



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-cinquième session

Rome (Italie), 2-7 juillet 2012

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

Budapest (Hongrie)

5-9 mars 2012

Note: La lettre circulaire CL 2012/4-MAS est incluse dans le présent document.

ii

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

CX 4/50.2

CL 2012/4-MAS

Mars 2012

- AUX:** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS
sur les normes alimentaires
- OBJET:** **Distribution du rapport de la trente-troisième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (REP12/MAS)**

A. QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-CINQUIÈME SESSION:

Projet de directives à l'étape 5 de la procédure

1. Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (section sur les principes) (par. 20, Annexe IV).

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

2. Méthodes d'analyse dans les normes Codex à différentes étapes, y compris les méthodes d'analyse pour le sel de qualité alimentaire (par. 23-60, Annexe III).

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant formuler des observations sur les points 1 et 2 ci-dessus doivent le faire par écrit, conformément aux Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (voir Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus **avant le 15 mai 2012.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

Les débats et les conclusions de la trente-troisième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage peuvent se résumer comme suit:

Questions à soumettre à la Commission à sa trente-cinquième session pour adoption:

Le Comité:

- a avancé à l'étape 5 l'avant-projet de Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (section sur les principes) (par. 20, Annexe IV)
- a confirmé ou mis à jour le statut de plusieurs méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans des normes du Codex, y compris les méthodes d'analyses proposées pour le sel de qualité alimentaire (par. 23-60, Annexe II)

Autres questions intéressant la Commission

Le Comité:

- est convenu de renvoyer à l'étape 2/3 l'avant-projet de Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (sauf la section sur les Principes) (par. 21)

Questions renvoyées à d'autres comités du Codex

Comité sur les principes généraux

Le Comité a approuvé l'incorporation dans le Manuel de procédure du Codex des recommandations relatives à l'utilisation de méthodes brevetées dans les normes Codex (par. 78, Annexe V)

Comité sur les graisses et les huiles

Le Comité a décidé de demander au Comité sur les graisses et les huiles de réviser les méthodes concernant la densité relative dans différentes normes et la teneur en érythrodiol et en uvaol dans les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive, les méthodes IUPAC recommandées actuellement n'étant plus disponibles (par. 45, Annexe III)

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphe</u>
Introduction	1
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	4
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et les autres comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	5
Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (Point 3 de l'ordre du jour)	7
Approbation des dispositions relatives aux méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex (Point 4 de l'ordre du jour)	23
Dispositions concernant l'emploi des méthodes brevetées dans les normes Codex (Point 5 de l'ordre du jour)	61
Rapport d'une réunion interinstitutions sur les méthodes d'analyse (Point 6 de l'ordre du jour)	79
Autres questions et travaux futurs (Point 7 de l'ordre du jour)	90
Date et lieu de la prochaine session (Point 8 de l'ordre du jour)	95

ANNEXES

		Page
Annexe I	Liste des participants	12
Annexe II	État d'avancement du processus d'approbation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage	25
Annexe III	Méthodes d'analyses ou dispositions soumises pour examen au Comité sur les graisses et les huiles	37
Annexe IV	Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires	38
Annexe V	Dispositions concernant l'emploi des méthodes brevetées dans les normes Codex	41

INTRODUCTION

1 Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a tenu sa trente-troisième session à Budapest (Hongrie), du 5 au 9 mars 2012, à l'aimable invitation du Gouvernement hongrois. La session a été présidée par M. Árpád Ambrus, Directeur général adjoint, Agence hongroise de sécurité sanitaire des aliments. M. Béla Kovács, Professeur à l'Université de Debrecen, a fait office de vice-président. Ont participé à la session 156 délégués et observateurs représentant 56 États Membres, une organisation membre (UE) et 11 organisations internationales.

OUVERTURE DE LA SESSION

2 La session a été ouverte par M. Endre Kardeván, Secrétaire d'État, Ministère du développement rural. Il a souhaité la bienvenue aux participants de la trente-troisième session du Comité et il a souligné l'importance du travail du Comité à la base de la sécurité sanitaire des aliments et des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. Il a rappelé que la Hongrie accueillait les sessions du Comité depuis 1972, ce qui reflète bien son engagement envers le travail du Codex, en notant que plusieurs thèmes importants allaient être discutés et il a souhaité aux délégués beaucoup de succès dans leurs travaux.

Répartition des compétences¹

3 Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États Membres conformément à l'Article II.5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, comme présenté dans le document de séance CRD3.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

4 Le Comité est convenu d'étudier la mise à jour des références dans la liste des méthodes d'analyse au point 7 de l'ordre du jour *Autres questions et travaux futurs* et il a adopté l'Ordre du Jour provisoire avec cette modification en tant qu'ordre du jour pour la session.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)³

5 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.

Limites maximales pour le Déoxynivalénol (DON) et ses dérivés acétylés dans des céréales et des produits à base de céréales

6 Le Comité a pris note qu'il était impossible d'identifier des méthodes pour les dérivés acétylés du DON puisqu'il n'y avait pas, à présent, de méthodes d'analyse complètement validées à disposition. Il a également été noté qu'une limite maximale était nécessaire pour identifier une méthode d'analyse appropriée.

AVANT-PROJET DE PRINCIPES POUR L'UTILISATION DE L'ÉCHANTILLONNAGE ET DES ESSAIS DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL DES ALIMENTS (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

7 Le Comité a rappelé que lors de sa dernière session, il a décidé d'entamer de nouveaux travaux pour l'élaboration d'un Avant-projet de principes pour l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des aliments et qu'un groupe de travail électronique, sous la présidence de la

¹ CRD 3 (Répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États Membres conformément à l'Article II.5 du Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius).

² CX/MAS 12/33/1

³ CX/MAS 12/33/2

⁴ CX/MAS 12/33/3, CX/MAS 12/33/3-Add.1 (observations de l'Argentine, de l'Australie, du Canada, de Colombie, de Cuba, du Kenya, de la Nouvelle-Zélande, du Pérou, des Philippines, de la République de Corée, de la Thaïlande, de l'ICUMSA, d'IDF), CRD 6 (observations de l'Union européenne), CRD 7 (observations du Brésil), CRD 8 (observations du Mali), CRD 9 (observations de l'Argentine), CRD 12 (observations de l'ICUMSA), CRD 15 (Rapport du groupe de travail réuni pendant la session)

Nouvelle-Zélande, avec le soutien des Pays-Bas et des États-Unis, élaborerait un projet pour distribution à l'étape 3 de la procédure et pour examen par la prochaine session.

8 Le Comité a remercié la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas et les États-Unis ainsi que le groupe de travail électronique pour le travail accompli et il a constaté que le système sur base Web pour le groupe de travail électronique a été très utile pour la discussion.

9 Le Comité a décidé qu'à la présente session, il se limiterait à examiner seulement les principes ainsi que les notes supplémentaires si elles étaient essentielles, et que tout autre élément qu'il pourrait s'avérer utile d'ajouter au développement du document (notes explicatives ou exemples) serait examiné à un stade ultérieur.

Débat général

10 Le Comité s'est penché sur la question de savoir si le commerce des aliments pour animaux devrait être inclus dans le champ d'application. Bien qu'il y ait certaines normes et textes du Codex qui comprennent les aliments pour animaux dans la mesure où ils affectent la sécurité sanitaire des aliments dans la chaîne alimentaire, il appartiendrait à la Commission de débattre si le commerce des aliments pour animaux ferait partie du mandat du Codex de manière générale. Il a également été rappelé que le document de projet ne parlait que d'aliments. Par conséquent, le Comité a décidé de ne pas inclure les aliments pour animaux dans le champ d'application.

11 En réponse à la question de savoir si les principes devaient ou non s'appliquer aux produits destinés à une transformation ultérieure et aux produits destinés à être incorporés à d'autres aliments, mais ne devant pas être commercialisés, il a été précisé que les principes avaient un caractère général et seraient pertinents dans les cas par exemple où une norme Codex couvre ces types de produits.

12 Le Comité a noté que les relations entre échantillonnage, essais et évaluation de la conformité doivent être clairement indiquées et qu'il faut être circonspect dans l'usage des mots « risque » et « protection » dans un sens autre que celui utilisé dans les normes et textes du Codex. Il a également été indiqué que les définitions devraient être révisées.

13 Le Comité est convenu de créer un groupe de travail pendant la session, travaillant en anglais, français et espagnol, afin d'étudier le texte et de le remanier à la lumière des observations reçues. Le Comité a examiné le texte remanié comme présenté dans le document CRD 15 section par section. Mises à part quelques modifications d'ordre rédactionnel, le Comité est convenu de faire les amendements suivants.

Introduction

14 Le Comité est convenu d'insérer un nouveau paragraphe (numéro 5) précisant que l'échantillonnage et les essais ne sont que l'une des méthodes par lesquelles un exportateur peut valablement affirmer que les produits sont conformes aux spécifications. Ce texte a initialement été inclus dans le Principe no. 9 mais il convenait mieux de le mettre dans l'introduction.

Définitions

15 Le Comité a approuvé les définitions révisées comme proposées par le groupe de travail dans le document CRD 15. Il a été noté que la définition des litiges a été supprimée étant donné que l'objectif du document n'était pas de se pencher sur la résolution des litiges mais plutôt de prévenir que les litiges ne se produisent.

Principe no. 1.

16 Le Comité a pris note de certaines propositions visant à modifier le texte sur « les spécifications du pays importateur » pour supprimer la référence au pays importateur et pour le remplacer par « spécification du Codex » ; à se référer « aux spécifications approuvées » ou bien à ne retenir que le terme « spécifications » avec l'argument que le commerce était pratiqué non pas par les pays mais par les partenaires commerciaux. Toutefois, le Comité est convenu que les spécifications de l'importation sont définies par les gouvernements, et a donc retenu la référence au pays importateur afin d'éviter toute confusion avec les normes privées.

Principe no. 2.

17 Le Comité est convenu d'ajouter le terme « par toutes les parties » à la fin de la phrase et d'ajouter la dernière phrase « Toutes les informations pertinentes doivent être partagées entre les gouvernements utilisant un format et une/des langue(s) d'un commun accord » pour clarifier les texte.

Principe no. 3.

18 Un observateur a proposé de remplacer le mot « produit » par le mot « aliment » étant donné que le terme « produit » n'était pas défini. Le Comité n'a pas retenu cette proposition car le sens du texte en aurait été sensiblement modifié.

Principe no. 8.

19 Il a été noté que ce Principe était d'un caractère tellement général dans son application qu'il fallait l'insérer plus avant dans le document. Après quelque discussion, le Comité est convenu de transférer ce Principe après le Principe no. 3.

État d'avancement de l'avant-projet de principes pour l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des aliments

20 Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de principes à la trente-cinquième session de la Commission pour adoption à l'étape 5 de la procédure (voir Annexe IV).

21 Le Comité a décidé de renvoyer le commentaire à l'étape 2/3 et d'élaborer les exemples à un stade ultérieur. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique, qui travaillerait en anglais, pour élaborer un projet de notes explicatives et réfléchir aux exemples qui pourraient être utiles, pour examen à la prochaine session.

22 Le groupe de travail sera présidé par l'Allemagne, assistée des États-Unis, du Japon, de la Nouvelle-Zélande (en particulier en ce qui concerne un espace de travail sur le web) et des Pays-Bas. Plusieurs délégations ont émis leur intérêt à participer au groupe de travail.

APPROBATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX MÉTHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)⁵

23 Le rapport du Groupe de travail a été présenté par son président, M. Roger Wood (Royaume-Uni). Le Comité a examiné les méthodes proposées pour approbation et outre quelques modifications d'ordre rédactionnel, a apporté les amendements et formulé les recommandations ci-après (voir annexes II et III).

Poissons et produits de la pêche**Norme pour la sauce de poisson**

24 En ce qui concerne l'azote d'acides aminés, les références aux deux méthodes AOAC ont été corrigées et les méthodes utilisées pour obtenir le résultat par calcul ont été approuvées. Le Comité a pris acte des données de validation communiquées par la Thaïlande dans le document CRD 5 pour élargir le champ d'application de la méthode pour la sauce de poisson, étant donné que la méthode a été prévue d'origine pour des engrais, et il a encouragé la Thaïlande à publier les données.

25 En ce qui concerne le pH, le Comité a rappelé que la méthode AOAC 981.12 était déjà approuvée en tant que méthode de Type III pour les fruits et légumes traités. Il a été suggéré de l'approuver en tant que méthode de Type IV, vu qu'il n'y avait pas d'études collaboratives pour la sauce de poisson et en raison de la nécessité de la diluer pour mesurer le pH. Toutefois, le Comité a pris note que la dilution n'avait pas d'incidence sur l'usage de la méthode et il l'a approuvée en tant que méthode de Type III.

26 Pour le chlorure de sodium, la référence au Document technique 219 FAO 1981 n'a pas été approuvée car elle n'était pas facilement disponible. Bien que la méthode AOAC 937.09 soit à présent une méthode de Type II, elle a été approuvée en tant que méthode de Type IV, car il n'y avait pas d'études collaboratives pour la sauce de poisson. Un amendement consécutif a été introduit concernant l'état d'avancement de cette méthode pour les anchois bouillis séchés salés. La méthode AOAC 976.18 a été approuvée en tant que

⁵ CX/MAS 12/33/4, CX/MAS 12/33/4-Add.1, CRD 1 (rapport du groupe de travail), CRD 5 (observations de la Thaïlande), CRD 11 (observations concernant des méthodes ISO pour les graisses et huiles), CRD 14 (observations de l'Australie - eaux minérales naturelles)

méthode de Type II. Puisque la méthode AOAC 976.19 est une méthode commerciale, elle n'a pas été approuvée, et la décision a été ajournée jusqu'à ce qu'on ait traité le sujet général des méthodes commerciales (voir point 5 de l'ordre du jour).

27 La méthode pour déterminer l'histamine, qui a été déjà approuvée pour le poisson et les produits de la pêche, a été confirmée en tant que méthode de Type II, et la référence « à d'autres méthodes scientifiquement équivalentes » a été supprimée car elle n'était pas cohérente avec la démarche actuelle de l'approbation des méthodes.

Additifs alimentaires: Norme pour le sel de qualité alimentaire

28 Le Comité a rappelé que le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) a demandé un avis sur la possibilité de convertir les méthodes pour métaux lourds et cuivre en critères et de retenir une liste de méthodes pour d'autres dispositions.

29 Le Comité est convenu d'examiner les méthodes spécifiques pour les métaux lourds et le cuivre en vue d'une approbation et de proposer en même temps des critères et d'évaluer ces méthodes sur la base des limites maximales spécifiées dans le document de travail. Par conséquent, les méthodes individuelles ont été examinées comme suit.

30 Le Comité a pris acte que plusieurs méthodes ESPA/CN ont été mises à jour et remplacées par des méthodes EuSalt. Les méthodes qui n'ont pas été examinées sous la présente section ont été approuvées comme il a été suggéré. Les amendements et les observations suivants ont été faits concernant les méthodes proposées.

31 Une délégation a suggéré de réexaminer le classement des méthodes, car plusieurs méthodes de Type II n'étaient pas récentes et il faudrait envisager de les remplacer par des méthodes plus modernes qui sont actuellement de Type III. Le Président a rappelé qu'il s'agissait d'un sujet de caractère général et que dans le cadre du Codex des méthodes de références devraient être largement disponibles, ce qui peut ne pas être le cas pour les méthodes plus récentes, et il a également remarqué que ce sujet pourrait être examiné au moyen de la démarche-critères.

32 Le Comité n'a pas approuvé les méthodes pour les halogénures et il a demandé au CCFA de mieux préciser le besoin pour ces méthodes, étant donné qu'il n'y avait pas de dispositions pour les halogénures dans la norme.

33 En raison des risques encourus par l'usage des substances chimiques toxiques, le Comité n'a pas approuvé les méthodes suivantes : ISO 2481:1973 pour les halogénures (problèmes de mercure); EuSalt/AS 007-2005 pour potassium (problèmes de mercure); et EuSalt/AS 011-2005 pour l'arsenic (problème de pyridine). Ces méthodes ont été renvoyées au CCFA pour examen complémentaire des risques encourus en raison de ces réactifs et en vue de l'éventualité d'utiliser des méthodes alternatives plus sûres en tant que méthodes de Type II. La méthode EuSalt/AS 005-2005 pour le cuivre a également été renvoyée au CCFA car l'usage de tétrachlorure de carbone est limité dans certains pays.

34 Le Comité a approuvé la méthode EuSalt/AS 008-2005, proposé comme Type III, en tant que méthode de Type II, car la méthode EuSalt/AS 007-2005 n'a pas été approuvée et parmi les méthodes de Type III elle a été considérée comme plus largement disponible.

35 Le Comité a accepté les critères pour les méthodes figurant dans le Tableau 1 (CRD1) avec une correction pour Récupération de 80 à 110 % pour cohérence avec les valeurs utilisées dans le Manuel de procédure, et il a examiné les méthodes suggérées conformément aux critères.

36 Le Comité a noté que la méthode EuSalt/AS 015-2007 remplissait les critères et il l'a approuvée en tant que méthode de Type III pour le cuivre, le plomb et le cadmium. Le Comité a pris note d'une observation affirmant que dans certains pays, il serait difficile d'utiliser la méthode ICP-OES et il a demandé au CCFA d'examiner la possibilité de proposer des méthodes plus largement disponibles. En ce qui concerne les autres méthodes pour le cuivre, l'arsenic, le mercure, le plomb et le cadmium, l'étude collaborative a été menée à bien à des niveaux beaucoup trop bas et ainsi la précision obtenue a été faible ; et des données issues d'études collaboratives sont nécessaires pour les niveaux avoisinant les limites maximales. Par conséquent, ces méthodes ont été approuvées en tant que méthodes de Type IV.

37 Concernant l'iode, il a été précisé que la méthode OMS/UNICEF/ICDD ne s'appliquait qu'aux produits enrichis d'iodate seulement et elle a été approuvée en tant que méthode de Type IV car il n'y avait pas de résultats d'études collaboratives à disposition. Les deux autres méthodes ont été approuvées.

Fruits et légumes traités

Pousses de bambou en conserve

38 Il a été décidé de supprimer la méthode ISO 2447:1998 pour l'étain et d'approuver la méthode NMKL 126:1988| ISO 17240:2004 en tant que Type III, vu que la méthode de référence (Type II) est la méthode AOAC 980.19.

Comité de coordination pour le Proche-Orient

39 Les méthodes proposées ont été approuvées avec les exceptions suivantes.

Harissa

40 Le Comité a constaté que l'échelle de couleurs de la méthode « Hunter » a été décrite dans une méthode commerciale et il a demandé des précisions au Comité de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA) sur la référence de la méthode qui devrait être utilisée.

Halva avec tahiné

41 Vu que les méthodes proposées pour les sucres et l'acidité n'étaient pas applicables aux dispositions concernées, le Comité a demandé au CCNEA de proposer des méthodes pertinentes.

Lait et produits laitiers

Lait fermenté

42 La disposition a été corrigée, une référence a été insérée concernant la méthode IDF et ISO mise à jour et le Type a été modifié de IV à I, étant donné que l'acidité totale est exprimée en pourcentage d'acide lactique, ce qui implique un facteur de conversion. La méthode IDF 24:1964 a été supprimée car elle a été retirée par la FIL

Mélange de lait écrémé sucré et condensé et graisse végétale

Mélange de lait écrémé sucré et condensé avec teneur réduite en gras et graisse végétale

43 En rappelant que la disposition est prévue pour la matière sèche non grasse du lait, mais que les méthodes approuvées déterminent le total de matière sèche non grasse du lait, le Comité est convenu que le principe approprié pour la matière sèche non grasse du lait (MSNF) était le « calcul à partir de la teneur totale en matière sèche, en matière grasse et en sucre » comme proposé lors de la session précédente.

Autres questions

44 Le Comité est convenu de révoquer la méthode EN pour la Vitamine C concernant les préparations pour nourrissons et pour les jus et les nectars de fruits dans CODEX STAN 234 étant donné qu'elle a été retirée et n'était plus disponible.

Graisses et huiles

45 Le Comité est convenu d'approuver les mises à jour des références pour plusieurs méthodes concernant les graisses et huiles comme proposé par l'AOCs et ISO. Il a également décidé de demander au Comité sur les graisses et les huiles de réexaminer les méthodes pour la masse volumique relative dans plusieurs normes et pour l'érythrodiolé-uvaole dans l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive, étant donné que les méthodes actuelles IUPAC n'étaient plus disponibles (voir annexe III).

46 Il a été noté que dans les cas où des méthodes IUPAC ou autres méthodes nécessitant une mise à jour sont énumérées dans des normes élaborées par des comités ajournés, elle devraient être examinées dans le cadre du CCMAS.

Eaux minérales naturelles

47 Le Comité a rappelé que la trente-quatrième session de la Commission a adopté plusieurs méthodes pour les eaux minérales naturelles et il est convenu de procéder aux corrections suivantes concernant les principes :

- ISO 11885:2007 pour le borate: ICP-OES au lieu de ICP-MS
- ISO 10304-1:2007 pour le fluorure et nitrates: chromatographie des ions en phase liquide au lieu de HPLC; pour les nitrites: chromatographie des ions en phase liquide - UV au lieu de HPLC

Deuxième partie. PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

Fruits et légumes traités

Noix de coco desséchée

48 Le Comité a approuvé le plan d'échantillonnage et il a pris acte qu'il a été basé sur les *Directives générales sur l'échantillonnage* et que cette démarche devrait être généralement respectée par les comités sur les produits.

49 En ce qui concerne le plan d'échantillonnage à révoquer, le Comité a pris note que les méthodes d'échantillonnage ICC no. 101.1960 étaient toujours d'actualité pour l'échantillonnage en grains. Il a été décidé de demander au CCPFV si on pourrait retenir ces instructions et de les appliquer pour la noix de coco desséchée.

Poissons et produits de la pêche : sauce de poisson

Normes régionales (Proche-Orient) pour l'Harissa et pour le Halva avec tahiné

50 Le Comité a rappelé que le CCMAS a précisé à maintes reprises 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, juste des instructions sur la sélection des plans d'échantillonnage, et il a encouragé les comités spécifiques à choisir des plans d'échantillonnage appropriés. Il a été donc convenu que les dispositions d'échantillonnage dans les normes ci-dessus ne devraient pas être approuvées et que les comités devraient envisager l'élaboration des plans d'échantillonnage spécifiques pour les comités concernés.

51 Le Comité a indiqué que cette précision s'appliquait à la question du CCNEA au sujet des plans d'échantillonnage dans les Normes régionales pour Humus avec tahiné, Tahiné et Foul Medames.

52 Le Comité a remercié M. Roger Wood et le groupe de travail pour leur excellent travail. Il a été décidé que lors de la prochaine session, l'approbation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage aura lieu dans le cadre de la séance plénière.

Nutrition et aliments diététiques et de régime⁶

Méthodes d'analyse pour les fibres alimentaires

53 Le Comité a rappelé qu'au cours de sa dernière session, plusieurs méthodes d'analyse ont été approuvées pour les fibres alimentaires sur proposition du Comité sur la Nutrition et les aliments diététiques et de régime (CCNFSDU) et il a été convenu qu'un groupe de travail électronique, présidé par le Royaume-Uni examinerait l'élaboration d'un arbre de décision afin de faciliter la sélection de méthodes disponibles pour les fibres alimentaires. Le Comité a examiné le document de travail sur la sélection des méthodes d'analyse pour la détermination des fibres alimentaires par le moyen de l'utilisation des arbres de décision (CX/MAS 12/33/4-Add.2), compte tenu des choix proposés dans le cadre du groupe de travail sur l'approbation des méthodes afin de traiter ce sujet.

54 Le Comité a adopté les amendements suivants sur la liste des méthodes pour les fibres alimentaires intégrées dans la norme CODEX STAN 234.

55 Le titre de la dernière section du Tableau des méthodes a été modifié comme suit: « D'autres méthodes qui n'ont pas été soumises encore à une évaluation interlaboratoire », vu qu'il n'y avait pas besoin de faire référence aux directives internationales AOAC. Il a également été décidé sous cette section que la première ligne devrait s'appliquer aux « parois cellulaires des levures » au lieu de « tous les aliments », car la méthode Eurasyp ne s'applique qu'aux parois cellulaires des levures.

56 Plusieurs délégations et certains observateurs ont été en faveur de l'élaboration des orientations pour faciliter la sélection des méthodes, étant donné que l'adoption d'un grand nombre de méthodes de Type I

⁶ CX/MAS 12/33/4-Add.2, CRD 16 (méthodes d'analyse pour fibres alimentaires)

pouvait provoquer une certaine confusion parmi les analystes, et plusieurs propositions ont été faites concernant l'usage possible des recommandations avancées dans le document de travail: intégrer l'arbre de décision et le tableau avec un texte explicatif dans un document séparé ; intégrer le Tableau ou une partie de celui-ci en annexe à la liste des méthodes ; ou bien insérer des notes en bas de page s'ajoutant à la liste des méthodes pour préciser leur applicabilité sur la base de l'information soumise dans l'annexe IV du document de travail.

57 D'autres délégations n'ont pas soutenu l'idée de proposer de telles orientations dans le cadre de Codex, car des recommandations supplémentaires pourraient créer plus de confusion, limiter le choix des laboratoires et introduiraient des obstacles au commerce, et ainsi on a préféré laisser le choix des méthodes aux analystes, étant donné que c'est dans la description de chaque méthode qu'une information adéquate sur le champ d'application est disponible. Ces délégations ont également rappelé qu'en raison des efforts considérables nécessaires pour conclure la liste des méthodes, l'élaboration des orientations sur la sélection des méthodes serait vraisemblablement un processus prolongé. Elles ont noté que, avec quelques corrections, le document pourrait être utile en tant que référence et servir de point de départ à une publication dans une revue scientifique, étant entendu qu'il devait être librement et facilement accessible. Certains observateurs ont informé le Comité que leurs organisations pourraient envisager la publication d'un tel document.

58 Certaines délégations ont fait la remarque qu'une publication dans un journal scientifique, même facile d'accès, ne remplacerait pas les orientations sur un texte du Codex dans la liste des méthodes ou en tant que document séparé. Le Comité a pris acte d'une proposition de faire uniquement une référence au tableau dans l'annexe IV du document de travail, qui décrit les types d'échantillons applicables et les composés déterminés pour chaque méthode.

59 Le Comité a examiné le Tableau dans l'annexe IV du document de travail et il est convenu d'apporter un certain nombre de corrections au document « Méthodologie des fibres alimentaires - Ce qui est mesuré et ce qui n'est pas mesuré » pour chaque méthode figurant dans le tableau et de présenter une version remaniée sous forme de CRD qui serait disponible pour tous les délégués. Il a été décidé qu'il n'y avait pas lieu d'ajouter des méthodes supplémentaires car l'objectif du Tableau était d'apporter plus de précisions sur les composants des fibres à être analysés pour les méthodes approuvées actuellement.

60 Le Comité a reconnu la valeur de l'information présentée dans le document CRD 16 en tant qu'outil qui pouvait aider dans la sélection des méthodes d'analyse appropriées pour les fibres alimentaires dans un produit particulier.

DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMPLOI DES MÉTHODES COMMERCIALES DANS LES NORMES CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)⁷

61 Le Comité a rappelé que lors de sa trente-deuxième session, il est convenu de proposer de nouveaux travaux sur l'élaboration des dispositions relatives aux méthodes commerciales dans le Manuel de procédure, et il est convenu qu'un groupe de travail électronique, sous la direction du Royaume-Uni et de l'Allemagne aura la tâche de proposer une définition pour l'expression « méthode commerciale » et d'élaborer un projet de critères à intégrer dans le Manuel de procédure, qui sera discuté lors de la session suivante.

62 La délégation du Royaume-Uni, en tant que président du groupe de travail électronique a donné une explication du texte, y compris une définition des méthodes commerciales et le texte devant être incorporé dans le Manuel de procédure concernant ces méthodes. La délégation a également fait savoir au Comité que des questions concernant des méthodes commerciales ont été également examinées par la Réunion inter-institutions (IAM) vu que des méthodes commerciales ont été soumises à des organisations chargées d'établir des normes.

63 Le Comité a remercié le Royaume-Uni ainsi que le groupe de travail électronique pour le travail accompli.

⁷ CX/MAS 12/33/5, CRD 4 (observations du Chili et de l'UE), CRD 10 (document remanié), CRD 13 (observations de la Chine)

Observations de caractère général

64 Le Comité a pris note des avis qu'il faut être circonspect dans l'examen des méthodes commerciales, compte tenu du fait qu'une méthode commerciale approuvée en tant que méthode de Type I ou de Type II pourrait offrir un avantage commercial considérable au fabricant. Certaines délégations ont exprimé l'opinion qu'en raison des difficultés que rencontraient les analystes et des préoccupations concernant la disponibilité de la méthode et/ou des réactifs à utiliser dans la méthode dans certains pays, il faudrait s'abstenir d'approuver des méthodes commerciales en tant que méthodes de Type I ou de Type II. Il a été indiqué que le choix du type de ces méthodes serait examiné de près au cas par cas pendant l'approbation des méthodes au sein de CCMAS.

65 Le Comité a noté qu'en l'absence d'autres méthodes, des méthodes commerciales appropriées seront prises en considération étant donné qu'au moins une méthode devrait être approuvée pour assurer l'étiquetage, comme dans le cas de la détermination du gluten.

66 Certaines délégations ont demandé est-ce que ce principe était également valable pour les activités d'autres comités comme par exemple CCRVDF, CCPR et CCFH. Il a été précisé que ce principe serait directement appliqué dans l'approbation des méthodes d'analyses sous la responsabilité de CCMAS, bien qu'il puisse avoir un intérêt pour les travaux d'autres comités.

67 Concernant la manière de traiter le cas où il y a plusieurs méthodes commerciales à soumettre pour une seule disposition, le Comité a indiqué qu'au cas où elles donnent la même valeur analytique elles devraient être approuvées en tant que méthodes de type III et l'une d'entre elles en tant que méthode de type II, et au cas où elles donnent des valeurs différentes une seule de ces méthodes devrait être approuvée en tant que méthode de type I.

68 Le Comité est convenu de remanier le document compte tenu des observations faites et d'examiner le document remanié dans le le CRD 10 section par section. A part quelques modifications d'ordre rédactionnel le Comité a fait siennes les propositions suivantes.

Définition d'une méthode d'analyse commerciale

69 En ce qui concerne la publication d'information sur la méthode le Comité est convenu de remplacer l'expression « sans autorisation expresse ou sous licence » par l'expression « de sorte qu'une source alternative ne soit pas disponible à leur égard », ceci en raison du fait que la définition d'origine était tellement générale qu'elle aurait permis aux méthodes utilisant des substances chimiques « ordinaires » de se qualifier dans le champ d'application. Pour plus de précision il a été également convenu de remplacer l'expression « restreignant ou limitant » par l'expression « quand le détenteur du droit de propriété intellectuelle restreint ».

exigences

70 Le paragraphe introductif a été légèrement remanié pour indiquer clairement que les exigences sont de caractère général et elles ne représentent pas des tâches spécifiques au CCMAS.

Paragraphe a)

71 Le Comité est convenu de modifier le début de la phrase comme suit: «Une méthode commerciale ne devrait pas être approuvée dans le cas où... », et les paragraphes suivants ont été également modifiés en conséquence. Le Comité a également décidé de convertir la dernière phrase en un nouveau paragraphe avec une modification à la fin comme suit « l'état d'avancement de la méthode commerciale antérieurement devrait être réexaminé et pourrait être révisé ».

Paragraphe c)

72 Pour plus de précision le Comité est convenu de remplacer l'expression « variabilité lot à lot » par l'expression « l'effet de la variabilité de la fabrication ».

73 Une délégation a suggéré de mentionner que la modification du contenu d'un kit pourrait avoir un impact sur les caractéristiques de performance, et que ceci devrait être signalé. Le Comité, ayant constaté que ce document décrit des principes généraux, est convenu d'ajouter un nouveau paragraphe après le paragraphe c) comme suit : « Après approbation toute modification qui a une incidence sur les caractéristiques de performance devra être communiquée au CCMAS pour examen ».

Paragraphe d)

74 Une délégation a exprimé l'opinion qu'une méthode commerciale à approuver devait être validée. Le Comité n'a pas retenu cette proposition car cet amendement rendait très difficile l'approbation d'une méthode commerciale, considérant également que ces méthodes ne seraient pas approuvées en tant que méthodes de Type I, II ou III comme il est expliqué dans la dernière phrase.

75 Le Comité est convenu d'ajouter l'expression « Les résultats de ces études devraient être mis à la disposition de CCMAS » après la première phrase pour assurer que CCMAS sera en mesure d'examiner le statut de la méthode.

Paragraphe e)

76 Le Comité est convenu de remplacer l'expression « données considérées comme brevetées » par l'expression « propriété intellectuelle ».

Paragraphe g)

77 Le Comité est convenu de modifier le paragraphe sur ce que le CCMAS devrait faire, comme suit: « le CCMAS peut refuser d'approuver une méthode commerciale au cas où la propriété intellectuelle restreint sans motif valable la recherche visant à déterminer les caractéristiques de la méthode, le champ d'application et la validité revendiqués ou le développement des améliorations de la technologie », tout en indiquant que l'approbation de n'importe quelle méthode d'analyse, y compris celle des méthodes commerciales, n'interdit pas de nouvelles recherches.

État d'avancement des dispositions concernant l'emploi des méthodes commerciales dans les normes du Codex

78 Le Comité est convenu de soumettre le texte amendé au Comité sur les principes généraux pour approbation pour l'intégrer dans le Manuel de procédure après le titre Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse dans la section Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex (voir annexe V).

RAPPORT D'UNE RÉUNION INTER-INSTITUTIONS SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE (Point 6 de l'ordre du jour)⁸

79 Le Secrétaire de la Réunion inter-institutions, M. Richard Cantrill (AOCS), a présenté le rapport de la vingt-quatrième réunion des organisations internationales travaillant dans le domaine des méthodes d'analyse et d'échantillonnage (IAM) tenue le 2 mars 2012. En plus des questions figurant à l'ordre du jour du Comité, les participants s'étaient penchés sur les activités des organisations concernées, dont certaines sont décrites ci-dessous.

80 Le Comité a noté que la publication du Guide Eurachem concernant la terminologie VIM a été placée sur le site Web d'Eurachem et que l'IAM a reconnu qu'il fallait offrir une liste d'autres sources de termes.

81 L'IAM a examiné la démarche-critères dans le cadre des incidences pratiques de la démarche-critères sur l'adoption des méthodes, de la validation d'une méthode de semi-critères et de l'extension de la démarche-critères à des méthodes de Type I sauf pour la justesse.

82 Le Comité a pris acte que l'atelier IAM/MoniQA sur la sélection des laboratoires appropriés pour les contrôles officiels organisé avant la réunion avait eu beaucoup de succès et avait réuni plus de 60 délégués, et les participants ont été invités à faire des propositions concernant un prochain atelier qui serait organisé en 2013.

83 Le Comité a noté qu'un rapport sur les activités récentes de CEN TC 275 WG 0 serait disponible sous peu pour commentaires, avant la prochaine réunion de CEN/TC 275.

84 En ce qui concerne les lignes directrices pour la validation des méthodes qualitatives, il a été noté que sous la direction de AOAC les résultats des deux groupes de travail d'experts d'ISO/TC 34/SC et AOAC Intl., et de MoniQA/IUPAC seraient accessibles sur leurs sites Web respectifs pour commentaires.

85 Le Comité a été informé que ISO 5725, remanié en tant que ISO 15725 se trouvait dans une phase préparatoire d'élaboration. Il a été noté qu'un nouveau projet de partie 1 serait disponible à temps pour

⁸ CRD 2 (Rapport d'une réunion inter-institutions)

discussion à la réunion de juin du TC 69 et que l'esquisse de la partie 2 semble contenir une référence à la détermination intermédiaire de la précision.

86 L'IAM a rappelé à ses membres qu'ils devraient mettre à jour et maintenir leurs données dans la norme CODEX STAN 234-1999 là où ceci s'avèrerait nécessaire.

87 Le Comité a remercié les organisations internationales participant à la réunion inter-institutions pour leur contribution à ses travaux et l'organisation de l'atelier IAM/MoniQa ainsi que l'Agence hongroise de sécurité sanitaire des aliments pour avoir accueilli l'IAM. Il a été noté que la prochaine réunion de l'IAM se tiendrait avant la trente-quatrième session du Comité.

88 Le Comité a considéré que le document portant sur « La démarche-critères du Codex appliquée aux méthodes définies d'une manière opérationnelle » figurant en annexe au document CRD 2 apportait des éléments d'information utiles et que cette question pourra être examinée à l'avenir par le Comité.

89 Le Comité est convenu de demander à l'IAM de préparer un bref document de travail sur des questions d'échantillonnage pour examen lors de la prochaine session, en tenant compte des informations contenues dans le document CRD 12.

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

Mise à jour des références dans la liste des méthodes d'analyse

90 La délégation du Brésil a indiqué que plusieurs méthodes approuvées n'étaient plus utilisées ou elles exigeaient une mise à jour pour d'autres motifs et que les références à des documents élaborés par d'autres organisations dans certaines directives devraient être également révisées, et elle a proposé d'examiner cette question lors de la prochaine session.

91 Le Secrétariat a rappelé que bien que la mise à jour des méthodes soit sous la responsabilité du comité pertinent si celui-ci est en activité, le CCMAS pourrait réviser les méthodes dans le cas des comités ajournés, comme il a été le cas récemment au sujet des méthodes pour le lait et les produits laitiers qui venaient d'être mises à jour. Il a également été noté que les organisations chargées d'établir des normes ont soumis leurs mises à jour au Comité pour examen sous le point de l'ordre du jour sur l'approbation des méthodes.

92 Le Comité est convenu que le Brésil élaborerait un document de travail sur la mise à jour des références aux méthodes d'analyse et d'autres textes pour examen lors de la prochaine session.

Autres questions

93 En réponse à une question concernant l'information fournie dans le rapport de l'IAM sur le travail entamé dans BIPM sur le rôle de la métrologie en microbiologie, il a été noté que ceci pourrait également être pertinent pour des questions générales concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, tout en indiquant que le travail sur les méthodes microbiologiques était du ressort du Comité sur l'hygiène alimentaire. Il a été indiqué qu'une mise à jour sur le travail de BIPM serait mis à disposition par l'IAM lors de la prochaine session.

94 La délégation marocaine a fait valoir que des orientations pratiques seraient nécessaires dans l'application des Directives générales sur l'échantillonnage, ou bien les directives devraient être simplifiées pour en faciliter l'usage. Le Président a fait remarquer que l'élaboration des exemples dans le cadre des Principes d'échantillonnage et d'essai dans le Commerce international des aliments avait pour objectif de traiter ce besoin en apportant des orientations aux pays membres sur l'échantillonnage.

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

95 Le Comité a pris note que sa prochaine session devrait se tenir en Hongrie du 4 au 8 mars 2013 sous condition d'une confirmation finale de la part du pays hôte et du Secrétariat du Codex.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (REP12/MAS)
Approbation des méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex,y compris les méthodes d'analyse pour le sel de qualité alimentaire	-	Gouvernements 35 ^{ème} session de la Commission	Par. 23 – 60 Annexe II
Avant-projet de principes pour l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires (section sur les principes)	5	Gouvernements 35 ^{ème} session de la Commission	par. 20 Annexe IV
Avant-projet de principes sur l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires (sauf la section sur les principes)	2/3	Gouvernements Groupe de travail électronique 34 ^{ème} session du CCMAS	par. 21
Utilisation des méthodes commerciales dans les normes Codex	PM	27 ^{ème} session du CCGP Gouvernements 35 ^{ème} session de la Commission	par. 78 Annexe V

ANNEXE I

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

Chairperson:
Président:
Presidente:

Prof. Dr. Árpád Ambrus
Hungarian Food Safety Office
Tábornok utca 2.
Budapest, HU-1143
T: +36 1 439 0356
F: +36 1 387 9400
e-mail: arpad.ambrus@mebih.gov.hu

Vice-Chairperson:
Vice-Président:
Vicepresidente:

Prof. Dr. Béla Kovács
associate professor
University of Debrecen, Center for Agricultural and Applied
Economic Sciences
Institute of Food Science, Quality Assurance and
Microbiology
Böszörményi Street 138, Debrecen
Böszörményi u.138. HU-4032 Debrecen
T: +36305476600
F: +3652417572
e-mail: kovacsb@agr.unideb.hu

**MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAÍSES MIEMBROS**

**AUSTRALIA
AUSTRALIE
AUSTRALIA**

Mr Richard Coghlan

National Measurement Institute
Department of Industry, Innovation, Science, Research and
Tertiary Education
PO Box 385 PYMBLE NSW 2073 AUSTRALIA
Tel.: +61 2 9449 0161
Fax: +61 2 9449 1653
e-mail: richard.coghlan@measurement.gov.au

Ms Karina Budd

Manager Residue Chemistry&Laboratory Performance
Evaluation Section
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry –
Biosecurity
GPO Box 858. CANBERRA ACT 2601 AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6272 5795
Fax: +61 2 6272 4023
e-mail: karina.budd@daff.gov.au

s Judith Smart

Accreditation Advisor – Chemical Testing
National Association of Testing Authorities Australia
Level 1 675 Victoria St. Abbotsford Victoria 3067
Melbourne, Australia
Tel.: +61 3 9274 8200
Fax: +61 3 9421 0887
e-mail: judy.smart@nata.com.au

**AUSTRIA
AUTRICHE
AUSTRIA**

Mr Thomas W. Kuhn

Head of Department Veterinary Drugs, Hormones and
Contaminants
Austrian Agency for Health and Food Safety – Department
Veterinary Drugs, Hormones and Contaminants
Spargelfeldstrasse 191, A-1220 Vienna
Tel.: +43-0-50555-32600
+43-0-50555-32630
e-mail: thomas.kuhn@ages.at

BELGIUM
BELGIQUE
BÉLGICA

Mr Rudi Vermeylen
Laboratories Administration
Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain
AC-Kruidtuin-Food Safety Center, Kruidtuinlaan 55B
1000 Brussels
Tel.: +32-22118732
Fax: +32-22118739
e-mail: rudi.vermeylen@favv.be

BRAZIL
BRÉSIL
BRASIL

Mrs Maria De Fátima Araújo Almeida Paz
Chemist-National Agriculture Laboratory
Ministry of Agriculture, Livestock and Supply
Av. Almirante Barroso 5384, Castanheira- Zip Code-
66645-250 Belém PA, Brazil
Tel.: +55-91-3243-3355
Fax: +55-91-3243-3355
e-mail: maria.paz@agricultura.gov.br

Mrs Marta Severo
Agropecuary Federal Fiscal
Ministry of Agriculture Livestock and Supply
Av. Farrapos, nº 285, sala 604, CEP:90220-004
Pôrto Alegre/ RS, Brasil
Tel.: (+ 55) 51 32482133
Fax: (+ 55) 51 32482133
e-mail: mpfsevero@gmail.com

Mrs Lígia Schreiner
Regulation National Health Surveillance Specialist
National Health Surveillance Agency- Anvisa
IA Trecho 5 Area Especial 57, Bloco D, 2º andar
Brasilia-DF / Brasil
Tel.: (+ 55) 6134625399
Fax: (+ 55) 6134625315
e-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br;
alimentos@anvisa.gov.br

Mrs Lina Oliveras
Chemical engineer
Fundação de Ciência e Tecnologia
Rua Washington Luiz, 675
Porto Alegre, Brasil
Tel.: (+ 55) 51 3287 2087
Fax: (+ 55) 51 3287 2080
e-mail: lina@cientec.rs.gov.br

CABE VERDE
CAP-VERT
CABO VERDE

Mr Vlademir Silva
General Inspector
IGAE (General Inspection of Economics Activities)
Av. Cidade Lisboa , Fazenda
Praia, Cabo Verde
Tel.: (+238) 02604801 / 14 9816977
Fax: (+238) 02625010
e-mail: Vlademir.silva@mtie.gov.cv

CANADA
CANADA
CANADÁ

Mr Jeffrey Michael van de Riet
National Chemistry Manager
Canadian Food Inspection Agency
1992 Agency Drive
Dartmouth, Nova Scotia, Canada
Tel: (+902)426-3245
Fax: (+902)426-0314
e-mail: jeffrey.vanderiet@inspection.gc.ca

Mr Stan Bacler
Senior Science Advisor
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway
Ottawa Ontario, Canada
Tel: 613-941-1508
Fax: 613-954-4674
e-mail: stanley.bacler@hc-sc.gc.ca

CENTRAL AFRICAN REPUBLIC
RÉPUBLIQUE CENTRAFRICAINE
REPÚBLICA CENTROAFRICANA

Mr Ernest Lango-Yaya
Ministry of Health
POBox 1426 Bangui
Tel.: +236 -75044605;70202990
e-mail: langoyaya@yahoo.fr

CHILE
CHILE
CHILI

Mrs Soraya Sandoval
Head of Metrology Laboratory Health Public Institute of
Chile
Ministry of Health
Marathon 1000 Nunoa
Santiago, Chile
Tel: (+56) 2 5755498
e-mail: soraya@ispch.cl

Mrs Javiera Cornejo Kelly
Veterinarian, Doctor in Veterinary Science
Chilean Agency for Food Quality and Safety (ACHIPIA) –
Ministry of Agriculture
Teatinos 40, Santiago
Santiago, Chile
Tel: (+56) 994354446
e-mail: javiera.cornejo@achipia.gob.cl

CHINA
CHINE
CHINA

Dr Pan Canping
China Agricultural University
Yuanmingyuan Western Road 2, Beijing China
Tel.: +86 10 62731978
Fax: + 86 10 62733620
e-mail: panc@cau.edu.cn

Ms Xiao Jing
No 7, Panjiayuan Nanli, Chaoyang District Beijing
The People's Republic of China
Tel.: +86-10-67768526
Fax: +86-10-67711813
e-mail: xiaocf@sina.com

Fan Xin

Senior Staff Member
 Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau of the
 People's Republic of China
 Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau, 99
 Zhonghua Road
 Nanjing, China
 Tel. : 86-0-13851963289
 Fax: 86-025-52345281
 e-mail: fanx@jsciq.gov.cn

Ling Yun

Research Assistant
 Chinese Academy of Inspection and Quarantine Institute of
 Food Safety
 No.3 Gaobeidian N. Road, Chaoyang District
 Beijing, China
 Tel.: 86-0-13810532671
 Fax: 86-10-85770775
 e-mail: Lingyun_505@163.com

Ms Zhu Lihua

National Center for Food Safety Risk Assessment
 No.7 Pan jia yuan nan li, Chaoyang District
 Beijing, China
 Tel: 86-10-87776914
 Fax: 86-10-87720035
 e-mail: zhulihua2011@yahoo.com.cn

Choi Sik-man

Senior Chemist (Food Chemistry)
 Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene
 Department, HKSAR Government
 43/F Queensway Government Office, 66 Queensway
 Hong Kong, China
 Tel: 852-28675022
 Fax: 852-28933547
 e-mail: smchoi@fehd.gov.hk

Chung Wai-Cheung

Senior Chemist (Food Research Laboratory)
 Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene
 Department, HKSAR Government
 4/F Public Health Laboratory Centre 382 Nam Cheong Street
 Hong Kong, China
 Tel: 852-23198439
 Fax: 852-27764335
 e-mail: swcchung@fehd.gov.hk

COLOMBIA

COLOMBIE
COLOMBIA

Dr Angelica Salas

Professional Espec.
 INVIMA
 Av. Calle 26 # 51-20, Bogota, Colombia
 Tel.: 13243669
 Fax: 220 7700/1221
 e-mail: labmicioalim@yahoo.com or asalab@invima.gov.co

CUBA

CUBA
CUBA

Msc Nelson S. Fernandez Gil

Master en Ciencia y Tecnologia de Alimentos.
 Laboratorio de Servicios Internacionales de Supervision
 CUBACONTROL S.A. – Dpto. Gestión de la Calidad.
 Ave. 19-A N° 21426. Atabey, Playa. C.P. 11600.
 La Habana, Cuba
 Tel.: (+53) 7 271 1332
 e-mail: nelsonfg@laboratorio.cubacontrol.com.cu

CZECH REPUBLIC

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
REPÚBLICA CHECA

Mr Martin Kubík

Head of the Laboratory Department
 Czech Agriculture and Food Inspection Authority
 Inspectorate in Prague
 Za Opravnou 300/6, 150 00 Praha 5, Czech
 Tel.: +420 257 199 540,
 Fax: +420 257 199 541
 e-mail: martin.kubik@szpi.gov.cz

Mr Jindřich Fialka

Ing.
 Ministry of Agriculture
 Těšnov 17 ,117 05, Praha 1
 Tel.: +420221812465
 Fax: +420222314117
 e-mail: jindrich.fialka@mze.cz

DENMARK

DANEMARK
DINAMARCA

Jytte Kjærgaard

Head of Section
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg, Denmark
 Tel: (+45) 7227 6706
 Fax: (+45) 7227 6001
 e-mail: jk@fvst.dk

Council Secretariat of the EU-Danish Delegation**Mrs Pilar Velazquez**

Administrator
 Council of the EU-Danish Delegation
 Rue de la Loi 175
 1048 Brussels Belgium
 Tel: (+32) 2 281 66 28
 Fax: (+32) 2 281 6198
 e-mail: pilar.velazquez@consilium.europa.eu

EGYPT**ÉGYPTE****EGIPTO****Prof. Essam Osman Fayed**

Minister Plenipotentiary for Agricultural Affairs
Embassy of Egypt
Via Salaria 267
Rome, Italy
Tel: (+39) 068548956
Fax: (+39) 068542603
e-mail: egypt@agtioffegypt.it

Dr. Yasser M. Nabil Mostafa

Head of Pops Section
Ministry of Agriculture, Agricultural Research Center
Central Laboratory of Residue Analyses of Pesticides and
Heavy Metals in Food
7 Nadi EL-Said Str., Dokki
Giza, Egypt
Tel: (+202) 37611355
Fax: (+202) 376 11216
e-mail: yassernabil@qcap-egypt.com or
yassernabil@hotmail.com

ESTONIA**ESTONIE****ESTONIA****Mr Eduard Koitmaa**

Chief Specialist of the Food Surveillance Bureau
Ministry of Agriculture
Lai 39/41, Tallin, Estonia
Tel.: +372-6256258
Fax: +372-6256210
e-mail: eduard.koitmaa@agri.ee

EUROPEAN UNION**UNION EUROPÉENNE****UNIÓN EUROPEA****Dr Jérôme Lepeintre**

Deputy Head of Unit
European Commission
Rue Froissart 101 - Office 02/62, Brussels 1049,
Belgium
Tel.: +3222993701
Fax: +3222998566
e-mail: Jerome.lepeintre@ec.europa.eu

Dr Marco Mazzara

Institute for Health and Consumer Protection,
European Commission – Joint Research Centre,
European Union Reference Laboratory for GM Food
and Feed, Molecular Biology and Genomics Unit
Via E. Fermi, 2749 I-21027 Ispra (VA) Italy
Tel.: +39 0332 78 5773
Fax: +39 0332 78 9333
e-mail: Marco.Mazzara@jrc.ec.europa.eu

Prof. Franz Ulberth

European Commission, Joint Research Center
Retieseweg 111 Geel Belgium
Tel.: +32-14-571316
Fax: +32-14-571-783
e-mail: franz.ulberth@ec.europa.eu

FINLAND**FINLANDE****FINLANDIA****Ms Harriet Wallin**

Senior Officer, Food Control
Finnish Food Safety Authority Evira
Mustialankatu 3, FI-00790 Helsinki
Tel.: +358-50-3868422
e-mail: harriet.wallin@evira.fi

Ms Mervi Rokka

Researcher
Finnish Food Safety Authority Evira
Mustialankatu 3, FI-00790 Helsinki, FINLAND
Tel.: +358-400-622371
Fax: +358-2077 24359
e-mail: mervi.rokka@evira.fi

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

Directeur du laboratoire SCL de Strasbourg
Service Commun des laboratoires (DGCCRF et DGDDI)
chemin du routoir
67400 ILLKIRCH, France
Tel: (0388 55 02 61)
Fax: (0388 67 18 32)
e-mail: jean-luc.deborde@scl.finances.gouv.fr

Mrs Elisabeth Goidin

Regulatory Affairs Expert
Roquette
1, rue de la Haute Loge
Lestrem, France
Tel: (33.(0)3.21.63.96.69)
Fax: (33.(0)3.21.63.38.50)
e-mail: elisabeth.goidin@roquette.com

GEORGIA**GÉORGIE****GEORGIA****Mr Tengiz Kalandadze**

Head of the Food Department
LEPL National Food Agency
#6 Marshal Gelovani Ave.
Tbilisi, Georgia
Tel: (+995) 32 291 91 67; mobile: (+995) 595 22 53 54
Fax: (+995) 32 291 91 65
e-mail: tkalanda@yahoo.com; tengiz.kalandadze@nfa.gov.ge

GERMANY**ALLEMAGNE****ALEMANIA****Dr Gerd Fricke**

Head of department
Federal Office of Consumer Protection and Food Safety
Mauerstraße 39-42
10117 Berlin, Germany
Tel: (+49) (0) 30 18444 10000
Fax: (+49) (0) 30 18444 10009
e-mail: gerd.fricke@bvl.bund.de

Dr Carolin Stachel

Head of Unit Federal Office of Consumer Protection and Food Safety
Mauerstraße 39-42
10117 Berlin, Germany
Tel: (+49) (0) 30 18412 2388
Fax: (+49) (0) 30 18412 2300
e-mail: carolin.stachel@bvl.bund.de

Mr Hermann Broll

Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
Max-Dohrn-Str. 8-10
10589 Berlin, Germany
Tel: (+49) 30 18412 3639
email: Hermann.broll@bfr.bund.de

Dr Claus Wiezorek

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt MEL
Joseph-Koenig-Strasse 40.
48147 Münster, Germany
Tel: (+49) 251 9821237
Fax: (+49) 251 98217237
e-mail: claus.wiezorek@cvua-mel.de

Ms Olga Trofimtseva

Technical manager on international and national Standardization/Harmonisation
German Dairy Association
Jägerstraße 51 10117
Berlin, Germany
Tel: (+49) 30 206 489 612
Fax: (+49) 30 206 489 620
e-mail: o.trofimtseva@idf-germany.com

HUNGARY**HONGRIE****HUNGRÍA****Mrs Ágnes Szegedyné Fricz**

Head of Division
Ministry of Rural Development
Kossuth tér 11 1055
BUDAPEST, Hungary
Tel: (+36) 1 7953759
Fax: (+36) 1 795 0096
e-mail: Agnes.fricz@vm.gov.hu

Dr Tamás János Szigeti

Wessling Hungary Ltd
047 Fóti út 56
Budapest, Hungary
Tel: (+36) 1 272 2100
Mobile: (+36) 30 3969 109
e-mail: szigeti.tamas@wessling.hu

Mrs Ilona Szípolai

Head of laboratory
Central Agricultural Office, Food & Feed Safety Directory
Csíkvári u. 15-17.
Székesfehérvár, Hungary
Tel: (+36) 30 9029 583
Fax: (+36) 22-502-063
e-mail: szipolai@oai.hu

Ágnes Palotásné Gyöngyösi

Chief counsellor
Ministry of Rural Development;
Department of Food Processing
Kossuth tér 11. H-1055
Budapest, Hungary
Tel: (+36) 1 795 3677
Fax: (+36) 1 795 0096
e-mail: agnes.gyongyosi@vm.gov.hu

Ms Marianna Dömölki

Quality expert
Ministry of Rural Development
Kossuth Lajos tér 11.H-1055
Budapest, Hungary
Tel: (+36) 1 795 3908
Fax: (+36) 1 7950096
e-mail: Marianna.domolki@vm.gov.hu

Veronika Gál

Food safety officer
Hungarian Food Safety Office
Tábornok utca 2.
H-1143, Budapest, Hungary
Tel: (+36) 1 368 88 15/104
Fax: (+36) 1 387 9400
e-mail: gal.veronika@mebih.gov.hu

Andrea Zentai

Food safety officer
Hungarian Food Safety Office
Tábornok utca2.
H-1143 Budapest, Hungary
Tel: (+36) 1 368 88 15/117
Fax: (+36) 1 387 9400
e-mail: zentai.andrea@mebih.gov.hu

INDONESIA**INDONÉSIE****INDONESIA****Mr Kurniawan Triwibowo**

Laboratory Officer of Center of Quality Control of Goods
Ministry of Trade
Raya Bogor Street Km 26 Ciracas
East Jakarta, Indonesia
Tel: (+62) 21 87721001 2
Fax: (+62) 21 87721001 and (+62) 21 8710477
e-mail: kurniawantriwibowo@gmail.com

Ms Nurmalia

Technical Manager of Food and Feed Laboratory
Center of Quality Control of Goods, Ministry of Trade
Raya Bogor Street Km 26 Ciracas
East Jakarta, Indonesia
Tel: (+62) 21 87721002 or (+62) 21 8703881
Fax: (+62) 21 87721001 or (+62) 21 8710477
e-mail: nurma_0210@yahoo.com

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

Principal Chemist
The State Laboratory
The State Laboratory, Young's Cross
Celbridge
Co. Kildare, Ireland
Tel: 353 1 5057001
e-mail: Ita.Kinahan@statelab.ie

Dr Barry McCleary

AACC Intl
 Megazyme International Ireland Bray Business Park,
 Southern Cross Road
 Bray, County Wicklow, Ireland
 Tel: 353 1 286 1220
 Fax: 353 1 286 1264
 e-mail: barrymccleary@me.com

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mr Orazio Summo

Ministry of Agriculture
 Via XX Settembre, 20/00187 Roma, Italy
 Tel: (+39) 0646656147
 Fax: (+39) 064880273
 e-mail: o.summo@mpaaf.gov.it

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Dr Yukiko Yamada

Director-General for Technological Affairs/ Chief Scientific Officer,
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
 Tel: +81 3 3501 6869
 Fax: +81 3 3502 8308
 e-mail: yukiko_yamada@nm.maff.go.jp

Dr Kazushi Yamauchi

Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916, Japan
 Tel.: +81 3 3595 2326
 Fax: +81 3 3503 7965
 e-mail: codexj@mhlw.go.jp

Dr Takanori Ukena

Deputy director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
 Tel.: +81 3 3502 5722
 Fax: +81 3 3597 0329
 e-mail: takanori_ukena@nm.maff.go.jp

Mr Daisuke Takeuchi

Assistant Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki Chiyodaku, Tokyo, Japan
 Tel: +81 3 3595 2337
 Fax: +81 3 3503 7964
 e-mail: codexj@mhlw.go.jp

Dr Takahiro Watanabe

Section Chief
 National Institute of Health Sciences
 1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku, Tokyo, 158-8501, Japan
 Tel.: +81 3 3700 1141
 Fax: +81 3 3700 6950
 e-mail: tawata@nihs.go.jp

Dr Rieko Matsuda

Director
 National Institute of Health Sciences
 1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku, Tokyo 158-8501, Japan
 Tel.: +81 3 3700 1141
 Fax: +81 3 3700 6950
 e-mail: matsuda@nihs.go.jp

Dr Keigo Saeki

Assistant Professor
 Nara Medical University School of Medicine
 2-5-18 Harumigaoka Uda-shi, Nara, Japan
 Tel.: +81 744 29 8841
 Fax: +81 744 29 0673
 e-mail: ksaeki@ares.eonet.ne.jp

Mr Makoto Inoue

Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-4 Jinguumae, Shibuyaku, Tokyo, Japan
 Tel.: +81 3 3403 2111
 Fax: +81 3 3403 2384
 e-mail: m_inoue@jffic.or.jp

Dr Yoshiki Tsukakoshi

Researcher
 NARO Food Research Institute
 2,1,12 kannondai, Tsukuba, Ibaraki, Japan
 Tel.: +81 29 838 8033
 Fax: +81 29 838 7996
 e-mail: yoshiki.tsukakoshi@gmail.com

Dr Kazuhiro Fujita

Technical Advisor
 Japan Food Hygiene Association
 7-4-41, Saitoasagi, Ibaraki-shi, Osaka, Japan
 Tel.: +81 72 641 8957
 Fax: +81 72 641 8968
 e-mail: fujitak@jfri.or.jp

KENYA**KENYA****KENIA****Robert Njuguna Koigi**

Analytical Chemist
 Kenya Plant Health Inspectorate Service
 P. O. Box 49592, 00100 GPO Nairobi, Kenya,
 Tel.: +254 020 3536171/2
 e-mail: director@kephis.org

KOREA, REPUBLIC OF
CORÉE, REPUBLIQUE DE
COREA, REPÚBLICA DE

Dr Sung Kug Park

Senior Researcher
 Food Contaminants Division, Korea Food and Drug Administration
 187 Osongsaengmyeong-2ro, Osongseup, Cheongwon-gun, Chungbuk, Republic of Korea
 Tel.: +82 043 719 4252
 Fax: +82 043 719 4251
 e-mail: skpark7@korea.kr

Mr Gyu Hong Han

Scientific officer
 Food Standards Division, Korea Food and Drug
 Administration
 187 Osongsaeangmyeong-2ro, Osongseup, Cheongwon-gun,
 Chungbuk, Republic of Korea
 Tel: +82 043 719 2431
 Fax: +82 043 719 2400
 e-mail: foodeng@korea.kr

Mr Il-whan KIM

Food Safety & Sanitation Division
 Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
 88 Gwanmun-ro Gwacheon-city, Gyeonggi-do, Republic
 of Korea
 Tel: +82 2 500 2111
 Fax: +82 2 503 0020
 e-mail: kimiw@korea.kr

Mr Sang-Mok Lee

Scientific officer
 Laboratory Audit & Policy Div., Korea Food and Drug
 Administration
 187 Osongsaeangmyeong-2ro, Osongseup, Cheongwon-gun,
 Chungbuk,
 Republic of Korea
 Tel.: +82 043 719 1815
 Fax: +82 043 719 1800
 e-mail: slee@korea.kr

Ms Hye Jin Lim

Codex Researcher
 Food Standards Division, Korea Food and Drug
 Administration
 187 Osongsaeangmyeong-2ro, Osongseup, Cheongwon-gun,
 Chungbuk
 Republic of Korea
 Tel.: +82 043 719 2423
 Fax: +82 043 719 2400
 e-mail: hjdj222@korea.kr

Mrs Kyeong-Ae Son

Research Scientist
 Rural Development Administration
 249 Seodun-dong Suwon, Republic of Korea
 Tel: +82 31 290 535
 Fax: +82 31 290 0506
 e-mail: sky199@korea.kr

Mrs Hyun-jeong Cho

Experiment & Research institute,
 NAQS, MIFAFF
 560, 3-ga, Dangsang-dong, Yeongdeungpo-gu, Seoul,
 Republic of Korea
 Tel.: +82 2 2165 6111
 Fax: +82 2 2165 6006
 e-mail: hjcho201@korea.kr

Dr Jaeho Ha

Principal Researcher
 Korea Food Research Institute
 516, Baekhyun, Bundang, Seongnam, Republic of Korea
 Tel.: +82 31 780 9127
 Fax: +82 31 780 9280
 e-mail: jhkfri@kfri.re.kr

Ms Hyunjung Park

Veterinary official
 Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection
 Agency
 175 Anyang-ro, Anyang, Republic of Korea
 Tel.: +82 31 467 1996
 Fax: +82 31 467 1989
 e-mail: parkhj0901@korea.kr

Mr Dong-Gyu Kim

Research Officer
 Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection
 Agency
 175 Anyang-ro, Republic of Korea
 Tel.: +82 31 467 1983
 Fax: +82 31 4677 1833
 e-mail: dgkim@korea.kr

MALI**MALI****MALÍ****Mr Mahmoud Abdoul Camara**

Chargé du Secrétariat Codex
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
 centre commercial,
 rue 305 quartier du fleuve BPE : 2362, Bamako, Mali
 Tel.: +223 79293458
 Fax: +223 20220754
 e-mail: camara27@hotmail.com or scodexmali@yahoo.fr

Mr M'Bouillé Sissoko

Chef Service technique
 Laboratoire National des Eaux
 Laboratoire National des Eaux sise Magnambougou wéréda
 BPE : 4161,
 Bamako, Mali
 Tel: +223 76386762
 e-mail: mbsissoko1@yahoo.fr

MAURITANIA**MAURITANIE****MAURITANIA****Dr Brahim Elkory Mohamed Salem Mohamed**

Directeur et Point focal national du codex
 Institut National de Recherches en Santé Publique
 Avenue Gemal Abdennasser, Nouakchott, Mauritanie
 Tel.: +222 45 25 31 34
 Fax: +222 45 29 26 45
 e-mail: melkory69@yahoo.fr

**MOLDOVA, REPUBLIC OF
 RÉPUBLIQUE DE MOLDOVA
 REPÚBLICA DE MOLDOVA****Mrs Raisa Scurtu**

Head of sanitary- hygienic laboratory
 National Center of Public Health
 67 A Gh. Asachi street, Chisinau, Republic of Moldova
 Tel.: +373 22 574637/ +373 69 307055
 Fax: +373 22 729725
 e-mail: rscurtu@cnspl.md

MONTENEGRO
MONTÉNĚGRO
MONTENEGRO

Ms Nina Milovic

Senior advisor
 Government of Montenegro
 Ministry of Health
 Roma Sqr. No. 46. 81000, Podgorica, Montenegro
 Tel.: +382 482344
 Fax: +382 242762
 e-mail: nina.milovic@gov.me

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

Mrs Nadia Maata

Administrator
 Laboratoire Official D'analyses et de Recherches Chimiques
 25, Rue Michakra Pahal, Casablanca, MAROCCO
 Tel.: +212 522 302196/98
 e-mail: 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
 Tel.: (212) 522 305 104 / (212) 522 314 480
 Fax: (212) 522-305-168/(212) 522 306 725
 e-mail: rahlaoui@eacce.org.ma

Mr Saïd Zantar

Coordinateur de l'unité de recherche sur les Techniques
 Nucléaire, l'Environnement et la qualité
 Institut National de la Recherche Agronomique de Tanger,
 Maroc
 INRA, 78 bd Sidi Mohamed ben Abdellah, Tanger, Morocco
 Tel.: (+212) 661758018
 Fax: (+212) 539394523
 e-mail: zantar_said@hotmail.com

NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAÍSES BAJOS

Dr Henk A. van der Schee

Senior Surveyance Officer
 Dutch Food and Consumer Product Safety Authority
 Postbus 43006, 3540 AA Utrecht, The Netherlands,
 Tel.: (+31) 6 1503 6231
 e-mail: Henk.van.der.Schee@VWA.nl

Dr Grishja van der Veer

Researcher
 RIKILT, Wageningen ÚR
 Akkermaalsbos 2, Wageningen, The Netherlands
 Tel.: (+31) (0) 317 480 976
 Fax: (+31) (0) 317-417-717
 e-mail: grishja.vanderveer.wur.nl

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZÉLANDE
NUEVA ZELANDA

Mr Phil Fawcett

Principal Adviser (International Standards)
 Ministry of Agriculture & Forestry
 PO Box 2526, Wellington 6011, New Zealand
 Tel.: +6448942656
 e-mail: phil.fawcett@maf.govt.nz

Dr Paul Dansted

Manager Food Assurance
 Ministry of Agriculture & Forestry
 PO Box 2526, Wellington,
 New Zealand
 Tel: +6448942536
 e-mail: paul.dansted@maf.govt.nz

Mr Roger Kissling

Statistician
 Fonterra Co-operative Group Limited
 Private Bag 885, Hautapu
 Cambridge 3450, New Zealand
 Tel.: +647 823 3706
 e-mail: roger.kissling@fonterra.com

NORWAY

NORVĚGE

NORUEGA

Dr Kåre Julshamn

Senior Research Scientist NIFES Strandgaten 229,
 Bergen, Norway
 Tel.: (+47) 994 87 701
 Fax: (+47) 5590 5299
 e-mail: kaare.julshamn@nifes.no

Ms Astrid Nordbotten

Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Mattilsynet, HK-TA STU., P.O. Box 383, N-2381
 Brumunddal, Norway
 Tel.: (+47) 232 166 98
 Fax: (+47) 232 170 01
 e-mail: astrid.nordbotten@mattilsynet.no

PHILIPPINES

PHILIPPINES

FILIPINAS

Dr Amelia Tejada

Director, FDC
 National Food Authority - Food Development Centre
 FTI Complex
 Taguig City, Philippines
 Tel.: (+632) 838 4715
 Fax: (+632)838 4017 or (+632) 838 4692
 e-mail: awtejada@yahoo.com

Ms Luz Padilla

Supervising Research Specialist
 National Food Authority - Food Development Centre
 FTI Complex, Taguig City, Philippines
 Tel.: (+632)838-4715
 Fax: (+632)838-4692
 e-mail: luzpadilla1@yahoo.com

POLAND

POLOGNE

POLONIA

Mrs Magdalena Świdarska

Head of Laboratory
 Central Laboratory of Agricultural and Food Quality
 Inspection in Poznań
 11/13 Reymonta Str. 60-791 Poznań, Poznan, Poland
 Tel : (+48) 22 623 29 00
 Fax: (+48) 22 623 29 99
 e-mail: mwidarska@ijhars.gov.pl

Mrs Krystyna Starska

Research Assistant
National Institute of Public Health – National Institute of Hygiene
24 Chocimska Str. 00-791 Warsaw, Poland
Tel: (+48) 22 542 13 62
Fax: (+48) 22 542 12 25
e-mail: kstarska@pzh.gov.pl

SAMOA**SAMOA****SAMOA****Ms Gaufa Salesa Fetu**

Manager
Scientific Research Organisation of Samoa (SROS),
Industrial Research Division
PO Box 6597, Apia Samoa
Tel.: 685 20664 ext 31; 685-758-5753; 685-27769
Fax: 68527769
e-mail: gaufa.fetu@sros.org.ws

SAUDI ARABIA KINGDOM OF**ARABIE SAOUDITE****ARABIA SAUDITA****Dr Mohammed Alnasser**

Executive Director of Local Market Control
Saudi Food & Drug Authority
3292 North Highway Al Nafal Unit (1) - Riyadh 13312 –
6288, Saudi Arabia
Tel.: (+966) 1 203 8222 Ext. 3418
Fax: (+966) 1 2750356
e-mail: MANasser.c@sfd.gov.sa

Mr Khalid Alzeer

Senior Food Specialist
Saudi Food & Drug Authority
3292 North Highway Al Nafal Unit (1) - Riyadh 13312 –
6288, Saudi Arabia
Tel.: (+966) 1 203 8222 Ext. 3418
Fax: (+966) 1 2750356
e-mail: KMZeer@sfd.gov.sa

Mr Badr Alhamdan

Food Safety Specialist
Saudi Food & Drug Authority
3292 North Highway Al Nafal Unit (1) , Riyadh, Saudi
Arabia
Tel.: (+966) 1 203 8222 Ext. 3418
Fax: (+966) 1 2750356
e-mail: BMHamdan@sfd.gov.sa

Mr Omar Marwan Qassas

Head of Chemical Analysis's Section
Saudi Food & Drug Authority
3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1) Riyadh 13312 –
6288
Saudi Arabia
Tel.: (+966) 1 275 9222
Fax: (+966) 1 2751282
e-mail: Omgassas@sfd.gov.sa

Mr Badr Alotaibi

Head of Chemistry Departments - Jeddah Lab
SFDA Saudi Food & Drug Authority - Jeddah lab, 19558,
Jeddah, Saudi Arabia
Tel.: (+966) 551431531
Fax: (+966) 26471687
e-mail: BMOTAibi@sfd.gov.sa

SERBIA, REPUBLIC OF
SERBIE, RÉPUBLIQUE DE
SERBIA, REPÚBLICA DE

Mrs Marija Vujic-Stefanovic

Advanced Expert-associate of Genetical and Physical-
Chemical Analysis Dpt
SP Laboratorija
Industrijska 3 Becej 21220, Republic of Serbia
Tel: (+381) 21 6811 613
Fax: (+381) 21 6912 545
e-mail: mvs@sojaprotein.rs

SINGAPORE**SINGAPOUR****SINGAPUR****Dr Cuilian Sun**

Scientist
Food Safety Division / Health Sciences Authority
11 Outram Road, Singapore,
Tel.: (+65) 621 30 852
Fax: (+65) 622 75 341
e-mail: sun_cuilian@hsa.gov.sg

SLOVAKIA**SLOVAQUIE****ESLOVAQUIA****Mrs Iveta Vojsová**

Dipl.Ing.
State Veterinary and Food Institute Bratislava
Botanická 15 Bratislava, Slovakia
Tel.: (+421) 2 60258 322
e-mail: yvojsova@svuba.sk

SPAIN**ESPAGNE****ESPANA****Mr Agustín Pons Carlos-Roca**

Director Técnico del CICC (Centro de Investigación y
Control de la Calidad)
Instituto Nacional de Consumo (INC)
C/ Principe de Vergara, 54, Madrid, Spain
Tel.: (+34) 91 822 47 81
Fax: (+34) 91 747 95 17
e-mail: agustin.pons@consumo-inc.es

SUDAN**SOUDAN****SUDÁN****Ms Hanan Ahmad**

Professor Assistant
Food Research Center
P.O Box: 213, Khartoum North, Sudan
Tel.: (+249) 912186742
Fax: (+249) 85-311049
e-mail: hananlisi@yahoo.com

SWEDEN
SUÈDE
SUECIA

Mr Leonardo Merino

Chemist
Swedish National Food Agency
Box 622 , 751 26 Uppsala, Sweden
Tel.: (+46) 18 175661
Fax: (+46) 18 105848
e-mail: leme@slv.se

Dr Mrs Ulla Edberg

Head of laboratory
National Food Agency
Box 622 SE 75126 Uppsala, Sweden
Tel.: (+ 46) 18 175660
Fax: (+ 46) 18 10 58 48
e-mail: ulla.edberg@slv.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr Gremaud Gerard

Federal Office of Public Health
3003 Bern, Switzerland
Tel.: (+41) 31 322 95 56
Fax: (+41) 31 322 95 74
e-mail: gerard.gremaud@bag.admin.ch

Dr Erik Konings

Group Leader Method Management Quality & Safety
Department
Nestlé Research Center, Nestlé Ltd.
1000 Lausanne 26, Switzerland
Tel.: (+41) 21 785 8283
Fax: (+41) 21 785 85 53
e-mail: erik.konings@rdls.nestle.com

TAJIKISTAN
TADJIKISTAN
TAYIKISTAN

Mr Tokhir Odinaev

Deputy head of Department of the State Surveillance on
Quality Products
State Agency on Standardization, Certification, Metrology
and Trade Inspection under Government of Tajikistan
734018 Dushanbe, Tajikistan
Tel: (+992) 37 23 46365
Fax: (+992) 37 23 41 933
e-mail: tohir_1968@mail.ru

TANZANIA
TANZANIE
TANZANIA

Mr Rajabu Salim Mziray

Manager Food Analysis Department
Tanzania Food and Drugs Authority
PO Box 77150 Dar es salaam, Tanzania
Tel: (+255) 022 245 0512/ 245 07551
Fax: (+255) 022 245 0793
e-mail: rmziray@yahoo.com

THAILAND
THAÏLANDE
THAILANDIA

Miss Chanchai Jaengsawang

Advisor
Department of Medical Sciences
Tivanon road
Nonthaburi, Thailand
e-mail: chan48@ymail.com

Ms Usa Bamrungbhuet

Senior Standards Officer
Office of Standard Development, National Bureau of
Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS),
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Rd., Chatuchak
Bangkok, Thailand
Tel: 66 (2) 561 2277 ext. 1442
Fax: 66 (2) 561 3373, +66 (2) 561 3357
e-mail: usa@acfs.go.th or bam_usa@hotmail.com

Miss Chitrlada Booncharoen

Standards Officer
Office of Standard Development, National Bureau of
Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS),
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Rd., Chatuchak
Bangkok, Thailand
Tel: 66 (2) 561 2277 ext. 1446
Fax: 66 (2) 561 3373, +66 (2) 561 3357
email: chitrlada@acfs.go.th or chitr@hotmail.co

Miss Tipawan Ningnoi

Medical Scientist, Senior Professional Level
Bureau of Quality and Safety of Food, Department of
Medical Sciences, Ministry of Public Health Tiwanon Rd.
Muang
Nonthaburi, Thailand
Tel: 66-2-951 1021
Fax: 66-2-951 1021
e-mail: tipawan.n@dmsc.mail.go.th or
tipawan072@gmail.com

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
Tel: 662-967-9702 or 6685-660-9801
Fax: 662-963-9212

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
Tel: 662-967-9702 or 6681-374-0366
Fax: 662-963-9212
e-mail: somchai_6@yahoo.com

Mrs Phawanat Bunnag

Director Quality Control for Plant Products
Plant Standard and Certification Office, Department of
Agriculture, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Rd., Chatuchak
Bangkok, Thailand
Tel: 662-940-7449
Fax: 662-940-7299
e-mail: phawanat@hotmail.com

Miss Varatip Somboonyarithi

Director
Fishery Technological Development Division, Department of
Fisheries, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Rd., Chatuchak
Bangkok, Thailand
Tel: 66 294 061 30-45
Fax: 662-940 6200
e-mail: varatip98@gmail.com

Mrs Bangorn Boonshu

Senior Professional Scientist
Department of Science Service, Ministry of Science and
Technology
75/7 Rama VI Road, Ratchathewee
Bangkok, Thailand
Tel: 66-2-201-7203
Fax: 66-2-201-7181
e-mail: bangorn@dss.go.th

Mr Amarint Nantavitayaporn

Senior Pharmacist
Food and Drug Administration, Ministry of Public Health
Tiwanon road, Muang
Nonthaburi, Thailand
Tel: 662 – 590 - 7348
Fax: 662 – 591- 8477
e-mail: amarint@fda.moph.go.th

Miss Kularb Kimsri

Board of Director
Food processing Industry Club, Federation of Thai Industries
60 New Rachadapiser Rd., Klongtoey
Bangkok, Thailand
Tel: 66-2-625-7507
Fax: 66-2-631-0662
e-mail: kularb@cpf.co.th

TURKEY
TURQUIE
TURQUÍA

Ms Nilüfer Altunbas

Engineer
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
Eskisehir Yolu 9. Km Lodumlu
ANKARA, Türkiye
Tel: +90 312 258 77 55
Fax: +90 312 258 77 60
e-mail: nilufer.altunbas@tarim.gov.tr

UNITED KINGDOM**ROYAUME-UNI****REINO UNIDO****Dr Roger Wood**

Chairman
Analytical Methods Committee
Royal Society of Chemistry
c/o Lincolne Sutton & Wood, 70 - 80 Oak Street
Norwich NR3 3AQ, United Kingdom
Tel: (+44) 7725 419 921
Fax: (+44) 1603 629 981
e-mail: roger.shirley@btinternet.com

Dr Andrew Damant

Principal Scientific Officer
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway
London, United Kingdom
Tel: (+44) (0)207-276-8757
Fax: (+44) (0)207-276-8910
e-mail: andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Duncan Arthur

Public Analyst
Public Analyst Scientific Services Ltd.
28-32 Brunel Road, Acton, W3 7XR
London, United Kingdom
Tel: (+44) (0) 208 222 6073
Fax: (+44) (0) 208 222 6080
e-mail: DuncanArthur@PublicAnalystServices.co.uk

Mrs Chelvi Leonard

Senior Scientific Officer
Food Standards Agency, UK
Aviation House, 125 Kingsway
London WC2B 6NH, United Kingdom
Tel: 442 072 768 969
e-mail: chelvi.leonard@foodstandards.gsi.gov.uk

Mrs Selvarani Elahi

Deputy Government Chemist
LGC Limited Queens Road
Teddington, Middlesex, TW11 0LY Middlesex
Tel : 44 (0) 208 943 7356
Fax: 44 (0) 208 943 2767
e-mail: selvarani.elahi@lgcgroup.com

UNITED STATES of AMERICA**ÉTATS-UNIS d'AMÉRIQUE****ESTADOS UNIDOS de AMÉRICA****Dr Gregory Noonan**

Research Chemist
Food and Drug Administration, Division of Analytical
Chemistry, Center for Food Safety and Applied
Nutrition
5100 Paint Branch Parkway, College Park, MD 20740
Tel.: +301-436-2250
Fax: +301-436-2634
gregory.noonan@fda.hhs.gov

Ms Marie Maratos

International Issues Analyst
US Codex Office, US Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, Room 4865, SW
Washington, DC 20250, USA
Tel.: +1.202.690.4795
Fax: +1.202.720.3157
e-mail: marie.maratos@fsis.usda.gov

Dr David Funk

Deputy Director & Chief Scientist
 USDA-GIPSA-Technology and Science Division
 10383 N. Ambassador Dr., Kansas City, MO, 64153 USA
 Tel.: 1-816-891-0473
 Fax: 1-816-872-1253
 e-mail: David.B.Funk@usda.gov

Mr Larry Freese

Statistician
 United States Department of Agriculture
 10383, N. Ambassador Drive, Kansas City, Missouri
 Tel.: +1 816-891-0401
 Fax: +1 816-872-1253
 e-mail: larry.d.freese@usda.gov

Mr Richard White

Consultant
 American Soybean Association
 926 Preservation St., Bradenton, Florida 34208, USA
 Tel.: +1 7033040424
 e-mail: rwhite@rdwglobal.com

Mr Doug Winters

Director, Science and Technology
 Covance, Inc
 3301 Kinsman Blvd, Madison, WI 53704, USA
 Tel: 6082422712
 Fax: 6084431521
 e-mail: doug.winters@covance.com

Mr Garrett Zielinski

Technical Leader
 Covance, Inc.
 3301 Kinsman Blvd
 Madison, WI 53704, USA
 Tel: +1 6082422712
 Fax: +1 6084431521
 e-mail: garrett.zielinski@covance.com

Dr Sukh Bassi

Vice President of Scientific Affairs
 MGP Ingredients, Inc.
 16312 Lawsen Street, Overland Park, KS, USA 66062
 Tel.: +1 9134887409
 Fax: +1 9133605746
 e-mail: sukh.bassi@mgpingredients.com

UZBEKISTAN**OUZBÉKISTAN****UZBEKISTÁN****Mr Anatoliy Khudaibeganov**

Main Specialist Nutrien of the Ministry Health Uzbekistan
 Sanitaria – gigiene
 Uzbekistan
 Tel.: +998712394198
 e-mail: anatoliyhud@mail.zu

ZIMBABWE**ZIMBABWE****ZIMBABUE****Mr Munyaradzi Livingstone Musiyambiri**

Director - Government Analyst
 Government Analyst Lab, Ministry of Health & Child
 Welfare
 P.o. box cy 231 Causeway, Harare
 Tel: +263 772 135 995
 e-mail: mlmusiyambiri@yahoo.com

INTERNATIONAL ORGANISATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

AACC Intl.**Dr Anne Bridges**

Approved Methods Technical Committee Chair
 AACC Intl, 3340 Pilot Knob Rd, St. Paul, MN 55121 U.S.A
 45 Glenferrie Rd, Suite 272,
 Malvern, Victoria, 3144, Australia
 Tel: (+61) 410832878
 e-mail: annebridges001@earthlink.net

AOECS**Mrs Tünde Koltai**

Board member
 Association of European Coeliac Societies
 Rue de la Presse 4
 Brussels, Belgium
 Tel: (+36) 30 385 7802
 e-mail: tunde.koltai@t-online.hu

Mrs Hertha Deutsch

Codex- and Regulatory Affairs
 AOECS Association Of European Coeliac Societies
 Anton Baumgartner Straße 44/C5/2302
 Vienna, Austria
 Tel: (+43) 166 71 887
 e-mail: hertha.deutsch@gmx.at

AOAC International**Bert Popping**

Director Scientific Development and Scientific Public
 Relation
 Eurofins
 Am Neulaender Gewerbepark 1
 GER-21079 Hamburg, Germany
 Tel: (+49) 1724262200
 Fax: (+49) 494929499600
 e-mail: bertpopping@eurofins.com

AOCS**Dr Markus Lipp**

Director Food Standards
 Food Chemicals Codex// US Pharmacopeial Convention
 12601 Twinbrook Parkway
 Rockville, Maryland 20852-1790, USA
 Tel: (+1) 3012306366
 e-mail: MXL@USP.ORG

Dr Richard Cantrill

Technical Director
 AOCS
 2710 s. boulder drive
 Urbana, il 61802-6996, USA
 Tel: (+1) 2176934830
 Fax: (+1) 2173518091
 e-mail: richard.cantrill@aoes.org

Calorie Control Council**Mrs Victoria Betteridge**

VP and Director, Regulatory and Government Affairs
Tate & Lyle Plc
1, Kingsway
London WC2B6AT, UK
Tel: (+44) 207 257 2100
e-mail: Victoria.betteridge@tateandlyle.com

Mr Wim Caers

Manager Regulatory Affairs
BENEO Group
Aandorenstraat 1
3300 Tienen
Belgium
Tel: (+32) 16 801 483
Fax: (+32)16801308
e-mail: wim.caers@beneo.com

Eurachem**Dr Stephen Ellison**

Principal Scientist
LGC
Queens Road TW11 0LY
Teddington, UK
Tel: +44 208 943 7325
Fax: +44 208 943 2767
e-mail: s.ellison@lgcgroup.com

FAO REU**Ms Fernanda Guerrieri**

Regional Office for Europe and Central Asia
Benczur utca 34.
Budapest, Hungary
Tel: (+36) 1 461 20 00
Fax: (+36) 1 351 70 29
e-mail: Fernanda.Guerrieri@fao.org

Dr Eleonora Dupouy

Food Safety and Consumer Protection Officer
Regional Office for Europe and Central Asia
Benczur utca 34.
Budapest, Hungary
Tel: (+36) 30 473 23 27
Fax: (+36) 1 351 70 29
e-mail: eleonora_dupouy@fao.org

ICC**Dr Roland Poms**

CEO
ICC
Marxergasse 2
Vienna, Austria
Tel: (+43) 17077202
Fax: (+43) 170772040
e-mail: roland.poms@icc.or.at

ICGMA**Ms Shannon Cole**

Senior Director, Science Program Management
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street NW ste 300
Washington, DC 20005, USA
Tel: 01-202-639-5979
Fax: 01-202-639-5991
e-mail: scole@gmaonline.org

ISO**Ton Gerssen**

Master of Science; Master of Business Administration
NEN - Stand. Institute the Netherlands
NEN P.O. Box 5059
2600 GB Delft, The Netherlands
Tel: (+31) 152690310, mobile: (+31) 653334670
e-mail: ton.gerssen@nen.nl

IDF**Dr Jaap Evers**

Senior Regulatory Strategist
New Zealand National Committee of IDF
C/- Fonterra Co-operative Group, Private Bag 11029
Palmerston North, New Zealand
Tel: (+64) 63504613
e-mail: Jaap.Evers@fonterra.com

Ms Aurélie Dubois

Standards Officer
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers 70/B
1030 BRUSSELS, Belgium
Tel: (+32) 23256745
Fax: (+32) 27330413
e-mail: adubois@fil-idf.org

ISO (TC 34 'Food Products')**Miss Sandrine Espeillac**

AFNOR
11 rue Francis de Pressensé
93571 La Plaine Saint Denis Cedex, France
Tel: (+33) 1 41 62 86 02
e-mail: sandrine.espeillac@afnor.org

NMKL**Mrs Hilde Norli**

Secretary General
NMKL
NMKL, c/o Norwegian Veterinary Institute, Pb 750, 0106
Oslo, Norway
Tel.: +47 468 88 807
e-mail: nmkl@vetinst.no

Codex Secretariat**Dr Selma H. Doyran**

Secretary, Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: (+39) 06 570 55826
Fax (+39) 06 570 54593
e-mail: selma.doyran@fao.org

Dr Hidetaka Kobayashi

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Tel: (+39) 06 570 53218
Fax: (+39) 06 570 54593
e-mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

ANNEXE II**ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROCESSUS D'APPROBATION DES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

- A. Poissons et produits de la pêche
- B. Additifs alimentaires
- C. Fruits et légumes traités
- D. Comité de coordination pour le Proche-Orient
- E. Lait et produits laitiers
- F. Nutrition et aliments diététiques ou de régime
- G. Graisses et huiles
- H. Eaux minérales naturelles
- I. Méthodes qui ne sont plus disponibles

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

Norme pour la sauce de poisson

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
Sauce de poisson	azote total	AOAC 940.25	digestion	type I
Sauce de poisson	azote d'acides aminés	AOAC 920.04 et AOAC 920.03	détermination du formaldéhyde méthode de titrage soustraction de l'azote de l'ammoniaque (méthode oxyde de magnésium)	type I
Sauce de poisson	pH	AOAC 981.12	électrométrie	type III Le pH sera mesuré sur un échantillon de sauce de poisson dilué avec de l'eau à 1:10 au moyen d'un pH-mètre. Cette dilution est nécessaire en raison de la force ionique importante de la sauce non diluée.
Sauce de poisson	chlorure de sodium	AOC 937.09	titrimétrie	type IV
Sauce de poisson	chlorure de sodium	AOAC 976.18	potentiométrie	type II
Sauce de poisson	chlorure de sodium	AOAC 976.19	indication d'une méthode à bande	Non approuvée car il s'agit d'une méthode brevetée et que d'autres méthodes sont disponibles
Sauce de poisson	histamine	AOAC 977.13	fluorimétrie	type II

Note: en conséquence, les méthodes pour le chlorure de sodium seront modifiées dans la norme pour les anchois salés, bouillis et séchés (AOAC 937.09)

B. COMITÉ SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
Projet de révision de la Norme pour le sel de qualité alimentaire

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
sel de qualité alimentaire	sulfate	ISO 2480:1972	gravimétrie	type II
sel de qualité alimentaire	sulfate	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES	type III
sel de qualité alimentaire	sulfate	EuSalt/AS 018-2005	chromatographie ionique	type III
sel de qualité alimentaire	halogénures	ISO 2481:1973	mercurimétrie	Non approuvée. Renvoyée au CCFA car aucune disposition pour les halogènes dans la norme et problèmes de sécurité dus à l'utilisation d'un réactif dans la méthode
sel de qualité alimentaire	halogénures	EuSalt/AS 016-2005	potentiométrie	Non approuvée. Renvoyée au CCFA car aucune disposition pour les halogènes dans la norme
sel de qualité alimentaire	halogénures	EuSalt/AS 018-2005	chromatographie ionique	Non approuvée. Renvoyée au CCFA car aucune disposition pour les halogènes dans la norme
sel de qualité alimentaire	calcium et magnésium	ISO 2482:1973	titrimétrie complexométrique	type II
sel de qualité alimentaire	calcium et magnésium	EuSalt/AS 009-2005	spectrométrie d'absorption atomique par la flamme	type III
sel de qualité alimentaire	calcium et magnésium	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES	type III
sel de qualité alimentaire	potassium	EuSalt/AS 007-2005	volumétrie	Non approuvée. Renvoyée au CCFA car problèmes de sécurité dus à l'utilisation d'un réactif dans la méthode
sel de qualité alimentaire	potassium	EuSalt/AS 008-2005	spectrométrie d'absorption atomique par la flamme	type II
sel de qualité alimentaire	potassium	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES	type III

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
sel de qualité alimentaire	cuivre	EuSalt/AS 005-2005	photométrie	Non approuvée. Problème de disponibilité du tétrachlorure de carbone; voir appendice
sel de qualité alimentaire	cuivre	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES	type III; voir appendice
sel de qualité alimentaire	arsenic	EuSalt/AS 011-2005	photométrie	Non approuvée. Renvoyée au CCFA en raison de problèmes de sécurité dus à l'utilisation de pyridine dans la méthode; voir appendice
sel de qualité alimentaire	arsenic	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES	type IV; voir appendice
sel de qualité alimentaire	mercure	EuSalt/AS 012-2005	spectrophotométrie d'absorption atomique à vapeur froide	type IV; voir appendice
sel de qualité alimentaire	plomb	EuSalt/AS 013-2005	spectrométrie d'absorption atomique par la flamme	type IV; voir appendice
sel de qualité alimentaire	plomb	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES	type III; voir appendice
sel de qualité alimentaire	cadmium	EuSalt/AS 014-2005	spectrophotométrie d'absorption atomique par la flamme	type IV; voir appendice
sel de qualité alimentaire	cadmium	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES	type III; voir appendice
sel de qualité alimentaire	iode	EuSalt/AS 002-2005	titrimétrie à l'aide de thiosulfate de sodium	type II
sel de qualité alimentaire	iode	Méthode OMS/UNICEF/ICCIDD ¹	titrimétrie à l'aide de thiosulfate de sodium	type IV Applicable uniquement à un produit enrichi avec du iodate

¹ Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination. A guide for programme managers. Third edition, Annex 1: Titration method for determining salt iodate and salt iodine content. Organisation mondiale de la santé, Genève, 2007. Le rapport est disponible à l'adresse suivante: http://www.who.int/nutrition/publications/micronutrients/iodine_deficiency/WHO_NHD_01.1/en/index.html

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
sel de qualité alimentaire	iode	EuSalt/AS 019-2009	ICP-OES	type III

C. COMITÉ SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS

Norme pour les pousses de bambou en conserve

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
Pousses de bambou en conserve	Étain	NMKL 126: 1988 ISO 17240:2004	spectrophotométrie d'absorption atomique par la flamme	type III

Note: À sa vingt-quatrième session (2006), le CCPFV est convenu de supprimer la méthode ISO 2447:1998 figurant dans la Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés, le CCMAS ayant demandé d'expliquer pourquoi cette méthode était utilisée et d'envisager l'utilisation de la Méthode générale du Codex AOAC 980.19 (Type II) (ALINORM 07/30/27, Annexe II)

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

Norme régionale pour la Harissa

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
harissa	acidité	ISO 750:1998	titrimétrie	type I
harissa	teneur totale en extrait sec solubles	ISO 2173:2003	réfractométrie	type I
harissa	cendres insolubles dans l'acide	ISO 763:2003	gravimétrie	type I
harissa	couleur	Méthode de "Hunter"		Non approuvée. Demander au CCNEA de proposer une méthode référencée appropriée

Norme régionale pour le Halva avec tahiné

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
halva avec tahiné	humidité	AOAC 925.45 AACC Intl 44.60.01	gravimétrie	type I
halva avec tahiné	corps gras	AOAC 963.15	gravimétrie	type I
halva avec tahiné	cendre	AOAC 900.02 AACC Intl 8.14.01	gravimétrie	type I
halva avec tahiné	sucres (calculés en tant que sucrose)	AOAC 930.15		Méthode proposée non approuvée. Demander au CCNEA de proposer une méthode appropriée
halva avec tahiné	acidité	AOAC 900.02		Méthode proposée non approuvée. Demander au CCNEA de proposer une méthode appropriée

E. COMITÉ SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
Laits fermentés	acidité totale exprimée en pourcentage d'acide lactique	ISO/TS 11869 IDF/RM 150: 2012	Potentiométrie, titrage au pH 8,30	type I
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Extrait sec dégraissé du lait (ESDL) ²	ISO 6734 IDF 15:2010	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs, et de la teneur en matières grasses et en sucre	type IV
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré écrémé et de graisse végétale	ESDL ²	ISO 6734 IDF 15:2010	Calcul à partir de la teneur totale en extraits secs, et de la teneur en matières grasses et en sucre	type IV

² Les extraits secs totaux du lait et les extraits secs dégraissés du lait incluent l'eau de cristallisation du lactose.

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

Méthodes d'analyse des fibres alimentaires: Directives du Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé: Tableau des conditions applicables aux allégations

Autres méthodes ⁽²⁾ qui n'ont pas été soumises à l'évaluation interlaboratoires				
Écorces de levure	Glucanes et mannanes insolubles d'écorces de levure (uniquement pour les écorces de levure)	Eurasyp (European association for specialty yeast product) – LM Bonanno. Biospringer- 2004 –version en ligne : http://www.eurasyp.org/public.technique.home.screen .	Chimique & HPAEC-PAD	Type IV

G. COMITÉ SUR LES GRAISSES ET LES HUILES

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
Graisses et huiles	Butylhydroxyanisol, butylhydroxytoluène, tertbutylhydroquinone, & propylgallate	AOAC 983.15; ou AOCS Ce 6-86 (09)	Chromatographie liquide	type II
Graisses et huiles non couvertes par des normes individuelles	Indice d'acidité	ISO 660:2009; ou AOCS Cd 3d-63 (09)	Titrimétrie	type I
Graisses et huiles non couvertes par des normes individuelles	Cuivre et fer	AOAC 990.05 ISO 8294:2007; ou AOCS Ca 18b-91 (09) (Méthode générale Codex)	Absorption atomique Spectrophotométrie (directe avec four au graphite)	type II
Graisses et huiles non couvertes par des normes individuelles	Indice de peroxyde	AOCS Cd 8b-90 (11) ISO 3961:1996	Titrimétrie utilisant l'iso-octane	type I
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice d'iode (IV)	ISO 3961:1996; ou AOAC 993.20; ou AOCS Cd 1d-92 (09)	Wijs-Titrimétrie	type I

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de peroxyde	AOCS Cd 8b-90 (11) ISO 3961:1996	Titrimétrie utilisant l' <i>iso</i> -octane	type I
Graisses animales portant un nom spécifique	Indice de saponification	ISO 3657:2002; ou AOCS Cd 3-25 (11)	Titrimétrie	type I
Graisses animales portant un nom spécifique	Insaponifiable	ISO 3596:2000 ou ISO 18609: 2000; ou AOCS Ca 6b-53 (11)	Titrimétrie après extraction avec oxyde de diéthyle	type I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Acidité	ISO 660:2009; ou AOCS Cd 3d-63 (09)	Titrimétrie	type I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Densité apparente	ISO 6883:2007, avec le facteur de conversion approprié; ou AOCS Cc 10c-95 (09)	Pycnométrie	type I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de Crismer	AOCS Cb 4-35 (09) et AOCS Ca 5a-40 (12)	Turbidité	type I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Fourchettes chromatographie gaz-liquide de la composition en acides gras	ISO 5508:1990 et ISO 12966-2:2011; ou AOCS Ce 2-66 (09) et Ce 1-62 (09) ou Ce 1h-05 (09)	Chromatographie gazeuse des esters méthyliques	type II
Huiles végétales portant un nom spécifique	Impuretés insolubles	ISO 663:2007	Gravimétrie	type I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice d'iode (IV)	Wijs - ISO 3961:2009; ou AOAC 993.20; ou AOCS Cd 1d-92 (09); ou NMKL 39 (2003)	Wijs-Titrimétrie ³	type I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de peroxyde (PV)	AOCS Cd 8b-90 (11); ou ISO 3960:2007	Titrimétrie	type I

³ Il est possible de calculer l'indice d'iode à partir des données sur la teneur en acides gras obtenues par chromatographie gazeuse, par exemple en utilisant AOCS Cd 1b-87 (09).

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
Huiles végétales portant un nom spécifique	Indice de saponification (SV)	ISO 3657:2002; ou AOCS Cd 3-25 (11)	Titrimétrie	type I
Huiles végétales portant un nom spécifique	Teneur en stérol	ISO 12228:1999; ou AOCS Ch 6-91 (11)	Chromatographie gazeuse	type II
Huiles végétales portant un nom spécifique	Insaponifiable	ISO 3596:2000; ou ISO 18609: 2000; ou AOCS Ca 6b-53 (11)	Gravimétrie	type I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Acidité, libre (indice d'acidité)	ISO 660:2009; ou AOCS Cd 3d-63 (09)	Titrimétrie	type I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Différence entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42	COI/T.20/Doc. n° 20; ou AOCS Ce 5b-89 (11)	Analyse des triglycérides de chromatographie en phase liquide à haute résolution et calcul	type I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Acides gras dans la position 2 sur les triglycérides	ISO 6800:1997; ou AOCS Ch 3-91 (11)	Chromatographie gazeuse	type I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Impuretés insolubles dans l'éther de pétrole	ISO 663:2007	Gravimétrie	type I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Indice d'iode	ISO 3961:2009; ou AOAC 993.20; ou AOCS Cd 1d-92 (97); ou NMKL 39 (2003)	Wijs-Titrimétrie	type I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Indice de peroxyde	ISO 3960:2007; ou AOCS Cd 8b-90 (11)	Titrimétrie	type I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Indice de saponification	ISO 3657:2002; ou AOCS Cd 3-25 (11)	Titrimétrie	type I
Huiles d'olive et huiles de grignons	Composition en stérols et stérols	COI/T.20/Doc. n° 10; ou ISO 12228:1999; ou	Chromatographie gazeuse	type I

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et types proposés
d'olives	totaux	AOCS Ch 6-91 (11)		
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Teneur en acides gras trans	COI/T.20/Doc no. 17; ou ISO 15304:2002; ou AOCS Ce 1f-96 (11)	Chromatographie gazeuse des esters méthyliques	type II
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Insaponifiable	ISO 3596:2000; ou ISO 18609:2000; ou AOCS Ca 6b-53 (11)	Gravimétrie	type I
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Teneur en cire	COI/T.20/Doc. no. 18; ou AOCS Ch 8-02 (11)	Chromatographie gazeuse	type II

H. EAUX MINÉRALES NATURELLES

Critères applicables aux substances à visée sanitaire dans la norme pour les eaux minérales naturelles

Disposition	LM (mg/L)	Fourchette min. applicable (mg/L)	LD (mg/L)	LQ (mg/L)	Précision: Écart-type résiduel (%) pas plus de	Récupération (%)	Méthode suggérée remplissant les critères	Principe
Borate	5	3,1	0,5	1	25	97-103	ISO 9390:1990 ISO 11885:2007 ISO 17294-2:2003	Spectrophotométrie ICP-OES ICP-MS ⁴
Fluorure	1,0	0,52	0,1	0,2	32	97-103	ISO 10304-1:2007 ISO 10359-1:1992 (fluorure dissous) ISO 10359-2:1994 (inorganique lié)	chromatographie des ions en phase liquide Capteur électrochimique Digestion, distillation
Nitrate	50	37	5	10	18	98-102	ISO 10304-1:2007 ISO 13395:1996 ISO 7890-3:1988	chromatographie des ions en phase liquide CFA, FIA, Spectrophotométrie Spectrophotométrie
Nitrite	0,1	0,03	0,01	0,02	44	95-105	ISO 10304-1:2007	chromatographie des ions en phase liquide - UV

⁴ Le Bore total est déterminé

Disposition	LM (mg/ L)	Fourchette min. applicable (mg/L)	LD (mg /L)	LQ (mg/L)	Précision: Écart-type résiduel (%) pas plus de	Récu- pération (%)	Méthode suggérée remplissant les critères	Principe
							ISO 13395:1996 ISO 6777:1984	CFA, FIA, Spectrophotométrie Spectrophotométrie

I. MÉTHODES À SUPPRIMER DE LA NORME CODEX STAN 234

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes
Produits à base de matière grasse laitière	Matière grasse laitière	IDF 24:1964	Gravimétrie (calcul à partir de teneur en extrait sec dégraissé et de la teneur en eau)	
Jus et nectars de fruits	Vitamine C	EN 14130:2004	HPLC	
Préparations pour nourrissons	Vitamine C	EN 14130:2003	HPLC	

Appendice

Valeurs des critères de méthode pour le cuivre, l'arsenic, le mercure, le plomb et le cadmium dans le sel de qualité alimentaire

Tableau 1: Démarche critères et méthodes appropriées

Disposition	LM (mg/L)	Fourchette min. Appliquable (mg/L)	LD (mg/L)	LQ (mg/L)	Précision: Écart-type résiduel (%) pas plus de	Récupération (%)	Méthode suggérée remplissant les critères	Principe
Cuivre	2	1,1	0,2	0,4	29	80-110	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES
Arsenic	0,5	0,2	0,05	0,1	36	80-110		
Mercure	0,1	0,03	0,01	0,02	45	80-110		
Plomb	2	1,1	0,2	0,4	29	80-110	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES
Cadmium	0,5	0,2	0,05	0,1	36	80-110	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES

Tableau 2: Méthodes, proposées pour approbation, mais pour lesquelles il est besoin de documentations/validations supplémentaires:

Disposition	Méthode	Principe	Résultats d'études menées en collaboration	Observations
Cuivre	EuSalt/AS 005-2005	Photométrie Note: l'utilisation du tétrachlorure de carbone est limitée	13 laboratoires 4 concentrations faibles: 0,02 – 0,054 mg/kg d'où RSD _R élevé (43-77%)	L'étude en collaboration n'est pas valable car effectuée sur des concentrations trop faibles, d'où une mauvaise précision. La méthode pourrait convenir mais il est besoin de documentation pour les concentrations proches de la LM.
Arsenic	EuSalt/AS 011-2005	Photométrie	17 laboratoires 3 concentrations faibles: 0,005-0,0024 mg/kg d'où RSD _R élevé (210-680%)	Voir ci-dessus.
Arsenic	EuSalt/AS 015-2007	ICP-OES	16 laboratoires 5 concentrations: 0,08 – 20,76 mg/kg RSD _R : 5,4-270% Concentration la plus faible validée avec précision acceptable 0,84 mg/kg	La précision n'est pas satisfaisante pour les concentrations proches de la LM.
Mercure	EuSalt/AS 012-2005	Spectrométrie d'absorption atomique à vapeur froide	Plusieurs laboratoires 3 concentrations inférieures à la LQ d'où RSD _R très élevé (>350%)	L'étude en collaboration n'est pas valable car effectuée sur des concentrations trop faibles, d'où une mauvaise précision. La méthode pourrait convenir mais il est besoin de documentation pour les concentrations proches de la LM.
Plomb	EuSalt/AS 013-2005	Spectrométrie d'absorption atomique (flamme)	15 laboratoires 3 concentrations inférieures à la LQ, d'où RSD _R très élevé (>125%)	Voir ci-dessus.
Cadmium	EuSalt/AS 014-2005	Spectrométrie d'absorption atomique (flamme)	15 laboratoires 3 concentrations inférieures à la LQ (+ élevé 0,011 mg/kg) RSD _R : > 93%	Voir ci-dessus.

ANNEXE III

**MÉTHODES D'ANALYSE OU DISPOSITIONS SOUMISES POUR EXAMEN AU COMITÉ SUR
LES GRAISSES ET LES HUILES**

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE
Graisses animales portant un nom spécifique	Densité relative		
Huiles végétales portant un nom spécifique	Densité relative	IUPAC 2.101 avec facteur de conversion approprié	Pycnométrie
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Teneur en érythrodiol et uvaol	IUPAC 2.431	Chromatographie en phase gazeuse
Huiles d'olive et huiles de grignons d'olives	Densité relative	IUPAC 2.101, avec facteur de conversion approprié	Pycnométrie

ANNEXE IV

AVANT-PROJET DE PRINCIPES RÉGISSANT L'APPLICATION DES PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ESSAI DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES

(Étape 5 de la procédure)

SECTION 1 - INTRODUCTION

1. Les procédures d'échantillonnage et d'essai sont utilisées pour déterminer si les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce sont conformes à des spécifications données. Elles établissent le niveau de protection assuré aux exportateurs et aux fournisseurs d'une part et aux importateurs et aux consommateurs d'autre part. Les procédures utilisées doivent être de nature à garantir que le risque du consommateur et le risque du fournisseur sont pris en compte. 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 des conséquences économiques et de la faisabilité des options de gestion des risques. Les risques dus aux conditions d'entreposage et de transport doivent être pris en considération par tous les intervenants de la chaîne de distribution alimentaire. Les conséquences des options d'échantillonnage et d'essai pour toutes les parties prenantes doivent donc être bien comprises. La gestion des risques doit être un processus continu intégrant toutes les nouvelles données, y compris les données scientifiques, découlant de l'examen et de l'évaluation des décisions prises en matière de gestion des risques sur la base de l'échantillonnage et des essais.
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.
6. Le présent document ne modifie en rien les limites en vigueur du Codex ni la manière dont elles sont établies. Ces responsabilités sont énoncées dans les mandats respectifs des comités.

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.
8. Ces principes:
 - a) ne visent pas les autres utilisations de l'échantillonnage et des essais;
 - b) ne visent pas les autres moyens d'établir que les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce sont conformes aux spécifications;
 - c) ne donnent pas d'orientations quant au choix des niveaux appropriés de risque du consommateur et de risque du fournisseur.

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.

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:

Livraison¹

Lot¹

Échantillon¹

Échantillonnage¹

Plan d'échantillonnage¹

Résultat²

Incertitude de mesure³

Risque du fournisseur et risque du consommateur¹

Note 1

Les définitions du risque du consommateur et du risque du fournisseur correspondent aux probabilités d'accepter ou de refuser à tort un lot ou une livraison, respectivement.

Note 2

Le terme « probabilité » doit être interprété comme la proportion ou le pourcentage de fois où la procédure d'échantillonnage et d'essai spécifiée donnera lieu à une décision erronée concernant des lots ou des livraisons identiques à un lot ou une livraison donné.

SECTION 4 - PRINCIPES

Principe 1: Accords avant le démarrage des activités commerciales

Avant d'entamer des activités commerciales, 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 pays importateur ainsi que sur les procédures d'échantillonnage et d'essai à appliquer en cas de litige.

Principe 2: Transparence

Le choix des procédures d'échantillonnage et d'essai et le processus utilisé pour comparer les résultats des essais aux spécifications doivent être étayés par des documents, communiqués et approuvés par toutes les parties. 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.

¹ Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50)

² Directives sur la terminologie analytique (CAC/GL 72)

³ Directives sur l'incertitude de mesures (CAC/GL 54)

Principe 3: 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 4: Risque du consommateur et risque du fournisseur

Chaque fois qu'une denrée alimentaire est soumise à un échantillonnage et à un essai, la probabilité qu'un lot ou une livraison soit accepté ou rejeté à tort a une incidence sur les exportateurs et sur les importateurs et ne peut jamais être totalement éliminée. Le risque du consommateur et le risque du fournisseur doivent être évalués et vérifiés, de préférence à l'aide d'une méthodologie décrite dans des normes internationales reconnues.

Principe 5: Choix de procédures d'échantillonnage et d'essai appropriées

Les procédures d'échantillonnage et d'essai sélectionnées doivent être fondées sur des données scientifiques et convenir au produit et au lot ou à la livraison devant faire l'objet de l'échantillonnage et de l'essai, adaptées à l'objectif visé et appliquée de manière cohérente.

Principe 6: Aspects pratiques

Les aspects pratiques, comme par exemple le coût et la rapidité de l'évaluation et l'accès aux lots ou aux livraisons, doivent aussi être pris en compte dans le choix des procédures d'échantillonnage et d'essai à condition qu'il n'y ait pas d'incidence sur le risque du consommateur.

Principe 7: Prendre en compte l'incertitude de la mesure analytique et ses implications

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

Principe 8: Variation du produit

Le choix des procédures d'échantillonnage et d'essai doit prendre en compte les variations pouvant exister dans un lot ou une livraison.

Principe 9: Aptitude au but poursuivi

Une procédure d'essai est apte au but poursuivi dans une procédure donnée d'évaluation d'un produit si, lorsqu'elle est utilisée en parallèle avec le plan d'échantillonnage et le critère de décision, les probabilités d'acceptation ou de rejet erroné d'un lot ou d'une livraison sont acceptables.

Principe 10: Procédures d'examen

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

SECTION 5 - RÉFÉRENCES

- *Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires* (CAC/GL 47-2003)
- 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.

ANNEXE V

DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMPLOI DES MÉTHODES BREVETÉES DANS LES NORMES CODEX**(À insérer dans le manuel de procédure du Codex)*****Définition d'une méthode d'analyse brevetée***

Dans le contexte des activités du Codex, l'expression « méthode d'analyse brevetée » s'applique aux méthodes protégées au titre de la propriété intellectuelle, et sur lesquelles la divulgation d'informations est ainsi restreinte, et/ou dont le propriétaire des droits limite l'utilisation ou la diffusion de la méthode ou du matériel nécessaire pour sa mise en œuvre de sorte qu'ils ne sont pas disponibles par d'autres sources. Elle ne s'applique pas aux méthodes protégées uniquement par le droit d'auteur.

Exigences

Les comités du Codex peuvent le cas échéant soumettre pour approbation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) des méthodes d'analyse qui sont brevetées, ou qui sont fondées sur des éléments brevetés. Le CCMAS encourage les promoteurs de méthodes à fournir les données nécessaires aux évaluations du CCMAS.

- a) Une méthode brevetée ne doit pas être approuvée lorsqu'une méthode d'analyse non brevetée satisfaisante ayant des caractéristiques de performance semblables ou supérieures a été ou pourrait être adoptée. Ceci devrait assurer qu'aucune mesure prise peut donner à penser que la méthode brevetée est approuvée par le Codex au détriment d'autres méthodes potentielles; la préférence doit être donnée si possible à l'adoption de critères de méthode appropriés plutôt qu'à l'approbation d'une méthode d'analyse brevetée spécifique.
- b) La préférence doit être donnée à l'approbation de méthodes d'analyse où les réactifs et/ou les appareils sont décrits de manière suffisamment complète dans la méthode pour que les laboratoires ou autres fabricants puissent les produire eux-mêmes.
- c) Les critères de performance établis pour les méthodes brevetées sont les mêmes que pour les méthodes non brevetées. Les critères de performance doivent être ceux qui sont stipulés plus haut. Le cas échéant, des informations sur l'effet des différences de fabrication de la méthode brevetée sur sa performance doivent être fournies.
- d) Tout changement intervenant après approbation et susceptible d'influer sur les caractéristiques de performance doit être signalé au CCMAS pour examen.
- e) Une méthode brevetée doit être entièrement validée par un travail en collaboration ou validée et examinée par une tierce partie indépendante selon des protocoles internationaux reconnus. Les résultats de ces études doivent être mis à la disposition du CCMAS. Lorsqu'une méthode brevetée n'a pas été validée par des essais interlaboratoires complets, elle peut être adoptée dans le système du Codex en tant que méthode de Type IV, mais pas de Type I, II ou III.
- f) Tout en respectant la nécessité d'assurer une protection raisonnable de la propriété intellectuelle, des informations suffisantes doivent être disponibles afin de permettre aux analystes d'utiliser de manière fiable la méthode et au CCMAS d'évaluer la performance de la méthode. Dans certains cas particuliers, il peut s'agir de données allant au-delà des données de performance, par exemple des détails sur le principe de fonctionnement, selon l'appréciation du CCMAS.
- g) L'agent qui fournit ou soumet une méthode brevetée doit prouver de manière satisfaisante au CCMAS que toutes les parties prenantes pourront accéder aisément à la méthode.
- h) Le CCMAS peut refuser d'approuver une méthode brevetée si les restrictions imposées au titre de la propriété intellectuelle limitent de manière injustifiée les recherches visant à déterminer les propriétés, la portée des allégations et la validité de la méthode ou à en améliorer la technologie.
- i) Lorsque de nouvelles méthodes non brevetées appropriées sont disponibles et approuvées, la situation des normes brevetées approuvées antérieurement doit être réexaminée et révisée le cas échéant.