



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

REP11/ASIA

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-quatrième session*

*Genève (Suisse), 4-9 juillet 2011*

### RAPPORT DE LA DIX-SEPTIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE

*Bali (Indonésie)*

*22-26 novembre 2010*

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2010/56-ASIA.

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

CL 2010/56-ASIA  
Décembre 2010

**AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex  
Organisations internationales intéressées

**DU:** Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

**OBJET:** Distribution du Rapport de la dix-septième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (REP11/ASIA)

Le rapport de la dix-septième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-quatrième session (Genève (Suisse), 4-9 juillet 2011).

## **QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-QUATRIÈME SESSION :**

### **Projets et avant-projets de normes régionales à l'étape 8 ou 5/8 de la Procédure**

1. Projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible (paragraphe 47 et Annexe II)
2. Avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (paragraphe 76 et Annexe III)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées souhaitant formuler des observations au sujet des documents ci-dessus sont invités à le faire par écrit, **de préférence par courrier électronique**, au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org); télécopie: +39 06 570 54593), avant le **15 mars 2011**.

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions .....	page iii
Liste des sigles et acronymes .....	page iv
Rapport de la dix-septième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie .....	page 1
État d'avancement des travaux .....	page 21
<b><u>Paragraphe</u></b>	
Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	4 - 8
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour) .....	9 - 39
Projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible (N06-2007) (Point 3 de l'ordre du jour) .....	40 - 47
Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté (N06-2005) (Point 4a de l'ordre du jour) .....	48 - 69
Avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (N05-2007) (Point 4b de l'ordre du jour) .....	70 - 76
État d'avancement du plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie (CCASIA) 2009-2014 (Point 5 de l'ordre du jour) .....	77 - 89
Questions intéressant la région (Point 6 de l'ordre du jour) .....	90 - 96
Systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires (Point 7 de l'ordre du jour) .....	<i>Voir le point 5 de l'ordre du jour</i>
Document de travail sur le tempeh et les produits à base de tempeh (Point 8 de l'ordre du jour) .....	97 - 102
Activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius (Point 9a de l'ordre du jour) .....	103 - 115
Résultats de l'Examen à mi-parcours du Fonds fiduciaire pour le Codex (Point 9b de l'ordre du jour)	116 - 123
Utilisation des normes du Codex aux niveaux national et régional (Point 10 de l'ordre du jour) .....	<i>Voir le point 5 de l'ordre du jour</i>
Questions relatives à la nutrition dans la région (Point 11 de l'ordre du jour) .....	124 - 128
Désignation du Coordonnateur (Point 12 de l'ordre du jour) .....	129 - 130
Autres questions et travaux futurs (Point 13 de l'ordre du jour) .....	131 - 145
Date et lieu de la prochaine session du Comité (Point 14 de l'ordre du jour) .....	146
<b>Annexes</b>	
Annexe I – Liste des participants .....	page 22
Annexe II – Projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible .....	page 31
Annexe III – Avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») .....	page 33
Annexe IV – Document de projet pour une nouvelle activité portant sur une norme régionale Codex sur le tempeh .....	page 41
Annexe V – Document de projet pour une nouvelle activité portant sur une norme régionale Codex sur le durian (ou durion) .....	page 44

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa dix-septième session, le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie est parvenu aux conclusions suivantes:

### **Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour examen à sa trente-quatrième session:**

#### **Projets et avant-projets de normes et de textes apparentés, pour adoption aux étapes 8 ou 5/8 de la procédure**

Le Comité de coordination a communiqué les documents suivants:

- Projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible, pour adoption à l'étape 8 (par. 47 et Annexe II);
- Avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili »), pour adoption à l'étape 5/8 (par. 76 et Annexe III);

#### **Autres questions soumises à la Commission pour approbation**

Le Comité de coordination est convenu de ce qui suit:

- proposer la désignation du Japon en tant que coordonateur régional (par. 129);
- introduire une disposition relative à un additif alimentaire dans la norme régionale pour la pâte de soja fermentée (CODEX STAN 298R-2009) (par. 10);
- transmettre des propositions de nouvelles activités relatives à la norme régionale pour le tempeh (par. 102 et Annexe IV) et à la norme régionale pour le durian (par. 142 et Annexe V).

#### **Autres questions soumises à la Commission à titre informatif**

Le Comité de coordination :

- est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté à l'étape 2 pour observations complémentaires et examen à sa prochaine session (par. 69) et d'examiner plus avant le document de travail relatif aux nouvelles activités sur les normes régionales pour le yuzu (par. 145) et pour les criquets comestibles et les produits qui en sont dérivés (par. 145);
- a examiné les activités 4.5 et 5.5 du Plan stratégique 2008-2013 (parr. 23 à 25) et la formulation du Plan stratégique 2013-2018 (parr. 26 à 34);
- a examiné les questions suivantes soumises par la Commission: normes privées (parr. 11 à 17); fromage fondu (parr. 18 et 19); élaboration de lignes directrices pour la traçabilité/le traçage des produits (parr. 20 à 22); et nouvelles options pour les groupes de travail physiques (parr. 35 à 38);
- a exprimé ses points de vue sur l'Examen à mi-parcours du Fonds fiduciaire pour le Codex (parr. 116 à 123);
- a échangé des informations actualisées faisant le point sur la mise en œuvre du Plan stratégique pour le Comité régional de coordination pour l'Asie (CCASIA), notamment en matière de systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et de participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires, ainsi que sur l'utilisation des normes du Codex aux niveaux national et régional (parr. 77 à 89);
- a échangé des informations sur les questions intéressant la région (parr. 90 à 96) et sur les questions de nutrition dans la région (parr. 124 à 128).

## LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

(utilisés dans le présent rapport)

ANASE	Association des nations de l'Asie du Sud-Est
ASACR	Association sud-asiatique pour la coopération régionale
CAC	Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius
CCASIA	Comité de coordination du Codex pour l'Asie
CCEXEC	Comité Exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFP	Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CTF	Fonds fiduciaire pour le Codex
DJA	Dose journalière admissible
EMPRES	sécurité sanitaire des aliments Système de prévention des situations d'urgence pour la sécurité sanitaire des aliments
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FBDG	Directives sur les régimes alimentaires
GIFSA	Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation
IDD	Trouble de carence en iode
INFOODS	Réseau international des systèmes de données sur l'alimentation
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
OMS	Organisation mondiale de la Santé
OMC	Organisation mondiale du commerce
ONG	Organisation non gouvernementale
SIN	Système international de numérotation
UE	Union européenne

## INTRODUCTION

1. La dix-septième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (CCASIA) s'est tenue à Bali (Indonésie) du 22 au 26 novembre 2010, à l'aimable invitation du Gouvernement indonésien. La session a été présidée par M. Kukuh S. Achmad, Directeur du Bureau d'accréditation des laboratoires et des organismes d'inspection de l'Agence nationale de normalisation de l'Indonésie, assisté de M. Sunarya, Directeur du Spring Institute de Bogor (Indonésie), en tant que Vice-Président. Ont participé à la session 108 représentants de 20 pays membres de la région, d'un pays membre d'une autre région et de cinq organisations internationales, ainsi que le représentant de la FAO. La liste complète des participants, y compris du personnel des secrétariats, figure à l'Annexe I du présent rapport.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Bambang Setiadi, Président de l'Agence nationale indonésienne de normalisation, a ouvert la session en qualité de Président du Comité national du Codex. Il a souhaité la bienvenue aux participants et a souligné que, du fait de la croissance de la production alimentaire en Asie, il devenait plus important de produire des aliments salubres et de qualité. Il a aussi indiqué que l'Indonésie, en tant que Coordonateur pour l'Asie, s'était attaché à contribuer à renforcer la communication et la coordination parmi les membres du CCASIA et à augmenter la contribution de la région aux activités du Codex. M. Bambang Setiadi a déclaré que la production et le commerce croissants de denrées alimentaires en Asie mettaient en évidence l'importance d'une participation effective des pays asiatiques aux activités du Codex.

3. M. Bayu Krisnamurthi, Vice-Ministre de l'agriculture du Gouvernement indonésien, a également souhaité la bienvenue aux participants. Dans son allocution, il a mis l'accent sur l'importance des activités du CCASIA et souligné les principales difficultés rencontrées par l'Indonésie en tant qu'utilisateur des normes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments élaborées par le Codex. Il a fait valoir notamment la nécessité: d'accélérer le travail de mise au point des normes pour suivre le rythme du nombre croissant de nouveaux produits mis sur le marché; d'élaborer des normes pouvant être appliquées par toutes les parties prenantes selon les infrastructures disponibles; de garantir que les normes encouragent la croissance de la production et de l'économie sans être utilisées comme des barrières commerciales déloyales à cause d'un manque d'infrastructures; d'affronter de nouvelles dynamiques et de nouveaux défis en ce qui concerne les changements environnementaux imprévisibles, notamment le changement climatique; et d'assurer une communication étroite entre les pays de la région, en particulier du fait des maladies nouvelles ou des maladies qui réapparaissent, ainsi que de la complexité de la région.

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

4. Le Comité de coordination a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session, avec les amendements ci-après.

5. Le Comité de coordination est convenu d'examiner ensemble les points 5, 7 et 10 de l'ordre du jour (concernant respectivement l'« État d'avancement du plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie (CCASIA) 2009-2014 », les « Systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et [la] participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires » et l'« Utilisation des normes du Codex aux niveaux national et régional »).

6. Le Comité de coordination est convenu d'examiner dans la section « Autres questions et travaux futurs » (Point 13 de l'ordre du jour) les documents supplémentaires suivants:

- Propositions de nouvelles activités relatives à l'élaboration d'une norme régionale pour les produits à base d'algues alimentaires du genre *Porphyra* (CX/ASIA 10/17/15) et d'une norme régionale pour le yuzu (*Citrus junos*) confit (CX/ASIA 10/17/16), préparées par la République de Corée;
- Proposition de nouvelles activités relatives à l'élaboration d'une norme régionale pour le durian (CX/ASIA 10/17/17), préparée par la Thaïlande; et

---

<sup>1</sup> CX/ASIA 10/17/1

- Proposition de nouvelles activités relatives à l'élaboration d'une norme régionale pour les criquets comestibles et les produits qui en sont dérivés (document de séance 8), préparée par la République démocratique populaire lao.

7. Le Comité de coordination est aussi convenu d'examiner le point 8 de l'ordre du jour (« Document de travail sur le tempeh et les produits à base de tempeh ») avant le point 13 de l'ordre du jour.

8. Le Comité de coordination est convenu de créer un groupe de travail pendant la session, ouvert à tous les membres de la région et observateurs et travaillant uniquement en anglais, sur l'« Avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment (sauce chili) » (Point 4b de l'ordre du jour).

### **QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>**

9. Le Comité de coordination a noté que plusieurs questions présentées dans le document CX/ASIA 10/17/2 de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex ne lui étaient soumises que pour information. Le Comité de coordination a examiné les autres points soulevés dans le document et a formulé les observations, les recommandations et les conclusions présentées ci-après.

#### **Norme régionale pour la pâte de soja fermentée**

10. Le Comité de coordination a noté que la *Norme régionale pour la pâte de soja fermentée* (CODEX STAN 298R-2009) avait été adoptée sans la disposition relative au tartrate monopotassique (SIN 336(i)) et que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) avait demandé au CCASIA de communiquer un chiffre pour la concentration maximale pour cette substance, pour laquelle il existe déjà une dose journalière admissible (DJA). Le Comité de coordination est convenu de recommander à la Commission de définir à cette fin une concentration de 1000 mg/kg de tartrate monopotassique dans la norme régionale, sous réserve de l'aval du CCFA.

#### **Examen de l'impact des normes privées**

11. Le Comité de coordination a rappelé que la Commission, à sa trente-troisième session, avait examiné un document (CX/CAC 10/33/13) mis au point par la FAO et l'OMS sur l'impact des normes privées de sécurité sanitaire des aliments et pris note de la conclusion de la Commission, selon laquelle l'OMC était l'organisation la plus appropriée pour évaluer les conséquences commerciales de la mise en œuvre des normes privées et que le Codex, la FAO et l'OMS devaient instaurer des relations avec les principales organisations privées de normalisation et les encourager à participer aux travaux du Codex à titre d'observateurs.

12. Le Comité de coordination a examiné les observations soumises en réponse aux quatre questions contenues dans la lettre circulaire CL 2010/32-ASIA.

Question 1: Est-ce que les producteurs et les transformateurs de produits alimentaires ont rencontré des difficultés dans votre pays pour se conformer aux normes privées?

Question 2: Quelles sont les implications financières de l'adéquation aux normes privées, en particulier pour les petites et moyennes entreprises?

13. Le Comité de coordination a noté que les industries alimentaires des pays de la région, en particulier les petites et moyennes entreprises alimentaires, rencontraient des difficultés pour se conformer aux normes privées à cause, principalement, des coûts élevés de modernisation de leurs équipements et infrastructures et de formation de leur personnel, ainsi que des coûts croissants des procédures d'inspection et de certification.

14. Les délégations ont aussi observé que, dans les grands pays comme l'Inde, un grand nombre de petites et moyennes entreprises rencontraient encore des difficultés dans la mise en œuvre des normes du Codex et qu'il fallait s'attendre à ce que la mise en œuvre des normes privées soit difficile. Les pays membres pourraient par conséquent mettre au point des normes simples pour les petites exploitations et entreprises en l'absence d'enquêtes et d'études appropriées.

---

<sup>2</sup> CX/ASIA 10/17/2; CX/ASIA 10/17/2 Add.1 (Observations du Népal et de la Fédération internationale de laiterie); CX/ASIA 10/17/2 Add.2 (Observations des Philippines); document de séance CRD 1 (Observations du Japon); document de séance CRD 6 (Observations de l'Institut de recherche sur les fruits tropicaux).

15. Les pays n'ont cependant pas pu citer de problèmes particuliers ou de grosses difficultés. Sur ce point, le représentant de la FAO a précisé qu'il était souligné dans le document CX/CAC 10/33/13 que les normes privées collectives étaient en général conformes au Codex, exception faite des questions de traçabilité et de leur caractère exagérément prescriptif dans certains domaines, tandis que les normes privées d'entreprises individuelles étaient dans certains cas plus strictes, par exemple en ce qui concerne les limites de résidus de pesticides ou le nombre de pesticides autorisés. Il a également été précisé que la FAO cherchait à obtenir des observations et des exemples particuliers relatifs aux problèmes rencontrés et à leurs implications financières avec des exemples clairs de façon à pouvoir prendre position sur la question. Le représentant de la FAO a par conséquent encouragé les pays à fournir des informations supplémentaires pour faciliter les analyses ultérieures de la FAO et contribuer réellement au débat en cours sur cet important sujet<sup>3</sup>.

**Question 3: Quelles mesures ont été prises pour surmonter ou atténuer les problèmes que posent l'application des normes privées?**

16. Le Comité de coordination a noté que des programmes de financement et d'encadrement ont été mis en place en Malaisie pour appuyer les petites et moyennes entreprises dans l'application des normes privées.

**Question 4: Que devrait faire la Commission du Codex Alimentarius/ FAO/OMS dans le cadre des normes privées?**

17. Le Comité de coordination a noté les observations suivantes de certains membres: le Codex devrait encourager les organismes privés de normalisation à participer aux réunions du Codex de façon à faciliter l'harmonisation entre les normes privées et celles du Codex ainsi qu'un échange d'informations; le Codex devrait poursuivre ses efforts visant à élaborer des normes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments qui répondent aux attentes de ses membres en matière de normes protégeant la santé des consommateurs et garantissant des pratiques commerciales loyales à l'échelle internationale. Les membres ont aussi appuyé la participation de la FAO et de l'OMS aux activités des organismes privés de normalisation en vue de garantir la transparence et la prise en compte des activités du Codex dans ce domaine.

**Avant-projet de norme pour le fromage fondu**

18. Le Comité de coordination a rappelé que la Commission, à sa trente-troisième session, avait repoussé le débat sur les travaux relatifs à une norme pour le fromage fondu et demandé l'avis des comités de coordination.

19. Le Comité de coordination a noté le point de vue de la délégation indienne, qui estimait qu'une norme pour le fromage fondu était nécessaire afin de réglementer le grand nombre de nouveaux produits à base de fromage fondu mis sur le marché et afin de répondre aux préoccupations des consommateurs voulant être informés sur la nature de ces produits. D'autres délégations ont rappelé que le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) éprouvait des difficultés à mener à bien ce travail et que l'on manquait de témoignages de problèmes significatifs dans le commerce international de ces produits. Le Comité de coordination a également noté que l'élaboration de normes régionales pour le fromage fondu par différentes régions serait source de confusion dans le commerce international de ces produits et irait à l'encontre du mandat du Codex consistant à assurer des pratiques commerciales loyales. Il a également été suggéré que des réglementations nationales pourraient probablement être mises au point de façon à répondre au besoin de réglementer ces produits dans certains pays. Le Comité de coordination est par conséquent convenu que le travail sur le fromage fondu devait être abandonné, tout en prenant en compte le point de vue exprimé par la délégation indienne sur la question.

**Élaboration de directives sur la traçabilité/le traçage des produits**

20. Le Comité de coordination a rappelé que la Commission, à sa trente-deuxième session (2009), avait fait sienne la recommandation du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFIS) consistant à demander aux comités de coordination FAO/OMS d'étudier si de nouvelles orientations concernant la traçabilité et/ou le traçage des produits étaient nécessaires, et de communiquer leurs conclusions à la Commission, à sa trente-quatrième session.

21. Une délégation a estimé que les pays appliquaient les *Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires*

---

<sup>3</sup> Les informations doivent être envoyées à Mme Shashi Sareen, Fonctionnaire principale (sécurité sanitaire des aliments et nutrition), Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique (courriel: [shashi.sareen@fao.org](mailto:shashi.sareen@fao.org))

(CAC/GL 60-2006) selon leur situation nationale et qu'il n'était par conséquent pas nécessaire pour le Codex de mettre au point de nouvelles orientations en la matière. La délégation indienne a mis l'accent sur les difficultés qu'un grand nombre de petits producteurs rencontraient en Inde dans ce domaine et sur leurs besoins de conseils pour mettre en place des systèmes de traçabilité/traçage des produits. À ce sujet, le représentant de la FAO a informé le Comité de coordination que, pendant l'atelier régional FAO/OMS consacré au thème « Use of Science throughout the food chain for safe foods » (recours à la science tout au long de la filière alimentaire pour obtenir des aliments sains), qui s'est tenu conjointement à la dix-septième session du CCASIA, les participants ont proposé que la FAO et l'OMS apportent leur appui à la mise au point de modèles et de guides visant à mettre en place la traçabilité des produits dans la région.

22. Compte tenu de ce qui précède, le Comité de coordination est convenu qu'il n'était pas nécessaire pour le Codex d'élaborer de nouvelles orientations concernant la traçabilité et/ou le traçage des produits mais que la FAO et l'OMS pourraient, le cas échéant, fournir leur appui aux pays de la région souhaitant être aidés pour améliorer leur capacité de mettre en place des systèmes de traçabilité et/ou de traçage des produits au niveau national.

### **Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2008-2013 – État d'avancement général**

23. Le Comité de coordination a examiné les réponses apportées à la lettre circulaire CL 2010/32-ASIA (point i) sollicitant des observations et des informations au sujet des deux activités suivantes:

#### Activité 4.5 « Promouvoir une coordination interdisciplinaire aux niveaux national et régional »

24. Le Comité de coordination a noté que, comme en témoignent les réponses formulées par écrit et au cours des débats, cette activité était très importante, en particulier dans le contexte du débat en cours sur les normes privées, et que la coordination interdisciplinaire devrait être améliorée aux niveaux national et régional afin d'éviter le doublonnage d'activités et l'élaboration de normes contradictoires.

#### Activité 5.5 « Renforcer la participation des organisations non gouvernementales aux niveaux international, régional et national »

25. Le Comité de coordination a noté que, comme il ressort des réponses formulées par écrit et au cours des débats, cette activité visait à garantir des avis impartiaux de la part des parties prenantes dans l'élaboration des normes du Codex et encourageait les autorités nationales à renforcer la participation des organisations non gouvernementales (ONG) au niveau national. À ce sujet, il a été noté qu'un nombre limité d'ONG participait aux réunions du Codex en Inde, alors que des mécanismes y existaient pour permettre leur participation. Il a été suggéré de mettre l'accent sur l'importance de la collaboration et de la participation des ONG au travail du Codex dans le cadre du prochain Plan stratégique et de repérer des mécanismes permettant à un plus grand nombre d'ONG, en particulier de consommateurs, de prendre part aux activités liées au Codex.

### **Élaboration du nouveau Plan stratégique 2013-2018 du Codex**

26. Le Comité de coordination a rappelé que, suite à une décision prise lors de la trente-troisième session de la Commission, le Président et le Vice-Président ont mis au point un questionnaire visant à recueillir les propositions des comités de coordination pour préparer le prochain Plan stratégique 2013-2018 du Codex. M. Knud Ostergaard, Vice-Président de la Commission, a expliqué que le Plan stratégique était un outil important pour la Commission et le Comité exécutif, qui leur permettait d'accepter des propositions de nouvelles activités, de mesurer les progrès accomplis par chaque comité et, le cas échéant, de proposer des mesures correctives. C'est pourquoi, pour le Plan stratégique 2013-2018, il a été décidé d'élargir immédiatement les contributions d'emblée à toutes les parties prenantes et organisations partenaires. Le Vice-Président a appelé le CCASIA à participer activement aux futures activités du « bureau », notamment en ce qui concerne la question très importante de la prise en compte, dans le prochain Plan stratégique, des défis futurs que représentent le changement climatique et les nouvelles technologies de production, comme les nanotechnologies.

27. Le Comité de coordination a examiné les six questions du questionnaire comme suit:

#### a) Les cinq objectifs actuels sont-ils pertinents? Quels éventuels changements proposeriez-vous?

28. Les délégations ont estimé que les cinq objectifs actuels étaient encore pertinents.

b) Le cadre 2003-2007 ne comportait pas d'indicateurs mesurables, contrairement au Plan stratégique actuel. Le prochain Plan stratégique devrait-il comporter des indicateurs mesurables? La présentation actuelle en tableaux est-elle satisfaisante ou faut-il la modifier? Par exemple est-il utile de suivre les activités « en cours »?

29. Les délégations ont fait observer que le Plan stratégique devrait conserver des indicateurs mesurables pour permettre de suivre la mise en œuvre des activités et évaluer la façon dont les objectifs stratégiques ont été effectivement atteints. À ce propos, une délégation a remarqué que des indicateurs qualitatifs seraient préférables car il pourrait être difficile de mener à bien l'évaluation d'un objectif à partir d'indicateurs numériques. Une autre délégation était d'avis que des indicateurs mesurables de la performance devraient être mis au point pour le Codex afin d'évaluer si les objectifs ont été atteints ou non. Une délégation a en outre remarqué que, dans le cadre du développement d'un plan stratégique, il pourrait être utile de bénéficier d'une approche externe, en particulier de la part des utilisateurs des services et des produits du Codex. Sur ces questions, le Vice-Président a observé qu'il était difficile de définir les indicateurs mesurables et quel type d'activités et de résultats obtenus devaient être mesurés

c) Quelles sont les principales difficultés rencontrées par le Codex? Quels objectifs et quelles activités devrait-on inclure dans le prochain Plan pour faire en sorte que ces difficultés reçoivent l'attention nécessaire?

30. La délégation indienne a déclaré que les principales difficultés rencontrées par le Codex résidaient dans le grand nombre de produits et d'ingrédients alimentaires mis sur le marché mondial chaque année, en particulier en provenance des pays les moins avancés. Pour y répondre, elle a remarqué qu'il était nécessaire d'envisager à nouveau l'accélération du processus d'élaboration des normes et d'étudier des modèles alternatifs pouvant permettre de trouver un accord plus rapide sur les normes, que chaque pays pourrait dûment adapter pour satisfaire ses besoins spécifiques. La délégation indienne a aussi suggéré d'analyser et de renforcer l'interface entre le Codex et les autres organismes actifs dans le domaine de la mise au point de normes de façon à tirer le meilleur parti des points forts de ces organisations en vue d'objectifs communs, afin d'accroître la couverture des pratiques relatives à une alimentation saine. La délégation a en outre recommandé une plus grande participation des consommateurs et des ONG dans le travail du Codex en les impliquant dans des activités de formation organisées pour le personnel chargé de la réglementation.

31. D'autres délégations ont suggéré que l'on devrait prendre en compte les nouveaux défis, comme le changement climatique et les nouvelles technologies, dans le prochain Plan stratégique. On devrait aussi y accorder toute l'attention nécessaire au développement en cours des nouvelles méthodologies innovantes qui pourraient être intégrées dans les évaluations de la sécurité sanitaire des aliments et exiger des interactions plus étroites et plus efficaces entre les évaluateurs des risques et les gestionnaires des risques.

d) Sachant que la participation des pays en développement aux travaux du Codex représente actuellement une question importante, quels objectifs et quelles activités devrait-on inclure dans le prochain Plan pour faire en sorte que cette question reçoive l'attention nécessaire en 2013-2018?

32. La délégation indienne a déclaré qu'il faudrait encourager la participation des pays les moins avancés au système du Codex et que l'on pourrait utiliser les technologies de l'information, par exemple les visioconférences, pour faciliter les débats entre les membres lorsqu'il est difficile d'organiser leur déplacement. La délégation indienne a également suggéré d'examiner d'autres voies permettant aux normes régionales de contribuer à une intensification du commerce et à un meilleur accès au marché pour les pays les moins avancés.

e) Les structures et les procédures actuelles du Codex sont-elles adaptées aux besoins des membres (à savoir différentes options pour la « procédure par étapes », examen critique par le Comité exécutif de la Commission, etc.)? Quels changements pourrait-on envisager?

f) La Commission travaille dans un environnement marqué par le changement et les progrès technologiques. Le nouveau Plan stratégique devrait-il refléter des questions telles que les conséquences du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments ou les nouvelles technologies de production, par exemple les nanotechnologies? Si oui, de quelle manière?

33. Le Comité de coordination a noté que des réponses ont été apportées à ces deux questions dans les observations et les commentaires précédents.

34. Le Comité de coordination a conclu le débat en reconnaissant que:

- les cinq objectifs actuels du Plan stratégique du Codex étaient encore pertinents;
- le prochain Plan stratégique devait comporter des indicateurs mesurables;
- la principale difficulté pour le Codex résidait dans la mise au point de procédures permettant, le cas échéant, d'élaborer des normes et d'autres textes suivant le rythme des mutations rapides intervenant dans l'industrie alimentaire; et
- le prochain Plan stratégique devrait prendre en compte les conséquences du changement climatique et des nouvelles technologies de production en matière de sécurité sanitaire des aliments.

### **Nouvelles options pour les groupes de travail physiques**

35. Le Comité de coordination a rappelé que le Comité exécutif, à sa soixante-quatrième session, avait examiné de nouvelles options pour les groupes de travail physiques afin que ceux-ci travaillent avec davantage d'efficacité et d'efficience au sein d'un petit groupe, tout en augmentant la possibilité d'obtenir des contributions de toutes les régions. À cet égard, le Comité exécutif avait décidé de présenter les propositions aux comités de coordination FAO/OMS, en particulier parce qu'il y était question de la participation des représentants régionaux. Il a également été noté qu'un document serait élaboré sur ce point pour examen par le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP), à sa prochaine session, en 2012.

36. Plusieurs délégations ont exprimé leur préoccupation à ce sujet. Selon elles, la participation aux groupes de travail physiques devrait rester ouverte autant que possible à tous les membres intéressés et aux observateurs afin de garantir la transparence et en vue de respecter l'objectif 5 du Plan stratégique 2008-2013 du Codex (« Encourager la participation maximale et efficace des membres »). À ce sujet, les délégations qui sont intervenues ont noté que la plus large participation aux groupes de travail physiques était positive pour les débats; que de plus grands groupes de travail ont à ce jour travaillé efficacement; que tous les membres et observateurs devaient avoir la possibilité de participer aux travaux du Codex; et qu'une participation limitée serait en contradiction avec les *Lignes directrices sur les groupes de travail physiques* du Manuel de procédure du Codex qui prévoient que « les groupes de travail traditionnel devraient être ouverts à tous les membres, compte dûment tenu des problèmes que pose la participation des pays en développement [...] ». De plus, on a noté qu'une limitation de la participation aux groupes de travail physiques n'était pas la solution pour les rendre plus efficaces, et qu'il pourrait être difficile pour les régions d'identifier des représentants appropriés au sein des groupes de travail et de mettre au point des mécanismes efficaces pour échanger leurs points de vue.

37. De façon à améliorer le travail des groupes de travail physiques et permettre une plus grande participation, en particulier des pays en développement, il a été suggéré que les pays chefs de file trouvent des experts techniques spécialisés dans les questions traitées en vue de participer et d'apporter des éléments de réflexion et de référence à l'intention des participants aux réunions. Il a aussi été suggéré d'organiser des réunions des groupes de travail juste avant les sessions du Comité car la mise en place de groupes de travail intersessions pourrait avoir comme conséquence une participation moindre de la part des pays en développement.

38. Compte tenu de ce qui précède, le Comité de coordination est convenu que les groupes de travail physiques devaient rester ouverts à tous les membres et observateurs conformément aux *Lignes directrices sur les groupes de travail physiques*.

### **Modification des noms communs normalisés**

39. Le Comité de coordination n'avait pas de conseils spécifiques sur la question.

## **PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA FARINE DE SAGO COMESTIBLE (N06-2007) (Point 3a de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

40. Le Comité de coordination a noté l'adoption de la norme régionale à l'étape 5 et son renvoi à l'étape 6 par la trente-deuxième session de la Commission, comme proposé par le CCASIA.

---

<sup>4</sup> ALINORM 09/32/15 Annexe V; CX/ASIA 10/17/3 (Observations des Philippines); document de séance CRD 1 (Observations du Japon); document de séance CRD 2 (Observations de la Malaisie)

41. Le Comité de coordination a examiné le projet de norme régionale section par section en vue de l'avancer à l'étape 8 et, outre quelques petites corrections de forme, a apporté les changements ci-après:

### **Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité**

42. Le Comité de coordination, notant que le terme « souillure » comprenait aussi bien les insectes vivants que les insectes morts, est convenu de supprimer les termes « vivants » et « morts », respectivement dans les sections 3.1.1 et 3.1.2, et de modifier la section 3.1.1, à présent libellée comme suit pour des raisons de clarté: « La farine de sagou comestible doit être exempte d'odeurs et de saveurs anormales ».

43. Le Comité de coordination est convenu de supprimer les sections 3.1.3 et 3.2.7, qui comprenaient des critères relatifs aux « autres amidons », car la méthode employée pour les définir ne se fondait que sur une observation microscopique. Le Comité de coordination a également noté que d'autres normes du Codex pour les farines ne comportaient pas de critères relatifs à l'amidon. Un nouveau critère de qualité a été ajouté dans la section 3.2.7: « couleur: de blanc à brun clair ».

### **Section 4. Additifs alimentaires**

44. Le Comité de coordination a rappelé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), à sa quarante et unième session, n'avait pas approuvé la disposition fixant à 2 500 mg/kg (niveau du traitement) la concentration en dioxyde de chlore (SIN 926) et que, à sa quarante-deuxième session, il était convenu de réviser la disposition relative au dioxyde de chlore (SIN 926) dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) à 30 mg/kg (niveau de traitement) et avait recommandé au CCASIA de réviser en conséquence la disposition sur ce point dans le projet de norme. Le Comité de coordination a rappelé que le CCFA, à sa quarante-deuxième session, était aussi convenu de préciser le champ d'application de la catégorie d'aliments 06.2.1 « Farines » de la NGAA pour y inclure la farine de sagou et, suite à cette décision, qu'il était approprié d'utiliser une référence générale aux dispositions pertinentes des tableaux 1 et 2 de la NGAA dans la section sur les additifs alimentaires de la norme pour la farine de sagou.

45. Compte tenu de ce qui précède, le Comité de coordination est convenu qu'il n'était pas nécessaire d'énumérer explicitement les additifs alimentaires dans cette section.

### **Divers**

46. Le Comité de coordination a rappelé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) avaient respectivement approuvé les dispositions proposées en matière d'étiquetage et de méthodes d'analyse et d'échantillonnage, en y apportant quelques corrections de forme.

### **État d'avancement de l'avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible (N06-2007)**

47. Le Comité de coordination est convenu de transmettre l'avant-projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible à la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-quatrième session, pour adoption à l'étape 8 (*voir* Annexe II).

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (N06-2005) (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

48. Le Comité de coordination a rappelé qu'il était convenu, à sa seizième session, de renvoyer l'avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté à l'étape 2 en vue de son remaniement par un groupe de travail électronique, dirigé par la Chine, pour distribution et formulation d'observations à l'étape 3, et examen lors de la session présente. Le Comité de coordination a en outre rappelé que le Comité exécutif, à sa soixante-deuxième session, en raison des difficultés rencontrées pour établir une classification et des définitions pour les produits à base de soja non fermenté, avait recommandé que le CCASIA prenne en considération dans une première phase les produits se prêtant plus facilement à la normalisation<sup>6</sup>.

49. La délégation chinoise a brièvement présenté le rapport du groupe de travail électronique (CX/ASIA 10/17/4) et a expliqué que l'avant-projet de norme avait été examiné sur la base des observations

<sup>5</sup> CX/ASIA 10/17/4; CX/ASIA 10/17/4 Add.1 (Observations du CCC); document de séance CRD 1 (Observations du Japon)

<sup>6</sup> ALINORM 09/32/3, par. 34.

écrites présentées lors de la seizième session du CCASIA et des observations supplémentaires fournies par les membres du Groupe de travail. Elle a précisé que la classification des produits à base de soja non fermenté a été élargie et simplifiée moyennant l'élimination de certaines sous-classifications de produits.

50. Le Comité de coordination est convenu de lancer un débat général sur les progrès ultérieurs de la norme régionale et sur la définition des priorités des produits visés par la norme.

51. Le Comité de coordination a appuyé, d'une manière générale, la mise au point ultérieure de la norme et a approuvé la recommandation du Comité exécutif de concentrer le travail sur quelques catégories de produits se prêtant plus facilement à la normalisation.

52. La délégation japonaise, faisant référence à ses observations écrites, a réitéré sa préoccupation au sujet de la normalisation des produits à base de soja non fermenté en raison d'un manque d'informations sur les principaux risques pour la santé et les pratiques commerciales frauduleuses, ainsi que de la difficulté à normaliser le vaste éventail de produits à base de soja non fermenté présents sur les marchés asiatiques. Elle a dit estimer que la norme ne devrait viser que les produits pertinents satisfaisant les *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*, qui nécessitaient des données et des informations particulières sur les produits devant être normalisés.

53. Le Secrétariat du Codex a rappelé que la proposition d'une nouvelle activité avait été approuvée par la Commission, à sa vingt-huitième session en 2005, sur la base d'un document de projet présenté par le CCASIA, et que le Comité exécutif n'avait pas demandé au CCASIA de présenter un nouveau document de projet pour justifier le travail sur une norme régionale mettant l'accent sur une liste prioritaire de produits.

54. De façon à faciliter la progression du débat, le Comité de coordination est convenu de constituer un groupe de travail qui se réunirait pendant la session, sous la présidence de la Chine, dans le but de rédiger une proposition relative aux produits à inclure en priorité dans la norme, accompagnée de justifications.

55. La délégation chinoise, s'exprimant en tant que Présidente, a informé que plusieurs pays avaient participé à la réunion du groupe de travail (Cambodge, Indonésie, Japon, Malaisie, République de Corée, Singapour et Thaïlande) et a recommandé que les produits à base de soja non fermenté soient envisagés selon l'ordre des priorités suivant: i) lait de soja; ii) caillé de soja (tofu); iii) caillé de soja pressé; et iv) film de lait de soja.

56. La délégation japonaise a réitéré son point de vue selon lequel le CCASIA devrait fournir suffisamment de données pour justifier le caractère prioritaire de ces produits avant de lancer l'élaboration de la norme.

57. Le Comité de coordination a approuvé la proposition du groupe ayant travaillé pendant la session sur la norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté, qui consisterait à viser les catégories suivantes de produits: i) lait de soja; ii) caillé de soja (tofu); iii) caillé de soja pressé; et iv) film de lait de soja.

58. Le Comité de coordination est convenu d'examiner la proposition d'avant-projet de norme régionale section par section, telle que présentée dans le document CX/ASIA 10/17/4, en vue de formuler des observations générales aux fins d'une ultérieure révision de la norme.

59. La délégation japonaise a exprimé ses réserves au sujet de cette décision.

60. Le Comité de coordination a examiné l'avant-projet de norme section par section et a formulé les observations suivantes:

## **Section 2. Description**

61. Une délégation a suggéré que la section 2.2.1 « Lait de soja » soit revue en prenant en compte le descripteur de la catégorie d'aliments 06.8.1 « Boissons à base de soja » de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA).

## **Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité**

62. Le Comité de coordination a noté que le point e) « autres ingrédients alimentaires » de la section 3.2 « Ingrédients facultatifs » devait être illustré à l'aide de quelques exemples.

63. Le Comité de coordination est convenu de réorganiser le tableau 1 « Spécifications chimio-physiques » afin de le faire correspondre aux quatre catégories sélectionnées de produits et a noté les

suggestions visant à préciser le facteur de conversion des protéines utilisé et à modifier les chiffres en conséquence. Il a en outre été suggéré de réviser la teneur en protéines du lait de soja en le fixant à  $\geq 2$  g/100g.

#### **Section 4. Additifs alimentaires**

64. Le Comité de coordination est convenu que la liste des additifs alimentaires devait être révisée conformément aux sections relatives aux additifs alimentaires des *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales* et du *Plan de présentation des normes Codex de produits* du Manuel de procédure du Codex.

#### **Section 5. Contaminants**

65. Le Comité de coordination est convenu que la section sur les contaminants devait être révisée conformément à la section sur les contaminants de la section *Plan de présentation des normes Codex de produits* du Manuel de procédure du Codex.

#### **Conclusions**

66. Le Comité de coordination est convenu de réviser l'avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté et de créer un groupe de travail électronique, dirigé par la Chine, ouvert à tous les membres de la région et observateurs et travaillant uniquement en anglais, afin de réviser l'avant-projet de norme régionale sur la base des observations précédentes, pour distribution et observations à l'étape 3, et examens ultérieurs du CCASIA, à sa dix-huitième session. Le Comité de coordination a demandé au groupe de travail électronique de planifier ses activités de manière à ce que l'avant-projet de norme régionale puisse être distribué et commenté à l'étape 3 au moins six mois avant la prochaine session du CCASIA pour permettre aux pays de disposer de suffisamment de temps pour prendre en considération la proposition et soumettre leurs observations.

67. Le Comité de coordination est aussi convenu de créer un groupe de travail physique, présidé par la Chine, qui se réunirait immédiatement avant la prochaine session et travaillerait uniquement en anglais, pour examiner le rapport du groupe de travail électronique et les observations reçues de façon à faciliter les débats lors de la session plénière et à finaliser le travail sur la norme. Il a été noté que la disposition consistant à prévoir des services d'interprétation en chinois serait prise en compte.

68. Le Comité de coordination a aussi noté que la délégation chinoise fournirait au Japon des informations et des données relatives à ces produits sur une base bilatérale en vue de répondre à ses préoccupations.

#### **État d'avancement de l'avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (N06-2005)**

69. Le Comité de coordination a décidé de renvoyer l'avant-projet de norme à l'étape 2 en vue de son remaniement par le groupe de travail électronique cité précédemment, pour diffusion à l'étape 3 et examen ultérieur par le groupe de travail physique lors de la dix-huitième session du CCASIA.

#### **AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA SAUCE AU PIMENT (SAUCE « CHILI ») (N05-2007) (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

70. La délégation thaïlandaise, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail réuni pour traiter le point 4b de l'ordre du jour pendant la session, a brièvement présenté le rapport du groupe de travail, qui figure dans le document de séance CRD 9. Le groupe de travail a examiné les observations écrites soumises à l'étape 3 et les observations supplémentaires formulées au cours de la réunion et approuvé les amendements apportés à plusieurs sections de l'avant-projet de norme régionale.

71. Le Comité de coordination a examiné l'avant-projet régional section par section et, outre les amendements proposés par le groupe de travail mis en place durant la session, est convenu des changements suivants:

<sup>7</sup> CX/ASIA 10/17/5; CX/ASIA 10/17/5 Add.1 (Observations de l'Indonésie et des Philippines); document de séance CRD 7 (Observations du Viet Nam); document de séance CRD 9 (préparé par le groupe de travail réuni pour la session).

### Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

72. Le Comité de coordination est convenu de supprimer « fruits such as » (« fruits tels que ») et « vegetables such as » (« légumes tels que ») des points a) et b) de la section 3.1.2 « Autres ingrédients autorisés ». Il a été précisé que la liste des fruits et des légumes spécifiques de la section 3.1.2 « Autres ingrédients autorisés » faisaient spécifiquement référence à ceux qui étaient les plus communément utilisés dans les sauces au piment fort et que cette section autorisait d'autres fruits et légumes ainsi que d'autres ingrédients comestibles, comme l'huile alimentaire, qui n'étaient pas spécifiés dans la liste.

73. Dans la section 3.3 relative aux « Défauts et tolérances », le terme « roasted » (« torréfié ») a été remplacé par « roasting » (« torréfaction »).

### Section 4. Additifs alimentaires

74. Le Comité a examiné plusieurs additifs alimentaires proposés par le Groupe de travail réuni pendant la session et par la délégation chinoise. Il est convenu de ce qui suit:

Régulateurs de l'acidité: le citrate disodique monohydrogéné (SIN 331(ii)) n'a pas été ajouté car il n'a pas été évalué par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires; l'acide acétique (SIN 260) et l'acétate de sodium (SIN 262(i)) n'ont pas été ajoutés car ils se trouvaient déjà dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA).

Antioxydants: le d-*alpha*-tocophérol (SIN 307a), le mélange de tocophérol concentré (SIN 307b) et le dl-*alpha*-tocophérol (SIN 307c) ont été inscrits dans la liste des antioxydants et leur concentration maximale est de 600 mg/kg, seuls ou en combinaison.

Colorants: le curcumin (SIN 100(i)), la tartrazine (SIN 102), les carmins (SIN 120), le ponceau 4R (rouge cochenille A) (SIN 124), l'érythrosine (SIN 127), le rouge allura AC (SIN 129), le bleu brillant FCF (SIN 133) et le lycopène (SIN 160d(i)) ont été ajoutés. La riboflavine (SIN 101) a été remplacée par la riboflavine synthétique (SIN 101(i)) et la riboflavine 5'-phosphate sodique (SIN 101(ii)).

Émulsifiants: les additifs suivants ont été ajoutés: monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20) (SIN 432), mono-oléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (SIN 433), monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (SIN 434), monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane (SIN 435), esters de saccharose d'acides gras (SIN 473), esters polyglycériques d'acides gras (SIN 475) et esters de propylène glycol d'acides gras (SIN 477).

Édulcorants: la saccharine sodique (SIN 954 (iv)) a été ajoutée.

Épaississants: l'alginate de propylène glycol (SIN 405) et la pullulanse (SIN 1204) ont été ajoutés.

75. Les propositions relatives à l'inclusion de la nisine (SIN 234) et des cyclamates de calcium et de sodium (SIN 952(ii) (iv)) n'ont pas été suivies car l'utilisation de ces substances n'avait pas été jugée technologiquement justifiée dans ce type de produits.

### État d'avancement de l'avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment (sauce « chili ») (N05-2007)

76. Le Comité de coordination est convenu de transmettre les sections relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage respectivement au CCFA, au CCFL et au CCMAS pour approbation, et de transmettre l'avant-projet de norme régionale à la Commission pour adoption à l'étape 5/8, en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7 (*voir* Annexe III).

## ÉTAT D'AVANCEMENT DU PLAN STRATÉGIQUE POUR LE COMITÉ DE COORDINATION POUR L'ASIE (CCASIA) 2009-2014 (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>

77. Le Comité de coordination a rappelé sa décision d'examiner cette question avec les points 7 et 10 de l'ordre du jour, respectivement sur les « Systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et [la] participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires » et sur l'« Utilisation des normes du Codex aux niveaux national et régional ».

78. La délégation indonésienne a brièvement présenté l'état d'avancement du Plan stratégique pour le CCASIA 2009-2014, tel que présenté à l'Appendice 1 du document CX/ASIA 10/17/6, et a appelé l'attention du Comité de coordination sur les progrès réalisés dans plusieurs activités, qui sont reportés dans les colonnes « Status 2009-2010 » (« stade d'avancement 2009-2010 ») et « Notes ».

79. Le Comité de coordination a remercié l'Indonésie pour son rapport et a dans l'ensemble appuyé la mise en œuvre de toutes les activités. Il a examiné chaque action, en prenant en compte les réponses apportées aux lettres circulaires CL 2010/14-ASIA et CL 2010/17-ASIA, et formulé les observations suivantes:

### **Objectif 1: Instaurer et renforcer un système national de réglementation alimentaire et un service central de liaison avec le Codex et/ou un comité national du Codex**

80. Le Comité de coordination a noté que les pays de la région disposaient de systèmes réglementaires nationaux en matière d'alimentation et que ces systèmes avaient été renforcés dans de nombreux pays grâce au développement et/ou à la révision de la législation et à la création d'un nouvel organisme chargé de la sécurité sanitaire des aliments. Plusieurs délégations ont estimé qu'un appui visant à renforcer les infrastructures et les équipements était encore nécessaire.

81. Le Comité de coordination a noté que, même si la FAO, l'OMS et d'autres organisations bilatérales et multilatérales ont permis aux pays de bénéficier d'activités contribuant à renforcer leurs capacités, il fallait encore répondre à des besoins dans certains de ces pays en matière de formation et de renforcement des capacités, en particulier dans le domaine du renforcement des capacités scientifiques et techniques.

82. Le représentant de la FAO a communiqué au Comité de coordination les résultats de l'atelier régional FAO/OMS consacré à l'obtention d'aliments sains grâce à la science tout au long de la filière alimentaire (document de séance CRD 10), organisé quelques jours avant la session, et a souligné que certains pays avaient défini leurs besoins en matière de renforcement des capacités dans les domaines de la formation, du développement des capacités, de l'élaboration de bases de données, de la formulation de programmes régionaux et de l'appui à la participation aux réunions du Codex. L'accent a été mis en particulier sur:

- les actions de sensibilisation des décideurs politiques et des planificateurs visant à apporter un éclairage sur les conséquences et l'importance d'une révision des dispositions légales suivant une approche axée sur les risques;
- l'amélioration de la collaboration entre les gestionnaires et les évaluateurs/experts des risques;
- le renforcement des capacités permettant de traiter les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments en cas de situations d'urgence ou de catastrophes naturelles;
  - élaboration de directives
  - liste de vérification
  - enquête rapide
- l'élaboration d'une base de données fondée sur le web relative aux recherches scientifiques menées en Asie et la création d'une base de données des principaux scientifiques/experts sur chaque thème;

<sup>8</sup> CX/ASIA 10/17/6; CX/ASIA 10/17/8 (Observations de l'Indonésie, du Népal et des Philippines); CX/ASIA 10/17/8 Add.1 (Observations de la République populaire démocratique de Corée et de la Thaïlande); CX/ASIA 10/17/12 (Observations de l'Indonésie, des Philippines et de Singapour); CX/ASIA 10/17/12 Add.1 (Observations de la République populaire démocratique de Corée, de la Malaisie et de la Thaïlande); document de séance CRD 1 (Observations du Japon); document de séance CRD 2 (Observations de la Malaisie); document de séance CRD 11 (Observations du Népal)

- l'initiative régionale relative aux évaluations de l'exposition alimentaire;
- l'élaboration de matériels de communication en matière de sécurité sanitaire des aliments pouvant être utilisés dans la région; et
- le renforcement de la participation régionale aux réunions scientifiques.

83. La délégation japonaise a informé le Comité que le Japon, en coordination avec le Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique, avait apporté un appui financier pour des cours de formation et des ateliers visant à améliorer les systèmes de contrôle des aliments dans la région. Le Comité de coordination a par ailleurs pris note que le Japon avait créé en 2009 une agence chargée de la protection des consommateurs, qui couvrait un large éventail de questions juridiques, parmi lesquelles celles relatives à l'étiquetage et à la nutrition en rapport avec les activités du Codex.

**Objectif 2: Renforcer la communication et la coordination parmi les membres du CCASIA, avec d'autres régions et le Secrétariat du Codex ainsi qu'avec d'autres organisations compétentes**

84. Le Comité de coordination a noté que les pays utilisaient des systèmes de communication électronique, notamment le courrier électronique et les sites web, dans leurs activités relatives au Codex. La délégation indienne a suggéré d'exploiter les succès déjà obtenus comme outil de communication pour développer le renforcement des capacités dans la région et a encouragé le CCASIA à travailler en coordination avec d'autres regroupements régionaux en Asie, comme l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ANASE), l'Association sud-asiatique pour la coopération régionale (ASACR), etc. Le représentant de la FAO a informé le Comité que quatre études de cas étaient en cours dans le cadre du projet financé par le Japon relatif à l'« Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments grâce au renforcement des systèmes d'inspection des aliments » dans les pays de l'ANASE et qu'elles seraient communiquées à brève échéance.

**Objectif 3: Obtenir une participation maximale et efficace des pays membres aux activités du CCASIA, de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires**

85. Le Comité de coordination a noté que les activités en relation avec cet objectif seraient prises en compte au titre du point 6 de l'ordre du jour (« Questions intéressant la région »).

**Objectif 4: Renforcer les capacités scientifiques et techniques des pays membres dans la région**

86. En ce qui concerne l'action 4.2, le Comité de coordination a noté que seules la Chine et l'Indonésie avaient communiqué des listes d'experts. Il a demandé au Coordonnateur d'envoyer une lettre à tous les pays afin d'obtenir des informations sur les experts et les institutions disponibles dans la région qui seraient susceptibles de répondre aux besoins en matière d'expertise scientifique et technique.

**Objectif 5: Promouvoir l'emploi des normes Codex et textes apparentés comme base de la législation nationale**

87. Le Comité de coordination a noté que les pays utilisaient en général les normes Codex et textes apparentés comme références pour mettre au point leur législation, leurs normes et leurs orientations nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il a aussi noté que les textes du Codex constituaient une base solide pour harmoniser les législations de la région. Le Comité a également pris note que certains pays éprouvaient encore des difficultés à utiliser les normes Codex et que le développement rapide et la complexité des méthodes d'analyse provoquaient des difficultés dans de nombreux pays.

**Autres**

88. Certaines délégations ont souligné l'importance d'un cadre d'application et d'un plan d'action à la fois précis et exploitables visant à garantir que tous les pays contribuent à la mise en œuvre des activités du Plan stratégique pour le CCASIA et en bénéficient. Étant donné la grande quantité d'informations rassemblées grâce à cette action, il a été suggéré d'élaborer un format permettant de collecter, d'analyser et de mettre à jour les informations. Le Comité de coordination a pris note de cette suggestion et il est convenu de poursuivre l'examen de cette question à sa prochaine session.

89. Le Comité de coordination est de plus convenu de demander au prochain Coordonnateur de présenter un état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique et de mettre au point un nouveau projet préliminaire en la matière pour examen à sa prochaine session.

**QUESTIONS INTÉRESSANT LA RÉGION (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

90. La délégation indonésienne, s'exprimant en tant que Coordonnateur, a brièvement présenté le document CX/ASIA 10/17/7 et a rappelé que le Comité de coordination, à sa seizième session, était convenu d'ajouter l'examen des « Questions intéressant la région » comme point permanent de l'ordre du jour. Le Comité était aussi convenu de demander au Coordonnateur de mettre au point un document à ce sujet pour examen lors de la présente session. Le Coordonnateur a attiré l'attention du Comité de coordination sur l'annexe du document comprenant la liste des questions intéressant la région établie pour chaque session du Comité en 2009-2010.

91. Plusieurs délégations, notamment celles du Japon, de la République démocratique populaire lao et de Chine, ont remercié le Coordonnateur pour la mise au point du document et ont estimé que ces informations seraient très utiles pour établir et faciliter le dialogue et la communication entre les pays sur des questions communes relevant de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région, et ainsi réaliser les objectifs du CCASIA.

92. Le Comité de coordination a en outre pris note des informations présentées lors de la session par diverses délégations comme suit:

93. La délégation des Maldives a attiré l'attention du Comité de coordination sur les difficultés que l'archipel devait affronter compte tenu de sa petitesse: peu de terres agricoles, un cadre législatif fragile, un nombre insuffisant d'experts et d'équipements pour les tests et les étalonnages, des lacunes en matière d'homologation des denrées alimentaires et une grande vulnérabilité au changement climatique en raison de sa situation géographique particulière. Elle a ajouté qu'il était nécessaire de renforcer au sein de l'ASACR les activités sous-régionales liées à l'élaboration des normes, à la diffusion des informations scientifiques et au suivi des alertes pour protéger la santé publique et garantir des pratiques commerciales loyales dans les petits pays. La délégation a souligné que le Fonds fiduciaire pour le Codex (CTF) avait contribué à la participation du pays aux réunions du Codex et aux ateliers de renforcement des capacités, comme le récent atelier consacré à l'utilisation de science tout au long de la filière alimentaire pour l'obtention d'aliments salubres, organisé conjointement à la présente session du CCASIA.

94. Les délégations du Bhoutan et du Pakistan ont aussi souligné que l'appui du Fonds fiduciaire pour le Codex au programme de renforcement des capacités relatives aux activités normatives du Codex était un moyen efficace pour accroître et renforcer la participation au Codex.

95. Les délégations de Malaisie et de Thaïlande ont noté que la définition de questions intéressant la région pourrait aider les pays à élaborer des positions communes à ce sujet avant de les transmettre à la Commission pour examen. Elles ont recommandé de renforcer la communication et l'échange d'informations entre les pays de la région.

96. En guise de conclusion, le Président a pris note de l'échange fructueux d'informations et leur pertinence par rapport aux activités du CCASIA. Il a exprimé le souhait que le prochain coordonnateur du CCASIA poursuive l'élaboration et la mise à jour du document en vue de faciliter la formulation des questions d'intérêt mutuel. Il a aussi mis l'accent sur la nécessité d'améliorer encore la communication et les échanges continus d'informations entre les pays.

**SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DE NORMES ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

*Voir le point 5 de l'ordre du jour*

---

<sup>9</sup> CX/ASIA 10/17/7

<sup>10</sup> CX/ASIA 10/17/8 (Observations de l'Indonésie, du Népal et des Philippines); CX/ASIA 10/17/8 Add.1 (Observations de la République populaire démocratique de Corée); document de séance CRD 1 (Observations du Japon); document de séance CRD 2 (Observations de la Malaisie); document de séance CRD 11 (Observations du Népal).

## **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE TEMPEH ET LES PRODUITS À BASE DE TEMPEH (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

97. Le Comité de coordination a rappelé qu'il était convenu, à sa seizième session, de demander à l'Indonésie de préparer un document de travail approfondi justifiant le besoin d'une nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme pour le tempeh et les produits à base de tempeh, et comprenant un document de projet détaillé, pour examen.

98. La délégation indonésienne a présenté brièvement le projet relatif à la nouvelle activité, tel que contenu dans le document CX/ASIA 10/17/9, et a recommandé que la nouvelle activité ne vise que le tempeh (tempeh frais et tempeh frais surgelé).

99. Le Comité de coordination a en règle générale appuyé l'élaboration de la norme suivant les propositions de l'Indonésie. Il a noté que le tempeh était consommé dans de nombreux pays de la région mais que l'on ne disposait que d'un nombre limité de données sur les volumes de production et les échanges commerciaux de ce produit. Il a aussi été noté que la norme indonésienne pour le tempeh pourrait servir de base pour l'élaboration d'une norme régionale.

100. Le Comité de coordination a noté que la *Norme pour la pâte de soja fermenté* (CODEX STAN 298R-2009) ne couvrait pas le tempeh, qui était réalisé à partir de soja fermenté au moyen de *Rhizopus spp.* sans sel, alors que la pâte de soja fermentée était fermentée au moyen d'*Aspergillus spp.* et que du sel était ajouté dans la purée de soja.

101. Le Comité de coordination a examiné le document de projet (Appendice du CX/ASIA 10/17/9) section par section et révisé les points a), b) et c) de la section 4 pour y ajouter respectivement les informations suivantes: importation de tempeh par le Japon et la République de Corée; obstacles potentiels au commerce dus aux possibilités de croissance rapide de la production de tempeh en tant qu'aliment santé/aliment fonctionnel et à la variation des matières premières; et nouveaux marchés potentiels pour ce produit dans les pays où une proportion élevée de la population est végétarienne.

### **Conclusion**

102. Le Comité de coordination est convenu de proposer à la Commission une nouvelle activité relative à l'élaboration d'un projet de norme régionale pour le tempeh (*voir* Annexe IV). Sous réserve de l'approbation de la Commission, un groupe de travail électronique, dirigé par l'Indonésie, ouvert à tous les membres de la région et observateurs et travaillant uniquement en anglais, devrait mettre au point un avant-projet pour observations à l'étape 3 et examen lors de sa prochaine session.

## **ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 9a de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

### **Renforcement des capacités**

103. Le représentant de la FAO a présenté les programmes et activités de renforcement des capacités mis en œuvre par la FAO et l'OMS depuis la seizième session du CCASIA.

104. Au titre de leurs mandats, de leurs objectifs et de leurs plans de travail respectifs, la FAO et l'OMS se sont engagés dans une série d'activités relevant de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments aux niveaux national et régional, à l'appui du Plan stratégique 2008-2013 du Codex, et en particulier des activités 1.7, 2.6 et 5.4 qui visent à:

- améliorer les capacités des pays en transition dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, du contrôle et de l'assurance de la qualité des aliments et faciliter leur participation effective aux activités du Codex;
- affermir les rôles respectifs des secteurs de l'agriculture et de la santé, du commerce et de l'industrie dans les garanties concernant la sécurité sanitaire et la qualité des denrées alimentaires;
- renforcer les cadres institutionnels, politiques et législatifs des systèmes de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la filière alimentaire; et

<sup>11</sup> CX/ASIA 10/17/9.

<sup>12</sup> CX/ASIA 10/17/10; document de séance CRD 10 (Observations de la FAO); document de séance CRD 12 (Observations du Bangladesh).

- renforcer la coopération et la collaboration entre la FAO et l'OMS et les organisations partenaires, dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.

105. Le représentant de la FAO a mis l'accent sur certaines activités régionales et nationales, notamment sur le projet consacré à l'« Amélioration de la sécurité sanitaire des aliments grâce au renforcement des systèmes d'inspection des aliments dans les pays de l'ANASE », financé par le Japon, sur le « Programme d'appui à l'agriculture fondamentale dans les pays de la sous-région du Grand Mékong » et sur des programmes nationaux. Il a été souligné que les principales activités menées dans le cadre de ces projets concernaient la mise au point de politiques relatives à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments, la modernisation de la réglementation des produits alimentaires, le développement des institutions, avec notamment le renforcement des systèmes de contrôle/inspection des denrées alimentaires et des laboratoires, le renforcement des systèmes de surveillance des maladies, l'établissement de liens avec la production primaire, l'organisation d'ateliers régionaux ou nationaux et de cours de formation, la mise au point d'études de cas pour faire état des meilleurs pratiques dans la région ainsi que de documents d'orientation.

106. Le représentant de la FAO a aussi informé le Comité de coordination qu'il était proposé d'organiser un atelier régional dans le domaine des « équivalences » pour la région de l'ASACR au cours de la première partie de l'année afin d'aider les pays de la sous-région à mieux saisir les attentes et les exigences de base permettant de mettre au point des accords ou des arrangements en matière de reconnaissance et d'équivalence des systèmes de contrôle des denrées alimentaires dans la région.

107. Au sujet de la planification nationale des interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, le représentant de la FAO a souligné que, sur la base du cadre FAO/OMS pour l'établissement de plans nationaux d'intervention en situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, des activités de renforcement des capacités ont été proposées pour l'année prochaine au Bangladesh et au Viet Nam, dans le cadre des projets existants, afin d'aider ces pays à créer de tels systèmes. Il a ajouté que des demandes officielles d'ateliers et de programmes pourraient être prises en considération dans d'autres pays.

108. La délégation japonaise s'est félicitée du travail de la FAO et de l'OMS et a informé le Comité de coordination que le Japon a appuyé les activités du Secrétariat du Codex visant à élaborer des normes Codex depuis 1999. Elle a aussi souligné que, dans le cadre de son appui financier, des ateliers et des formations ont été organisés (une dizaine au total) en vue de renforcer les systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires dans les pays de l'ANASE. La délégation japonaise a en outre mis l'accent sur ses efforts permanents visant le renforcement des capacités de la région pour le futur.

109. La délégation bangladaise a détaillé le projet consacré à l'« Amélioration de la sécurité sanitaire, de la qualité et du contrôle des aliments au Bangladesh », financé à hauteur de 7,1 millions d'EUR par l'UE et mis en place par la FAO avec le Ministère bangladais de la santé et du bien-être familial. Les détails relatifs à ce projet ont été diffusés dans le document de séance CRD 12.

110. Les délégations de Thaïlande, de la République démocratique populaire lao, de Chine, de Mongolie, du Cambodge, des Maldives et du Népal ont remercié la FAO, l'OMS et le Fonds fiduciaire pour le Codex pour leur appui. Elles leur ont demandé de poursuivre leur soutien en matière de formation et de renforcement des capacités aussi bien dans le cadre d'activités nationales que régionales.

111. Le représentant de la FAO a aussi mis l'accent sur certains domaines prioritaires relatifs à l'appui au renforcement des capacités à l'avenir. Il a aussi été décidé de se concentrer sur les domaines définis lors de l'atelier régional FAO/OMS consacré à l'utilisation de la science tout au long de la filière alimentaire pour l'obtention d'aliments sains, qui a eu lieu du 18 au 20 novembre 2010, et reproduits dans le document de séance CRD 10.

### **Avis scientifiques**

112. Le représentant de la FAO, qui s'exprimait au nom de la FAO et de l'OMS, a fait savoir au Comité que des informations détaillées sur les avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS ont été présentées à la trente-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (document CX/CAC 10/33/15). Le Comité de coordination a été informé de certaines questions actuelles concernant ses activités avec le Codex et celles menées au niveau national. Il s'agissait notamment de la notification d'outils web sur la maîtrise de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans la viande de volaille et des plans d'échantillonnage microbiologique en cours d'élaboration par les consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques, ainsi que du prochain appel à contribution d'experts visant à établir un groupe de

discussion électronique pour la mise en place d'une approche par étapes pour l'évaluation des risques liés aux nanomatériaux.

113. Le Comité de coordination a aussi été informé que le Système de prévention des situations d'urgence pour la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES – sécurité sanitaire des aliments) de la FAO était opérationnel et qu'il serait nécessaire d'engager des activités sur les risques nouveaux. Afin de garantir le regroupement efficace de toutes les compétences scientifiques, il a en outre été communiqué qu'une nouvelle liste d'experts de la sécurité sanitaire des aliments serait établie en 2011.

114. On a insisté sur l'importance de disposer d'experts qualifiés et de données fiables en provenance du plus grand nombre possible de régions du monde, en tant qu'élément important des activités de la FAO et de l'OMS en matière d'avis scientifiques, pour garantir la pertinence des avis scientifiques obtenus et leur utilisation au niveau mondial. Les pays ont été encouragés à diffuser le plus largement possible les appels à contribution d'experts et les demandes de données.

115. Le représentant de la FAO a également fourni des informations sur les initiatives prises par la FAO et l'OMS pour cibler les ressources extrabudgétaires en vue de fournir des avis scientifiques et des activités connexes par le biais de l'Initiative mondiale pour les avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA). À l'appui de cette initiative, la FAO a élaboré une stratégie pour la fourniture d'avis scientifiques pour la sécurité sanitaire des aliments (2010-2013), disponible sur le site web de la FAO.

### **RÉSULTATS DE L'EXAMEN À MI-PARCOURS DU FONDS FIDUCIAIRE POUR LE CODEX (Point 9b de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

116. Le Secrétariat du Codex a rappelé que la Commission, à sa trente-troisième session, et le Comité exécutif, à sa soixante-quatrième session, avaient longuement débattu de l'examen à mi-parcours du Fonds fiduciaire pour le Codex (CTF)<sup>14</sup>. Ensuite, la FAO et l'OMS avaient posé cinq questions interdépendantes<sup>15</sup> aux comités de coordination afin de collecter des informations et des réponses sur les questions jugées essentielles dans chacune des régions, destinées à servir de base à la définition des orientations stratégiques et opérationnelles du Fonds fiduciaire pour le Codex au cours des six prochaines années. Le Secrétariat a rappelé, en outre, que les trois finalités principales de l'objectif du Fonds fiduciaire étaient les suivantes: 1) élargir la participation aux travaux du Codex; 2) renforcer la participation globale aux travaux du Codex; 3) améliorer la participation scientifique et technique aux travaux du Codex.

117. Le Comité de coordination a examiné les questions comme suit:

#### **Question 1: Doit-on se concentrer davantage sur les objectifs 2 et 3 que sur l'objectif 1?**

118. Le Comité de coordination était d'avis que l'objectif 1 devait être maintenu afin d'appuyer une vaste participation des pays en développement et qu'il devrait y avoir un glissement progressif vers les objectifs 2 et 3 visant à augmenter une participation active et constructive. Il a en outre noté qu'il n'était pas nécessaire de modifier les critères d'éligibilité pour apporter un appui aux membres du Codex sur les activités relatives aux objectifs 2 et 3.

#### **Question 2: Si oui, à quelle niche correspond le Fonds fiduciaire du Codex ?**

119. Une délégation a estimé que le manque de compréhension du système de sécurité sanitaire des aliments représentait l'un des principaux problèmes parmi les pays du Codex et a encouragé la FAO et l'OMS à concentrer leurs activités dans ce domaine car une meilleure compréhension contribuerait à renforcer la participation et le soutien au Codex. Une autre délégation a noté que la participation au Codex était très importante pour les pays en développement et qu'il était assez difficile pour ces pays de mettre au point une position précise à cause d'un manque de stratégies et de capacités appropriées en matière de sécurité sanitaire des aliments au niveau national. Il a également été suggéré que la FAO et l'OMS utilisent pleinement les comités de coordination en tant que chaîne de communication pour exécuter leurs activités de renforcement des capacités et pour rassembler des informations afin de préparer des programmes plus efficaces dans chaque région.

<sup>13</sup> CX/ASIA 10/17/11; document de séance CRD 5 (Observations des Philippines)

<sup>14</sup> CX/CAC 10/33/14 Add.1

<sup>15</sup> CL 2010/42-ASIA

120. Le Comité de coordination a conclu que la FAO et l’OMS devaient avoir la responsabilité de la mise en œuvre des programmes complets de formation visant le développement d’ensemble de la sécurité sanitaire et du système du contrôle des aliments avec des financements réguliers et externes et non avec les ressources du Fonds fiduciaire. Il a en outre été noté qu’il était nécessaire de développer des mécanismes visant à améliorer la participation technique et scientifique des spécialistes des pays bénéficiaires du Fonds fiduciaire aux réunions d’experts FAO/OMS.

**Question 3: Doit-il exister un mécanisme pour continuer de financer la participation physique des pays qui en ont le plus besoin (y compris de ceux qui n’ont pas les moyens d’assurer leur participation)?**

121. Le Comité de coordination a recommandé que la FAO et l’OMS analysent la possibilité de mettre en place un mécanisme (financement externe) pour appuyer la participation des pays sortis du Fonds et mettent au point des orientations visant à garantir la transparence, l’impartialité et la confiance dans le recours à de tels financements. La délégation des Maldives a recommandé que des mécanismes spécifiques soient mis au point pour répondre aux besoins spécifiques des petits pays peu développés, comme justement les Maldives, même dans le cas de pays sortis du Fonds n’ayant pas les moyens d’assurer leur participation au Codex.

**Question 4: Faut-il réviser les critères utilisés pour allouer l’aide financière?**

122. Le Comité de coordination est convenu que les critères actuels d’allocation des aides financières restaient appropriés et que la FAO et l’OMS devaient prendre en considération un appui permettant aux pays sortis du Fonds de participer aux ateliers, aux programmes de formation et aux autres activités de renforcement des capacités organisés parallèlement aux sessions des comités du Codex. Une délégation a en outre suggéré que la FAO et l’OMS envisagent la mise en place d’une période de transition pour faciliter une évolution graduelle et régulière sur la question, avec une réduction progressive de l’appui financier.

**Question 5: Faut-il prolonger la durée de vie du Fonds fiduciaire pour le Codex?**

123. Le Comité de coordination est convenu qu’il était nécessaire d’évaluer l’efficacité du Fonds fiduciaire avant de prendre la moindre décision au sujet de sa prorogation et a recommandé que cette évaluation soit rapidement planifiée pour éviter toute lacune par rapport à son extension possible.

**UTILISATION DES NORMES DU CODEX AUX NIVEAUX NATIONAL ET RÉGIONAL (Point 10 de l’ordre du jour)<sup>16</sup>**

*Voir le point 5 de l’ordre du jour*

**QUESTIONS RELATIVES À LA NUTRITION DANS LA RÉGION (Point 11 de l’ordre du jour)<sup>17</sup>**

124. Le Comité de coordination a rappelé que ce point avait été inscrit à l’ordre du jour provisoire à la demande du Coordonnateur (l’Indonésie), de la FAO et de l’OMS. Le Comité de coordination a noté que de nombreuses délégations avaient présenté des informations détaillées sur les questions relatives à la nutrition dans la région en réponse à la partie B de la lettre circulaire CL 2010/14-ASIA.

125. Le Comité de coordination a été informé que de nombreux pays affrontaient des problèmes de sous-alimentation qui avaient pour conséquences des maladies comme l’anémie par carence en fer, la carence en vitamine A et les troubles dus à la carence en iode (IDD). L’accent a aussi été mis sur les maladies non transmissibles comme l’obésité, qui constituaient un problème dans de nombreux pays de la région.

126. Le Comité de coordination a en outre noté que les pays disposaient de réglementations en matière d’étiquetage, obligatoires ou sur une base volontaire, au sujet des allégations relatives à la nutrition et à la santé. Il a été informé que les pays s’efforçaient de définir les problèmes relatifs à la nutrition et de les résoudre au moyen d’activités comme les analyses nutritionnelles, le renforcement nutritionnel ou encore des actions visant la santé publique et l’éducation des consommateurs en vue d’une sélection de denrées alimentaires équilibrées sur le plan nutritionnel.

<sup>16</sup> CX/ASIA 10/17/12 (Observations de l’Indonésie, des Philippines et de Singapour); CX/ASIA 10/17/12 Add.1 (Observations de la République populaire démocratique de Corée et de la Malaisie); document de séance CRD 1 (Observations du Japon)

<sup>17</sup> CX/ASIA 10/17/13 (Observations de l’Indonésie, des Philippines et de Singapour); CX/ASIA 10/17/13 Add.1 (Observations de la République populaire démocratique de Corée et de la Malaisie); document de séance CRD 1 (Observations du Japon); document de séance CRD 4 (Observations de la République de Corée)

127. La délégation indienne a informé le Comité de coordination que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), à sa trente-deuxième session, est convenu d'entreprendre la nouvelle activité relative à l'inclusion d'une nouvelle partie B, consacrée aux enfants présentant une insuffisance pondérale, dans la *Norme du Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981).

128. Le représentant de la FAO a informé les pays membres de deux importantes initiatives régionales. Il a tout d'abord parlé de SAARCFOODS, un centre régional du Réseau international des systèmes de données sur l'alimentation (INFOODS), dont la troisième réunion a été organisée à Colombo (Sri Lanka) les 18 et 19 octobre 2010. Le but de SAARCFOODS est d'élaborer des données nationales et régionales relatives à la composition des aliments, qui soient à la fois de grande qualité, en quantité appropriée et faciles d'accès pour les utilisateurs dans les pays de l'ASACR et dans le monde entier. Le représentant de la FAO a ensuite mis l'accent sur la Consultation régionale relative aux Directives sur les régimes alimentaires (FBDG), tenue en Inde du 6 au 9 décembre et organisée par l'Institut indien des économies domestiques avec l'OMS et la FAO. Son but était de considérer la situation des FBDG dans quelques pays sélectionnés et de mettre au point un ensemble de messages communs par région sur les FBDG en vue d'une diffusion plus large.

### **DÉSIGNATION DU COORDONNATEUR (Point 12 de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

129. Sur proposition de la délégation indonésienne, appuyée par la délégation indienne, le Comité de coordination est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-quatrième session, de désigner le Japon comme Coordonnateur pour l'Asie. La délégation japonaise a remercié tous les pays pour leur appui et a accepté la nomination.

130. Le Comité de coordination a remercié l'Indonésie pour son excellent travail accompli en tant que Coordonnateur pour la région Asie.

### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 13 de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

131. Le Président a rappelé que, conformément à ce point de l'ordre du jour, le Comité de coordination devait examiner quatre propositions de nouvelles activités et qu'il serait difficile de les prendre en compte sans établir des priorités entre elles pour permettre au CCASIA de poursuivre son travail efficacement. Le Comité de coordination est convenu de lancer un débat général sur chacune des quatre propositions avant d'élaborer la moindre conclusion et de prendre des décisions.

#### **Débat général**

#### Proposition d'une nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale pour les produits à base d'algues comestibles du genre *Porphyra*

132. La délégation de la République de Corée a brièvement décrit la proposition, telle que présentée dans le document CX/ASIA 10/17/15, et a souligné que les produits à base de *Porphyra* étaient essentiellement produits dans la région mais qu'ils étaient commercialisés à l'échelle mondiale. Les produits à base de *Porphyra* sont connus sous des noms différents suivant les pays et la plupart des pays ne disposent pas de normes appropriées pour ces produits ou bien les normes qui leur sont appliquées varient d'un pays à l'autre, ce qui crée des confusions et des obstacles au commerce.

133. De nombreuses délégations ont appuyé l'élaboration de la norme. La délégation chinoise, faisant référence à ses observations écrites (document de séance CRD 3), n'a pas appuyé l'élaboration de la norme en expliquant que le marché de ces produits était très stable et fonctionnait bien et parce que, en tant que principal producteur et exportateur mondial de ces produits en volumes, elle n'avait pas connaissance de problèmes dans leur commerce. La délégation chinoise a noté en outre que les technologies de transformation, les ingrédients et les préférences des consommateurs varient d'un pays à l'autre et rendent difficile la mise au point d'une seule norme uniformisée.

134. La délégation indienne a suggéré qu'il serait plus approprié d'élaborer une norme mondiale pour les produits à base de *Porphyra* puisqu'ils étaient aussi commercialisés en dehors de la région et a rappelé que,

<sup>18</sup> CX/ASIA 10/17/14; document de séance CRD 3 (Observations de la Chine)

<sup>19</sup> CX/ASIA 10/17/15; CX/ASIA 10/17/16; CX/ASIA 10/17/17; document de séance CRD 3 (Observations de la Chine); CRD 8

conformément aux Directives sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux<sup>20</sup>, « lorsqu'un produit régional fait l'objet d'une production et d'un commerce importants dans des pays hors de la région, le Comité exécutif devrait recommander au comité de produit concerné d'examiner la possibilité d'élaborer une norme mondiale compte tenu de son programme de travail ».

#### Proposition d'une nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale pour le yuzu confit

135. La délégation de la République de Corée a brièvement décrit la proposition, telle que présentée dans le document CX/ASIA 10/17/16, et a souligné que le commerce croissant de yuzu confit dans la région, l'absence de dispositions légales le concernant et la confusion possible avec d'autres produits justifiaient l'élaboration d'une norme pour protéger les consommateurs des fraudes ou tromperies ainsi que pour promouvoir des pratiques commerciales loyales entre les pays.

136. La délégation chinoise, faisant référence à ses observations écrites (document de séance CRD 3), n'a pas appuyé l'élaboration de la norme en expliquant que le yuzu confit n'était qu'une appellation coréenne, alors que d'autres noms étaient utilisés pour ces produits dans le commerce international et que les matières premières utilisées pour ces produits variaient d'un pays à l'autre. Elle a en outre estimé qu'il fallait établir clairement si ces produits étaient ou non couverts par le champ d'application de la *Norme Codex pour les confitures, gelées et marmelades* (CODEX STAN 296-2009).

137. Le Comité de coordination a noté qu'il pourrait être difficile de normaliser ces produits car de nombreux produits analogues existaient sur le marché et étaient commercialisés sous des noms différents.

#### Proposition d'une nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale pour le durian

138. La délégation thaïlandaise a brièvement décrit la proposition, telle que présentée dans le document CX/ASIA 10/17/17, et a rappelé que celle-ci avait été envoyée dans un premier temps, en 2008, à la Commission par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) à sa quatorzième session. Elle a successivement été renvoyée au CCFFV et au CCASIA, et il a été rappelé que le CCFFV, à sa quinzième session, n'avait pas pu examiner la proposition car les informations au sujet des échanges commerciaux entre les pays étaient insuffisantes pour pouvoir satisfaire les critères d'une norme mondiale.

139. Le Comité de coordination a appuyé la proposition de nouvelle activité.

#### Proposition d'une nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale pour les criquets comestibles et les produits à base de criquets

140. La délégation de la République démocratique populaire lao a brièvement décrit la proposition, telle que présentée dans le document de séance CRD 8. Elle a souligné l'importance des insectes en tant que source de denrées alimentaires dans la région et a fourni des informations sur leur production commerciale. La délégation a noté que la nouvelle activité contribuerait à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques commerciales loyales.

141. Le Comité de coordination a noté que les insectes étaient consommés dans certains pays, qu'ils représentaient un formidable potentiel et que leur utilisation en tant que ressource alimentaire suscitait un intérêt croissant au niveau mondial. Le Comité s'est dit favorable à la proposition de manière générale. Certaines délégations ont cependant demandé des précisions au sujet de la nature des produits que la norme devrait couvrir et de l'ampleur de la production et des échanges commerciaux de ces produits. Il a été noté que ces données n'étaient pas disponibles car ce produit était commercialisé essentiellement sur le marché non structuré.

## **Conclusions**

#### Proposition d'une nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale pour le durian

142. Le Comité de coordination a examiné le descriptif de projet joint au document CX/ASIA 10/17/17, section par section et, outre quelques modifications de forme, est convenu d'ajouter les informations manquantes aux points b), d), e) et f) de la section 4. Des données relatives à l'importation de durian au Japon ont aussi été introduites et la section 5 a été modifiée de façon à faire référence aux actions spécifiques du Plan stratégique du CCASIA (2008-2013) et du Plan stratégique 2008-2013 du Codex.

---

<sup>20</sup> ALINORM 10/33/3 Annexe II.

143. Le Comité de coordination est convenu de proposer à la Commission une nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale pour le durian (*voir* Annexe V). Soumis à l'approbation de la Commission, un groupe de travail électronique, dirigé par la Thaïlande, ouvert à tous les membres de la région et observateurs, et travaillant uniquement en anglais, devrait mettre au point un avant-projet, pour diffusion et observations à l'étape 3, puis examen à la prochaine session.

Proposition d'une nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale pour les produits à base de *Porphyra*

144. Le Comité de coordination est convenu qu'une norme relative aux produits à base de *Porphyra* soit élaborée en tant que norme mondiale compte tenu des grandes quantités exportées hors de la région et a recommandé que la République de Corée présente la proposition de nouvelle activité lors de la prochaine session du Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP), à Tromsø (Norvège), du 11 au 16 avril 2011. Il a été noté que même si les produits à base d'algues n'étaient pas spécifiquement visés par le mandat du CCFFP, qui ne fait référence qu'aux poissons et aux produits de la pêche, ce comité était le plus indiqué en ceci qu'il disposait des compétences techniques concernant ce type de produits. Le Comité de coordination est en outre convenu que, au cas où la proposition ne serait pas appuyée par le CCFFP, La République de Corée renverrait une proposition de nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale sur les produits à base de *Porphyra* à la prochaine session de la Commission.

Proposition de nouvelles activités relatives à l'élaboration de normes régionales pour le yuzu confit et pour les criquets comestibles et les produits à base de criquets

145. Le Comité de coordination est convenu que les documents de travail concernant les nouvelles activités relatives à l'élaboration de normes régionales pour le yuzu confit et pour les criquets comestibles et les produits à base de criquets nécessitaient un examen ultérieur afin de prendre en compte les observations reçues à leur sujet. Il est par conséquent convenu de créer deux groupes de travail électroniques, ouverts à tous les membres de la région et observateurs, et travaillant uniquement en anglais, en vue de mettre au point des documents de travail sur: i) l'élaboration d'une norme régionale pour le yuzu confit (sous la direction de la République de Corée) et ii) l'élaboration d'une norme régionale pour les criquets comestibles et les produits à base de criquets (sous la direction de la République démocratique populaire lao), pour examen à sa prochaine session.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION DU COMITÉ (Point 14 de l'ordre du jour)**

146. Le Comité de coordination a été informé que sa dix-huitième session aurait lieu dans environ deux ans et que des informations plus détaillées seraient communiquées aux Membres une fois que la Commission aurait nommé le Coordonnateur à sa trente-quatrième session.

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR	RÉFÉRENCE DANS LE DOCUMENT (REP11/ASIA)
Projet de norme régionale pour la farine de sagou comestible (N06-2007)	8	Gouvernements, 34 <sup>ème</sup> session CAC	par. 47 et Annexe II
Avant-projet de norme régionale pour la sauce au piment (sauce chili) (N05-2007)	5/8	Gouvernements, 34 <sup>ème</sup> session CAC	par. 76 et Annexe III
Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté (N06-2005)	2/3	Groupe de travail électronique dirigé par la Chine, Gouvernements, Groupe de travail physique dirigé par la Chine, 18 <sup>ème</sup> session CCASIA	par. 69
Avant-projet de norme régionale pour le tempeh	1/2/3	34 <sup>ème</sup> session CAC, Groupe de travail électronique dirigé par l'Indonésie, Gouvernements, 18 <sup>ème</sup> session CCASIA	par. 102 et Annexe IV
Avant-projet de norme régionale pour le durian	1/2/3	34 <sup>ème</sup> session CAC, Groupe de travail électronique dirigé par la Thaïlande, Gouvernements, 18 <sup>ème</sup> session CCASIA	par. 143 et Annexe V
Document de travail sur une nouvelle activité relative à une norme régionale pour le yuzu	-	Groupe de travail électronique dirigé par la République de Corée, 18 <sup>ème</sup> session CCASIA	par. 145
Document de travail sur une nouvelle activité relative à une norme régionale pour les criquets comestibles et les produits à base de criquets	-	Groupe de travail électronique dirigé par la République démocratique populaire lao, 18 <sup>ème</sup> session CCASIA	par. 145
État d'avancement de: i) la mise en œuvre du Plan stratégique pour l'Asie et ii) de l'examen des questions intéressant la région et du Plan stratégique pour le Comité de coordination pour l'Asie 2014-2018	-	Coordonnateur, 18 <sup>ème</sup> session CCASIA	parr. 89 et 96
Proposition d'une nouvelle activité relative à une norme régionale pour les produits à base d'algues alimentaires du genre <i>Porphyra</i>	-	-	par. 144

## Annexe I

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

- Chairperson : **Mr Kukuh S. Achmad**  
Président : Director, Laboratory and Inspection Body Accreditation  
Presidente : National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62 21 574 7043  
Fax: +62 21 579 02948  
E-mail: kukuh@bsn.go.id
- Vice-Chairperson : **Dr Sunarya**  
Vice-Président : Director, the Spring Institute  
Vice-Presidente : Jl. Shaleh Iskandar No.279 Bogor, Indonesia  
Tel: +62 251 4745504  
Fax: +62 251 7531861  
E-mail: [sunarya.thespring@gmail.com](mailto:sunarya.thespring@gmail.com)

**MEMBERS / MEMBRES / MIEMBROS****BANGLADESH****Md Nashir Uddin**

BSTI (Bangladesh Standards & Testing Institution)  
116/A, Tejgaon I/A Dhaka, Bangladesh  
Tel: 88029897881 (O), 88028816088 (H)  
E-mail: [nashiruddinbsti@yahoo.com](mailto:nashiruddinbsti@yahoo.com)

**Md Abdul Mannan**

Joint Chief  
Ministry of Health and Family Welfare  
Tel: 8802716468  
Mobile: 88-02-01552443625  
E-mail: [m.mdabdul@yahoo.com](mailto:m.mdabdul@yahoo.com)

**Mr Deon Mahoney**

Chief Technical Advisor Food Safety Project  
Food Safety Project Office  
1<sup>st</sup> Floor, IPH Building  
Mohakhali, Dhaka-1212 Bangladesh  
Tel: +880 2 881 8161  
Fax: +88 01730 443366  
E-mail: [deon@bdfoodsafety.org](mailto:deon@bdfoodsafety.org)

**BHUTAN / BHOUTAN****Jambay Dorji**

Bhutan Agriculture & Food Regulatory Authority  
Ministry of Agriculture & Forest  
Thimphu, PO BOX 1071, Bhutan  
Tel: 00975-2-327031  
Fax: 00975-2-327032  
E-mail: [Jamsdor77@gmail.com](mailto:Jamsdor77@gmail.com)

**Mr Sonam Wangchuk**

Head, Public Health Laboratory  
Ministry of Health  
Post Box No.: 667, Thimphu – Bhutan.  
Tel: 323317 (O)  
E-mail: [toswangehuk@hotmail.com](mailto:toswangehuk@hotmail.com), [sonamphl@health.gov.bt](mailto:sonamphl@health.gov.bt)

**CAMBODIA / CAMBODGE****Aing Hoksrun**

Ministry of Health Cambodia  
151-153. st.kampuchea Krom, Phnom Penh  
Tel: 85523722150  
Mobile : 85585538066  
Fax: 85523722150  
E-mail: [hoksrun02@yahoo.com](mailto:hoksrun02@yahoo.com)

**Pich Chan**

Ministry of Commerce, Cambodia  
50E0, street 144 Phnompenh, Cambodia  
Tel: 85523426166  
Mobil: 85592344068  
Fax: 85523426166  
E-mail: [Chan\\_Pich@yahoo.com](mailto:Chan_Pich@yahoo.com)

**CHINA / CHINE / CHINA****Mr Yang Mingsheng**

Deputy Director  
Development Centre of Sci & Tech  
Ministry of Agriculture, P.R.China  
Room 808,18#, Maizidian Road, Chaoyang District. Beijing.  
China  
Tel: 861059195082  
Fax: 861059194550  
E-mail: [yangmingsheng@agri.gov.cn](mailto:yangmingsheng@agri.gov.cn)

**Dr Ning Li**

Research Fellow  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China CDC No.7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District,  
Beijing, China, 100021  
Tel: 8610-67779118  
Fax: 8610-67711813  
E-mail: [lining\\_65@163.com](mailto:lining_65@163.com)

**Mr Song Tao Liu**

Program Officer  
Bureau of Food Safety Integrated Coordination and Health  
Supervision, MOH  
1, Nanlu Xizhimenwai Beijing, 100044  
Tel: 8610-68792404  
Fax: 8610-68792408  
E-mail: Liust@moh.gov.cn

**Ms Shelly Shen**

Senior Science & Commercialization Manager  
Coca Cola Greater China  
No.1188, Ziyue Road, Minhang District, Shanghai,  
Tel: 86-21-61928268  
Fax: 86-21-61928013  
E-mail: sheshen@apac.ko.com

**Dr Jing Tian**

Research Associate  
National Institute of Nutrition and Food Safety,  
China CDC No.7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District,  
Beijing, China, 100021  
Tel: 8610-67791259  
Fax: 8610-67711813  
E-mail: tianjing960928@126.com

**Mr Li xiangbo**

Deputy Director  
Department of Industry Development  
China General Chamber of Commerce  
25# Yuetanbei Street Xicheng District, Beijing  
Tel: 8610-68391812  
Fax: 8610-68391852  
E-mail: LXB337@163.com

**Ms Zhang Iijun**

Deputy Secretary-General  
China General Chamber of Commerce  
25# Yuetanbei Street Xicheng District, Beijing  
Tel: 8610-68391807  
Fax: 8610-68391866  
E-mail: ZLJUN1814@163.COM

**Ms Wang Huali**

Research Associate  
National Institute of Nutrition and Food Safety  
China CDC No.7 Panjia Yuan Nanli, Chao Yang District,  
Beijing, China 100021  
Tel: 8610-87776914  
Fax: 8610-67711813  
E-mail: whl8208@sina.com.cn

**DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA /  
RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE DE  
CORÉE / REPÚBLICA POPULAR DEMOCRÁTICA DE  
COREA**

**Prof Dr Hong Hyong Gwan**

Vice President  
The Academy of Health & Food Science  
Ryongbuk-dong, Taesong District Pyongyang  
Tel: 00850-2-18111-8011  
Fax: 00850-2-3814605  
E-mail: ahfs421@co.chesin.com

**Mr Kim Yong Il**

Senior Researcher  
The Academy of Health & Food Science  
Ryongbuk-dong, Taesong District Pyongyang  
Tel: 00850-2-18111-8011  
Fax: 00850-2-3814605  
E-mail: ahfs421@co.chesin.com

**INDIA / INDE / INDIA****P.I. Suvrathan**

Chairperson, Food Safety and Standards Authority of India  
(FSSAI)  
Ministry of Health and Family Welfare  
Government of India  
FDA Bhavan, Kotla Road  
New Delhi - 110002  
Tel: +91 11-23220991  
E-mail: chairperson@fssai.gov.in, suvrathan@nic.in

**S. Dave**

Director  
Agriculture and Processed Food Products Export Development  
Authority (APEDA)  
Ministry of Commerce, Government of India  
NCUI Building, 3 Siri Institutional Area  
August Kranti Marg, New Delhi - 110016  
Tel: +91 11 26513162  
Fax: +91 11 26519259  
E-mail: director@apeda.com

**S.K. Tiwari**

Junior Inspecting Officer (F & VP)  
Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)  
Ministry of Health and Family Welfare,  
Government of India  
FDA Bhavan, Kotla Road  
New Delhi - 110002  
Tel: 011-23237433  
E-mail: tiwari\_fssa@yahoo.com

**INDONESIA / INDONÉSIE / INDONESIA****Ms Tetty Helfery Sihombing**

Director of Food Products Standardization  
National Agency of Drug and Food Control  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875584  
Fax: +62-21-42875780  
E-mail: tettyhelfery@yahoo.com

**Ms Erniningsih Haryadi**

Head of Centre,  
National Standardization Agency  
Mangala Wanabakti. Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62-21-5747043  
Fax: +62-21-5747045  
E-mail: ning@bsn.go.id

**Dr I Nyoman Oka Tridjaja**

Director of Quality and Standardization  
Ministry of Agriculture  
D Building 3<sup>rd</sup> Floor, Jl. Harsono Rm No 3 Ragunan – South  
Jakarta  
Tel: 62-21 7815881  
Fax: 62-21 7811468  
E-mail: ntridjaja@yahoo.com

**Dr Maman Hermawan**

Director of Non Consumption Product Development  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Jl. Medan Merdeka Timur 16, Jakarta  
Tel: 021-3500354  
Fax: 021-3500354  
E-mail: mhermawan60@yahoo.com

**Mr Eddy Siswanto**

Director of Small and Medium Scale Industry  
Region III, Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Selatan  
Tel: 62-21-5255509  
E-mail: maseddysis@yahoo.com

**Prof Dr Mary Astuti, MSc**

Professor, University of Gadjah Mada  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Gadjah Mada Yogyakarta  
Tel: 62-274-549650  
Fax: 62-274-549650

**Hardinsyah, MS. PhD**

Professor  
Departement of Community Nutrition  
Bogor Agriculture University (IPB)  
Tel: 0251-8629277  
Fax: 0251-8629277  
E-mail: hardinsyah2010@gmail.com

**Dr Supriyadi**

Faculty of Agricultural Technology  
Gadjah Mada University  
Jl. Flora, Bulaksumur, Yogyakarta 55281  
Tel: 0274-589787  
E-mail: suprif248@ugm.ac.id

**Ms Deksa Presiana**

Head of Sub Directorate of Processed Food Standardization,  
NADFFC  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875584  
Fax: +62-21-42875780  
E-mail: subdit\_spo@yahoo.com

**Mrs Dedeh Endawati**

Head of Division of Intenational Organization Cooperation  
National Agency of Drug and Food Control  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875379  
Fax: +62-21-42875379  
E-mail: kerjasama\_bpom@yahoo.co.id

**Ms Niza Nemara**

Head of Food Division,  
National Agency of Drug and Food Control  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-4245075  
Fax: +62-21-4201427  
E-mail: nnemara@yahoo.com

**Mr Gasilan**

Head of Sub Directorate of Food Additives and Raw Material  
National Agency of Drug and Food Control  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875584  
Fax: +62-21-42875780  
E-mail: subdit.bb\_btp@yahoo.com

**Ms Sri Yunianti**

Head of Sub Directorate of District Industrial Core  
Competence, Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Selatan  
Tel: +62-21-5255509  
E-mail: s\_yunianti@yahoo.com

**Ms Emmy Yuliantien**

Head of Sub Directorate of Food Crops-based Industry, Ministry of  
Industry  
Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Selatan  
Tel: +62-21-5252709  
Fax: +62-21-5252709  
E-mail: emmyyuli@yahoo.com

**Ms Th. Isti Hastuti Pr**

Head of Sub Directorate of Standardization  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Tel: 021 3500149  
Fax: 021 3500149  
E-mail: isti\_theresia@yahoo.com

**Mr Y. Kristianto Widiwardono**

Head of Division,  
National Standardization Agency  
Mangala Wanabakti Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62-21-5747043  
Fax: +62-21-5747045  
E-mail: kris@bsn.go.id

**Ms Ati Widya Perana**

Head of Section of Codex  
National Agency of Drug and Food Control  
Jalan Percetakan Negara No. 23,  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875584  
Fax: +62-21-42875780  
E-mail: athee77@yahoo.com

**Ms Yuli Hijrah Saputri**

Head of Sub Division of Food Safety Cooperation NADFC  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875379  
Fax: +62-21-42875379  
E-mail: kerjasama\_bpom@yahoo.co.id

**Ms Pratiwi Yuniarti Martoyo**

Head of Section of Raw Material Standardization NADFC  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875584  
Fax: +62-21-42875780  
E-mail: pratiwiyuniarti@yahoo.com

**Ms Lasrida Yuniaty Bakara**

Head of Section of Food Products Standardization NADFC  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875584  
Fax: +62-21-42875780  
E-mail: subditspo2@yahoo.com

**Mrs Yeni Restiani**

Head of Section Functional Food  
National Agency of Drug and Food Control  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875584  
Fax: +62-21-42875780  
E-mail: restiani75@yahoo.com

**Mr Yusdianta**

Head of Food Crops and Horticulture Section  
Ministry of Agriculture  
D Building 3rd Floor. Jl. Harsono Rm No 3  
Ragunan – South Jakarta  
Tel: 62-21 7815881  
ax: 62-21 7811468  
E-mail: yusdianta@deptan.go.id

**Mr Davi Warsyah**

Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Tel: 62-21 3500149  
Fax: 62-21 3500149  
E-mail: dwarsyah@yahoo.com

**Ms Nurmalia**

Staff of Centre of Goods Quality Supervision, Ministry of Trade  
Jl. Raya Bogor Km.26, Ciracas  
Jakarta, 13740  
Tel: +6221 8710321-23  
Fax: +6221 8710477-78  
E-mail: nurma\_0210@yahoo.com

**Mr Willyam Saroinsong**

Directorate of Trade, Industry, Investment & IPR, Ministry of Foreign Affairs  
Tel: +6221 3812133  
Fax: +6221 3519593  
E-mail: willem.saroinsong@gmail.com

**Mr Gunawan Priambodo**

Staff of Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto Kav.52-53 Jakarta  
Tel: +62-21 5252236  
Fax: +62-21 5252236  
E-mail: gun\_tp00@yahoo.com

**Mr Fujio Panggabean**

Staff of Biosafety for Plant Product Division  
Agency for Agricultural Quarantine  
Ministry of Agriculture  
Jl. Harsono Rm No 3 Ragunan – Jakarta Selatan  
Tel: 62-21 7821367  
Fax: 62-21 7821367  
E-mail: mr.fu30@yahoo.com

**Ms Desy Rasta Waty**

Staff of Directorate of Food Product Standardization NADFC  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875584  
Mobile: +62-21-42875780  
E-mail: desyrasta@yahoo.com

**Ms Noviana Kus Yuniawati**

Staff of Center of Goods Quality Supervision  
Ministry of Trade  
Jl. Raya Bogor Km.26, East Jakarta  
Tel: +6221 8710321/3  
Fax: +6221 8710478  
E-mail: juniati\_ana@yahoo.com

**Ms Sukma Paramita Dewi**

Staff of Directorate of Small and Medium Industry Region III,  
Ministry of Industry  
Jl.Gatot Subroto Kav.52-53, Jakarta Selatan  
Tel: +6221 5253526  
Fax: +6221 5253526  
E-mail: sukma\_paramitadewi@yahoo.com

**Mr Adhi Siswaja Lukman**

Chairman  
GAPMMI (The Indonesian Food and Beverages Association)  
Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2, R. 224a  
Jl. RM Harsono No. 3, Ragunan – Pasarminggu  
Jakarta 12550  
Tel: +62 21 70322626, +62 21 7804347  
E-mail: adhi\_s\_lukman@yahoo.com.sg,

**Ms Ning Rahayu**

Vice Chairman-Policy and Regulation  
GAPMMI  
Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2,  
R. 224a, Jl. RM Harsono No. 3, Ragunan –  
Pasarminggu Jakarta 12550  
Phone: +62 21 70322626  
Phone: +62 21 7804347  
Email: ning-rahayu@cbn.net.id

**Dr Kartika Adiwilaga**

Regulatory & Scientific Affairs Manager  
GAPMMI  
Kantor Pusat Kementerian Pertanian Gd. F, Lt. 2,  
R. 224a, Jl. RM Harsono No. 3, Ragunan –  
Pasarminggu Jakarta 12550  
Tel: +62 21 70322626  
Fax: +62 21 7804347  
Email: kadiwilaga@yahoo.com;

**Ms E. Meithy Devijanti R.**

General Manager  
Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, PT  
(Food Ingredient)  
Sudirman Plaza, Indofood Tower 26th Fl.  
Jl. Jendral Sudirman Kav. 76 - 78  
Jakarta 12910, Indonesia  
Tel: +62 21 5795 8822 Ext. 2423  
Fax: +62 21 57937526  
E-mail: Meithy.R@icbp.indofood.co.id

**Mr Cahyo Konstitusianto**

Corporate Quality Assurance Manager  
Indofood CBP Sukses Makmur Tbk  
Jl. Ancol 1 No. 4-5, Jakarta 14430  
Tel: +62 21 6909432  
Fax: +62 21 6909433  
E-mail: cahyo.konstitusianto@icbp.indofood.co.id

**Ms Marlina Darmadi**

Indofood CBP Sukses Makmur Tbk,  
Kp. Jarakosta Rt.03 Rw.02, Desa Sukadanau  
Cikarang Barat, Bekasi 17520  
Tel: +62 21 8904169  
Fax: +62 21 8901172  
E-mail: marlina.darmadi@icbp.indofood.co.id

**Ms Hilda Oktora**

R & D Regulatory  
PT. Kraft foods indonesia  
Desa walahar, klari, karawang 41371  
Tel: +62 267 431443  
Fax: +62 267 431444  
E-mail: Hoktora@KraftAsia.com

**Mr Andi Maulana**

Product Development Technologist  
PT. Kraft Foods Indonesia  
Jl. Cimareme No. 131 Padalarang, Bandung  
Tel: 022 6657458  
E-mail: Amaulana@kraftasia.com

**JAPAN / JAPON / JAPÓN****Mr Eiji Hinoshita**

Director  
Office of International Food Safety  
Department of Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8916, JAPAN  
Tel: +81-3-3595-2326  
Fax: +81-3-3503-7965  
E-mail: codex@mhlw.go.jp

**Mr Yoshikiyo Kondo**

Associate Director (International Affairs)  
 Food Safety and Consumer Policy Division  
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950, JAPAN  
 Tel: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 E-mail: yoshikiyo\_kondo@nm.maff.go.jp

**Mr Takanori Ohashi**

Associate Director  
 Fisheries Processing Industries and Marketing Division  
 Fisheries Agency of JAPAN  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950, JAPAN  
 Tel: +81-3-3502-8203  
 Fax: +81-3-3591-6867  
 E-mail: takanori\_ohashi@nm.maff.go.jp

**Mr Kazuhiro Sakamoto**

Associate Director (International Affairs)  
 Food Safety and Consumer Policy Division  
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950, JAPAN  
 Tel: +81-3-3502-8732  
 Fax: +81-3-3507-4232  
 E-mail: kazuhiro\_sakamoto@nm.maff.go.jp

**Mr Shinichi Ui**

Associate Director  
 Agricultural Production and Marketing  
 Promotion Division, Agricultural Production Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950, JAPAN  
 Tel: +81-3-3502-5958  
 Fax: +81-3-3502-0889  
 E-mail: shinichi\_ui@nm.maff.go.jp

**Mr Satoshi Masuzawa**

Section Chief  
 Food Industry Promotion Division  
 General Food Policy Bureau  
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
 Tokyo 100-8950, JAPAN  
 Tel: +81-3-3502-5747  
 Fax: +81-3-3502-0614  
 E-mail: satoshi\_masuzawa@nm.maff.go.jp

**KOREA, REPUBLIC OF / CORÉE, RÉPUBLIQUE DE / COREA, REPÚBLICA DE****Dr K. Jai Han**

Principal Research Scientist  
 Korea Food Research Institute  
 #516, Baekhyeon-dong,  
 Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 436-746  
 Tel: +82-31-780-9120  
 Fax: +82-31-780-9154  
 E-mail: hankj@kfri.re.kr

**Mrs Jeongmi Hong**

Scientific Researcher  
 Food Safety Policy Division/Korea Food & Drug Administration  
 #194, Tongilro, Eunpyeong-gu, Seoul 122-704,  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-2-380-1726  
 Fax: +82-2-388-6396  
 E-mail: hjm0514@korea.kr

**Miss Bo-Young Noh**

Research Scientist  
 Korea Food Research Institute  
 #516, Baekhyeon-dong,  
 Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 436-746  
 Tel: +82-31-780-9351  
 Fax: +82-31-780-9154  
 E-mail: bynoh@kfri.re.kr

**Dr Jeong-Hae Rho**

Principal Research Scientist  
 Korea Food Research Institute  
 #516, Baekhyeon-dong,  
 Bundang-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 436-746  
 Tel: +82-31-780-9264  
 Fax: +82-31-780-9154  
 E-mail: drno@kfri.re.kr

**Miss Myo In, Chang**

Deputy Director  
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries  
 88 Gwanmun-ro, Gwacheon-Si, Gyeonggi-do  
 Korea, 427-719  
 Tel: +82.2.500.2099  
 Fax: +82.2.503.7277  
 E-mail: indigo75@korea.kr

**Ms Youyoung Jin**

Senior Researcher  
 Food Safety Policy Division / Korea Food & Drug  
 Administration  
 #194, Tongilro, Eunpyeong-gu, Seoul 122-704  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-2-380-1726  
 Fax: +82-2-388-6396  
 Email: gpfk84@korea.kr

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC / RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE POPULAIRE LAO / REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO****Mr Nheune Sisavad**

Department of Intellectual Property Standardization &  
 Metrology, NAST  
 PO. Box 2279 Vientiane Capital, Lao PDR  
 Tel: 856-21-29002  
 Fax: (856-21) 213472  
 E-mail: nheune@nast.gov.la

**Ms Sivilay Naphayvong**

Food & Drug Department  
 Ministry of Health  
 Simeuang road, Ministry of Health, Vientiane, Laos  
 Tel: 8562055607781  
 Fax: 856-21-214015  
 E-mail: [sivilaynpv@gmail.com](mailto:sivilaynpv@gmail.com)

**Mr Jaakko Korpela**

Laboratory Officer  
 FAO Representative in Lao PDR  
 Phone Xay Rd 128, PO BOX 1640  
 Vientiane, Lao PDR  
 Tel: +856-21-413-205  
 Fax: +856-21-414-500  
 E-mail: [jaakko.korpela@fao.org](mailto:jaakko.korpela@fao.org), [FAO-LA@fao.org](mailto:FAO-LA@fao.org)

**Ms Ninon Tollard**

Marketing Research Officer  
 FAO Representative in Lao PDR  
 Phone Xay Road 128, PO BOX 1640  
 Vientiane, Lao PDR  
 Tel: +856-21-413-205  
 Mobile: +856-20-78106940  
 Fax: +856-21-414-500  
 E-mail: ninon.tollard@fao.org, FAO-LA@fao.org

**MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA****Ms Shamsinar Abdul Talib**

Deputy Director  
 Codex & International and Standard Development Section  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E,  
 Ministry of Health Malaysia  
 Federal Government Administration Centre  
 62590, Putrajaya, Malaysia  
 Tel: +603 8885 0787  
 Fax: +603 8885 0790  
 E-mail: shamsinar@moh.gov.my

**Ms Shariza Zainol Rashid**

Assistant Director  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E,  
 Ministry of Health Malaysia  
 Federal Government Administration Centre  
 62590, Putrajaya, Malaysia  
 Tel: +603 8885 0600 EXT. 4066 / +6012 204 5278  
 Fax: +603 8885 0790  
 E-mail: shariza\_z@moh.gov.my

**Ms Yeo Moi Eim**

Head of Section  
 Department of Fisheries Malaysia  
 Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry  
 Wisma Tani, Lot 4 G2,  
 Presint 4, 62628, Putrajaya, Malaysia  
 Tel: +603 8870 4675  
 Fax: +603 8890 3794  
 E-mail: meyeo@dof.gov.my

**MALDIVES / MALDIVAS****Ms Mariyam Shabeena Ahmed**

Acting Head of Food Safety Division  
 Maldives Food & Drug Authority  
 Ministry of Health and Family  
 Tel: 009607948666/ 009603343538  
 Fax: 009603304575  
 E-mail: Shab\_a@hotmail.com, shabeena@health.gov.mv

**MONGOLIA / MONGOLIE / MONGOLIA****Oyunbileg Janchiv**

Public Health Institute, Ministry of Health  
 Peace Avenue-17 Ulaambaatar, Mongolia  
 Tel: 976-458645, 976-99762000  
 Fax: 976-458645  
 E-mail: jobileg@gmail.com

**MYANMAR****Dr Tun Zaw**

Assistant Director  
 Food and Drug Administration  
 Department of Health  
 Building 47, Nay Pyi Taw Myanmar  
 Tel: +959 6500285  
 Mobile: +959 2028121  
 Fax: +9567 431134  
 E-mail: tunzawdr@gmail.com

**NEPAL / NÉPAL****Aruna Nand Mishra**

Senior Food Research Officers  
 Dept. of Food Tech & Quality Control  
 DFTQC Babar Mahal, Kathmandu, Nepal  
 Tel: 00977-1-4262739, 977-9841550512  
 Fax: 00977-1-4262337  
 E-mail: anmishra123@gmail.com

**Upendra Ray**

Dept. of Food Tech & Quality Control  
 Regional Food Tech. & Food Quality Control Office Biratnagar,  
 Nepal  
 Tel: 00977-21-470221, 977-9842051014  
 Fax: 00977-1-4262337  
 E-mail: upendraray2006@yahoo.com

**PAKISTAN****Engr Riyaz A. Memon**

Director  
 Pakistan Standards & Quality Control Authority (PSQCA)  
 Pak.Sect.77, Saddar Karachi 74410  
 Tel: +92333-7821270  
 Fax: +92-2199206263  
 E-mail: engrriyaz@hotmail.com

**Ms Ghazala Sultana**

Sr. Marketing Officer  
 Department of Agriculture Marking & Grading  
 4<sup>th</sup> – 7<sup>th</sup> Floor, Jameel Chambers  
 Saddar Karachi, Pakistan 74410  
 Tel: +92-21-99207436  
 Fax: +92-21-99207434  
 E-mail: ghazala\_smo@yahoo.com

**PHILIPPINES / PHILIPPINES / FILIPINAS****Ms Maria Lourdes C. Santiago**

Chief, Laboratory Services Division  
 Food and Drug Administration, Dept of Health  
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa City  
 1770  
 Tel: +632 8094390 Local 2221 / +632 8424625  
 Fax: +632 8070751  
 E-mail: mlcsantiago@yahoo.com

**Dr Minda S. Manantan**

Deputy Executive Director  
 National Meat Inspection Service  
 Department of Agriculture  
 BAI Cpd., Visayas Avenue  
 Diliman, Quezon City, Philippines  
 Tel: (632)9214473/ 9247980  
 Fax: (632)9247973  
 E-mail: minda.manantan@yahoo.com

**Mrs Maria Theresa Correa-Cerbolles**

Food-Drug Regulation Officer III  
 Food and Drug Administration, Dept of Health  
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa City  
 1770  
 Tel: +632 8072843/ +632 8094390 Local 1282, 1301  
 Fax: +632 8070751  
 E-mail: tessacodex@yahoo.com

**SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR****Dr Paul Chiew**

Director, Laboratories Department  
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
 5 Maxwell Road #18-00  
 Tower Block, MND Complex  
 Singapore 06911  
 Tel: (65) 6795-2828/632-57866  
 Fax: (65) 68619491  
 E-mail: paul\_chiew@ava.gov.sg

**Mr Sean Wong**

Programme Lead (Food Safety), Regulatory Administration  
 Department  
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
 5 Maxwell Road #18-00  
 Tower Block, MND Complex  
 Singapore 06911  
 Tel: (65) 63257829  
 Fax: (65) 62206068  
 E-mail: sean\_wong @ava.gov.sg

**THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA****Ms Metanee Sukontarug**

Advisor, National Bureau of Agricultural Commodity and  
 Food Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak, Bangkok  
 10900  
 Tel: (662) 561 2277  
 Fax: (662) 561 3357  
 E-mail: metanee@acfs.go.th

**Ms Ing-Orn Panyakit**

Senior Standards Officer  
 National Bureau Of Agricultural Commodity And Food  
 Standards, Ministry Of Agriculture And Cooperatives  
 50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak  
 Bangkok 10900  
 Tel: (662) 561 2277  
 Fax: (662) 561 3357  
 E-mail: ingorn@acfs.go.th

**Ms Dawisa Paiboonsere**

Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards,  
 Ministry of Agriculture and Cooperatives  
 50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak  
 Bangkok 10900  
 Tel: (662) 561 2277  
 Fax: (662) 561 3357  
 E-mail: dawisa.p@gmail.com

**Ms Daranee Mukhajonpun**

Senior Expert on Food Safety and Consumption  
 Food and Drug Administration  
 Ministry of Public Health  
 Tiwanont Rd., Taladkwan, Muang  
 Nonthaburi 11000  
 Tel: (662) 591 8447  
 Fax: (662) 591 8446  
 E-mail: daranee@fda.moph.go.th

**Ms Salina Sangthong**

Food and Drug Technical Officer  
 Food and Drug Administration,  
 Ministry of Public Health  
 Tiwanont Rd., Taladkwan, Muang, Nonthaburi 11000  
 Tel: (662) 590 7173  
 Fax: (662) 591 8476  
 E-mail: s\_salina@fda.moph.go.th

**Mr Worapoj Ritdee**

Food and Drug Technical Officer  
 Food and Drug Administration,  
 Ministry of Public Health  
 Tiwanont Rd., Taladkwan, Muang,  
 Nonthaburi 11000  
 Tel: (662) 590 7185  
 Fax: (662) 591 8476  
 E-mail: worapot@fda.moph.go.th

**VIET NAM/ VIET NAM/ VIET NAM****Dr Le Hong Khanh**

Senior Officer  
 Department of Science, Technology and Environment, Ministry  
 of Agriculture and Rural Development  
 02 Ngoc Ha Street, Ba Dinh District, Hanoi  
 Tel: 84.437346402  
 Fax: 84.438433637  
 E-mail: lehongkhanh1951@gmail.com

**Mrs Nguyen Thi Minh Ha**

Deputy Director of Vietnam Codex Office  
 Vietnam National Codex Committee, Vietnam Food  
 Administration (VFA)  
 135 Nui Truc Street - Ba Dinh District, Hanoi  
 Tel: 84 4 38464489; Extra 3070  
 Fax: 84 4 38463739  
 E-mail: codexvn@vfa.gov.vn; nmhacodex@tcvn.gov.vn

**Dr Huynh Van Tu**

Md, Mph / Head of Department  
 The Institute of Hygiene and Public Health  
 159 Hung Phu St., District 8, Ho Chi Minh City  
 Tel: (84-8) 38559503  
 Fax: (84-8) 38563164  
 E-mail: huynhtu100@yahoo.com

**OBSERVER COUNTRIES - PAYS OBSERVATEURS -  
PAÍSES OBSERVADORES****DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA****Vice-chairperson of the Commission****Vice-président de la Commission****Vicepresidente de la Comisión****Mr Knud Østergaard**

Head Division  
 Danish Veterinary and Food Administration  
 Mørkøj Bygade 19 DK-2860 Søborg Denmark  
 Tel: +45 72276705  
 Fax: +45 72276501  
 E-mail: koe@fvst.dk

**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS -UNIS  
D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

**Mr Paulo Almeida**

Associate Manager, U.S. Codex Office  
U.S. Department of Agriculture, Rm. 4861  
1400 Independence Ave., SW  
Washington, DC 20250  
Tel: +1/202-205-7760  
Fax: +1/202-720-3157  
E-mail: paulo.almeida@fsis.usda.gov

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS NON-  
GOOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES /  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO  
GUBERNAMENTALES**

**ICBA – INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES  
ASSOCIATIONS**

**Mr Rhadeya Setiawan**

Advisor, P.T. Coca-Cola Indonesia  
Jl. Jendral Sudirman No. 28  
Jakarta, 10210 Indonesia  
Tel: +62-21-57988-249  
E-mail: rsetiawa@apac.ko.com

**Dr S. Akarat**

Advisor, Coca-Cola (Thailand) Ltd.  
214 Vibhavadi Rangsit Road Tung Song Hong, Laksi Bangkok,  
10210 Thailand  
Tel: +66818300717  
E-mail: sakarat@apac.ko.com

**Wei Sun**

Adviser  
Coca Cola, China  
1702 Full Link Plaza  
No. 18 Chaoyangmenwai Avenue  
Beijing 100020, P.R.C.  
Tel: (86-10) 5861 0388  
Fax: (86-10) 6588 1986  
E-mail: wsun@apac.ko.com

**IDF – INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION /  
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE**

**Mr Keith Johnston**

Representing the International Dairy Federation  
Fonterra Palmerston North  
Private Bag 11029, Dairy Farm Rd  
Palmerston North  
New Zealand  
Tel: +64 6 350 4640  
Fax: +64 6 350 6330  
E-mail: keith.johnston@fonterra.com

**IGTC – INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL  
COMMITTEE / COMITÉ TECHNIQUE  
INTERNATIONAL DE L'ACIDE GLUTAMIQUE**

**Dr Masanori Kohmura**

Scientific Adviser  
487/1 Si Ayutthaya Road, Khwaeng Thanon Phaya Thai, Khet  
Ratchathewi, Bangkok 10400, Thailand.  
Tel: 66-2248-7246  
Fax: 66-2248-7242  
E-mail: masanori\_kohmura@ajinomoto.com

**EFLA- AEDA (Association Européenne pour le Droit de  
l'Alimentation)**

**Jie Hu**

Secretariat Asia  
European Food Law Association  
50, Rue de l'association, Belgium  
Mobile: +32 473 621052  
E-mail: ms.jiehu@gmail.com

**IFAH – INTERNATIONAL FEDERATION FOR  
ANIMAL HEALTH / FÉDÉRATION INTERNATIONALE  
POUR LA SANTÉ ANIMALE**

**Mr Dennis Erpelding**

Director Corporate Affairs – Elanco  
Elanco - A Division of Eli Lilly Asia Inc.  
Unit 8A2, Hanwei Plaza  
7 Guanghua Road, Chaoyang District  
Beijing 100004, P.R. China  
Tel: +86 10 5904 2107  
Mobile China: +86 13671316931  
Mobile U.S.: +1-317-332-3873  
E-mail: erpelding\_dennis\_1@lilly.com

**Dr Jeetendra Verma**

General Manager, Regulatory & Corporate Affairs, Eli Lilly Asia  
Inc.(Elanco)  
#7, Brunton Road,  
Bangalore INDIA 560025  
Tel: +918025592093-95  
Mobile: +919686190997  
Fax: +918025598657  
E-mail: vermaje@lilly.com

**SECRETARIAT / SECRÉTARIAT / SECRETARÍA**

**INDONESIAN SECRETARIAT / SECRÉTARIAT DE  
L'INDONÉSIE / SECRETARÍA DE INDONESIA**

**Mr Suprpto**

Head of Centre for Standard Application System, National  
Standardization Agency  
Mangala Wanabakti Build. Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62-21-5747043  
Fax: +62-21-5747045  
E-mail: suprpto@bsn.go.id

**Mr Singgih Harjanto**

Codex Contact Point Secretariat  
National Standardization Agency  
Mangala Wanabakti Build. Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62-21-5747043  
Fax: +62-21-5747045  
E-mail: singgih@bsn.go.id

**Ms Anna Melianawati**

National Standardization Agency  
Mangala Wanabakti Build. Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62-21-5747043  
Fax: +62-21-5747045  
E-mail: anna@bsn.go.id

**Mr Syaiful**

National Standardization Agency  
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62-21-5747043  
Fax: +62-21-5747045  
E-mail: [syaiful@bsn.go.id](mailto:syaiful@bsn.go.id)

**Mr Akbar Aryanto**

National Standardization Agency  
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62-21-5747043  
Fax: +62-21-5747045  
E-mail: [akbar@bsn.go.id](mailto:akbar@bsn.go.id)

**Mr Utomo**

National Standardization Agency  
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62-21-5747043  
Fax: +62-21-5747045  
E-mail: [utomo@bsn.go.id](mailto:utomo@bsn.go.id)

**Ms Yurridha Amarin Mahardinis**

National Standardization Agency  
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62-21-5747043  
Fax: +62-21-5747045  
E-mail: [yurridha@bsn.go.id](mailto:yurridha@bsn.go.id)

**Ms Rindang Ayu Puspa Srikandi**

National Standardization Agency  
Manggala Wanabakti Build. Block IV, 4<sup>th</sup> Floor  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan  
Jakarta 10270, Indonesia  
Tel: +62-21-5747043  
Fax: +62-21-5747045  
E-mail: [ayu@bsn.go.id](mailto:ayu@bsn.go.id)

**Mr Berlianto Nugroho**

Staff of Ministry of Industry  
Jl. Gatot Subroto kav 52-53 Jakarta Selatan  
Tel: +62-21-5252709  
Fax: +62-21-5252709  
E-mail: [berlianto@kemenperin.go.id](mailto:berlianto@kemenperin.go.id)

**Ms Dyah Setyowati**

Staff of Codex Section  
National Agency of Drug and Food Control  
Jalan Percetakan Negara No. 23  
Jakarta 10560  
Tel: +62-21-42875584  
Fax: +62-21-42875780  
E-mail: [deeyas\\_fa@yahoo.com](mailto:deeyas_fa@yahoo.com)

**Ms Mia Mariani Agustina**

Staff of Directorate of Quality and Standardization Ministry of  
Agriculture  
Tel: +6221 7815881  
Fax: +6221 7811468  
E-mail: [miaw\\_cumee@yahoo.com](mailto:miaw_cumee@yahoo.com)

**CODEX SECRETARIAT / SECRÉTARIAT DU CODEX / SECRETARÍA DE CODEX****Ms Annamaria Bruno**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Tel: + 39 06570 56254  
Fax: + 39 06570 54593  
E-mail: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

**Ms Heesun Kim**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Tel: +39 06 570 54796  
Fax: +39 06 570 54593  
Email: [heesun.kim@fao.org](mailto:heesun.kim@fao.org)

**Dr Hidetaka Kobayashi**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Tel: + 39 06570 53218  
Fax: + 39 06570 54593  
E-mail: [hidetaka.kobayashi@fao.org](mailto:hidetaka.kobayashi@fao.org)

**FAO PERSONNEL/ PERSONNEL DE LA FAO/ PERSONAL DE LA FAO****Ms Shashi Sareen**

FAO, Regional Office for Asia & the Pacific  
39, Phra Atit Road, Bangkok 10200  
Thailand  
Tel: +66-2-6974143  
Fax: +66-2-6974445  
Email: [shashi.sareen@fao.org](mailto:shashi.sareen@fao.org)

## Annexe II

**PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA FARINE DE SAGOU COMESTIBLE  
(N06-2007)**

*(À l'étape 8 de la procédure)*

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à la farine de sagou comestible extraite de la moelle du sagoutier (*Metroxylon sp.*) destinée à la consommation humaine directe. Cette norme ne s'applique pas aux produits obtenus à partir des tubercules de manioc (tapioca) et qui sont appelés farine de sagou dans certaines régions.

**2. DESCRIPTION**

**2.1. Définition du produit**

La farine de sagou comestible est le produit préparé à partir de la moelle du sagoutier (*Metroxylon sp.*) par un traitement mécanique (pilage, broyage, mouture) suivi du trempage et d'un temps de repos.

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

**3.1. CRITÈRES DE QUALITÉ – CRITÈRES GÉNÉRAUX**

3.1.1. La farine de sagou comestible doit être exempte d'odeurs et de saveurs anormales;

3.1.2. Elle doit être exempte d'impuretés d'origine animale, y compris les insectes ~~morts~~, et d'autres corps étrangers .

**3.2. CRITÈRES DE QUALITÉ – CRITÈRES SPÉCIFIQUES**

3.2.1. Taux d'humidité	13 % m/m maximum
3.2.2. Teneur en cendres (matières étrangères inorganiques)	0,5 % m/m maximum
3.2.3. Acidité (en mg de KOH/100 g)	220 maximum
3.2.4. Teneur en amidon	65 % m/m minimum
3.2.5. Fibres brutes	0,1 % m/m maximum
3.2.6. Dimension des particules	95 % de la farine au minimum doit passer au travers d'un tamis de 100 microns
3.2.7. Couleur	de blanc à brun clair

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Quatre agents de traitement utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliment 06.2.1 « farines » sont acceptables pour emploi dans des aliments conformes à cette norme.

**5. CONTAMINANTS**

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments* (CODEX/STAN 193-1995).

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

## **6. HYGIÈNE**

**6.1.** Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

**6.2.** Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### **7.1. NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être « farine de sagou comestible ».

### **7.2. ÉTIQUETAGE DES CONTENEURS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DETAIL**

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 ou du conditionneur 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 ou du conditionneur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

## **8. EMBALLAGE**

**8.1.** La farine de sagou comestible doit être emballée dans des récipients qui préservent l'état d'hygiène et les qualités nutritives, technologiques et organoleptiques du produit.

**8.2.** Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, sont composés de substances sans danger et adaptées à l'usage auquel elles sont destinées. Ils ne doivent transmettre aucune substance toxique ni aucune odeur ou goût indésirable au produit.

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

### **9.1. DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN HUMIDITÉ**

Selon la méthode ISO 712:1998.

### **9.2. DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN CENDRES (MATIÈRES ÉTRANGÈRES INORGANIQUES)**

Selon la méthode ISO 2171:2007 – Céréales, légumes secs et produits dérivés – Détermination de la teneur en cendres par incinération (Méthode de Type I).

### **9.3. DÉTERMINATION DE L'ACIDITÉ (en mg de KOH/100g)**

Selon la méthode AOAC 939.05.

### **9.4. DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN FIBRES BRUTES**

Selon la méthode ISO 6541 (1981) – Détermination de la teneur en fibres brutes – Méthode Sharrer modifiée.

### **9.5. DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN AMIDON**

Selon la méthode AOAC 920.44.

**Annexe III****AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA SAUCE AU PIMENT (SAUCE « CHILI »)  
(N05-2007)**

*(À l'étape 5/8 de la procédure)*

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux sauces au piment fort, ou sauces « chili », telles que définies à la section 2 ci-dessous, destinées 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.

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

La sauce au piment est un produit:

- a) destiné à être utilisé comme assaisonnement ou condiment;
- b) préparé à partir de la partie comestible de matières premières saines et propres décrites à la section 3.1 ci-dessous qui sont mélangées et préparées de façon à obtenir la qualité et les caractéristiques souhaitées;
- c) ayant subi un traitement thermique approprié, avant ou après avoir été placé dans un récipient fermé hermétiquement de façon à prévenir son altération.

**2.2 FORMES****2.2.1 La sauce au piment peut se présenter sous les formes suivantes:**

- a) Sauce au piment contenant de la pulpe et des graines broyées de façon à obtenir un mélange homogène.
- b) Sauce au piment contenant de la pulpe et des graines broyées de façon à obtenir un mélange homogène, avec ajout de particules de pulpe, flocons, morceaux et graines de piments répartis dans la sauce.
- c) Sauce au piment contenant de la pulpe et des graines broyées en couches séparées ou réparties dans la sauce.
- d) Sauce au piment contenant de la pulpe ou de la pulpe broyée ou les deux.

**2.2.2 Autres formes**

Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé à condition que le produit:

- a) se distingue suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- b) réponde à toutes les autres spécifications pertinentes de la norme; et
- c) soit correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper ni induire en erreur le consommateur.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 COMPOSITION**

### 3.1.1 Ingrédients de base

Le produit visé par la présente norme sera constitué des ingrédients ci-après:

- a) piment frais (*Capsicum sp.*) ou piment transformé, comme le piment moulu en poudre obtenu à partir de piment séché, rôti, broyé ou conservé dans du vinaigre ou de la saumure;
- b) vinaigre ou autre acide autorisé;
- c) sel;
- d) eau.

### 3.1.2 Autres ingrédients autorisés

Les ingrédients facultatifs ci-après peuvent être utilisés dans certains produits:

- a) mangue, papaye, tamarin et/ou autres fruits;
- b) tomate, ail, oignon, carotte, patate douce, potiron et/ou autres légumes;
- c) épices et herbes aromatiques;
- d) sucres;
- e) extrait de piment;
- f) autres ingrédients alimentaires, selon le produit.

## 3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

### 3.2.1 Spécifications générales

La sauce au piment doit présenter une couleur, une saveur et une odeur normales, correspondant au type de matières premières utilisées et doit posséder la texture caractéristique du produit.

### 3.2.2 Définition des défauts

On entend par *matière végétale étrangère* tout corps d'origine végétale (par exemple, mais cette liste n'est pas limitative: pédoncules, feuilles et calices de piment et tiges d'ail) qui ne présente aucun danger pour la santé humaine mais affecte l'aspect général du produit.

### 3.2.3 Défauts et tolérances

Le produit doit être quasiment exempt de taches foncées et de particules en forme d'écailles, de graines ou de morceaux d'ingrédients anormalement décolorés et de matières étrangères végétales à l'exclusion des taches ou des particules foncées qui sont attribuables à la transformation naturelle de la sauce, par exemple durant la torréfaction.

## 3.3 CLASSIFICATION DES ARTICLES « DÉFECTUEUX »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

## 3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2, lorsque le nombre des unités défectueuses définies à la section 3.3 ne dépasse pas le nombre défini dans les critères d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié, avec un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les

additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence peuvent être utilisés, et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

**4.1** Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, exhausteurs d'arôme, agents de conservation, édulcorants et épaississants énumérés au Tableau 3 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

#### 4.2 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

N° SIN:	Additif alimentaire	Concentration maximale
334	Acide tartrique	5000 mg/kg
452(i)	Polyphosphate de sodium <sup>note33</sup>	1000 mg/kg

Note 33: en tant que phosphore.

#### 4.3 ANTIOXYDANTS

N° SIN:	Additif alimentaire	Concentration maximale
301	Ascorbate de sodium	1000 mg/kg
303	Ascorbate de potassium	1000 mg/kg
307a	d-alpha-tocophérol	600 mg/kg (seul ou en combinaison)
307b	Mélange concentré de tocophérols	
307c	dl-alpha-tocophérol	
320	Hydroxyanisole butyle	100 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle	100 mg/kg
386	Éthylène-diamine-tétra-acétate disodique	75 mg/kg

#### 4.4 COLORANTS

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
100(i)	Curcuma	BPF
101(i)	Riboflavine, synthétique	350 mg/kg (seul ou en combinaison)
101(ii)	Riboflavine, 5'-phosphate sodique	
102	Tartrazine	100 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	50 mg/kg
124	Ponceau 4R (rouge cochenille A)	50 mg/kg
127	Érythrosine	50 mg/kg
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
141(i)	Complexe chlorophylle cuivre	30 mg/kg (Cu)
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	1500 mg/kg
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	1500 mg/kg
155	Brun HT	50 mg/kg
160a(ii)	Bêta-carotènes (légumes)	2000 mg/kg
160b(i)	Extraits d'annatto, à base de bixine	10 mg/kg
160c	Oléorésines de paprika	BPF
160d(i)	Lycopène (synthétique)	390 mg/kg

#### 4.5 AGENTS DE CONSERVATION

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
210	Acide benzoïque <sup>note 13</sup>	1000 mg/kg (seul ou en combinaison)
211	Benzoate de sodium <sup>note 13</sup>	
212	Benzoate de potassium <sup>note 13</sup>	
213	Benzoate de calcium <sup>note 13</sup>	
200	Acide sorbique <sup>note 42</sup>	1000 mg/kg (seul ou en combinaison)
201	Sorbate de sodium <sup>note 42</sup>	
202	Sorbate de potassium <sup>note 42</sup>	

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
203	Sorbate de calcium <sup>note 42</sup>	
220	Anhydride sulfureux <sup>note 44</sup>	300 mg/kg (seul ou en combinaison)
221	Sulfite de sodium <sup>note 44</sup>	
222	Sulfite acide de sodium <sup>note 44</sup>	
223	Métabisulfite de sodium <sup>note 44</sup>	
224	Métabisulfite de potassium <sup>note 44</sup>	
225	Sulfite de potassium <sup>note 44</sup>	
227	Sulfite acide de calcium <sup>note 44</sup>	
228	Bisulfite de potassium <sup>note 44</sup>	
539	Thiosulfate de sodium <sup>note 44</sup>	
218	P-hydroxybenzoate de méthyle	

Note 13: en tant qu'acide benzoïque.

Note 42: en tant qu'acide sorbique.

Note 44: en tant que SO<sub>2</sub> résiduel.

#### 4.6 ÉMULSIFIANTS

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	5 000 mg/kg (seul ou en combinaison)
433	Mono-oléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	10 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	20 000 mg/kg

#### 4.7 ÉDULCORANTS

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
951	Aspartame	350 mg/kg
950	Acésulfame potassium	1000 mg/kg
955	Sucralose	450 mg/kg
954(iv)	Saccharine de sodium	150 mg/kg

#### 4.8 STABILISANTS

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg

#### 4.9 ÉPAISSISSANTS

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
405	Alginate de propylène glycol	8 000 mg/kg
1204	Pullulane	50 000 mg/kg

#### 4.10 AROMATISANTS

Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par la présente norme doivent être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

## 5. CONTAMINANTS

### 5.1 RÉSIDUS DE PESTICIDES

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

### 5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments* (CODEX/STAN 193-1995).

## 6. HYGIÈNE

**6.1** Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires* (CAC/RCP 1-1969), au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments en conserve peu acides, acidifiés ou non* (CAC/RCP 23-1979) et à d'autres textes pertinents du Codex, comme les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

**6.2** Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997)<sup>1</sup>.

## 7. POIDS ET MESURES

### 7.1 REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT

#### 7.1.1 Remplissage minimal

a) Le récipient doit être bien rempli, de sorte que le produit ne doit pas occuper moins de 90 pour cent de la contenance ou capacité en eau du récipient (déduction faite de tout espace supérieur dont la nécessité serait dictée par les bonnes pratiques de fabrication). La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20° C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

b) Les récipients souples doivent être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

#### 7.1.2 Classification des unités défectueuses

Tout récipient qui ne satisfait pas à l'exigence de remplissage minimum de la section 7.1.1 doit être considéré comme « unité défectueuse ».

#### 7.1.3 Acceptation des lots

On considérera qu'un lot répond à la spécification de la section 7.1.1 lorsque le nombre d' « unités défectueuses » selon la définition de la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

## 8. ÉTIQUETAGE

Le produit visé par les dispositions de cette norme devra être étiqueté conformément à la dernière édition de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques s'appliquent:

---

<sup>1</sup> Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées* (CAC/RCP 23-1979), on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

## 8.1 NOM DU PRODUIT

**8.1.1** Le nom du produit sera « sauce au piment », « sauce au piment doux », « sauce chili », « sauce chili douce » ou tout autre nom conformément à la composition et à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

**8.1.2** Le degré de piquant du chili peut être déclaré conjointement avec le nom du produit ou à proximité de ce dernier conformément à l'entente entre les partenaires commerciaux et de manière à ne pas tromper le consommateur, et doit être accepté par les autorités compétentes du pays où le produit est vendu ou être acceptable au regard de ces dernières.

**8.1.3** Si d'autres ingrédients autorisés, conformément à la définition dans la section 3.1.2, altèrent la saveur caractéristique du produit, le nom du produit doit être accompagné de l'expression « aromatisée au X » ou « goût de X » le cas échéant.

## 8.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Pour les récipients non destinés à la vente au détail, l'information sera indiquée soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, sauf pour le nom du produit, l'identification des lots, le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur, de même que les instructions d'entreposage, qui figureront sur le récipient. Toutefois, l'identification des lots et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable à l'aide des documents d'accompagnement.

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

Disposition	Méthode	Principe	Type
pH	AOAC 981.12 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Potentiométrie	III
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I

### Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit:

**Niveau de contrôle I – Échantillonnage normal**

**Niveau de contrôle II – Conflits (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot**

#### PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 kg (2,2 lb)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
plus de 240 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 kg (2,2 lb) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 kg (10 lb)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
plus de 120 000	60	7
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 kg (10 lb)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
plus de 42 000	60	7

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2****(Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)**

<b>POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 kg (2,2 lb)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001– 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
plus de 240 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 kg (2,2 lb) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 kg (10 lb)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
plus de 120 000	72	8
<b>POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 kg (10 lb)</b>		
<b>Importance du lot (N)</b>	<b>Effectif de l'échantillon (n)</b>	<b>Critère d'acceptation (c)</b>
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
plus de 42 000	72	8

## DOCUMENT DE PROJET

### PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À UNE NORME RÉGIONALE CODEX POUR LE TEMPEH

#### 1. Objectif et champ d'application de la norme

Il s'agit d'établir une norme régionale pour le tempeh qui contienne des orientations essentielles liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des produits afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques commerciales loyales. Cette norme visera le tempeh, produit spécifique obtenu par fermentation de graines de soja par la moisissure *Rhizopus sp.* et destiné à la consommation humaine.

#### 2. Pertinence et actualité de la norme

Le tempeh est un produit originaire de l'Indonésie mais actuellement produit et consommé dans d'autres pays, comme la Malaisie, Singapour et le Japon. Les bienfaits du tempeh pour la santé sont bien connus, ce qui a entraîné une hausse de la consommation au niveau mondial. Une norme régionale pour ce produit protégera les consommateurs et garantira des pratiques commerciales loyales en harmonisant les spécifications relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité du produit au niveau régional.

#### 3. Principaux aspects à traiter

Cette norme concerne des aspects relatifs à la qualité et à la sécurité sanitaire du produit.

#### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

##### a) Volume de la production et de la consommation dans divers pays et volume et structure des échanges entre pays

Total des graines de soja utilisées pour la préparation du tempeh:

N°	Année	Graines de soja pour le tempeh (en millions de tonnes)
1	2006	1 442 000
2	2007	1 514 000
3	2008	1 362 000
4	2009	1 512 000

Source: ASA IM (American Soybean Association International Marketing) et Indonesian Tempe Forum

En supposant que 1 kg de graines de soja transformées permet de produire 1,6 kg de tempeh, le volume total de la production de tempeh est le suivant:

N°	Année	Production de tempeh (en millions de tonnes)
1	2006	2 307 200
2	2007	2 424 200
3	2008	2 179 200
4	2009	2 419 200

Environ 500-700 tonnes par an, évaluées à 1-1,4 million d'USD, ont été exportées vers des pays comme la Malaisie et Singapour.

Il pourrait y avoir des débouchés d'exportation vers le Japon et la République de Corée, toutefois on ne dispose pas de chiffres exacts à ce sujet.

**b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter**

Les obstacles potentiels au commerce régional sont attribuables à la croissance rapide de la production de tempeh comme aliment sain/fonctionnel et aux différences dans les matières premières qui sont utilisées pour sa production dans de nombreux pays. Pour harmoniser la production de tempeh dans la région, il importe de souligner que le terme « tempeh » est utilisé uniquement pour les graines de soja fermentées par *Rhizopus sp.* et ce afin d'éviter des obstacles au commerce.

**c) Potentiel commercial au plan international ou régional**

Les consommateurs étant de plus en plus attentifs à leur qualité de vie, le tempeh, source de protéines végétales, a de bonnes perspectives de commerce régional. Les débouchés sont vastes dans les contextes où une grande partie de la population est végétarienne.

**d) Aptitude du produit à la normalisation**

Les graines de soja et *Rhizopus sp.* sont depuis toujours les matières premières principales pour la production de tempeh. Du fait que le tempeh à base de soja est le plus populaire, le mot tempeh se réfère habituellement au tempeh au soja. Le nom local du tempeh peut être utilisé pour des publications internationales et régionales, du fait qu'il n'y a pas de noms communs anglais disponibles. Les caractéristiques du tempeh sont décrites ci-après:

- physiques: couleur blanche, surface interne couverte de mycélium, compacte et lisse. Si on le coupe avec un couteau, on obtient des tranches comme s'il s'agissait d'un cake (le produit reste compact).
- organoleptiques: saveur rappelant un peu le haricot, odeur forte caractéristique du tempeh (arôme de mycélium).
- microbiologiques: abondante formation de moisissures, pas de taches jaunes. Des taches brunes peuvent apparaître sur la partie découverte.
- plus de protéines solubles, de sucre et d'acides gras libres, mais moins d'acide phytique.

**e) Norme générale en vigueur ou proposées couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

Une norme spéciale Codex pour ce produit s'avère nécessaire pour éviter les pratiques frauduleuses et protéger la santé des consommateurs, et ce en appliquant les critères relatifs à la qualité et à la sécurité sanitaire pour ce produit.

Il n'y a pas de confusion entre les produits visés par cette norme régionale et la pâte de soja fermentée, comme décrit ci-dessous:

- Tempeh au soja: tempeh obtenu à partir de graines de soja fermentées sous l'action de *Rhizopus sp.* sans ajout de sel. La caractéristique physique du tempeh est un produit solide recouvert de mycélium de *Rhizopus sp.* ayant la couleur blanche du mycélium de *Rhizopus sp.*;
- Pâte de soja fermentée: graines de soja fermentées par *Aspergillus sp.* avec ajout de sel à la purée de soja. La caractéristique physique de la pâte de soja est semi-solide.

**f) Produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

Le champ d'application du tempeh et des produits à base de tempeh concerne une vaste gamme de produits pour lesquels certaines dispositions, par exemple celles visant les additifs alimentaires, devraient être différentes; nombre de ces produits étaient consommés uniquement dans un petit nombre de pays ou faisaient l'objet d'un commerce important. Le champ d'application de cette norme ne prendra pas en compte les produits à base de tempeh et sera concentré sur l'élaboration d'une norme pour le tempeh.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales**

Cette nouvelle activité ne fait pas double emploi avec les travaux entrepris par d'autres organisations internationales.

## 5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition a un rapport avec l'objectif 1.2 du Plan stratégique du Codex Alimentarius 2008-2013 concernant l'examen et l'élaboration de normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des aliments par les comités de produits et les comités régionaux de coordination.

## 6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La proposition tiendra compte du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 1997) et le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pertinent, la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985, Rev. 3 1999) et les Directives générales du Codex sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).

## 7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques

Néant.

## 8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme de la part d'organes externes

Néant.

## 9. Calendrier proposé pour l'exécution des nouveaux travaux, y compris la date de démarrage, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission.

Procédures	Calendrier
Approbation d'une nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-quatrième session	2011
Examen par le CCASIA à sa dix-huitième session	2012
Adoption à l'étape 5 par la Commission à sa trente-sixième session	2013
Examen du projet de norme par le CCASIA à sa dix-neuvième session	2014
Adoption en tant que norme régionale par la Commission à sa trente-huitième session	2015

## DOCUMENT DE PROJET

### PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ RELATIVE À UNE NORME RÉGIONALE CODEX POUR LE DURIAN (OU DURION)

#### 1. Objectif et champ d'application de la norme

L'élaboration d'une norme régionale pour les durians a pour objet de donner des orientations en matière de sécurité sanitaire, de qualités essentielles, d'hygiène et d'étiquetage afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques commerciales loyales.

#### 2. Pertinence et actualité de la norme

Les durians occupent une place de plus en plus importante dans l'économie mondiale. Ils sont cultivés dans de nombreuses régions du monde comme dans les pays de l'ANASE et dans d'autres régions tropicales. Ces fruits font l'objet d'un commerce de plus en plus important à l'échelon mondial. Les principaux pays importateurs sont la Chine, l'Indonésie, les États-Unis, le Brunéi Darussalam et le Japon.

##### 2.1 Généralités

À sa quatorzième session, le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV) est convenu de demander l'approbation de la Commission pour entreprendre une nouvelle activité concernant une norme Codex pour les durians. Toutefois, à sa soixante et unième session, le Comité exécutif a recommandé que la Commission présente la proposition d'une nouvelle activité relative aux durians au CCFFV et au Comité de coordination du Codex pour l'Asie (CCASIA) (ALINORM 08/31/3A, par. 100). À sa trente et unième session, la Commission est convenue de renvoyer la proposition au CCFFV pour observations ultérieures. À sa quinzième session, le CCFFV n'a pu examiner la proposition, ne disposant pas d'informations concernant les échanges commerciaux entre pays pour répondre aux critères d'une norme mondiale évaluée par le Comité exécutif.

##### 2.2 Critères

Conformément aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux et la Directive sur l'application des critères régissant l'établissement des priorités des travaux applicables aux produits, lorsqu'une norme régionale est proposée, il faut fournir la preuve bien documentée et objective qu'il existe un commerce intra-régional et qu'il n'y a pas d'échanges commerciaux importants entre ou au sein d'autres régions (voir les détails à la Section 4 a) et 4 c)).

#### 3. Principaux aspects à traiter

Cette norme concerne des aspects relatifs à la qualité et à la sécurité sanitaire du produit.

#### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

##### a) Volume de la production et de la consommation dans divers pays et volume et structure des échanges entre pays

Le commerce international des durians a fortement augmenté depuis 2007, notamment en Asie. Il faudrait donc envisager d'élaborer une norme régionale pour ce produit comme le montrent les données détaillées sur les exportations ci-après. Le volume des exportations de durians frais en 2007 s'est établi à 154 045 000 kg. En 2008, le volume a augmenté de 48 720 000 kg par rapport à 2007 et de 53 045 000 kg en 2009. Les durians exportés se présentent sous diverses formes, notamment frais, surgelés, en morceaux croustillants et en pâte.

**Tableau 1. Volume des exportations de durians, toutes formes confondues, en 2007-2010**

Quantité: en kilogrammes. Valeur: en milliers d'USD

Article	2007		2008		2009		2010 (janv.-sept.)	
	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
1. durian frais	154 407 000	85 560	203 127 000	104 380	256 172 000	137 150	182 190 000	109 350
2. durian surgelé	12 909 000	14 050	16 311 000	13 890	19 768 000	17 020	13 532 000	15 800
3. morceaux croustillants de durian	682 000	2 560	524 000	4 100	490 000	4 830	299 000	3 740
4. pâte de durian	9 224 000	13 840	2 598 000	5 090	3 142 000	6 080	2 363 000	5 480
Total	177 222 000	116 000	222 560 000	127 460	279 572 000	165 080	198 384 000	134 360

Source: Administration des douanes, Thaïlande. Données disponible à l'adresse: [www.customs.go.th](http://www.customs.go.th)**b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter**

En tant que producteurs de durians, les pays de l'ANASE avaient harmonisé les normes pour ce fruit. Toutefois, dans l'intérêt des consommateurs et du commerce en Asie, il a été jugé nécessaire d'élaborer une norme régionale pour les durians applicable dans toute la région afin de l'insérer dans le commerce international et d'empêcher les obstacles au commerce. En outre, de nombreuses autorités responsables ne connaissent pas bien les durians, ce qui cause des problèmes en ce qui concerne le contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire.

**c) Potentiel commercial au plan international ou régional**

Le commerce international ou régional a augmenté au cours des cinq dernières années. Les principaux importateurs de durians frais de Thaïlande sont la Chine, Hong Kong et l'Indonésie; les principaux importateurs de durians surgelés sont les États-Unis, l'Australie et la Chine. Les exportations de durians thaïlandais dans la région Asie, qui représentent plus de 97 pour cent du montant des exportations, ont dépassé 85 millions d'USD depuis 2007 et ont continué d'augmenter sensiblement.

**Tableau 2. Marché des durians frais thaïlandais en 2007-2010**

Valeur: en USD

Région	Pays	2007	2008	2009	2010 (janv.-sept.)	Commerce en pourcentage: Asie et autres
Asie	CHINE	44 741 832,67	51 725 019,57	67 997 734,37	66 921 051,30	98%
	HONG KONG	17 882 556,03	24 482 961,23	39 358 893,37	21 632 726,37	
	INDONÉSIE	12 677 743,97	15 071 303,93	19 516 765,17	14 206 362,97	
	BRUNÉI DARUSSALAM	136 768,10	744 177,27	762 843,00	418 176,17	
	JAPON	339 430,67	394 877,37	387 018,63	316 134,70	
	Autres	7 898 495,37	9 038 175,60	7 094 631,87	4 124 389,63	
	Total partiel	83 676 826,80	101 456 514,97	135 117 886,40	107 618 841,13	
Autres	ÉTATS-UNIS	1 490 086,37	2 297 995,37	1 562 152,97	1 399 857,17	2%
	AUSTRALIE	66 577,33	389 306,33	117 810,93	127 609,90	
	NOUVELLE-ZÉLANDE	-	19 977,97	110 634,10	74 977,77	
	ALLEMAGNE	10 160,27	15 592,63	81 573,83	65 707,47	
	Autres	283 449,87	220 156,50	156 815,40	91 960,90	
	Total partiel	1 850 273,83	2 943 028,80	2 028 987,23	1 760 113,20	
TOTAL	85 527 100,63	104 399 543,77	137 146 873,63	109 378 954,33		

Source: Administration des douanes, Thaïlande. Données disponible à l'adresse: [www.customs.go.th](http://www.customs.go.th)

**Tableau 3. Volume de durians en quarantaine au Japon**

Quantité: en tonnes

	PAYS	2007	2008	2009
Frais	Thaïlande	278	208	189
	Philippines	< 1	< 1	< 1
	Viet Nam	< 1	< 1	< 1
	Singapour	< 1	< 1	< 1
	Malaisie	< 1	< 1	< 1
Surgelés	Thaïlande	5	2	3
	Indonésie	< 1	< 1	< 1
	Malaisie	< 1	< 1	< 1

Référence: Statistiques sur la quarantaine des plantes. Ministère japonais de l'agriculture, des forêts et de la pêche

**d) Aptitude du produit à la normalisation**

Le CCFFV ayant établi plusieurs normes pour les fruits tropicaux, par exemple les mangues, les longanes et les ramboutans, il serait approprié d'élaborer une norme régionale pour les durians, qui font aussi l'objet d'un commerce assez important en Asie.

**e) Normes générales en vigueur ou proposées couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce**

Les durians sont les fruits frais largement consommés dans cette région. Cette norme protégera principalement les consommateurs pour ce qui concerne les qualités essentielles telles que le degré approprié de maturité demandé par les consommateurs ainsi que les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides pour les pays importateurs.

Les autorités des pays importateurs peuvent rencontrer des problèmes si elles ne comprennent pas bien les caractéristiques de ces fruits pour fixer ou appliquer les LMR pour les durians importés. L'élaboration d'une norme pour les durians qui font l'objet d'un commerce important en Asie améliorera sensiblement la protection des consommateurs.

**f) Produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés**

Cette proposition s'applique seulement au fruit frais entier. La priorité est donnée aux durians à l'état frais car ils sont les plus commercialisés, puis viennent les durians surgelés, les morceaux croustillants de durian et la pâte de durian. Pour ces autres produits, des propositions de normes pourraient être avancées à l'avenir, en fonction des volumes commercialisés.

**g) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales**

Une norme pour les durians a déjà été adoptée comme norme harmonisée de l'ANASE.

**5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La proposition d'un projet de norme régionale pour les durians est conforme au plan stratégique du CCASIA (2008-2013):

- Objectif 5, Activité 5.2, Sensibiliser davantage à l'importance du Codex les parties prenantes;
- Objectif 6, Activité 6.2, Identifier des produits alimentaires spécifiques intéressant la région qui exigent l'élaboration d'une norme pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.

La proposition répond également à la Partie 2 du Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius, Objectif 1 « Promouvoir des cadres réglementaires cohérents », activité 1.2 « Passer en revue et éventuellement remanier ou compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la qualité des denrées alimentaires » afin de s'assurer que les normes établies sont de nature générique et, tout en conservant leur portée générale, reflètent les différences de situation à l'échelle mondiale et mettent l'accent sur des caractéristiques essentielles de façon à ne pas être trop prescriptives et à ne pas limiter les échanges internationaux plus que nécessaire.

**6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

À sa trentième session, la Commission du Codex Alimentarius est convenue que la conversion d'une norme régionale en une norme mondiale devrait être examinée après son adoption à l'étape 8, à la demande des membres du Codex ou d'un comité de coordination ou sur recommandation du comité de produits concerné (ALINORM 07/30/REP).

**7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques**

On ne prévoit aucun besoin d'avis scientifiques.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme de la part d'organes externes**

Aucune contribution technique n'est nécessaire de la part d'organes externes

**9. Calendrier proposé pour l'exécution des nouveaux travaux, y compris la date de démarrage, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission**

<b>Procédures</b>	<b>Calendrier</b>
Approbation d'une nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-quatrième session	2011
Examen par le CCASIA à sa dix-huitième session	2012
Adoption à l'étape 5 par la Commission à sa trente-sixième session	2013
Examen du projet de norme par le CCASIA à sa dix-neuvième session	2014
Adoption en tant que norme régionale par la Commission à sa trente-huitième session	2015