

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Téléx: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 83/15

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quinzième session, Rome, 4-15 juillet 1983

F

RAPPORT DE LA TROISIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION POUR L'ASIE
Colombo, Sri Lanka, 2-8 février 1982

INTRODUCTION

1. La troisième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie s'est tenue à Colombo du 2 au 8 février 1982, à l'aimable invitation du Gouvernement de Sri Lanka. La session a été présidée par le Coordonnateur pour l'Asie, M. Amara Bhumiratana (Thaïlande) avec l'aide de MM. Wickrema S. Weerasooria, Ranjan Wijeratne et Raja Ameresekere (Sri Lanka) comme co-Présidents.

2. Ont participé à la session les représentants de 8 pays de la région d'Asie ainsi que des observateurs d'un pays n'appartenant pas à la région et de trois organisations internationales. La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

Discours d'ouverture du Ministre des hôpitaux de Colombo et de la santé de la famille et cérémonie d'inauguration

3. M. W.S. Weerasooria, Secrétaire au Ministère de l'exécution du plan a souhaité la bienvenue aux délégués et aux observateurs au nom du Gouvernement de Sri Lanka et déclaré que c'était un honneur pour son Gouvernement d'offrir l'hospitalité à cette importante réunion du Comité de coordination du Codex pour l'Asie. Evoquant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius dans le domaine du commerce international des denrées alimentaires, il a souligné la nécessité de mobiliser différentes ressources pour établir des services de contrôle et une législation des denrées alimentaires, de manière à posséder l'infrastructure nécessaire pour garantir l'équité et éviter les fraudes dans ce domaine. M. W.S. Weerasooria a invité le Ministre des hôpitaux de Colombo et de la santé de la famille à ouvrir officiellement la session.

4. La troisième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie a été officiellement ouverte par M. Ranjith Atapattu M.P., Ministre des hôpitaux de Colombo et des services sociaux de santé de la République socialiste démocratique de Sri Lanka.

5. Après avoir rappelé que la nourriture constitue l'un des besoins fondamentaux de l'homme, M. Ranjith Atapattu a attiré l'attention sur le rôle de vecteur que peuvent jouer les aliments, lors de la transmission des maladies chez l'homme. Il a souligné que ce fait demandait une attention particulière dans les pays en développement et qu'il était essentiel que les populations disposent d'aliments plus nutritifs et de meilleure qualité en ce qui concerne l'hygiène; il a rappelé le rôle joué par les normes internationales et les règlements en matière de contrôle des denrées alimentaires pour atteindre cet objectif. Le texte de l'allocution du Ministre figure à l'Annexe II du présent rapport.

w/m3862

6. Prenant la parole tour à tour, M. Ranjan Wijeratne, Secrétaire au Ministère du développement et de la recherche agricoles, M. Amara Bhumiratana, Coordonnateur pour l'Asie, M. I. Ozorai, Représentant de la FAO au Sri Lanka, M. R.R. Chaudhury, Représentant de l'OMS ad intérim au Sri Lanka et M. H.J. McNally du Secrétariat mixte FAO/OMS du Codex ont attiré l'attention sur le rôle important joué par la Commission du Codex Alimentarius dans les domaines suivants: i) mise au point de normes alimentaires et réglementations de l'emploi de substances chimiques en alimentation au profit de tous les pays de la région d'Asie, quelles que soient la densité de leurs populations et leurs richesses; ii) protection du consommateur et des pratiques loyales dans le commerce; et iii) participation aux efforts visant à faire en sorte que toutes les populations du monde atteignent en l'an 2000 un niveau de santé qui leur permette d'exercer une activité économique productive. MM. I. Ozorai et R.R. Chaudhury ont transmis les remerciements des directeurs généraux de la FAO et de l'OMS au Gouvernement du Sri Lanka pour avoir offert l'hospitalité à cette réunion.

7. M. Raja Ameresekere a proposé au Comité d'exprimer ses remerciements à l'aide d'un vote.

Election des co-Présidents

8. La délégation de l'Inde, appuyée par celle de la Malaisie et du Koweït, a proposé (1) M. Wickrema S. Weerasooria, (2) M. Ranjan Wijeratne et (3) M. Raja Ameresekere de Sri Lanka comme co-Présidents de la session. Le Comité a souscrit à l'unanimité à cette proposition.

Adoption de l'ordre du jour

9. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire (CX/ASIA 82/1) après avoir légèrement modifié l'ordre des points à débattre.

Progrès accomplis par les pays de la région d'Asie en ce qui concerne l'adoption ou l'adaptation de la Loi-type sur les aliments

10. La Loi-type sur les aliments après avoir été examinée, a été généralement approuvée par la Conférence régionale mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires pour l'Asie, tenue à Bangkok en décembre 1975, et par le Comité de coordination pour l'Asie lors de ses première et deuxième sessions (New Delhi, Janvier 1978 et Manille, Mars 1979). Les pays de la région ont été invités à adopter cette Loi-type ou à l'adapter de manière appropriée à leur système juridique, en utilisant les principes généraux qu'elle contient. On a demandé aux délégations présentes d'exposer oralement les mesures déjà prises ou qu'elles envisagent de prendre en vue d'aligner la législation alimentaire de leur pays sur les dispositions de la Loi-type.

11. Toutes les délégations ont fait état de progrès considérables dans la mise au point de leur législation alimentaire nationale. Dans certains pays, une loi alimentaire conforme aux principes énoncés dans la Loi-type a déjà été promulguée; dans d'autres, de nouvelles lois alimentaires ont été publiées tandis que certains procèdent encore à la rédaction de leur législation sur les aliments. Les lois sont pour la plupart conformes aux principes généraux énoncés dans la Loi-type. Le domaine de l'alimentation étant multi-disciplinaire, ces lois prévoient l'établissement de comités consultatifs réunissant les différentes parties intéressées. Cette approche est conforme à la Loi-type sur les aliments.

12. L'Observateur de l'Union internationale des organisations de consommateurs a informé le Comité des différentes conférences régionales tenues sous les auspices de cette organisation en vue de sensibiliser les gouvernements sur la nécessité de disposer d'une législation alimentaire efficace, fondée sur la Loi-type sur les aliments; un réseau de correspondants chargé de communiquer des informations sur les questions touchant à la mise en oeuvre de la Loi-type sur les aliments a été établi. L'Observateur de l'Australie a mis le Comité au courant de la récente mise au point dans son pays d'une loi alimentaire uniforme. D'importantes dispositions de la Loi-type sur les aliments ont été reprises dans cette loi qui a été transmise aux différents Etats pour adoption; l'un d'entre eux, le Queensland, l'a déjà adoptée.

13. Le Comité est convenu que la Loi-type sur les aliments devrait continuer à servir de modèle aux gouvernements, et qu'il appartenait aux services officiels de décider comment l'adapter utilement aux structures juridiques et constitutionnelles de leur pays. La Loi devrait être complétée par une réglementation détaillée. La plupart des pays représentés possèdent déjà une telle réglementation ou sont en train de la mettre au point.

14. La FAO et l'OMS devraient au besoin continuer à offrir des conseils ou de l'aide aux pays pour la rédaction de leur législation alimentaire nationale et des règlements qui la complètent.

Examen des acceptations des normes Codex internationales par les pays de la région Asie

15. Le Comité a noté que la Commission avait décidé à sa treizième session que les acceptations des normes Codex internationales seraient examinées à l'échelon régional, par les comités de coordination régionaux. Le Comité a été informé qu'une acceptation concernant une ou plusieurs normes Codex ou des séries de limites maximales Codex pour les résidus de pesticides, avait été notifiée par les pays de la région d'Asie du Codex suivants: République arabe du Yémen, Bahreïn, République démocratique populaire du Yémen, Iran, Iraq, Japon, Koweït, Philippines, Singapour et Thaïlande.

16. Le Comité a appris que le Comité du Codex sur les principes généraux avait examiné à sa septième session, les questions soulevées par le Comité de coordination pour l'Asie à sa deuxième session. L'un des points principaux se rapportait aux normes Codex jugées trop détaillées en ce qui concerne les critères de qualité de nature secondaire (ou esthétique), ce qui avait pour conséquence de placer les pays exportateurs qui les avaient acceptées dans une position de désavantage, aussi longtemps que les pays importateurs ne les acceptaient pas à leur tour. Un autre point essentiel, qui faciliterait les acceptations, serait de donner un caractère facultatif à certaines parties des normes (notamment à celles où sont mentionnés les critères de qualité secondaires ou esthétiques), tout en laissant aux autres dispositions leur nature obligatoire, surtout à celles qui concernent la protection de la santé. Les conclusions du Comité du Codex sur les principes généraux à ce sujet figurent au paragraphe 166 du rapport de la quatorzième session de la Commission (ALINORM 81/39). Ces conclusions, qui ont été confirmées par la Commission, sont reproduites dans le document CX/ASIA 82/3. Elles ne sont pas favorables au point de vue soutenu par le Comité de coordination ni à ses propositions.

17. En introduisant le document CX/ASIA 82/3 dont il est question ci-dessus, le Secrétariat a fait référence au document de travail intitulé "Teneur et plan de présentation des normes Codex - Questions connexes liées à l'acceptabilité générale des normes" (CX/GP 81/2) qui avait été préparé par le Comité du Codex sur les principes généraux pour permettre un meilleur examen des propositions du Comité de coordination. Le Secrétariat s'est notamment référé à l'argument mentionné dans ce document selon lequel le nombre et la nature des détails qui figurent dans les normes variaient selon les produits et que dans certains cas, il se pourrait que l'on estime un détail nécessaire aux fins de la protection du consommateur. Le remède serait, par conséquent, d'examiner ce détail pour déterminer s'il est acceptable ou non et, s'il ne l'est pas, de formuler des propositions visant à l'amender, ce qui vaudrait mieux que de lui donner un caractère facultatif.

18. Le Comité a noté les conclusions auxquelles le Comité du Codex sur les principes généraux et la Commission sont parvenus à ce propos. Il a réaffirmé l'opinion et les recommandations qu'il avait formulé sur ce sujet à sa dernière session et demandé instamment que l'ensemble de la question soit réexaminé par la Commission à sa quinzième session. Pour en faciliter l'étude, la délégation de l'Inde a accepté de préparer un document sur ce sujet pour la quinzième session de la Commission.

19. Le Comité a examiné la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons (CAC/RS 72-1976). La délégation de la Thaïlande a déclaré qu'il était difficile d'accepter cette norme pour plusieurs pays d'Asie car une préparation pour nourrissons répondant aux exigences de la norme Codex serait trop coûteuse, compte tenu des revenus dans de nombreuses parties de la région. Plusieurs délégations ont partagé cette opinion. Le Secrétariat a fait valoir que la norme était essentiellement une norme nutritionnelle, établissant des paramètres nutritionnels, mais autorisant différentes solutions pour la composition du produit. Il a par conséquent proposé que l'on étudie la possibilité de fabriquer une préparation pour nourrissons d'un prix acceptable, à partir de produits locaux, tout en respectant les paramètres nutritionnels de la norme internationale. L'observateur de l'Australie a fait savoir que la Société australienne de laiterie avait proposé de participer à une étude interlaboratoires visant à étudier la question de la mise au point d'un aliment pour nourrissons au moyen de produits locaux. Le représentant de la FAO a mentionné une étude conduite dans ce domaine en Afrique avec l'aide d'un expert-conseil FAO. Des renseignements sur ces travaux pourraient être communiqués lors de la prochaine session. On est convenu d'inviter la

délégation de la Thaïlande, qui a suscité ce débat, à préparer un document sur cette question en vue de la transmettre au Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime pour examen à sa prochaine session. On a fait valoir que le prix élevé des préparations pour nourrissons provenait essentiellement des coûts de la technologie avancée et du conditionnement.

20. Les problèmes posés par l'acceptation des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides ont également fait l'objet d'un débat. Plusieurs délégations ont déclaré que ces limites étaient généralement fondées sur des données provenant des zones tempérées. Le Secrétariat a rappelé que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides avait constitué un groupe de travail chargé d'examiner les problèmes posés par les résidus de pesticides dans les pays en développement. Le Comité a reconnu qu'il était essentiel que les pays de la région d'Asie réunissent des données de résidus découlant d'essais contrôlés et les communiquent au Comité du Codex sur les résidus de pesticides. On est également convenu que les délégations devaient appeler l'attention des services officiels de leur pays sur cette question importante.

21. Au sujet de l'acceptation en général des normes Codex, le Comité a exprimé le désir de souligner encore une fois à quel point il était important que les pays importateurs, et notamment les pays importateurs développés, acceptent les normes internationales afin de réaliser l'un des objectifs des travaux de la Commission, à savoir faciliter le commerce international. Le Comité souhaite que l'attention de la Commission soit particulièrement attirée sur cette question. Il a également été informé par le Secrétariat qu'un nombre croissant de pays envisageaient d'autoriser la libre circulation sur leur territoire des produits répondant aux dispositions des normes, dans les cas où une acceptation ne pouvait être notifiée.

Questions découlant des treizième et quatorzième sessions de la Commission du Codex Alimentarius, des comités du Codex et des activités connexes

22. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 82/2 consacré à ces questions.

Commission du Codex Alimentarius, treizième session (ALINORM 79/38)

Déclarations sur les incidences économiques

23. Le Comité a été informé qu'à sa treizième session la Commission avait amendé la Procédure d'élaboration des normes régionales du Codex et des limites maximales de résidus de pesticides en vue de prévoir des déclarations sur les incidences économiques. Ces déclarations peuvent être soumises à toutes les étapes de la Procédure et le Secrétariat a reçu pour instruction d'inclure une note appropriée dans les lettres circulaires invitant les gouvernements à formuler des observations sur les projets de norme (ALINORM 79/38, par. 39-41).

Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires

24. Le Comité note qu'à sa treizième session la Commission a adopté le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires (ALINORM 79/38, par. 120-122) et que ce Code a été publié par le Secrétariat sous la cote CAC/RCP 20-1979. Ce Code a été mis au point car nombreux sont les pays - surtout dans le tiers monde - qui ne possèdent pas encore d'infrastructure appropriée pour le contrôle des denrées alimentaires à même de protéger le consommateur contre les dangers que les aliments pourraient présenter pour leur santé et contre les fraudes. Le Secrétariat a fait valoir que la Commission espérait que ce code de déontologie serait respecté dans le commerce international des denrées alimentaires. Le Secrétariat a été chargé de se renseigner périodiquement sur la mesure dans laquelle ce code était appliqué par les différents pays et une circulaire sera prochainement distribuée à ce sujet.

25. Répondant à une question sur la note de bas de page 2/ relative à l'Article 5.9 du Code, dénommé "Aliments pour nourrissons, enfants en bas âge et autres groupes vulnérables", le Secrétariat a expliqué qu'une référence à un "Code de déontologie du commerce et de la publicité concernant les aliments pour nourrissons" que contient cette note avait été ajoutée au moment de l'adoption de ce Code par la Commission (treizième session, décembre 1979), quelques délégations ayant estimé qu'il convenait de faire référence au Code OMS/FISE connu aujourd'hui sous le nom de "Code pour la commercialisation des substituts du lait maternel". Les deux codes recommandent que les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge soient conformes aux normes Codex. On est convenu que cette note de bas de page serait révisée en temps voulu. Le représentant de la FAO a déclaré au Comité que les délégations devraient

profiter des occasions offertes par les sessions des comités de coordination régionaux pour procéder à un échange d'informations (Article 9).

26. Répondant à une question posée par la délégation de la Thaïlande au sujet de la vente dans les pays du tiers monde de pesticides qui ne sont pas utilisés dans les pays exportateurs, le Secrétariat a déclaré au Comité que la question de la nécessité d'un Code de déontologie régissant le commerce international des pesticides pourrait être posée lors de la prochaine session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides. L'Observateur de l'Australie a appelé l'attention du Comité sur le débat que la Commission a consacré à ce sujet lors de sa quatorzième session (voir ALINORM 81/39, par. 293-294).

27. La délégation de Sri Lanka a déclaré que le Comité scientifique consultatif du Catalogue international des substances chimiques pouvant avoir des effets toxiques (IRPTC) avait noté à la session du Conseil de direction que plusieurs pays avaient jugé nécessaire une réglementation internationale du commerce des substances pouvant avoir des effets toxiques. Ces pays avaient invité le Directeur de l'IRPTC à appeler l'attention du Directeur exécutif du PNUE sur le besoin de mettre au point un Code international de déontologie du commerce des substances chimiques, qui pourrait prévoir l'établissement d'un certificat international contenant des renseignements de nature toxicologique. La délégation de Sri Lanka a déclaré que si la FAO devait examiner cette question, il conviendrait de déterminer si le PNUE ou l'IRPTC avaient déjà entrepris des travaux dans ce domaine.

Commission du Codex Alimentarius, quatorzième session (ALINORM 81/39)

La nutrition dans les travaux de la Commission

28. A sa quatorzième session, la Commission a estimé que les considérations nutritionnelles n'ont pas été négligées dans les travaux de la Commission du Codex Alimentarius et que les activités passées et présentes de la Commission ont eu, et continuent d'avoir une incidence nutritionnelle considérable. Aucune modification radicale du programme de travail de la Commission n'a été jugée nécessaire. Le Comité note que la Commission a confié de nouvelles responsabilités au Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime en ce qui concerne la nutrition dans les travaux de la Commission, et qu'elle a modifié en conséquence le mandat de ce comité (ALINORM 81/39, par. 115-121).

Examen du programme de travail en cours de la Commission et de ses organes subsidiaires et orientation des activités futures

29. La Commission après avoir passé en revue les activités de ses organes subsidiaires et l'orientation générale de son programme de travail, a décidé de mettre l'accent de manière plus marquée sur les besoins et les préoccupations des pays en développement. De nouveaux comités du Codex ont été créés - le Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers ainsi que le Comité du Codex sur les protéines végétales; ils présentent l'un et l'autre un intérêt particulier pour les pays en développement, du point de vue commercial comme du point de vue de la nutrition. Le mandat du Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers a été élargi de manière à englober également les légumes secs et les légumineuses.

30. La décision prise par la Commission de mettre l'accent de manière plus marquée sur les besoins et les préoccupations des pays en développement et d'élargir le mandat des Comités de coordination dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires comme dans celui des normes, indique clairement que les travaux des comités de coordination sont essentiels aux intérêts des pays en développement dans le cadre du Programme sur les normes alimentaires. Les comités de coordination pour l'Afrique, l'Asie et l'Amérique latine se sont révélés des tribunes importantes (i) où donner le retentissement voulu aux problèmes de la région en matière de contrôle et de normalisation des denrées alimentaires, (ii) où favoriser la coopération et les échanges techniques dans la région (CTPD); (iii) où mettre au point, au besoin, des normes alimentaires régionales et (iv) où recommander l'établissement de normes mondiales pour des produits présentant un intérêt et faisant l'objet d'un commerce à l'échelle mondiale (ALINORM 81/39, par. 122-134).

Convocation de réunions Codex dans les pays en développement

31. En général la Commission a été de l'avis à sa quatorzième session que tout devait en principe être mis en oeuvre pour essayer d'organiser un certain nombre de sessions des Comités du Codex dans les pays en développement, afin d'améliorer la participation des pays en développement à ces sessions (ALINORM 81/39, par. 135-147). Le Comité a été informé d'une mesure positive prise par le Canada qui envisage sérieusement de tenir en Thaïlande la troisième session du Comité du Codex sur les protéines végétales.

Révision de la Procédure d'élaboration des normes Codex régionales et mondiales

32. Le Comité a été informé des modifications que la Commission a apporté à la Procédure et qu'elle a approuvé en vue d'accélérer la mise au point des normes (ALINORM 81/39, par. 159-165); elles seront publiées dans la cinquième édition du Manuel de procédure. Le Comité s'est déclaré satisfait de savoir que la Procédure sera plus courte.

Examen du Projet de norme pour les dattes

33. Le Comité note que, compte tenu des interventions des délégations de l'Irak, de l'Arabie Saoudite, de la Jamahiriya Arabe Libyenne, du Cameroun et de l'Egypte, la Commission a renvoyé le Projet de norme pour les dattes à l'étape 6. Les membres du Comité ont été instamment priés d'envoyer leurs observations concernant ce projet de norme, pour permettre leur examen lors de la seizième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (ALINORM 81/39, par. 355-358).

Questions découlant de la quinzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (ALINORM 81/20)

Amendement proposé à la Norme Codex pour le cocktail de fruits en conserve (CAC/RS 78-1976)

34. A sa deuxième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie avait proposé que l'on amende la Norme Codex pour le cocktail de fruits en conserve, de manière à autoriser l'incorporation de fruits tropicaux dans la liste des fruits qui figure dans la norme. Une proposition analogue avait été faite par le Comité de coordination pour l'Europe afin de permettre l'incorporation d'autres fruits. Cette question a été transmise à un Groupe de travail du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (ALINORM 81/20, par. 9-10) composé de l'Australie, la République fédérale d'Allemagne, le Japon, l'Afrique du Sud, la Thaïlande et les Etats-Unis. Le rapport de ce groupe de travail qui sera préparé par la délégation de l'Australie fera l'objet d'un débat à la seizième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

35. L'Observateur de l'Australie a mis le Comité au courant des diverses suggestions formulées par le Groupe de travail pour rendre réalisables les propositions du Comité de coordination. Ces suggestions ont été distribuées avec une circulaire, afin de connaître les vues des membres du Comité; elles seront examinées par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa prochaine session.

36. Le Comité a exprimé l'avis que l'Inde, qui produit et exporte un grand nombre de fruits tropicaux pouvant être utilisés dans ce produit devrait être membre du Groupe de travail ad hoc chargé d'examiner la question de l'élargissement de la liste des fruits qui peuvent être incorporés dans le cocktail de fruits en conserve.

Norme recommandée pour la macédoine de fruits tropicaux (CAC/RS 99-1978)

37. Le Comité note que la proposition visant à amender la Norme recommandée pour la macédoine de fruits tropicaux, qu'il avait formulée à sa deuxième session afin que ce produit puisse également porter l'appellation "cocktail de fruits tropicaux" (ALINORM 79/15, par. 110) a été transmise par la Commission (treizième session) au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités. Le Comité a demandé que le Groupe de travail établi pour s'occuper de la question du cocktail de fruits en conserve (voir par. 34) soit également chargé de cette question.

38. L'Observateur de l'Australie a informé le Comité des diverses difficultés rencontrées par ce Groupe de travail en cherchant de rendre cette proposition réalisable et a déclaré que la question dans son ensemble serait examinée par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités à sa prochaine session (seizième), sur la base des réponses reçues à la circulaire récemment envoyée (voir par. 35).

Questions découlant de la quatorzième session du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits (ALINORM 81/14, par. 45-52)

39. Lors de l'examen de l'Avant-Projet de norme pour le jus de mangue conservé exclusivement par des procédés physiques (ALINORM 79/14, Annexe VII), le Groupe d'experts a noté qu'un certain nombre de pays hésitaient à appeler "jus de mangue" un produit composé pour 50 pour cent au moins de pulpe de mangue et d'eau d'ajout. Compte tenu de cette attitude, le Groupe d'experts a décidé de garder en suspens l'Avant-Projet de norme pour le jus de mangue, en attendant que les comités de coordination du Codex lui fassent parvenir des renseignements complémentaires sur le jus et le nectar de mangue.

40. La délégation de l'Inde à la présente session du Comité de coordination a rappelé que son pays avait entrepris l'élaboration de la Norme pour le jus de mangue et que 65 pour cent de la production mondiale de mangue a lieu en Inde. En ce qui concerne la désignation "jus de mangue" pour ce produit, la délégation de l'Inde a exprimé ses craintes que le Groupe d'experts prenne une décision contraire aux objectifs du Codex et perturbe les échanges commerciaux bien établis concernant le produit connu sous le nom de "jus de mangue". La délégation de l'Inde a accepté de communiquer au Secrétariat dès que possible des renseignements sur le volume de jus de mangue sans sucre d'ajout faisant l'objet d'un commerce international.

41. Après avoir examiné cette question, le Comité a confirmé l'opinion qu'il avait déjà exprimée, à savoir que le produit dénommé "jus de mangue" qui contient 50 pour cent de pulpe de mangue et de l'eau d'ajout devrait pouvoir être commercialisé sous ce nom qui est celui sous lequel il a été traditionnellement vendu par le pays producteur.

Questions découlant de la douzième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (ALINORM 81/24, par. 72, 170-177)

42. Le Comité a été informé que d'après les réponses à un questionnaire concernant l'utilisation de l'HCH technique, la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides de 1978 avait vivement recommandé aux pays de remplacer chaque fois que cela était possible, le HCH technique par le lindane ou par d'autres pesticides.

43. Notant que par l'intermédiaire d'un groupe de travail ad hoc, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides accorde une attention particulière aux problèmes posés par les pesticides dans les pays en développement, le Comité convient que ce groupe de travail constitue une tribune où examiner les problèmes touchant aux pesticides le concernant. Les recommandations du Groupe de travail qui ont été confirmées par le Comité, sont reproduites à l'Annexe V du document ALINORM 81/24.

Questions découlant de la quatorzième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 81/12, par. 44-50)

44. Les débats consacrés aux justifications de l'emploi des additifs alimentaires et à la procédure de confirmation ont amené le Secrétariat à préparer des "Directives pour l'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes Codex". Ces directives qui traitent de diverses questions mentionnent en outre le type de données que les comités du Codex s'occupant de produits devraient communiquer au Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Le Comité a été informé que les observations parvenues au sujet de ces directives feront l'objet d'un débat à la prochaine (quinzième) session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

Examen du Projet de norme pour le sel de qualité alimentaire (ALINORM 79/38), par. 176-180)

45. Le Comité note qu'à sa treizième session la Commission a décidé que le projet de norme pour le sel de qualité alimentaire actuellement mis au point par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (ALINORM 81/12, Annexe VII) serait transmis à

tous les comités de coordination, aux fins d'examen et d'observation. La délégation de l'Inde a fait remarquer que la Norme pour le sel de qualité alimentaire contenait une disposition précisant que la teneur en chlorure de sodium ne devait pas être inférieure à 97 pour cent, et a exprimé le désir de savoir en quoi consistaient les 3 pour cent restants. Elle a ajouté qu'en Inde la loi exigeait une teneur minimale en chlorure de sodium de 96 pour cent, compte tenu des incidences économiques d'une purification plus poussée et du fait que cette concentration ne présente pas de danger pour la santé. Le Secrétariat a déclaré à la délégation de l'Inde que cette observation serait communiquée pour examen au Comité du Codex sur les additifs alimentaires, à sa prochaine session (quinzième).

46. Pour la Thaïlande, les concentrations fixées pour les contaminants dans la Norme pour le sel de qualité alimentaire ne sont acceptables que dans le cas du sel de table. Les autres dispositions de la Norme sont encore à l'examen dans ce pays.

Questions découlant des première et deuxième sessions du Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers (ALINORM 81/29 et ALINORM 81/29A)

Norme pour le riz usiné

47. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers souhaitait connaître les vues du Comité de coordination pour l'Asie sur la nécessité éventuelle d'une norme Codex internationale pour le riz usiné. Le Comité est convenu de recommander au Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers de ne pas entreprendre la mise au point d'une norme Codex pour le riz usiné avant que les pays intéressés de la région aient eu la possibilité d'étudier la norme ISO, lorsque celle-ci aura été mise au point.

Programme de travail du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses

48. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses avait décidé d'entreprendre l'élaboration de normes mondiales pour la farine de blé, le maïs en grains et le maïs entier ainsi que pour la farine dégermée de maïs et les gruaux de maïs. Aucune décision définitive n'a encore été prise par ce comité au sujet des produits tels que la semoule et les flocons d'avoine, les gouvernements ayant été invités à faire parvenir un complément d'information en tenant compte des critères applicables pour déterminer l'ordre de priorité des activités (CL 1981/22). Le Comité a par contre décidé de ne pas entreprendre l'élaboration de codes d'usages ou de normes pour certains autres produits comprenant le blé en grains, le seigle et les produits dérivés, l'orge et les produits dérivés ainsi que l'avoine.

Avant-Projet de norme pour la farine de blé

49. Le Comité a été informé que la Commission avait adopté l'Avant-Projet de norme précité (ALINORM 81/29A, Annexe III), à l'étape 5, à sa quatorzième session et l'avait fait passer à l'étape 6 de la Procédure. Toutefois, l'avis du Comité de coordination pour l'Asie avait été demandé au sujet des sections 2.1 et 3.1.1. Le Comité a émis l'avis que la section 2.1 - Définition du produit, devrait mentionner également les variétés suivantes: (i) Triticum durum desf, (ii) Triticum dicoccum stubl, et (iii) Triticum sphaerococcum perc.

50. Notant que l'Inde et la Thaïlande avaient un certain nombre d'observations techniques à formuler au sujet du Projet de norme, le Comité propose que celles-ci soient communiquées directement au Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers. On a estimé que le Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers ne devrait pas procéder trop rapidement à la mise au point du Projet de norme actuellement à l'étape 6, celui-ci étant incomplet.

51. La délégation de l'Inde a informé le Comité de l'importance du blé dur dans le régime alimentaire de son pays et exprimé le souhait que le Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers réexamine la disposition de la norme affirmant qu'elle "n'est pas applicable au blé dur". La portée de cette disposition doit être élargie de manière à englober toutes les variétés reconnues. Le Comité décide de recommander au Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers de ne pas faire passer à l'étape 8 le Projet de norme pour la farine de blé en vue de la

soumettre à la Commission à sa quinzième session, afin de pouvoir l'examiner encore une fois à une prochaine session.

Avant-Projet de norme pour la farine de maïs (ALINORM 81/29A, Annexe IV)

52. La délégation de l'Inde qui avait préparé des observations de caractère technique très complètes sur ce Projet de norme, a accepté de les adresser directement au Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers.

Questions découlant de la deuxième session du Comité de coordination pour l'Asie (ALINORM 79/15)

Normes pour le fer blanc OTS et les vernis

53. Plusieurs pays en développement de la région Asie ont appelé l'attention sur la nécessité d'élaborer des normes internationales pour le fer blanc OTS et les vernis appropriés, de manière à réduire le lessivage des contaminants métalliques - notamment de l'étain et du plomb - dans les aliments transformés et le nombre des plaintes et des rejets de la part des acheteurs, qui entraînent une diminution des recettes d'exportation. Le Secrétariat a informé le Comité des travaux entrepris par l'ISO dans ce domaine par l'intermédiaire de son Sous-Comité ISO/TC 17 SC/9. Une norme ISO/DP 4977/1, "Double Reduced Electrolytic Tin Plate, Part I - Sheet", élaborée par ce sous-comité se trouve déjà à un stade avancé et sera prochainement publiée comme Projet de norme internationale. La révision des normes de l'ISO sur les plaques de fer-blanc et de fer-noir laminées à froid (ISO/DP IIII, Parties I et II) a également été entreprise. Les versions révisées de ces normes seront disponibles en 1983.

54. Le Comité a été informé qu'à la demande du Secrétariat du Codex, le Comité technique ISO/TC 35 "Paints and Varnishes" avait créé un Groupe de travail N° 7 chargé d'élaborer des normes pour les vernis destinés aux récipients contenant des denrées alimentaires. Le Comité a exprimé sa satisfaction devant cette décision et prendra connaissance avec intérêt d'un rapport intérimaire sur les travaux de ce Groupe de travail à sa prochaine session.

Aide de l'ONUDI

55. Le Comité note que le Secrétariat s'est adressé à l'ONUDI afin d'examiner s'il serait possible d'organiser un symposium pour les pays de la région d'Asie en vue de promouvoir une coopération pour la fabrication de fer-blanc de bonne qualité à l'aide de matières premières d'origine locale ainsi que d'autres matériaux d'emballage appropriés et moins coûteux. L'ONUDI a répondu positivement, toutefois le plan de travail d'un tel symposium est encore à l'examen de la FAO et de l'ONUDI.

Concentration d'étain dans les aliments en conserve

56. Le Comité a noté que la teneur en étain des conserves alimentaires produites dans la région d'Asie tendait à atteindre le niveau de 250 mg/kg, concentration que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires n'a que provisoirement confirmée. Il a exprimé sa crainte que les exportations en direction des pays d'Europe deviennent difficiles si les règlements de la CEE fixent à 150 mg/kg la concentration d'étain dans les aliments en conserve.

57. L'Observateur de l'Australie a déclaré au Comité qu'un groupe de travail du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, placé sous la présidence de l'Australie, avait entrepris de réunir des données provenant de différents pays membres sur les teneurs en étain et en plomb des conserves alimentaires produites dans ces pays, le but étant d'examiner ces données et d'établir des concentrations acceptables pour les contaminants métalliques dans ces aliments. Les données recueillies jusqu'à maintenant proviennent essentiellement des pays développés et l'Observateur de l'Australie a instamment prié les pays de la région d'Asie de faire parvenir le plus grand nombre de données possibles. Les données communiquées jusqu'à maintenant indiquent la nécessité de fixer la concentration pour l'étain à 250 mg/kg seulement pour un relativement petit nombre d'aliments en conserve; il est toutefois probable que les besoins de la production des pays en développement n'aient pas été pris en considération de manière satisfaisante pour parvenir à ce résultat. Le Comité note (voir par. 105 du présent rapport) que l'on ne possède pas la preuve qu'une concentration d'étain de 250 mg/kg soit dangereuse pour la santé.

58. Le représentant de la FAO a déclaré au Comité que la FAO et l'OMS préparaient actuellement des directives visant à prévenir ou à réduire la contamination des aliments conservés dans des boîtes en fer-blanc. Ces directives seront disponibles avant fin 1982.

Renforcement des infrastructures nationales pour le contrôle des denrées alimentaires

59. Le Comité était saisi des documents de travail portant la cote CX/ASIA 82/4 et 82/5 contenant des renseignements sur les faits récents en matière d'aide aux activités de contrôle des aliments dans la région d'Asie. Le document CX/ASIA 82/4 contenait notamment des informations à jour sur les projets d'assistance technique exécutés depuis la deuxième session du Comité de coordination pour l'Asie. Le représentant de la FAO a donné la liste des activités des deux organisations.

60. La FAO et l'OMS ont publié plusieurs manuels et directives consacrés aux questions de politique et de stratégie du contrôle des denrées alimentaires, ainsi qu'à des problèmes techniques particuliers. Ces publications, ainsi que quelques auxiliaires pédagogiques servant à la formation au contrôle de la qualité des aliments, ont été mis à la disposition des pays pour les aider à mettre au point des programmes nationaux.

61. Des renseignements ont été fournis sur quelques projets, notamment sur ceux intéressant plus d'un pays, notamment: l'étude de la contamination des denrées alimentaires en Asie et en Extrême-Orient, les cours de formation nationaux de lutte contre les contaminants environnementaux dans les aliments, la formation à l'inspection des denrées alimentaires, cours pour les pays de langue arabe, et le projet de symposium régional sur l'amélioration de la manutention des denrées alimentaires, la sécurité et l'hygiène des aliments.

62. L'attention du Comité a été appelée sur le programme d'action régionale de renforcement et d'assistance à la formation au contrôle des denrées alimentaires, recommandé par la Consultation technique FAO/PNUD entre pays en développement de l'Asie et du Pacifique sur les besoins et les moyens en matière de contrôle des denrées alimentaires, tenue à Manille en septembre 1979. Ce programme d'action a donné la priorité absolue à la formation de la main-d'oeuvre et à l'échange d'informations entre les pays en développement de la région. La Consultation a recommandé que la FAO apporte, en collaboration avec d'autres institutions compétentes (OMS, PNUE) et avec l'appui du PNUD et d'autres donateurs, une assistance à la mise au point et à l'exécution du programme d'action régional mentionné ci-dessus. Le Comité a été informé que les activités auxquelles des ressources ont été affectées jusqu'à maintenant sont absolument insuffisantes pour garantir la présence de personnel compétent dans le secteur du contrôle de la qualité des aliments.

63. On a également signalé au Comité différents symposiums sur la stratégie du contrôle de la qualité des denrées alimentaires organisés récemment dans quelques pays par la FAO ou par la FAO et l'OMS. Ces réunions avaient pour objet de mettre au point une stratégie générale intégrée du contrôle de la qualité des aliments, de promouvoir une coordination entre les ministères compétents pour la sécurité, l'innocuité des aliments et les questions connexes touchant notamment à la santé, à l'alimentation et au secteur agricole; on se proposait également d'instaurer plus de logique entre les activités des différents organismes du pays.

64. Le Comité s'est félicité des travaux entrepris par la FAO et l'OMS et de l'aide technique fournie pour le renforcement et la mise au point d'activités en matière de contrôle des denrées alimentaires dans les pays. La création d'infrastructures pour le contrôle des aliments a constitué effectivement le principal obstacle pour de nombreux pays en développement; sans elles, aucune législation, aucune norme alimentaire ne peut être appliquée. Il s'agit par conséquent d'un besoin urgent. Soulignant encore l'importance de ces travaux, le Comité a souhaité que la priorité absolue leur soit donnée.

65. La méthode retenue par la FAO et l'OMS qui consiste à promouvoir le contrôle des denrées alimentaires en tant qu'activité de développement plutôt que comme fonction de surveillance a reçu la pleine approbation du Comité. Pour parvenir à une utilisation optimale des installations qui existent déjà dans les pays, une coopération et une coordination inter-sectorielle nationales ont été jugées essentielles. La formation

devrait continuer à être hautement prioritaire et un effort particulier devrait être accompli pour former du personnel à l'entretien et à la réparation des instruments de laboratoire. Les délégations des Philippines, de l'Inde et de la Thaïlande ont mis à disposition d'une telle formation les installations dont disposent leurs institutions.

66. Le Comité a vivement approuvé l'organisation de symposiums dans les pays pour mettre au point leurs politiques et stratégies générales d'amélioration des systèmes alimentaires par l'introduction de plus d'hygiène et de soins, par des méthodes de manutention des denrées alimentaires améliorées, un enseignement des questions sanitaires et de la nutrition, et une application effective des législations alimentaires nationales afin de protéger le consommateur et les approvisionnements.

67. La délégation du Koweït a proposé que la FAO et l'OMS envisagent d'organiser le cours de formation à l'inspection des denrées alimentaires à l'intention des pays de langue arabe au Koweït, où les installations nécessaires pourraient être mises à disposition. La délégation de l'Inde a proposé d'utiliser l'équipement du CSIO à Chandigarh pour la formation à l'entretien et à la réparation des instruments de laboratoire.

68. Plusieurs délégations ont fait remarquer que certains types de projets d'assistance technique pour lesquels une formation et de l'équipement de laboratoire sont nécessaires, notamment les projets comprenant l'étude de la contamination des denrées alimentaires, demandaient nécessairement une longue période d'incubation. Les pays devraient par conséquent disposer du temps nécessaire à l'achèvement des travaux entrepris au titre de tels projets, ce qui n'entraînait pas nécessairement la mise à disposition de ressources supplémentaires.

69. Le Comité a en général approuvé l'approche CTPD pour l'assistance technique dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires. Son rôle est important dans ce domaine. Compte tenu de l'immensité de la région d'Asie, l'organisation de symposiums, de séminaires et la création de réseaux d'institutions pourraient se faire sur une base sous-régionale.

70. La délégation du Japon a communiqué des informations au Comité au sujet de la formation de personnel des pays en développement à l'inspection des denrées alimentaires pour l'importation et l'exportation. Etant donné que la région d'Asie comporte des pays en développement et des pays développés, une nouvelle forme de coopération entre eux dans ce domaine serait très avantageuse.

71. Le Comité a déploré l'appui insuffisant fourni par le PNUD aux projets du secteur de la qualité et de l'innocuité des denrées alimentaires et a vivement recommandé que des ressources plus abondantes soient obtenues de manière à garantir la qualité et l'innocuité des aliments et une amélioration générale du système. Il s'agit de questions essentielles à la protection de la santé des populations, de leurs intérêts économiques et au développement général de l'économie des pays. Il a été proposé de renoncer à l'organisation d'un projet CTPD régional, mais d'envisager l'organisation d'une série de projets nationaux, dans lesquels 20 à 30 pour cent des places seraient réservées pour la formation de personnel provenant des pays voisins.

72. La possibilité d'obtenir des ressources du PNUD ou d'autres organismes de financement est fonction de la priorité donnée à ces activités par les autorités nationales. Il conviendrait par conséquent que les gouvernements donnent toute priorité au contrôle des denrées alimentaires dans leurs plans et programmes. L'exécution effective d'activités touchant au contrôle de la qualité des denrées alimentaires dépend de la volonté politique des pays et de la détermination avec laquelle les autorités prendront des mesures efficaces de contrôle et de surveillance, mais surtout de vulgarisation et de développement aux diverses étapes de la production des denrées alimentaires et de la chaîne de distribution. Les pays ont été invités à examiner cette question de manière approfondie.

Rapport sur les activités de la FAO et de l'OMS qui complètent les travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires

73. En introduisant au nom du Secrétariat le document CX/ADIA 82/6, le représentant de l'OMS a indiqué qu'en plus de l'appui fourni à la Commission du Codex Alimentarius la FAO et l'OMS étaient engagées dans plusieurs activités qui complétaient directement ou indirectement les travaux de la Commission.

74. Toutes les activités des comités du Codex sur les additifs alimentaires et les résidus de pesticides dépendent respectivement des travaux du Groupe mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et de la Réunion conjointe FAO/OMS d'experts des résidus de pesticides. Ces deux groupes d'experts sont chargés de procéder à l'évaluation toxicologique des additifs alimentaires (y compris de certains contaminants tels que le plomb, le cadmium et le mercure) et des résidus de pesticides présents dans les aliments. Ces évaluations toxicologiques conduisent dans la règle à déterminer des doses journalières admissibles (DJA) qui constituent les bases scientifiques sur lesquelles ces comités établissent des concentrations maximales pour les additifs alimentaires et des limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides dans les différents produits alimentaires. C'est ainsi que s'est constitué un capital considérable d'informations de base et de recommandations, mises à la disposition de pays qui sans cela ne sauraient en avoir directement accès à des recommandations de ce niveau.

75. Il en va de même des travaux du Comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts de la salubrité des aliments irradiés. Après avoir examiné les résultats d'études toxicologiques, microbiologiques et nutritionnelles conduites sur des aliments irradiés, ce Comité est parvenu à sa session de 1980 aux conclusions ci-après:

- i) l'irradiation des aliments devrait être assimilée à un processus de traitement (semblable au traitement thermique, à la congélation) plutôt qu'à un additif alimentaire;
- ii) les aliments irradiés jusqu'à une dose moyenne totale de 10 kGy devraient être considérés comme acceptables du point de vue toxicologique;
- iii) l'irradiation des aliments jusqu'à une dose moyenne totale de 10 kGy ne devraient entraîner aucun problème microbiologique et nutritionnel particulier (pour plus de détail voir OMS, Série de rapports techniques No 659).

76. La Commission du Codex Alimentarius, se référant à ces conclusions, a décidé en 1981 d'entreprendre la procédure d'amendement en ce qui concerne la Norme générale et le Code d'usages concernant les aliments irradiés (CAC/RS 106-1979 et CAC/RCP 19-1979).

77. Le Programme commun FAO/OMS de surveillance de la contamination des produits alimentaires et des aliments du bétail a été lancé en 1976 pour donner suite à une recommandation de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement. Au cours de sa phase initiale, les centres nationaux chargés d'activités de surveillance ont été recensés et désignés comme centres de collaboration FAO/OMS. La plupart d'entre eux se trouvaient dans les pays en développement. Les données transmises par ces centres jusqu'à maintenant ont été examinées par le deuxième Comité technique consultatif qui a notamment recommandé ce qui suit. Les membres de la FAO et de l'OMS, notamment les pays en développement, devraient être informés de l'existence d'un programme de surveillance. Un effort particulier devrait être accompli pour identifier les laboratoires des pays en développement pouvant tirer profit d'une collaboration avec le programme, même si on ne procède pas actuellement dans le pays à la surveillance systématique des contaminants dans les aliments. Les résultats de ce programme pouvant présenter un intérêt particulier pour les pays en développement comprennent des garanties quant à la qualité analytique et des publications telles que le "Guide pour l'établissement et le renforcement des programmes nationaux de surveillance de la contamination des produits alimentaires" (WHO/HCS/FCML 78.1).

78. En ce qui concerne le Programme international sur la sécurité des substances chimiques (IPCS), le Comité a été informé que pour l'instant l'OIT et le PNUE avaient décidé de se joindre à l'OMS pour l'exécution de ce programme qui a pour but de réunir toutes les ressources disponibles à l'échelon international pour des activités concertées visant à évaluer la sécurité des substances chimiques dans l'environnement humain. La priorité a été donnée aux additifs alimentaires, aux pesticides et à leurs résidus dans les aliments. Un des éléments de ce programme est intitulé Programme d'établissement de critères d'hygiène de l'environnement qui a pour objectif d'évaluer les informations disponibles sur le rapport qui existe entre une exposition à la pollution du milieu et la santé de l'homme. Plusieurs documents sur les critères d'hygiène de l'environnement traitent des substances chimiques qui souvent pénètrent dans l'organisme par l'alimentation. Ils comprennent les documents sur le mercure (1976), les diphénylpolychlorés (1976), le plomb (1977), les nitrites, les nitrates et les composés nitrosés (1977), le DDT (1979), les mycotoxines (1979) et l'étain (1980). Un document sur le cadmium devrait paraître prochainement.

79. Des travaux ont été entrepris depuis 1979 pour réviser la norme internationale pour l'eau de boisson de 1971. Une nouvelle publication intitulée Directives concernant la qualité de l'eau de boisson devrait paraître au cours de l'année. Elle comprendra trois volumes. Le premier sera consacré aux concentrations maximales admissibles pour divers constituants microbiologiques, organiques et inorganiques de l'eau. Le deuxième contiendra des renseignements sur les méthodes appliquées pour fixer les concentrations recommandées. Le troisième traitera de questions concernant particulièrement les pays en développement.

80. L'OMS et le FISE ont uni leurs efforts pour promouvoir l'Allaitement au sein ainsi que la Décennie internationale de l'eau potable et de l'assainissement, qui devraient contribuer de manière réelle à une réduction des taux de morbidité et de mortalité provoqués par l'alimentation et/ou par l'eau. Ces activités peuvent être vues dans le contexte du programme du Codex, qui dans l'ensemble, poursuit des objectifs analogues. Quant aux mesures prises par des Etats Membres pour mettre en oeuvre la Résolution WHA 34.22 (Code international de commercialisation des substituts du lait maternel), le Secrétariat a invité les délégations à transmettre des informations au siège de l'OMS qui a été chargé de la surveillance de ces activités. Le Comité a noté ces informations avec satisfaction et exprimé le désir d'être tenu au courant des faits nouveaux dans ces domaines à sa prochaine session.

Sécurité alimentaire et santé humaine

81. Le document de séance sur la sécurité alimentaire et la santé humaine (CX/ASIA 82/7) avait pour objet d'illustrer les conséquences pour la santé d'une alimentation contaminée et peu sûre. La cause de tant de souffrances, de malnutrition et de mort dans les populations des pays en développement ne réside pas exclusivement dans le manque de denrées alimentaires; une alimentation contaminée peut avoir de graves conséquences pour la santé. Le Comité OMS d'experts du rôle du secteur sanitaire en alimentation et nutrition (OMS, Série de rapports techniques, No 667) qui s'est réuni en 1981, est parvenu à la conclusion que souvent le principal facteur déterminant un taux de malnutrition élevé dans une région ou une collectivité est à rechercher dans l'insalubrité du milieu et l'absence d'hygiène personnelle, plutôt que dans une alimentation insuffisante à l'échelon de la famille. A ces deux raisons s'ajoute encore la consommation d'aliments contaminés, source de maladies d'origine alimentaire et notamment de diarrhées aiguës. Un régime alimentaire équilibré reste sans résultat si des diarrhées fréquentes ou d'autres maladies infectieuses empêchent une assimilation satisfaisante des éléments nutritifs. Pour ces raisons, nombreux sont les savants qui estiment que la diarrhée est plus importante que d'autres maladies en étiologie de la malnutrition. La diarrhée est malheureusement un état d'origine alimentaire et/ou provoqué par l'eau, fréquemment associée à un milieu insalubre et à un manque d'hygiène personnelle. L'OMS a estimé à près de 5 millions le nombre des enfants qui meurent chaque année de diarrhée dans les pays en développement. Même dans les pays développés, où les maladies d'origine alimentaire ou provoquées par l'eau sont négligeables, les épidémies alimentaires constituent la deuxième cause de mortalité. Le manque de données statistiques sûres fait que l'on ne possède aujourd'hui que peu d'informations sur le taux de morbidité liée à des maladies d'origine alimentaire dans les pays en développement, et sur les conséquences pour la santé publique de l'action synergique des maladies d'origine alimentaire et de la malnutrition. Il est probablement plus exact d'affirmer que les données dont on dispose actuellement dans les pays en développement sur les taux de morbidité et de mortalité attribuables à des

maladies d'origine alimentaire ne traduisent pas la situation telle qu'elle est, ces données étant basées exclusivement sur l'observation "d'empoisonnements alimentaires", terme mal défini auquel il conviendrait de renoncer.

82. En 1980, le Programme OMS de lutte contre les maladies diarrhéiques a entrepris une étude qui consistait à passer en revue toutes les données sur ce sujet. Cela a permis d'estimer qu'en 1977, quelque 744 à 1 000 millions d'enfants d'âge inférieur à cinq ans ont été atteints de diarrhées aiguës en Afrique, Asie (sauf la Chine) et Amérique latine. Si on ajoute à ce chiffre: i) les cas de diarrhée non signalés dans l'ensemble de la population ayant dépassé l'âge de cinq ans, notamment chez les voyageurs, ii) le fait qu'une grande partie de ces cas était d'origine alimentaire, iii) toutes les autres conséquences pour la santé qui ne se sont pas manifestées par une diarrhée et iv) la lourde perte économique et les graves conséquences sociales dont les aliments contaminés sont responsables, il devient possible d'apprécier toute l'ampleur du problème d'une alimentation contaminée et peu sûre. Il conviendra donc de tenir dûment compte de toutes ces conséquences pour que les Etats Membres et l'OMS puissent atteindre le principal objectif social qu'ils se sont fixés, à savoir l'instauration de la santé pour tous d'ici l'an 2000 (H/2000). Seuls les soins de santé primaires permettront d'atteindre cet objectif, aussi la promotion d'une alimentation sans danger et d'une nutrition correcte constituent-ils l'un des huit buts essentiels que les soins de santé primaire se sont fixés.

83. Il ne fait pas de doute que les normes alimentaires et les codes d'usages en matière d'hygiène élaborés par la Commission du Codex Alimentarius ont déjà contribué de manière réelle à promouvoir une alimentation sans danger. Il est par ailleurs évident que la sécurité alimentaire comporte un grand nombre d'éléments tels que le contrôle des denrées alimentaires, contrôle effectué par l'industrie elle-même, l'éducation pour la santé et tant d'autres qu'il convient d'aborder dans le cadre d'un effort concerté si l'on souhaite parvenir à la sécurité dans ce domaine. A cette fin, le projet actuel du septième Programme général de travail (1989) de l'OMS propose de fixer un objectif à savoir que son programme de sécurité alimentaire qui consisterait à stimuler les activités à l'échelon national et international de manière à ce que fin 1989, plus de 50 pour cent des pays membres aient adopté des politiques et stratégies et disposent de la technologie requise pour assurer la sécurité alimentaire, diminuer la morbidité et la mortalité d'origine alimentaire et améliorer la qualité nutritionnelle et hygiénique des aliments. Pour atteindre cet objectif, l'OMS a invité ses Etats Membres à passer en revue leurs activités courantes concernant tous les aspects de la sécurité alimentaire et à en évaluer les incidences sur les conséquences d'une alimentation contaminée. L'OMS pourrait préparer un "inventaire" à l'intention des pays membres destiné à faciliter cet examen et cette évaluation à leurs services officiels. Dans ses conclusions, le représentant de l'OMS a déclaré qu'à la suite de cette opération, les Etats Membres pourraient envisager d'organiser des symposiums nationaux sur la sécurité alimentaire afin de mettre au point leur plan d'action visant à améliorer la situation actuelle, contribuant ainsi à atteindre l'objectif social "Santé pour tous d'ici l'an 2000".

84. Au cours du débat consacré à cette question, de nombreuses délégations ont relevé en les approuvant les vues exposées dans le document CX/ASIA 82/7. On a fait valoir qu'au niveau des collectivités, l'éducation pour la santé devait s'adresser aux cultivateurs qui appliquent des pesticides pour protéger leurs cultures et que de bonnes pratiques agricoles devaient être enseignées.

85. La délégation de Sri Lanka a appelé l'attention du Comité sur les nombreux cas de diarrhée chez les nourrissons résultant de mauvaises conditions d'hygiène des biberons. En outre, l'emploi de bouteilles en plastique de mauvaise qualité constituait une autre menace pour la santé des nourrissons. La délégation de Sri Lanka a invité la Commission du Codex Alimentarius à examiner cette question. Le Comité a été informé qu'à sa prochaine session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires examinerait l'ensemble du problème des matières plastiques qui entrent en contact avec les denrées alimentaires. Au Sri Lanka, 15 à 20 pour cent de l'ensemble des hospitalisations est dû à des maladies intestinales, ce qui illustre la gravité du problème de santé publique posé par la contamination des denrées alimentaires et de l'eau.

86. La délégation de la Thaïlande a fait remarquer que la malnutrition est un problème multisectoriel. Le Comité a approuvé cette opinion.

87. La délégation de l'Inde a souhaité que dans ses travaux futurs le Codex prévoie l'établissement de normes pour les aliments enrichis (par exemple fer, iode, sel enrichi) de manière à contribuer plus activement à la prévention des maladies.

88. Le Comité a invité la FAO et l'OMS à coopérer avec les gouvernements et à prévoir dans le cadre de leur budget ordinaire une assistance financière accrue pour la mise au point et le renforcement des programmes nationaux intégrés de sécurité alimentaire et de contrôle des aliments.

Irradiation des aliments

89. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 82/8. Il a noté avec intérêt les progrès techniques réalisés dans le domaine de l'irradiation des aliments, il s'agit de technologies nouvelles actuellement mises au point pour conserver et décontaminer les aliments, et que l'on considère sans danger. Le Comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts de la salubrité des aliments irradiés (JECFI), après avoir examiné l'ensemble des preuves scientifiques de la salubrité des aliments irradiés disponibles en 1980, est parvenu à la conclusion que l'irradiation d'aliments jusqu'à une dose moyenne totale de 10 kGy ne présentait aucun danger toxicologique, et que par conséquent l'évaluation toxicologique des aliments irradiés jusqu'à la dose précitée n'était plus nécessaire.

90. Afin de promouvoir à l'échelle mondiale l'introduction de l'irradiation des aliments, il est nécessaire i) de mettre au point des législations nationales et des règlements propres à susciter la confiance entre les pays partenaires commerciaux, et ii) de faire en sorte que les aliments irradiés dans un pays et offerts à la vente dans un autre fassent l'objet de normes de salubrité, de bonnes pratiques agricoles et de contrôle de l'irradiation acceptables pour les uns comme pour les autres. Pour faciliter l'harmonisation des législations nationales, la Commission du Codex Alimentarius a adopté une Norme générale internationale recommandée pour les aliments irradiés (CAC/RS 106-1979) qui a été envoyée aux Etats Membres de la FAO et de l'OMS. Cette Norme, et le Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations de traitement des aliments irradiés (CAC/RCP 19-1979) ont récemment été amendés, compte tenu des recommandations du JECFI de 1980, et les modifications proposées par un sous-comité scientifique ont été envoyées aux gouvernements pour observation, à l'étape 3 de la Procédure d'amendement des normes Codex. Les Etats Membres de la région d'Asie sont instamment priés de faire parvenir leurs observations au sujet de ces amendements qui feront l'objet d'un débat lors de la quinzième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

91. Le Comité a été informé que la section relative à l'étiquetage de la Norme internationale pour les aliments irradiés était encore en révision et par conséquent laissée en blanc; le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires s'occupera de cette question à sa prochaine session.

92. La délégation de Sri Lanka a fait savoir au Comité que le RCA (Accord régional de coopération sur le développement, la recherche et la formation dans le domaine de la science et de la technologie nucléaire) s'est réuni à Colombo en décembre 1980 pour examiner un règlement-type pour le contrôle du commerce des aliments irradiés.

93. Les pays suivants étaient représentés à cette réunion: Australie, Inde, Indonésie, Japon, Corée, Malaisie, Philippines, Singapour, Sri Lanka et Thaïlande. Les délégations à cette réunion ont été informées que le Comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts de l'irradiation des aliments, qui s'était réuni en octobre 1980, avait estimé qu'un étiquetage particulier n'était pas nécessaire pour ces aliments; le Comité est cependant parvenu à la conclusion que les échanges commerciaux d'aliments irradiés ne peuvent être contrôlés qu'à l'aide de mentions obligatoires figurant sur l'étiquette des emballages et dans la documentation commerciale y relative, et déclarant que l'aliment a été irradié (Articles 17 et 18); une référence au contrôle officiel effectué pourrait également figurer avec des explications sur les avantages attendus de l'irradiation (Article 9).

94. Le Comité a exprimé l'opinion que ces renseignements devaient être portés à l'attention du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

95. De l'avis du Comité il conviendrait d'accélérer l'adoption de la Norme internationale révisée pour les aliments irradiés, y compris la décision au sujet de l'étiquetage, pour permettre l'installation d'usines-pilotes de production d'aliments irradiés dans les pays en mesure de le faire.

Examen de projets d'amendements à certaines normes Codex

96. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 82/9. A sa deuxième session le Comité avait proposé que la Commission amende à sa treizième session certaines normes qui présentaient un intérêt économique pour plusieurs pays de la région d'Asie. La Commission avait estimé que les amendements devaient être formulés de manière précise et détaillée avant de pouvoir être utilement examinés par les Comités de produits du Codex compétents, et les avait retournés au Comité à cette fin. Sur la base des renseignements fournis par le consultant (M. O.P. Kapur, Inde), le Secrétariat a rédigé les projets d'amendements qui figurent à l'Annexe I du document CX/ASIA 82/9.

97. Le Secrétariat a expliqué quelle était la procédure à suivre pour l'amendement des normes Codex adoptées par la Commission à l'étape 8. Le Comité note que c'est à la Commission qu'il appartient de décider s'il convient ou non d'entreprendre la procédure d'amendement. Toutefois, les projets d'amendements seront soumis aux comités de produits du Codex compétents qui se réuniront avant la quinzième session de la Commission (juillet 1983) afin que celle-ci puisse tirer profit de l'opinion exprimée par ces comités.

98. Le Comité adopte les amendements tels qu'ils figurent à l'Annexe III et décide de les soumettre pour examen à la Commission à sa quinzième session, l'intention étant que la procédure d'amendement soit entreprise (font exception les projets d'amendements à la Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles, qui ne sont proposés que par l'Inde et l'Iraq). Au sujet des amendements qui proposent que soient rendues facultatives certaines parties des normes actuellement obligatoires, le Comité avait connaissance du fait que la Commission avait confirmé l'opinion exprimée par le Comité du Codex sur les principes généraux (ALINORM 81/39, par. 166). Considérant néanmoins que la délégation de l'Inde a été chargée de préparer un document sur ce sujet pour examen par la Commission à sa quinzième session (Rapport, CX/ASIA, par. 17), et soulignant en outre que la plupart des pays en développement de la région que cela intéressait avaient été dans l'impossibilité de se faire représenter aux sessions du Comité au cours desquelles ces normes ont été élaborées, le Comité prie instamment le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités d'accepter les amendements qui sont aujourd'hui proposés à l'examen de la Commission, en dépit de la position prise par cette dernière sur cette question à sa quatorzième session. A ce sujet, le Comité a désiré aussi appeler l'attention du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités sur l'importance que revêtent les aspects économiques de ces normes pour plusieurs pays exportateurs de la région.

99. Les projets d'amendements concernent les normes pour les fruits et légumes traités suivants: ananas en conserve, cocktail de fruits en conserve, petits pois en conserve, pois secs trempés en conserve et champignons en conserve. A propos des "Modes de présentation" qui figurent dans la Norme pour les ananas en conserve, l'observateur de l'Australie a rappelé le débat consacré à ce sujet par le Comité du Codex sur les principes généraux ainsi que ses conclusions aux termes desquelles il y a lieu, lorsque l'on envisage d'introduire dans les normes des dispositions relatives aux modes de présentation, de tenir également compte des critères applicables pour l'ordre de priorité des travaux, afin de déterminer si le besoin de prévoir des modes de présentation dans le cas des produits à l'examen existe réellement, vu leur importance dans le commerce international. Quant à la proposition visant à rendre facultative la section relative au "poids égoutté", l'observateur de l'Australie a conseillé au Comité de renoncer à cette proposition en ce qui concerne les normes pour les fruits et légumes traités de sa compétence. Il a invité le Comité à faire preuve de la même prudence au sujet des propositions visant à rendre facultatives diverses dispositions concernant les critères essentiels de composition et de qualité, faisant valoir que cette sorte de questions ne pouvait être réglée entre l'acheteur et le vendeur, mais devait être tranchée par les services officiels dans l'intérêt de la protection du consommateur.

100. En réponse au délégué de l'Australie, on a fait valoir qu'il serait parfaitement acceptable que ces dispositions soient obligatoires, si elles étaient acceptées par les pays - particulièrement par les pays importateurs - et servaient de base au commerce international, mais que l'on ne pouvait attendre des pays exportateurs qu'ils mettent au point leur équipement et leurs pratiques de fabrication conformément à ces normes, sans que celles-ci soient acceptées par les pays importateurs. Cela ne saurait toutefois diminuer en aucune manière leur valeur en tant que guide pour l'industrie, mais il serait préférable pour l'instant que de telles dispositions de détail soient considérées comme de bonnes indications sur ce que sont des spécifications internationales acceptables. Le Comité décide de renoncer à tout amendement dans le cas de la norme pour les champignons en conserve.

101. Au sujet de la proposition visant à supprimer les aromatisants et les colorants dans la liste des additifs alimentaires des normes précitées pour des fruits et légumes traités, le Secrétariat a expliqué quels étaient les principes régissant l'emploi de ces additifs; ces principes qui ont été étudiés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires sont exposés dans les Directives concernant l'introduction de dispositions pour les additifs alimentaires dans les normes Codex. Le Comité avait fondé sa décision de recommander la suppression de ces additifs sur l'opinion qu'ils pouvaient être utilisés pour masquer la qualité inférieure de la matière première, et par conséquent pour tromper le consommateur. La délégation des Philippines a préféré maintenir la disposition relative aux colorants dans les normes pour les pois en conserve et les pois secs trempés en conserve, leur utilisation pouvant être justifiée par un besoin technologique.

102. Au sujet de la norme pour le cocktail de fruits en conserve, le Comité décide de proposer l'addition de trois fruits tropicaux demandée par la délégation de la Malaisie. Ces trois fruits sont le fruit de la passion, le fruit du carambolier et le fruit du jacquier de Malaisie.

103. Le Comité a exprimé le désir que la confirmation provisoire dont fait actuellement l'objet la concentration maximale de 250 mg/kg pour l'étain mentionnée dans les normes, soit modifiée en "confirmation définitive".

104. Des amendements étaient proposés aux normes pour le jus d'ananas, le jus de pomme et le jus de raisin. Au sujet de la section intitulée "Propriétés organoleptiques" de ces trois normes, le Comité a admis qu'une perte d'éléments volatils pouvait se produire pendant le processus de concentration. De l'avis du Comité, une perte de substance volatile ne peut avoir lieu qu'à ce moment. Cette disposition n'a pas été rédigée de manière à faire ressortir clairement que la restitution des substances volatiles perdues n'est autorisée que dans les circonstances mentionnées plus haut. Le Comité propose de modifier comme suit cette disposition en vue de préciser ce point: "des constituants volatils naturels de jus de (nom du fruit) peuvent être restitués à tout jus de fruit uniquement lorsque des constituants volatils naturels de jus de (nom du fruit) auraient été perdus au cours du traitement".

105. Au sujet de la disposition relative à l'étain dans les normes pour le jus d'ananas et le jus de pomme, le Comité a exprimé le désir que le Groupe d'experts accepte sans le modifier le chiffre de 250 mg/kg pour l'étain et qu'il soit confirmé sans réserve par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. Le Comité a proposé que le niveau pour l'étain soit porté de 150 mg/kg à 250 mg/kg dans la norme pour le jus de pomme. Il a fait valoir à ce sujet que la concentration actuelle de 150 mg/kg n'était pas suffisante pour les climats tropicaux et que, de toute manière, aucune preuve n'avait été donnée que la concentration proposée de 250 mg/kg présente un danger pour la santé. Le Comité a en outre tenu à souligner que les dispositions des normes Codex avaient pour but de promouvoir le commerce international et les exportations et non d'être restrictives au point de provoquer des difficultés à certains pays en développement exportateurs.

106. Le Comité a examiné un projet d'amendement à la Norme pour les sardines en conserve. Il a noté que le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche avait déjà mentionné l'espèce Sardine Longiceps (Sp) dans cette Norme dont la version révisée paraîtra sous peu. Le Comité a proposé qu'une autre espèce, à savoir Sardine Sardinella (Sp) soit ajoutée dans la section 2.1 a) de la Norme. Le Secrétariat a informé le Comité du type de données qu'il convient de fournir au Comité du Codex sur les poissons et produits de la pêche en proposant de nouvelles espèces à mentionner dans les normes. Les délégations de l'Inde et de la Thaïlande ont accepté de communiquer les informations nécessaires à la mention de l'espèce Sardine Sardinella dans la section 2.1 de la Norme.

107. Le Comité a examiné la proposition visant à supprimer les colorants et les aromatisants dans la liste des additifs alimentaires de la Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles. La délégation de l'Inde avait pour la première fois formulé cette proposition au Comité de coordination, et l'expert-conseil avait indiqué à la deuxième session que l'Iraq avait soumis la même proposition. L'observateur de la Fédération internationale des associations de fabricants de margarine a fait remarquer que la disposition relative aux colorants et aux aromatisants contenant une clause précisant que leur utilisation n'était autorisée que dans la mesure où les aromatisants ou les colorants n'abusent pas ou ne trompent pas le consommateur en lui masquant un défaut ou la qualité inférieure d'un produit, ou en lui laissant croire que ce produit a une valeur supérieure à sa valeur réelle. Il a été décidé

de considérer les projets d'amendements à ces deux dispositions de la norme (colorants et aromatisants) comme des propositions de l'Inde et de l'Iraq.

Dispositions relatives à l'étiquetage des produits carnés traités compte tenu des impératifs religieux de l'Islam

108. Le Comité a été informé par le Secrétariat des progrès accomplis au sujet de cette question depuis la deuxième session, tenue à Manille en 1979. Le Groupe de travail que l'Arabie Saoudite avait proposé de réunir pour examiner la présentation et les dispositions spécifiques d'étiquetage concernant les produits carnés traités, compte tenu des impératifs religieux de l'Islam, n'a pas été convoqué car on attendait la fin d'une étude conduite au Centre islamique du Brésil sur les règles et les impératifs de l'Islam régissant l'abattage des animaux.

109. Les autorités d'Arabie Saoudite ont fait savoir au Secrétariat que lorsque cette étude sera terminée, il sera possible d'établir si cette dernière, conjointement aux "Instructions et impératifs pour l'abattage conformément à la loi islamique", préparés par le Centre islamique du Brésil, seront suffisants pour répondre aux besoins des pays islamiques. De l'avis de l'Arabie Saoudite, les règlements préparés par le Centre islamique du Brésil sont satisfaisants et respectent les règles de la loi islamique, tout en préconisant de bonnes méthodes scientifiques d'abattage et l'évacuation complète du sang des animaux.

110. L'Arabie Saoudite a invité le Centre islamique du Brésil à terminer l'étude entreprise sur ce sujet et à préparer un rapport complet sur i) les types d'animaux dont les lois de l'Islam autorisent l'abattage par les musulmans, et ii) les parties de ces animaux et les tissus glandulaires considérés comestibles pour les musulmans par les lois islamiques.

111. Le Comité a pris note des progrès accomplis jusqu'à maintenant et demandé que, l'étude effectuée au Brésil terminée, les résultats lui en soient présentés pour examen à sa prochaine session, en même temps que les "Instructions et impératifs pour l'abattage conformément à la loi islamique".

Propositions concernant la mise au point de normes pour les boissons à base de cola

112. Le Comité a été informé par le Secrétariat de l'état d'avancement de la proposition faite par le Pakistan à la dernière session demandant que des normes pour les boissons à base de cola soient mises au point. Cette question a été portée à l'attention de la Commission à sa treizième session. A cette occasion, la délégation du Canada avait attiré l'attention de la Commission sur le fait qu'à l'une de ses sessions antérieures, la Commission était parvenue à la conclusion que des normes internationales n'étaient pas nécessaires pour les boissons non alcoolisées gazéifiées. On a également signalé le fait qu'il n'existait pas de liste consultative Codex d'additifs acceptés pour utilisation dans les boissons non alcoolisées.

113. Le Pakistan avait fait part de son intention de poser à la présente session la question de la nécessité de normes internationales pour les boissons à base de cola, aussi a-t-elle été inscrite à l'ordre du jour.

114. En l'absence de la délégation du Pakistan à la présente session et de toute documentation sur ce sujet communiquée par ce pays, le Comité est convenu de ne pas poursuivre le débat sur ce sujet tant que son examen ne sera pas de nouveau demandé.

Datage des denrées alimentaires préemballées - Rapport intérimaire sur les faits nouveaux

115. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 82/11 exposant les méthodes appliquées pour le datage par les divers comités de produits du Codex, selon les produits à normaliser. Ce document contenait également à son Annexe I des "Directive à l'usage des comités du Codex pour le datage des denrées alimentaires préemballées", adoptées par la Commission à sa 14ème session.

116. Le Comité a noté que les directives précitées pourraient également fournir des conseils utiles aux gouvernements. Il a constaté que la plupart des comités de produits du Codex avaient donné la préférence à la "date de durabilité minimale", c'est-à-dire la méthode de datage qui, selon le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires devrait être examinée en premier lieu.

117. Plusieurs délégations ont illustré la position juridique de leurs pays à ce propos. Le Comité a noté que les pays qui désiraient formuler des observations au sujet de ces directives pouvaient les envoyer pour examen au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

"Filled Milk" - Rapport sur la mise au point éventuelle d'une norme internationale pour le "Filled Milk"

118. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 81/12. Il a noté que la question de l'élaboration de normes internationales pour le "Filled Milk", posée à sa dernière session par l'observateur de l'Union internationale des organisations de consommateurs (UIOC) avait fait l'objet d'un débat approfondi lors des 18ème et 19ème sessions du Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le code de principes concernant le lait et les produits laitiers.

119. Les experts avaient exprimé l'avis que l'emploi du terme "Filled Milk" pour de tels produits obtenus essentiellement en substituant les constituants du lait par des constituants non laitiers, pouvait induire en erreur et l'emploi du terme "laits imitation" avait été proposé.

120. Les experts s'étaient déclarés préoccupés par le fait que l'élaboration de normes internationales pour de tels produits pourrait encourager leur fabrication, alors que dans certains pays elle n'est pour l'instant pas autorisée par la loi. L'opinion du Comité sur le lait a été partagée par plusieurs délégations de pays en développement qui, lors de la 12ème session de la Commission, ont fait valoir qu'à leur avis on ne devait pas s'engager pour l'instant dans la mise au point de normes internationales pour les "laits imitation" (Filled Milk); la Commission a pris une décision dans ce sens.

121. Le Comité a été informé que la Décision No 6 qui traite en termes généraux de la composition, de l'hygiène et des additifs alimentaires des produits imitant le lait, ferait l'objet d'un débat à la prochaine session du Comité sur le lait.

122. Le Comité a émis l'avis qu'il n'était pour l'instant pas nécessaire d'élaborer des normes internationales pour les laits imitation (Filled Milk) dans la région, ces produits ne faisant pas l'objet d'un commerce international important. Ces produits ont actuellement un marché limité dans certains pays de la région, aussi le Comité a-t-il exprimé le souhait que la Décision No 6, qui fournit des indications utiles pour la préparation de laits imitation (Filled Milk), retiendra toute l'attention du Comité sur le lait. Il s'est également déclaré opposé à l'utilisation de l'expression anglaise "Imitation" pour le produit dénommé "Filled Milk" (voir par. 119).

Examen des voies et moyens pouvant améliorer la participation des pays membres de la région aux réunions du Codex

123. Cette question a fait l'objet d'un échange de vues. Le Comité a été informé que le problème de l'amélioration de la participation aux travaux du Codex des pays membres appartenant à cette région, ou à d'autres, avait été examiné à plusieurs occasions ces dernières années. Un document sur ce sujet, préparé par le Secrétariat à l'intention de la 12ème session de la Commission (ALINORM 78/8, par. 57-66), a été soumis au Comité de coordination pour l'Amérique latine, à sa première session, en décembre 1980 (ALINORM 81/31, par. 158 à 167). L'un des aspects de cette question, à savoir la convocation d'un nombre plus élevé de réunions Codex dans les pays en développement, a été examiné de manière approfondie par la Commission à sa 14ème session (ALINORM 81/39, par. 135-147).

124. Lors de l'examen de cette question à d'autres occasions, plusieurs raisons ont été avancées pour expliquer la faible participation des pays en développement aux réunions des comités du Codex en général. Ces raisons comprenaient:

- des difficultés financières;
- d'autres engagements;
- le manque d'informations sur les avantages à attendre des activités de la Commission du Codex Alimentarius;
- des points de l'ordre du jour ne présentant pas d'intérêt pour tous les pays;
- un nombre insuffisant de personnes compétentes ou de personnel technique à même de contribuer effectivement aux travaux des réunions, particulièrement des comités du Codex s'occupant de produits.

125. Au sujet de la convocation d'un nombre plus élevé de réunions du Codex dans les pays en développement, le Comité a noté avec satisfaction que la possibilité de tenir à Bangkok la troisième session du Comité du Codex sur les protéines végétales (pays hôte: Canada) était examinée par les autorités canadiennes et thaïlandaises. Répondant à une question relative à une proposition analogue de l'observateur de l'Australie, le Secrétariat a déclaré qu'une circulaire détaillée serait envoyée prochainement aux pays en développement, afin d'établir avec précision dans quelle mesure il leur serait possible de recevoir des sessions du Codex (présence d'installations, etc.). Cette circulaire contiendra encore d'autres demandes importantes touchant notamment à la présence sur les lieux d'interprètes, aux questions à débattre présentant un intérêt particulier pour ces pays, etc.

126. Un certain nombre de délégations a suggéré que la FAO et l'OMS étudient la possibilité de mettre à disposition quelques moyens financiers pour aider les pays en développement les plus pauvres à participer aux travaux du Codex. On a aussi proposé que les bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS aident à préparer les sessions Codex qui se tiendraient dans les pays en développement. L'observateur de l'Australie a estimé que l'on pourrait réaliser des économies sur les voyages en prévoyant de tenir un certain nombre des réunions Codex l'une après l'autre. Le Secrétariat a expliqué que les dates de plusieurs réunions du Codex étaient effectivement fixées sans tenir compte les unes des autres, mais qu'il fallait aussi à ce propos considérer les possibilités des gouvernements hôtes.

127. On a également appelé une attention particulière sur la nécessité d'améliorer la procédure appliquée dans de nombreux pays en développement de la région pour susciter un intérêt en faveur des activités touchant aux travaux du Codex et leur coordination. Les objectifs de la Commission du Codex Alimentarius et les avantages que l'on peut attendre d'une participation n'ont pas encore été pleinement saisis dans de nombreux pays en développement. La création d'un Comité du Codex Alimentarius national pourrait constituer un pas important, non seulement vers une meilleure connaissance des activités de la Commission, mais aussi vers une organisation et une coordination efficaces de la participation des pays aux travaux des comités du Codex présentant un intérêt et surtout à ceux du Comité de coordination régional et de la Commission elle-même. Le Comité a pleinement souscrit à ces déclarations et souligné l'importance qu'il y a à donner plus de valeur aux travaux du Codex à l'échelon des pays.

128. Un autre point auquel le Comité attache une grande importance consiste à faire en sorte que les documents du Codex atteignent les personnes auxquelles ils sont destinés. On est convenu que les pays membres de la région procéderaient à une inspection de leurs services centraux de liaison de manière à s'assurer que le système de diffusion des documents du Codex dans le pays à partir des services centraux de liaison fonctionne de manière satisfaisante.

129. Il a été souligné que lorsqu'un pays est dans l'impossibilité d'envoyer une délégation à une réunion du Codex il devrait pour le moins répondre aux lettres circulaires et faire parvenir ses observations par écrit surtout sur les questions importantes pour lui. Le Comité note que le Secrétariat fera tout ce qui est en son possible pour garantir une participation plus nombreuse des pays en développement aux sessions des comités du Codex.

Nomination du coordonnateur

130. La délégation de l'Inde a proposé que le coordonnateur pour l'Asie actuellement en fonction, M. Amara Bhumiratana (Thaïlande), soit réélu pour un second mandat débutant à la fin de la quinzième et se terminant à la fin de la seizième session de la Commission. Cette proposition, appuyée par les délégations de Sri Lanka et du Koweït, a été acceptée à l'unanimité par le Comité.

Autres questions

131. Le Comité estime qu'il est urgent que la FAO accélère l'établissement d'un réseau régional ANTTAI qui serait d'une extrême utilité pour la région.

Date et lieu de la quatrième session du Comité de coordination

132. Le Comité a été informé que sa prochaine session aurait lieu en Thaïlande, à une date convenant au Gouvernement hôte, au cours de la première moitié de 1984, sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius.

Remerciements au Gouvernement de Sri Lanka

133. Le Comité tient à exprimer au Gouvernement de Sri Lanka ses plus vifs remerciements pour la générosité avec laquelle il a accueilli la réunion. Il tient également à le remercier pour l'excellente organisation de la session et de son hospitalité envers les délégués.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman : Prof. Amara BHUMIRATANA
Président : Director
Presidente: Institute of Food Research and
Product Development
Kasetsart University
Bangkhaen
Bangkok 9
Thailand

Co-Chairmen : Dr. W.S. Weerasooria
Co-Présidents : Secretary
Co-Presidentes: Ministry of Plan Implementation
Central Bank Building
7th Floor
Colombo 1
Sri Lanka

Mr. Ranjan Wijeratne
Secretary
Ministry of Agricultural Development and Research
Galle Road
Colombo 3
Sri Lanka

Dr. Raja Ameresekere
Director
Food and Nutrition Policy Planning Division
Ceylinco House, 2nd Floor
Colombo 1
Sri Lanka

INDIA
INDE

Dr. D.S. Chadha
Asst. Director General of Health
Services (PFA)
Ministry of Health and Family Welfare
Nirman Bhawan
New Delhi
India

Mr. C.V.S. Mani
Additional Secretary
Ministry of Health and Family Welfare
Nirman Bhawan
New Delhi, India

JAPAN
JAPON

Mr. Rentaro Ito
Deputy Director
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Tokyo
Japan

Mr. Fumitake Fukutomi
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
Tokyo, Japan

JAPAN (Contd.)

Mr. Shoji Takizama
2nd Secretary
Embassy of Japan
Colombo
Sri Lanka

KOREA, Rep. of
COREE, Rep. de
COREA, Rep. de

Mr. Nam Joon Choi
Embassy of Republic of Korea
Colombo
Sri Lanka

KUWAIT
KOWEIT

Mr. Ali-A.S. Al Faras
General Food Controller
Kuwait Municipality
Kuwait

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Dr. Abdullah Afiffin
Food Technologist
Ministry of Health
Cenderasari Road
Kuala Lumpur
Malaysia

Dr. Mat Isa Awang
Research Officer
Food Technology Division
MARDI
P.O. Box 2301, G.P.O.
Kuala Lumpur

Mrs. Rozanah Abdullah
Head, Standards Department
SIRIM
P.O. Box 35, Shah Alam
Selangor
Malaysia

Mr. Ramli Bin Saad
Asst. Secretary,
Islamic Center, 2A Lembah Road
Kuala Lumpur
Malaysia

OBSERVER FROM MALAYSIA

Mr. Mohd. Salleh Mohd. Kassim
Director
Enforcement and Licensing Division
PORLA, TKT 4, Block B,
Pejabat Kompleks Damansara
Jalan Dungun, D'Sara Heights
Kuala Lumpur
Malaysia

PHILIPPINES
FILIPINAS

Dr. E. Magtoto
Vice-President
Philippines Association of Food Technologists
c/o MCC, P.O. Box 841
Makati, Metro
Manila, Philippines

Mrs. Luz A. Mariano
Ministry of Foreign Affairs
Padre Fauré
Manila, Philippines

Mrs. Catalina Cruz Sanchez
Deputy Administrator
Food and Drug Administration
Ministry of Health
Santa Cruz, Manila
Philippines

SRI LANKA

Mr. T. Kandasamy
Additional Govt. Analyst
Govt. Analyst's Department
Colombo 7, Sri Lanka

Mr. T. Kirubaithilakan
Deputy Director
Food and Nutrition Policy Planning Division
Ceylinco House, 2nd Floor
Colombo 1, Sri Lanka

Dr. M. Rodrigo (Deputy Leader)
Assistant Director
Ministry of Health
Colombo 1, Sri Lanka

Dr. K.G. Gunathilaka
Director/Food Technology
CISIR
Colombo 7, Sri Lanka

SRI LANKA (Contd.)

Mrs. M.U. Nallainayagam
Assistant Food Commissioner (Planning & Statistics)
Food Commissioner's Department
330 Union Place
Colombo 2, Sri Lanka

Dr. P.H.R. Pieris
Chief M.O.H.
Public Health Department
Colombo Municipality
Colombo, Sri Lanka

Mrs. M.J. de Silva
Analyst, Public Health Department
Colombo Municipality
Colombo, Sri Lanka

Dr. M.A. Munasiri
Scientific Officer
Atomic Energy Authority
5, Elibank Road
Colombo 5, Sri Lanka

Mr. M. Jeyabalan
Deputy Director
Ministry of Agricultural Development and
Research
73/1 Galle Road
Colombo 3, Sri Lanka

Mrs. C. Breckenridge
Food Technologist
Division of Cereal Chemistry and Technology
Central Agricultural Research Institute
Peradeniya, Sri Lanka

Mr. T.D.W. Siriwardena
Research Officer
Soya Bean Research Centre
CARI
Gannoruwa
Peradeniya, Sri Lanka

Dr. C. Palasuntheram
Consultant Bacteriologist
Medical Research Institute
Colombo 8, Sri Lanka

Miss S.P.K. Jayawardena
Testing Officer (Microbiology)
Bureau of Ceylon Standards
No. 5, Galle Road
Colombo 6, Sri Lanka

SRI LANKA (Contd.)

Mr. L.I.S.S.K. de Silva
Senior Standard Officer
Bureau of Ceylon Standards
No. 53, Dharmapala Mawatha
Colombo 3, Sri Lanka

Mr. C.D.R.A. Jayawardena
Assistant Director
Bureau of Ceylon Standards
P.O. Box 17
Colombo, Sri Lanka

Dr. M. Fahony Ismail
Chief Municipal Veterinary Surgeon
CMVS Department, Maligakanda
Colombo 10, Sri Lanka

Dr. W.D.A. Perera
Nutritionist
Medical Research Institute
Colombo 8, Sri Lanka

Mr. G. Dayananda de Silva
Ministry of Local Govt. Housing and
Construction
Colombo 1, Sri Lanka

Prof. Priyani Soysa
Prof. Paediatrics
Medical Faculty
University of Colombo
Colombo, Sri Lanka

Mr. T.S.S. Pieris
Research Officer
National Aquatic Resources Research and
Development Agency
Crows Island, Mattakkuliya
Colombo 15, Sri Lanka

Mr. J.R.S. Leitan
Additional Landing Surveyor
Sri Lanka Customs
Colombo 1, Sri Lanka

Dr. A.C.A. Shuaib
Quality Controller (Milk Foods) and Consultant
to the Food & Nutrition Policy Planning
Division of Sri Lanka
Milk Powder Packing Factory
Welisara, Ragama
Sri Lanka

SRI LANKA (Contd.)

Dr. (Mrs.) K. Hettiarachchi
Deputy General Manager
Quality Control
C.W.E. Laboratory, 70
D.R. Wijewardena Mawatha
Colombo 10, Sri Lanka

OBSERVERS FROM SRI LANKA

Mr. M.O.C. de Silva
Deputy Government Analyst
Government Analysts Department
Colombo 7, Sri Lanka

Dr. M. Coomaraswamy
Senior Assistant Government Analyst
Government Analysts' Department
Colombo 7, Sri Lanka

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. Prasert Saisithi
Vice-Chief Director
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University, Bangkok
Bangkok 9, Thailand

Miss Sermsri Gongsakdi
Director
Biological Science Division
Department of Science Service
Rama VI Road
Bangkok 4, Thailand

Dr. Chettachai Banditsing
Director
Biological Science Division
Office of Atomic Energy for Peace
Vibhavadi Rangsit Road
Bangkhuaen, Bangkok 2
Thailand

Mrs. Marasee Surakul
Asst. Secretary
General National FAO Committee
Ministry of Agriculture & Cooperatives
Rajadamnern Avenue
Bangkok 2, Thailand

THAILAND (Contd.)

Mrs. Paichit Chantrawong
Scientist 6
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture, Bangkok
Bangkok 9, Thailand

Mrs. Kulyanee Tantidhamma
Scientist 6
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture, Bangkok
Bangkok 9, Thailand

Mrs. Pongpit Dulyapach
Department of Agricultural Extension
Bangkok 9, Thailand

Mrs. Narumol Gomolsevin
Food & Drug Officer 6
Food Control Division
Food & Drug Administration
Ministry of Public Health
Samsaen Road, Dhaved
Bangkok 2, Thailand

Mr. Prasert Chuaphudi
Commodity Standards Technical Officer 6
Office of Commodity Standards
Foreign Trade Department
Ministry of Commerce
Rajadamnern Avenue
Bangkok 2, Thailand

Mr. Vichien Natvatanon
Scientist 6
Entomology and Zoology Division
Department of Agriculture
Bangkhuaen
Bangkok, Thailand

Mr. Phot Inganinanda
Member and Executive Secretary of the Committee
on Rice Inspection
Board of Trade of Thailand
233, Sathorn Road (South)
Bangkok, Thailand

Mr. Chaveng Sinsoka
Asst. to Executive Secretary of the Committee
on Rice Inspection
Board of Trade of Thailand
233, Sathorn Road (South)
Bangkok, Thailand

THAILAND (Contd.)

Mrs. Marisa Hotrabhavananda
Director
Office of the National Codex Alimentarius
Committee of Thailand
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road
Bangkok 4, Thailand

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. J.R. Merton
Assistant Secretary
Food Service Branch
Dept. of Primary Industry
ACT 2600 Canberra
Australia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY (IAEA)

Mr. J.G. Van Kooij
Head
Food Preservation Section
Joint FAO/IAEA Division of Isotope and
Radiation Applications of Atomic Energy
IAEA
P.O. Box 100
Vienna, Austria

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS (IFMA)

Mr. Rolf Presser
Marketing Manager (Foods)
M/s. Lever Brothers Pakistan Ltd.
P.O. Box 220,
Karachi
Pakistan

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS UNION
(IOCU)

Mr. D.C. Jayasuriya
IOCU Representative
IOCU
40/12 Swarnadisi Place
Nawala
Sri Lanka

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT DE LA FAO/OMS
SECRETARIA FAO/OMS

Dr. R.K. Malik
Senior Officer
Food Quality and Consumer Protection Group
Food Policy and Nutrition Division
FAO
00100 Rome, Italy

Dr. F.K. Käferstein
Responsible Officer
Food Safety
Division of Environmental Health
WHO
1211 Geneva 27
Switzerland

Mr. H.J. McNally
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food Policy and Nutrition Division
FAO
00100 Rome, Italy

Dr. N. Rao Maturu
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food Policy and Nutrition Division
FAO
00100 Rome, Italy

Discours prononcé par
Monsieur le Ministre Ranjith Atapattu

CEREMONIE D'OUVERTURE

COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE
Troisième session
Colombo, 2-8 février 1982

Bandaranaike Memorial International Conference Hall

Monsieur le coordonnateur pour l'Asie, Messieurs les membres du Secrétariat du Codex, Messieurs les représentants de la FAO et de l'OMS à Sri Lanka, Messieurs les délégués, Mesdames et Messieurs,

Ce n'est pas sans un certain orgueil que je participe à la cérémonie d'ouverture de cette Conférence et j'estime que ses organisateurs ont fait un honneur aux habitants de ce pays en choisissant Sri Lanka comme siège de vos délibérations. Au nom du Gouvernement, je souhaite une chaleureuse bienvenue à tous les membres de cette assemblée.

En Asie, nous avons été obsédés pendant de nombreuses années, par la question de la quantité de nourriture dont disposent les habitants de nos pays. L'autosuffisance a été le rêve de tous les gouvernements de cette partie du monde. La dépendance des fluctuations du marché mondial pour nourrir nos populations était un poids dont nous avons cherché à nous débarrasser avec acharnement. L'éclatement démographique, qui dépassait parfois toutes les prévisions, nous a rendu toujours plus dépendants des autres pays pour notre nourriture. Sri Lanka est arrivé aujourd'hui au point où il peut espérer se libérer de cette contrainte. L'acharnement mis à la recherche d'aliments en quantités suffisantes pour nourrir la population nous a parfois amené à négliger le problème de la qualité des aliments destinés à la consommation des masses. Nous savons tous que nos hôtes d'occident, qui arrivent dans cette partie du monde se demandent avec angoisse, au début de leur séjour, si nos aliments leur conviendront. Mes amis indiens savent sans doute que les équipes de cricket qui se rendent périodiquement dans notre pays doivent affronter l'éternel problème des réactions capricieuses de leur estomac aux aliments qui leur sont offerts. Cela nous amène à constater que pour les populations des pays développés qui, pendant de très longues périodes, ont pu consommer des denrées alimentaires de haute qualité, même la plus petite dérogation à la règle de l'aliment de la meilleure qualité qu'ils doivent respecter dans notre partie du monde, semble les indisposer. Nous savons aussi que le contraire n'est pas vrai. Lorsque nous allons à l'étranger, en occident, nous n'avons pas ce genre de difficultés. Il est donc évident qu'il nous reste encore beaucoup à faire dans cette partie du monde. Notre pénurie est telle qu'en présence de différentes offres, il nous arrive d'oublier que les aliments proposés pourraient être de qualité inférieure à la norme. La presse a récemment fait état de cas d'empoisonnements résultant de l'utilisation d'huile de cuisine contaminée. Evaluer la fréquence de tels incidents dans nos pays serait difficile, les maladies intestinales étant partie intégrante de la vie en Asie. Nous avons donc la très lourde responsabilité de formuler et d'élaborer un programme ayant pour but d'évaluer la qualité des aliments offerts à nos populations. Nous parviendrons éventuellement à établir quelques normes et, grâce aux laboratoires que nous prévoyons d'installer, nous pourrions peut-être obtenir quelques résultats. Il faudra aussi nous souvenir que la nourriture offerte à nos populations dans les cantines populaires devra être conforme à ces normes. C'est dans cette perspective que la loi, dont M. Wickrema Weerasooria vient de parler, a été incorporée à notre législation. Mais faire respecter une loi promulguée implique pour nous une lutte acharnée. En dépit de nos bonnes intentions, nous nous heurtons toujours au problème du manque de personnel qualifié, aux habitudes séculaires qui doivent être surmontées et à la nécessité d'instruire les personnes chargées de la distribution des aliments des dangers auxquels ils peuvent exposer la population. L'objet de votre réunion représente donc un problème complexe et compliqué. Mais il s'agit sans doute d'une tâche de première importance. On a raconté partout que 60 pour cent des personnes hospitalisées dans ce pays souffrent de maladies intestinales ou de maux qui auraient pu être évités. Les maladies intestinales entraînent la plus grande consommation de produits pharmaceutiques au Sri Lanka et il en va certainement de même dans toute la région d'Asie. Peut-on

donc considérer isolément le problème des normes alimentaires? Ne faut-il pas examiner aussi très sérieusement celui de l'eau potable. Peut-être n'est-il pas de votre compétence. Aussi prudents que nous puissions être sur la qualité des aliments que nous consommons, nos efforts pourront rester sans résultats si nous n'assurons pas en même temps l'approvisionnement en eau propre non polluée de la population. Notre attention doit donc rester en éveil et tous ces problèmes doivent faire l'objet de nos réflexions. Il n'est pas suffisant que les responsables des politiques et que les planificateurs tiennent compte d'un seul aspect d'un problème pour mener à bien l'ensemble d'un programme. Une alimentation nourrissante, propre, de l'eau pure, voilà ce qu'il nous manque dans cette partie du monde. Je ne poursuivrai pas sur cette note pessimiste, car dans mon pays nous aimons à sourire, même dans des circonstances difficiles. Actuellement, dans un monde aux prises avec des bouleversements financiers sans précédent, Sri Lanka est engagé dans l'exécution de programmes agricoles et multisectoriels, le projet Mahaweli, dont vous entendrez beaucoup parlé, peut-être même trop. L'une des caractéristiques de la vie de notre pays est une aptitude à poursuivre l'exécution des tâches que nous sommes fixées, quoi qu'il arrive, et le prestige politique à court terme n'est pas la seule ambition de nos politiciens.

Le passé de notre pays est extrêmement démocratique en cela que notre Gouvernement a été renouvelé à chaque élection. Chacun de ces gouvernements, comme d'ailleurs le gouvernement actuel, espère que l'histoire ne se répètera pas, et qu'aux prochaines votations il retournera au pouvoir. Toutefois, notre attention et nos énergies ne sont pas exclusivement concentrées sur une victoire électorale; nous avons le sentiment qu'une mission plus grande nous a été confiée, à savoir mettre notre pays sur la juste voie, dans tous les domaines, qu'il s'agisse de programmes de population, de programmes alimentaires, ou de programmes de grande envergure à objectif multiple en agriculture. Nos objectifs sont à long terme, si nous souhaitons qu'à la fin du siècle notre pays ait rattrapé les pays les plus développés de la région d'Asie et poursuive sa route à côté des pays les plus développés du monde. C'est avec cet espoir que la population de ce pays a participé aux votations au cours des cinquante dernières années.

Nous espérons que dans vos délibérations, des suggestions pratiques, conformes à la culture des populations asiatiques, seront formulées, et que ces propositions seront à la mesure de nos possibilités financières tout en restant utiles et valables pour les populations démunies qui sont les masses rurales de la région d'Asie. Je souhaite aussi qu'il vous sera possible au cours de vos débats de consacrer un peu de temps à la découverte de notre pays, que vous rencontrerez quelques-uns de ses habitants qui ne soient pas seulement nos secrétaires et nos personnalités officielles, mais appartenant simplement à la population et que vous échangerez quelques paroles de manière à emporter un bon souvenir de votre séjour en Sri Lanka. Je vous remercie.

AMENDEMENTS PROPOSES PAR LE COMITE DE COORDINATION
POUR L'ASIE

Ananas en conserve (CAC/RS 42-1970, Rev. 1)

1.3 Modes de présentation

L'alinéa introductif devrait être modifié comme suit: "Les ananas en conserve peuvent être présentés sous les formes ci-après. Dans les modes de présentation "bâtonnets ou lingots", "secteurs", "tronçons" et "dés ou cubes" décrits aux alinéas 1.3.6 à 1.3.9 ci-après, la longueur, la largeur et l'épaisseur des morceaux n'ont pas un caractère obligatoire et peuvent faire l'objet d'un accord mutuel entre l'acheteur et le vendeur".

1.4 Modes de conditionnement

L'alinéa introductif devrait être modifié comme suit: "Les conserves d'ananas peuvent être conditionnées selon les modes ci-après. Les modes de conditionnement mentionnés aux alinéas 1.4.1 à 1.4.3 n'ont pas un caractère obligatoire et peuvent faire l'objet d'un accord mutuel entre l'acheteur et le vendeur".

2.2 Critères de qualité

Ajouter l'alinéa introductif suivant: "Les dispositions des alinéas 2.2.1 - Définition des défauts, 2.2.5 - Uniformité de dimension et de forme, 2.2.5.6 - Cubes ou dés, 2.2.6 - Tolérances de défauts, 2.2.7 - Classification des unités "défectueuses", et 2.2.8 - Acceptation des lots, n'ont pas un caractère obligatoire et peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur".

3. Additifs alimentaires

Supprimer les aromatisants (3.1) dans la liste des additifs.

4. Contaminants

Le Comité a exprimé le désir que la "confirmation provisoire" de la concentration maximale pour l'étain (250 mg/kg) soit modifiée en "confirmation". Le Comité a reconnu qu'il s'agissait d'une question relevant de la compétence du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

6. Poids et mesures

Ajouter l'alinéa introductif suivant: "Les dispositions relatives aux poids et aux mesures mentionnées dans cette section n'ont pas un caractère obligatoire et peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur".

Cocktail de fruits en conserve (CAC/RS 78-1976)

1.1 Définition du produit

Ajouter à l'alinéa 1.1(a) les fruits tropicaux suivants:

- | | |
|-----------------|--|
| <u>"Papaye</u> | - Toutes variétés de l'espèce <u>Carica papaya L.</u> pelées et coupées en dés. |
| <u>Pastèque</u> | - Toutes variétés de l'espèce <u>Citrulus vulgaris</u> pelées et coupées en dés. |

<u>Ramboutan</u>	- Toutes variétés de l'espèce <u>Nephelium lappaceum</u> L., entières ou en segments cassés.
<u>Banane</u>	- Espèces comestibles cultivées de <u>Musa</u> , pelées et coupées en dés.
<u>Goyave</u>	- Toutes variétés de l'espèce <u>Psidium guajava</u> L. coupées en tranches ou en dés.
<u>Mangue</u>	- Toutes variétés de l'espèce <u>Mangifera Indica</u> L. dénoyautées, coupées en tranches ou en dés.
<u>Fruit de la passion</u>	- Espèces comestibles cultivées de <u>Passiflora</u> .
<u>Carambole</u>	- <u>Averrhoa carambola</u>
<u>Jaque</u>	- <u>Artocarpus integrifolia</u> L."

2. Facteurs essentiels de composition et de qualité

Ajouter l'alinéa introductif suivant: "Les dispositions des alinéas 2.2 - Formulation, 2.2.2 - Milieux de couverture, 2.3 - Dimensions et formes des fruits, 2.4.4 - Défauts et tolérances, 2.4.5 - Classification des unités défectueuses, et 2.4.6 - Acceptation des lots, n'ont pas un caractère obligatoire et peuvent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur".

3. Additifs alimentaires

Supprimer les aromatisants (3.2) dans la liste des additifs.

4. Contaminants

Mêmes remarques que pour la Norme pour les ananas en conserve.

6. Poids et mesures

Même modification que pour la Norme pour les ananas en conserve.

Petits pois en conserve (CAC/RS 58-1972)

3. Additifs alimentaires

Supprimer les colorants (3.3) dans la liste des additifs.

4. Contaminants

Mêmes observations que pour la Norme pour les ananas en conserve.

Pois secs trempés en conserve (CAC/RS 81-1976)

3. Additifs alimentaires

Supprimer les colorants (3.3) et les aromatisants (3.4) dans la liste des additifs.

Jus d'ananas (CAC/RS 85-1976)

2.4 Propriétés organoleptiques

Modifier comme suit la deuxième phrase: "Des constituants volatils naturels de jus d'ananas peuvent être restitués à tout jus d'ananas uniquement lorsque des constituants volatils naturels de jus d'ananas ont été enlevés perdus en cours de traitement."

4. Contaminants

Mêmes observations que dans le cas de la Norme pour l'ananas en conserve.

Jus de pomme en conserve (CAC/RS 48-1971)

2.4 Propriétés organoleptiques

Même modification proposée que dans le cas de la Norme pour le jus d'ananas.

Contaminants

Il est proposé de porter la concentration maximale pour l'étain de 150 mg/kg à 250 mg/kg.

Jus de raisin en conserve (CAC/RS 82-1976)

2.5 Propriétés organoleptiques

La modification proposée est la même que dans le cas de la Norme pour le jus d'ananas.

Contaminants

Mêmes observations que dans le cas de la Norme pour le jus de pomme.

Sardines en conserve (CAC/RS 94-1978)

2.1 Définition du produit

Ajouter à l'alinéa 2.1(a) l'espèce Sardine Sardinella (sp).

AMENDEMENTS PROPOSES PAR L'INDE ET L'IRAQ

Norme générale pour les graisses et les huiles comestibles (CAC/RS 19-1969)

4. Additifs alimentaires

Supprimer les colorants (4.1) et aromatisants (4.2).
