

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

REP13/MAS

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-sixième session*  
*Rome (Italie), 1<sup>er</sup>-5 juillet 2013*

## RAPPORT DE LA TRENTE-SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

*Budapest (Hongrie)*  
*4 – 8 mars 2013*

**Note:** La lettre circulaire CL 2013/6-MAS est incluse dans le présent document.

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

**CL 2013/6-MAS**  
**Mars 2013**

- AUX:** Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
FAO, 00153 Rome (Italie)
- OBJET:** **Distribution du rapport de la trente-quatrième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (REP13/MAS)**

## **QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION:**

### **Avant-projet de normes à l'étape 8 de la procédure**

1. Projet de principes régissant l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires (par. 73, Annexe III)

### **Autres amendements aux normes**

2. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex à différentes étapes (par. 16 – 54, Annexe II)

### **Amendement au Manuel de procédure**

3. Projet d'amendement des Directives pour l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères figurant dans le Manuel de procédure (par. 9, Annexe IV)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés souhaitant formuler des observations sur les documents susmentionnés doivent le faire par écrit, conformément au guide pour l'examen des normes à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus avant le **15 mai 2013**.

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions .....	page iv
Rapport de la trente-quatrième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.. .....	page 1
État d'avancement des travaux .....	page 12
<b><u>Points de l'ordre du jour</u></b>	<b><u>Paragrapes</u></b>
Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2
1. Adoption de l'ordre du jour .....	4
2. Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et les autres comités .....	6
3. Approbation des méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex .....	16
4. Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires	
a. Projet de section sur les principes.....	55
b. Autres sections .....	74
c. L'échantillonnage dans les normes du Codex – Comment le traiter .....	79
5. Document de travail relatif à l'actualisation des références aux méthodes d'analyse et de textes y afférents .....	83
6. Rapport d'une réunion inter-institutions sur les méthodes d'analyse.....	96
7. Autres questions et travaux futurs .....	97
8. Date et lieu de la prochaine session.....	98
<b>Annexes</b>	
Annexe I – Liste des participants .....	page 13
Annexe II – Approbation des dispositions relatives aux méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex.....	25
Annexe III – Projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires .....	33
Annexe IV – Projet d'amendement des Directives pour l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères figurant dans le Manuel de procédure .....	36

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-quatrième session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage est parvenu aux conclusions suivantes:

### **Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à sa trente-sixième session**

#### Projets et Avant-projets de normes et textes apparentés pour adoption

Le Comité a avancé:

- le Projet de principes régissant l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires pour adoption à l'étape 8 (par.73, Annexe III);
- les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex à différentes étapes pour adoption (par. 16 – 54, Annexe II)
- les amendements aux Directives pour l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères figurant dans le Manuel de procédure (par. 9, Annexe IV)

#### Autres questions intéressant la Commission:

Le Comité:

- est convenu de renvoyer à l'étape 2/3 pour remaniement, observations et nouvel examen à la prochaine session l'avant-projet de principes régissant l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires – Autres sections – Notes explicatives (par. 78)

#### Questions renvoyées à d'autres comités:

Le Comité est convenu:

- de demander au CCCF de choisir les méthodes d'analyse appropriées pour la disposition concernant l'arsenic dans le riz (par. 8)
- d'encourager le CCFFP à fournir des informations sur les facteurs d'équivalence de toxicité pour toutes les biotoxines énumérées dans la norme (par. 26) et à établir des plans d'échantillonnage appropriés (par. 54)
- de demander au CCASIA d'examiner l'utilisation du facteur 5,71 (par. 30) et d'envisager de remplacer la méthode d'analyse de la teneur en lipides figurant dans la norme pour le tempeh par ISO 1211|IDF 1:2010 et de préciser si la disposition devait indiquer « teneur en lipide » ou « teneur en graisses » (par. 31)

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a tenu sa trente-quatrième session à Budapest (Hongrie), du 4 au 8 mars 2013, à l'aimable invitation du Gouvernement hongrois. La session a été présidée par M. Árpád Ambrus, Conseiller scientifique principal, Agence hongroise de sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire (NFCSO). Mme Andrea Zentai, coordinatrice de sécurité sanitaire des aliments (NFCSO) a fait office de vice-président. La liste des participants figure à l'Annexe I au présent rapport.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par M. Sándor Fazekas, ministre du Développement rural. Il a souhaité la bienvenue aux participants de la trente-quatrième session du Comité, il a rappelé l'importance des normes Codex pour assurer la sécurité sanitaire et la qualité des produits alimentaires dans le commerce international et il mettait en exergue les célébrations du 50ème anniversaire de la Commission. Il a attiré l'attention des délégués sur l'importance du travail de ce Comité, dont les sessions ont été accueillies par la Hongrie depuis 1972 et il a souhaité aux délégués beaucoup de succès dans leurs travaux. Il a également souligné la coopération excellente qui existe entre la Hongrie et la FAO.

## Répartition des compétences<sup>1</sup>

3. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États Membres conformément à l'Article II.5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, comme présentée dans le document de séance CRD2.

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

4. Le Comité a décidé d'examiner le sujet « Échantillonnage dans les normes Codex - Comment le traiter? » sous point 4 de l'ordre du jour et il a adopté l'Ordre du Jour provisoire avec la modification en tant que son ordre du jour pour la session.

5. Le Comité est également convenu de créer un groupe de travail réuni pendant la session, présidé par la Nouvelle-Zélande et travaillant en anglais, afin d'étudier l'Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires: Section relative aux principes.

## QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET LES AUTRES COMITÉS (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

6. Le Comité a noté que certaines questions étaient proposées à titre d'information et que plusieurs questions pouvaient être examinées sous d'autres points de l'ordre du jour.

## Comité sur les contaminants présents dans les aliments (CCCF)

### *Avant-projet de limites maximales pour l'arsenic dans le riz*

7. Plusieurs délégations ont informé le Comité qu'un certain nombre d'études coopératives étaient en cours au Japon et dans l'Union européenne ainsi que des études nationales en République de Corée concernant l'arsenic inorganique dans le riz et que des méthodes d'analyse avaient été validées par des études coopératives dans un pays.

8. Le Comité est convenu de demander au CCCF de choisir, en prenant en considération les résultats de ces études, les méthodes d'analyse appropriées à cette fin, et de les présenter au CCMAS pour approbation.

---

<sup>1</sup> CRD 2

<sup>2</sup> CX/MAS 13/34/1

<sup>3</sup> CX/MAS 13/34/2; CRD 6 (observation de l'UE); CRD 10 (observations du Kenya); CRD 11 (observations du Chili); CRD 12

### **Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP)**

#### ***Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation des biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus***

9. Le Comité a clarifié que les méthodes doivent respecter aussi bien la LD et la LQ et il est convenu de proposer une correction du Manuel de Procédure en conséquence (Annexe IV).

### **Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)**

#### ***Méthodes d'analyse pour les acides gras trans***

10. Une délégation a informé le Comité que le travail de NUGAG visant à réviser la définition des acides gras trans était en cours et elle a exprimé l'avis que le Comité devrait examiner cette question après que la révision par NUGAG aura été terminée.

11. L'observateur de la FIL a informé le Comité que la FIL et l'ISO étaient en train de développer une méthode pour les acides gras, y compris les acides gras-trans, pour les produits laitiers, les préparations pour nourrissons et les produits nutritionnels pour adultes. Il est prévu que la méthode sera publiée en 2014 et elle sera également publiée par l'AOAC.

12. L'observateur d'AOCS a noté qu'ils ont développé la méthode AOCS Ce 1J-07 pour les acides gras trans et qu'une étude coopérative de la méthode pour une matrice complète était en cours.

13. Compte tenu de l'information ci-dessus le Comité a décidé de ne pas approuver aucune nouvelle méthode pour les acides gras trans lors de cette session.

### **Comité sur les graisses et huiles (CCFO)**

#### ***Questions soumises par CCMAS***

14. Le Comité a noté que l'AOCS soumettra à nouveau la méthode pour la densité relative reprise dans les archives de références méthodologiques.

#### ***Avant-projet d'amendement aux paramètres de l'huile de son de riz dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique***

15. Le Comité a approuvé la conclusion de la Réunion inter-institutions (IAM) que les fourchettes dans les tableaux de produits ne devraient être modifiées qu'en réponse à la disponibilité de résultats d'analyse non-corrigés, car bien que l'approche de la moyenne $\pm$ 3SD, pourrait être utile au cas où les données de la population entière seraient disponibles pour examen, par contre l'utilisation de ce statistique sur des données partielles peut infléchir les valeurs et peut aboutir à des résultats trompeurs.

### **APPROBATION DES MÉTHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

#### **Méthodes d'analyse**

### **Comité sur les poissons et les produits de la pêche**

#### ***Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché***

16. Pour l'activité de l'eau le Comité a noté que NMKL a comparé deux méthodes instrumentales applicables pour l'activité de l'eau et qu'elles ont donné des résultats équivalents. Le Comité a décidé de supprimer les méthodes décrites dans la norme et de les remplacer par les méthodes NMKL et ISO en tant que méthodes de Type III.

17. Le Comité a pris note d'une observation concernant l'application des critères pour ce type de méthodes et il a été convenu qu'un débat général ultérieur sera nécessaire sur cette question.

18. Concernant l'histamine, certaines délégations n'ont pas soutenu la référence à "d'autres méthodes validées scientifiquement", car elle n'était pas claire et ne proposait pas de ligne directrice pour le choix des méthodes. Le Comité s'est penché sur les critères de performance proposés pour l'histamine préparés par NMKL dans le document de séance CRD 15 et a prévu de remplacer la méthode actuelle avec ces critères, tout en maintenant la référence à la méthode AOAC et à la méthode NMKL équivalente, mais aussi à NMKL

<sup>4</sup> CX/MAS 13/34/3; CX/MAS 13/34/3-Add.1, CRD 4 (observation de l'Inde); CRD 7 (observations de l'UE); CRD 13, CRD 15 (observations de NMKL); CRD 19, CRD 20

196, 2013, utilisant HPLC, en tant qu'exemples de méthodes respectant ces critères. Il a été reconnu que toutes les deux méthodes étaient appropriées pour déterminer un niveau de 10 mg/kg de histamine. Il a été également décidé que la référence aux critères sera applicable pour toutes les normes pertinentes concernant les poissons et les produits de la pêche.

19. Certaines délégations ont proposé d'étendre la fourchette des valeurs pour récupération considérant que la fourchette actuelle était trop restrictive. Le Comité a rappelé que les valeurs proposées étaient déjà adoptées dans le Manuel de procédure et que toute modification devrait être regardée d'un point de vue général et non pas pour des analytes spécifiques.

#### Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus

##### ***Biotoxines***

20. Le Comité a examiné la proposition concernant les valeurs de critères numériques pour les biotoxines pour les mollusques bivalves comme soumise par CCFFP. En réponse à une question le Comité a noté que le paragraphe figurant après le Tableau 1 était destiné en tant que ligne directrice pour les gouvernements dans la sélection des méthodes.

21. Certaines délégations ont souligné que la méthode AOAC 2005.06 ne couvrait que 12 sur les 16 toxines dans le groupe des saxitoxines, et par conséquent elle ne déterminait pas la toxicité totale. Il a été noté que les critères dans le Manuel de procédure n'étaient applicables que pour des analytes singuliers.

22. Le Comité a examiné plusieurs propositions destinées à traiter cette question en demandant au Comité sur les poissons et les produits de la pêche de donner des informations sur les facteurs équivalents de toxicité, et d'appliquer les critères pour la LD et la LQ aux toxines les plus toxiques dans le groupe des saxitoxines. Certaines délégations ont également relevé les difficultés concernant l'analyse de ces toxines en raison de la disponibilité des matériaux de référence.

23. Certaines délégations ont exprimé l'opinion que les critères décrits dans le Manuel de procédure étaient appropriés pour les méthodes chimiques, mais inapplicables pour des méthodes biologiques comme le bioessai de souris. Il a été toutefois clarifié que le bioessai de souris a été proposé pour les biotoxines en tant que Type I, et ainsi les critères n'étaient pas applicables. Il a été noté également qu'il n'était pas possible d'approuver aussi bien une méthode de Type I qu'une méthode de Type II pour la même disposition.

24. Certaines délégations ont proposé d'élargir la fourchette des valeurs de récupération considérant que la fourchette actuelle était trop restrictive. Le Comité a rappelé que les valeurs proposées étaient déjà adoptées dans le Manuel de procédure et qu'elles ne devraient pas être modifiées pour des analytes singuliers, car ceci exigerait une discussion plus générale.

25. Le Comité a décidé que l'élaboration des critères pour le cas de toxicité totale devrait être examinée d'un point de vue général lors de la session suivante (voir ci-dessous: Questions de caractère général).

26. Le Comité n'a pas approuvé ces critères et il a encouragé le CCFFP de donner des informations sur facteurs équivalents de toxicité pour toutes les biotoxines énumérées dans la norme.

#### **Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés**

27. Suite au débat sur les biotoxines dans les mollusques bivalves, la section de méthodes dans la Norme pour les ormeaux n'a pas été approuvée.

#### **Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie**

##### Norme pour Tempeh

28. Concernant la teneur en eau, le Comité a décidé d'insérer la méthode AACCI qui est équivalente à la méthode AOAC (Type I).

29. Le Comité a noté que dans la méthode AOAC 955.04D pour la teneur en protéines du mercure est utilisé en tant que catalyseur, et il a décidé qu'il faudra la remplacer par des méthodes alternatives plus sécurisées. Après un débat il a été convenu de se référer à une méthode alternative NMKL et aux méthodes équivalentes AOAC et AACCI en tant que méthodes de Type I.

30. Le Comité a discuté sur le facteur de conversion de 5.71 figurant sur la liste pour déterminer la teneur en protéines. Certaines délégations ont remarqué que dans le commerce des produits à base de soja un facteur de conversion de 6.25 a été utilisé. D'autres délégations se sont référées à la littérature scientifique qui parle d'un facteur de 5.71 pour les produits à base de soja. Il a été également noté que concernant les préparations pour nourrissons le facteur utilisé est de 5.71 pour les produits à base de soja. Le Comité est convenu de demander CCASIA d'examiner l'utilisation du facteur 5.71.

31. Pour la teneur en lipides, le Comité a approuvé la méthode proposée mais il a pris acte qu'elle utilise chloroforme et il a encouragé CCASIA de prendre en considération le remplacement cette méthode par ISO 1211/IDF 1:2010, tout en rappelant qu'une modification similaire a déjà été faite pour déterminer les matières grasses totales dans les produits de coco acqueux, et pour clarifier est-ce que la disposition devra être "teneur en lipides" ou bien "teneur en matières grasses". Le principe de la méthode a également été corrigé.

32. Pour les celluloses brutes les méthodes équivalentes AOAC et AACCI ont été intégrées en plus de la méthode ISO et le principe a été corrigé.

#### Norme pour les produits de soja non fermentés

33. Pour la teneur en eau la méthode équivalente AACCI a été intégrée en plus de la méthode AOAC. Pour la teneur en protéines des méthodes alternatives ont été intégrées à la lumière de la décision prise pour déterminer la teneur en protéine dans le tempeh (voir ci-dessus).

#### **Comité sur les fruits et légumes traités**

##### Norme pour la purée de pommes en conserve

34. Le Comité a pris acte d'une proposition sollicitant une clarification sur le besoin d'avoir deux méthodes pour le remplissage des récipients, mais il a noté que c'était-là la méthode générale du Codex qui a fait l'objet d'une révision et a été largement utilisée par CCPFV. Les méthodes ont été approuvées après une correction de caractère rédactionnel.

##### Norme pour les olives de table

35. Le Comité a approuvé la méthode proposée pour le poids égoutté et il a pris acte d'une proposition visant à demander à CCPFV de se référer à la Procédure OIML R 87 2004 Annexe C.

36. Pour déterminer le sel dans la saumure, une méthode NMKL équivalente a été intégrée. La méthode générale du Codex pour le plomb et pour l'étain a été corrigée, en tant qu'adoptée, et toutes les méthodes ont été approuvées avec quelques corrections de caractère rédactionnel.

##### Produits de coco acqueux

37. Plusieurs corrections de caractère rédactionnels et des mise à jour ont été effectuées sur les méthodes actuelles.

#### **Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient**

##### Norme régionale pour la pâte de dattes

38. Le Comité a approuvé les méthodes comme proposées avec une correction de caractère rédactionnel dans la méthode pour la teneur en matières minérales.

##### Norme régionale pour le halva avec tahiné

39. Le Comité a pris acte que la méthode proposée pour les sucres a été destinée pour la détermination de sucres dans le sirop et elle n'était pas appropriée pour le halva avec tahiné en raison de son contenu en huile.

40. Sur un point de caractère général il a été rappelé que certaines méthodes ont été renvoyées auparavant à CCNEA vu qu'elles n'étaient pas destinées pour les produits couverts par quelques normes régionales. Pourtant, vu qu'il n'y avait pas de méthodes développées exprès pour ces produits, il a été nécessaire d'examiner le caractère approprié des méthodes élaborées pour des produits similaires pour les besoins de contrôle des aliments.

41. Le Comité est convenu que la méthode élaborée par l'Institut international des amidons pour le sucres, et disponible dans le domaine public, a été applicable et elle a été approuvée sous Type IV.



42. Pour l'**acidité** il a été convenu de remplacer la proposition actuelle par deux méthodes AOAC, en tant que Type IV, et qui étaient applicables à une large gamme d'aliments.

#### **Comité sur les Graisses et huiles**

43. Le Comité est convenu de remplacer la méthode actuelle IUPAC pour erythrodiol - uvaole avec COI/T.20/doc.No 30-2011 comme proposé par le Comité sur les graisses et huiles. Concernant l'utilisation de cette méthode pour déterminer la composition en stérole et la totalité des stéroles, le Comité a posé la question de savoir est-ce que la méthode IOC était équivalente à celle de l'ISO 12228:1999 (la méthode actuelle) et il a accepté de demander au CCFO des clarifications à ce sujet.

#### **Aliments diététiques ou de régime - Le lait et les produits laitiers**

44. Le Comité a accepté quelques mises à jour et quelques corrections, comme proposées dans le document CX/MAS/ 13/34/3-Add.2.

#### **Comité sur les sucres**

##### Activité de diastase dans le miel

45. Le Comité a examiné la proposition visant à modifier le temps d'incubation dans la méthode Phadebas de 15 minutes à 30 minutes, vu que la production de la méthode avec un temps d'incubation de 15 minutes a cessé. Certains observateurs ont relevé que cette modification était significative, et elle devrait être soumise pour amendement de la méthode AOAC par moyen de la procédure AOACI et qu'actuellement toutes les deux méthodes disponibles, de la part de AOACI et de la Commission internationale du Miel (IHC) ont une référence de 15 minutes. Après quelque discussion le Comité a accepté d'approuver la méthode IHC avec un temps d'incubation de 30 minutes, en tant que méthode de Type IV, et il a invité l'IHC et l'AOACI de fournir des informations pertinentes pour examen lors de la prochaine session.

#### **Questions de caractère général**

46. Le Comité est convenu qu'à la lumière des débats sur l'applicabilité des critères au cours de cette sessions et des sessions précédentes, ce sujet doit être traité dans son ensemble.

47. Le Comité a en général soutenu l'examen continu de la démarche-critères pour les méthodes multi-analytes, dans les cas où la toxicité totale était le résultat de la toxicité de plusieurs substances, ce qui s'appliquerait tout particulièrement aux biotoxines, aux dioxines et au PCBs.

48. Certaines délégations ont soutenu l'examen de l'élargissement des critères aux méthodes de Type I, comme il a été discuté auparavant au sein de la Réunion inter-institutions (IAM). Une délégation a souligné qu'il était préférable d'adopter une approche étape par étape afin d'assurer que le mandat du groupe de travail électronique était atteignable.

49. Le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique, présidé par les Etats-Unis d'Amérique, travaillant en anglais, avec le mandat suivant:

Le Groupe de travail électronique élaborera un document de travail à présenter lors de la trente-cinquième sessions de CCMAS.

Le document de travail, par moyen d'une approche étape par étape, examinera les procédures en vue d'établir des critères:

i. Pour des méthodes multi-analytes utilisées pour des spécifications qui nécessitent une combinaison de composants, ou qui utilisent des facteurs d'équivalence de toxicité;

ii. Des méthodes de Type I applicables.

Quand il y a des double-emplois scientifiques ou statistiques considérables entre (i) et (ii) ils seront examinés séparément.

## **Méthodes d'échantillonnage**

### **Comité sur les contaminants présents dans les aliments**

#### **Projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les figes sèches y compris les plans d'échantillonnage**

50. Le Comité a décidé d'approuver le plan d'échantillonnage et de remplacer >20 par >120 pour la fourchette de concentration pour  $RSD_R$ , et remplacer  $RSD_r$  par  $RSD_R$  dans la valeur recommandée pour la précision et l'écart type relatif dans le tableau 2.

51. Le Comité a noté qu'en raison du fait que la LD et la LQ pour l'aflatoxine totale représentent le total des concentrations de plusieurs analogues les problèmes ici rencontrés sont similaires à ceux concernant les biotoxines. Le Comité est convenu de ne pas demander des observations de CCCF car des plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans d'autres produits ont déjà été approuvés et il était du ressort du Comité de se pencher sur ce sujet.

52. Il a été clarifié que l'information sur l'essai d'aptitude a été disponible dans le document du CCCF.

### **Comité sur les fruits et légumes traités**

#### **Norme pour les olives de table**

53. Le Comité a approuvé le plan d'échantillonnage comme proposé.

### **Comité sur les poissons et les produits de la pêche**

#### **Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché**

#### **Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure**

54. Le Comité a rappelé de nouveau que dans des normes spécifiques, il ne devrait pas y avoir de référence aux *Directives générales sur l'échantillonnage*, étant donné qu'elles ne proposent pas des plans d'échantillonnage, mais plutôt des instructions sur la sélection des plans d'échantillonnage, et il a encouragé les comités spécifiques à choisir des plans d'échantillonnage appropriés. Ainsi, les plans d'échantillonnage dans les normes ci-dessus ne devraient pas être approuvés et le Comité a encouragé le CCFP d'établir des plans d'échantillonnage appropriés

## **AVANT-PROJET DE PRINCIPES RÉGISSANT L'APPLICATION DES PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ESSAI DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 4 de l'ordre du jour)**

### **PROJET DE SECTION SUR LES PRINCIPES (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

55. Le Comité a rappelé que lors de sa dernière session l'Avant-projet de principes (la section relative aux principes) a été avancé à l'étape 5, et ensuite adopté par la Commission et distribué à l'étape 6 pour solliciter des observations.

56. La délégation de la Nouvelle-Zélande a soumis une version révisée du texte qui a été rédigé par le groupe de travail réuni pendant la session et qui a pris en considération les observations faites à l'étape 6 (document de séance CRD 16). Le Comité a examiné le document section par section et, outre des modifications d'ordre rédactionnel, il a effectué les amendements et formulé les observations ci-après.

### **Section 1. Introduction**

57. Le Comité est convenu de supprimer les expressions « risque du consommateur » et « risque du fournisseur » dans tout le document, suite à un débat antérieur sur la confusion que pourra générer l'usage de ces expressions, et il a reconnu que le but des principes était de considérer les probabilités d'une décision erronée.

---

<sup>5</sup> CX/MAS 13/34/4 (observations de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, de l'Égypte, du Japon et des Philippines), CX/MAS 13/34/4-Add.1 (observations de l'Union européenne, du Ghana, de la Jamaïque, de la République de Corée), documents de séance CRD 4 (observations de l'Inde), CRD 9 (observations de l'Iran), CRD 14 (observations de l'ISO), CRD 16 (version reformulée rédigée par le groupe de travail réuni pendant la session), CRD 18

58. Le premier paragraphe a été modifié pour démontrer que l'échantillonnage et les essais ne sont pas les uniques moyens de déterminer est-ce que les denrées alimentaires dans le commerce international respectent certaines exigences et il a été remanié pour plus de clarté.

59. Dans le quatrième paragraphe le Comité a pris en compte une proposition visant à abréger le texte et lui donner un caractère plus général, tout en soulignant le besoin que les mesures soient basées sur une évaluation des risques. Toutefois, certaines délégations ont fait remarquer que le contrôle des importations ne se limitait pas à traiter les aspects de sécurité alimentaire, mais il comprenait également la question de la fraude sur la nature ou la qualité d'un produit. Il a été convenu que le besoin d'encourager les pratiques commerciales équitables dans le commerce des denrées alimentaires sera également pris en considération et le texte a été modifié en conséquence.

60. Dans le sixième paragraphe, vu que le texte était prévu pour un usage de caractère général, il a été convenu d'utiliser le terme « dispositions » plutôt que « limites », et cette expression a été ainsi modifiée dans tout le texte.

## **Section 2. Champ d'application**

61. Le paragraphe huit a été modifié et séparé en tant que nouveau paragraphe 5 car il s'occupait de la question de savoir comment déterminer est-ce que les denrées alimentaires respectent les spécifications selon les termes des textes du Codex et son propos était plus pertinent dans l'Introduction plutôt que dans le Champ d'application.

62. Le Comité a pris note d'une proposition de se référer aux normes Codex et non pas à des « spécifications particulières ». Toutefois, il a été rappelé que le champ d'application du principe était d'un caractère général, et utilisé en conformité avec n'importe quelle catégorie de spécifications, et ainsi le texte actuel a été retenu.

## **Section 3. Définitions**

63. Suite à la décision antérieure de supprimer les termes « risque du consommateur » et « risque du fournisseur » il a été décidé de supprimer la Note 1, et de supprimer la définition de « Probabilité » dans la Note 2, car la probabilité des décisions erronées a été clairement expliquée dans la section relative aux Principes.

## **Section 4. Les principes**

64. Le Comité a examiné une proposition visant à fusionner certaines sections et à réduire le nombre des principes afin d'éviter les répétitions et de suivre une démarche logique.

65. Le premier et le deuxième principes ont été fusionnés en tant que nouveau principe no. 1 « Transparence et Accords avant le démarrage des activités commerciales ».

66. Il a été clarifié que les accords s'appliquaient également lors de « l'introduction ou la modification d'un programme d'essai des importations ». Il a été décidé qu'en matière de denrées alimentaires dans le commerce, en plus du respect des spécifications du pays importateur, il convenait de se référer également au respect des spécifications du Codex.

67. Dans le deuxième paragraphe (précédemment Principe 2) il a été convenu que les critères d'acceptation du produit devaient être également documentés. Dans la dernière phrase la référence à une « défaillance » a été remplacée par « rejet », qui a été cohérent avec la terminologie utilisée dans les Notes explicatives.

68. Il a été proposé d'insérer un nouveau principe concernant les critères, mais il a été conclu que cette question sera traitée dans les autres sections (voir point 4b).

69. Le Comité est convenu de fusionner le Principe no. 5. « Choix de procédures d'échantillonnage et d'essai appropriées » avec le Principe no. 6. « Aspects pratiques », et le Principe no. 8 « Variation du produit » (en tant que nouveau Principe no. 4). En ce qui concerne le besoin pour les procédures scientifiquement bien fondées, une référence a été ajoutée afin de « prendre en considération les normes Codex existantes ». Il a été convenu de retenir les autres Principes dans leur énumération actuelle et de renuméroter la section en conséquence.

70. Le titre du Principe no. 6 (le nouveau Principe no. 5.) a été modifié pour lire « L'incertitude de la mesure analytique » et il a été convenu de se référer également aux implications de l'incertitude de mesure dans le Principe lui-même.

71. Il a été décidé que le titre de la Section 5 serait « Bibliographie » et qu'elle comportera uniquement les publications et les ressources ISO CASCO, qui ont été largement utilisées dans l'élaboration des Principes, vu que les deux Lignes directrices de Codex ont déjà été mentionnées en tant que sources de référence dans l'Introduction.

72. Le Comité a pris acte que toutes les questions ont été traitées correctement et il a exprimé ses remerciements aux délégations de l'Allemagne, du Brésil et de la Nouvelle-Zélande qui ont été à l'origine de l'élaboration de ce document, ainsi qu'aux groupes de travail réunis lors de la session précédente et actuelle, pour leur travail excellent.

### **L'état d'avancement de l'Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires**

73. Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet de principes à l'étape 8 pour adoption par la trente-sixième Session de la Commission du Codex Alimentarius (Voir Annexe III).

### **AUTRES SECTIONS (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

74. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il avait décidé de renvoyer les Autres sections (à savoir la Note explicative) pour nouvelle rédaction par un groupe de travail électronique dirigé par l'Allemagne et la Nouvelle-Zélande.

75. Le document CX/MAS 13/34/5 a été présenté par la délégation allemande, de la part du Groupe de travail électronique. La délégation uruguayenne a attiré l'attention du Comité sur ses observations figurant dans le document CRD 3 afin qu'elles soient prises en compte dans l'élaboration du document. Le Comité est convenu qu'il examinera uniquement les questions les plus importantes, vu que des modifications essentielles ont été apportées aux principes (voir Point 4a de l'ordre du jour).

76. Le Comité a noté que le document doit avoir un caractère pratique; des sujets traités par d'autres Lignes directrices de Codex, par ex. GL 47 et GL 62, ne devraient pas faire partie de ce document, et l'accent devrait être mis sur la probabilité de décisions erronées; les probabilités de décisions erronées devraient être équilibrées pour les producteurs et pour les importateurs; sous l'Aptitude au but recherché, quand une méthode n'est pas disponible dans les normes Codex, une méthode alternative équivalente pleinement validée doit être utilisée; quand il n'y a pas de telles méthodes, des conseils complémentaires devraient être offerts; et il faut incorporer des exemples de caractère général qui pourront être applicables dans des cas différents.

77. En ce qui concerne le Principe no. 7, le Comité a observé que des procédures spécifiques devront être élaborées dans l'avenir pour l'estimation de l'incertitude de l'échantillonnage.

### **L'état d'avancement de l'avant-projet de principes pour l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des aliments - Autres sections**

78. Le Comité a décidé de créer un Groupe de travail électronique, présidé par l'Allemagne avec l'aide de la Nouvelle-Zélande concernant le site sur l'Internet et travaillant en anglais, afin de procéder à une nouvelle rédaction de ce document, en tenant compte du débat en plénière et des observations écrites reçues. La version révisée serait envoyée pour observations à l'étape 3 de la procédure et pour examen lors de la prochaine session.

### **L'ÉCHANTILLONNAGE DANS LES NORMES CODEX - COMMENT LE TRAITER (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

79. Un observateur de l'ICUMSA a rappelé que lors de la trente-troisième session du Comité il a été convenu de demander à la Réunion inter-institutions (IAM) de soumettre un bref document de travail à la prochaine session sur des questions d'échantillonnage, et il a présenté le document de séance CRD 8, avec un aperçu de l'évolution de l'échantillonnage dans le cadre du Codex et des débats antérieurs sur l'incertitude de mesure et l'incertitude d'échantillonnage. L'observateur a noté que dans certains cas les Comités du Codex se

<sup>6</sup> CX/MAS 13/34/5; documents de séances CRD 3 (observations de l'Uruguay); CRD 5 (observations de la Jamaïque), CX/MAS 13/34/5-Add.1 n'a pas été préparé car en raison de délais restreints il n'y avait pas d'observations sollicitées.

<sup>7</sup> CRD 8, CRD 19

limitaient simplement à se référer aux Directives générales sur l'échantillonnage au lieu de choisir des plans d'échantillonnage spécifiques et qu'il y avait lieu de réviser les lignes directrices actuelles adressées aux Comités du Codex et aux gouvernements. Pour y répondre le document de discussion a pris en considération les possibilités suivantes:

***a. Échantillonnage pour acceptation***

Il s'agit de l'approche actuelle définie par les Principes d'échantillonnage du Codex. Ceci exige que les Comités du Codex comprennent la variabilité inhérente dans les plans d'échantillonnage pour acceptation, et surtout la probabilité relativement importante d'accepter un lot contenant du matériel non-conforme. Ceci n'est pas suffisamment compris par un grand nombre de Comités du Codex.

***b. L'estimation de l'incertitude totale résultant aussi bien de l'analyse que de l'échantillonnage***

Il faudra examiner des procédures permettant la quantification totale de l'incertitude dans le processus de mesure, y compris l'incertitude résultant de l'analyse et celle résultant de l'échantillonnage. Il faudra évaluer est-ce que cette incertitude pourra être réduite à un seuil « acceptable », normalement par plus de prélèvements d'échantillons (unités) ou par réduisant la variabilité dans le lot faisant l'objet de l'échantillonnage.

***c. Incertitude représentative / pragmatique***

L'éventualité d'ignorer tous les aspects de l'incertitude d'échantillonnage et de définir un plan pratique sur une base peu scientifique.

***d. Auto-contrôle***

Une approche radicalement différente, notamment par vérification des résultats obtenus à partir d'une production en continue de produits alimentaires. Cette approche, dénommée ici « auto-contrôle », a été déjà examinée dans des groupes de travail au niveau international.

80. L'observateur a proposé de se consacrer à ce sujet par l'élaboration d'un document de travail pour la prochaine session, d'examiner de près les approches actuelles et possibles afin d'élaborer des plans d'échantillonnage au sein du Codex.

81. Plusieurs délégations ont indiqué que le document n'a été disponible qu'au cours de la session et qu'ainsi le débat devrait être reporté à la prochaine session. Plusieurs autres délégations ont souligné l'importance d'examiner les questions d'échantillonnage, en particulier celle de l'incertitude, et ont noté que le document de séance CRD 8 constituait une bonne base pour un débat futur. Le Comité a examiné est-ce qu'il serait opportun de mettre sur pied un groupe de travail électronique, et son éventuel mandat, comme présenté dans le document de séance CRD 19. Certaines délégations ont exprimé l'opinion qu'avant de continuer avec le travail le mandat du groupe de travail et le but du document de travail devront être définis plus clairement.

82. L'observateur de l'AOCS, prenant la parole en tant que Secrétaire de l'IAM, a rappelé que le Comité est convenu lors de sa session précédente que l'IAM élaborera un document de travail et il a proposé de suivre à nouveau ce processus. Le Comité s'est félicité de cette proposition et il a décidé que l'IAM élaborerait un document sur l'échantillonnage et inviterait les délégations intéressées à participer dans ce processus. Le Comité a noté qu'en pratique, tous les membres et observateurs seront informés de cette initiative de l'IAM par moyen des liste de distribution de Codex et qu'ils pourront envoyer leur contributions directement à l'IAM (par AOCS). Le Comité s'est également félicité de la proposition de la Nouvelle-Zélande de mettre à disposition un site Internet pour faciliter l'élaboration du document dans une forme transparente et interactive. Le résultat de ce travail sera un document sur les questions d'échantillonnage qui sera présenté par IAM pour examen lors de la prochaine session du Comité.

**DOCUMENT DE TRAVAIL RELATIF À L'ACTUALISATION DES RÉFÉRENCES AUX MÉTHODES D'ANALYSE ET DE TEXTES Y AFFÉRENTS (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

83. Le Comité a rappelé qu'il est convenu lors de sa dernière session que le Brésil élaborera un document de travail sur l'actualisation des références aux méthodes d'analyse et d'autres textes y afférents pour examen lors de la session actuelle, tout en remarquant que plusieurs méthodes adoptées ne sont plus utilisées ou qu'elles ont besoin d'une mise à jour.

<sup>8</sup> CX/MAS 13/34/6; CRD 4 (observation de l'Inde), CRD 10 (observations du Kenya), CRD 11, CRD 17

84. La délégation du Brésil a présenté le document CX/MAS 13/34/6, en soulignant que les Directives pour l'évaluation des compétences des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires (CAC/GL 27) recommandent d'appliquer l'ISO/IEC 17025:2005 qui exige d'utiliser les méthodes d'analyse dans leur version la plus actuelle et recommande au Comité d'élaborer des mécanismes pour l'actualisation des méthodes d'analyse.

85. Le Comité a examiné chaque recommandation contenue dans le document et il a abouti aux conclusions suivantes:

***Recommandation 1.***

86. Le Comité a indiqué qu'au cas où la méthode est considérablement modifiée, non seulement l'année de publication, mais le numéro de référence pour cette méthode d'analyse changera également. L'observateur de l'ISO a apporté la clarification qu'il n'était pas nécessaire d'inclure l'année de publication dans la référence. Le Comité a donc décidé de retirer la date de publication de la référence des méthodes d'analyse dans les normes Codex, dans le Manuel de procédure et dans les documents pertinents de CCMAS. La délégation de l'Inde a exprimé ses réserves au sujet des conséquences juridiques éventuelles de cette décision.

87. Le Secrétariat a indiqué que cette proposition fera partie du document sur les amendements aux normes Codex qui est rédigé chaque année pour adoption par la Commission.

88. Il a été clarifié que la date de publication dans la référence ISO 17025:2005 sera maintenue, car il ne s'agit pas d'une méthode d'analyse.

***Recommandation 2.***

89. Le Comité a décidé que chaque fois qu'il était possible, il est conseillé d'utiliser la démarche-critères, en plus de se référer à des méthodes spécifiques. Le Comité a noté que la démarche-critères pour les méthodes de Type I devra être pris en considération dans l'avenir, tout en observant que ceci pourra aider à moderniser certaines vieilles méthodes de Type I (voir aussi Point 3 de l'ordre du jour).

***Recommandation 3.***

90. Le Comité a approuvé la recommandation sur le besoin d'harmoniser la manière comment les méthodes d'analyse sont mentionnées dans les normes Codex.

***Recommandation 4.***

91. Le Comité a approuvé la recommandation que les normes de produits Codex ne devraient faire qu'une référence au document général avec toutes les méthodes d'analyse, ce qui permettrait leur révision permanente et dynamique.

***Recommandation 5.***

92. De manière générale, le Comité a approuvé la recommandation suivante: « avant chaque session de CCMAS, le Secrétariat du Codex publiera une liste de toutes les méthodes à partir des Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CODEX STAN 234-1999), dont la date d'approbation est antérieure à 5 ans pour examen par la session d'approbation des méthodes. CCMAS devra réapprouver, retirer l'approbation ou proposer une méthode alternative pour chaque méthode figurant sur cette liste. Au cas où un comité de produit est toujours actif, soit CCMAS proposera à ce comité une méthode nouvelle appropriée, soit il encouragera ce comité à faire une proposition; au cas où le comité de produit a été supprimé, CCMAS procédera à l'actualisation de son propre chef.

93. Le Comité a noté que la Réunion inter-institutions (IAM) a travaillé sur l'actualisation des méthodes dans la Norme et qu'elle continuera à jouer un rôle important dans ce processus; qu'une procédure devra être clairement définie pour ce travail; qu'une base de données unifiée devrait être élaborée dans le système Codex pour les méthodes d'analyse afin de faciliter ce travail; et que la période de 5 ans pour la révision des méthodes était dérivée des pratiques actuelles de l'ISO.

94. Le Secrétariat a indiqué que les propositions qui ont un impact sur les normes développées par d'autres comités peuvent rendre nécessaire quelques consultations avec ces comités et que les amendements à la forme d'une norme Codex ou à n'importe qu'elle autre section du Manuel de procédure devront être soumis au Comité sur les principes généraux.

**Conclusion**

95. Le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique sur l'élaboration des procédures pour une actualisation régulière des méthodes, présidé par le Brésil et travaillant en anglais, afin de faciliter les débats sur ce sujet et avec le mandat suivant:

- Proposer un format pour une source unique (document, base de données) afin d'intégrer toutes les méthodes dans le champ d'application de CCMAS.
- Proposer un processus pour l'actualisation de la référence aux méthodes d'analyse. Intégrer le travail à entreprendre par les comités de produits, par IAM et par le Secrétariat du Codex.
- Proposer un plan pour établir l'ordre des priorités pour l'approbation (réapprobation) des méthodes existantes sur la liste CODEX STAN 234 et auprès de comités de produits (par ex. en commençant par les méthodes des comités ajournés/supprimés)

**RAPPORT D'UNE RÉUNION INTER-INSTITUTIONS SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

96. L'observateur de l'AOCs, en tant que secrétariat de l'IAM a présenté le rapport de l'IAM dans le document de séance CRD 1 et il a expliqué que la réunion a examiné plusieurs sujets d'intérêt au Comité, y compris l'élargissement de la démarche-critères aux méthodes de Type I, la validation des méthodes comprenant des sections prescriptibles et des sections basées sur des critères, la révision de l'ISO 5725 et les questions soumises par CCMAS.

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 7 de l'ordre du jour)**

97. Il n'y avait pas de proposition à examiner sous ce point de l'ordre du jour.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 8 de l'ordre du jour)**

98. Le Comité a pris note que sa prochaine session devrait se tenir en Hongrie du 3 au 7 mars 2014 sous condition d'une confirmation finale de la part du pays hôte et du Secrétariat du Codex.

---

<sup>9</sup> CRD 1

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE A PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE REFERENCE (REP13/MAS)
Projet de principes pour l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires	8	Gouvernements 36 <sup>e</sup> session de la Commission	par. 73 Annexe III
Avant-projet de principes pour l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des aliments – Notes explicatives	2/3	Groupe de travail électronique présidé par l'Allemagne Gouvernements 35 <sup>e</sup> session du CCMAS	par. 78
Méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex à différentes étapes	-	Gouvernements 36 <sup>e</sup> session de la Commission	par. 16 – 54 Annexe II
Recommandations relatives à l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou à l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères figurant dans le Manuel de procédure	MP*	Gouvernements 36 <sup>e</sup> session de la Commission	par. 9 Annexe IV
Document de travail sur l'examen de procédures pour établir des critères	-	Groupe de travail présidé par les États-Unis d'Amérique 35 <sup>e</sup> session du CCMAS	par. 49
Document de travail sur l'élaboration de procédures pour une actualisation régulière des méthodes	-	Groupe de travail présidé par le Brésil 35 <sup>e</sup> session du CCMAS	par. 95
Document de travail sur l'échantillonnage dans les normes Codex	-	IAM 35 <sup>e</sup> session du CCMAS	par. 79 – 82

- Manuel de procédure



## ANNEXE I

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

Chairperson: **Prof. Dr. Árpád Ambrus**  
Président: chief scientific advisor  
Presidentente: National Food Chain Safety Office  
Tábornok u. 2/B.  
H-1143, Budapest, Hungary  
Phone: +36-1- 439-0356  
Fax: +36-1-387-9400  
e-mail: [ambrusarp@nebih.gov.hu](mailto:ambrusarp@nebih.gov.hu)

Vice-Chairperson: **Ms Andrea Zentai**  
Vice-Président: food safety coordinator  
Vicepresidente: National Food Chain Safety Office  
Department for Food Safety Risk Assessment  
Tábornok u. 2/B.  
H-1143, Budapest, Hungary  
Phone: +361 368 88 15/117  
Fax: +36-1-387-9400  
e-mail: [zentaia@nebih.gov.hu](mailto:zentaia@nebih.gov.hu)

**ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA****Mr Ramdane Boussenadji**

Directeur des laboratoires d'analyse et d'essais de la qualité  
Ministère du Commerce  
Cité Zerhouni Mokhtar El Mahamadia Alger  
16200 Alger, Algeria  
Phone: +213 21 89 02 38  
Fax: +213 21 89 02 51  
e-mail: [rboussenadji@yahoo.fr](mailto:rboussenadji@yahoo.fr)

**ARGENTINA / ARGENTINE / ARGENTINA****Dr. Marcelo Omar Pellegrino**

Quality Manager – General Directorate of Laboratories and  
Technical Control  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria  
(National Service of Agri-food Health and Quality) –  
SENASA  
Talcahuano 1660 B 1640CZT  
Martínez, Provincia de Buenos Aires, Argentina  
Phone: +54 9 11 4836-0067 ext. 227  
Fax: +54 9 11 4836-0068  
e-mail: [mpellegr@senasa.gov.ar](mailto:mpellegr@senasa.gov.ar)

**AUSTRALIA / AUSTRALIE / AUSTRALIA****Ms Karina Budd**

Manager, Residue Chemistry & Laboratory  
Performance Evaluation Section, National Residue Survey  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
2601 Canberra, ACT, Australia  
Phone: +61 2 6272 5795  
Fax: + 61 2 6272 4023  
e-mail: [karina.budd@daff.gov.au](mailto:karina.budd@daff.gov.au)

**Mr Richard Coghlan**

Laboratory Service Manager  
National Measurement Institute Department of Industry,  
Innovation, Science, Research and Tertiary Education  
PO Box 138, North Ryde, NSW  
Riverside Corporate Park 105 Delhi Road North Ryde NSW  
2113  
1670 Sydney, Australia  
Phone: +61 2 9449 0161  
Mobile: +61 423 023 043  
Fax: +61 2 9449 0297  
e-mail: [Richard.Coghlan@measurement.gov.au](mailto:Richard.Coghlan@measurement.gov.au)

**Ms Judith Smart**

Accreditation Advisor - Chemical Testing  
National Association of Testing Authorities  
Level 1, 675 Victoria Street, Abbotsford  
3067 Victoria, Australia  
Phone: +61 3 9274 8200  
Fax: +61 3 9421 0887  
e-mail: [jsmart@nata.com.au](mailto:jsmart@nata.com.au)

**BELGIUM / BELGIQUE / BÉLGICA****Mr Rudi Vermeylen**

Laboratories Administration  
Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain  
(FAVV-AFSCA)  
Kruidentuinlaan 55  
1000 Brussels, Belgium  
Phone: +32 /2 211 87 32  
Fax: +32 /2 211 87 39  
e-mail: [rudi.vermeylen@favv.be](mailto:rudi.vermeylen@favv.be)

**BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL****Ms Maria do Céu Albuquerque**

Assessor  
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa) Laboratories  
SIA Trecho 5 Área  
Especial 57 Bloco D  
71 205-050 Brasília/DF, Brazil  
Phone: +55+(61) 3462 5472/3462 5476  
Fax: +55+(61) 3462 5469  
e-mail: [maria.albuquerque@anvisa.gov.br](mailto:maria.albuquerque@anvisa.gov.br)

**Mr Lina Oliveras**

Engineer  
National Health Surveillance Agency- Anvisa  
Rua João Bastian, 34  
91460-010 Porto Alegre - RS, Brazil  
Phone: +55 51 21039824  
e-mail: [lina.yamachita@gmail.com](mailto:lina.yamachita@gmail.com)

**Ms Maria de Fatima Paz**

Chemist-National Agriculture Laboratory  
Ministry of Agriculture, Livestock and Supply  
Av. Almirante Barroso 5384, Castanheira-  
66645-250 BELÉM, Brazil  
Phone: +55-91-3243-3355  
Fax: +55-91-3243-3355  
e-mail: [maria.paz@agricultura.gov.br](mailto:maria.paz@agricultura.gov.br)

**Ms Lígia Schreiner**

Specialist on Regulation and Health Surveillance  
National Health Surveillance Agency General Office of  
Food  
SIA Trecho 5 Setor Especial 57, Bloco D, 2º andar  
71205-050 Brasília, Brazil  
Phone: + 55 61- 34625399  
Fax: + 55 61- 34625313  
e-mail: [ligia.schreiner@anvisa.gov.br](mailto:ligia.schreiner@anvisa.gov.br)

**Ms Marta Severo**

Federal Agricultural Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock and Supply  
AV. Farrapos, Nº 285,  
90-220-004 Porto Alegre/Rio Grande Do Sul, Brazil  
Phone: + 55 51 3286 6399  
Fax: + 55 51 3286 6399  
e-mail: [marta.severo@agricultura.gov.br](mailto:marta.severo@agricultura.gov.br)

**BULGARIA / BULGARIE / BULGARIA****Mrs Petia Monevska**

State Expert  
Ministry of Agriculture and Food Animal Health and Food  
Safety  
55 Hristo Botev blvd.,  
1040 SOFIA, Bulgaria  
Phone: +359 2 985 11 847; +359 884 088 131  
Fax: +359 2 981 67 32  
e-mail: [Pmonevska@mzh.government.bg](mailto:Pmonevska@mzh.government.bg)

**CANADA / CANADA / CANADÁ****Mr Stan Bacler**

Senior Science Advisor  
Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway  
K1A 0L2 Ottawa, Canada  
Phone: +613-957-0870  
Fax: +613-954-4674  
e-mail: [stanley.bacler@hc-sc.gc.ca](mailto:stanley.bacler@hc-sc.gc.ca)

**Mr Rod Costain**

Senior Food Chemist  
Food Laboratory Program Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Rd, T 1, F-3, R-315  
K1A 0L2 Ottawa, Canada  
Phone: +613-773-5584  
e-mail: [roderick.costain@inspection.gc.ca](mailto:roderick.costain@inspection.gc.ca)

**CENTRAL AFRICAN REPUBLIC / RÉPUBLIQUE  
CENTRAFRICAINE / REPÚBLICA CENTROAFRICANA****Mr Ernest Lango-Yaya**

Chef of Bacteriology and Food Microbiology Service  
Health Ministry, National Laboratory  
1426 Bangui, Central African Republic  
Phone: +236 7504 4605/ 7201 7008  
e-mail: [elangoyaya@gmail.com](mailto:elangoyaya@gmail.com)

**CHILE / CHILE / CHILE****Ms Soraya Sandoval Riquelme**

Químico Farmacéutico  
Instituto de Salud Pública Chile  
Marathón 1000, Ñuñoa  
Casilla 48, Correo 21 - Código Postal: 7780050  
Santiago, Chile  
Phone: +56 (2) 575 5498  
e-mail: [soraya@ispch.cl](mailto:soraya@ispch.cl)

**CHINA / CHINE / CHINA****Mr Sik Man Choi**

Senior Chemist (Food Chemistry)  
Centre for Food Safety,  
Food and Environmental Hygiene Department,  
HKSAR Government  
43/F, Queensway Government Office,  
66 Queensway  
HongKong, China  
Phone: +852-286 75022  
Fax: +852-2893 3547  
e-mail: [smchoi@fehd.gov.hk](mailto:smchoi@fehd.gov.hk)

**Mr Xin Fan**

Senior Staff Member  
Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine  
Bureau of People's Republic of China  
99 Zhonghua road  
210001 Nanjing, China  
Phone: +86-0-13851963289  
Fax: +86-025-52345281  
e-mail: [fanxin\\_yahoo.com.cn](mailto:fanxin_yahoo.com.cn)

**Mr Hongyuan Ren**

Engineer  
Standardization Administration of People's Republic of China  
No.9 Madian East Road, Tower B, Haidian District  
Beijing, China  
Phone: +86 108 226 2894  
Fax: +86 108 226 0693  
e-mail: [renhy@sac.gov.cn](mailto:renhy@sac.gov.cn)

**CUBA / CUBA / CUBA****Mr Nelson S., M Sc. Fernandez Gil**

Especialista Principal Grupo Gestión de la Calidad  
Servicios Internacionales de Supervisión  
CUBACONTROL S.A. - Dpto. Laboratorio.  
Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera  
Ave. 19-A Nº 21426. Atabey, Playa. C.P. 11600.  
La Habana, Cuba  
Phone: +53-7-271-3346/102  
Fax: +53-7-8555730  
e-mail: [nelsonfg@laboratorio.cubacontrol.com.cu](mailto:nelsonfg@laboratorio.cubacontrol.com.cu)  
e-mail2: [nc@ncnorma.cu](mailto:nc@ncnorma.cu)

**Mrs Nuris, Lic. Iglesias León**

Técnico Superior en Medios de Diagnóstico e Investigación Médica

Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos  
Dpto. Química y Toxicología. Ministerio de Salud Pública  
Calle Infanta No 1158. Centro Habana. C.P. 10300

La Habana, Cuba

Phone: +53-7-870 5531 ext. 160

Fax: +53-70642 7166

e-mail: [joseiglesias@informed.sld.cu](mailto:joseiglesias@informed.sld.cu)

**Mrs Taimí, M Sc. Valdés Rojas**

Especialista en Gestión de la Calidad  
Centro Nacional de Inspección de la Calidad Territorial Villa Clara

Ministerio de la Industria Alimenticia

Carretera Camajuani No 423. Reparto Santa Catalina. C.P. 50300

Santa Clara, Cuba

Phone: +53-42-204231

Fax: +53-7-6427166

e-mail: [cnicavc@enet.cu](mailto:cnicavc@enet.cu)

**CZECH REPUBLIC / RÉPUBLIQUE TCHÉQUE / REPÚBLICA CHECA****Mr Jindřich Fialka**

Director of Food Production and Legislation Department

Ministry of Agriculture

Těšnov 17

Prague, Czech Republic

Phone: +420221812465

Fax: +420222314177

e-mail: [jindrich.fialka@seznam.cz](mailto:jindrich.fialka@seznam.cz)

**ECUADOR / ÉQUATEUR / ECUADOR****Ms Carina Rosero**

Analista de inocuidad del alimentos Ministerio del Salud

Ministry of Health

Rep Salvador and Suecia

Quito, Ecuador

Phone: +59 33814 400 extension 212

e-mail: [carina.rosero@misp.gob.ec](mailto:carina.rosero@misp.gob.ec)

**EGYPT / ÉGYPTE / EGIPTO****Mrs Mariam Barsoum**

Food Standards Specialist

Egyptian Organisation for Standardisation and Quality

16, Tadreeb EL-Modarrebeen st., Ameriya

Cairo, Egypt

Phone: +2284 5522

Fax: +2284 5504

e-mail: [moi@idsc.net.eg](mailto:moi@idsc.net.eg)

**Prof. Dr. Yasser Mohamed Nabil**

Head of Pops Section

Ministry of Agriculture,

Agricultural Research Centre Central Laboratory of

Residue Analyses of pesticides and heavy metals in food

7 Nadi EL-said st., Dokki

Giza, Egypt

Phone: +376 11355

Fax: +376 11216

e-mail: [yassernabil@hotmail.com](mailto:yassernabil@hotmail.com)

**EUROPEAN UNION / UNION EUROPÉENNE / UNIÓN EUROPEA****Mr Marco Mazzara**

Joint Research Center Ispra

Molecular Biology and Genomics Unit

EC-Joint Research Centre

Via Fermi 2749, TP2012

I-21027 Ispra (VA), Italy

Phone: +39 0332 785773

Fax: +39 0332 789333

e-mail: [marco.mazzara@jrc.ec.europa.eu](mailto:marco.mazzara@jrc.ec.europa.eu)

**Ms Barbara Moretti**

Administrator

European Commission Directorate General for Health and Consumers

Rue Froissart 101

1049 Brussels, Belgium

Phone: +32 2 2992362

e-mail: [barbara.moretti@ec.europa.eu](mailto:barbara.moretti@ec.europa.eu)

**Mr Franz Ulberth**

Joint Research Center JRC.D.5

Retieseweg 111

Geel, Belgium

Phone: +32-14-571316

Fax: +32-571-783

e-mail: [franz.ulberth@ec.europa.eu](mailto:franz.ulberth@ec.europa.eu)

**FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA****Ms Taija Rissanen**

Senior Officer

Finnish Food Safety Authority Evira

Mustialankatu 3

00790 Helsinki, Finland

Phone: +358 50 5746308

e-mail: [taija.rissanen@evira.fi](mailto:taija.rissanen@evira.fi)

**Ms Mervi Rokka**

Researcher

Finnish Food Safety Authority Evira

Mustialankatu 3

00790 Helsinki, Finland

Phone: +358 29530 4425

Fax: +358-2077 24359

e-mail: [mervi.rokka@evira.fi](mailto:mervi.rokka@evira.fi)

**FRANCE / FRANCE / FRANCIA****Mr Jean-Luc Deborde**

Manager of the Laboratory of Strasbourg

SCL -Ministere del Economie et des Finances Laboratoire

SCL de Strasbourg

13, chemin du routoir

67400 ILLKIRCH, France

Phone: +00 33 3 88 66 48 96

Fax: +00 33 3 88 67 18 32

e-mail: [jean-luc.deborde@scl.finances.gouv.fr](mailto:jean-luc.deborde@scl.finances.gouv.fr)

**GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA****Mr Gerd Fricke**

Head of Department

Federal Office of Consumer Protection and Food Safety

Mauerstraße 39-42

D-10117 Berlin, Germany

Phone: +49 30 18444 10000

Fax: +49 30 18444 10009

e-mail: [gerd.fricke@bvl.bund.de](mailto:gerd.fricke@bvl.bund.de)

**Ms Petra Gowik**

Head of Group  
Federal Office of Consumer Protection and Food Safety  
Mauerstraße 39-42  
D-10117 Berlin, Germany  
Phone: +49 30 18445 8000  
Fax: +49 30 18444 8099  
e-mail: [petra.gowik@bvl.bund.de](mailto:petra.gowik@bvl.bund.de)

**Mr Claus Wiezorek**

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt  
Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL) – AöR  
Joseph-König-Straße 40  
D-48147 Münster, Germany  
Phone: +49 251 9821 237  
Fax: +49 251 9821 7237  
e-mail: [claus.wiezorek@cvua-mel.de](mailto:claus.wiezorek@cvua-mel.de)

**Ms Manuela Windhausen**

Technical Manager International and National  
Standardization / Harmonisation  
German Dairy Association - VDM  
Jägerstraße 51  
D-10117 Berlin, Germany  
Phone: +49 30 206 489 612  
Fax: +49 30 206 489 620  
e-mail: [M.Windhausen@idf-germany.com](mailto:M.Windhausen@idf-germany.com)

**GHANA / GHANA / GHANA****Ms Eno Buruwaa Boateng-Kagyah**

Regulatory Officer  
Food and Drugs Authority  
P.O.Box Ct 2783  
Accra, Ghana  
e-mail: [codex@gsa.gov.gh](mailto:codex@gsa.gov.gh) or [buruwaab@yahoo.com](mailto:buruwaab@yahoo.com)

**Ms Dinah Brandful**

Assistant Commissioner (Laboratory)  
Ghana Revenue Authority Customs Division  
P.O.Box 9406, K.I.A.  
Accra, Ghana  
Phone: +233 24450 5264  
Fax: +233 30277 3354  
e-mail: [dbrandful@yahoo.com](mailto:dbrandful@yahoo.com) or [codex@gsa.gov.gh](mailto:codex@gsa.gov.gh)

**Mr Leslie Owusu-Ansah**

Food and Drugs Authority  
P.O.Box Ct 2783  
Accra, Ghana  
e-mail: [lesliedinho@yahoo.com](mailto:lesliedinho@yahoo.com) or [codex@gsa.gov.gh](mailto:codex@gsa.gov.gh)

**HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA****Ms Marianna Dömölki**

Quality Expert  
Ministry of Rural Development  
Kossuth tér 11.  
H-1055 Budapest, Hungary  
Phone: +361 795 3908  
Fax: +361 795 0096  
e-mail: [marianna.domolki@vm.gov.hu](mailto:marianna.domolki@vm.gov.hu)

**Ms Veronika Gál**

Food safety coordinator  
National Food Chain Safety Office  
Directorate for Food Safety Risk Assessment  
Department of Risk Assessment  
Tábornok u. 2/B.  
H-1143, Budapest, Hungary  
Phone: +361 368 8815/104  
Fax: +36-1-387-9400  
e-mail: [gal.veronika@nebih.gov.hu](mailto:gal.veronika@nebih.gov.hu)

**Mr Gábor Kelemen**

Chief councillor  
Ministry of Rural Development  
Division of Food Regulation  
Kossuth tér 11.  
H-1055 Budapest, Hungary  
Phone: +361 795 3867  
Fax: +361 795 0096  
e-mail: [gabor.kelemen@vm.gov.hu](mailto:gabor.kelemen@vm.gov.hu)

**Prof. Dr. Béla Kovács**

Head of Institute  
University of Debrecen  
Böszörményi str. 138.  
H-4032 Debrecen, Hungary  
Phone: +32-52-508-444/88508  
Fax: +36-52-417-572  
e-mail: [kovacsb@agr.unideb.hu](mailto:kovacsb@agr.unideb.hu)

**Ms Ágnes Palotásné Gyöngyösi**

Head of Division  
Ministry of Rural Development  
Department of Food Processing  
Kossuth tér 11.  
1055 Budapest, Hungary  
Phone: +36 1 795 3677  
Fax: +36 1 795 0096  
e-mail: [agnes.gyongyosi@vm.gov.hu](mailto:agnes.gyongyosi@vm.gov.hu)

**Mrs Ágnes Szegedyné Fricz**

Deputy head of Department  
Ministry of Rural Development  
Department of Food Processing  
Kossuth tér 11  
H-1055 Budapest, Hungary  
Phone: +36 1 795 3759  
Fax: +36 1 795 0096  
e-mail: [agnes.fricz@vm.gov.hu](mailto:agnes.fricz@vm.gov.hu)

**Mr Szilárd Szilágyi**

volunteer  
University of Debrecen  
Böszörményi str. 138.  
H-4032 Debrecen, Hungary  
Phone: +36-30-75097-514  
Fax: +36-30-75-97-197  
e-mail: [szilagyiszilard@agr.unideb.hu](mailto:szilagyiszilard@agr.unideb.hu)

**INDIA / INDE / INDIA****Dr. Geetanjali**

Microbiologist  
Food Safety and Standards Authority of India  
Central Food Laboratory 3 KYD Street, Kolkata-700016,  
India,  
Kolkata, India  
Phone: +91-33-22498897; +91-33-22277670  
Mobile: +91-9432669565  
Fax: +91-33-22498897  
e-mail: [geetanjali.sharma.cfl@gmail.com](mailto:geetanjali.sharma.cfl@gmail.com)

**Dr. Deepa Bhajekar**

Managing Director  
Microchem Silliker Pvt. Ltd.  
Microchem House, A-513, TTC Industrial Area, Mahape,  
MIDC,  
Navi Mumbai - 400701, India  
Phone: +022-39469700,  
Mobile: +91 9867242000  
Fax: +022-39469701  
-mail: [deepa@microchem.co.in](mailto:deepa@microchem.co.in) or  
[Shabnam@microchem.co.in](mailto:Shabnam@microchem.co.in)

**Dr. Bethu Chettiar Ganesa Pandian**

Authorised Officer, Chennai Sea Port & Air Port,  
Food Safety and Standards Authority of India  
4th Floor, 6th Block, "C" Wing, Shastri Bhavan,  
26 Haddows Road, Nungambakkam,  
Chennai, Tamil Nadu, India PIN-600 006  
Phone: +91 44-2826 5770  
Mobile: +91 944405 8813  
e-mail: [aochennai@fssai.gov.in](mailto:aochennai@fssai.gov.in)  
e-mail2: [b\\_yogesh23@rediffmail.com](mailto:b_yogesh23@rediffmail.com)

**Dr. Ananda Gupta**

Deputy Director  
Export Inspection Council of India  
6th Floor, CMDA Tower-II., 1, Gandhi Irwin Road,  
Egmore Chennai, India  
Phone: +91 44 28552841/28552842  
Fax: +91044 28552840  
e-mail: [jd-chennai@eicindia.gov.in](mailto:jd-chennai@eicindia.gov.in)  
e-mail2: [eia-chennai@eicindia.gov.in](mailto:eia-chennai@eicindia.gov.in)

**Ms Shobha Hegde**

Technical expert  
Quality Council of India  
Institution of Engineers Building,  
IIndFloor, 2-Bahadur Shah Zafar Marg  
New Delhi - 110002, India  
Phone: +91-11-2337 9321; 2337 9260; 2337 0567  
Mobile: +91-9892131244  
Fax: +91-11-2337 8679  
e-mail: [shobh105@gmail.com](mailto:shobh105@gmail.com) or [info@qcii.org](mailto:info@qcii.org)

**INDONESIA / INDONÉSIE / INDONESIA****Mr Johni Napitupulu**

Head of Center for Accreditation of Laboratory and  
Inspection Body  
National Standardization Agency of Indonesia  
Manggala Wanabakti Building block IV 4th floor,  
Jl. Jend. Gatot Subroto  
Senayan-Jakarta 102770, Indonesia  
Phone: +62 21 5747043-44  
Fax: +62 21 5747045  
e-mail: [johni@bsn.go.id](mailto:johni@bsn.go.id)

**Mr Widya Rusyanto**

Head of Subdirector of Standardization  
Ministry of Marine Affairs and Fisheries  
Mina Bahari Iii, 13th Floor, Jl. Medan Merdeka Timur No.16  
Jakarta, Indonesia  
Phone: +62 21 3500187  
Fax: +62 21 3500187  
e-mail: [rusyanto66@gmail.com](mailto:rusyanto66@gmail.com)

**Mr Kurniawan Triwibowo**

PPMB Indonesia  
Ministry of Trade of Republic of Indonesia  
Raya Bogor St. Km 26, Ciracas  
13740 Jakarta, Indonesia  
Phone: +62 8710321 Ext.2100  
Fax: +62 8710478  
e-mail: [kurniawantriwibowo@gmail.com](mailto:kurniawantriwibowo@gmail.com)

**Ms Novianti Wulandari**

PPMB Indonesia  
Ministry of Trade of Republic of Indonesia  
Raya Bogor St. Km 26, Ciracas  
13740 Jakarta, Indonesia  
Phone: +62 8710321 Ext.3224 or +60 8772 1002  
Fax: +62 8710478  
e-mail: [noviempi@yahoo.com](mailto:noviempi@yahoo.com)

**IRELAND / IRLANDE / IRLANDA****Ms Ita Kinahan**

State Chemist  
The State Laboratory  
Young's Cross  
Celbridge Co. Kildare, Ireland  
Phone: +353 1 5057001  
e-mail: [Ita.Kinahan@statelab.ie](mailto:Ita.Kinahan@statelab.ie)

**Mr Finbarr O Regan**

Assistant Agricultural Inspector  
Department of Agriculture,  
Food and the Marine Backweston Agri Labs.  
Celbridge Co. Kildare, Ireland  
Phone: + 353 1 615 7564  
Fax: + 353 1 615 7575  
e-mail: [Finbarr.OREgan@agriculture.gov.ie](mailto:Finbarr.OREgan@agriculture.gov.ie)

**Council of the EU-General Secretariate****Mr Guido Sala Chiri**

Administrator  
Council of the European Union - DG B 2B  
Rue de la Loi 175  
1048 Brussels, Belgium  
Phone: +3222815734  
Fax: +3222816198  
e-mail: [guido.salachiri@consilium.europa.eu](mailto:guido.salachiri@consilium.europa.eu)

**ITALY / ITALIE / ITALIA****Mr Orazio Summo**

Italian Codex Contact Point  
Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20  
00187 Rome, Italy  
Phone: +39 06 4665 4037  
Fax: +39 06488 0273  
e-mail: [o.summo@mpaaf.gov.it](mailto:o.summo@mpaaf.gov.it)

**JAMAICA / JAMAÏQUE / JAMAICA****Miss Tamara Morrison**

Senior Food Storage Scientist  
Food Storage & Prevention of Infestation DIV  
Ministry of Industry, Investment & Commerce  
15 Gordon Town Road  
Kingston 6, Jamaica  
Phone: +(876)977-6816-20; +(876) 897-7030  
Fax: +(876)977-7515  
e-mail: [temorr@gmail.com](mailto:temorr@gmail.com)  
website: [www.fspid.gov.jm](http://www.fspid.gov.jm)

**JAPAN / JAPON / JAPÓN****Ms Yukiko Yamada**

Director-General for Technological Affairs / Chief Scientific  
Officer  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
100-8950 Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-3501-6869  
Fax: +81-3-3502-8308  
e-mail: [yukiko\\_yamada@nm.maff.go.jp](mailto:yukiko_yamada@nm.maff.go.jp)



**Mr Manabu Sumi**

Director  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
JAPAN Office of International Food Safety,  
Department of Food Safety  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
100-8916 Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-3595-2326  
Fax: +81-3-3503-7965  
e-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**Mr Takanori Ukena**

Associate Director  
Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries Food Safety and Consumer Policy  
Division  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
100-8950 Tokyo, Japan  
Phone: +81 33502 5722  
Fax: +81 33597 0329  
e-mail: [takanori\\_ukena@nm.maff.go.jp](mailto:takanori_ukena@nm.maff.go.jp)

**Mr Daisuke Takeuchi**

Assistant Director  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki Chiyodaku  
100-8916 Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-3595-2337  
Fax: +81-3-3503-7964  
e-mail: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**Mr Takahiro Watanabe**

Section Chief  
National Institute of Health Sciences Food  
1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku  
158-8501 Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-3700-1141  
Fax: +81-3-3707-6950  
e-mail: [tawata@nihs.go.jp](mailto:tawata@nihs.go.jp)

**Mr Keigo Saeki**

Assistant Professor  
Nara Medical University School of  
Medicine Community Health and Epidemiology  
840, Shijo-cho, Kashihara-shi  
634-8521 Nara, Japan  
Phone: +81-744-29-8841  
Fax: +81-744-29-0673  
e-mail: [saekik@naramed-u.ac.jp](mailto:saekik@naramed-u.ac.jp)

**Mr Makoto Inoue**

Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
2-6-1 Jinguumae, Shibuyaku  
150-0001 Tokyo, Japan  
Phone: +81-3-3403-2111  
Fax: +81-3-3478-0059  
e-mail: [m\\_inoue@jffhc.or.jp](mailto:m_inoue@jffhc.or.jp)

**Mr Kazuhiro Fujita**

Technical Advisor  
Japan Food Hygiene Association  
7-4-41, Saitoasagi, Ibaraki-shi  
567-0085 Osaka, Japan  
Phone: +81-72-641-8957  
Fax: +81-72-641-8968  
e-mail: [fujitak@jfrl.or.jp](mailto:fujitak@jfrl.or.jp)

**KENYA / KENYA / KENIA****Mr Robert Koigi**

Senior analytical chemist  
Kenya Plant Health Inspectorate Service  
P.O. Box 49592-00100  
Nairobi, Kenya  
Phone: +254-722-427112  
e-mail: [rkoigi@kephis.org](mailto:rkoigi@kephis.org)

**Mr Martin Masibo**

Principal Analyst  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. Box 54974  
Nairobi, Kenya  
Phone: +254 71569 2922  
e-mail: [masibom@kebs.org](mailto:masibom@kebs.org)

**KYRGYZ REPUBLIC / KIRGHIZISTAN /  
KIRGUISTÁN, REPÚBLICA****Ms Aigul Aksupova**

Head of Test Laboratory of Food Products  
Bishkek Centre on Standardization and Metrology of Kirgыз  
Republic  
Phone: +99 6700931524  
e-mail: [aksai gul2105@mail.ru](mailto:aksai gul2105@mail.ru)

**KOREA, REPUBLIC OF / CORÉE, REPUBLIQUE DE /  
COREA, REPÚBLICA DE****Ms Ji-Yoon Jeong**

Scientific Officer  
Bureau of Risk Prevention Policy Laboratory Audit &  
Policy Division  
Korea Food & Drug Administration  
Osong Health Technology Administration Complex, 1  
87 Osongsaengmyeong2 (i) - ro,  
Osong - eup, Cheongwon-gun,  
Chungcheongbuk-do, Korea 363-700, Republic of Korea  
Phone: +82-43-719-1822  
Fax: +82-43-719-1800  
e-mail: [stopyo on@korea.kr](mailto:stopyo on@korea.kr)

**Mr Han-Sub, Chang**

Assistant Director  
National Agricultural Products Quality Management Service  
(NAQS)  
Consumer information and Food Safety Division  
172, Anyang-Ro, Mannan-Gu, Anyang-si Gyeonggi-Do,  
Republic of Korea  
Phone: +82-31-463-1574  
Fax: +82-31-446-0903  
e-mail: [jjhs@korea.kr](mailto:jjhs@korea.kr)

**Mr Ho-jin Kim**

Assistant Director  
National Agricultural Products Quality Management Service  
(NAQS)  
Food Safety and Quality Management Service  
#204, 15, Sunyouseo-ro, Yeongdeungpo-gu  
150-095 Seoul, Republic of Korea  
Phone: +82-10-9602-8082  
Fax: +82-2-2165-6008  
e-mail: [rex7878@korea.kr](mailto:rex7878@korea.kr)

**Ms Hyeyoung Kwon**

Research Scientist  
Rural Development Administration  
249 Seodun-dong, Republic of Korea  
Phone: +82-31-290-0516  
Fax: +82-31-290-0506  
e-mail: [kwonhy91@korea.kr](mailto:kwonhy91@korea.kr)

**Ms Mi-Gyung Lee**

Professor  
 Department of Food Science and Biotechnology  
 Andong National University,  
 #1375 Gyeongdong-ro  
 Andong-si 760-749, Gyeongsangbuk-do,  
 Republic of Korea  
 Phone: +82-54-820-6011  
 Fax: +82-54-820-6264  
 e-mail: [leemig@andong.ac.kr](mailto:leemig@andong.ac.kr)

**Dr. Myoengsin Choi**

Senior Scientist  
 Bureau of Risk Prevention Policy Laboratory Audit & Policy  
 Division, Korea Food and Drug Administration  
 187 Osongsaengmyeong-2ro Osongseup  
 Cheongwon-gun, Chungbuk, Republic of Korea  
 Phone: +82-43-719-1821  
 Fax: +82-43-719-1800  
 e-mail: [choims12@korea.kr](mailto:choims12@korea.kr)

**LITHUANIA / LITUANIE / LITUANIA****Ms Natalija Guseva**

Deputy Attache for Veterinary  
 Permanent Representation of Lithuania to the EU  
 Rue Belliard 45, Office 3.15  
 1040 Brussels, Lithuania  
 Phone: +32 278 81 899  
 Fax: +32 4715 84 204  
 e-mail: [natalija.guseva@eu.mfa.lt](mailto:natalija.guseva@eu.mfa.lt)

**Mr Zenonas Stanevicius**

Deputy director  
 State Food and Veterinary Service  
 Siesiku str. 19  
 LT-07170 Vilnius, Lithuania  
 Phone: +370 5 240 4361  
 Fax: +370 5 240 4362  
 e-mail: [zstanevicius@vet.lt](mailto:zstanevicius@vet.lt)

**Ms Snieguole Trumpickaitė Dzekcioriene**

Senior Veterinary Surgeon  
 National Food and Veterinary Risk Assessment Institute  
 21B J. Naujalio  
 LT-48332 Kaunas, Lithuania  
 Phone: +370 37 244 234  
 Fax: +370 5 278 04 71  
 e-mail: [sdzekcioriene@vet.lt](mailto:sdzekcioriene@vet.lt)

**MAURITIUS / MAURICE / MAURICIO****Dr. Shalini Amnee Neeliah**

Senior Scientific Officer  
 Ministry of Agro-Industry and Food Security  
 Food Technology Laboratory  
 Reduit, Mauritius  
 Phone: +230 466 1435  
 Fax: +230 466 8563  
 e-mail: [sneeliah@mail.gov.mu](mailto:sneeliah@mail.gov.mu) or [saneeliah@gmail.com](mailto:saneeliah@gmail.com)

**MOLDOVA, REPUBLIC OF / RÉPUBLIQUE DE  
MOLDOVA / REPÚBLICA DE MOLDAVIA****Ms Natalia Costic**

Head of Quality Management Department  
 National Center of Public Health  
 Gh. Asacki Str.  
 Chisinau, Republic of Moldova  
 Phone: 069733469  
 e-mail: [ncostic@cns.md](mailto:ncostic@cns.md)

**MOROCCO / MAROC / MARRUECOS****Ms Nadia Maata**

chef de section – administrateur  
 Ministère de l'Agriculture –  
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques  
 25,rue Nichakra Rahal  
 Casablanca, Morocco  
 Phone: +00212 6 63 13 26 30  
 Fax: +00212 5 22 30 19 72  
 e-mail: [maata.loarc@yahoo.fr](mailto:maata.loarc@yahoo.fr)

**Mr Mounir Rahlaoui**

Microbiology Laboratory Manager  
 Estate Institution for Control and Coordination of Food  
 Export (EACCE)  
 72, Angle Bd Med Smiha et Rue Med El Bâamrani  
 Casablanca, Morocco  
 Phone: +(212)522 305 104 / (212) 522 314 480  
 Fax: +(212) 522-305-168/(212) 522 306 725  
 e-mail: [rahlaoui@eacce.org.ma](mailto:rahlaoui@eacce.org.ma)

**Mr Said Zantar**

Coordinateur de l'unité de recherche  
 Institut National de la Recherche Agronomique  
 Tanger, Maroc  
 INRA, 78 Bd Sidi Med ben Abdellah  
 Tanger, Morocco  
 Phone: +00 212 66175 8018  
 Fax: +00 212 53939 4523  
 e-mail: [Zantar\\_said@hotmail.com](mailto:Zantar_said@hotmail.com)

**NETHERLANDS / PAYS-BAS / PAÍSES BAJOS****Mr Henk van der Schee**

Senior Scientist  
 Dutch Food and Consumer Product Safety Authority  
 (NVWA)  
 Catharijnesingel 59  
 3411 GG Utrecht, Netherlands  
 Phone: +31 6 1503 6231  
 e-mail: [henk.van.der.schee@vwa.nl](mailto:henk.van.der.schee@vwa.nl)

**Mr Grishja van der Veer**

Expertise Group Leader Authenticity & Nutrients  
 Program Manager Product Composition Research  
 RIKILT, Wageningen UR  
 PO Box 230  
 6700 AE Wageningen, Netherlands  
 Phone: +3131748 0356  
 Fax: +31 (0) 317-417-717  
 e-mail: [grishja.vanderveer.wur.nl](mailto:grishja.vanderveer.wur.nl)

**NEW ZEALAND / NOUVELLE ZELANDE /  
NUEVA ZELANDA****Dr. Paul Dansted**

Manager Food Assurance  
 Ministry for Primary Industries  
 25 The Terrace  
 PO Box 2526  
 6140 Wellington, New Zealand  
 Phone: +64-4-894 2536  
 e-mail: [paul.dansted@mpi.govt.nz](mailto:paul.dansted@mpi.govt.nz)

**NORWAY / NORVÉGE / NORUEGA****Ms Astrid Nordbotten**

Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
Mattilsynet, HK-TA STU., P.O. Box 383  
N-2381 Brumunddal, Norway  
Phone: +47 2321 6698  
Fax: +47 2321 7001  
e-mail: [astrid.nordbotten@mattilsynet.no](mailto:astrid.nordbotten@mattilsynet.no)

**Mr Stig Valdersnes**

Researcher  
National Institute of Nutrition and Seafood Research  
Postboks 2029 Nordnes  
N-5817 BERGEN, Norway  
Fax: +47 5590 5299  
e-mail: [stig.valdersnes@nifes.no](mailto:stig.valdersnes@nifes.no)

**PHILIPPINES / PHILIPPINES / FILIPINAS****Mrs Luz Padilla**

Supervising Research Specialist  
Food Development Center – National Food Authority  
Department of Agriculture  
FTI Complex, FTI corner DBP Avenue  
1633 Taguig City, Philippines  
Phone: +632 838 4478; +632 838 4715  
Fax: +632 838 4692  
e-mail: [luzpadilla1@yahoo.com](mailto:luzpadilla1@yahoo.com)

**Ms Amelia Tejada**

Director  
Food Development Center, National Food Authority  
Department of Agriculture  
FTI Complex, FTI corner DBP Avenue  
Taguig City, Philippines  
Phone: +632 838 4715  
Fax: +632 838 4692  
e-mail: [awtejada@yahoo.com](mailto:awtejada@yahoo.com)

**POLAND / POLOGNE / POLONIA****Ms Magdalena Świdarska**

Head of Central Laboratory  
Agricultural and Food Quality Inspection  
11/13 Reymonta Str. 60-791 Poznań  
60-791 Poznan, Poland  
Phone: +48 61 867 9034  
Fax: +48 61 867 9019  
e-mail: [mwidarska@ijhars.gov.pl](mailto:mwidarska@ijhars.gov.pl)

**Ms Joanna Trybus**

Senior Specialist  
Ministry of Agriculture and Rural Development Department  
of Agricultural Markets  
Wspolna 30  
00-930 Warsaw, Poland  
Phone: +48 22 623 20 61  
Fax: +48 22 623 23 00  
e-mail: [joanna.trybus@minrol.gov.pl](mailto:joanna.trybus@minrol.gov.pl)

**RUSSIAN FEDERATION / FÉDÉRATION DE RUSSIE / FEDERACIÓN DE RUSIA****Mr Sergey Kreynin**

Head of Metrology  
The All-Russian center for quality and standardization  
of veterinary drugs and feed  
5, Zvenigorodskoe shosse  
123002 Moscow, Russia  
Phone: +7 495 982 50 84  
Fax: +7 495 982 50 84  
e-mail: [s.kreynin@mail.ru](mailto:s.kreynin@mail.ru)

**Dr Konstantin Eller**

Professor  
Head of Food Analytical Chemistry Division  
Russian Academy of Medical Sciences  
Institute of Nutrition  
2/14 Ustinsky proezd Moscow 109240 Russia  
Phone: +7 495 698 5392  
Fax: +7 495 698 5407  
e-mail: [eller@ion.ru](mailto:eller@ion.ru)

**SAUDI ARABIA KINGDOM OF / ARABIE SAOUDITE / ARABIA SAUDITA****Mr Maged Alansari**

Food analyst  
Saudi Food and Drug Authority Executive Department for  
Laboratories  
3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1)  
13312-6288 Riyadh, Saudi Arabia  
Phone: +966 1 2038222  
Fax: +966 1 2751282  
e-mail: [codex.cp@sfd.gov.sa](mailto:codex.cp@sfd.gov.sa)

**Mr Jamal Bakhsh**

Food Control Laboratory Manager  
Saudi Food and Drug Authority Executive Department for  
Laboratories  
3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1)  
13312-6288 Riyadh, Saudi Arabia  
Phone: +966 1 2038222  
Fax: +966 1 2751282  
e-mail: [codex.cp@sfd.gov.sa](mailto:codex.cp@sfd.gov.sa)

**SERBIA, REPUBLIC OF / SERBIE / SERBIA****Ms Branka Borovic**

Head of Department  
Institute of Meat Hygiene and Technology  
Department for Microbiology and Immunoenzyme  
Investigation  
Kacanskog 13  
11000 Belgrade, Serbia  
Phone: +381 11 2650 655  
Fax: +381 11 265 1825  
e-mail: [branka@inmesbgd.com](mailto:branka@inmesbgd.com)

**Ms Danijela Vranic**

Head of Department  
Institute of Meat Hygiene and Technology  
Department for Chemical Examination  
Kacanskog 13  
11000 Belgrade, Serbia  
Phone: +381 11 265 0655  
Fax: +381 11 265 1825  
e-mail: [daniv@inmesbgd.com](mailto:daniv@inmesbgd.com)

**Ms Marija Vujic-Stefanovic**

Deputy CEO  
SP Laboratorija Genetical and Physical-Chemical Analysis  
Dpt.  
Industrijska 3  
21220 Becej, Serbia  
Phone: +381 21 6811 613  
Fax: +381 21 6912 545  
e-mail: [mvs@sojaprotein.rs](mailto:mvs@sojaprotein.rs)



**SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR****Ms Yun Wei Yat**

Scientist  
Health Sciences Authority Food Safety Division,  
Applied Sciences Group  
11 Outram Road  
169078 Singapore, Singapore  
Phone: +65 6213 8972  
Fax: +65 6213 0749  
e-mail: [yat\\_yun\\_wei@hsa.gov.sg](mailto:yat_yun_wei@hsa.gov.sg)

**SLOVAKIA / SLOVAQUIE / ESLOVAQUIA****Ms Yveta Vojsová**

Head of Dpt.  
State Veterinary and Food Institute Dept. of Chemistry and  
Toxicology  
Botanická 15  
842 52 Bratislava, Slovakia  
Phone: +00421 2 60258 321, 322; 00421 917 313 572  
e-mail: [yvojsova@svuba.sk](mailto:yvojsova@svuba.sk)

**SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA****Mr Pedro A. Burdaspal**

Head of Chemical Area and Nutritional Evaluation  
Spanish Food Safety and Nutrition Agency National Center  
for Food  
Carretera de Majadahonda a Pozuelo, km 5,2  
28220 Madrid, Spain  
Phone: + 34 91338 0203  
Fax: + 34 91338 0980  
e-mail: [pburdaspal@msssi.es](mailto:pburdaspal@msssi.es)

**Mr Carbó Martínez Manuel**

Director  
National Consumer Institute Director of  
the Investigation and Quality Control Center  
Avda. Cantabria, 52  
28042 Madrid, Spain  
Phone: +34 91 822 4781  
e-mail: [manuel.carbo@consumo-inc.es](mailto:manuel.carbo@consumo-inc.es)

**SUDAN / SOUDAN / SUDÁN****Ms Nahla Ahmed**

Deputy Director of Inspection Department  
Sudanese Standards and Metrology  
Organization Inspection Department - EC Sudan  
P.O. Box 13573  
Baladia Street, P.O. Box 13573  
+249 KHARTOUM, Sudan  
Phone: +249122635657, +249912207959  
Fax: +249183765726  
e-mail: [nahlaaw2000@hotmail.com](mailto:nahlaaw2000@hotmail.com)  
email2: [rahbamohamed563@hotmail.com](mailto:rahbamohamed563@hotmail.com)

**Ms Samia Elzibair**

Chief Chemistra Department  
Sudanese Standards and Metrology Organization  
Khartoum AirPort Branch Street, P.O. Box 13573  
+249 KHARTOUM, Sudan  
Phone: +249 91225 3356; +249 91220 7959  
Fax: +249 18376 5726  
e-mail: [samiaelzibair@yahoo.com](mailto:samiaelzibair@yahoo.com)  
e-mail2: [rahbamohamed563@hotmail.com](mailto:rahbamohamed563@hotmail.com)

**SWEDEN / SUÈDE / SUECIA****Ms Ulla Edberg**

Head of laboratory  
National Food Agency  
Box 622  
SE-751 26 Uppsala, Sweden  
Phone: +46 18 17 55 00  
Fax: + 46 18 10 58 48  
e-mail: [uled@slv.se](mailto:uled@slv.se)

**SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA****Mr Gerard Gremaud**

Scientific Advisor  
Swiss Federal Office of Public Health Consumer Protection  
Directorate  
3003 Bern  
Bern, Switzerland  
Phone: +41 31 322 95 56  
Fax: +41 31 322 95 74  
e-mail: [gerard.gremaud@bag.admin.ch](mailto:gerard.gremaud@bag.admin.ch)

**Mr Erik Konings**

Group Leader Method Management Quality & Safety  
Department  
Nestec Ltd. Nestlé Research Center  
Vers-chez-les-Blanc  
1000 Lausanne 26, Switzerland  
Phone: +41 21 785 82 83  
Fax: +41 21 785 85 53  
e-mail: [erik.konings@rdls.nestle.com](mailto:erik.konings@rdls.nestle.com)

**Ms Awilo Ochieng Pernet**

Vice-Chairperson, Codex Alimentarius Commission  
Swiss Federal Office of Public Health  
Division of International Affairs  
3003 Bern, Switzerland  
Phone: +41 31 322 00 41  
Fax: +41 31 322 11 31  
e-mail: [awilo.ochieng@bag.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@bag.admin.ch)

**THAILAND / THAILANDE / THAILANDIA****Ms Chitrlada Booncharoen**

Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards (ACFS)  
Office of Standard Development  
50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak  
10900 Bangkok, Thailand  
Phone: +66 (2) 561 2277 ext. 1446  
Fax: +66 (2) 561 3357  
e-mail: [chitrlada@acfs.go.th](mailto:chitrlada@acfs.go.th) or [chitr@hotmail.com](mailto:chitr@hotmail.com)

**Ms Phawanat Bunnag**

Senior Science Specialist  
Department of Agriculture  
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak  
10900 Bangkok, Thailand  
Phone: +662-940-7299, +66 2940 7449  
Fax: +662-940-7449  
e-mail: [phawanat@hotmail.com](mailto:phawanat@hotmail.com)

**Miss Chanchai Jaengawang**

Advisor  
Department of Medical Sciences  
Tiwanan Road  
11000 Nonthaburi, Thailand  
e-mail: [chan48@ymail.com](mailto:chan48@ymail.com)

**Ms Kularb Kimsri**

Committee  
The Federation of Thailand Industries  
60 New Rachadapiser Rd., Klongtoey  
Bangkok, Thailand  
Phone: +66-2-625-7507  
Fax: +66-2-631-0662  
e-mail: [kularb@cpf.co.th](mailto:kularb@cpf.co.th)

**Miss Jidakarn Phonganundate**

Bureau of Food  
Thai Food and Drug Administration,  
Ministry of Public Health  
Tiwanon road, Muang  
11000 Nondhaburi, Thailand  
Phone: +662 590 7216, +622 590 7014  
Fax: +6625918462  
e-mail: [varunee@fda.moph.go.th](mailto:varunee@fda.moph.go.th)

**Ms Jariya Pucharoen**

Food Technologist  
Department of Fisheries Ministry of Agriculture and  
Cooperatives  
127 M.8 T. kokekham A.Muang  
74000 Samutsakorn, Thailand  
Phone: +6634457423  
Fax: +6634857192  
e-mail: [jariya.p@dof.mail.go.th](mailto:jariya.p@dof.mail.go.th)

**Mr Pairoj Tamrongopas**

Director  
Bureau of Quality Control of Livestock Products,  
Department of Livestock Development,  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
91 Mu.4, Tiwanon Rd., Bangkadee Subdistrict,  
Muang District  
Pathumthanee, Thailand  
Phone: +662-967-9700 # 1111  
Fax: +662-967-9755  
e-mail: [tamrongopas@gmail.com](mailto:tamrongopas@gmail.com)

**Mr Chanchai Uerchaikul**

Director  
The Bureau of Import and Export Inspection  
Thai Food and Drug Administration  
Tiwanon road, Muang, Ministry of Public Health  
11000 Nonthaburi, Thailand  
Phone: +662 590 7348  
Fax: +662 591 8477  
e-mail: [chanchai@fda.moph.go.th](mailto:chanchai@fda.moph.go.th)

**Mr Somchai Wongsamoot**

Senior Veterinarian Officer  
Bureau of Quality Control of Livestock Products,  
Department of Livestock Development,  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
91 Mu.4, Tiwanon Rd.,  
Bangkadee Subdistrict, Muang District  
Pathumthanee, Thailand  
Phone: +662-967-9702  
Fax: +662-963-9212  
e-mail: [somchai\\_6@yahoo.com](mailto:somchai_6@yahoo.com)

**UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI /  
REINO UNIDO****Mr Duncan Arthur**

Public Analyst  
Public Analyst Scientific Services Ltd.  
28-32 Brunel Road  
W3 7XT London, United Kingdom  
Phone: +44 (0) 208 222 6073/6070  
Fax: +44 (0) 208 222 6080  
e-mail: [DuncanArthur@PublicAnalystServices.co.uk](mailto:DuncanArthur@PublicAnalystServices.co.uk)

**Mr Andrew Damant**

Principal Scientific Officer  
Food Standards Agency Scientific Methods and Laboratory  
Policy Branch, Analysis and Research Division, Aviation  
Aviation House, 125 Kingsway  
WC2B 6NH London, United Kingdom  
Phone: +44-(0)207-276-8757  
Fax: +44-(0)207-276-8910  
e-mail: [andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk)

**Ms Selvarani Elahi**

Deputy Government Chemist  
LGC  
Queens Road, Teddington, Middlesex  
TW11 0LY , United Kingdom  
Phone: +44 (0) 208 943 7356  
Fax: +44 (0) 208 943 2767  
e-mail: [Selvarani.Elahi@lgcgroup.com](mailto:Selvarani.Elahi@lgcgroup.com)

**TANZANIA / TANZANIE / TANZANIA****Mr Rajabu Salim Mziray**

Manager  
Tanzania Food and Drugs Authority Food Analysis  
Department  
P.O Box 77150  
Dar Es Salaam, United Republic of Tanzania  
Phone: +255 22450512  
Fax: +255 2245 0793  
e-mail: [rmziray@yahoo.com](mailto:rmziray@yahoo.com)

**URUGUAY / URUGUAY / URUGUAY****Ms Laura Flores Peluffo**

Consultor Senior  
Laboratorio Tecnológico Del Uruguay Coordinación De  
Calidad  
Avenida Italia 6201  
11500 Montevideo, Uruguay  
Phone: +260 13724 INT 1252  
Fax: +26013724 INT 1280  
e-mail: [lflores@latu.org.uy](mailto:lflores@latu.org.uy)  
e-mail2: [lflores@adinet.com.uy](mailto:lflores@adinet.com.uy)

**UNITED STATES of AMERICA / ETATS-UNIS  
d'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS de AMÉRICA****Ms Marie Maratos**

International Issues Analyst  
US Codex Office, U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Ave, Room 4861, SW  
20250 Washington, DC, USA  
Phone: +1-202-690-4795  
Fax: +1-202-720-3157  
e-mail: [marie.maratos@fsis.usda.gov](mailto:marie.maratos@fsis.usda.gov)

**Dr. Gregory Noonan**

Research Chemist  
US Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, MD, 20740, USA  
Phone: +1-240-402-2250  
Fax: +1-301-436-2634  
e-mail: [gregory.noonan@fda.hhs.gov](mailto:gregory.noonan@fda.hhs.gov)

**Dr. Timothy Norden**

Branch Chief  
USDA-GIPSA-Technology and Science Division  
10383 N. Ambassador Drive  
Kansas City, MO 64153, USA  
Phone: +816-891-0470  
Fax: +816-891-7134  
e-mail: [tim.d.norden@usda.gov](mailto:tim.d.norden@usda.gov)

**ZIMBABWE / ZIMBABWE / ZIMBABWE****Mr Munyaradzi Livingstone Musiyambiri**

Director  
Ministry of Health and Child  
Welfare Government Analyst Laboratory  
P.O.Box cy, 231, Causeway  
Harare, Zimbabwe  
Phone: +26 34 792026  
Phone: +26 3772 135 995  
Fax: +26 3470 8528  
e-mail: [mlmusiyambiri@yahoo.com](mailto:mlmusiyambiri@yahoo.com)

**INTERNATIONAL ORGANISATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**AACCI****Ms Anne Bridges**

Technical Leadership Chair  
AACC Intl, AACCI Headquarters  
3340 Pilot Knob Road  
55121 St Paul, MN, USA  
Phone: +16514547250  
e-mail: [annebridges001@earthlink.net](mailto:annebridges001@earthlink.net)

**Mr Paul Wehling**

Senior Scientist  
General Mills  
330 University Ave SE  
Minneapolis, MN 55414, USA  
Phone: +1 763-764-4360  
e-mail: [Paul.Wehling@genmills.com](mailto:Paul.Wehling@genmills.com)

**AOAC****Dr. Bert Popping**

Director Scientific Development and Scientific Public  
Relations  
Eurofins  
Am Neulaender Gewerbepark 1  
GER-21079 Hamburg, Germany  
Phone: +49 40 49294-600  
Fax: +49 40 49294 99600  
e-mail: [bertpopping@eurofins.com](mailto:bertpopping@eurofins.com)

**AOCS****Dr. Richard Cantrill**

Chief Science Officer & Technical Director  
2710 South Boulder Drive  
URBANA, IL 61802-6996, USA  
Phone: +1 217 693 4830  
Fax: +1 217 351 8091  
e-mail: [Richard.Cantrill@aoacs.org](mailto:Richard.Cantrill@aoacs.org)

**AOECS****Mrs Tunde Koltai**

Chair person  
Association of European Coeliac Societies  
4, rue de la Presse  
Bruxelles, Belgium  
Phone: 36-30-9529965  
e-mail: [coeliac@t-online.hu](mailto:coeliac@t-online.hu)

**BUNGE Zrt.****Ms Csilla Dianóczki**

Analytical Innovation Engineer  
Bunge Zrt. Katalin Kővári Innovation Centre  
Illatos út 38. G. épület 3. emelet  
1097 Budapest, Hungary  
Phone: +36-30-5348192  
Fax: +06-1-2175241  
e-mail: [csilla.dianoczki@bunge.com](mailto:csilla.dianoczki@bunge.com)

**EURACHEM****Dr. Stephen Ellison**

Principal Scientist  
LGC Limited  
Queens Road TW11 0LY  
Teddington, United Kingdom  
Phone: +44 208 943 7325  
Fax: +44 208 943 2767  
e-mail: [s.ellison@lgcgroup.com](mailto:s.ellison@lgcgroup.com)

**FAO REU****Mr Tony Alonzi**

Officer-in-Charge  
Deputy Regional Officer  
Regional Office for Europe and Central Asia  
Benzur utca 34.  
H-1068 Budapest, Hungary  
Tel: (+36) 1 461 20 00  
Fax: (+36) 1 351 70 29  
e-mail: [Tony.Alonzi@fao.org](mailto:Tony.Alonzi@fao.org)

**Dr Eleonora Dupouy**

Food Safety and Consumer Protection Officer  
Regional Office for Europe and Central Asia  
Benzur utca 34.  
H-1068 Budapest, Hungary  
Tel: (+36) 30 473 23 27  
Fax: (+36) 1 351 70 29  
e-mail: [eleonora.dupouy@fao.org](mailto:eleonora.dupouy@fao.org)

**ICUMSA****Dr. Roger Wood**

International Commission for Uniform Methods of Sugar  
Analysis  
Fir Tree Lodge 65 Colney Lane  
NR4 7RG Cringleford, Norwich, United Kingdom  
Phone: +44 16 03506539  
Fax: +44 16 0350 7723  
e-mail: [roger.shirley@btinternet.com](mailto:roger.shirley@btinternet.com)

**IDF****Ms Aurélie Dubois**

Standards Officer  
International Dairy Federation (IDF)  
70 Boulevard Auguste Reyers  
1030 Brussels, Belgium  
Phone: +32 2327 8645  
Fax: +32 2327 8645  
e-mail: [adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

**Mr Jaap Evers**

Senior Regulatory Strategist  
FIL-IDF New Zealand c/o Fonterra Co-operative Group Ltd.  
Private Bag 11 029  
Palmerston North, New Zealand  
Phone: +64 63504613  
Fax: +64 6 350 4676  
e-mail: [jaap.evers@fonterra.com](mailto:jaap.evers@fonterra.com)

**ISO****Ms Sandrine Espeillac**

Standardization Project Manager  
ISO/TC 34 "Food Products" secretary  
International Organization for Standardization – AFNOR  
11 rue Francis de Pressensé  
93571 La Plaine Saint-Denis Cedex, France  
Phone: +33 1 41 62 86 02  
Fax: +33 1 49 17 90 00  
e-mail: [sandrine.espeillac@afnor.org](mailto:sandrine.espeillac@afnor.org)

**Ms Sophie More**

Secretariat of ISO/TC 34/SC 5 - Milk and milk products  
Netherlands Standardization Institute (NEN)  
P.O.Box 5059  
2600 GB Delft, Netherlands  
Phone: +31 15 2 690 260  
Fax: +31 15 2 690 204  
e-mail: [sophie.more@nen.nl](mailto:sophie.more@nen.nl)

**NMKL****Mrs Hilde Skår Norli**

Secretary General  
NMKL (Nordic Committee on Food Analysis)  
Pb 750 Sentrum  
N-0106 Oslo, Norway  
Phone: +47 46 8888 07  
e-mail: [nmkl@vetinst.no](mailto:nmkl@vetinst.no)

**USCP****Mr Markus Lipp**

Sr. Director Food standards  
United States Pharmacopeial Convention  
12601 Twinbrook Ave  
20852 Rockville, MD, USA  
Phone: +1 301 230 6366  
e-mail: [mxl@usp.org](mailto:mxl@usp.org)

**Codex Secretariat****Dr. Selma H. Doyran**

Secretary, Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalle  
00153 Rome, Italy  
Phone: +(39) 06 570 55826  
Fax: +(39) 06 570 53057  
e-mail: [selma.doyran@fao.org](mailto:selma.doyran@fao.org)

**Dr. Hidetaka Kobayashi**

Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italy  
Phone: +(39) 06 570 53218  
Fax: +(39) 06 570 53057  
e-mail: [hidetaka.kobayashi@fao.org](mailto:hidetaka.kobayashi@fao.org)

**APPROBATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX MÉTHODES D'ANALYSE FIGURANT  
DANS LES NORMES CODEX**

- A. Comité sur les poissons et les produits de la pêche
- B. Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
- C. Comité sur les fruits et légumes traités
- D. Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
- E. Comité sur les graisses et les huiles
- F. Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
- G. Comité sur le lait et les produits laitiers
- H. Comité sur les sucres
- I. Comité sur les contaminants présents dans les aliments

## A. COMITÉ SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

### Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé	Sel dans la phase aqueuse	AOAC 952.08 AOAC 937.09 Décrite dans la Norme <sup>1</sup>	Calcul	<b>Type I</b>
Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé	Activité de l'eau	NMKL 168, 2001; ISO 21807:2004	Électrométrie	<b>Type III</b>

### Critère de performance des méthodes pour l'histamine dans le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

Disposition	LM (mg/100 g)	Fourchette minimale applicable (mg/100 g)	LD (mg/100 g)	LQ (mg/100 g)	RSD <sub>R</sub> (%)	Récupération	Méthodes suggérées remplissant les critères	Principe
Histamine	10 (moyenne)	8 – 12	1	2	16,0	90 – 107	AOAC 977.13   NMKL 9; , 4235 NMKL 196, 2013	chromatographie liquide à haute performance avec détection fluorimétrique
histamine	20 (chaque unité)	16 – 24	2	4	14,4	90 – 107	AOAC 977.13   NMKL 99, 2013 NMKL 196, 2013	chromatographie liquide à haute performance avec détection fluorimétrique

<sup>1</sup> % sel x 100 / (%eau + %sel)

**Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure**

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
ormeaux congelés (recouverts de givre)	Poids net	AOAC 963.18	Gravimétrie	<b>Type I</b>

**B. COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE****Norme régionale pour le tempeh**

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Tempeh	Teneur en eau	AOAC 925.09   AACCI 44-40.01	Gravimétrie (vacuum oven)	<b>type I</b>
Tempeh	Teneur en protéines	NMKL 6, 2004 ou AOAC 988.05 ou AACCI 46-16.01 (Coefficient d'azote 6,25)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	<b>type I</b>
Tempeh	Teneur en lipides	AOAC 983.23	Gravimétrie	<b>type I</b>
Tempeh	Fibres brutes	ISO 5498:1981 or AOAC 962.09 ou AACCI 32-10.01	Gravimétrie	<b>type I</b>

**Norme pour les produits non fermentés à base de soja**

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Produits à base de soja non fermenté	Teneur en eau	AOAC 925.09   AACCI 44-40.01	Gravimétrie (étuve à vide)	<b>type I</b>
Produits à base de soja non fermenté	Teneur en protéines	NMKL 6, 2004 ou AACCI 46-16.01 ou AOAC 988.05 ou AOCS Bc 4-91 ou AOCS Ba 4d-90 (Coefficient d'azote 6,25)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	<b>type I</b>

## C. COMITÉ SUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES TRAITÉS

### 1. Méthodes d'analyse

#### Norme pour la purée de pomme en conserve

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Purée de pomme en conserve	Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972* (pour les récipients en verre) (Méthode générale Codex pour les fruits et les légumes traités) et ISO 90.1:1999 (pour les récipients en métal) (Méthode générale Codex pour les fruits et les légumes traités)	Pesage	<b>Type I</b>
Purée de pomme en conserve	Extraits secs solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:2003 (Méthode générale Codex pour les fruits et les légumes traités)	Réfractométrie	<b>Type I</b>

#### Norme pour les olives de table

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Olives de table	Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	<b>Type I</b>
Olives de table	Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972* (pour les récipients en verre) (Méthode générale Codex pour les fruits et les légumes traités) et ISO 90.1:1999 (pour les récipients en métal) (Méthode générale Codex pour les fruits et les légumes traités)	Pesage	<b>Type I</b>
Olives de table	pH de la saumure	NMKL 179:2005 (Méthode générale du Codex pour les fruits et les légumes traités)	Potentiométrie	<b>type II</b>
Olives de table		AOAC 981.12 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)		<b>Type III</b>
Olives de table		ISO 1842:1991		<b>Type IV</b>
Olives de table	Sel dans la saumure	AOAC 971.27   NMKL 178, 2004 (Méthode générale Codex)	Potentiométrie	<b>Type II</b>



Olives de table		ISO 3634:1979 «chlorure exprimé en chlorure de sodium» (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)		<b>Type III</b>
Olives de table	Plomb	AOAC 999.11   NMKL 139, 1991 (Méthode générale Codex)	SAA (absorption avec flamme)	<b>Type II</b>
Olives de table	Étain	NMKL 190:2009   EN 15764:2009	SAA	<b>Type II</b>
		NMKL 191:2009   EN 15765:2009	ICP-MS (Spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif)	<b>Type III</b>

### \* DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS (CAC/RM 46-1972)

#### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente méthode s'applique aux récipients en verre.

#### 2. DÉFINITION

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

#### 3. MODE OPÉRATOIRE

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

#### 4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

### Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Notes et type proposé
Produits aqueux à base de noix de coco	Matières grasses totales	ISO 1211 IDF 1:2010	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Produits aqueux à base de noix de coco	Extraits secs totaux	ISO 6731 IDF 21:2010	Gravimétrie	I

Produits aqueux à base de noix de coco	Extraits secs non gras	ISO 1211 IDF 1:2010 ISO 6731 IDF 21:2010	Calcul: Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Produits aqueux à base de noix de coco	Humidité	ISO 6731 IDF 21:2010	Gravimétrie	I

## 2. Échantillonnage

Produit	Plan d'échantillonnage	État d'avancement
Olives de table	Décrit dans les normes	Approuvé

## D. COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

### Norme régionale pour la pâte de dattes

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Pâte de dattes	Humidité	AOAC 934.06	Gravimétrie	<b>Type I</b>
Pâte de dattes	Impuretés minérales	ISO 762:2003	Gravimétrie	<b>Type I</b>
Pâte de dattes	Cendre	AOAC 940.26	Gravimétrie	<b>Type I</b>
Pâte de dattes	Cendre soluble dans l'acide	AOAC 900.02D	Gravimétrie, Calcul	<b>Type I</b>

### Norme régionale pour le halva avec tahiné

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Halva avec tahiné	Sucres	ISI 28-1e <sup>2</sup>	Polarimétrie	<b>Type IV</b>
Halva avec tahiné	Acidité	AOAC 924.53, AOAC 942.15	Titrimétrie	<b>Type IV</b>

<sup>2</sup> <http://www.starch.dk/isi/methods/28luff.htm>

**E. COMITÉ SUR LES GRAISSES ET LES HUILES****Norme pour les huiles d'olive et les grignons d'huiles d'olive**

<b>PRODUIT</b>	<b>DISPOSITION</b>	<b>MÉTHODE</b>	<b>PRINCIPE</b>	<b>Notes et type proposé</b>
Huiles d'olivier et huiles de grignons d'olive	Érythrodiol + uvaol	COI/T.20/doc.No 30-2011	Chromatographie en phase gazeuse	<b>Type II</b>

**F. COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTIQUES OU DE RÉGIME**

<b>Produits</b>	<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Note et type</b>
Produits alimentaires spéciaux	Perte à la dessiccation (sur base de lait)	AOAC 925.23 ISO 6731 IDF 21:2010	Gravimétrie	Type I
Produits alimentaires spéciaux	Sodium et potassium	ISO 8070 IDF 119:2007	Spectrométrie d'absorption atomique de flamme	Type II
Préparation pour nourrissons	Humidité/Extraits secs totaux	AOAC 990.20 ISO 6731 IDF 21:2010	Gravimétrie	Type I

**G. COMITÉ SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**

<b>Produits</b>	<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Note et type</b>
Produits à base de caséine comestible	Caséine dans les protéines	ISO 17997-1 IDF 29-1:2004	Titrimétrie, Kjeldahl	I

**H. COMITÉ SUR LES SUCRES**

<b>Produits</b>	<b>Dispositions</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Note et type</b>
Miel	Indice diastasique	Méthode IHC pour la détermination de l'indice diastasique avec Phadebas, 2009 sauf que le temps d'incubation doit être augmenté de 15 à 30 minutes.		Type IV

**I. COMITÉ SUR LES CONTAMINANTS PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS**

<b>Produit</b>	<b>Plan d'échantillonnage</b>	<b>État d'avancement</b>
Figues sèches	Décrit dans la norme (voir par. 50)	Approuvé

AACCI	American Association of Cereal Chemists International
AOCS	American Oil Chemists' Society
AOAC	AOAC International
COI	Conseil oléicole international
FIL	Fédération international de laiterie
IHC	International Honey Commission
NMKL	Nordic Committee on Food Analysis

**Annexe III****Projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires****(Étape 8)****SECTION 1 - INTRODUCTION**

1. Les procédures d'échantillonnage et d'essai sont utilisées notamment pour déterminer si les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce sont conformes à des spécifications données. Ces procédures peuvent avoir une incidence sur les probabilités qu'un lot ou une livraison soit accepté ou rejeté à tort. Ces probabilités doivent donc être évaluées afin de pouvoir être contrôlées à des niveaux acceptables pour les parties concernées. En l'absence de procédures définies et valables sur le plan scientifique, des pratiques ad hoc peuvent être utilisées, ce qui peut entraîner des décisions incohérentes et une multiplication des litiges.

2. Pour être valables, les procédures d'échantillonnage et d'essai doivent être fondées sur des principes scientifiques, acceptés au plan international et elles doivent pouvoir être appliquées de façon loyale. En ce qui concerne l'échantillonnage, les *Directives générales sur l'échantillonnage* stipulent que « Les méthodes d'échantillonnage du Codex ont pour objet de garantir l'application de procédures d'échantillonnage objectives et valables pour vérifier la conformité d'un aliment à une norme Codex de produit ». Les méthodes d'analyse entérinées par le Codex doivent être examinées en premier lieu.

3. Les procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires sont souvent utilisées pour la gestion des risques de sécurité sanitaire. C'est pourquoi elles doivent autant que possible faire partie intégrante de tout système national de contrôle des aliments.

4. Les décisions de gestion des risques doivent être à la mesure du risque évalué et tenir compte de l'évaluation des risques et des autres facteurs légitimes pertinents pour la protection de la santé des consommateurs et pour la promotion de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires et, si nécessaire choisir des options appropriées de prévention et de contrôle.

5. Il convient de reconnaître qu'une procédure d'échantillonnage et d'essai d'un produit fini n'est que l'une des méthodes permettant à un exportateur d'affirmer valablement que le produit est conforme aux spécifications. Il existe d'autres moyens dans le Codex d'établir la conformité d'un produit aux spécifications.

6. Le présent document ne modifie en rien les dispositions en vigueur du Codex ni la manière dont elles sont établies. Il doit être consulté de pair avec les Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003) et les Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CAC/GL 62-2007).

**SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION**

7. Ces principes ont pour objet d'aider les gouvernements à établir et à utiliser des procédures d'échantillonnage et d'essai permettant de déterminer, sur une base scientifique, si les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international sont conformes à des spécifications particulières. La conformité à ces principes permettra aussi d'éviter d'éventuels litiges.

**SECTION 3 - DÉFINITIONS****Essai**

Processus visant à examiner les caractéristiques spécifiées d'un échantillon.

**Procédure d'essai**

Prescriptions et/ou instructions pratiques concernant les essais; c'est-à-dire préparation de l'échantillon et méthode d'analyse permettant de connaître la ou les caractéristique(s) de l'échantillon<sup>1</sup>.

**Procédure d'échantillonnage**

Prescriptions et/ou instructions pratiques liées à l'utilisation d'un plan d'échantillon particulier; c'est-à-dire, la méthode prévue pour le choix, le prélèvement et le transport jusqu'au laboratoire du ou des échantillon(s) à partir d'un lot ou d'une livraison afin d'en établir la ou les caractéristique(s).

Autres définitions utiles pour ces Principes:

**Livraison<sup>1</sup>**

**Lot<sup>1</sup>**

**Échantillon<sup>1</sup>**

**Échantillonnage<sup>1</sup>**

**Plan d'échantillonnage<sup>1</sup>**

**Résultat<sup>2</sup>**

**Incertitude de mesure<sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004)

<sup>2</sup> Directives sur la terminologie analytique (CAC/GL 72-2009)

<sup>3</sup> Directives sur l'incertitude de mesures (CAC/GL 54-2004)

## **SECTION 4 - PRINCIPES**

### **Principe 1: Transparence et accords avant le démarrage des activités commerciales**

Avant d'entamer des activités commerciales, ou d'introduire ou de modifier un programme d'essai de denrées importées, les parties prenantes doivent s'entendre sur les procédures d'échantillonnage et d'essai qui seront appliquées pour déterminer si la denrée alimentaire faisant l'objet du commerce est conforme aux spécifications du Codex ou du pays importateur. Cet accord doit aussi indiquer les procédures d'échantillonnage et d'essai à appliquer en cas de litige.

Lorsqu'un lot ou une livraison doit être évalué, les procédures d'échantillonnage et d'essai à utiliser et les critères d'acceptation d'un produit doivent être accompagnés des documents voulus et communiqués par toutes les parties. En cas de rejet d'un lot ou d'une livraison, toutes les informations pertinentes doivent être partagées entre les gouvernements selon le mode de présentation et la ou les langue(s) établis d'un commun accord.

### **Principe 2: Composantes de la procédure d'évaluation d'un produit**

L'échantillonnage et les essais effectués pour déterminer si une denrée alimentaire faisant l'objet d'un commerce international est conforme aux spécifications comportent trois éléments, qui doivent tous être pris en compte lors du choix d'une procédure d'évaluation:

- Sélection des échantillons dans un lot ou une livraison conformément au plan d'échantillonnage;
- Examen ou analyse de ces échantillons afin d'obtenir des résultats d'essais (préparation des échantillons et méthode(s) d'essai):
- Critères permettant de prendre une décision en fonction des résultats.

### **Principe 3: Probabilité de décisions erronées**

Chaque fois qu'une denrée alimentaire est soumise à un échantillonnage et à un essai, les probabilités qu'un lot ou une livraison soit accepté ou rejeté à tort ont une incidence sur les exportateurs et sur les importateurs et ne peuvent jamais être totalement éliminées. Ces probabilités doivent être évaluées et vérifiées, de préférence à l'aide d'une méthodologie décrite dans des normes internationales reconnues.

### **Principe 4: Choix de procédures d'échantillonnage et d'essai appropriées**

Les procédures d'échantillonnage et d'essai sélectionnées doivent:

- être fondées sur des données scientifiques, compte tenu des normes Codex en vigueur;

- convenir au produit et au lot ou à la livraison devant faire l'objet d'échantillonnage ou d'essai;
- être adaptées à l'objectif visé et appliquées de manière cohérente.

Le choix des procédures d'échantillonnage et d'essai doit être effectué en tenant compte:

- des aspects pratiques, comme par exemple le coût et la rapidité de l'évaluation et l'accès aux lots ou aux livraisons, sous réserve que la probabilité d'acceptation d'un produit ou d'une livraison non-conforme ne soit pas trop élevée.
- des variations pouvant exister dans un lot ou une livraison.

#### **Principe 5: Incertitude de la mesure analytique**

Le choix d'une procédure d'évaluation du produit doit tenir compte de l'incertitude de la mesure analytique et de ses incidences.

#### **Principe 6: Aptitude au but poursuivi**

Les procédures d'échantillonnage et d'essai sont aptes au but poursuivi dans une procédure donnée d'évaluation d'un produit si, lorsqu'elles sont utilisées en parallèle avec les critères de décision appropriés, les probabilités d'acceptation ou de rejet erroné d'un lot ou d'une livraison sont acceptables.

#### **Principe 7: Examen des procédures**

Les procédures d'échantillonnage et d'essai doivent être examinées périodiquement afin de garantir que les nouvelles informations et données scientifiques, sont prises en compte.

#### **BIBLIOGRAPHIE**

Publications et ressources du Comité de l'ISO sur la conformité de l'évaluation (ISO/CASCO) disponibles sur le site [http://www.iso.org/iso/resources/conformity\\_assessment.htm](http://www.iso.org/iso/resources/conformity_assessment.htm). (2013)

## Annexe IV

**Projet d'amendement des Directives pour l'établissement de valeurs numériques pour  
les critères méthodologiques et/ou l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères figurant  
dans le Manuel de procédure  
(pour adoption)**

*Troisième encadré à gauche du diagramme*

OUI.

La méthode est-elle validée à 0,03 mg/kg, ou a-t-on déterminé la LD ~~ou~~ et la LQ à un niveau inférieur ou égal à 0,01 mg/kg et 0,02 mg/kg?