

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

REP23/ASIA

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Quarante-sixième session*

*27 novembre - 2 décembre 2023*

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

En ligne

12, 13, 14, 17, 18 et 21 octobre 2022

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux .....	page ii
Liste des abréviations .....	page iv
Rapport de la vingt-deuxième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie .....	page 1

### Paragraphes

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2-3
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour) .....	4
Allocution principale: Questions émergentes en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région (point 2 de l'ordre du jour) .....	5-14
Sécurité sanitaire et qualité des aliments dans la région – Vers une meilleure normalité: enseignements tirés de la pandémie et vues des pays (point 3 de l'ordre du jour 3) .....	15-18
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (point 4 de l'ordre du jour) .....	19-28
Travaux du Codex présentant un intérêt pour la région (point 5 de l'ordre du jour 5) .....	29-34
Suivi de la mise en œuvre du Plan stratégique mondial du Codex 2020-2025 (point 6 de l'ordre du jour) .....	35-42
Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja fermenté sous l'action de <i>Bacillus</i> spp. (point 7 de l'ordre du jour).....	43-50
Avant-projet de norme régionale pour les raviolis surgelés (point 8 de l'ordre du jour).....	51-70
Avant-projet de norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles (point 9 de l'ordre du jour) .....	71-83
Document de travail sur le projet révisé de procédure opérationnelle standard (POS) pour le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (point 10 de l'ordre du jour) .....	84-96
Proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour les friandises traditionnelles (point 11 de l'ordre du jour) .....	97-100
Nomination du coordonnateur (point 12 de l'ordre du jour) .....	101-103
Autres questions (point 13 de l'ordre du jour).....	104-115
Date et lieu de la prochaine session (point 14 de l'ordre du jour) .....	116

### **Appendices**

Appendice I – Liste des participants .....	page 20
Appendice II – Amendement aux dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans les normes régionales du Comité concernées .....	page 27
Appendice III – Activités à mettre en œuvre en 2022-2024 dans la région Asie à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2020-2025 .....	page 29
Appendice IV – Enquête de satisfaction sur la communication régionale (22 <sup>e</sup> session du Comité) .....	page 32
Appendice V – Plan de communication régional pour 2022-2024 du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie .....	page 35
Appendice VI – Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja fermenté sous l'action de <i>Bacillus</i> spp.....	Page 36
Appendice VII – Avant-projet de norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles .....	page 40
Appendice VIII – Avant-projet de norme régionale pour les raviolis surgelés.....	page 45
Appendice IX – Procédure opérationnelle standard (POS) pour le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie .....	page 52

## RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objet	Texte/Thème	Code	Étape	Par.
Membres, 83 <sup>e</sup> session du Comité exécutif et 45 <sup>e</sup> session de la Commission	Information/ Action	Apports aux débats concernant la mise en œuvre concrète de la procédure opérationnelle standard (POS), l'avenir du Codex, les nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production, le suivi de l'utilisation des normes du Codex; participation aux discussions informelles relatives au chlorhydrate de zilpatérol			28 iii et 34 iv
84 <sup>e</sup> session du Comité exécutif	Action	Orientations sur: <ul style="list-style-type: none"> <li>• la manière de traiter les propositions de nouveaux travaux, qui visent les produits transformés (souvent prêt-à-consommer) principalement produits dans la région et commercialisés dans le monde entier, pour lesquels il n'existe pas de comités de produits compétent actifs actuellement;</li> <li>• l'opportunité d'élaborer des normes sur chacun de ces produits transformés où selon une approche plus horizontale ou groupée, compte tenu de l'évolution technologique rapide de ce secteur.</li> </ul>			115
45 <sup>e</sup> session de la Commission	Nomination	Recommandation en faveur de la reconduction de la Chine dans ses fonctions de coordonnateur pour l'Asie			103
Membres, 85 <sup>e</sup> session du Comité exécutif et 46 <sup>e</sup> session de la Commission	Adoption	Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja fermenté sous l'action de <i>Bacillus</i> spp.	N02-2020	5/8	50 i, app. V
		Avant-projet de norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles	N04-2020	5/8	83 i, app. VII
		Avant-projet de norme régionale pour les raviolis surgelés	N03-2020	5	70 i, app. VIII
	Information	POS pour le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie			96, app. IX
46 <sup>e</sup> session de la Commission	Adoption	Amendement aux dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans les normes régionales du Comité concernées	CXS 294R-2009, CXS 298R-2009, CXS 301R-2011, CXS 306R-2011, CXS 323R-2017	28 iv, app. II	
CCFA CCFL CCMAS	Approbation/ Information	Sections concernées dans les documents suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja fermenté sous l'action de <i>Bacillus</i> spp.</li> <li>• Avant-projet de norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles</li> </ul>			50 ii, app. V 83 ii, app. VII
FAO/OMS et membres	Information/ Action	<u>Allocation principale</u> Les intervenants ont reconnu que la région avait la capacité de contribuer davantage à la sécurité sanitaire des aliments au plan mondial; souligné l'importance d'une coopération continue et du renforcement des capacités; noté l'importance des informations et des études relatives à la charge de morbidité des maladies d'origine alimentaire et à leur incidence économique, ainsi que des efforts visant à renforcer la confiance des consommateurs fondés sur des études comportementales et une meilleure communication.			14

Partie responsable	Objet	Texte/Thème	Code	Étape	Par.
		<p><u>Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région</u></p> <p>Les participants ont pris acte des aspects tant positifs que négatifs liés à la pandémie de COVID-19 et souligné l'importance du maintien des bonnes pratiques d'hygiène adoptées durant cet épisode; reconnu que d'autres régions ont fait l'expérience de la pandémie; noté les innovations stimulées par la pandémie en matière de technologies et transformation, vente, distribution, inspection et vérification des denrées alimentaires, et souligné la nécessité d'examiner comment le Codex peut traiter ces questions; reconnu l'utilité du partage des bonnes pratiques et des expériences entre pays.</p>			18
Coordonnateur, membres et secrétariat du Codex	Information/ Action	<p><u>Suivi de la mise en œuvre du Plan stratégique mondial du Codex 2020-2025</u></p> <p>Les participants ont noté les activités menées dans la région entre 2020 et la première moitié de 2022; décidé, sous réserve de son amélioration, d'utiliser la feuille de classement des priorités comme outil pour faciliter les discussions entre pays membres sur les enjeux pertinents pour la région et hiérarchiser ces questions; adopté la proposition de plan de travail régional pour 2022-2024; pris acte des résultats de l'enquête de satisfaction sur la communication régionale (22<sup>e</sup> session du Comité); approuvé le Plan de communication régional pour 2022-2024.</p>			42, app. III, IV et V
		<p><u>Travaux du Codex présentant un intérêt pour la région</u></p> <p>Les participants ont noté que de «nouveaux aliments» avaient été promus, produits et testés dans de nombreux pays asiatiques, et que la réglementation de ces denrées était une question émergente; encouragé les membres à participer activement aux réunions informelles du Comité et à les mettre à profit efficacement, notamment pour faire part de leurs préoccupations et intérêts communs à long terme; recommandé que le coordonnateur collabore avec le secrétariat du Fonds fiduciaire du Codex et les bureaux de pays de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour organiser un webinaire.</p>			34 i, ii, iii
Inde et 23 <sup>e</sup> session du Comité	Nouvelle soumission	Proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour les friandises traditionnelles		-	100
République de Corée, Chine et 23 <sup>e</sup> session du Comité	Nouvelle soumission	<p>Proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour le riz cuit</p> <p>Proposition visant l'élaboration d'une norme régionale pour le congee en conserve</p> <p>Le Comité a demandé d'examiner la possibilité de combiner ces deux propositions</p>		-	114

### LISTE DES ABRÉVIATIONS

APEC	Organisation de coopération économique Asie-Pacifique
ASEAN	Association des nations de l'Asie du Sud-Est
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
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
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CFSA	<i>China National Center for Food Safety Risk Assessment</i> (Centre national chinois d'évaluation des risques de sécurité sanitaire des aliments)
Comité	Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie
Comité exécutif	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
Commission	Commission du Codex Alimentarius
CRD	document de séance
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FFC	Fonds fiduciaire du Codex
NGAA	Norme générale sur les additifs alimentaires
NQA	niveau de qualité acceptable
ODD	Objectif de développement durable
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la Santé
OTC	Obstacles techniques au commerce
POS	Procédure opérationnelle standard
RAM	résistance aux antimicrobiens
SPS	sanitaires et phytosanitaires

## INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (Comité) a tenu sa 22<sup>e</sup> session sous forme virtuelle les 12, 13, 14, 17, 18 et 21 octobre 2022, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République populaire de Chine. La session, présidée par M<sup>me</sup> Jing Tian, chercheuse au China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA) (Centre national chinois d'évaluation des risques de sécurité sanitaire des aliments), rassemblait douze pays membres de la région, cinq pays membres et une organisation membre extérieurs à la région, ainsi que deux organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'appendice I.

## OUVERTURE DE LA SESSION<sup>1</sup>

2. M. Haichao Lei, Vice-Ministre de la Commission nationale de la santé de la République populaire de Chine, a ouvert la session et accueilli les participants au nom de la Chine dans un message audio pré-enregistré. Après avoir présenté les efforts et les accomplissements chinois en matière de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments et de passage d'une «alimentation sûre» à une «alimentation saine», il a félicité la Commission du Codex Alimentarius (Commission) pour l'adaptation des modalités de travail dans le contexte de la pandémie de covid-19, et pour l'intérêt qu'elle porte aux répercussions des évolutions récentes du développement économique mondial sur les activités de normalisation. Il a également affirmé l'engagement du Gouvernement chinois à assumer le rôle de coordonnateur régional pour l'Asie et à remplir activement ses missions avec l'appui des pays asiatiques.
3. M<sup>me</sup> Masami Takeuchi, spécialiste de la sécurité sanitaire au sein de la Division des systèmes alimentaires et de la sécurité sanitaire des aliments de la FAO, et M. Gyanendra Gongal, Haut-fonctionnaire de la santé publique au Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est, ont salué les participants au nom de leur organisation respective. M. Steve Wearne, Président de la Commission, et M. Tom Heilandt, Secrétaire du Codex, se sont également adressés à l'assemblée.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire de la session et il est convenu d'examiner les thèmes suivants au titre du point 13 (Questions diverses), sous réserve qu'il dispose du temps nécessaire:
  - élaboration d'une norme régionale pour le riz cuit (proposition de la République de Corée)<sup>3</sup>;
  - élaboration d'une norme régionale pour le congee en conserve (proposition de la Chine)<sup>4</sup>.

## ALLOCUTION PRINCIPALE: QUESTIONS ÉMERGENTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LA RÉGION (point 2 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>

5. Au nom de la FAO et de l'OMS, la représentante de la FAO a présenté ce point de l'ordre du jour, rappelant que l'allocution principale avait pour but de favoriser des débats vivants et le partage d'informations sur des questions communes, naissantes ou d'actualité susceptibles d'intéresser la région et en lien avec la sécurité sanitaire des aliments et les travaux du Codex.
6. L'allocution principale était confiée à deux intervenants: M. Purwiyatno Hariyadi, professeur au Département des sciences et technologies alimentaires de l'université IPB (Bogor Agricultural University) en Indonésie, et M<sup>me</sup> Ning Li, Directrice générale du CFSA, ont conjointement apporté des perspectives différentes sur le thème des questions émergentes en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région.
7. M. Hariyadi a souligné les défis que le monde doit surmonter s'agissant de garantir l'accès à une nourriture sûre et nutritive en quantité suffisante, en particulier les trois «C» que sont le changement climatique, la pandémie de covid-19 et les conflits. En s'interrogeant sur les réponses que nous pourrions y apporter, il a examiné le rôle des nouvelles technologies dans les efforts pour produire davantage avec moins de ressources, et le recours à des sources de nourriture nouvelles ou sous-exploitées, qu'il s'agisse des végétaux aquatiques et terrestres ou des insectes comestibles.

---

<sup>1</sup> CRD1 (Remarques liminaires).

<sup>2</sup> CX/ASIA 22/22/1.

<sup>3</sup> CRD5 (République de Corée).

<sup>4</sup> CRD9 (Chine).

<sup>5</sup> CX/ASIA 22/22/2.

8. Face à ces défis, il a par ailleurs insisté sur la nécessité d'ériger la sécurité sanitaire des aliments en condition préalable, quelle que soit la source de nourriture. Il a également abordé l'évolution des exigences relatives à la sécurité sanitaire des aliments, qui ne portent plus uniquement sur l'aspect physiologique (éviter ce qui peut nuire à l'organisme), mais tiennent aussi compte de l'aspect psychologique en préservant la culture, les croyances ou la religion. S'agissant des travaux du Codex, il a souligné l'importance d'un équilibre entre les besoins nationaux et internationaux pour doser les efforts en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi qu'il fallait veiller à ne pas élaborer des normes trop strictes risquant de renchérir les denrées alimentaires et de nuire à la disponibilité alimentaire.
9. Enfin, regardant vers l'avenir, il a mis en exergue la nécessité d'inscrire les travaux du Codex dans la perspective des objectifs de développement durable (ODD) et d'envisager leurs répercussions sur les pertes et le gaspillage alimentaires, la santé humaine et environnementale, la promotion des aliments locaux et traditionnels ainsi que les régimes alimentaires plus sains, dans une optique de durabilité à l'échelle mondiale.
10. M<sup>me</sup> Li a évoqué les efforts formidables consentis ces dernières années pour collecter des données afin de mieux comprendre les défis actuels et émergents qui ont trait à la sécurité sanitaire des aliments. Dans ce contexte, elle a relevé que les menaces considérées comme «classiques» demeurent d'actualité, par exemple les risques microbiens, les champignons toxiques, les résidus de pesticides et la contamination de l'environnement, notamment par des métaux lourds.
11. En outre, elle a attiré l'attention sur certains risques émergents liés à l'évolution des habitudes alimentaires et à la consommation croissante d'aliments crus, sur les conséquences du changement climatique, qui provoque par exemple une hausse des intoxications paralysantes par les mollusques, et elle a insisté sur la nécessité d'intensifier la recherche et de collecter plus de données pour mieux comprendre les allergènes alimentaires et la manière dont ils peuvent être gérés. Constatant l'apparition de nouveaux aliments, par exemple issus de cultures cellulaires, elle a souligné l'importance de démarches fondées sur l'évaluation des risques pour faire en sorte que la sécurité sanitaire des échanges reste garantie au fur et à mesure que de nouvelles denrées ou technologies de production se font jour. Dans ce contexte, elle a évoqué les investissements chinois dans le domaine de la surveillance et de l'évaluation des risques.
12. En dernier lieu, elle a évoqué les problèmes que posent actuellement les infodémies, et comment la propagation rapide d'informations sur les réseaux sociaux peut engendrer une panique injustifiée quant à la sécurité sanitaire de l'offre alimentaire. M<sup>me</sup> Li a conclu en évoquant divers points pour l'avenir: le rôle de la gouvernance sociale, où chaque acteur de la filière alimentaire a son rôle à jouer; l'importance d'être en mesure de réagir à l'innovation sur le plan réglementaire; la nécessité d'établir des mécanismes de communication de confiance avec les consommateurs; et les possibilités de coopération régionale en matière de données, approches, idées et contributions relatives à l'évaluation des risques, afin que les questions émergentes puissent être gérées en temps opportun.

### **Débats**

13. Les membres ont réservé un accueil chaleureux à ces interventions, et les échanges entre les délégués, la FAO, l'OMS, M<sup>me</sup> Li et M. Hariyadi ont mis l'accent sur:
  - la contribution du Codex à la promotion du commerce équitable compte tenu de l'importance croissante des aspects psychologiques de la sécurité sanitaire des aliments;
  - la façon dont la collecte de données au niveau national peut contribuer à la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale, et l'importance de garantir la qualité de ces données, sachant qu'il est possible de capturer des données de qualité dans la région, comme l'illustre la question de l'arsenic dans le riz;
  - la nécessité d'étudier comment mieux coopérer dans la région en matière de collecte de données, par exemple avec l'instauration d'un centre d'excellence favorisant l'harmonisation des approches et des méthodes;
  - l'importance de glaner plus d'informations sur la charge de morbidité et les incidences économiques des maladies d'origine alimentaire et des aliments insalubres, afin d'attirer l'attention de la sphère politique;
  - l'intérêt d'examiner également les avantages économiques des mesures en faveur de l'application des normes et de l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments;
  - l'importance croissante du changement climatique et la nécessité de collecter plus de données sur ses conséquences sur la production alimentaire, la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire;

- les problèmes que continuent de poser les contaminants chimiques dans les aliments, notamment en termes de commerce international et d'accès aux marchés;
- la nécessité d'axer la communication sur les fondamentaux de la sécurité sanitaire des aliments et non plus uniquement sur les risques, étant noté que si les autorités ne communiquent pas efficacement avec les consommateurs pour nouer une relation de confiance, ces derniers se tourneront vers des sources d'information à la pertinence incertaine, et que les sciences comportementales pourraient permettre de mieux comprendre les consommateurs à cet égard.

## Conclusion

### 14. Le Comité:

- a exprimé sa gratitude à M. Purwiyatno Hariyadi et M<sup>me</sup> Ning Li pour leur allocution et aux participants pour leurs échanges ouverts;
- a reconnu que la région dispose des capacités pour contribuer davantage à la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale, compte tenu de l'expertise et des pratiques qui sont les siennes;
- a souligné l'importance d'une coopération continue et du renforcement des capacités s'agissant de capturer et regrouper des données de qualité et de faire en sorte qu'elles soient accessibles et utilisables au niveau international (par exemple programme de surveillance de la contamination des aliments GEMS/FOOD, Codex);
- a relevé l'importance des informations et des études sur la charge de morbidité des maladies d'origine alimentaire et les conséquences économiques y afférentes, notamment l'effet vertueux des mesures en faveur de la sécurité sanitaire des aliments, pour aider les décideurs à investir dans ce domaine et faire des choix éclairés pour transformer les systèmes alimentaires et réaliser les ODD;
- a noté l'importance des efforts visant à forger des relations de confiance avec les consommateurs grâce à des études comportementales et à une meilleure communication permettant d'améliorer la confiance dans la sécurité de l'approvisionnement alimentaire et d'instaurer des voies de communication fiables avec les consommateurs.

## **SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LA RÉGION: VERS UNE MEILLEURE NORMALITÉ: ENSEIGNEMENTS TIRÉS DE LA PANDÉMIE ET VUES DES PAYS (point 3 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

15. La représentante de la FAO a présenté la partie A du document de travail et dressé un bilan des résultats d'une brève enquête informelle FAO/OMS intitulée «CCASIA22: towards a better normal» («22<sup>e</sup> session du Comité: vers une meilleure normalité»), qui visait à prendre le pouls de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région après la pandémie de covid-19. Soixante pour cent des membres de la région ont répondu à l'enquête. Ils ont presque unanimement déclaré que la crise avait eu des contreparties positives en termes de sécurité sanitaire des aliments, par exemple en sensibilisant à l'hygiène, au lavage des mains ou à la désinfection. Des problèmes ont néanmoins été recensés, notamment une certaine confusion à l'égard des risques de la covid-19 pour la sécurité sanitaire des aliments et des difficultés de communication pour corriger cette perception. Elle a relevé que dorénavant, il importait de réfléchir à ces enseignements afin de mieux se tenir prêts à affronter les futures pandémies ou des crises d'une autre nature.
16. Le représentant de l'OMS a évoqué les effets positifs et négatifs de la pandémie sur la sécurité sanitaire des aliments et souligné que nous tenons une occasion de promouvoir et pérenniser les bonnes pratiques mises en place durant la crise, notamment certaines des mesures sociales de santé publique liées à l'hygiène (par exemple le port du masque et le lavage des mains) dans différents types de commerces alimentaires, y compris dans les marchés traditionnels, avec des effets qui vont bien au-delà de la sécurité sanitaire. Il a souligné les immenses problèmes suscités par les infodémies pendant la pandémie de covid-19, imputables en bonne partie à l'incertitude des résultats scientifiques, et il a cité le Directeur général de l'OMS, selon lequel notre principal ennemi n'était pas la covid-19, mais la peur, la stigmatisation et les rumeurs diffusées sur les réseaux sociaux. Il a salué les efforts de la FAO et de l'OMS dans la région, notamment la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, qui a permis d'évoquer la sécurité sanitaire des aliments et certains mythes liés à la covid-19, sachant que les rumeurs ont eu des répercussions négatives sur les entreprises du secteur alimentaire et posé de nouveaux problèmes aux autorités de réglementation. Il a en outre mis en avant les évolutions positives survenues pendant

---

<sup>6</sup> CX/ASIA 22/22/3 Rev.

la pandémie, par exemple dans les domaines innovants du commerce en ligne et des services de livraison de nourriture, qu'il s'agit désormais de réglementer. Il a indiqué qu'à l'avenir, il convenait d'améliorer la communication autour des risques afin de déjouer, voire prévenir les rumeurs et de faciliter le partage d'expériences entre les membres de la région afin qu'ils puissent se soutenir mutuellement.

### Débats

17. Les discussions ont porté sur les trois questions qui figuraient dans le document de travail, à savoir les enseignements tirés de la pandémie, les éventuels enjeux liés à la pandémie ou à la sécurité sanitaire des aliments propres à la région, et les besoins accrus d'orientations techniques et d'appui dans certains domaines. Certaines préoccupations ont été exprimées au sujet de la publication tardive du document de travail et du statut des informations issues de l'enquête. La représentante de la FAO a confirmé que les informations tirées de l'enquête ne visaient qu'à alimenter la discussion et ne devaient pas être considérées comme des positions officielles des membres, et elle a accepté que le document soit révisé afin d'y ajouter cette réserve. Pendant les échanges, les membres ont soulevé les points suivants.

#### Résumé des principaux enseignements

- Nonobstant son impact économique négatif, la pandémie a encouragé l'innovation et le changement, ce qui appelle des débats et un suivi approfondis.
- Il apparaît nécessaire de mieux cerner les conséquences de la pandémie, qui a stimulé des évolutions dans le secteur alimentaire, par exemple l'offre d'aliments précuits, en réponse aux besoins de consommateurs qui ne pouvaient plus prendre leurs repas à l'extérieur, et qu'il convient à présent de réglementer. Il est notable à cet égard que deux des propositions de nouveaux travaux examinées à la 22<sup>e</sup> session concernent des aliments précuits, et, plutôt que traiter chaque produit individuellement, il faudrait peut-être examiner la pertinence d'une approche plus globale, adaptée à l'avenir et axée sur les technologies.
- La pandémie a permis d'accorder une plus grande attention au personnel du secteur alimentaire et aux interactions entre ce personnel et les denrées. Cela s'est traduit par des modifications de la réglementation dans certains pays de la région, notamment pour ce qui touche le personnel qui travaille dans la chaîne du froid alimentaire.
- La pandémie a amené les consommateurs à se montrer plus sensibles à l'hygiène personnelle et à la désinfection, par exemple le lavage des mains avant les repas, et il convient d'inscrire ces habitudes dans la durée.
- La pandémie a particulièrement souligné la nécessité d'appliquer les normes horizontales du Codex, et il pourrait être utile que les pays partagent leurs expériences à l'égard de ces instruments. Une étude de cas illustrant la mise en œuvre des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) dans un pays de la région a été évoquée<sup>7</sup>.
- Il a été jugé pertinent de chercher des moyens de partager les pratiques optimales mises en œuvre et les expériences des membres durant la pandémie afin que chacun puisse tirer parti de ces enseignements.

#### Enjeux liés à la pandémie et à la sécurité sanitaire des aliments propres à la région

- Les problèmes relatifs à la sécurité sanitaire des aliments rencontrés pendant la pandémie n'ont pas été jugés spécifiques à la région, et certaines de ces questions sont aujourd'hui traitées à l'échelle internationale, par exemple les audits à distance et les ventes en ligne, ce qui témoigne de leur dimension mondiale.

#### Orientations et appui techniques dans certains domaines

- De même, les participants se sont penchés sur des questions comme l'hygiène dans le secteur de la vente en ligne d'aliments prêt-à-consommer et les marchés alimentaires traditionnels, et ils ont estimé qu'elles n'appelaient pas d'efforts spécifiques dans la région en termes d'orientations techniques. Il a été rappelé au Comité qu'une proposition de nouveaux travaux portant sur les marchés traditionnels<sup>8</sup> serait

<sup>7</sup> En anglais: <https://www.fao.org/3/cb8770en/cb8770en.pdf>.

<sup>8</sup> Voir annexe 1 du document CX/FH 22/53/9 à l'adresse: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/it/?meeting=CCFH&session=53>.

examinée à la 53<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) en décembre 2022, et les membres ont été invités à étudier cette proposition et à formuler des observations.

### Conclusion

#### 18. Le Comité:

- i. a pris acte des retentissements positifs et négatifs de la pandémie de covid-19, et souligné l'importance du maintien de certaines bonnes pratiques d'hygiène adoptées pendant la crise, par exemple le lavage des mains et le port du masque, dont les avantages pour la santé publique pourraient aller au-delà de la sécurité sanitaire des aliments;
- ii. a reconnu que les expériences des pays asiatiques durant la pandémie n'étaient pas spécifiques à la région, et qu'il fallait saisir l'occasion de collaborer à l'échelle internationale pour répondre aux questions soulevées, si la situation le dicte;
- iii. a relevé que la pandémie avait stimulé l'innovation en matière de technologie et de transformation des denrées alimentaires ainsi que dans la vente, la distribution, l'inspection et l'audit des aliments, et souligné la nécessité d'étudier comment traiter ces nouveautés dans le Codex (par exemple les traitements innovants des aliments cuits) et de contribuer aux activités pertinentes en cours, notamment celles du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) (audit à distance) et du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) (ventes en ligne/commerce électronique);
- iv. a reconnu l'utilité du partage des bonnes pratiques et des expériences nationales concernant la gestion de la sécurité sanitaire des aliments durant la pandémie, l'application des textes du Codex et l'examen des enseignements qui en sont tirés, par le biais notamment d'études de cas concrets pouvant servir de référence, et il est convenu d'examiner les différents moyens de rassembler et partager de telles études.

### QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (point 4 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>

19. À sa 22<sup>e</sup> session, le Comité a pris note des questions soumises pour information et fournies dans le document CX/ASIA 22/22/4, et a également noté les informations complémentaires présentées et/ou formulé les observations ci-après:

#### Questions soumises pour information

##### Application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science dans la prise de décisions du Codex et les autres facteurs à prendre en considération

20. M. Raj Rajasekar, Vice-Président de la Commission, a présenté les travaux sur l'application des Déclarations de principes menés par le Comité exécutif<sup>10</sup>. Il a rappelé qu'en dépit du fait que ces Déclarations de principes existent depuis des années, elles n'ont que rarement été appliquées dans le cadre de l'élaboration des normes pour lesquelles les éléments scientifiques faisaient consensus mais les vues divergeaient concernant d'autres facteurs. Il a souligné que le Comité exécutif s'efforçait de fournir des orientations pratiques et un diagramme/grille décisionnelle à l'appui de la mise en application des Déclarations de principes afin d'aider la Commission et ses organes subsidiaires à gérer les situations où les opinions divergent sur des points qui ne relèvent pas de la science. Il a encouragé les membres du Comité à réfléchir sur ces travaux et à contribuer activement aux discussions relatives à l'application des Déclarations de principes.

##### Soixantième anniversaire de la Commission du Codex Alimentarius

21. Le secrétariat du Codex a présenté le soixantième anniversaire de la Commission (Codex@60) et rappelé qu'à sa 82<sup>e</sup> session, le Comité exécutif avait enjoint les membres et observateurs à s'engager pleinement dans la célébration de ce jalon<sup>11</sup>. Le secrétariat a présenté les initiatives planifiées et fait observer: que le thème central de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments de 2023 serait les «normes» et que diverses manifestations célébrant le soixantième anniversaire du Codex auraient lieu en marge de cette Journée et de la

<sup>9</sup> CX/ASIA 22/22/4; CRD10 Rev. (Proposition d'amendement aux dispositions d'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans les normes régionales du Comité concernées); CRD14 (République de Corée).

<sup>10</sup> REP22/EXEC1 paragraphe 69.

<sup>11</sup> REP22/EXEC1 paragraphe 129.

réunion de la Commission; que l'édition de 2023 du magazine annuel Codex serait consacrée à cet anniversaire avec des articles sur l'histoire des comités et sur certaines des principales normes établies par le Codex au fil des 60 dernières années, entre autres; et que des travaux étaient en cours pour actualiser la façon dont les textes du Codex sont présentés et référencés afin de veiller à ce qu'ils soient adaptés au but poursuivi et à un environnement numérique. Le secrétariat a aussi rappelé certaines des propositions émises par le Comité exécutif à sa 82<sup>e</sup> session pour célébrer le soixantième anniversaire du Codex, comme le développement potentiel de certains produits, les types d'initiatives pouvant être mises en œuvre au niveau national et les événements de haut niveau visant à raffermir le soutien politique en faveur du Codex (déjà en cours dans deux régions).

22. Les membres ont communiqué des informations sur les différentes initiatives planifiées et leurs propositions pour fêter le soixantième anniversaire de la Commission et la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en 2023. Ils prévoient notamment:
- d'organiser des ateliers et de mener des activités de renforcement des capacités pour sensibiliser les parties prenantes au niveau national;
  - de communiquer des données historiques sur leur engagement et appui en faveur des travaux du Codex;
  - de partager des expériences liées à l'utilisation des textes du Codex;
  - de mettre en avant les réussites du Codex, notamment liées au Fonds fiduciaire du Codex (FFC);
  - de s'appuyer sur les organes subsidiaires et sur la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en 2023 pour célébrer le soixante anniversaire;
  - de choisir un jour de célébration commun à tous les membres de la région et d'organiser une manifestation régionale pour marquer cet anniversaire.

#### Suivi de l'utilisation et de l'impact des normes du Codex

23. Le secrétariat du Codex a fait un bilan des travaux en cours pour instaurer un mécanisme de suivi de l'utilisation et de l'impact des textes du Codex. Il a expliqué que ces travaux s'inscrivaient dans l'objectif 3 du Plan stratégique du Codex 2020-2025 «Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées» et que l'élaboration du cadre de suivi et évaluation entreprise pour suivre l'utilisation et l'impact des textes du Codex progressait selon trois axes:
- Publication annuelle d'une enquête sur l'utilisation d'un échantillon de textes du Codex et sur leurs effets auprès de tous les membres du Codex.
  - Coopération avec le secrétariat de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) afin d'étudier un cadre commun de suivi et d'échange d'informations sur les textes du Codex utilisés dans des dossiers touchant aux négociations commerciales, mesures sanitaires et phytosanitaires, notifications d'obstacles techniques au commerce (OTC), préoccupations commerciales spécifiques et différends, ainsi que les différends évités grâce aux textes du Codex.
  - Réalisation d'études de cas sur mesure pour évaluer l'utilisation et les effets de textes du Codex spécifiques à l'échelle d'un pays membre ou d'un observateur.
24. Le secrétariat a encouragé les membres du Comité à répondre à l'enquête et à faire en sorte que les parties prenantes soient mises à contribution au niveau national.

#### **Questions demandant une action**

##### Adoption de la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail et des modifications à apporter en conséquence au Manuel de procédure

25. Le Comité s'est rangé aux propositions de révision des dispositions d'étiquetage qui figurent dans les *Normes régionales sur la pâte de soja fermentée au piment fort* (CXS 294R-2009), *la pâte de soja fermentée (Asie)* (CXS 298R-2009), *la farine de sagou comestible (Asie)* (CXS 301R-2011) et *la sauce au piment (sauce «chili» («piments forts»))* (CXS 306R-2011) visant à les aligner sur la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021) récemment adoptée. Pour ce faire, il est convenu de remplacer les dispositions concernées par le texte standard suivant:

«L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur*

*l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021)».*

26. Le Comité a par ailleurs constaté que la *Norme régionale pour les produits d'algue porphyra* (CXS 323R-2017) contenait un paragraphe relatif aux matières étrangères comestibles qui n'était pas traité par la norme CXS 346-2021, et il est donc convenu de conserver ce paragraphe en plus du texte standard susmentionné.
27. Le Comité a noté que ces révisions seraient transmises à la 46<sup>e</sup> session de la Commission pour adoption en raison du délai insuffisant entre la 22<sup>e</sup> session du Comité et la 45<sup>e</sup> session de la Commission.

### **Conclusion**

28. Le Comité:
- i. a pris acte des informations fournies dans le document de travail et des informations supplémentaires communiquées par le Vice-Président et le secrétariat du Codex au cours de la session;
  - ii. a encouragé les membres du Comité et les observateurs à prévoir et mettre en œuvre activement des initiatives pour célébrer le soixantième anniversaire du Codex à des fins de sensibilisation;
  - iii. a encouragé les membres du Comité à contribuer aux débats du Comité exécutif concernant par exemple la concrétisation des Déclarations de principes, l'avenir du Codex, les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production et le suivi de l'utilisation des normes du Codex, et à participer aux discussions informelles autour du chlorhydrate de zilpatérol;
  - iv. a décidé de transmettre la révision des sections sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail qui figurent dans les *Normes régionales sur la pâte de soja fermentée au piment fort* (CXS 294R-2009), *la pâte de soja fermentée (Asie)* (CXS 298R-2009), *la farine de sagou comestible (Asie)* (CXS 301R-2011), *la sauce au piment (sauce «chili») («piments forts»)* (CXS 306R-2011) et *les produits d'algue porphyra* (CXS 323R-2017) à la 46<sup>e</sup> session de la Commission pour adoption (appendice II).

### **TRAVAUX DU CODEX PERTINENTS POUR LA RÉGION (point 5 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

29. Le pays coordonnateur a présenté le point et expliqué qu'une enquête avait été réalisée en vue de collecter des informations sur l'engagement des membres dans les travaux du Codex au cours des deux dernières années (2020-2021), et que 13 réponses avaient été reçues. Il avait récapitulé ces réponses dans un document en trois parties: i) participation des pays membres du Comité aux groupes de travail électroniques et virtuels ainsi qu'aux réunions du Codex; ii) principaux points d'intérêt des pays membres du Comité lors des réunions des comités du Codex; iii) opinions et observations des pays membres à l'égard de questions spécifiques relatives aux travaux du Codex.
30. La représentante du coordonnateur a souligné les principales constatations ayant trait aux «thèmes transversaux pertinents pour la région et pistes potentielles pour coopérer sur ces enjeux», aux «questions actuelles et émergentes» et aux «difficultés et défis liés à la participation aux travaux du Codex», et elle a formulé des recommandations.
31. Les membres ont exprimé leur gratitude au coordonnateur et se sont ralliés à son analyse.
32. Les membres ont en outre formulé les observations suivantes:
- Il faudrait établir une définition harmonisée des «nouvelles sources d'aliments» ou des «nouveaux aliments», et, sur cette base, élaborer à l'avenir des directives d'évaluation de la sécurité sanitaire ainsi qu'un système de gestion systématique des produits apparentés.
  - Certains des produits inclus dans la lettre circulaire CL 2022/06/OCS-CCEXEC (comme les algues marines, les protéines de substitution d'origine végétale et les insectes comestibles) sont consommés couramment dans la région et ne devraient donc pas être considérés comme de «nouveaux aliments». L'élaboration de normes sur ces produits ne devrait pas entraîner de perturbations commerciales. À cet effet, les membres du Comité devraient participer activement aux discussions présidant à l'élaboration des normes en question.

---

<sup>12</sup> CX/ASIA 22/22/5; CRD14 (République de Corée).

- Certains ingrédients (par exemple les herbes culinaires) sont traditionnellement considérés comme des aliments et sont évalués et consommés depuis longtemps dans certains pays asiatiques; il convient donc d'envisager un mécanisme permettant d'accélérer le processus d'évaluation et d'approbation de ces denrées dans les autres pays d'Asie.
- Les membres pourraient partager leurs expériences de la gestion des difficultés liées aux questions actuelles et émergentes (par exemple résistance aux antimicrobiens [RAM], vente d'aliments en ligne).
- Il faudrait maintenir le format virtuel des réunions dans la mesure où ces modalités sont susceptibles de faciliter la discussion à moindre coût pour les participants; les réunions informelles et les travaux par correspondance pourraient constituer des outils de communication efficaces entre les membres; les réunions informelles consacrées aux thèmes importants dans la région pourraient être organisées plus souvent.
- Les documents de travail du Codex doivent être mis à disposition en temps opportun afin que les membres puissent participer efficacement et disposent d'assez de temps pour consulter les parties prenantes.
- Les efforts de renforcement des capacités ne devraient pas être limités à l'échelon national, mais porter sur l'ensemble de la région.

33. Les participants ont également évoqué le manque d'engagement de certains pays de la région dans les travaux du Codex, et ils ont estimé qu'il convenait d'accroître cet engagement afin que la région contribue plus efficacement et fasse entendre sa voix. Pour ce faire, on pourrait accentuer les efforts de sensibilisation et de renforcement des capacités, en partie entravés par la pandémie de covid-19. Il a été observé que le FFC pouvait permettre à certains membres de la région de recevoir de l'aide pour développer leurs capacités à participer au Codex et qu'il existait d'autres possibilités dans la région pour coopérer avec la FAO et l'OMS sur ces questions.

### Conclusion

34. Le Comité:

- i. a noté que les «nouveaux aliments» (par exemple substituts de viande d'origine végétale et viande de culture) avaient été promus, produits et mis à l'essai dans de nombreux pays asiatiques et que la réglementation de ces produits était un nouvel enjeu, et que les membres de la région devraient transmettre des informations utiles sur ce point;
- ii. a encouragé les membres à participer activement aux réunions informelles du Comité, à en tirer le meilleur profit et à partager leurs préoccupations et intérêts communs à long terme sur les points à l'ordre du jour des comités du Codex et d'autres sujets;
- iii. a recommandé que le coordonnateur collabore avec le secrétariat du FFC et les bureaux de pays de l'OMS afin d'organiser un webinaire dans l'objectif d'aider les membres à mieux comprendre le mécanisme en jeu, le processus de demande et l'outil de diagnostic en vue d'encourager et d'assister les pays potentiellement bénéficiaires à demander au FFC de financer leurs projets;
- iv. est convenu de porter à l'attention du Comité exécutif les opinions des membres sur le format des réunions du Codex, les nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production ainsi que l'application des Déclarations de principes concernant le rôle de la science, pour examen par le Comité exécutif et ses sous-comités.

### SUIVI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX (point 6 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>

35. La représentante du pays coordonnateur a présenté le document de travail mettant en lumière les progrès enregistrés dans la mise en œuvre du plan de travail régional en dépit des difficultés, à l'instar de celles posées par la pandémie de covid-19. Elle a rappelé que la région était venue de mettre l'accent sur les objectifs stratégiques 1 (Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux), 2 (Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex) et 3 (Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées). Elle a donné des exemples des efforts consentis pour chaque objectif, notamment: les initiatives en faveur de l'engagement dans les domaines techniques prioritaires, illustrées par une feuille de hiérarchisation des besoins et enjeux dans la région; les efforts de pointe de la région à l'égard des nouvelles sources d'aliments et du développement scientifique connexe (par exemple systèmes de production de nourriture issue de cultures cellulaires); les démarches

<sup>13</sup> CX/ASIA 22/22/6; CRD11 (secrétariat du Codex et coordonnateur régional).

menées auprès de blocs commerciaux comme l'Association des nations de l'Asie du Sud-Est (ASEAN) et l'Organisation de coopération économique Asie-Pacifique (APEC) dans le but de mieux faire connaître les textes du Codex et de promouvoir leur adoption.

36. Le secrétariat du Codex a présenté les progrès accomplis dans la mise en œuvre du plan de communication régional qui soutient spécifiquement l'objectif 3 du Plan stratégique du Codex 2020-2025, et il a salué les avancées satisfaisantes de la région sur ce point. La représentante du secrétariat a fait observer qu'il restait une marge d'amélioration, puisqu'à l'heure actuelle, environ 60 pour cent des pays de la région seulement soutiennent activement le plan de communication régional, et elle a présenté les résultats de l'enquête menée auprès des membres de la région afin d'évaluer l'avancement de la mise en œuvre du plan (appendice IV). S'agissant des modalités de communication dans la région, il apparaît que les courriers électroniques sont principalement employés, et l'importance des réunions informelles a aussi été soulignée.

### **Débats**

37. Les membres ont fait part de leur satisfaction à l'égard du travail entrepris et ils ont discuté de chacune des annexes incluses dans le document de travail (CX/ASIA 22/22/6) ainsi que du plan de travail dans le domaine de la communication proposé pour les deux prochaines années (document de séance [CRD] 11).

#### Appendice I - Activités mises en œuvre dans la région Asie entre 2020 et la première moitié de 2022 à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2020-2025

38. Les membres se sont félicités des efforts consentis pour appliquer le plan de travail régional et des progrès accomplis malgré les difficultés dues à la covid-19. Il a été clarifié que les activités incluses dans ce document devaient correspondre à la période de mise en œuvre en question, c'est-à-dire à partir de 2020, et qu'il n'était pas pertinent de rendre compte d'activités ayant eu lieu en 2019.

#### Appendice II - Feuille de hiérarchisation des priorités des besoins et enjeux régionaux du Comité

39. Les participants se sont accordés sur le principe d'une feuille de hiérarchisation des priorités fondée sur des notes et ils ont formulé les observations suivantes:
- Il importe que les activités en question correspondent au mandat du Codex, et il n'est pas forcément optimal d'établir le degré de priorité sur la seule base de la note totale, c'est pourquoi il pourrait être important de tenir compte d'informations plus contextuelles.
  - Il pourrait être difficile d'apporter des réponses quantitatives à toutes les questions, et les résultats quantitatifs devraient être étayés par la documentation adéquate.
  - D'autres comités (dont le CCFH) ont appliqué ou sont en train de mettre au point (comme le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime [CCNFSDU]) des approches similaires pour hiérarchiser les priorités de leurs propositions de nouveaux travaux.
  - Bien que cette approche n'ait pas été jugée applicable ni nécessaire à la présente session, il pourrait être utile de la suivre à titre pilote pour les propositions de nouveaux travaux.
  - Il serait utile d'approfondir les débats autour de cette feuille de notation par correspondance.

#### Appendice III - Activités pouvant être mises en œuvre entre 2022 et 2024 dans la région Asie à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2020-2025

40. Le plan de travail proposé a été approuvé par tous, moyennant des modifications d'ordre rédactionnel visant à en améliorer la clarté. La suggestion d'y inclure l'organisation d'une activité régionale consacrée au soixantième anniversaire du Codex a été reçue favorablement, et l'importance de notifier les membres bien en amont de manifestations de ce type incluses dans le plan de travail a été soulignée.

#### Plan de travail régional en matière de communication pour 2022-2024

41. Un consensus s'est dégagé en faveur du plan de travail tel que présenté dans le document de séance CRD11, moyennant des modifications rédactionnelles visant à clarifier les délais de présentation des rapports.

## Conclusion

### 42. Le Comité:

- i. a pris acte de la satisfaction suscitée par les activités réalisées dans la région entre 2020 et la première moitié de 2022 à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2020-2025;
- ii. a décidé, sous réserve de son amélioration, d'utiliser la feuille de hiérarchisation des priorités comme outil pour faciliter les échanges entre les pays membres sur les thèmes d'intérêt pour la région et pour déterminer leur degré de priorité respectif;
- iii. a approuvé la proposition de plan de travail régional pour 2022-2024 destiné à appuyer la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020-2025 (appendice III);
- iv. a pris note des résultats de l'enquête de satisfaction au sujet des communications régionales (appendice IV);
- v. a approuvé le plan de communication régional pour 2022-2024 (appendice V).

## AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA FERMENTÉ SOUS L'ACTION DE *BACILLUS* SPP. (point 7 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>

43. Le Japon, en qualité de Président des groupes de travail électronique et virtuel, a présenté le point. Il a rappelé que le champ d'application avait été élargi, puisqu'il ne concernait au départ qu'une seule denrée (le *Natto*), avant de s'étendre à un groupe de produits alimentaires partageant des caractéristiques similaires, dans une approche englobante, avant l'approbation en tant que nouveau travail. Il a d'autre part indiqué que trois cycles de consultation avaient été organisés au sein du groupe de travail électronique, puis qu'un groupe de travail virtuel s'était réuni en amont de la 22<sup>e</sup> session du Comité en vue de traiter les questions en suspens, dont la plupart avaient ainsi pu être résolues. Le rapport du groupe de travail virtuel ainsi que le texte actualisé figurent dans le document de séance CRD2.

44. Le Comité est convenu d'aborder le point en se fondant sur le document CRD2.

### Débats

45. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, fait les corrections d'ordre rédactionnel nécessaires, et, pour chaque section, émis les observations et pris les décisions ci-après.

#### Section 3.2. Critères de qualité

46. Un membre a proposé l'ajout d'une définition de «matières étrangères visibles», dans un souci de clarté. En l'absence de présentation normalisée pour une telle définition, le Comité est convenu d'ajouter une note de bas de page précisant qu'il s'agit de «Tout corps étranger indésirable visible/détectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels», en vue de garantir la cohérence avec l'avant-projet de norme régionale pour les raviolis surgelés.

#### Section 3.3. Spécifications en matière de composition

47. Le Comité a décidé de supprimer le mot «composition» dans la phrase, dans la mesure où il est inclus dans le titre de la section que les spécificités liées à la composition sont traitées dans la section 3.1.

#### Section 3.5. Acceptation du lot

48. Le Comité est convenu d'ajouter «en fonction d'un NQA de 6,5» à la fin de la phrase afin d'aligner cette section sur les plans d'échantillonnage inclus dans le document CRD2.

#### Section 4. Additifs alimentaires

49. Concernant la pertinence de transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) pour approbation lorsqu'aucun additif n'est autorisé, le secrétariat du Codex a clarifié que la procédure d'approbation par le CCFA était nécessaire, y compris dans le cas présent, même s'il s'agit alors plus de tenir ledit Comité informé.

---

<sup>14</sup> CX/ASIA 22/22/7; CX/ASIA 22/22/7 Add.1 (Observations de l'Égypte, de la Malaisie, des Philippines et de l'Arabie saoudite); CRD2 (Rapport de la réunion du groupe de travail virtuel); CRD7 Rev. (Avant-projet révisé de la norme régionale, établi par la présidence du groupe de travail électronique); CRD12 (Indonésie); CRD13 (Thaïlande).

## Conclusion

50. Le Comité est convenu de transmettre:
- i. l'avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja fermenté sous l'action de *Bacillus* spp. à la 46<sup>e</sup> session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 (appendice VI);
  - ii. les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage des denrées alimentaires et aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage au CCFA, CCFL et au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), respectivement, afin qu'il les approuvent.

## AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES RAVIOLIS SURGELÉS (point 8 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>

51. La Chine, qui présidait les groupes de travail électronique et virtuel, a présenté le point et rappelé que la proposition chinoise de nouveaux travaux visant l'élaboration d'une norme régionale pour les raviolis surgelés avait d'abord été étudiée à la 20<sup>e</sup> session du Comité. À sa 21<sup>e</sup> session, le Comité s'était accordé sur le lancement de ces nouveaux travaux, approuvés par la Commission à sa 43<sup>e</sup> session. Le représentant chinois a expliqué qu'après la 21<sup>e</sup> session du Comité, le groupe de travail électronique avait mené trois cycles de consultation et que toutes les observations reçues avaient été examinées avec soin. Il a été noté qu'un groupe de travail virtuel réuni avant la session avait obtenu un consensus, le rapport de cette réunion pouvant être consulté dans le document CRD3.
52. Le Comité est convenu d'aborder le point en se fondant sur le document CRD3.

### Débats

53. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, fait les modifications d'ordre rédactionnel nécessaires, et, pour chaque section, émis les observations et pris les décisions ci-après.

#### Titre

54. Un membre a proposé l'ajout de raviolis produits dans des conditions normales de congélation, arguant que ce type de produit est commercialisé à l'échelle internationale et qu'il est souhaitable d'établir une norme aussi englobante que possible.
55. La présidence du groupe de travail a expliqué: i) que conformément au descriptif de projet approuvé à la 43<sup>e</sup> session de la Commission, le champ d'application de la norme était limité aux «raviolis surgelés»; et ii) qu'il était difficile de garantir la qualité dans le cadre d'une congélation normale, car ce procédé entraîne davantage de lésions mécaniques pouvant fendre facilement l'enveloppe des raviolis, la structure cellulaire du produit risquerait de se rompre et le jus pourrait s'écouler, au détriment du maintien de qualités organoleptiques satisfaisantes. D'autres membres se sont rangés à cet avis.
56. Le Comité a décidé de ne pas modifier le titre de la norme.

#### Section 2.2. Définition du traitement

57. De l'avis de certains, pour certains types de raviolis il faudrait peut-être que la température au centre thermique après stabilisation de la température soit égale à  $-5^{\circ}\text{C}$  afin d'assurer la qualité du produit et d'empêcher sa déshydratation, c'est pourquoi le Comité a accepté de retirer le texte spécifiant que «Le processus de surgélation ne sera pas considéré comme étant terminé tant que la température du produit n'atteint pas  $-18^{\circ}\text{C}$  au centre thermique après stabilisation de la température» et de reformuler ce passage en s'appuyant sur la définition établie par le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976), libellée comme suit:

«Les raviolis surgelés seront soumis à un procédé de surgélation et maintenu à une température égale ou inférieure à  $-18^{\circ}\text{C}$  tout au long de la chaîne du froid, sous réserve des tolérances permises de variations de température.»

#### Insertion d'une nouvelle section consacrée aux pratiques de manutention<sup>16</sup>

<sup>15</sup> CX/ASIA 22/22/8; CX/ASIA 22/22/8 Add.1 (Observations du Japon, de la Malaisie, des Philippines et de l'ICUMSA); CRD3 (Rapport de réunion du groupe de travail virtuel); CRD6 (Avant-projet révisé de la norme régionale, établi par la présidence du groupe de travail électronique); CRD12 (Indonésie); CRD13 (Thaïlande); CRD15 Rev. (Additifs alimentaires dans les raviolis surgelés).

<sup>16</sup> Il s'agit de la section 2.3 dans la version finale de l'avant-projet de norme (voir appendice VIII). Les autres numéros de section évoqués au titre du présent point de l'ordre du jour correspondent à la version de l'avant-projet qui figure dans le CRD3.

58. Étant donné la particularité de ce produit, un membre a proposé d'ajouter la disposition sur les pratiques de manutention, en référence à une disposition similaire dans la *Norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015).
59. Un autre membre estimait que les exigences relatives à la manutention étaient traitées dans la section 6 (Hygiène) et qu'il était inutile de les répéter.
60. Le secrétariat du Codex a précisé que dans les normes du Codex telles que la *Norme pour les légumes surgelés* (CXS 320-2015), il y avait une différence entre la section sur l'hygiène et la section sur les pratiques de manutention, la première relevant de la sécurité sanitaire, la seconde de la qualité. Le secrétariat a suggéré au Comité de déterminer si cette distinction s'appliquait aussi au produit couvert par l'avant-projet de norme.
61. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle section sur les pratiques de manutention formulée comme suit:
- «Le produit sera manipulé dans des conditions propres à en conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution, jusqu'au moment de la vente finale. Il est recommandé que, tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, le produit soit manipulé conformément aux dispositions du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976).»

#### Section 4. Additifs alimentaires

62. À la question de savoir si l'utilisation d'additifs alimentaires dans la garniture et la peau était traitée de façon distincte dans la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995), le secrétariat du Codex a indiqué que dans la NGAA, deux notes (notes 370 et 349) précisent spécifiquement quels additifs alimentaires sont réservés à la garniture ou la peau.
63. Le Comité a noté qu'il fallait approfondir les débats concernant le ou les catégories d'aliments de la NGAA les plus adaptées et la nécessité de distinguer l'utilisation d'additifs alimentaires dans la garniture et la pâte, de fournir des justifications technologiques à l'emploi d'additifs non prévus par la NGAA et d'ajouter un texte sur l'utilisation d'additifs alimentaires dans les ingrédients dans la section 3.1; il a donc demandé à la présidence du groupe de travail électronique d'organiser une réunion virtuelle informelle en marge de la session afin d'éclaircir ces questions et de réviser la section selon ce qui convient.
64. La présidence du groupe de travail électronique a présenté les conclusions de cette réunion virtuelle dans le document CRD15 Rev., et elle a fait savoir qu'à la lumière de ladite réunion et de concertations ultérieures avec des membres concernés, les conclusions suivantes étaient recommandées pour examen en plénière:
- il semble que la catégorie d'aliments 7.1.5 «Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur» de la NGAA soit celle qui correspond le mieux au produit, et que les additifs alimentaires non traités par la NGAA ou pour lesquels des limites maximales différentes ont été établies figurent dans le tableau qui suit cette section;
  - il convient d'établir des dispositions séparées pour les additifs alimentaires dans la pâte et la garniture, bien que certains pays n'opèrent pas cette distinction et traite l'ensemble comme un tout;
  - toutes les propositions d'additifs alimentaires non envisagés dans la NGAA s'expliquent par les expériences nationales des membres, ce qui signifie que leur utilisation est justifiée sur le plan technologique;
  - il n'est pas nécessaire d'ajouter un texte supplémentaire sur l'utilisation d'additifs alimentaires dans les ingrédients énumérés dans la section 3.1 de l'avant-projet de norme, dans la mesure où la section 4.1 du préambule de la NGAA décrit explicitement le principe de transfert des additifs alimentaires.
65. Les membres ont exprimé les avis suivants:
- Il y a des divergences entre la description du produit visé par l'avant-projet de norme et la catégorie d'aliments 7.1.5 de la NGAA. Par exemple, la norme ne précise pas si la pâte est levée ou non, tandis que la description de la catégorie 7.1.5 inclut les «[p]roduits à base de blé ou de riz levé de type oriental»; de plus, la norme n'établit pas de restriction sur la méthode de cuisson, alors que la catégorie 7.1.5 précise qu'il s'agit de produits «cuits dans un autoclave»;
  - on pourrait y adjoindre une autre catégorie d'aliments, par exemple 06.4.3 «Pâtes et nouilles précuites et produits similaires», en expliquant dans la norme que les additifs alimentaires autorisés au titre de cette dernière catégorie ne concernent que la peau des raviolis;
  - les décisions prises à l'issue de la réunion virtuelle informelle organisée en marge de la session devraient être approuvées, car elles découlent d'un examen approfondi, et que, sur demande de la présidence du groupe de travail électronique, tous les membres intéressés avaient étudié la section et fourni leur avis,

comme le récapitule le document CRD15 Rev;

- compte tenu des préoccupations selon lesquelles la catégorie 7.1.5 de la NGAA ne décrit pas l'ensemble des caractéristiques des raviolis surgelés (peau constituée de pâte non levée), on pourrait ajouter une note de bas de page dans la norme précisant l'utilisation des additifs alimentaires.

66. Étant donné les difficultés pour forger un consensus sur cette section, le Comité est convenu de maintenir la section sur les additifs alimentaires entre crochets afin d'en poursuivre l'examen.

#### Section 7. Poids et mesures

67. Le Comité a décidé de supprimer les sections 7.1.1 et 7.1.2 et d'ajouter une nouvelle section 7.2 libellée comme suit:

«On ne devrait considérer les exigences relatives au poids net comme étant satisfaites que lorsque le poids net de l'ensemble des emballages examinés reste supérieur ou égal au poids déclaré, à condition qu'aucun emballage individuel ne présente un poids exagérément inférieur.»

#### Section 8. Étiquetage

68. En réponse à la suggestion d'inclure une disposition imposant un étiquetage sur la conservation de la qualité durant le transport, l'entreposage et la distribution, le Comité a noté que cette exigence figurait déjà dans la nouvelle section ajoutée au sujet des pratiques de manutention ainsi que dans la section 8.3 «Instructions relatives au stockage».

69. Le Comité est convenu de ne pas inclure la disposition proposée.

#### **Conclusion**

70. Le Comité est convenu:

- i. de transmettre l'avant-projet de norme régionale pour les raviolis surgelés à la 46<sup>e</sup> session de la Commission pour adoption à l'étape 5 (appendice VIII);
- ii. de constituer un groupe de travail électronique présidé par la Chine et travaillant en anglais chargé d'examiner la section consacrée aux additifs alimentaires ainsi que les réponses à l'appel à observations à l'étape 6, afin d'établir une version révisée qui sera étudiée à la 23<sup>e</sup> session du Comité.

#### **AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE RIZ CUIT ENVELOPPÉ DANS DES FEUILLES (point 9 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

71. La Chine, qui présidait les groupes de travail électronique et virtuel, a présenté le point et rappelé que la proposition chinoise de nouveaux travaux sur ce thème avait d'abord été examinée à la 20<sup>e</sup> session du Comité qui l'avait ensuite recommandée à sa session suivante, et que la Commission l'avait approuvée à sa 43<sup>e</sup> session. Le représentant a expliqué qu'à l'issue de la 21<sup>e</sup> session du Comité, le groupe de travail électronique avait proactivement travaillé sur ce sujet et organisé trois cycles de consultations. Il a été noté que le groupe de travail virtuel qui s'est réuni avant la session avait obtenu un consensus, conformément au rapport dudit groupe présenté comme CRD4.

72. Le Comité est convenu d'aborder le point en se fondant sur le document CRD4.

#### **Débats**

73. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, fait les modifications d'ordre rédactionnel nécessaires dans un souci de clarté ou de correction, et, pour chaque section, émis les observations et pris les décisions ci-après.

#### Section 2.1. Définition du produit

74. Le Comité s'est mis d'accord pour insérer les mots «for flavour» (*pour apporter de la saveur*) dans la quatrième ligne de cette section après les mots «contact materials» (*en contact avec les aliments*) en vue de mieux décrire le rôle des feuilles.

---

<sup>17</sup> CX/ASIA 22/22/9; CX/ASIA 22/22/9 Add.1 (Observations de la Malaisie et des Philippines); CRD4 (Rapport du groupe de travail virtuel); CRD8 (Avant-projet révisé de la norme régionale, établi par la présidence du groupe de travail électronique); CRD12 (Indonésie); CRD13 (Thaïlande).

### Section 2.3.1. Feuilles

75. Le Comité est convenu d'ajouter, à la fin de la section, la phrase «Where plant leaves are secured with strings, the strings should not impart any toxic substance to the food.» (*Quand les feuilles sont fixées au moyen de ficelles, celles-ci ne doivent pas transférer de substances toxiques dans les aliments*) afin d'éviter le risque de migration de contaminants des ficelles aux aliments (par exemples des fongicides présents dans le coton ou la mélamine ou le violet de gentiane présents dans le raphia).

### Section 2.3.4. Conditionnement sous vide

76. Le Comité a décidé de modifier le titre de cette section en remplaçant «Vacuum packing» (*Conditionnement sous vide*) par «Sterilization process» (*Procédé de stérilisation*) à des fins de cohérence avec le contenu de la description.

### Section 3.1.1. Ingrédients de base

77. Le Comité a choisi de supprimer «Plant leaves» (*Feuilles*) de cette section car elles ne sont pas comestibles et qu'il est précisé dans la section 2.1 «Définition du produit» que les feuilles sont utilisées comme matières en contact avec les aliments et ne sont pas destinées à la consommation, bien qu'elles constituent une partie essentielle du produit.

### Section 3.2.1. Facteurs de qualité

78. Le Comité est convenu que la limite maximale pour l'indice de peroxyde ne devrait s'appliquer qu'aux produits qui contiennent des graisses et des huiles comestibles, et que la section appelait d'importantes modifications.

### Section 3.2.3. Défauts et tolérances

79. Le Comité a décidé d'ajouter une note de bas de page définissant «visible foreign matter» (*matières étrangères visibles*) à des fins de clarté et de cohérence avec les autres normes à l'ordre du jour.

### Section 4. Additifs alimentaires

80. Le Comité s'est accordé sur l'ajout de la disposition normalisée suivante visant les aromatisants, dans la mesure où ces derniers peuvent être employés durant le processus de production:

«Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).»

### Section 6. Hygiène

81. Le Comité a décidé que la section 6.4 devait indiquer que les conditions de stérilité industrielle doivent être conformes au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979).

### Section 7. Poids et mesures

82. Le Comité est convenu de supprimer la section 7.1.1 et d'attribuer le numéro 7.2 à la section 7.1.2 afin d'aligner le projet sur les autres normes à l'ordre du jour.

### **Conclusion**

83. Le Comité est convenu de soumettre:
- i. l'avant-projet de norme régionale pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles à la 46<sup>e</sup> session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8 (appendice VII);
  - ii. les dispositions concernant les additifs alimentaires, l'étiquetage des denrées alimentaires et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage au CCFA, au CCFL et au CCMAS, respectivement, afin qu'ils les approuvent.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE PROJET RÉVISÉ DE PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE STANDARD (POS) POUR LE COMITÉ (point 10 de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

---

<sup>18</sup> CX/ASIA 22/22/10; CRD13 (Thaïlande).

84. L'Inde, présidente du groupe de travail électronique, a présenté le point et indiqué qu'afin d'améliorer l'efficacité des réunions informelles des pays membres du Comité en marge des réunions du Codex, le Comité avait demandé, à sa 20<sup>e</sup> session, que le coordonnateur d'alors (Inde) élabore un projet de procédure opérationnelle standard (POS) pour le Comité. Le projet de POS avait été discuté à la 21<sup>e</sup> session du Comité au titre du point de l'ordre du jour «Travaux du Codex présentant un intérêt pour la région», et il avait été convenu d'établir un groupe de travail électronique chargé de réviser la POS. Le président du groupe de travail électronique a expliqué que deux cycles de consultations avaient eu lieu après la 21<sup>e</sup> session du Comité et que les observations transmises par quatre membres avaient été prises en compte dans la révision du projet de POS, version incluse dans le document CX/ASIA 22/22/10. Il a d'autre part indiqué que les points suivants du projet de POS appelaient l'attention particulière du Comité: i) il incombe au coordonnateur de présenter la position écrite d'un membre lors d'une session plénière du Codex quand ledit membre n'est pas présent physiquement à la réunion en question; et ii) la catégorie de pays susceptibles de coprésider les réunions du Comité a été élargie, passant des «pays les moins avancés» aux «pays peu expérimentés au sujet du Codex».

### Débats

85. Les membres ont remercié l'Inde pour le pilotage de ces travaux, qui fournissent des orientations claires aux membres et au coordonnateur.
86. Le Comité a examiné le projet de POS section par section, effectué les quelques modifications rédactionnelles nécessaires (par exemple pour utiliser les termes «CCASIA Member Countries» [*pays membres du Comité*] et «Commission and subsidiary bodies» [*Commission et organes subsidiaires*] dans tout le document) et émis les observations et pris les décisions qui suivent pour chaque section.

#### Champ d'application et objectif

87. Le Comité est convenu de remplacer le mot «responsibilities» (*responsabilités*) par «recommendations» (*recommandations*), dans la mesure où les dispositions de la POS ne sont obligatoires ni pour les membres, ni pour le coordonnateur.
88. Le Comité a également noté qu'il convenait de conserver le mot «responsibilities» dans les sections suivantes à des fins de cohérence avec les contenus correspondants.

#### Objectif 1: Faciliter le partage de vues entre membres de la région

89. Le Comité a décidé d'amender les parties 1.3a et 1.3b afin de permettre l'organisation de visioconférences informelles avant les réunions plénières, et, si nécessaire, l'organisation de réunions informelles en marge des sessions plénières.
90. Le Comité a en outre décidé d'insérer une nouvelle section relative aux délibérations portant sur des préoccupations/positions communes à la région, qui indique comment ces questions régionales communes pourraient être formulées, diffusées et présentées et désigne les parties responsables.

#### Objectif 3: Améliorer la participation efficace aux activités du Codex et aux autres travaux liés à la sécurité sanitaire des aliments visant à faciliter les échanges commerciaux

91. En réponse à la question d'un membre se demandant si l'activité 3.1 relative au renforcement des capacités sortait du cadre du mandat du Comité et du Codex, le secrétariat du Codex a déclaré que la FAO et l'OMS pourraient jouer un rôle plus important à cet égard.
92. Le représentant de l'OMS a expliqué qu'il s'agissait d'aider les membres à comprendre comment recevoir l'appui d'autres membres de la région, et que de nombreuses activités de renforcement des capacités avaient eu lieu concernant notamment le financement de projets par le FFC, les interventions lors de situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, l'évaluation des risques et l'incidence du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments. Il a par ailleurs indiqué que l'OMS avait été sollicitée pour organiser des formations sur la réglementation des nouveaux aliments et de la viande de culture, et que des membres de la région Asie s'étaient déclarés prêts à contribuer au développement des capacités d'autres membres.
93. Les membres ont reconnu l'importance d'améliorer les capacités et se sont parfois dits prêts à appuyer et accentuer les efforts en cours dans ce domaine, mais ils ont estimé que le Comité n'avait pas à prendre la tête de ces activités dans la région, et qu'il pourrait plutôt intervenir en appui.
94. Compte tenu de ces échanges, le Comité s'est accordé sur la suppression de l'activité 3.1 prévue au titre de cet objectif.

### Autres

95. La POS pointe plusieurs domaines dans lesquels il serait avantageux d'avoir une liste de membres expérimentés dans certains domaines et disposés à prêter leur concours à d'autres membres. Sur ce point, le Comité s'est rangé à la suggestion de commencer par demander aux membres s'ils seraient prêts à fournir une aide, puis de dresser une liste de pays volontaires pouvant être sollicités pour apporter leur soutien aux activités 2.2, 2.3 et 3.3<sup>19</sup>, notant que cette liste de membres pourrait varier selon les différents besoins.

### **Conclusion**

96. Le Comité est convenu de publier la POS en tant que document d'information pour son usage interne sur le site web du Codex (appendice IX).

### **PROPOSITION VISANT L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE POUR LES FRIANDISES TRADITIONNELLES (point 11 de l'ordre du jour)<sup>20</sup>**

97. L'Inde a présenté le point et fait savoir que le champ d'application de la norme avait été modifié, puisque le descriptif de projet initial soumis à la 21<sup>e</sup> session ne portait que sur les friandises à base de lait, et qu'il incluait désormais une gamme plus large de friandises élaborées à partir de matières premières préparées et consommées traditionnellement dans la région afin de garantir le caractère englobant du texte, quel que soit le nom courant ou commercial des produits concernés. Le représentant de l'Inde a évoqué les friandises traditionnelles indiennes exportées dans la région et au-delà. Il a ensuite précisé que les friandises traditionnelles couvertes par la norme pouvaient être réparties en trois catégories: i) friandises à base de lait, sous-catégorisées en friandises à base de lait concentré et à base de lait caillé par voie thermique ou acide; ii) friandises non lactées, dont les sous-catégories sont les friandises à base de céréales, de fruits et légumes, ou de fruits séchés, noix et graines; iii) friandises composites, c'est-à-dire celles qui n'entrent pas dans les autres catégories.

### **Débats**

98. Les membres ont exprimé les avis suivants:
- Le titre et le champ d'application de la norme devraient être améliorés en vue de spécifier le type de friandises couvertes par la norme, dans la mesure où la version actuelle paraît très large et pourrait laisser croire que sont visées des denrées produites et commercialisées dans le monde entier, et pas uniquement dans la région.
  - Il serait difficile de traiter la vaste gamme d'ingrédients pouvant entrer dans la composition des friandises visées, comme le lait, les légumes et les fruits, et la proposition, telle qu'elle est présentée, ne semble pas répondre au critère d'aptitude à la normalisation.
  - Il faudrait s'attaquer au problème de la distribution de friandises frelatées en améliorant les réglementations nationales et en intensifiant les activités d'inspection plutôt qu'en établissant des normes internationales ou régionales.
  - Les normes Codex actuelles relatives aux additifs alimentaires et à l'hygiène couvrent déjà les enjeux évoqués dans le descriptif de projet. S'il y a des problèmes que les normes existantes ne traitent pas, il incombe aux comités compétents, comme le CCFA et le CCFH, d'y apporter des réponses. Il est donc apparu nécessaire de préciser les dispositions que devrait contenir la norme.
  - Certains pays de la région n'étaient pas familiers des friandises traditionnelles présentées dans le descriptif de projet, et tous ne considéraient pas certains des exemples décrits comme des friandises.
  - Des données commerciales plus fines sur les types de produits spécifiques à inclure dans la norme sont nécessaires. Il faudrait une définition plus spécifique des friandises non lactées pour faciliter l'inclusion de produits régionaux similaires.

---

<sup>19</sup> Ces numéros d'activités correspondent aux numéros indiqués dans le document CX/ASIA 22/22/10, qui diffèrent de ceux qui figurent dans la version finale de la POS attachée au présent document à l'appendice IX.

<sup>20</sup> CX/ASIA 22/22/11; CRD14 (République de Corée).

99. L'Inde a répondu que le descriptif de projet incluait les friandises fabriquées à partir de différentes catégories de matières premières et que tous les types de friandises désignées sous des noms différents selon les régions ou les zones seraient cités dans la section «Nom du produit», au titre des dispositions d'étiquetage. Le pays a fait savoir que d'autres détails portant sur les spécifications en matière de qualité, les additifs alimentaires, les contaminants et l'hygiène seraient examinés et développés par le groupe de travail électronique après l'approbation des nouveaux travaux. L'Inde a en outre précisé que l'élaboration d'une norme régionale favoriserait l'instauration de réglementations nationales et le suivi de leur application au moyen des systèmes nationaux de contrôle des aliments.

### **Conclusion**

100. Le Comité a demandé à l'Inde:
- de collaborer avec les autres pays de la région qui produisent des denrées similaires;
  - de réviser plus avant le document de travail et le descriptif de projet en tenant compte des débats de la 22<sup>e</sup> session, et de les soumettre à nouveau pour examen à la 23<sup>e</sup> session du Comité.

### **NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 12 de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

101. Le secrétariat du Codex a présenté le point de l'ordre du jour. Il a rappelé que la Chine avait été nommée pays coordonnateur pour l'Asie par la 43<sup>e</sup> session de la Commission, et qu'après ce mandat, elle pouvait être réélue.
102. Le Comité a reconnu l'excellent travail de la Chine et est convenu à l'unanimité de recommander à la 45<sup>e</sup> session de la Commission de reconduire la Chine pour un deuxième mandat en tant que coordonnateur pour l'Asie.
103. La Chine a remercié les membres du Comité de leur soutien et a accepté cette nomination.

### **AUTRES QUESTIONS (point 13 de l'ordre du jour)<sup>22</sup>**

104. Conformément à ce qui avait été décidé lors de l'adoption de l'ordre du jour, deux sujets ont été examinés:
- document de travail visant l'élaboration d'une norme régionale pour le riz cuit;
  - document de travail visant l'élaboration d'une norme régionale pour le congé en conserve.

#### **Document de travail visant l'élaboration d'une norme régionale pour le riz cuit**

105. La République de Corée a ouvert les débats sur le document de travail visant l'élaboration d'une norme pour le riz cuit en mettant en avant la popularité croissante de ce produit, qui s'explique par sa qualité et son caractère pratique, ainsi que l'essor des échanges de cette denrée à l'échelle régionale, mais aussi mondiale. Elle a également souligné l'importance du procédé de production pour la sécurité sanitaire du produit.
106. Les membres ont fait part à la République de Corée de leur appréciation pour l'élaboration de ce document de travail, dont l'examen a soulevé les questions suivantes:
- La proposition évoque l'importance d'une normalisation des critères de sécurité sanitaire des aliments et de qualité, or ces aspects sont déjà traités dans d'autres textes du Codex, notamment ceux qui concernent les contaminants et l'hygiène alimentaire, c'est pourquoi l'établissement d'une nouvelle norme pour répondre à cet objectif ne semble pas nécessaire.
  - Les procédés de production de denrées telles que le riz cuit ne cessent d'innover, et peuvent être protégés sur le plan intellectuel. Ces innovations sont bienvenues, et l'établissement d'une norme pour un produit comme le riz cuit risquerait de les freiner.
  - Il importe de clarifier davantage les procédés d'emballage aseptiques et autoclaves évoqués dans le descriptif de projet, car ils sont complètement différents.
  - Les trois cultivars de riz consommés dans la région ont des propriétés différentes à la cuisson. D'autre part, le riz est consommé blanc ou décortiqué. En raison de cette diversité, la possibilité d'établir des critères de qualité dans une norme pour le riz cuit paraît incertaine.

---

<sup>21</sup> CX/ASIA 22/22/12.

<sup>22</sup> CRD5 (République de Corée); CRD9 (Chine).

- À l'heure actuelle, aucun obstacle commercial ni problème de sécurité sanitaire n'a été constaté relativement à ce produit. C'est pourquoi, ni la nécessité, ni la valeur ajoutée de la norme ne paraissent évidentes, tandis qu'à l'inverse, son élaboration pourrait prendre beaucoup de temps, soulever des difficultés et même occasionner des différends commerciaux.
  - Le riz est un produit de base dans la région, et de plus en plus d'aliments prêt-à-consommer à base de riz arrivent sur le marché et doivent faire l'objet d'un suivi. Dans ce contexte, il faudrait peut-être envisager d'étendre la norme à toute une catégorie de produits à base de riz cuit ou transformé, au lieu de viser un seul produit.
  - Les produits à base de riz cuit ont un fort potentiel commercial, dans la région et dans le monde entier, mais l'intitulé «riz cuit» est très vague et n'indique pas clairement ce que couvre la norme, car il pourrait inclure le riz cuit à domicile, dans la restauration ou dans le secteur de la vente.
  - Il importe d'étudier la proposition à l'aune des critères régissant les nouveaux travaux plutôt que de débattre de détails qui seront précisés durant la phase d'élaboration de la norme.
107. Le secrétariat du Codex a noté que beaucoup des points soulevés étaient en phase avec les critères établis dans le Manuel de procédure pour évaluer les propositions de nouveaux travaux, par exemple le volume des échanges, le potentiel commercial et l'aptitude à la normalisation. D'autres observations portaient sur la clarté et le champ d'application de cette proposition, qui devra être bien définie avant d'être soumise au Comité exécutif pour évaluation dans le cadre de l'examen critique, puis à la Commission pour approbation. Une analyse des écarts concernant les aspects déjà traités par des textes du Codex existants a également été présentée comme une étape importante pour déterminer si une norme est nécessaire.
108. Au secrétariat du Codex qui demandait si la norme devrait être régionale ou internationale, la République de Corée a répondu que pour l'heure, la proposition visait l'élaboration d'une norme régionale, mais qu'il serait envisageable de proposer ultérieurement de la convertir en norme internationale, après l'élaboration du texte régional.
109. La Présidente a pris note des difficultés liées à l'examen de la proposition de nouveaux travaux et de la référence aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux. Elle a par ailleurs souligné l'importance que revêtent les normes régionales pour le Comité et pris acte de la motivation des membres à les élaborer. Elle s'est demandé si les critères visant les propositions de nouveaux travaux établis dans le Manuel de procédure étaient toujours adaptés compte tenu de l'évolution rapide du monde, et elle a proposé que le Comité exécutif apporte des éclaircissements sur ce point.

#### **Document de travail visant l'élaboration d'une norme régionale pour le congee en conserve**

110. La Chine a présenté le document de travail visant l'élaboration d'une norme régionale pour le congee en conserve. Elle a évoqué l'historique, la diversité, le commerce et la consommation de ce produit dans la région et au-delà, et souligné qu'il fallait une norme pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité de ce produit et pour éviter les obstacles au commerce.
111. Les membres ont remercié la Chine d'avoir élaboré le document de travail, dont l'examen a soulevé les questions suivantes:
- Il n'y avait pas eu suffisamment de temps pour permettre aux membres de discuter de la proposition avec les parties prenantes au niveau national et, dans un souci d'inclusivité et de transparence, il faudrait que les membres aient plus de temps pour se pencher sur le texte.
  - Plusieurs normes Codex pourraient concerner le produit et devraient être prises en compte dans la proposition, notamment les *Normes sur les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS72-1981), les *aliments diversifiés de l'enfance («Baby foods»)* (CXS-73-1981) et les *aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CXS 74-1981).
  - Étant donné que le congee est aussi constitué de riz cuit, il faudrait étudier la possibilité de fusionner les deux propositions.
112. La Chine a expliqué qu'il y avait des différences majeures entre les produits proposés respectivement par la Chine et la République de Corée en termes d'ingrédients, de teneur en humidité, d'obligations en matière de lutte microbiologique, de viscosité, de mode de consommation et de procédés de fabrication.

113. La Présidente a noté les similitudes entre les aspects évoqués dans les deux documents de travail et proposé que les deux textes soient traités de la même façon à l'issue de la session.

### **Conclusions**

114. Le Comité a demandé:
- à la République de Corée et à la Chine de réviser leurs documents de travail et descriptifs de projet à la lumière des observations formulées lors de la session, et d'en présenter de nouvelles versions pour examen à la 23<sup>e</sup> session du Comité;
  - à la République de Corée et à la Chine de coopérer pour examiner la possibilité de combiner les deux propositions.
115. Le Comité a par ailleurs pris acte des préoccupations exprimées par certains membres et de leur volonté d'élaborer des normes régionales sur les produits transformés dont la popularité va croissante, et il a décidé de solliciter des orientations de la part du Comité exécutif concernant:
- la manière de traiter les propositions de nouveaux travaux, qui visent les produits transformés (souvent prêt-à-consommer) principalement produits dans la région et commercialisés dans le monde entier, pour lesquels il n'existe pas de comités de produits compétents actifs actuellement;
  - l'opportunité d'élaborer des normes sur ces produits transformés au cas par cas où selon une approche plus horizontale ou groupée, compte tenu de l'évolution rapide des technologies de transformation des aliments.

### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 14 de l'ordre du jour)**

116. Le Comité a été informé que sa 23<sup>e</sup> session se tiendrait dans un délai d'environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres une fois que la Commission aura nommé le coordonnateur à sa 45<sup>e</sup> session et après un dialogue entre le coordonnateur et le secrétariat du Codex.

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

**CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE – PRESIDENTA**

Dr Jing Tian  
Researcher  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Beijing

**CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANTE DE LA PRÉSIDENTE – ASISTENTE DE LA PRESIDENTA**

Mrs Hanyang Lyu  
Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
Beijing

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS  
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES  
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

**AFGHANISTAN - AFGANISTÁN**

Mr Ahmad Faridon Kakar  
CCP  
Ministry of Agriculture, Irrigation and Livestock  
Kabul

Fermentation Industries CO., LTD  
Beijing

Mrs Fang Gao  
Deputy Division Director  
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry  
of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China  
Beijing

**BHUTAN - BHOUTAN - BHUTÁN**

Mr Kinley Rabgay  
Food Safety Officer  
Bhutan Agri. And Food Regulatory Authority  
Thimphu

Prof Haihong Hao  
Professor  
Huazhong Agricultural University  
Wuhan

**CHINA - CHINE**

Dr Yongxiang Fan  
Researcher  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

Mrs Xin Hao  
Senior Engineer  
Science and Technology Research Center of  
China Customs  
Beijing

Ms Fung Man Cheung  
Scientific Officer (Contaminant)  
Centre for Food Safety, Food and Environmental  
Hygiene Department, HKSAR Government  
Hong Kong

Ms Chang Li  
Agronomist  
Center for Agro-Food Quality & Safety, Ministry  
of Agriculture and Rural Affairs, P.R.China  
Beijing

Mrs Siyuan Dong  
Intermediate engineer/Deputy Director of the  
Center  
China National Research Institute of Food and

Dr Qiang Li  
Associate Researcher  
China National Institute of Standardization  
Beijing

Mr Xiangbo Li  
Vice Secretary General  
China General Chamber of Commerce  
Beijing

Ms Xiaoxu Li  
Manager  
China National Light Industry Council  
Beijing

Mr Jiaxin Li  
R&D Engineer  
Centre Testing International Group Co., Ltd.  
Shenzhen

Dr Peng Liu  
Associate Researcher  
China National Institute of Standardization  
Beijing

Mr Zhenyu Liu  
Assistant Director General  
China General Chamber Of Commerce  
Beijing

Mr Zhen Lu  
Deputy Section Director  
China General Chamber of Commerce  
Beijing

Mrs Jiongqian Pang  
Investigator  
Department of Food Safety Standards, Risk  
Surveillance and Assessment, National Health  
Commission of the People's Republic of China  
Beijing

Mrs Xiaoning Qi  
Director of division  
Department of Food Safety Standards, Risk  
Surveillance and Assessment, National Health  
Commission of the People's Republic of China  
Beijing

Mr Gensheng Shi  
Investigator  
Department of Food Safety Standards, Risk  
Surveillance and Assessment, National Health  
Commission of the People's Republic of China  
Beijing

Mr Xiaolong Wang  
Senior engineer/Director of the center  
China National Research Institute of Food and  
Fermentation Industries CO.,LTD  
Beijing

Mr Qing Wang  
President  
China Tea Marketing Association  
Beijing

Dr Kin Ho Wong  
Senior Medical Officer (Emergency Response)  
Centre for Food Safety, Food and Environmental  
Hygiene Department, HKSAR Government  
Hong Kong

Dr Xingjun Xi  
Researcher  
China National Institute of Standardization  
Beijing

Dr Su Yao  
Professor Senior Engineer / Vice president  
China National Research Institute of Food &  
Fermentation Industries Corporation Limited  
Beijing

Dr Jinjing Zhang  
Director General  
State Administration for Market Regulation  
Beijing

Mrs Lijun Zhang  
Vice Chairwoman  
China General Chamber of Commerce  
Beijing

#### **INDIA - INDE**

Mr Perumal Karthikeyan  
Joint Director (Science and Standards)  
Food Safety and Standards Authority of India  
(FSSAI)  
New Delhi

Ms Neha Aggarwal  
Director  
CII-Jubilant Bhartia Food and Agriculture Centre  
of Excellence (FACE)  
New Delhi

Mr Balaji G  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Mr Ratish Ramanan K  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
Delhi

Mr Sunil Kumar  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
(FSSAI)  
New Delhi

Ms Varsha Misra  
Deputy Director (NABCB)  
Quality Council of India

Ms Suvansha Nigam  
Associate Counsellor, Regulatory Affairs  
CII-Food and Agriculture Centre of Excellence

Dr Richa Pritwani  
Representative  
Federation of Indian Chambers of Commerce  
Delhi

Ms Dhanya Suresh  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

### **INDONESIA - INDONÉSIE**

Mr Heru Suseno  
Director of Standards Development for Agro,  
Chemistry, Health and Halal  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Mr Wahyu Andre Wijaya  
Assistant Deputy Director of Standardization  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Jakarta

Mrs Mutia Ardhaneswari  
Analyst for Standardization  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Mrs Utami Hudi Astuti  
Staff  
Indonesian Food and Drug Authority  
Central Jakarta

Prof Purwiyatno Hariyadi  
Professor  
IPB University  
Bogor

Mr Nindya Malvins  
Secretariat of the Codex Contact Point of  
Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Mrs Theista Savanty  
Codex Contact Point of Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Mrs Dyah Setyowati  
Sub-coordinator of Product Information and  
Food Standard Harmonization  
Indonesian FDA  
Jakarta

Mr Catur Wicaksono  
Deputy Director of Standardization  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Central Jakarta

Mrs Windri Widyaningsih  
Secretariat of the Codex Contact Point of  
Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Mrs Nuri Wulansari  
Secretariat of the Codex Contact Point of  
Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Mrs Erline Yuniarti  
Sub-coordinator of food contaminant  
standardization and good retail practices  
Indonesian-FDA  
Jakarta

Mrs Lili Defi Zaharudin  
Sub-Coordinator in Standardization of Food  
Additive and Prohibited Materials  
Indonesian Food and Drug Authority  
Jakarta

### **JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Dr Hidetaka Kobayashi  
Coordinator, Risk and Crisis Management  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Ms Asuka Horigome  
Science Officer  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Mr Kiyoshi Moriyama  
Associate director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Mr Keishi Nii  
Associate director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Dr Hiroyuki Noda  
Director, Office of International Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Tokyo

Ms Aya Orito-nozawa  
Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Ms Himeno Oshikawa  
Science Officer  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Ms Kanako Sasaki  
Deputy Director, Office of International Food  
Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Tokyo

Mr Nobuaki Yachi  
Section Chief  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Mr Keiji Momono  
Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Mr Masanori Natsuka  
Section Chief  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Mr Nobuyasu Osawa  
Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Mr Kosuke Minakuchi  
Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Mr Hiromasa Hasegawa  
Adviser  
Federation of Japan 'NATTO' Manufactures  
Cooperative Society  
Tokyo

#### **MALAYSIA - MALAISIE – MALASIA**

Ms Faridah Malik Shari  
Deputy Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Ruhana Abdul Latif  
Principal Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Putrajaya

Ms Nuurul Hidayah Sharipan  
Senior Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Putrajaya

#### **NEPAL - NÉPAL**

Ms Manisha Chapagain  
Food Research Officer  
Department of Food Technology and Quality  
Control, Ministry of Agriculture and Livestock  
Development  
Kathmandu

Mr Mohan Krishna Maharjan  
Senior Food Research Officer  
Department of Food Technology and Quality  
Control, Ministry of Agriculture and Livestock  
Development  
Kathmandu

Ms Pratima Shrestha  
Food Research Officer  
Department of Food Technology and Quality  
Control, Ministry of Agriculture and Livestock  
Development  
Kathmandu

#### **NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA**

Mr Raj Rajasekar  
Vice Chair Commission  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

#### **PHILIPPINES - FILIPINAS**

Dr Maria Leonora Francisco  
Member, PH-CCASIA  
University of the Philippines – Diliman

Ms Gladdys Pascual  
Chairperson, PH-Codex Coordinating  
Committee in Asia (PH-CCASIA)  
Food and Drug Administration (FDA)-  
Department of Health

Ms Rowena Grace Sanchez  
Member, PH-CCASIA  
University of the Philippines – Diliman

#### **REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA**

Ms Yujeong Choi  
Deputy Director  
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Yujeong An  
SPS Researcher  
National Fishery Products Quality Management  
Service

Ms Jieun Lee  
Codex researcher  
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Sooryeon Yu  
Codex researcher  
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Shinwon Kang  
SPS Researcher  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
Sejong

Mr Jin-Woo Kim  
Research scientist  
Korea Food Research Institute

Ms Sang A Kim  
Assistant Director  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
Sejong

Mr You-shin Shim  
Principal research scientist  
Korea Food Research Institute

Ms Jinhyang Suh  
Scientific officer  
Ministry of Food and Drug Safety

Ms Yoye Yu  
SPS&Codex Researcher  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

#### **SINGAPORE – SINGAPOUR - SINGAPUR**

Ms Peik Ching Seah  
Deputy Director  
Singapore Food Agency  
Singapore

Ms Mui Lee Neo  
Assistant Director  
Singapore Food Agency  
Singapore

Ms Siyu Qian  
Deputy Director  
Singapore Food Agency  
Singapore

Mr Dominique Yue  
Assistant Director  
Singapore Food Agency  
Singapore

#### **THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

Ms Metanee Sukontarug  
Advisor  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards  
Bangkok

Ms Chitrlada Booncharoen  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards (ACFS)  
Bangkok

Ms Jeerajit Dissana  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards  
Bangkok

Ms.Kunнанut Klaharn  
Veterinary Officer  
Bureau of Livestock Standards and Certification,  
Department of Livestock Development  
Bangkok

Ms Huai Hui Lee  
Member  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

Ms Virachnee Lohachoompol  
Senior Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards (ACFS)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Natthakarn Nammakuna  
Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards  
Bangkok

Mrs Oratai Silapanapaporn  
Advisor  
National Bureau of Agricultural Commodity and  
Food Standards  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Porntip Siriruangsakul  
Trade and Technical Manager of fruit &  
vegetable products  
Thai Food Processors' Association  
Bangkok

Dr Kingduean Somjit  
Food Technologist, Senior Professional Level  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Mrs Patchana Supasoon  
Scientist, Senior Professional Level  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

**VIET NAM**

Mrs Anh Tuyet Dao  
Regulatory Affairs Manager  
Mondelēz Kinhdo Company  
HO CHI MINH

Mrs Thi Van Anh Le  
Legal and Compliance Manager  
LAVIE Limited Liability Company  
Ho Chi Minh

Mrs Thi Minh Ha Nguyen  
Director  
VIETNAM CODEX OFFICE  
Hanoi

Mr Duy Anh Nguyen  
Regulatory Affair  
TH Group Joint Stock Company  
Hanoi

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

Mrs Heather Selig  
International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
Washington

Mrs Doreen Chen-Moulec  
International Issues Analyst  
U.S. Department of Agriculture  
Washington, DC

**MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION /  
MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION /  
MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN****EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -  
UNIÓN EUROPEA**

Ms Judit Krommer  
Administrator  
European Commission  
Brussels

Ms Irene Seipelt  
EU Codex Contact Point  
European Commission  
Brussels

**GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Ms Anne Beutling  
Officer  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Berlin

**UGANDA - OUGANDA**

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro  
Principal Standards Officer / CCAFRICA  
Coordinator  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO  
UNIDO**

Mr Steve Wearne  
Director of Global Affairs  
Food Standards Agency  
London

**OBSERVERS - OBSERVATEURS -  
OBSERVADORES**

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –  
ORGANISATIONS NON  
GOUVERNEMENTALES –  
ORGANIZACIONES NO  
GUBERNAMENTALES**

**FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)**

Ms Teresa Lo  
Regulatory Affairs, Senior Manager  
Food Industry Asia

Ms Emily Whitelock  
Senior Regulatory Affairs Executive  
FIA

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE  
(ICA)**

Mr Kazuo Onitake  
Senior Scientist  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

Mr Yuji Gejo  
Officer  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

**FAO**

Mr Kang Zhou  
Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organization of the UN  
Roma

**WHO**

Dr Gyanendra Gongal  
Senior Public Health Officer  
WHO Regional Office for South-East Asia  
New Delhi

Ms Jessica Kayamori Lopes  
Veterinary doctor  
WHO WPRO  
Manila

Ms Imaculada Maia  
National Professional Officer  
WHO Country Office Timor-Leste  
Dili

Mrs Citra Prasetyawati  
Food Safety Consultant  
WHO Country Office Timor-Leste  
Dili

Mrs Frida Esther Sparaciari  
Food Safety Consultant  
WHO  
Duque de Caxias

**CCASIA SECRETARIAT**

Mrs Changyao Luo  
Office Assistant  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment (CFSA)  
Beijing

**CODEX SECRETARIAT**

Mr Tom Heilandt  
Secretary  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
(FAO)  
Rome

Dr Sarah Cahill  
Senior Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
(FAO)  
Rome

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
(FAO)  
Rome

Mr Goro Maruno  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
(FAO)  
Rome

Ms Ilaria Tarquinio  
Programme Assistant  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
(FAO)  
Rome

Ms Elaine Raheer  
Administrative Assistant  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Rome

Mr Robert Damiano  
IT Clerk  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
(FAO)  
Rome

## APPENDICE II

**AMENDEMENT AUX DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL FIGURANT DANS LES NORMES RÉGIONALES DU COMITÉ CONCERNÉES**

(Pour adoption)

Les nouveaux textes ajoutés apparaissent en **caractères gras/soulignés**. Le texte qu'il est proposé de supprimer apparaît en ~~caractères barrés~~.

***Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (CXS 294R-2009)***

## 8. ÉTIQUETAGE

## 8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

**L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021)*.**

***Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (Asie) (CXS 298R-2009)***

## 8. ÉTIQUETAGE

## 8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

**L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021)*.**

***Norme régionale pour la farine de sagou comestible (Asie) (CXS 301R-2011)***

## 7. ÉTIQUETAGE

## 7.2 Étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

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

**L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021)*.**

**Norme régionale pour la sauce au piment (sauce «chili») («piments forts») (CXS 306R-2011)**

## 8. ÉTIQUETAGE

## 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.

**L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail. (CXS 346-2021)**

**Norme régionale pour les produits d'algues porphyra (CXS 306R-2017)**

## 8. ÉTIQUETAGE

## 8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant et/ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

**L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail (CXS 346-2021).**

Les matières étrangères comestibles<sup>1</sup> doivent être identifiées et indiquées de manière appropriée sur l'étiquette du récipient ou dans les documents d'accompagnement.

<sup>1</sup> Les créatures ou les plantes marines qui ne sont pas nocives pour le corps humain et qui sont mélangées involontairement, inévitablement, ou naturellement au cours du processus de croissance dans la mer.

**ACTIVITÉS À METTRE EN ŒUVRE EN 2022-2024 DANS LA RÉGION ASIE À L'APPUI DE L'EXÉCUTION DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX  
2020-2025**

Objectif stratégique	Objectif	Activités pour 2022-2024	Justification des activités proposées	Partie responsable ou chef de file	Résultat attendu pour 2024	Rapports
<b>1. Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux</b>	<b>1.2 Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants.</b>	1.2.1 Recenser les problèmes actuels et naissants dans la région à l'aune des critères d'établissement des priorités abordés à la 22 <sup>e</sup> session du Comité	Mieux répartir les ressources pour gérer ces questions	Comité, coordonnateur régional, pays membres	Après avoir hiérarchisé les enjeux, encourager les membres à communiquer proactivement au sujet des trois principales questions et à participer aux travaux du Codex sur ces sujets	Rapport à la 23 <sup>e</sup> session du Comité
<b>2. Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex</b>	<b>2.2 Promouvoir la soumission et l'utilisation de données représentatives à l'échelle mondiale lors de l'élaboration et de l'examen des normes du Codex</b>	2.2.1 Dans le cadre des efforts de renforcement des capacités organisés par la FAO et l'OMS, inclure des activités axées sur des exemples particuliers, comme la production et la soumission de données	D'après l'enquête menée par le secrétariat du Comité en 2022, les membres ont besoin d'orientations et d'assistance supplémentaires pour la production, la collecte et la soumission des données.  Des données valides sont également garantes de l'assise scientifique du processus d'élaboration des normes et constituent les bases de l'évaluation des risques.	FAO/OMS	Des activités de renforcement des capacités axées sur un thème précis comme la soumission de données afin de répondre aux besoins liés à l'élaboration des normes du Codex seront mises en œuvre.	Inclusion d'études de cas pendant les activités de renforcement des capacités de la part de la FAO ou l'OMS ou de pays membres, afin de présenter des problèmes pratiques ou des exemples de réussite  Rapport à la 23 <sup>e</sup> session du Comité

<b>3. Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées</b>	<b>3.1 Faire mieux connaître les normes du Codex</b>	<p>3.1.1 Organiser des séminaires sur le Codex permettant aux parties prenantes de différents secteurs, par exemple les professionnels du secteur alimentaire, les autorités de réglementation, la société civile, les scientifiques, la sphère académique et les chercheurs de contribuer à promouvoir l'utilisation des normes du Codex</p> <p>3.1.2 Utiliser le plan de travail dans le domaine de la communication pour collecter des récits intéressants</p>	Sensibiliser le public à l'incidence des normes du Codex sur le commerce en vue de faciliter l'adoption de ces textes et de mieux promouvoir les échanges	Pays membres, coordonnateur régional, FAO/OMS, secrétariat du Codex	La bonne exécution de ces activités fera mieux connaître les normes du Codex auprès des pays membres et favorisera leur participation aux activités du Codex.	Publication d'informations pertinentes sur la page du site web du Codex consacrée au Comité
	<b>3.2 Soutenir les initiatives visant à faire connaître et mettre en œuvre ou appliquer les normes du Codex</b>	<p>3.2.1 Manifestation régionale/nationale célébrant le 60<sup>e</sup> anniversaire du Codex</p> <p>3.2.2 Encourager les manifestations nationales des pays membres pour célébrer ce jalon</p>	Mieux faire connaître les avantages liés à l'application des normes du Codex	Pays membres, coordonnateur régional, FAO/OMS, secrétariat du Codex	Meilleures reconnaissance et compréhension des textes du Codex	Organisation de manifestations nationales et régionales pour célébrer le 60 <sup>e</sup> anniversaire du Codex  Les membres seront notifiés à l'avance selon ce qui convient.

	<b>3.3 Faire reconnaître et promouvoir les effets des normes du Codex</b>	3.3.1 Un atelier régional peut être organisé afin d'encourager la participation à la nouvelle enquête mondiale sur l'utilisation et les effets des normes du Codex.	Appuyer l'enquête mondiale sur l'utilisation et les effets des normes du Codex	Pays membres et secrétariat du Codex	Participation active des pays membres à l'enquête mondiale sur l'utilisation et les effets des normes du Codex	Rapport relatif à l'atelier régional en faveur de la participation à l'enquête mondiale sur l'utilisation et les effets des normes du Codex Étude de cas
<b>4. Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme</b>	<b>4.1 Assurer la pérennité des structures nationales du Codex dans tous les États membres du Codex.</b>	Les pays qui peuvent recevoir de l'aide présentent activement des demandes au FFC.  Les pays qui ont soumis un projet au FFC continuent de suivre activement le processus planifié.	Grâce au FFC2, davantage de pays potentiellement bénéficiaires sont à même d'apporter de meilleures contributions aux travaux du Codex.  L'amélioration du mécanisme des comités nationaux du Codex au sein des pays membres devrait mieux faire connaître le Codex parmi les hauts responsables et favoriser la participation continue des membres aux travaux du Codex.	FAO/OMS et pays membres	Accent sur le renforcement des capacités et les activités menées par les pays membres pour favoriser la participation aux travaux du Codex  Participation accrue aux groupes de travail électroniques, aux groupes de travail physiques et aux lettres circulaires	Nombre de demandes présentées au FFC par les pays potentiellement bénéficiaires de la région.  Nombre de pays membres participant aux réunions du Codex sur la foi des listes des participants.
	<b>4.2 Augmenter la participation pérenne et active de tous les membres du Codex</b>	Ouvrir des possibilités de mentorat et de partage de l'expérience acquise et des connaissances entre les pays de la région				

**Appendice IV**

**ENQUÊTE DE SATISFACTION SUR LA COMMUNICATION RÉGIONALE (22<sup>e</sup> SESSION DU COMITÉ)**

Dix-huit réponses ont été reçues de neuf membres de la région et de deux organisations de la région ayant le statut d'observateur.

**Membres**

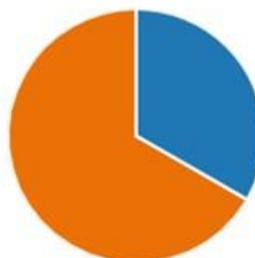
Actualité des communications régionales du Codex

● Excellente	6
● Bonne	8
● Satisfaisante	4
● Insatisfaisante	0



Accessibilité des communications régionales du Codex

● Excellente	6
● Bonne	12
● Satisfaisante	0
● Insatisfaisante	0



Qualité des communications régionales du Codex

● Excellente	5
● Bonne	11
● Satisfaisante	2
● Insatisfaisante	0



**Observateurs**

Actualité des communications régionales du Codex

● Excellente	1
● Bonne	1
● Satisfaisante	0
● Insatisfaisante	0



Accessibilité des communications régionales du Codex

● Excellente	1
● Bonne	1
● Satisfaisante	0
● Insatisfaisante	0



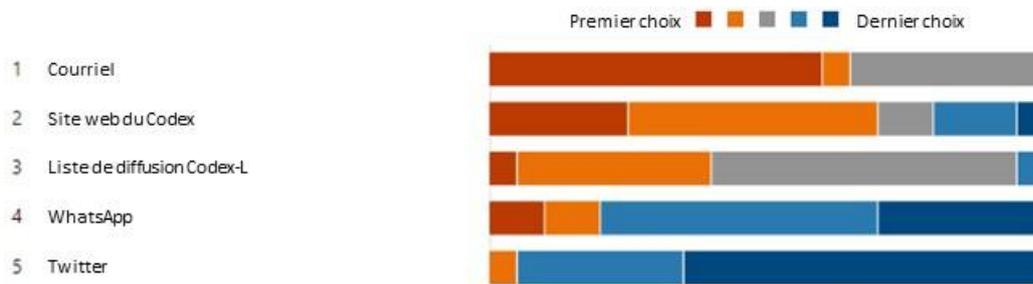
Qualité des communications régionales du Codex

● Excellente	1
● Bonne	1
● Satisfaisante	0
● Insatisfaisante	0



## Membres et observateurs combinés

Classez les outils de communication actuels du Codex par degré d'accessibilité



Quels autres outils de communication amélioreraient l'accessibilité?

- Pages sur les réseaux sociaux / autres médias sociaux par exemple Line
- Réunions informelles sur enjeux spécifiques à des régions données
- Calendrier Skype
- WhatsApp avec présidence régionale
- Télégram
- Un excès d'outils nuira à l'accessibilité
- Aucun en particulier

*Veillez suggérer d'autres moyens d'améliorer encore l'actualité, l'accessibilité et la qualité de la communication régionale du Codex.*

- Que le coordonnateur régional communique individuellement avec chaque membre de la région pour prendre connaissance de leurs problèmes et suggestions.
- Si possible, faire circuler les courriers électroniques plus tôt afin de laisser plus de temps pour répondre ou formuler des observations, s'agissant d'un thème spécifique ou d'une enquête.
- Activer la transcription en direct lors des réunions sur Zoom.
- Toujours ouvrir la possibilité d'une réunion hybride.
- Créer plus d'occasions pour que les personnes fassent connaissance. Ce sont les personnes qui communiquent; veiller à ce que les personnes qui participent au Codex sympathisent et considèrent le Codex comme une famille facilitera donc la communication.
- Envoyer les courriers électroniques plus tôt en vue d'améliorer les réponses.

### PLAN DE COMMUNICATION RÉGIONAL POUR 2022-2024 DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE

Le tableau présente les objectifs, les activités, les cibles et les indicateurs du plan de communication régional du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie. Ces éléments découlent de l'objectif stratégique 3 du Plan stratégique du Codex 2020-2025 «Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées», en particulier l'objectif 3.1 «Faire mieux connaître les normes du Codex».

Objectifs	Activités	Partie responsable	Cibles	Indicateurs
1. Établir des voies de communication claires	1.1. Renforcer et améliorer la circulation de l'information et les échanges entre les pays et le secrétariat du Codex 1.2. Établir des méthodes de communication simples et rapides (groupe de discussion sur le forum du Codex consacré aux groupes de travail électroniques, par exemple)	1.1. Membres, secrétariat du Codex 1.2. Coordonnateur, membres, secrétariat du Codex	<ul style="list-style-type: none"> <li>D'ici la 23<sup>e</sup> session du Comité, 80 pour cent des membres/observateurs interrogés déclarent que l'actualité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex sont «excellentes» ou «bonnes»</li> </ul>	Nombre de réponses à l'enquête indiquant que les communications régionales sont «excellentes» ou «bonnes»
2. Communiquer sur l'importance de la participation au Codex et l'utilisation des normes dans la région	2.1. Fournir chaque mois au secrétariat du Codex des projets de récits en ligne qui illustrent les travaux sur la sécurité sanitaire des aliments ou les normes ou les initiatives de renforcement des capacités dans la région 2.2. Promouvoir les exemples de réussite régionaux et les initiatives régionales, en collaboration avec le secrétariat du Codex et la FAO/l'OMS 2.3. Travailler en concertation avec les pays bénéficiaires du Fonds fiduciaire du CFC dans la région afin de communiquer à chaque étape des projets financés	2.1. Membres, coordonnateur 2.2. Secrétariat du Codex, coordonnateur, FAO/OMS 2.3. Pays bénéficiaires du FFC, FAO/OMS, coordonnateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>D'ici la 46<sup>e</sup> session de la Commission, publier 10 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région</li> <li>D'ici la 23<sup>e</sup> session du Comité, publier 30 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région</li> <li>D'ici la 23<sup>e</sup> session du Comité, 60 pour cent des pays de la région ont continué à alimenter les actualités sur la page web régionale du Codex</li> </ul>	Nombre d'articles publiés par le Comité  Nombre de pays qui ont contribué au moyen d'une publication

## AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA FERMENTÉ SOUS L'ACTION DE *BACILLUS* SPP.

(À l'étape 5/8)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits, tels que définis à la section 2, lorsqu'ils sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement ou lorsqu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure si besoin est. La présente norme ne s'applique pas au produit visé par la *Norme régionale pour la pâte de soja fermenté* (CXS 298R-2009).

### 2. DESCRIPTION

#### 2.1. Définition du produit

Produits à base de soja fermenté sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp., seuls ou en association avec d'autres micro-organismes, qui se présentent normalement sous la forme de fèves entières et non pas de pâte – même si certaines fèves peuvent avoir été écrasées au cours du processus de fabrication. Le produit final peut être collant et peut être transformé à son tour en produits de diverses formes.

#### 2.2. Classification

##### 2.2.1. *Natto*

Les fèves de soja (y compris les fèves écrasées, ci-après incluses dans la dénomination «fèves de soja») sont mises à tremper dans de l'eau (éventuellement de l'eau saline diluée), puis cuites à la vapeur et fermentées sous l'action de *Bacillus subtilis* var. *natto*. Aucune matière ni ingrédient ne sera ajouté après la fermentation.

Le *Natto* aura une consistance collante, et on doit observer une substance filamenteuse en soulevant une fève de *Natto*.

##### 2.2.2. *Cheonggukjang*

Après avoir trempé dans l'eau, les fèves de soja sont bouillies, cuites à la vapeur ou cuites au four, puisensemencées avec des micro-organismes d'origine naturelle ou de culture (*Bacillus* spp. et notamment *Bacillus subtilis*) pour fermenter durant plusieurs jours. Les ingrédients facultatifs décrits à la section 3.1.2.2 ne peuvent être ajoutés qu'après la fermentation. Le produit final, le *Cheonggukjang*, doit être conforme aux exigences en matière de composition et peut se présenter sous forme de poudre, de pâte ou de granulés sphériques.

##### 2.2.3. *Thua Nao*

Les fèves de soja sont trempées dans l'eau, cuites à la vapeur ou bouillies, puis enveloppées dans de larges feuilles, par exemple des feuilles de bananier. Elles sont fermentées sous l'action de micro-organismes *Bacillus* spp., seuls ou en association avec d'autres micro-organismes. Les ingrédients facultatifs décrits à la section 3.1.2.3 peuvent être présents ou ajoutés. Le produit final, appelé *Thua Nao*, doit être conforme aux exigences en matière de composition et peut avoir une consistance pâteuse ou sèche, par exemple sous forme de poudre, de feuilles ou de granulés.

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

#### 3.1. Composition

##### 3.1.1. Ingrédients de base

- a) Fèves de soja
- b) Eau potable
- c) *Bacillus* spp. (micro-organismes d'origine naturelle ou de culture). Ces micro-organismes ne sont pas pathogènes et ne produisent pas de toxines.

### 3.1.2. Ingrédients facultatifs

#### 3.1.2.1. Natto

- a) Céréales et/ou farine (blé, riz, orge, etc.)
- b) Sel
- c) Algues marines et/ou poudre d'algues marines
- d) Autres ingrédients le cas échéant

#### 3.1.2.2. Cheonggukjang

- a) Micro-organismes d'origine naturelle ou de culture (autres que *Bacillus* spp.). Ces micro-organismes ne sont pas pathogènes et ne produisent pas de toxines.
- b) Sel
- c) Ail
- d) Poudre de poivre rouge
- e) Autres ingrédients le cas échéant

#### 3.1.2.3. Thua Nao

- a) Autres micro-organismes d'origine naturelle ou de culture (autres que *Bacillus* spp.). Ces micro-organismes ne sont pas pathogènes et ne produisent pas de toxines
- b) Sel
- c) Autres ingrédients le cas échéant

### 3.2. Critères de qualité

Les produits à base de soja fermenté sous l'action de *Bacillus* spp. doivent présenter la saveur, l'odeur, la couleur et la texture qui sont caractéristiques du produit. Le produit doit être exempt de matières étrangères visibles<sup>1</sup>.

### 3.3. Spécifications en matière de composition

Les produits à base de soja fermenté sous l'action de *Bacillus* spp. doivent être conformes aux spécifications du Tableau 1.

Tableau 1

Nom du produit	Teneur en eau (% m/m)	Protéines (% m/m)	Lipides (% m/m)
<i>Natto</i>	≥ 53,0	≥ 10,0	≥ 5,0
<i>Cheonggukjang</i>	≤ 58,0	≥ 12,5	≥ 4,0
<i>Thua Nao</i>	≥ 53,0 (≤ 15,0 sous forme sèche)	≥ 10,0	—

(Sur la base du poids humide)

### 3.4. Classification des unités «défectueuses»

Tout produit qui ne répond pas aux spécifications applicables en matière de qualité stipulées aux sections 3.2 et 3.3 doit être considéré comme «défectueux».

### 3.5. Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme satisfaisant aux spécifications applicables en matière de qualité définis à la section 3.2 lorsque le nombre d'articles «défectueux», tels que définis à la section 3.4, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5 (annexe I).

<sup>1</sup> Tout corps étranger indésirable visible/déTECTABLE ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé.

#### 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme seront conformes aux limites maximales de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Les produits couverts par cette norme respecteront les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

#### 6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21-1997).

#### 7. POIDS ET MESURES

##### 7.1. Poids net

Le poids des produits visés par les dispositions de la présente norme sera indiqué conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

##### 7.2. Acceptation du lot

On ne devrait considérer les exigences relatives au poids net comme étant satisfaites que lorsque le poids net moyen de l'ensemble des emballages examinés reste supérieur ou égal au poids déclaré, à condition qu'aucun emballage individuel ne présente un poids exagérément inférieur.

#### 8. ÉTIQUETAGE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

##### 8.1. Nom du produit

Les produits sont dénommés produits à base de soja fermenté sous l'action de *Bacillus* spp. Les produits doivent être désignés par le nom approprié figurant à la section 2.2. Tout autre nom doit être utilisé conformément à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu au détail et de manière à ne pas tromper le consommateur.

##### 8.2. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

#### 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE<sup>2</sup>

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

##### 9.1. Détermination de la teneur en humidité

*Natto*: Conformément à AOAC 925.09. (Type I Gravimétrie [étuve à vide])

*Cheonggukjang*: Conformément à AOAC 934.01. (Type I Gravimétrie)

*Thua Nao*: Conformément à AOAC 925.09. (Type I Gravimétrie [étuve à vide])

##### 9.2. Détermination de la teneur en protéines

*Natto*: Conformément à AOAC 988.05. (Type I Titrimétrie, digestion de Kjeldahl)

(Facteur de conversion de l'azote 5,71)

---

<sup>2</sup> Les méthodes d'analyse seront retirées lorsque la norme sera adoptée par la Commission du Codex Alimentarius et intégrée dans le document CXS 234-1999.

*Cheonggukjang*: Conformément à AOAC 988.05. (Type I Titrimétrie, digestion de Kjeldahl)

(Facteur de conversion de l'azote 5,71)

*Thua Nao*: Conformément à AOAC 988.05. (Type I Titrimétrie, digestion de Kjeldahl)

(Facteur de conversion de l'azote 5,71)

### 9.3. Détermination de la teneur en lipides

*Natto*: Conformément à AOAC 963.15. (Type I Gravimétrie [extraction Soxhlet])

(Quantité d'échantillon: 4 g)

*Cheonggukjang*: Conformément à AOAC 963.15. (Type I Gravimétrie [extraction Soxhlet])

(Quantité d'échantillon: 5 g)

## ANNEXE I

### PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE (NQA = 6,5)

Plan d'échantillonnage 1 – échantillonnage normal

Taille du lot (N)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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

Plan d'échantillonnage 2 – Conflits, mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

Taille du lot (N)	Taille de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
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

**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE RIZ CUIT ENVELOPPÉ DANS DES FEUILLES**  
**(À l'étape 5/8)**

## **1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits tels que définis à la section 2 lorsqu'ils sont destinés à la consommation directe.

## **2. DESCRIPTION**

### **2.1. Définition du produit**

Riz cuit enveloppé dans des feuilles préparé à partir de riz auquel ont été ajoutés ou non des ingrédients comme de la viande, de la volaille, des œufs, des fruits et légumes, des haricots, des fruits à coque ou des produits dérivés de ces ingrédients. Ce riz est ensuite entièrement enveloppé dans des feuilles de bambou (*Indocalamus*), de roseau, de bananier, de lotus, etc. qui sont en contact avec les aliments pour apporter de la saveur, mais ne sont pas destinées à la consommation. Les paquets de riz enveloppé dans des feuilles peuvent ou non être reliés ensemble avant d'être cuits à la vapeur ou bouillis puis conditionnés.

### **2.2. Types de produits**

#### **2.2.1. Produit surgelé**

Produit passé à la vapeur ou cuit, puis surgelé et entreposé à une température de congélation.

#### **2.2.2. Produit conforme aux conditions de stérilité industrielle**

Produit stérilisé conformément aux conditions de stérilité industrielle.

#### **2.2.3. Produit réfrigéré**

Produit passé à la vapeur ou cuit, puis réfrigéré et entreposé à une température de réfrigération.

## **2.3. Définition du traitement**

### **2.3.1. Feuilles**

Les feuilles, telles que décrites à la section 2.1, doivent être sélectionnées avec soin, trempées, nettoyées et essorées avant usage. Les feuilles ne doivent pas tremper dans des produits chimiques qui en modifient la couleur. Quand les feuilles sont fixées au moyen de ficelles, celles-ci ne doivent pas transférer de substances toxiques dans les aliments.

### **2.3.2. Cuisson**

Le produit peut être cuit à la vapeur ou par une autre méthode de cuisson adéquate et/ou pendant une durée et dans des conditions de pression et de température particulières, avant d'être surgelé ou réfrigéré.

### **2.3.3. Procédé de surgélation**

Le produit surgelé (section 2.2.1) est un produit soumis au procédé de surgélation défini par le *Code d'usages sur la transformation et la manutention des aliments surgelés* (CXC 8-1976). En particulier, la surgélation sera effectuée de telle manière que la zone de température de cristallisation maximale est franchie le plus rapidement possible. Le procédé de surgélation ne sera pas considéré comme étant terminé tant que la température du produit n'atteint pas  $-18\text{ °C}$  au centre thermique après stabilisation de la température. Le reconditionnement de produits surgelés dans des conditions de température contrôlées est une pratique reconnue et autorisée.

### **2.3.4. Procédé de stérilisation**

Le produit conforme aux conditions de stérilité industrielle décrit à la section 2.2.2 sera traité de manière adéquate, avant ou après avoir été scellé dans un récipient, conformément aux dispositions du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement*

*peu acides* (CXC 23-1979) afin de prévenir son altération et de garantir la stabilité du produit dans des conditions normales de stockage à température ambiante. Le produit ne devra pas présenter de fuite ni de gonflement après la stérilisation.

### **2.3.5. Réfrigération**

Le produit réfrigéré (section 2.2.3) est un produit soumis au procédé de surgélation défini par le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée* (CXC 46-1999).

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

### **3.1. Ingrédients**

#### **3.1.1. Ingrédients de base**

a) riz gluant, riz, millet, avoine, orge, etc.

#### **3.1.2. Ingrédients facultatifs**

a) fruits et légumes (y compris légumes secs et légumineuses)

b) fruits à coque et graines

c) fruits en conserve

d) champignons comestibles

e) viande

f) volaille

g) autres produits aquatiques

h) œufs

i) graisses et huiles comestibles

j) haricots

k) produits dérivés des ingrédients a) à j)

l) sucre

m) sel de qualité alimentaire

n) épices et herbes culinaires

o) agents de sapidité

p) autres ingrédients le cas échéant

### **3.2. Critères de qualité**

#### **3.2.1. Facteurs de qualité**

Les produits contenant des graisses et huiles comestibles et/ou des ingrédients à base de fruits à coque ou d'origine animale auront un indice de peroxyde  $\leq 19,7$  mEq/kg.

#### **3.2.2. Conditions générales**

Le riz cuit enveloppé dans des feuilles doit avoir les qualités suivantes:

- forme adéquate;
- taille uniforme;
- correctement enveloppé;
- odeur et saveur caractéristiques des ingrédients de base et/ou facultatifs.

### 3.2.3. Défauts et tolérances

Le riz cuit enveloppé dans des feuilles doit être largement exempt des défauts suivants:

- enveloppe déchirée et fuite de la garniture;
- saveur étrangère;
- matières étrangères visibles<sup>1</sup> à l'extérieur et à l'intérieur du produit.

### 3.3. Classification des unités «défectueuses»

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme «défectueux».

### 3.4. Acceptation du lot

Un lot doit être considéré comme conforme aux exigences établies par la présente norme lorsque le nombre d'unités «défectueuses», telles que définies à la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les conservateurs et les stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 06.7 «Produits à base de riz précuits ou transformés, y compris gâteaux de riz (de type oriental uniquement)» et les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les conservateurs, les stabilisants, les émulsifiants, les exhausteurs de goût et les épaississants cités dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à cette norme.

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Les produits couverts par cette norme respecteront les limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres codes d'usages pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

Les produits surgelés doivent être conformes au *Code d'usages pour la transformation et la manutention des aliments surgelés* (CXC 8-1976).

Les produits stérilisés doivent satisfaire les conditions de stérilité industrielle du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979).

Les produits réfrigérés doivent être conformes au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée* (CXC 46-1999).

---

<sup>1</sup> Tout corps étranger indésirable visible/déTECTABLE ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels.

## **7. POIDS ET MESURES**

### **7.1. Poids net**

Le poids des produits visés par les dispositions de la présente norme sera indiqué conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

### **7.2. Acceptation du lot**

On ne devrait considérer les exigences relatives au poids net comme étant satisfaites que lorsque le poids net moyen de l'ensemble des emballages examinés reste supérieur ou égal au poids déclaré, à condition qu'aucun emballage individuel ne présente un poids exagérément inférieur.

## **8. ÉTIQUETAGE**

Le produit visé par les dispositions de la présente norme sera étiqueté conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

### **8.1. Nom du produit**

Le produit sera dénommé «riz cuit enveloppé dans des feuilles». Le produit portera une étiquette comportant le nom défini à la section 2.2. Tout autre nom<sup>2</sup> doit être utilisé conformément à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu au détail et de manière à ne pas tromper le consommateur.

### **8.2. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## **9. CONDITIONNEMENT**

Les matériaux d'emballage utilisés pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles seront conformes aux dispositions applicables du *Code d'usages pour la transformation et la manutention des aliments surgelés* (CXC 8-1976), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979) ou du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée* (CXC 46-1999).

## **10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE<sup>3</sup>**

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

### **10.1. Détermination de l'indice de peroxyde**

#### **10.1.1. Extraction des huiles contenues dans le produit**

##### **10.1.1.1. Équipement**

- a) Évaporateur rotatif
- b) Bain-marie

##### **10.1.1.2. Extraction**

Retirer l'emballage, les feuilles et les autres éléments afin de ne conserver que la partie comestible de l'échantillon représentatif. Écraser et placer dans un homogénéisateur ou un mortier en verre, puis broyer continuellement jusqu'à obtenir un échantillon parfaitement écrasé et mélangé. Placer dans une bouteille à large embouchure, ajouter un volume d'éther de pétrole correspondant à 2 à 3 fois le volume de l'échantillon (point d'ébullition: 30 °C-60 °C). Mélanger intimement, boucher la bouteille et laisser reposer pendant plus de 12 heures. Filtrer la solution à travers un entonnoir contenant du sulfate de sodium anhydre pour la transvaser dans un ballon. Rincer le résidu qui reste dans la bouteille avec de l'éther de pétrole. Si le filtrat n'est pas suffisamment clair, répéter l'étape de filtration sur l'entonnoir contenant du sulfate de sodium anhydre. Évaporer sous vide la solution d'éther de pétrole contenue dans le ballon au moyen d'un évaporateur rotatif,

<sup>2</sup> Le produit peut être désigné par exemple Zongzi, Chimaki, Ba-Jang, Khao Tom Mat, riz en feuille de lotus, Ketupat, Ma-chang, etc.

<sup>3</sup> Les méthodes d'analyse seront retirées lorsque la norme sera adoptée par la Commission du Codex Alimentarius et intégrée dans le document CXS 234-1999.

à une température inférieure à 40 °C. Le résidu après évaporation correspond à l'échantillon d'essai. Il convient de sélectionner un nombre suffisant d'échantillons représentatifs de manière à obtenir au moins 8 grammes d'échantillons d'essai. L'échantillon d'essai doit être analysé le plus rapidement possible.

#### **10.1.2. Détermination**

Conformément à ISO 3960 ou AOCS Cd 8b-90 (03) (Type I Titrimétrie [colorimétrique]).

**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES RAVIOLIS SURGELÉS****(À l'étape 5)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux produits, tels que définis à la section 2, qui sont surgelés et destinés à la consommation directe ou à subir une transformation ultérieure si besoin est.

**2. DESCRIPTION****2.1. Définition du produit**

Les raviolis surgelés sont des produits préparés à partir de pâte composée de farine, et de garniture contenant un ou plusieurs ingrédients, par exemple de la viande, de la volaille, des œufs, des produits aquatiques, des fruits et des légumes, des fruits à coque et des produits dérivés de ces ingrédients. Les garnitures doivent être enveloppées dans un morceau de pâte roulée, et peuvent ou non être cuites avant la surgélation.

**2.2. Définition du traitement**

Les raviolis surgelés sont des produits soumis à un procédé de surgélation faisant appel à un équipement adéquat et conformément aux conditions énoncées ci-dessous. La surgélation sera effectuée de telle manière que la zone de température de cristallisation maximale est franchie le plus rapidement possible. Les raviolis surgelés seront soumis à un procédé de surgélation et maintenus à une température égale ou inférieure à – 18 °C tout au long de la chaîne du froid, sous réserve des tolérances permises de variations de température. Le reconditionnement de produits surgelés dans des conditions de température contrôlées est une pratique reconnue et autorisée.

**2.3. Pratiques de manutention**

Le produit sera manipulé dans des conditions propres à en conserver la qualité au cours du transport, de l'entreposage et de la distribution, jusqu'au moment de la vente finale. Il est recommandé que, tout au long des opérations d'entreposage, de transport, de distribution et de vente au détail, le produit soit manipulé conformément aux dispositions du *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC 8-1976).

**2.4. Types de produits****2.4.1. Ravioli cru**

Ce produit n'est cuit que partiellement ou n'est pas cuit avant d'être surgelé, et doit être cuit avant d'être consommé.

**2.4.2. Ravioli cuit**

Ce produit est entièrement cuit avant la surgélation et, si nécessaire, il doit être réchauffé avant d'être consommé.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1. Ingrédients****3.1.1. Ingrédients de base**

a) Farine de blé et/ou autres types de farines par exemple farine de maïs, farine de riz, farine de céréales secondaires, farine de sarrasin, farine de graines céréalières, amidon, etc.

**3.1.2. Ingrédients facultatifs**

a) Viande

b) Volaille

c) Produits aquatiques

d) Fruits et légumes (y compris champignons comestibles, légumes secs et légumineuses)

- e) Œufs
- f) Fruits à coque et graines
- g) Haricots
- h) Huiles et graisses comestibles
- i) Produits dérivés des ingrédients a) à h)
- j) Sucre
- k) Sel de qualité alimentaire
- l) Épices et herbes culinaires
- m) Agents de sapidité
- n) Autres ingrédients le cas échéant

### **3.2. Critères de qualité**

#### **3.2.1. Conditions générales**

Les raviolis surgelés doivent posséder les qualités suivantes:

- la garniture représente au moins 30 pour cent du poids total du produit;
- le ravioli est enveloppé dans une forme adéquate.

#### **3.2.2. Défauts et tolérances**

Les raviolis surgelés doivent être largement exempts des défauts suivants:

- matières étrangères visibles<sup>1</sup> à l'extérieur et à l'intérieur du produit;
- enveloppe de pâte déchirée et fuite de la garniture.

### **3.3. Classification des unités «défectueuses»**

Un récipient qui ne répond pas aux spécifications en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme «défectueux».

### **3.4. Acceptation du lot**

Un lot sera considéré comme étant conforme aux exigences établies par la présente norme lorsque:

- le nombre des unités «défectueuses», telles que définies à la section 3.3, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

## **4. [ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les conservateurs, les stabilisants et les humectants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 07.1.5 «Pains et petits pains au lait cuits à la vapeur» et les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les colorants, les conservateurs, les stabilisants, les humectants, les épaississants, les émulsifiants et les exhausteurs de goût cités dans le tableau 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformes à la présente norme.

---

<sup>1</sup> Tout corps étranger indésirable visible/délectable ou tout autre matériau qui n'est généralement pas associé aux composants naturels.

SIN	Nom de l'additif alimentaire	Limite maximale (mg/kg)
Épaississants		
405	Alginate de propylène-glycol	2 000 *Acceptable dans la peau du ravioli
Émulsifiant		
340 ii	Phosphate dipotassique d'hydrogène	0,3 En tant que phosphore *Acceptable dans la garniture du ravioli
Antioxydant		
304	Palmitate d'ascorbyle	500 *Acceptable dans la peau du ravioli
220	Dioxyde de soufre	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
221	Sulfite de sodium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
222	Bisulfite de sodium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
223	Métabisulfite de sodium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
224	Métabisulfite de potassium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
Colorants		
160c ii	Extrait de paprika	100 *Acceptable dans la peau du ravioli
161b i	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	100 *Acceptable dans la peau du ravioli
102	Tartrazine	500 (Si d'autres colorants sont utilisés parallèlement, la quantité totale de colorants ne doit pas dépasser 500 mg/kg) *Acceptable dans la garniture et la peau

110	Jaune soleil FCF	400 (Si d'autres colorants sont utilisés parallèlement, la quantité totale de colorants ne doit pas dépasser 500 mg/kg) *Acceptable dans la garniture et la peau
124	Ponceau 4R (rouge cochenille A)	500 (Si d'autres colorants sont utilisés parallèlement, la quantité totale de colorants ne doit pas dépasser 500 mg/kg) *Acceptable dans la garniture et la peau
127	Érythrosine	300 (Si d'autres colorants sont utilisés parallèlement, la quantité totale de colorants ne doit pas dépasser 500 mg/kg) *Acceptable dans la garniture et la peau
133	Bleu brillant FCF	100 *Acceptable dans la garniture et la peau
160a i	Béta-carotène (synthétique)	100 *Acceptable dans la peau du ravioli
Stabilisant		
1 520	Propylène glycol	12 000 *Acceptable dans la garniture et la peau
522	Alun de potassium	200 (En tant qu'aluminium; si l'alun d'ammonium est utilisé parallèlement, la quantité totale d'aluminium ne doit pas dépasser 200 mg/kg) *Acceptable dans la peau du ravioli
523	Alun d'ammonium	200 (En tant qu'aluminium; si l'alun de potassium est utilisé parallèlement, la quantité totale d'aluminium ne doit pas dépasser 200 mg/kg) *Acceptable dans la peau du ravioli
Humectant		
1 520	Propylène glycol	12 000 *Acceptable dans la garniture et la peau
Agents de conservation		
220	Dioxyde de soufre	30 (Corée), 0,05 (Japon) En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau/*Acceptable dans la garniture et la peau

221	Sulfite de sodium	30 (Corée), 300 (Japon, possibilité de supprimer) En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau/*Acceptable dans la garniture
222	Bisulfite de sodium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
223	Métabisulfite de sodium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
224	Métabisulfite de potassium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
Agents de blanchiment		
220	Dioxyde de soufre	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
221	Sulfite de sodium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
222	Bisulfite de sodium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
223	Métabisulfite de sodium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
224	Métabisulfite de potassium	30 En tant que dioxyde de soufre *Acceptable dans la peau du ravioli
Régulateurs d'acidité		
522	Alun de potassium	200 (En tant qu'aluminium; si l'alun d'ammonium est utilisé parallèlement, la quantité totale d'aluminium ne doit pas dépasser 200 mg/kg) *Acceptable dans la peau du ravioli

523	Alun d'ammonium	200 (En tant qu'aluminium; si l'alun de potassium est utilisé parallèlement, la quantité totale d'aluminium ne doit pas dépasser 200 mg/kg) *Acceptable dans la peau du ravioli
Agents levants		
522	Alun de potassium	200 (En tant qu'aluminium; si l'alun d'ammonium est utilisé parallèlement, la quantité totale d'aluminium ne doit pas dépasser 200 mg/kg) *Acceptable dans la peau du ravioli
523	Alun d'ammonium	200 (En tant qu'aluminium; si l'alun de potassium est utilisé parallèlement, la quantité totale d'aluminium ne doit pas dépasser 200 mg/kg) *Acceptable dans la peau du ravioli

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les *Directives pour l'emploi des aromatisants*(CXG 66-2008).

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Les produits couverts par cette norme respecteront les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages pour la transformation et la manutention des aliments surgelés* (CXC 8-1976) et des autres codes d'usages pertinents recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## 7. POIDS ET MESURES

### 7.1. Poids net

Le poids des produits visés par les dispositions de la présente norme sera indiqué conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

### 7.2. Acceptation du lot

On ne devrait considérer les exigences relatives au poids net comme étant satisfaites que lorsque le poids net moyen de l'ensemble des emballages examinés reste supérieur ou égal au poids déclaré, à condition qu'aucun emballage individuel ne présente un poids exagérément inférieur.

## **8. ÉTIQUETAGE**

Les produits visés par les dispositions de la présente norme seront étiquetés conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) ainsi qu'à la disposition suivante.

### **8.1. Nom du produit**

Le nom du produit doit être «ravioli surgelé». L'étiquette doit indiquer correctement la mention «ravioli cuit» ou «ravioli cru». Tout autre nom doit être utilisé conformément à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu au détail et de manière à ne pas tromper le consommateur.

### **8.2. Instructions relatives au stockage**

L'étiquette doit préciser que le produit doit être stocké à une température inférieure ou égale à  $-18\text{ °C}$ .

### **8.3. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

## **9. CONDITIONNEMENT**

Les matériaux d'emballage des raviolis surgelés doivent être conformes aux dispositions pertinentes du *Code d'usages pour la transformation et la manutention des aliments surgelés* (CXC 8-1976).

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

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

## PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE STANDARD (POS) POUR LE COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE

### CHAMP D'APPLICATION ET OBJECTIF

1. La présente procédure opérationnelle standard contient des recommandations et des procédures destinées aux pays membres et au coordonnateur du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie dans le but d'améliorer la communication mutuelle et la coopération entre les membres en vue de promouvoir leur participation active aux activités du Codex au répondant aux objectifs suivants:

- faciliter la communication des vues des membres de la région;
- aider les membres à produire et/ou soumettre des données concernant les travaux jugés prioritaires par la Commission et ses organes subsidiaires ou par la région, ainsi qu'à élaborer des propositions de nouveaux travaux;
- faciliter et améliorer une participation efficace des membres aux activités du Codex et aux autres travaux relatifs à la sécurité sanitaire des aliments dans la région.

### RESPONSABILITÉS DU COORDONNATEUR RÉGIONAL

2. Outre les fonctions définies dans le Manuel de procédure du Codex, le coordonnateur régional peut veiller à:

- i. faciliter les collaborations intrarégionales à l'appui de travaux spécifiques relatifs à la région;
- ii. faciliter la communication mutuelle entre les pays membres du Comité dans le cadre de réunions informelles et par d'autres moyens;
- iii. organiser des réunions informelles entre pays membres du Comité, y compris des réunions physiques en marge de chaque réunion des comités du Codex et des réunions en visioconférence;
- iv. présenter la position écrite d'un pays membre du Comité lors d'une session plénière du Codex quand ledit membre n'est pas présent physiquement à la réunion en question, si ce membre en fait la demande;
- v. encourager les pays membres du Comité à se rallier aux vues d'autres membres;
- vi. encourager les pays membres du Comité à aider d'autres membres du Comité à élaborer des propositions de nouveaux travaux et à produire et soumettre des données;
- vii. encourager les pays moins expérimentés au sujet du Codex à coprésider les réunions du Comité;
- viii. organiser la coprésidence des sessions du Comité avec un pays moins expérimenté au sujet du Codex;
- ix. promouvoir les programmes de renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments;
- x. maintenir et tenir à jour le site web du Comité en collaboration avec le secrétariat du Codex.

### RESPONSABILITÉS DES PAYS MEMBRES DU COMITÉ

3. Les pays membres du Comité peuvent veiller à:

- i. communiquer régulièrement avec les autres pays membres;
- ii. partager des informations pertinentes et leur position nationale sur les questions d'intérêt, notamment en exprimant des préoccupations spécifiques concernant les points à l'ordre du jour des comités du Codex auprès du coordonnateur régional;
- iii. participer activement aux réunions informelles du Comité afin que les préoccupations de la région soient bien notées et en mesure d'être évoquées lors des sessions plénières du Codex;
- iv. contribuer activement aux projets collaboratifs de suivi conjoint des questions d'intérêt, telles que les contaminants ou les résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires dans les aliments, ce qui pourrait accroître l'échange de données au niveau régional dans une optique plus inclusive;
- v. répondre aux questionnaires régionaux diffusés par le coordonnateur régional, le secrétariat du Codex, la FAO ou l'OMS;

- vi. présenter leurs vues sous forme écrite et demander officiellement au coordonnateur régional de les soumettre lors d'une session plénière d'un comité du Codex en cas d'absence de participation physique, le cas échéant;
- vii. tenir le coordonnateur régional et le secrétariat du Codex au courant des informations relatives au point de contact du Codex national;
- viii. recenser les questions cruciales et émergentes dans la région, notamment celles qui pourraient être débattues au sein du Codex;
- ix. se prêter mutuellement assistance pour élaborer des propositions de nouveaux travaux, y compris en partageant des données pertinentes et des avis d'experts scientifiques;
- x. contribuer aux formations et ateliers organisés ou coordonnés par le coordonnateur régional (s'agissant des membres plus expérimentés au sujet du Codex ou de la sécurité sanitaire des aliments);
- xi. confirmer leur disposition à aider les pays moins expérimentés au sujet du Codex.

### PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES

<b>Objectif 1: Faciliter le partage de vues entre membres de la région</b>		
<b>Activités</b>	<b>Procédures</b>	<b>Partie responsable</b>
1.1 Communiquer des informations pertinentes et les vues des pays membres sur les questions d'intérêt, notamment les préoccupations spécifiques de l'ensemble des membres du Comité au sujet des points à l'ordre du jour des comités du Codex	Se concerter avec tous les points de contact du Codex des membres pour collecter les informations pertinentes et les vues nationales sur les questions d'intérêt, y compris les préoccupations particulières que les membres souhaitent exprimer sur divers points de l'ordre du jour d'une réunion du Codex	Coordonnateur régional
	Fournir des informations pertinentes et communiquer les vues des pays au sujet des questions d'intérêt, y compris les préoccupations particulières, le cas échéant	Pays membres
1.2 Ordre du jour des réunions informelles	Concevoir l'ordre du jour d'une réunion à partir de l'ordre du jour provisoire d'une réunion du comité du Codex et des préoccupations exprimées par les pays membres	Coordonnateur régional
	Envoyer l'ordre du jour à tous les pays membres	Coordonnateur régional
	Répondre aux questions et préoccupations relatives à l'ordre du jour suffisamment à l'avance	Pays membres
1.3 a) Organiser des réunions informelles en visioconférence avant la réunion plénière	Décider de la date et des horaires de la réunion en tenant compte des fuseaux horaires, de préférence au moins une semaine avant la réunion du Codex	Coordonnateur régional
	Envoyer l'invitation à tous les pays membres	Coordonnateur régional
	Répondre à l'invitation du coordonnateur régional	Pays membres
b) Organiser des réunions informelles en marge de la réunion plénière du Codex, si nécessaire	Organiser des réunions informelles en marge des réunions des comités du Codex ou de la Commission du Codex Alimentarius (fixer date et lieu), assurer la communication avec le pays hôte du comité du Codex concerné pour faire le point sur les modalités liées au lieu de réunion	Coordonnateur régional

	Envoyer l'invitation à tous les pays membres	Coordonnateur régional
	Répondre à l'invitation du coordonnateur régional	Pays membres
1.4 Délibération au sujet des préoccupations/positions régionales communes	Sur la base des discussions tenues lors de ces réunions informelles, formuler d'éventuelles préoccupations/positions régionales communes	Coordonnateur régional et pays membres
	Diffuser les préoccupations/positions régionales communes auprès de l'ensemble des pays membres	Coordonnateur régional
	Le coordonnateur peut attirer l'attention de la Commission et/ou de ses organes subsidiaires sur les préoccupations/positions régionales communes si les pays membres en font la demande  Les pays membres peuvent fournir des explications détaillées à l'égard de préoccupations/positions régionales communes	Coordonnateur régional et pays membres
<b>Objectif 2: Aider les pays membres à produire et soumettre des données à l'appui des besoins prioritaires de la région et/ou à élaborer des propositions de nouveaux travaux destinées aux divers comités du Codex</b>		
<b>Activités</b>	<b>Procédures</b>	<b>Partie responsable</b>
2.1 Recenser les préoccupations/enjeux spécifiques (sur lesquels il faut produire des données) dans la région	Coordonner les efforts de tous les points de contact du Codex de la région à la recherche de domaines spécifiques qui suscitent des préoccupations ou de l'intérêt, et pour lesquels il convient de collecter des données et d'élaborer des propositions de nouveaux travaux	Coordonnateur régional
	Répondre à l'appel du coordonnateur régional pour recenser les domaines particuliers qui suscitent des préoccupations ou de l'intérêt	Pays membres
	Dresser une liste des domaines qui suscitent des préoccupations ou de l'intérêt recensés par les différents pays membres	Coordonnateur régional
2.2 Aider les pays membres à produire et soumettre des données	Solliciter les bonnes volontés et dresser une liste des pays membres disposés à aider d'autres membres à produire et/ou soumettre des données concernant des points spécifiques sources de préoccupations ou d'intérêt	Coordonnateur régional et pays membres
	Les pays membres concernés peuvent solliciter l'aide des autres membres disposés à fournir de l'aide  Les pays membres disposés à fournir de l'aide peuvent également prendre l'initiative de proposer leur concours à d'autres pays membres	Pays membres et pays membres disposés à aider

2.3 Aider les pays membres à élaborer des propositions de nouveaux travaux	Solliciter les bonnes volontés et dresser une liste des pays membres disposés à aider d'autres membres à élaborer des propositions de nouveaux travaux	Coordonnateur régional
	Les pays membres peuvent collaborer pour mettre en place des ateliers, des programmes de formation, des visioconférences etc., en vue d'améliorer les capacités d'autres membres à élaborer des propositions de nouveaux travaux	Pays membres et pays membres disposés à aider
<b>Objectif 3: Améliorer la participation efficace aux activités du Codex et aux autres travaux liés à la sécurité sanitaire des aliments dans le but de faciliter les échanges commerciaux</b>		
<b>Activités</b>	<b>Procédures</b>	<b>Partie responsable</b>
3.1 Les sous-groupes régionaux ayant une plus grande expérience de la sécurité sanitaire des aliments peuvent proactivement organiser des formations ou des ateliers avec d'autres pays de la région	Les pays membres peuvent solliciter l'appui des sous-groupes régionaux pour renforcer les capacités dans les domaines préoccupants	Pays membres
	Demander aux sous-groupes régionaux s'ils sont disposés à aider d'autres pays membres qui ont besoin de développer leurs capacités dans des domaines donnés	Sous-groupes régionaux disposés à aider, pays membres
	Les sous-groupes régionaux peuvent également prendre l'initiative de proposer leur concours à d'autres pays membres	Sous-groupes régionaux disposés à aider, pays membres
3.2 Harmonisation des normes du Codex	Collecter des informations auprès des pays membres qui ont besoin de soutien pour aligner leurs normes nationales sur le Codex	Coordonnateur régional
	Solliciter les bonnes volontés et dresser une liste des pays membres disposés à aider d'autres membres qui ont besoin de soutien pour aligner leurs normes nationales sur le Codex	Coordonnateur régional et pays membres
	Les pays membres concernés peuvent solliciter l'aide des pays membres disposés à les épauler Les pays membres disposés à fournir de l'aide peuvent également prendre l'initiative de soutenir d'autres pays membres	Pays membres et pays membres disposés à aider
3.3 Partage des questions critiques et émergentes recensées	Demander aux pays membres de partager des informations, suggestions ou expériences relatives aux questions critiques et émergentes recensées	Coordonnateur régional
	Les pays membres communiquent des informations, suggestions ou expériences relatives aux questions critiques et émergentes recensées au coordonnateur régional	Pays membres
	Un modèle pourrait être créé pour formaliser la communication d'informations par les membres	Coordonnateur régional

	Compilation et analyse des informations collectées afin de dresser un bilan régional des points communs et des différences à l'égard des questions critiques et émergentes dans la région	Coordonnateur régional
	Publier toutes les informations sur le site web du Comité	Coordonnateur régional
3.4 Partage d'informations dans le but de faciliter les échanges	Les pays membres peuvent partager des informations et des liens concernant les législations nationales pertinentes	Pays membres
	Publier toutes les informations sur le site web du Comité	Coordonnateur régional