettait pas de garantir la participation durable des consommateurs, et diverses mesures visant à accroître la participation des consommateurs sont actuellement à l'étude.

International Association of Consumer Food Organizations (IACFO)

102. L'IACFO participe activement aux travaux du Codex depuis 1999. Soucieuse de promouvoir la participation des consommateurs, l'association s'est employée à diffuser à leur intention des informations relatives au Codex, notamment par le biais d'articles et de rapports quotidiens publiés sur Internet pendant les sessions des Comités du Codex (www.tabemano.info). L'IACFO est favorable à l'utilisation d'objectifs mesurables, dont la liste a été jointe à la lettre circulaire CL 2004/10 ASIA (CX/ASIA 04/7), pour encourager la participation des consommateurs.

Consumers International (CI)

103. L'enquête mondiale réalisée récemment par Consumers International a montré que nombre de pays ont encore de grandes difficultés à faire en sorte que les consommateurs participent de manière constructive au processus d'élaboration des politiques nationales de sécurité sanitaire des aliments. CI recommande à cet égard: 1) que les autorités nationales prévoient des fonds pour financer la participation des ONG de consommateurs aux réunions du Codex et le renforcement des capacités des ONG de consommateurs à prendre part aux activités nationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments; 2) que l'OMS et la FAO s'emploient activement à travailler en coopération plus étroite avec les bureaux régionaux de CI, en particulier lorsqu'elles prévoient de mettre en œuvre des activités de renforcement des capacités au niveau régional; 3) que la Commission du Codex Alimentarius dresse un bilan de la participation des consommateurs à ses activités depuis 1999; 4) que les programmes OMS et FAO/Banque mondiale de renforcement des capacités soient assortis de modules de renforcement des capacités destinés aux ONG de consommateurs.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 8 de l'ordre du jour)¹³

104. Le Comité a rappelé qu'aux termes de l'article III.4 de son Règlement intérieur, la Commission serait invitée à sa prochaine session à nommer un coordonnateur pour la région et serait saisie à cette fin d'une proposition émanant des pays membres de la région, conformément à la pratique établie qui veut que le Comité de coordination désigne un pays membre en vue de sa nomination en tant que coordonnateur.

105. Le président a invité les participants à proposer des candidatures.

106. La délégation de la Malaisie, appuyée par d'autres délégations, a déclaré que les pays de la région devraient assumer à tour de rôle, et pendant un seul mandat, les fonctions de coordonnateur, soulignant par ailleurs que cette pratique contribuerait au renforcement des capacités des pays de la région.

107. La délégation de la Malaisie a proposé la candidature de l'Inde. La délégation de la Thaïlande a prié le président de s'enquérir de la décision de l'Inde. La délégation de l'Inde a déclaré que si le Comité parvenait à un consensus en sa faveur, l'Inde accepterait d'assurer les fonctions de coordonnateur pour l'Asie.

108. La délégation du Bangladesh a fait valoir qu'après avoir accompli un premier mandat en qualité de coordonnateur, un pays devait pouvoir effectuer un second mandat, si cette continuité présentait des avantages, notamment sur le plan logistique. En conséquence, la délégation du Bangladesh a proposé la candidature de la République de Corée.

109. Après des consultations informelles entre les délégations présentes, la délégation de l'Inde a déclaré que, conformément à l'esprit de consensus qui avait toujours présidé aux travaux du Comité, elle appuierait la candidature de la République de Corée.

110. Le Comité est convenu de désigner la République de Corée en vue de sa nomination en tant que coordonnatrice pour l'Asie. La délégation coréenne a remercié les délégations et accepté sa nomination.

¹³

CX/ASIA 04/8.

AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁴

Autres questions

Produits à base de soja réfrigérés et non fermentés

111. Le Comité a rappelé qu'une proposition relative à l'élaboration d'une norme Codex pour les produits à base de soja réfrigérés et non fermentés lui avait été présentée à sa treizième session et que la Chine avait été priée de préparer un document de synthèse pour examen à la présente session.

112. La délégation de la Chine a présenté une proposition (décrite dans les documents de séance 1 et 9) tendant à ce que la Commission du Codex Alimentarius commence à élaborer une norme Codex pour les produits précités.

113. Plusieurs délégations ont appuyé la proposition présentée par la Chine, tout en soulignant que cette nouvelle norme devrait s'appliquer à l'ensemble des produits apparentés fabriqués dans la région.

114. Le Comité est convenu que la délégation de la Chine, assistée de la Thaïlande, réviserait le document et présenterait une nouvelle version du document au Comité exécutif pour examen critique à sa cinquante-sixième session.

Avant-projet de principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques

115. La délégation de l'Inde, se référant au document de séance 2, a indiqué que le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires (CCFH) travaillait encore à la rédaction de l'avant-projet de principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques.

116. La délégation de l'Inde a estimé que les observations ci-après méritaient d'être portées à l'attention du CCGP et du CCFH dans la mesure où elles traduisaient les intérêts des pays en développement:

- Le document devrait être rédigé dans l'optique d'une application dans le cadre exclusif du Codex, dans la mesure où le CCGP travaillait encore à l'élaboration des Principes de travail pour l'analyse des risques que devaient appliquer les pays membres.
- Les particuliers/organisations assurant à la fois l'évaluation et la gestion des risques devraient être pris en considération, compte tenu du caractère très limité des ressources et des compétences dont disposaient les pays en développement en matière d'analyse des risques.
- La mention du principe de précaution devrait être supprimée, puisque le Codex n'en donnait aucune définition. La référence à ce principe pourrait être mal interprétée et conduire, par conséquent, à la mise en place d'obstacles au commerce.
- Les « obstacles apparents au commerce » ne contribueraient pas à l'identification des problèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments.

117. La délégation de l'Inde a ajouté que le document devrait préciser que le processus de sélection des options relatives à la définition de la LMR devait être entièrement transparent et fondé sur des informations complètes, afin que tous les arguments scientifiques recevables soient pris en compte et que la méthode de gestion des risques retenue soit techniquement et économiquement applicable en toutes circonstances et repose sur de solides fondements scientifiques. La méthode de gestion des risques sélectionnée devrait être évaluée au regard du champ d'application et de l'objectif de l'analyse des risques, et l'option consistant à ne pas prendre de décision devrait aussi être considérée comme une option de gestion des risques à part entière.

118. Aucune autre délégation ne s'est exprimée sur ce point. Faute de temps, le Comité n'a pas pu achever l'examen de cette question.

119. Pour la même raison, le Comité n'a pas pu examiner les autres questions inscrites à l'ordre du jour au titre des questions diverses, à savoir:

¹⁴ CRD1 et CRD9 (observations de la Chine), CRD2 (observations de l'Inde), CRD13 révisé (observations de l'Indonésie) et CRD15 (observations de la Thaïlande).

- l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène applicable aux produits à base d'œuf (proposé par l'Inde);
- l'avant-projet de norme pour les pommes (proposé par l'Inde);
- l'avant-projet de norme pour la sauce de soja (proposé par l'Indonésie).

Date et lieu de la prochaine session

120. Le Comité a noté que la date et le lieu exacts de sa prochaine session seraient fixés après consultation entre le Secrétariat du Codex et le coordonnateur qui serait nommé par la Commission à sa prochaine session ordinaire.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence ALINORM 03/15
Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng	5	Vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 26
Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée au piment fort	2/3/4	Rép. de Corée États membres Quinzième session du Comité de coordination pour l'Asie	par. 50
Avant-projet de norme pour la pâte de soja fermentée	2	États membres Quinzième session du Comité de coordination pour l'Asie	par. 32
Projet de document sur les produits à base de soja réfrigérés et non fermentés		Chine, avec le concours de la Thaïlande Cinquante-sixième session du Comité exécutif	par. 111-114
Nomination du coordonnateur		Vingt-huitième session de la Commission du Codex	par. 104-110
Informations et rapports sur le contrôle et la sécurité sanitaire des aliments		États membres Quinzième session du Comité de coordination pour l'Asie	par. 75-94
Participation des consommateurs à l'élaboration des normes alimentaires au niveau national		États membres Quinzième session du Comité de coordination pour l'Asie	par. 95-103

LISTE DES PARTICIPANTS**Président: Dr. Jongsei Park**

President
Lab Frontier Co., Ltd
KSBC Bldg, 906-5, Iui-dong, Yeongtong-gu
Suwon, Gyeonggi-do 443-766
Republic of Korea
Tel: +82-31-259-6801
Fax: +82-31-259-6802
E-mail: jongseip@labfrontier.com

Pays membres**BANGLADESH****Mr. S.M.Shahidullah Noor**

Director
Bangladesh Standards and Testing Institution
116/A, Tejgaon Industriak Ave
Dhaka 1208
BANGLADESH
Tel: +880-2-882-1462
Fax: +880-2-989-7881
E-mail: bsti@bangala.net

BHUTAN - BHOUTAN**Mr. Thuji Tshering**

Chief Regulatory and Quarantine Officer
Bhutan Agriculture and Food Regulatory
Authority
Ministry of Agriculture
PO Box # 1071, Thimphu
BHUTAN
Tel: +975 2 327031 / 325790 / 325993
Fax: +975 2 327032
E-mail: t_tshering@moa.gov.bt

CAMBODIA - CAMBODGE**Dr. Hang Moeun**

Deputy Director
Cambodia Import Export Inspection and Fraud
Repression Department (CAMCONTROL)
#50, street 144, Phnom Penh
CAMBODIA
Tel: +855-12-967-836
Fax: +855-23-426-166
E-mail: hosp.sorphea@everyday.com.kh

**CHINA PEOPLE'S REP. OF
RÉPUBLIQUE POP. DE CHINE****Mr. Zhang Zhenshan**

Vice Manager
Beijing Soybean Products and Food Industry Co.
19, Zao Lin Qianjie, Xuan Wu Districe, Beijing,
100053
P. R. CHINA
Tel: +86-10-61529720
Fax: +86-10-63520906
E-mail: shan0901@163.com

Mr. Li Xiangbo

Engineer
China General Chamber of Commerce
25 Yuetanbei Street, West City District
Beijing, 100834
P. R. CHINA
Tel: +86-10-68391801
Fax: +86-10-68391801
E-mail: lx337@sina.com

Mrs. Zhang Lijun

Deputy Director
China General Chamber of Commerce
25 Yuetanbei Street, West City District
Beijing, 100834
P. R. CHINA
Tel: +86-10-68391814
Fax: +86-10-68391814
E-mail: zljun@bj163.com

Mrs. Li Yueru

Professor
Jilin Agricultural University
Changchun Jilin, 130118
P. R. CHINA
Tel: +86-431-4510955
Fax: +86-431-4510955
E-mail: LYR-cszx@sohu.com

Mrs. Cheng Xin

Senior Engineer
The Center for Agri-Food Quality and Safety
Ministry of Agriculture
No.59 Xueyuan Nan Lu, Haidian
Beijing, 100081
P. R. CHINA
Tel: +86-10-62191443
Fax: +86-10-62191445
E-mail: chengxin@agri.gov.cn

Mrs. Xue Zhihong

Deputy Director
Department of Market & Economy Information
Ministry of Agriculture
11 Nongzhanguan Nanli
Beijing, 100026
P. R. CHINA
Tel: +86-10-64193156
Fax: +86-10-64193315
E-mail: scszle@agri.gov.cn

Dr. Kan Xuegui

Consultant
Department of Health Legislation & Inspection
Ministry of Health
1 Xizhimenwai Annul, Beijing, 100044
P. R. CHINA
Tel: +86-10-68792403
Fax: +86-10-68792387
E-mail: xueguikan@hotmail.com

Mr. Mo Kwong-Tak

Chief Health Inspector
Food and Environmental Health Department
Hong Kong Special Administrative Region
P. R. CHINA
Tel: +852-2867-5615
Fax: +852-2893-3547
E-mail: ktmo@fehd.gov.hk

INDIA - INDE**Ms. Rita Teaotia**

Joint Secretary
Dept. of Health
Ministry of Health & F.W.
R.No.146-A, Nirman Bhavan
New Delhi - 110001
INDIA
Tel: +91-11-23019195
Fax: +91-11-23018842
E-mail: jsrt@nb.nic.in

Dr. Rahul Khullar

Joint Secretary
Dept. of Commerce
Ministry of Commerce & Industry
Room No.249, Udyog Bhavan
New Delhi-110011
INDIA
Tel: +91-11-23015215
Fax: +91-11-23014418
E-mail: rkhullar@ub.nic.in

Mr. Tapesh Pawar

Joint Secretary
Department of Animal Husbandry & Dairying
Ministry of Agriculture
Krishi Bhawan
New Delhi 110011
INDIA
Tel: +91-11-23387804
Fax: +91-11-23386115 CCASIA
E-mail: tpawar@nic.in

Dr. Sri Ram Khanna

Managing Trustee
Voluntary Organisation in Interest of Consumer
Education (VOICE)
441 Jangpura, Mathura Road
New Delhi - 110014
INDIA
Tel: +91-11-24319078~80
Fax: +91-11-24319081
E-mail: cvoice@vsnl.net

Dr. S.K. Sharma

Advisor (Ayurveda)
Department of Ayurveda, Yoga & Naturopathy,
Unani, Siddha and Homoeopathy (AYUSH)
Ministry of Health & Family Welfare
Red Cross Building, Red Cross Road
New Delhi - 110001
INDIA
Tel: +011-23328576
Fax: +011-23328576
E-mail: adv_ayurveda.@yahoo.com

INDONESIA - INDONÉSIE**Prof. Dr. Dedi Fardiaz**

Deputy Chairman
Food Safety and Hazardous Substance Control
National Agency for Drug and Food Control
Percetakan Negara No. 23 Jakarta
INDONESIA
Tel: + 62-21-4253857
Fax: + 62-21-4253857
E-mail: deputi3@pom.go.id

Ms. Nurasih Suwahyono

Head
Center for Application Standard Systems
National Standardization Agency of Indonesia
Manggala Wanabakti Block IV, Floor 4
Jl. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
INDONESIA
Tel: + 62-21-5747043 ext. 305
Fax: + 62-21-5747045
E-mail: sps-2@bsn.or.id

Ms. Sri Irawati Susalit

Director
Food Product Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Percetakan Negara No. 23, Jakarta
INDONESIA
Tel: + 62-21-42875584
Fax: + 62-21-42875780
E-mail: iras48@yahoo.com

Mr. Rismansyah Danasaputra

Director
Processing and Marketing
Livestock Marketing
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono RM No. 3, Ragunan Jakarta
INDONESIA
Tel: + 62-21-78842044
Fax: + 62-21-7815880
E-mail: risman@deptan.go.id

Ms. RN Nurnadiah

Deputy Director
Processed Product Quality
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono RM No.3 Jakarta 12550
INDONESIA
Tel: +62-21-78842007
Fax: +62-21-78842007
E-mail: nurnadiah@deptar.go.id

Ms. Sri Sulasmi

Deputy Director
Center for Standardization and Accreditation
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono RM No. 3 Gedung F 7th Floor,
Ragunan, Jakarta
INDONESIA
Tel: + 62-21-78842042 ext. 104
Fax: + 62-21-78842042 ext. 116
E-mail: codex_ind@deptan.go.id

Mr. Singgih Harjanto

Staff
National Codex Contact Point
National Standardization Agency of Indonesia
Mangala Wanabakti Block IV, Floor 4
Jl. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270
INDONESIA
Tel: + 62-21-5747043 ext. 256/258
Fax: + 62-21-5747045
E-mail: sps-2@bsn.or.id

Prof. Dr. F.G. Winarno

Director
PT. Mbrio Biotekindo
Jl. Pajajaran Indah V/1 C, Bogor, West Java
INDONESIA
Tel: + 62-21-332403
Fax: + 62-21-377973
E-mail: fgw@mbrio-food.com

Mr. Pinardi Priambodo

Second Secretary (Economic)
Indonesian Embassy in Seoul
55, Youido-dong, Youngdeungpo-gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-780-0797
Fax: +82-2-780-4280
E-mail: pinardi.priambodo@diplomats.com

JAPAN - JAPON**Mr. Kuramochi Akio**

Chief Officer
International Affairs Division, Center for Food
Quality, Labeling and Consumer Services
2-1, Shintoshin, Chuo Ward, Saitama City
Saitama 330-9731
JAPAN
Tel: +81-48-600-2375
Fax: +81-48-600-2377
E-mail: akio_kuramochi@cfqlcs.go.jp

Mr. Saka Harumi

Deputy Director
Food Safety and Consumer Policy Division Food
Safety and Consumer Affairs Bureau Ministry of
Agriculture
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel: +81-3-5512-2291
Fax: +81-3-3597-0329
E-mail: harumi_saka@nm.maff.go.jp

Mr. Ogawa Ryousuke

Director
International Affairs Office, Food Safety and
Consumer Policy Division, Food Safety and
Consumer Affairs
1-2-1, Kasumigaseki,
Chiyoda-ku
Tokyo, 100-8950
JAPAN
Tel: +81-3-5512-2291
Fax: +81-3-3597-0329
E-mail: ryousuke_ogawa@nm.maff.go.jp

Dr. Nishiyama Yasumasa

Deputy Director
Office of Health Policy on Newly Developed
Foods, Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel: +81-3-3595-2327
Fax: +81-3-3501-4867
E-mail: nishiyama-yasumasa@mhlw.go.jp

Dr. Sumi Manabu

Deputy Director
Standards and Evaluation Division Department of
Food Safety
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel: +81-3-3595-2341
Fax: +81-3-3501-4868
E-mail: sumi-manabu@mhlw.go.jp

Dr. Umeda Tamami

Director
International Food Safety Planning Department of
Food Safety
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
E-mail: umeda-tamami@mhlw.go.jp

Mr. Obata Yoshihide

Technical Advisor
Japan Federation of Miso Manufactures
Cooperatives
26-19, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku
Tokyo 104-0033
JAPAN
Tel: +81-3-3551-7163
Fax: +81-3-3551-7168
E-mail: obata@miso.or.jp

Ms. Fujinami Hiroko

Technical Advisor
Central Miso Research Institute
26-19, Shinkawa 1-chome, Chuo-ku
Tokyo 104-0033
JAPAN
Tel: +81-3-3551-7166
Fax: +81-3-3551-7168
E-mail: fujinami@miso.or.jp

Mr. Hamuro Keitaro

Technical Advisor
Japan Food Industry Center
9-13 Akasaka 1-chome, Minato-Ku
Tokyo
JAPAN
Tel: +81-3-3224-2367
Fax: +81-3-3224-2398
E-mail: hamuro@shokusan.or.jp

KOREA, REP. OF
RÉPUBLIQUE DE CORÉE**Mr. Kye-In Ko**

Director General
Food Safety Bureau
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-382-0186
Fax: +82-2-386-0843
E-mail: fsb1234@kfda.go.kr

Dr. Myung-Chul Kim

Director General
Center for Food Standard Evaluation
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1663
Fax: +82-2-382-4892
E-mail: Kim6006@kfda.go.kr

Mr. Haeng-Geun Jin

Director
Pharmaceutical and Food Policy Division
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang-dong, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-504-6233
Fax: +82-2-504-1456
E-mail: jhg7171@mohw.go.kr

Dr. Mun-Gi Sohn

Deputy Director
Food Safety Division
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1726~7
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: mgsohn@kfda.go.kr

Dr. Oran Kwon

Deputy Director
Health Functional Food Standardization Division
Center for Food Standard Evaluation
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1317~9
Fax: +82-2-380-1320
E-mail: orank@kfda.go.kr

Dr. Dong-Mi Choi

Deputy Director
Residue & Chemicals Division
Center of Food Safety Evaluation
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1674
Fax: +82-2-380-1378
E-mail: mechoi@kfda.go.kr

Dr. Hyo-Min Lee

Deputy Director
Risk Assessment Division
National Institute of Toxicological Research
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1826~7
Fax: +82-2-380-6393
E-mail: hmllee@kfda.go.kr

Dr. Meehye Kim

Deputy Director
Food and Drugs Exposure Assessment Division
Risk Analysis Department
National Institute of Toxicological Research
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1783
Fax: +82-2-380-1786
E-mail: meehkim@kfda.go.kr

Ms. Woo-Jung Kwon

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1558
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: wjkwon@mohw.go.kr

Ms. Jeong-Mi Hong

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang-dong, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-504-6233
Fax: +82-2-504-1456
E-mail: hjm0514@mohw.go.kr

Mr. Baek Hee Cho

Deputy Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
1 Joongang-dong, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-500-1847
Fax: +82-2-503-7905
E-mail: jobh07@maf.go.kr

Mr. Dae Hew Choi

Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
1 Joongang-dong, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-500-1843
Fax: +82-2-503-7905
E-mail: choidh@maf.go.kr

Mr. Jae-Sik Lee

Deputy Director
Food Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
1 Joongang-dong, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-500-1839
Fax: +82-2-503-7277
E-mail: sik815@maf.go.kr

Mr. Hong-Seup Lee

Deputy Director
National Veterinary Research & Quarantine
Service
Ministry of Agriculture and Forestry
480, Anyang 6-dong, Manan-gu, Anyang-city
Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-467-1961
Fax: +82-31-467-1974
E-mail: leehs@maf.go.kr

Dr. Do-Hyong Choi

International Affairs Specialist
Korea Food Research Institute
46-1 Baekhyeon-dong, Bundang-gu Soengnam-si,
Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-780-9306
Fax: +82-31-780-9264
E-mail: choi0313@kfri.re.kr

Mr. Kyu-Jai Han

Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
46-1 Baekhyun-Dong, Bundang-Ku
Seongnam-Si, Gyeonggi-Do 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-780-9120
Fax: +82-31-780-9264
E-mail: hankj@kfri.re.kr

Dr. Seong Weon Jeong

Senior Research Scientist
Korea Food Research Institute
46-1 Baekhyun-dong, Bundang-gu, Sungnam-si,
Gyeonggi-do 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-780-9158
Fax: +82-31-780-9264
E-mail: donow@kfri.re.kr

Dr. Yong-Hwan Lee

Principal Researcher Scientist
Korea Food Research Institute
46-1 Backhyun-Dong, Bundang-Ku
Seongnam-Si, Gyeonggi-Do 463-746
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-31-780-9153
Fax: +82-31-780-9264
E-mail: lyhwan@kfri.re.kr

Dr. Kyung-Won Jang

Senior Researcher
Korea Health Industry Development Institute
57-1 Noryangjin-Dong, Dongjak-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-2-2194-7446
Fax: 82-2-824-1763
E-mail: jangkw@khidi.or.kr

LAO PDR -**RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE
POPULAIRE LAO****Mr. Viengxay Vansilalom**

Deputy Head
Food Control Division
Food and Drug Department
Ministry of Health
Simuang Road, Vietiane 01000
LAO PDR
Tel: +856-21-214013~4
Fax: +856-21-214015
E-mail: drug@laotel.com

MALAYSIA - MALAISIE**Ms. Shamsinar Abdul Talib**

Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block B, Jalan Cenderasari
50590 Kuala Lumpur
MALAYSIA
Tel: +603-2694 6601
Fax: +603-2694 6517
E-mail: shamsinar@moh.gov.my

Dr. Mokter Singh Gardir Singh

Veterinary Officer
Department of Veterinary Services
Ministry of Agriculture and Agro Based Industry
8th Floor, Wisma Chase Perdana Damansara
Height, Off Jalan Semantan
50630 Kuala Lumpur
MALAYSIA
Tel: +603-2094-0077
Fax: +603-2093-5804
E-mail: mokter@jph.gov.my

MONGOLIA - MONGOLIE**Dr. Batsuuri Nantsag**

State Secretary
Ministry of Food and Agriculture Mongolia
Government Bldg #9, Enkhtaivan Avenue 16A
Ulaanbaatar-210349
MONGOLIA
Tel: +976-11-262802
Fax: +976-11-452554
E-mail: batsuuri@mofa.pmis.gov.mn

MYANMAR**Dr. Thet Thet Mar**

Assistant Director
Food and Drug Administration
35 Imkyanh Street Dagon 11191, Yangon
MYANMAR
Tel: +95-1-245332
Fax: +95-1-210652
E-mail: myanmarfda@mptmail.net.mm

NEPAL - NÉPAL**Dr. Tika Bahadur Karki**

Director General
Department of Food Technology and Quality
Control
Babarmahal, Kathmandu
NEPAL
Tel: +977-1-426-2369
Fax: +977-1-426-2337
E-mail: tika_bdr@tbk.wlink.com.np

SINGAPORE - SINGAPOUR**Dr. Paul Chiew King Tiong**

Assistant Director
Veterinary Public Health
Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore
Veterinary Public Health Centre
10 Perahu Road, 718837
SINGAPORE
Tel: +65-6795-2828
Fax: +65-6861-9491
E-mail: paul_chiew@ava.gov.sg

Mr. Chu Sin-I

Head
Food Legislation & Factory Control Branch
Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road, #18-00, Tower Block
MND Complex, 069110
SINGAPORE
Tel: +65-6325-8582
Fax: +65-6324-4563
E-mail: chu_sin-i@ava.gov.sg

SRI LANKA**Dr. Chinniah Kandasamy Shanmugarajah**

Director
Environmental & Occupational Health
Ministry of Healthcare, Nutrition & Uva Wellassa
Development
385, Deans Road, COLOMBO-10
SRI LANKA
Tel: +2671921
Fax: +2671921
E-mail: shan@health.gov.lk

THAILAND - THAÏLANDE**Dr. Supachai Kunaratanapruk**

Secretary General
Thai Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanond Rd. Nonthaburi 11000
THAILAND
Tel: +662-591-8441
Fax: +662-591-8636
E-mail: SUPACHAI@fda.moph.go.th

Dr. Songsak SriAnujata

Director
Institute of Nutrition
Mahidol University
Salaya, Putthamonthon Nakhonpathom 73170
THAILAND
Tel: +662-800-2380 ext. 311
Fax: +662-441-9344
E-mail: rassn@mahidol.ac.th

Ms. Metanee Sukontarug

Director
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nork. Avenue, Bangkok 10200
THAILAND
Tel: +662-280-3900
Fax: +662-280-3899
E-mail: metanee@acfs.go.th

Dr. Chanin Charoenpong

Expert in Food Standard
Thai Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanond Rd. Nonthaburi 11000
THAILAND
Tel: +662-590-7030
Fax: +662-591-8460
E-mail: chanin@fda.moph.go.th

Mrs. Jongkolnee Vithayarungruangrsri

Policy & Plan Analyst, Food and Drug
Administration / Deputy-Director of Food Safety
Operation Center Department of Medical Sciences
Ministry of Public Health, Tiwanond Rd.
Nonthaburi 11000
THAILAND
Tel: +662-965-9730
Fax: +662-588-3020
E-mail: jonkonee@health.moph.go.th

Dr. Jocelyn Naewbanij

Director
Department of Information Services
National Food Institute
2008 Soi Charansanitwong 40, Charansanitwong
Rd., Bangyeekhan, Bangplad
Bangkok 10700
THAILAND
Tel: +662-886-8088 ext. 300
Fax: +662-886-8106~7
E-mail: jocelyn@nfi.or.th

Ms. Huai Hui Lee

Vice President & Chairman
Fruit and Vegetable Packers' Group
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bld.
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110
THAILAND
Tel: +662-261-2684
Fax: +662-261-2996
E-mail: thaifood@thaifood.org

Ms. Supatra Rewpairoj

Secretary
Tuna Packers' Group
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bld.
New Ratchadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok 10110
THAILAND
Tel: +662-261-2684
Fax: +662-261-2996
E-mail: thaifood@thaifood.org

Ms. Usa Bamrungbhuet

Standards Officer
National Bureau of Agriculture Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nork. Avenue, Bangkok 10200
THAILAND
Tel: +662-280-3883
Fax: +662-280-3899
E-mail: usa@acfs.go.th

Ms. Chitrlada Booncharoen

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nork. Avenue, Bangkok 10200
THAILAND
Tel: +662-280-3883
Fax: +662-280-3899
E-mail: chitrlada@acfs.go.th

VIET NAM, SOC. REP. OF**RÉPUBLIQUE SOCIALISTE DU VIET NAM****Mr. Nguyen Dang Minh**

General Secretary, Director
Vietnam Codex Contact Point
/Directorate for Standards & Quality
Ministry of Sciences & Technology
70 Tran Hung Dao Str. Hanoi
VIETNAM
Tel: +84-4-9-426605
Fax: +84-4-8-222520
E-mail: Codex@vol.vnn.vn

Mrs. Phung Thi Thanhh Tu

Deputy Director
Pasteur Institute
Ministry of Health
8 Tran Phu str. Nha trang, Khanh Hoa Province
VIETNAM
Tel: +84-5881-1856
Fax: +84-5882-4058
E-mail: tupsdyrut@dng.vnn.vn

Mrs. Nguyen Thi Hong Minh

Vice Minister
Ministry Of Fishery
/Deputy Director
Codex Commission of Vietnam
10 Nguyen Cond Hoan-str. Hanoi
VIETNAM
Tel: +84-4-771-9619
Fax: +84-4-771-6702
E-mail: nthminh@mofi.gov.vn

Mr. Chu Quoc Lap

Deputy Director
Food Administration
Ministry of Health
135 Nui Truc, Giang Vo, Hanoi
VIETNAM
Tel: +84-48-464490
Fax: +84-48-463739
E-mail: lapvfa2003@yahoo.com

Mrs. Nguyen Thi Tuyet Van

Deputy General Manager
CODEX
123 Nguyen Dinh Chieu St., Dist 3
VIETNAM
Tel: +84-8-930-4676
Fax: +84-8-930-4356
E-mail: van.nguyen@laviewater.com

Mrs. Trinh Hong Thuy

Specialist
Inspective Division
Department of Quality Control of Goods and
Metrology
Ministry of Trade
76 Nguyen Truong To - Hanoi
VIETNAM
Tel: +844-8293165 ~ 844-8293657
Fax: +844-8238271 ~ 844-8291896
E-mail: PHUONGHUEBK@yahoo.com

Mr. Nguyen Manh Hung

Deputy General Director
Market Control Department
Ministry of Trade of Vietnam
91 Dinh Tien Hoang str., Hanoi
VIETNAM
Tel: +84-4-8255834
Fax: +84-4-9342726
E-mail: qltt@mot.gov.vn

PAYS OBSERVATEURS**AUSTRALIA - AUSTRALIE****Mrs. Rose Hockham**

Assistant Manager
Codex Australia, Dept of Agriculture Fisheries
Forestry
Box 858 Canberra Act 2601
AUSTRALIA
Tel: +61-26725060
Fax: +61-26723103
E-mail: rose.hockham@daff.gov.au

Mr. Jeremy Cook

Counselor (Agriculture)
Australian Embassy
11th Floor, Kyobo Bldg., 1, Jongro 1-ga
Jongro-gu, Seoul, 110-714
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-2003-0188
Fax: +82-2-722-6491
E-mail: jeremy.cook@dfat.gov.au

EGYPT - ÉGYPTE**Dr. Tarek Mohamed Yhaya Omar**

Researcher
Central Lab. For Foods & Feeds
Agriculture Research Center
Ministry of Agriculture
9 gamaa street, Giza
EGYPT
Tel: +573-2280
Fax: +573-2280
E-mail: clff@intouch.com

UNITED STATES OF AMERICA**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE****Mr. Steve Hawkins**

International Food Safety Policy Advisor
Food Safety Inspection Service
U.S. Department Of Agriculture
1400 Independence Ave SW
Room 3143 South Bldg
Washington, DC 20250
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +202-690-1022
Fax: +202-690-3856
E-mail: stephen.hawkins@usda.gov

ORGANISATIONS INTERNATIONALES**BIOTECHNOLOGY INDUSTRY****ORGANIZATION****Ms. Helen Arthur**

Regulatory and Public Affairs Manager
12/600 St Kilda Road Melbourne Vic 3001
AUSTRALIA
Tel: +61-3-9522-7103
Fax: +61-3-9522-6103
E-mail: helen.arthur@monsanto.com

CONSUMERS INTERNATIONAL**Ms. Christine Cheong**

Programme Officer

Food Safety

5-1 Wisma WIM, 7 Jalan Abang Haji Openg

TTDI, 60000 Kuala Lumpur

MALAYSIA

Tel: +603-77261599

Fax: +603-77268599

E-mail: christine@ciroap.org**CROP LIFE INTERNATIONAL****Dr. Janet E. Collins**

Lead

Global Regulatory Organizations

Monsanto Company

1300 I (Eye) Street, NW

Suite 450 East, Washington, D.C. 20005

UNITED STATES OF AMERICA

Tel: +1-202-383-2861

Fax: +1-202-789-1748

E-mail: janet.e.collins@monsanto.com**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF
CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS****Mr. Junichi Kowaka**

2-5-2 Kojimachi Chiyoda, Tokyo

JAPAN

Tel: +81-3-5276-0256

Fax: +81-3-5276-0259

E-mail: kowaka@tabemono.info**Mr. Martin Frid**

2-5-2 Kojimachi Chiyoda, Tokyo

JAPAN

Tel: +81-3-5276-0256

Fax: +81-3-5276-0259

E-mail: martin@tabemono.info**Ms. Megumi Noda**

2-5-2 Kojimachi Chiyoda, Tokyo

JAPAN

Tel: +81-3-5276-0256

Fax: +81-3-5276-0259

E-mail: megumi@tabemono.info**Ms. Natsuko Kumasawa**

2-5-2 Kojimachi Chiyoda, Tokyo

JAPAN

Tel: +81-3-5276-0256

Fax: +81-3-5276-0259

E-mail: natsuko@tabemono.info**Mr. Takayuki Iino**

2-5-2 Kojimachi Chiyoda, Tokyo

JAPAN

Tel: +81-3-5276-0256

Fax: +81-3-5276-0259

E-mail: natsuko@tabemono.info**Miss. Eun-Young Jong**

Staff

Hannam dong 272-1, Yongsan-gu, Seoul

REPUBLIC OF KOREA

Tel: +82-2-794-8816

Fax: +82-2-798-6564

E-mail: jjong-a76@hanmail.net**Miss. Hyang-Ki Lee**

Vice-president

Hannam dong 272-1, Yongsan-gu, Seoul

REPUBLIC OF KOREA

Tel: +82-2-795-8426

Fax: +82-2-798-6564

E-mail: hanggeena@hotmail.com**INSTITUT INTERNATIONAL
DES SCIENCES DE LA VIE (ILSI)****Mr. Fumitake Fukutomi**

Executive Director

ILSI Japan

Kojimachi R-K Bldg. 2-6-7, Kojimachi Chiyoda-
ku, Tokyo 102-0083

JAPAN

Tel: +81-3-5215-3535

Fax: +81-3-5215-3537

E-mail: ilsijapan@nifty.ne.jp

Mr. Kazuo Sueki

Deputy Director
Scientific Information
ILSI Japan
Kojimachi R-K Bldg. 2-6-7, Kojimachi Chiyoda-ku, Tokyo 102-0083
JAPAN
Tel: +81-3-5215-3535
Fax: +81-3-5215-3537
E-mail: ilsijapan@nifty.ne.jp

Dr. Cherl-Ho Lee

President
ILSI Korea
1 Anamdong-5 Sungbukku
Seoul 136-701
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-3290-3414
Fax: +82-2-927-5201
E-mail: chlee@korea.ac.kr

Dr. Won-Taek Oh

Executive Director
ILSI Korea
1007 Hongwoo Bldg. 43-3 Yoido-Dong
Youngdeungpo-ku
Seoul 150- 889
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-784-7442
Fax: +82-2-780-6443
E-mail: foodinfo@dreamwiz.com

Dr. David Richardson

ILSI Europe
34 Grimwade Avenue UK-CR0 5DH Croydon
UNITED KINGDOM
Tel: +44 20 8654 8777
Fax: +44 20 8654 3097
E-mail: info@dprnutrition.com

**INTERNATIONAL SOFT DRINKS
COUNCIL****Dr. Shuji Iwata**

Chair
JSDA Technical Committee
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-Ku
Tokyo
JAPAN
Tel: +81-3-3270-7300
Fax: +81-3-3270-7306
E-mail: info.isdc@j-sda.or.jp

**ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE (FAO)****Dr. Biplab K. Nandi**

Senior Food and Nutrition Officer
39 Phra Atit Road, Maliwan Mansion
Bangkok 10200
THAILAND
Tel: +662-6974143, 6974000
Fax: +662-6974445
E-mail: biplab.nandi@fao.org

Ms. Londa Vander Wal

Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
Room C-297, ESN Div, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39-06-5705-5636
Fax: +39-06-5705-4593
E-mail: Londa.Vanderwal@fao.org

**ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ (OMS)****Dr. Gerald Moy**

GEMS/Food Manager
Food Safety Department
World Health Organization
CH-1211 Geneva 27
SWITZERLAND
Tel: +41-22-791-3698
Fax: +41-22-791-4807
E-mail: moyg@who.int

SECRETARIAT CORÉEN**Dr. In-Sang Song**

Director General
Office of Safety Evaluation
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-382-7146
Fax: +82-2-386-0843
E-mail: songis@kfda.go.kr

Mr. Young Lee

Director
Food Safety Division
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1726~7
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: lee2020@kfda.go.kr

Dr. Seoung-Yong Lee

Deputy Director
Food Safety Division
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1726~7
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: sylee0@kfda.go.kr

Dr. Dong-Ha Lee

Deputy Director
Food Standardization Division
Center for Food Standard Evaluation
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1665
Fax: +82-2-382-4892
E-mail: dhalee@kfda.go.kr

Mr. Yong-Jae Kim

Assistant Director
Food Safety Division
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1726~7
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: kyj1214@kfda.go.kr

Ms. Sun-Kyoung Yoon

Assistant Director
International Trade and Legal Affairs Office
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1661
Fax: +82-2-356-2893
E-mail: skyoonyoon@kfda.go.kr

Ms. Mi-Young Cho

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1558
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: Chomiyoung@mohw.go.kr

Ms. Hee-Jung Lee

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1558
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: hjlee77@mohw.go.kr

Ms. Boram Kim

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1558
Fax: +82-2-388-6396
E-mail: boram@mohw.go.kr

Ms. Ji-Hyun Lee

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1311
Fax: +82-2-382-6380
E-mail: estellee@kfda.go.kr

Ms. Hae-Jin Chang

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu, Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-380-1311
Fax: +82-2-382-6380
E-mail: hjjang79@kfda.go.kr

Ms. Sung-Myung Bae

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-504-6233
Fax: +82-2-504-1456
E-mail: smbae_23@mohw.go.kr

Ms. Yun-Kyoung Lee

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-504-6233
Fax: +82-2-504-1456

E-mail: yklee0104@mohw.go.kr

Ms. Soo-Jin Cho

Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
1 Joongang, Gwachon-si, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82-2-504-6233
Fax: +82-2-504-1456
E-mail: chosoo93@mohw.go.kr

Secrétariat conjoint FAO/OMS**Dr. Kazuaki Miyagishima**

Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, Rome
ITALY
Tel: +39-06-570-54390
Fax: +39-06-570-54593
E-mail: Kazuaki.Miyagishima@fao.org

Mr. Yoshihide Endo

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome
ITALY
Tel: +39-06-5705-4796
Fax: +39-06-5705-4593
E-mail: yoshihide.endo@fao.org

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE GINSENG
(à l'étape 5 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits à base de ginseng décrits à la section 2 ci-dessous et destinés à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure. La présente norme s'applique aux produits à base de ginseng utilisés comme aliments ou ingrédients alimentaires et ne vise pas les produits utilisés à des fins médicinales.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

L'ingrédient de base des produits à base de ginseng est la racine fraîche comestible de ginseng *Panax ginseng* C.A. Meyer, [*P. quinquefolius* L. et *P. notoginseng* Burk], espèce(s) cultivée(s) à des fins commerciales.

2.1.1 Ginseng séché

On entend par ginseng séché le produit obtenu:

- a) après triage, nettoyage et séchage au soleil, à l'air chaud ou par toute autre méthode reconnue, des racines fraîches de ginseng;
- b) après avoir réduit en poudre ou coupé en tranches le ginseng séché visé à l'alinéa a) ci-dessus.

Les produits à base de ginseng séché sont classés en quatre grandes catégories, en fonction de la nature des produits considérés, comme suit:

Ginseng issu de la racine principale: produit exclusivement à partir de la racine principale ou de la racine principale et des racines latérales primaires.

Ginseng issu de racines latérales: produit à partir de racines latérales ou de radicelles.

Poudre de ginseng: produit issu de la racine principale réduite en poudre ou de la racine principale et de racines latérales réduites en poudre.

Ginseng en tranches: produit obtenu après découpage de la racine principale en tranches d'épaisseur régulière dans la largeur, la longueur ou en diagonale.

2.1.2 Extrait de ginseng

On entend par extrait de ginseng le produit obtenu après extraction à l'aide d'eau ou d'éthanol des composants solubles du ginseng séché visé à la section 2.1.1 a). Les extraits de ginseng sont classés comme suit:

Extrait de ginseng: produit obtenu après filtrage et concentration du produit tiré de l'extraction, à l'aide d'eau ou d'éthanol, des composants solubles du ginseng séché.

Extrait de ginseng en poudre: extrait de ginseng réduit en poudre.

Composé de ginseng: produit obtenu en mélangeant de l'extrait de ginseng (ingrédient principal) avec des agents de charge et en ajoutant des extraits végétaux comestibles (cette dernière opération est facultative). Le mélange obtenu peut être réduit en poudre ou granulé.

2.2 Types de Ginseng

2.2.1 Ginseng séché

2.2.1.1 Ginseng blanc

Le *Ginseng blanc* est le produit obtenu après séchage au soleil, à l'air chaud ou par toute autre méthode reconnue de racines fraîches de ginseng. Le produit présente une coloration laiteuse ou jaune pâle et peut être classé dans l'une des catégories suivantes: ginseng blanc issu de la racine principale, ginseng blanc issu de racines latérales, ginseng blanc en poudre et ginseng blanc en tranches.

2.2.1.2 Ginseng rouge

Le *ginseng rouge* est le produit issu de racines fraîches de ginseng étuvées ou chauffées par toute autre méthode reconnue, puis séchées. Le produit présente une coloration brune tirant sur le rouge sombre et peut être classé dans l'une des catégories suivantes: ginseng rouge issu de la racine principale, ginseng rouge issu de racines latérales, ginseng rouge en poudre et ginseng rouge en tranches.

2.2.2 Extrait de ginseng

2.2.2.1 Extrait de ginseng blanc

L'*extrait de ginseng blanc* est le produit obtenu après extraction des composants solubles du ginseng blanc. Le produit peut être classé dans l'une des catégories suivantes: extrait de ginseng blanc, extrait de ginseng blanc en poudre, et composé de ginseng blanc.

2.2.2.2 Extrait de ginseng rouge

L'*extrait de ginseng rouge* est le produit obtenu après extraction des composants solubles du ginseng rouge. Le produit peut être classé dans l'une des catégories suivantes: extrait de ginseng rouge, extrait de ginseng rouge en poudre et composé de ginseng rouge.

2.3 Autres types de ginseng

D'autres types de ginseng sont acceptables s'ils répondent aux conditions suivantes:

- a) ils se distinguent clairement des types de ginseng décrits à la section 2.2 ci-dessus;
- b) ils sont en tous points conformes aux critères de qualité énoncés dans la présente norme;
- c) leurs caractéristiques sont décrites de manière appropriée dans « l'étiquetage du produit », de sorte que ce dernier ne puisse pas prêter à confusion ou induire les consommateurs en erreur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients de base

Produits à base de ginseng définis à la section 2.

3.2 Ingrédients facultatifs (pour le composé de ginseng seulement)

Sucres
(y compris ceux définis dans la norme Codex pour les sucres, Codex STAN 212-1999)
Vitamines
Dextrine
Extraits de végétaux comestibles

3.3 Facteurs de qualité

Les produits à base de ginseng doivent avoir une odeur, une couleur et une saveur normales et une teneur en ginsenosides caractéristique du ginseng.

3.3.1 Ginseng séché

a)	Humidité	
	Ginseng issu de la racine principale	14 pour cent au maximum
	Ginseng issu de racines latérales	14 pour cent au maximum
	Ginseng en poudre	9 pour cent au maximum
	Ginseng en tranches	14 pour cent au maximum
b)	Cendre	6 pour cent au maximum
c)	Extraits de 1-butanol saturés d'eau	20 mg/ginseng au minimum
d)	Ginsenosides [Rb1, Rf,] Rg1	à déterminer

3.3.2 Extrait de ginseng

a)	Humidité	
	Extrait de ginseng en poudre	8 pour cent au maximum
	Composé de ginseng (type granulé ou en poudre seulement)	10 pour cent au maximum
b)	Matière sèche	
	Extrait de ginseng	60 pour cent au minimum
	Composé de ginseng (extrait fluide seulement)	60 pour cent au minimum
c)	Matière sèche non soluble dans l'eau	
	Extrait de ginseng	3 pour cent au maximum
d)	Extraits de 1-butanol saturés d'eau	
	Extrait de ginseng	70 mg/ginseng au minimum
	Extrait de ginseng en poudre	100 mg/ginseng au minimum
	Composé de ginseng	7 mg/ginseng au minimum
e)	Ginsenosides [Rb1, Rf,] Rg1	à déterminer

3.4 Défauts

Les défauts ci-après peuvent affecter le ginseng séché issu de la racine principale et des racines latérales.

- Ginseng attaqué par des insectes:** ginseng auquel les insectes ont causé des dégâts visibles ou qui contient des insectes morts.
- Ginseng moisi:** ginseng visiblement touché par des moisissures.

3.5 Articles défectueux

Tout récipient qui ne satisfait pas à un ou à plusieurs des critères de qualité définis aux sections 3.3 et 3.4 doit être considéré comme « défectueux ».

3.6 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 3.3 lorsque le nombre d'articles défectueux, tels que définis à la section 3.5, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans des Directives générales Codex pour l'échantillonnage.

4. CONTAMINANTS

4.1 Métaux lourds

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

4.2 Résidus de pesticides

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

4.3 Éléments étrangers

Les produits ne doivent contenir aucun élément étranger susceptible d'être éliminé par lavage ou par d'autres méthodes au cours du traitement des produits, ni aucun élément étranger ayant été contaminé au cours de la fabrication des produits et pouvant présenter un risque pour la santé.

5. HYGIÈNE

5.1 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, Rev. 3-1997) et des autres textes pertinents du Codex, comme le Code d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

5.2 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/GL21-1997).

6. POIDS ET MESURES

6.1.1 Remplissage minimal

Le poids net du produit, en pourcentage du poids indiqué, ne doit pas être inférieur à 97 pour cent.

6.1.2 Articles défectueux

Tout récipient qui ne satisfait pas aux critères de remplissage minimal énoncés à la section 6.1.1. doit être considéré comme « défectueux ».

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 6.1.1 lorsque le nombre d'articles défectueux, tels que définis à la section 6.1.2, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans des Directives générales Codex pour l'échantillonnage.

7. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

7.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par les noms « ginseng blanc », « ginseng rouge », « extrait de ginseng blanc » ou « extrait de ginseng rouge », selon les définitions de la section 2.2. ou, le cas échéant, par le nom désignant le type de classification minimal correspondant au produit considéré.

7.2 Pays d'origine et appellation scientifique de l'espèce

Le pays d'origine des produits à base de ginseng et des articles qui en contiennent doit être indiqué, de même que l'appellation scientifique des espèces de ginseng visées à la présente norme.

7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur et les instructions d'entreposage doivent figurer sur le récipient. Une marque d'identification peut cependant être substituée à l'identification des lots, au nom et à l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

7.4 Mentions obligatoires supplémentaires

L'étiquetage des produits doit indiquer clairement 1) que les produits ne sont pas destinés à un usage médicinal; [2) qu'ils ne doivent être utilisés que par des groupes de population spécifiques.] Si le produit considéré relève de la section 2.3, l'étiquetage doit comporter une mention supplémentaire appropriée afin de ne pas prêter à confusion, ni induire les consommateurs en erreur.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être conforme aux Directives générales pour l'échantillonnage.

En outre, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a) Les échantillons doivent être prélevés et entreposés dans un lieu sûr afin d'éviter toute détérioration.
- b) Des précautions doivent être prises pour protéger les échantillons, les articles échantillonnés, les instruments d'échantillonnage et les récipients contenant les échantillons de toute contamination par des matières étrangères.
- c) Les échantillons doivent être placés dans des récipients en verre secs et propres munis de bouchons ou de systèmes de fermeture étanche; l'étiquetage des échantillons doit indiquer la nature de l'échantillon, la date d'échantillonnage, le nom du fournisseur et des informations détaillées sur le chargement.

8.2 Détermination de la teneur en eau

Selon AOAC 44.1.03

8.3 Détermination de la teneur en matière sèche

Selon AOAC 44.1.03 et en fonction de la nature de la matière sèche.

8.4 Détermination de la teneur en cendres

Selon AOAC 32.1.05

8.5 Détermination de la teneur en matière sèche non soluble dans l'eau

Selon la méthode décrite à l'annexe A

8.6 Détermination de la teneur en extraits de 1-butanol saturés d'eau

Selon la méthode décrite à l'annexe B

8.7 Identification des ginsenosides [Rb1, Rf,] Rg1

Selon la méthode décrite à l'annexe C

Détermination de la teneur en matière sèche non soluble dans l'eau

Prélever un échantillon d'exactly 1 g et le placer dans un tube de centrifugeuse de 25 ml refroidi dans un dessiccateur après avoir été mis à sécher pendant deux heures à 105°C. Ajouter 15 ml d'eau distillée jusqu'à dissolution. Centrifuger pendant 15 minutes à 3000×g à une température de 10~15°C, éliminer le surnageant et ajouter 15 ml d'eau distillée dans le tube de centrifugeuse contenant le culot. Répéter deux fois la centrifugation. Sécher et réduire l'échantillon en four jusqu'à obtention d'un poids constant, refroidir, peser et calculer la teneur en matière sèche non soluble dans l'eau.

$$\text{Teneur en matière sèche non soluble dans l'eau (\%)} = (W1 - W0) / S \times 100$$

S: poids de l'échantillon (g)

W1: poids du tube de la centrifugeuse et des résidus après séchage (g)

W0: poids du tube de la centrifugeuse (g)

※ La méthode décrite à l'annexe A est prescrite dans la loi sur les normes alimentaires en vigueur en Corée et améliore la « méthode officielle AOAC 950.66 ».

Détermination de la teneur en extraits de 1-butanol saturés d'eau

1. Préparation du 1-butanol saturé d'eau

Mélanger du 1-butanol avec de l'eau à raison de 70:30 dans une ampoule à décanter, agiter vigoureusement pendant plusieurs minutes et attendre jusqu'à formation de deux couches entièrement séparées. Récupérer le 1-butanol (couche supérieure) pour extraction.

2. Méthode d'analyse

2.1 Ginseng séché

Prélever avec précision 5 g sur un échantillon préalablement passé dans un tamis classique d'au moins 80. Placer le prélèvement dans une fiole de 250 ml fixée sur un trépied, verser 50 ml de 1-butanol saturé d'eau, chauffer à reflux au bain-marie à 70~80°C pendant une heure, refroidir, filtrer et récupérer l'échantillon dans une ampoule à décanter de 250 ml. Répéter deux fois l'extraction et le filtrage du résidu. Dissoudre les extraits dans 50 ml d'eau distillée dans une ampoule à décanter, agiter vigoureusement jusqu'à formation de deux couches entièrement séparées. Récupérer le 1-butanol (couche supérieure) dans une fiole d'évaporation, évaporer sous vide, ajouter 50 ml d'éther éthylique, chauffer à reflux au bain-marie à environ 46°C pendant 30 minutes et décanter l'éther éthylique. Sécher et réduire le résidu en four jusqu'à obtention d'un poids constant, refroidir, peser et calculer la teneur en extraits de 1-butanol.

$$\text{Extraits de 1-butanol saturés d'eau (mg/g)} = (A-B) / S$$

S: poids de l'échantillon (g)

A: poids de la fiole après concentration et séchage des extraits (mg)

B: poids de la fiole (mg)

2.2 Extraits de ginseng

2.2.1 Extrait de ginseng et poudre de ginseng

Prélever un échantillon d'exactly 2 g, placer l'échantillon dans une fiole d'évaporation de 100 ml (pour l'extrait de ginseng, évaporer l'échantillon sous vide après l'avoir pesé). Ajouter 50 ml de 1-butanol, chauffer à reflux au bain-marie à 70~80°C pendant une heure, refroidir, filtrer, et récupérer l'échantillon dans une ampoule à décanter de 250 ml. Répéter deux fois l'extraction et le filtrage du résidu. Dissoudre les extraits dans 50 ml d'eau distillée dans une ampoule à décanter, agiter vigoureusement, et attendre jusqu'à formation de deux couches entièrement séparées. Récupérer la couche de 1-butanol dans une fiole d'évaporation, évaporer sous vide, ajouter 50 ml d'éther éthylique, chauffer à reflux au bain-marie à 46°C pendant 30 minutes et décanter l'éther éthylique. Sécher et réduire le résidu en four jusqu'à obtention d'un poids constant, refroidir, peser et calculer la teneur en extraits de 1-butanol selon l'équation indiquée à la section 2.1.

2.2.2 Composé de ginseng

Prélever un échantillon d'exactly 10 g, placer l'échantillon dans une fiole fixée sur un trépied, ajouter 50 ml de méthanol, procéder à l'extraction en agitant à température ambiante pendant une heure et filtrer dans une fiole à évaporation. Répéter l'extraction et le filtrage du résidu. Rincer le papier-filtre dans 50 ml de méthanol. Récupérer l'extrait de méthanol fluidifié et évaporer sous vide au bain-marie. Dissoudre les extraits dans 50 ml d'eau distillée dans une ampoule à décantation, placer les extraits dans l'ampoule à décantation, y ajouter 50 ml de 1-butanol, agiter vigoureusement jusqu'à formation de deux couches entièrement séparées et récupérer la couche de 1-butanol. Puis, appliquer deux fois la procédure d'extraction du 1-butanol à la couche d'eau. Laver la couche de butanol dans 50 ml d'eau distillée. Récupérer la couche de 1-butanol, évaporer sous vide, ajouter 50 ml d'éther éthylique, chauffer à reflux au bain-marie à environ 46°C pendant 30 minutes et décantation l'éther éthylique. Sécher et réduire le résidu en four jusqu'à obtention d'un poids constant, refroidir, peser et calculer la teneur en extraits de 1-butanol selon l'équation indiquée à la section 2.1.

Bibliographie

1. *Planta medica*, vol 25, pages 194-202, 1974
2. *Chem. Pharm. Bull.*, vol 14, pages 595-600, 1966
3. *Korean J. Ginseng Sci.*, 10(2), pages 193-199, 1986

Identification des ginsenosides [Rb1, Rf,] Rg1

Les ginsenosides des produits à base de ginseng sont analysés soit par chromatographie sur couche mince, soit par chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP).

1. Préparation de la solution d'échantillonnage

Diluer l'extrait de 1-butanol séché décrit à l'annexe B dans 10 fois son volume de méthanol jusqu'à dissolution complète et filtrer (dans un tamis de 0,45 µm).

2. Préparation de la solution type

Dissoudre les ginsenosides types comme les ginsenosides-Rb1, -Rf et -Rg1 dans du méthanol de manière à obtenir une solution à 1 pour cent et filtrer la solution (dans un tamis de 0,45 µm).

3. Identification

a) Chromatographie sur couche mince

Placer 2-5 µl de la solution type et de la solution d'échantillonnage décrites ci-dessus sur une plaque de chromatographie (gel de silice) préalablement séchée en four à 110°C pendant 15 minutes. Développer avec une solution supérieure de 1-butanol:acétate d'éthyle:eau (5:1:4, v/v/v) ou une solution inférieure de chloroforme:méthanol:eau (65:35:10, v/v/v). Vaporiser une solution à 10 pour cent d'acide sulfurique ou à 30 pour cent d'acide sulfurique et d'éthanol sur une plaque de chromatographie et sécher en four à 110° C pendant 5 à 10 minutes pour révéler la couleur. Identifier les ginsenosides des produits analysés en comparant les valeurs et les couleurs Rf obtenues à celles des ginsenosides types.

b) Chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP)

Analyser la solution d'échantillonnage et la solution type conformément à la méthode CLHP indiquée ci-dessus, en fonction des conditions d'opération. Identifier les ginsenosides de l'échantillon analysé en comparant les temps de rétention des valeurs maximales à ceux des ginsenosides types.

<Conditions d'opération>

Colonne: colonne NH2, colonne Bondapak C18 µ, ou colonne d'analyse des hydrates de carbone

Détecteur: CLHP/RI ou UV (203nm) ou ELSD

a) Éluent:

- RI: acétonitrile:eau:1-butanol(80:20:10, v/v/v) ou acétonitrile:eau (80:20, v/v)
- UV: acétonitrile:eau (30:70, v/v)
- ELSD: acétonitrile:eau:isopropanol (94,9:5.0:0,1, v/v/v)

Débit:

- RI: 1,0ml/minute
- UV: 1,5ml/minute
- ELSD: 1,0ml/minute

Bibliographie

1. *Journal of Chromatography*, Volume 921, no. 2, 6 juillet 2001, pages 335-339
2. *Journal of Chromatography*, Volume 868, no. 2, 4 février 2000, pages 269-276
3. *Journal of Chromatography*, Volume 356, 1986, pages 212-219
4. Volume 499, 19 janvier 1990, pages 453-462
5. *Planta Medica*, Volume 212, no. 1, 24 juillet 1981, pages 37-49
6. *J. Pharm. Soc. Korea*, 23 (3,4), 1979, pages 181-186

AVANT-PROJET DE NORME POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT
(aux étapes 2/3/4 de la procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits décrits à la section 2 ci-dessous et destinés à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure. La présente norme ne s'applique pas aux produits à base de pâte pimentée ou de sauce pimentée dont le piment rouge constitue le principal ingrédient.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La *pâte de soja fermentée au piment fort* est une pâte fermentée de couleur rouge ou rouge foncé ~~fabriquée en saccharifiant de l'amidon dérivé de céréales et en le mélangeant avec de la poudre de piment rouge. Le mélange est ensuite soumis à un processus de fermentation et de maturation. Plus concrètement, la pâte est préparée selon~~ le procédé suivant:

- a) On prépare une pâte saccharifiée en saccharifiant de l'amidon de céréales avec de la poudre de malt ou en cultivant de l'*Aspergillus* sp. dans des céréales.
- b) ~~De la poudre de piment rouge~~, on ajoute du sel et ~~d'autres substances~~ à la préparation saccharifiée visée à l'alinéa a) ci-dessus. La préparation est ensuite fermentée et vieillie.
- c) On mélange la préparation obtenue avec de la poudre de piment rouge. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés avant ou après le processus de fermentation décrit à l'alinéa b) ci-dessus.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- a) Céréales
- b) Piment rouge (*Capsicum annuum* L.) en poudre
- c) Sel
- d) Eau potable

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- a) *Meju* * en poudre

* Ce terme désigne la pâte de soja fermentée ou la préparation obtenue en mélangeant des fèves de soja et des céréales auxquelles on ajoute des micro-organismes (bactéries, moisissures et levures) à l'état naturel.

- b) Fèves de soja
- c) Sucres
- d) Alcool distillé dérivé de produits agricoles
- [e) Assaisonnement fermenté
- f) Protéines végétales hydrolysées]

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Facteurs de qualité

- | | |
|---------------------|-------------------------------|
| a) Capsaïcine | 10 ppm au minimum (w/w) |
| b) Protéïnes brutes | 4 pour cent au minimum (w/w) |
| c) Humidité | 55 pour cent au maximum (w/w) |

3.2.2 La pâte de soja fermentée au piment fort doit avoir une saveur et une odeur caractéristiques et présenter les qualités ci-dessous.

- Couleur: le produit doit avoir une couleur rouge ou rouge foncé due à la présence de piment rouge (*Capsicum annuum* L.).
- Saveur: le produit doit avoir une saveur épicée. Il peut aussi avoir un goût plus ou moins sucré ou salé.
- Texture: la viscosité du produit doit être normale.

3.3 Classification des articles défectueux

Tout récipient qui ne satisfait pas à un ou à plusieurs des critères de qualité définis à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 3.2 lorsque le nombre d'articles « défectueux », tels que définis à la section 3.3, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Directives générales FAO/OMS Codex pour l'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (AQL 6.5) (CAC/RM 42/1969).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires énumérés ci-dessous peuvent être utilisés à concurrence des concentrations maximales autorisées.

(SIN) (Nom des additifs alimentaires)	(Concentration maximale)
---------------------------------------	--------------------------

4.1 Conservateurs

200	Acide sorbique	} utilisés séparément ou simultanément	1 g/kg
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		

4.2 Agents de texture

452(i)	Polyphosphate de sodium	selon les bonnes pratiques de fabrication
452(ii)	Polyphosphate de potassium	selon les bonnes pratiques de fabrication

4.3 [Exhausteurs de goût

621	GMS (Glutamate de monosodium)	selon les bonnes pratiques de fabrication]
-----	-------------------------------	--------------------------------------------

5. HYGIÈNE

5.1 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, Rev. 3-1997) et des autres textes pertinents du Codex comme le Code d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

- 5.2** 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/GL21-1997.

6. POIDS ET MESURES

6.1.1 Remplissage minimal

Dans le cas d'un produit dont le poids indiqué est inférieur à 1 kg, la tolérance est inférieure à 15 20 g. Dans le cas d'un produit dont le poids indiqué est compris entre 1 kg et 5 kg, le poids net du produit ne doit pas être inférieur à 98,5 pour cent du poids indiqué. Dans le cas d'un produit dont le poids indiqué est supérieur à 5 kg, le poids net du produit ne doit pas être inférieur à 99 pour cent du poids indiqué.

6.1.2 Classification des articles défectueux

Tout récipient qui ne satisfait pas à un ou à plusieurs des critères de qualité définis à la section 6.1.1 doit être considéré comme « défectueux ».

6.1.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 6.1.1 lorsque le nombre d'articles « défectueux », tels que définis à la section 6.1.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié qui figure dans les Directives générales FAO/OMS Codex pour l'échantillonnage ~~pour les denrées alimentaires pré-emballées (AQL 6.5) (CAC/RM 42 1969)~~.

7. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

7.1 Nom du produit

- 7.1.1** Le produit doit être désigné par le nom «pâte de soja fermentée au piment fort».

- 7.1.2** Le produit peut être désigné conformément aux législations nationales, de sorte que ses caractéristiques soient spécifiées.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur et les instructions d'entreposage doivent figurer sur le récipient. Une marque d'identification peut cependant être substituée à l'identification des lots, au nom et à l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 Échantillonnage

L'échantillonnage doit s'effectuer conformément aux Directives générales FAO/OMS Codex pour l'échantillonnage ~~pour les denrées alimentaires pré-emballées (AQL 6.5) (CAC/RM 42 1969)~~.

- a) Les échantillons doivent être conservés à l'abri de la chaleur.
- b) Des précautions particulières doivent être prises pour protéger les échantillons, le matériel d'échantillonnage et les récipients contenant les échantillons de toute pollution extérieure.

- c) Les échantillons doivent être conservés dans un récipient propre et sec muni d'un couvercle. L'étiquetage des échantillons doit indiquer la nature de l'échantillon, la date d'échantillonnage, le nom du fournisseur et des informations détaillées sur le chargement.

8.2 Méthodes d'analyse

(Des méthodes d'analyse appropriées sont en cours d'élaboration.)