

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 95/15

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt et unième session

Rome, 3-8 juillet 1995

RAPPORT DE LA NEUVIEME SESSION
DU COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE

Beijing (Chine)

24-27 mai 1994

W/T4829

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa huitième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS OU DE SON COMITE EXECUTIF

Le Comité

- a recommandé au Comité exécutif d'élaborer des directives pour l'emploi du terme «Halal, étant entendu que ces directives seront rédigées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sur la base du texte présenté par la Malaisie (par. 104);
- a recommander que la Commission prenne les mesures nécessaires pour demander à la FAO et à l'OMS d'envisager l'octroi d'une assistance technique pour la mise en place, dans les pays de la région, d'un réseau sur la vente ambulante des aliments (par. 97);
- a demandé à la Commission de prier l'AIEA/FAO et l'OMS d'accorder un complément d'orientations et d'aide technique pour promouvoir les aliments irradiés, qui sont actuellement mal acceptés par le consommateur (par. 132);
- a demandé à la Commission que, lorsqu'elle transforme les normes régionales Codex en normes mondiales, elle continue de tenir dûment compte des observations formulées par les pays membres, notamment dans le cas des eaux minérales naturelles, dont la production mondiale est en rapide expansion (par. 139);
- a désigné M. Yuzo Hayashi (Japon) en vue de sa nomination, par la vingt et unième session de la Commission, au poste de Coordonnateur du Codex pour l'Asie (par. 133).

QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité

- a remercié la FAO et l'OMS du soutien considérable que ces organisations ont apporté à la région et il leur a demandé de poursuivre cette aide, dans la mesure du possible, en vue d'améliorer le contrôle de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires dans la région (par. 26);
- a pris connaissance de l'état d'avancement des acceptations des normes Codex, notamment des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides (par. 31-40);
- a été saisi des rapports des pays participant à la révision sur le contrôle et la sécurité des aliments (par. 41-69);

- est convenu que des renseignements récents sur les Accords relatifs à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et aux obstacles techniques au commerce seraient communiqués à sa prochaine session (par. 75);
- a été saisi d'une proposition formulée par une association de consommateurs au sujet de la participation des consommateurs aux travaux du Codex, ainsi que des rapports de nombreuses délégations sur la situation et les politiques actuelles à cet égard à l'échelle nationale; il a approuvé une participation plus étroite des consommateurs aux travaux du Codex (par. 76-93);
- a recommandé de renvoyer à l'étape 3 le Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique sans en poursuivre l'élaboration (par. 97);
- a décidé de renvoyer à l'étape 3 les avant-projets de normes concernant les produits ci-après, étant entendu que le texte en serait révisé par les pays qui en sont l'auteur et qu'il serait distribué aux gouvernements, pour observations, bien avant la prochaine session (par. 120);
 - Pousses de bambou en conserve;
 - Anchois séchés;
 - Croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques;
 - Achards;
 - Chutney;
- a décidé que la Thaïlande rédigerait, avec l'aide du Secrétariat, des Directives à l'usage des services de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex en s'inspirant du système thaïlandais, en vue de leur application non seulement dans la région mais dans le monde entier (par. 126);
- a été saisi d'un rapport sur l'irradiation des aliments dans la région (par. 127-132);
- est convenu d'amender le rapport sur l'état d'avancement des travaux du Comité (par. 137-138).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphes</u>
INTRODUCTION	1 - 2
OUVERTURE DE LA SESSION	3 - 10
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	11
ELECTION DU VICE-PRESIDENT	12
QUESTIONS D'INTERET POUR LE COMITE RESULTANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	13 - 20
QUESTIONS D'INTERET POUR LE COMITE RESULTANT DE LA FAO, DE L'OMS ET D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES	21 - 30
ACCEPTATION DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS DE PESTICIDES PAR LES PAYS DE LA REGION/RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA COMMISSION VISANT A PROMOUVOIR L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX, DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS ET DU CODE DE DEONTOLOGIE DU COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES	31 - 40
RAPPORTS DES PAYS MEMBRES SUR LES QUESTIONS DE CONTROLE ET DE SECURITE DES ALIMENTS	41 - 69
RAPPORT SUR L'ISSUE DES NEGOCIATIONS D'URUGUAY (ACCORDS RELATIFS A L'APPLICATION DES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES ET AUX OBSTACLES TECHNIQUES AU COMMERCE)	70 - 75
PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS A LA PRISE DE DECISIONS EN CE QUI CONCERNE LES NORMES ALIMENTAIRES ET LE PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES DANS LA REGION	76 - 93
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE	94 - 98
ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES EU EGARD AUX IMPERATIFS RELIGIEUX	99 - 104
EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES MONDIALES A L'ETAPE 4	105 - 120
Pousses de bambou	107 - 108
Anchois séchés	109 - 112
Croquettes (Keropok) séchées de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	113 - 115
Achards	116 - 117
Chutney	118 - 119
ELABORATION DE DIRECTIVES A L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX DANS LA REGION	121 - 126

	<u>Paragraphe</u> s
RAPPORT SUR LES PRATIQUES D'IRRADIATION DES ALIMENTS DANS LA REGION ASIE	127 - 132
DESIGNATION DU COORDONNATEUR	133 - 134
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	135 - 140
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	141

LISTE DES ANNEXES

	<u>Page</u>
ANNEXE I LISTE DES PARTICIPANTS	27
ANNEXE II ORDRE DU JOUR REVISE DE LA SESSION	37
ANNEXE III AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'EMPLOI DU TERME «HALAL»	38
ANNEXE IV AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ANCHOIS SECHES	41
ANNEXE V AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CROQUETTES (KEROPOK SECHE) DE POISSON DE MER ET D'EAU DOUCE, CRUSTACES ET MOLLUSQUES	55

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a tenu sa neuvième session à Beijing, en République populaire de Chine, du 24 au 27 mai 1994, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République populaire de Chine. Ont participé à la session les délégués des pays ci-après: Chine, Inde, Indonésie, Japon, République de Corée, Liban, Malaisie, Philippines, Singapour, Sri Lanka et Thaïlande, ainsi que des observateurs de l'Australie, d'AOAC international, de l'Organisation internationale des unions de consommateurs (IOCU) et de l'Association mondiale des industries de traitement des algues marines (MARINALG International). Etaient en outre présents le Président et l'un des Vice-Présidents de la Commission du Codex Alimentarius. La liste des participants, y compris des membres du Secrétariat, figure en Annexe au présent rapport (Annexe I).

2. Le Comité était présidé par le professeur Dai Yin, Directeur honoraire de l'Institut de contrôle et d'inspection des denrées alimentaires au Ministère de la santé publique, qui occupe les fonctions de coordonnateur du Codex pour l'Asie. Après avoir souhaité la bienvenue en Chine aux délégués et observateurs, il les a tous remercié de leur coopération et de leur soutien.

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

3. Les professeurs Chen Minzhang et Wan Baorui, respectivement Ministre de la santé publique et Vice-Ministre de l'agriculture, ont honoré la cérémonie d'ouverture de leur présence. La session a été officiellement inaugurée par le professeur Chen Minzhang. Lors de son allocution d'ouverture, il a souhaité la bienvenue en Chine à tous les délégués et observateurs et s'est déclaré heureux que la Chine puisse accueillir la présente session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie. En outre, il a souhaité que cette session permette de renforcer les échanges d'informations et la coordination entre tous les pays de la région dans le domaine du contrôle de la qualité et de la sécurité des aliments et que l'harmonisation des normes alimentaires devienne une réalité.

4. Il a rappelé que l'industrie alimentaire de l'Asie était en plein essor et que, par conséquent, les pays de la région devaient accorder une très grande priorité à la coopération régionale dans le domaine de la qualité et de la sécurité des aliments, notamment à la mise au point et à l'harmonisation des normes alimentaires et codes d'usages.

5. M. Tian Runzhi, Administrateur en chef des services d'inspection des importations/exportations agricoles de la République populaire de Chine (SACI) a souhaité la bienvenue aux délégués et observateurs dans la ville de Beijing et s'est vivement félicité qu'y soit convoquée la neuvième session du Comité de coordination pour l'Asie. Il a informé le Comité des activités entreprises par la SACI dans le domaine du contrôle des exportations et des importations alimentaires et souhaité, en conclusion, un plein succès au Comité dans ses délibérations au cours des prochains jours.

6. M. Li Baoguo, Directeur adjoint du Bureau de la supervision technique, a souhaité la bienvenue en Chine aux délégués et observateurs et informé le Comité des travaux effectués par son pays en matière de normalisation. Il a souhaité un plein succès à la réunion en espérant que ses débats soient riches d'enseignements.

7. M. A.M. Qureshi, Représentant de la FAO en Chine, a remercié le gouvernement des efforts remarquables déployés pour coopérer et contribuer à la convocation de cette neuvième session du Comité de coordination pour l'Asie, qui est la première réunion Codex organisée en Chine. Il a souhaité la bienvenue aux délégués et observateurs au nom du Directeur général de la FAO et les a informés de l'importance attachée par l'Organisation aux travaux de la Commission. Il a fait part au Comité des activités entreprises pour donner suite à la Conférence internationale sur la nutrition (CIN), notamment dans le domaine de la qualité et de la sécurité des aliments. En outre, il a rappelé le regain de prestige conféré aux travaux de la Commission à la suite du récent Accord du GATT sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) et de la révision de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC). Par ailleurs, il a signalé plusieurs initiatives très importantes prises récemment par le Gouvernement de la Chine dans le cadre du Plan national d'action faisant suite à la CIN.

8. M. A. Basaran, Conseiller régional au Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental, a accueilli le Comité au nom du Directeur général de l'OMS ainsi que des trois Directeurs régionaux de l'OMS responsables des activités entreprises dans les différents pays d'Asie. Il a informé le Comité de l'importance de la Commission du Codex Alimentarius dans le domaine de la santé publique, ainsi que des travaux effectués par les pays de la région pour améliorer la qualité et la sécurité des aliments. Il a également déclaré qu'en dépit du travail remarquable déjà accompli à cet égard, il restait encore beaucoup à faire et que certains pays devraient peut-être accorder une priorité accrue à la qualité et à la sécurité des aliments et redoubler d'efforts en ce sens.

9. M. R.J. Dawson, Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et Secrétaire de la Commission, a souhaité la bienvenue aux délégués en soulignant le caractère historique de la convocation de cette session en Chine. Il a informé le Comité des incidences des récents accords du GATT (SPS et OTC) et du fait que la Commission du Codex avait été expressément reconnue par l'Accord SPS comme étant l'autorité compétente en matière de normes alimentaires. La Commission est le seul organisme intergouvernemental chargé de l'élaboration des normes alimentaires et elle compte à l'heure actuelle 147 pays membres, soit environ 97 pour cent de la population mondiale. Il a souhaité vivement que les pays de la région poursuivent leurs efforts en vue de renforcer leurs systèmes nationaux de contrôle alimentaire.

10. Le professeur F.G. Winarno, Président de la Commission du Codex Alimentarius, a pris la parole pour informer le Comité des activités de la Commission profitables aux pays membres. Il a souligné l'importance des exportations des pays d'Asie, qui sont en plein essor. Il a souhaité au Comité un plein succès dans ses délibérations et dans la poursuite de son harmonieuse collaboration avec la Commission.

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

11. Après discussion, le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire figurant dans les documents CX/ASIA 94/1 et 94/1-Add.1, étant entendu que les points 6 et 7 seraient examinés conjointement. L'ordre du jour, tel qu'il a été adopté, figure à l'Annexe II.

ELECTION DU VICE-PRESIDENT (Point 3 de l'ordre du jour)

12. La délégation de l'Indonésie, appuyée par la délégation de la Thaïlande, a proposé la candidature de M. Yuzo Hayashi (Japon) au poste de Vice-Président. Le Comité a approuvé à l'unanimité cette proposition.

QUESTIONS D'INTERET POUR LE COMITE RESULTANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)

13. Le Secrétariat a présenté le document CX/ASIA 94/2, dans lequel sont résumées les questions d'intérêt pour le Comité résultant de la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius et des sessions des comités du Codex qui se sont réunis après la Commission, à savoir: Comité du Codex sur les graisses et les huiles (quatorzième session), Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (deuxième session) et Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (vingt-sixième session).

14. Le Comité a noté qu'à sa vingtième session, la Commission avait réaffirmé que les normes Codex devaient contenir exclusivement des dispositions jugées essentielles et utilisées par les gouvernements comme mesures réglementaires dans le domaine de la santé, de la sécurité et de la protection du consommateur. En outre, on a rappelé qu'à sa vingtième session, la Commission avait adopté à l'étape 8 le Projet de dispositions générales relatives à l'hygiène alimentaire, conformément à la recommandation du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, en vue de leur inclusion dans les normes Codex, chaque fois que possible.

15. Par ailleurs, le Comité a fait observer que le CCFAC était convenu, à sa vingt-sixième session, de maintenir à l'étape 7 le projet de limite maximale pour l'aflatoxine M₁ dans le lait (0,05 µg/kg) et qu'il avait décidé d'interrompre l'élaboration de la teneur indicative concernant l'aflatoxine B₁ dans les aliments d'appoint pour le bétail laitier.

16. La délégation de la Malaisie a demandé au Secrétariat de résoudre la contradiction entre le projet de rapport et le rapport final de la vingt-sixième session du CCFAC en ce qui concerne le projet de limite maximale pour l'aflatoxine M₁ dans le lait: en effet, le projet de rapport indique qu'elle est parvenue à l'étape 6, tandis qu'elle figure à l'étape 7 dans le rapport final.

17. Le Comité a également entendu un rapport verbal sur les questions d'intérêt résultant des comités du Codex qui se sont réunis après la distribution du document, à savoir:

Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)

18. A sa vingt-sixième session, le CCPR est convenu qu'il fallait réviser le questionnaire sur les principaux pesticides utilisés dans les pays en développement et les associations pesticide/produit et le distribuer pour information et observations en vue de sa prochaine session.

Comité du Codex sur les Principes généraux (CCGP)

19. Le CCGP a recommandé, à sa onzième session, d'amender le Règlement intérieur de telle façon que le quorum nécessaire pour recommander des amendements aux Statuts et au Règlement intérieur soit constitué par un tiers des membres de la Commission. Il est convenu de

réviser en conséquence les sections correspondantes du *Manuel de procédure*, en vue de leur examen par la vingt et unième session de la Commission.

Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)

20. A sa vingt et unième session, le CCFFP a porté à l'étape 8 quatorze projets de normes concernant des produits en conserve, des produits surgelés ainsi que des produits séchés et salés. Il a décidé d'interrompre ses travaux sur l'utilisation des requins.

QUESTIONS D'INTERET POUR LE COMITE RESULTANT DE LA FAO, DE L'OMS ET D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 5 de l'ordre du jour)

21. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 94/3 à ce sujet. Le Comité a été informé des activités conjointes FAO/OMS intéressant la région.

Activités conjointes FAO/OMS

22. Le Comité a été informé des mesures prises pour donner suite à la Conférence internationale FAO/OMS sur la nutrition, qui s'est tenue à Rome en 1992. On a souligné la nécessité d'une action concertée à l'échelle nationale dans le domaine de la qualité et de la sécurité des aliments.

23. On a fait part au Comité des travaux effectués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), le Programme conjoint FAO/PNUE/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires et le Groupe consultatif international FAO/OMS/AIEA sur l'irradiation des aliments (ICGFI).

Activités de la FAO

24. Le Représentant de la FAO a indiqué au Comité quelles étaient les activités de la FAO complémentaires des travaux de la Commission et susceptibles de l'intéresser. Le Comité a noté que la FAO accordait une assistance technique à plusieurs pays de la région en vue de renforcer leurs programmes nationaux de contrôle alimentaire. En outre, le Comité a été informé qu'à la suite des récentes négociations du GATT et des accords SPS et OTC, la FAO avait créé un Groupe de la qualité des aliments chargé d'assurer la liaison entre le GATT (OMC), la FAO, la Commission et le JECFA. Une aide continue d'être consentie aux pays pour l'amélioration de la qualité et de la sécurité des aliments vendus sur la voie publique. Un Manuel sur le contrôle des denrées alimentaires récemment publié par la FAO (*Imported Food Inspection*, N° 14/15) a été expédié à tous les services centraux de liaison avec le Codex en février 1994. Deux importantes Consultations d'experts ont eu lieu - l'une sur les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides et le maïs et l'autre sur l'intégration des intérêts du consommateur dans le contrôle des aliments - dont les rapports ont été publiés et distribués. Un réseau régional FAO/PNUE pour le contrôle des mycotoxines en Asie a été mis en place en vue de dispenser une formation au personnel de la région chargé du contrôle des aliments dans le domaine des méthodologies, des techniques d'échantillonnage et des activités de vulgarisation. Un répertoire des institutions responsables du contrôle et de la prévention des mycotoxines en Asie est en cours de préparation et devrait être distribué vers la fin de 1994.

Activités de l'OMS

25. Le Représentant de l'OMS a résumé les activités menées par son Organisation en matière de sécurité des denrées alimentaires à l'échelle mondiale et interrégionale. Parmi ces activités, il faut citer un grand nombre d'ateliers et de consultations sur différents thèmes ayant trait à la sécurité des produits alimentaires, par exemple infections par les trématodes transmises par les aliments, incidences sur la santé des gènes marqueurs dans les plantes génétiquement modifiées, mise à jour des techniques d'irradiation des aliments, formation au système de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP), prévention de la salmonellose, lutte contre le choléra et prévention de l'hépatite A transmise par les aliments: vaccination du personnel chargé de la manutention des aliments. En outre, le Comité a été informé qu'une assistance technique était accordée à plusieurs pays de la région par les différents bureaux régionaux de l'OMS. En particulier, divers séminaires nationaux ont été organisés sur les techniques HACCP, l'évaluation des contaminants environnementaux et industriels présents dans l'alimentation et les moyens permettant de faire face à de tels risques, ainsi que l'assistance accordée aux pays de la région en vue d'améliorer la sécurité des aliments vendus sur la voie publique. On a demandé aux pays de la région de continuer à accorder une priorité élevée à la sécurité des denrées alimentaires et de s'engager à renforcer la qualité et la sécurité des aliments afin d'améliorer la protection du consommateur.

26. Le Comité a pris note de ces renseignements et du fait que la FAO et l'OMS accordaient l'une et l'autre un soutien considérable aux pays de la région. Il a remercié ces deux organisations du travail remarquable qu'elles accomplissent. Cependant, étant donné l'essor spectaculaire des exportations alimentaires de la région et l'augmentation de sa population, le Comité a demandé à la FAO et à l'OMS d'envisager l'octroi d'une assistance supplémentaire, qui pourrait contribuer à améliorer le contrôle de la qualité et de la sécurité des aliments dans la région.

AOAC International

27. L'observateur de l'AOAC International a remercié le Comité de lui offrir la possibilité d'informer la réunion des activités de son Organisation. Il a indiqué au Comité que l'AOAC, qui est composée de personnalités scientifiques, a été créée en vue d'expérimenter et de valider les méthodes d'analyse.

28. L'AOAC collabore en particulier avec le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage en établissant des rapports sur la validation et la fiabilité des méthodes stipulées dans les normes Codex.

29. Etant donné qu'un nombre toujours plus grand de denrées alimentaires font l'objet d'un commerce international, il est nécessaire de disposer de méthodes d'analyse fiables. L'AOAC invite les experts des pays membres à participer aux importants travaux qu'elle accomplit pour vérifier la performance des méthodes d'analyse.

30. Le Comité a pris note des nouvelles activités de l'AOAC - notamment programme de vérification des méthodes interlaboratoires et programme d'expérimentation des troussees d'essai. Le premier prévoit une validation des méthodes par l'Organisation elle-même, qui doit être suivie

par une validation effectuée par au moins un autre laboratoire. L'Institut de recherche de l'AOAC est responsable du second programme, qui consiste à évaluer la performance des trousseaux d'analyse rapide.

ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX ET DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS DE PESTICIDES PAR LES PAYS DE LA REGION (Point 6 de l'ordre du jour)

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA COMMISSION VISANT A PROMOUVOIR L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX, DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS ET DU CODE DE DEONTOLOGIE DU COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)

31. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 94/4, dans lequel figure un résumé des questions d'intérêt concernant l'acceptation des normes Codex et des limites maximales de résidus Codex (LMR) applicables aux pesticides par les pays de la région, ainsi que du document CX/ASIA 94/5 sur la promotion des acceptations concernant les normes Codex, les limites maximales de résidus et le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires.

32. Le Comité a été informé qu'à sa vingtième session, la Commission avait adopté des amendements aux Principes généraux du Codex visant à supprimer la modalité d'acceptation "à titre d'objectif" et à inclure celle de la "libre distribution". La Commission a noté qu'il serait peut-être nécessaire de réviser la procédure d'acceptation après la conclusion des négociations d'Uruguay. Elle a également noté la nécessité de revoir les normes actuelles et textes apparentés de manière à s'assurer qu'ils correspondaient à l'état des connaissances scientifiques et à la situation du commerce international.

33. On a fait observer que, depuis la dernière session du Comité, aucun pays de la région d'Asie n'avait notifié son acceptation des normes Codex ou des LMR pour les pesticides. Le Comité a noté que l'Accord relatif à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires encourageait les pays à utiliser les normes Codex, y compris les LMR Codex. Le Secrétariat a informé le Comité que le volume 3 du *Codex Alimentarius*, publié en trois langues et contenant les LMR pour les résidus de médicaments vétérinaires, serait adressé aux gouvernements pour acceptation.

34. On a signalé qu'à sa trente-neuvième session, le Comité exécutif avait examiné une analyse des réponses adressées par les gouvernements au sujet du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires et qu'il avait étudié deux propositions. La première, qui consistait à y incorporer une clause d'information et de consentement préalables n'a pas été appliquée, mais le Comité a accueilli favorablement la seconde proposition - à savoir, élargir l'application du Code de manière que puissent y adhérer les producteurs et exportateurs privés.

Rapports nationaux

35. Le Comité a été informé que la Thaïlande avait récemment accepté trois normes Codex selon la modalité de "libre distribution": la Norme générale Codex pour les matières protéiques végétales, la norme pour les produits à base de protéines de soja, et la Norme Codex pour le gluten de blé. La Thaïlande s'est toujours référée aux normes et codes d'usages du Codex pour élaborer sa propre législation alimentaire, ainsi que sur les normes applicables au secteur de l'alimentation. Pratiquement toutes les grandes industries alimentaires thaïlandaises se

conforment aux normes et codes du Codex. Les efforts à cet égard doivent porter sur les petites et moyennes entreprises, grâce à l'envoi d'agents chargés de donner des conseils sur les pratiques en matière d'hygiène et sur les méthodes d'analyse des risques (points de contrôle pour leur maîtrise), ainsi que par la mise en place de système de gestion de la qualité visant à perfectionner les méthodes de transformation des aliments et les contrôles de qualité.

36. La délégation de la Thaïlande a en outre déclaré que, lors de l'élaboration des LMR pour les pesticides, il fallait aussi prendre en considération les données de résidus fondées sur les bonnes pratiques agricoles (BPA) dans les régions tropicales. Pour l'instant, la Thaïlande ne peut communiquer à la JMPR que quelques données de résidus indiquant que les mesures de contrôle contre les ravageurs ne sont pas les mêmes en zone tropicale et en zone tempérée. C'est pourquoi, si l'on veut entreprendre des études pour la collecte de données de résidus, il serait très utile de bénéficier d'une assistance technique et financière extérieures à la région.

37. La délégation du Japon a déclaré que, même si son pays n'avait pas accepté les LMR Codex pour les pesticides, près de 90 pour cent d'entre elles étaient soit identiques aux LMR japonaises correspondantes soit plus strictes, ou alors que de telles LMR n'existaient pas encore au Japon.

38. La délégation de la Chine a fait savoir que son pays avait accepté 28 LMR Codex pour les pesticides. A son avis, les gouvernements devraient prendre les LMR Codex comme points de référence pour établir leurs LMR nationales, ainsi qu'il est stipulé dans l'Accord SPS, en vue de protéger la santé et de faciliter le commerce international. On a également précisé qu'aux fins d'inspection, les échantillons devraient être prélevés dans la portion comestible des produits.

39. La délégation de Sri Lanka a signalé que son pays procédait à l'adoption, dans sa législation, de normes nationales sur les limites applicables aux résidus de pesticides dans les aliments. La Commission lui a accordé une aide pour l'élaboration de ces normes, de même que des pays comme l'Australie, la Malaisie et l'Inde. Les limites fixées sont compatibles avec les BPA et garantissent un niveau minimum de résidus de pesticides. La norme autorise 73 résidus de pesticides différents dans des aliments comme les fruits, les légumes, le lait et les produits laitiers, le riz, les céréales, le poisson, etc. et nombre des limites fixées sont identiques aux LMR Codex pour les pesticides.

40. La délégation de la Corée a signalé que son pays envisageait actuellement l'adoption de Directives pour l'application du Système de l'analyse des risques - points de contrôle pour leur maîtrise. Elle a également signalé qu'un Comité national Codex était en voie d'être constitué et qu'après sa création, la République de Corée accepterait probablement les normes Codex - y compris les LMR - et les codes d'usages.

RAPPORTS DES PAYS MEMBRES SUR LES QUESTIONS DE CONTROLE ET DE SECURITE DES ALIMENTS (Point 8 de l'ordre du jour)

41. Tous les pays de la région participant à la réunion ont fait un rapport sur leurs problèmes de contrôle et de sécurité des aliments à l'échelle nationale.

Chine

42. Le Bureau d'inspection des produits (CCIB) s'acquitte principalement des fonctions suivantes: faire respecter les règlements sanitaires lors de la surveillance et de l'inspection des

transformation, des abattoirs, des entrepôts frigorifiques et des aliments destinés à l'exportation; formuler et promulguer des normes et textes apparentés applicables à l'inspection de la qualité des aliments destinés à l'exportation et superviser leur mise en oeuvre; administrer de façon cohérente l'homologation des usines et des entrepôts d'aliments destinés à l'exportation.

43. Les services d'inspection des importations et des exportations de produits s'attachent avec le plus grand soin à renforcer la surveillance continue des usines et des entrepôts homologués de denrées destinées à l'exportation. Si ces derniers ne respectent pas les règlements sanitaires, le CCIB lance un avertissement ou leur ordonne d'apporter des améliorations dans un délai fixé, ou encore révoque le certificat d'homologation, selon la gravité de l'infraction. Si l'on constate que les usines ou les entrepôts du pays importateur ne sont pas conformes aux règlements sanitaires, le Gouvernement donne l'ordre d'interrompre les exportations vers ces pays. Celles-ci ne pourront reprendre que lorsque le pays sera en mesure de démontrer que les dispositions et exigences sanitaires ont été satisfaites.

44. En 1982, le Comité permanent du cinquième Congrès national a adopté la législation provisoire de la République populaire de Chine sur l'hygiène alimentaire, qui est entrée en vigueur le 1er juillet 1983. Des règles et règlements d'hygiène applicables à divers aliments ont été promulgués. Le pays a adopté 1 477 normes en matière d'hygiène sur les aliments, notamment des méthodes d'analyse harmonisées et des normes applicables à l'emploi sans danger des pesticides. Au cours des dernières années, de bonnes pratiques de fabrication et des techniques HACCP ont été appliquées par les usines de boissons non alcoolisées, de viande et produits carnés ainsi que de lait et produits laitiers. Etant donné que l'adhésion de la Chine au Codex remonte à 1985, des progrès considérables ont été accomplis et le soutien apporté par le Codex est reconnu. Une étude pilote concernant les aliments vendus sur la voie publique a été effectuée dans cinq villes de Chine avec l'aide de la FAO.

Inde

45. L'Inde met actuellement en oeuvre un programme de contrôle et de sécurité des denrées alimentaires dans le cadre de la loi visant à prévenir l'adultération des aliments. Ce programme est exécuté par les responsables sanitaires des pays. Des spécifications et des règles applicables aux aliments ont été élaborées. Il existe 78 laboratoires d'analyse gérés par l'Etat et quatre laboratoires centraux pour les aliments.

Indonésie

46. Depuis la promulgation de la loi sur les investissements étrangers et nationaux en 1975, l'industrie alimentaire et les usines de transformation des aliments ont fait des progrès considérables. Il existe également des entreprises traditionnelles, généralement gérées à l'échelle familiale. Cela pose certains problèmes de qualité et de sécurité des aliments. Cependant, le Gouvernement indonésien a fait son possible pour surveiller ces entreprises et leur permettre de se développer et de produire des aliments traditionnels de bonne qualité en élaborant et en adoptant des Codes d'usages, qui comprennent notamment des dispositions sur les bonnes pratiques d'hygiène dans les installations de transformation et les établissements alimentaires.

47. La loi sanitaire n° 23/1992 stipule clairement une réglementation spéciale en matière de sécurité des aliments. Celle-ci sera développée après la promulgation, prévue en 1994, de la nouvelle réglementation sur la sécurité des denrées alimentaires, qui prévoit une révision de tous

les règlements dans le cadre du décret du Ministre de la santé et portant notamment sur les additifs alimentaires, l'étiquetage, ainsi que la contamination microbienne et chimique des aliments. Le Ministère d'Etat prépare actuellement une législation alimentaire qui devrait être promulguée au cours des deux prochaines années. Outre les règlements susmentionnés, plusieurs directives s'inspirant des codes d'usages du Codex ont été adoptées, en particulier sur les aliments en général, le poisson, les fruits et légumes, ainsi que les aliments peu acides en conserve.

Japon

48. Une nouvelle procédure facultative d'inspection des importations, consistant en un système de pré-certification pour les produits importés associé à la loi sur l'hygiène des aliments, a été mise en place cette année. Elle a pour objet de simplifier et d'accélérer la procédure d'importation des aliments en confirmant et en homologuant les produits achetés à l'étranger par le Japon. Cela permettra de réduire les coûts de distribution. Mais il ne s'agit là que d'un système facultatif qui n'empêche pas le Japon d'importer les produits n'ayant pas été confirmés ou homologués dans le cadre de cette procédure. L'intention n'est pas de supprimer le système en vigueur.

49. L'autre initiative consiste à réviser le système de datage des denrées alimentaires. Au Japon, la loi sur l'hygiène des aliments exige actuellement que la date de fabrication figure sur l'étiquette. Cette date sera remplacée par une date de péremption ou une date de durabilité minimale. Le 10 mai 1994, le Japon a informé à ce sujet les membres des ambassades à Tokyo. Il attend maintenant les observations des gouvernements. Dans un proche avenir, le Japon portera cette question à l'attention des gouvernements par l'intermédiaire du GATT.

République de Corée

50. Il existe deux systèmes de contrôle des aliments en Corée, dont l'un est régi par la loi sur l'hygiène alimentaire (1962) et l'autre par la loi sur la normalisation industrielle (1961). La loi sur l'hygiène alimentaire a pour but de prévenir les risques sanitaires et d'améliorer la nutrition, d'où une promotion de la santé publique. Elle comporte des dispositions contraignantes applicables à toutes les personnes qui produisent ou vendent des aliments destinés à la consommation intérieure. Ces dispositions portent sur la préparation, la transformation, l'emballage, l'étiquetage et la vente des produits alimentaires. La loi a pour objectif essentiel de contrôler la qualité et la sécurité des aliments.

51. La loi sur la normalisation industrielle vise à élaborer et à diffuser des normes industrielles raisonnables, ayant pour résultat une justification et une simplification des échanges ainsi qu'une consommation raisonnable, grâce à l'amélioration de la qualité et de la productivité, de la technologie et des services connexes.

52. Par ailleurs, le Gouvernement a mis en place un système national de certification de la qualité, qui comporte un label de qualité pour les denrées alimentaires et offre une garantie au système de transformation et de commercialisation des aliments. Ce système de certification, qui fonctionne sur une base facultative, est ouvert à toutes les entreprises nationales ou étrangères qui souhaitent apposer le label coréen sur leurs produits. Aucune restriction n'est imposée aux produits ne portant pas ce label dans la mesure où ils satisfont aux dispositions de la loi sur l'hygiène alimentaire.

53. L'ouverture du marché alimentaire intérieur devrait être accéléré par la conclusion des négociations d'Uruguay, en 1994. Par conséquent, tous les produits alimentaires importés devront satisfaire aux exigences de qualité et de sécurité stipulées par la loi sur l'hygiène alimentaire.

Liban

54. Le Liban ne dispose pas encore de règles, règlements et normes concernant la qualité et la sécurité des aliments. Etant donné qu'il est Membre de la FAO et de l'OMS, il a récemment décidé par le biais d'un comité interinstitutionnel d'utiliser les normes et codes d'usages du Codex Alimentarius. Cependant, des normes concernant les produits traditionnels libanais n'ont pas encore été élaborées. Le Gouvernement du Liban apprécie l'aide accordée par la FAO et l'OMS pour mettre en place des services d'analyse et d'inspection des aliments et des programmes d'éducation du consommateur. A l'heure actuelle, le Liban importe 80 pour cent des aliments dont il a besoin. Les programmes de contrôle sont renforcés à différents niveaux dans le pays et, en particulier, des efforts considérables ont été déployés pour améliorer la situation au niveau de la distribution. En outre, une loi-cadre sur les aliments est en cours de préparation et des méthodes recommandées d'analyses sont appliquées.

Malaisie

55. La Malaisie accorde une priorité très élevée au contrôle et à la promotion de l'hygiène alimentaire et des mesures d'assainissement dans ses programmes de contrôle des aliments. Une vaste campagne nationale d'hygiène alimentaire a été lancée en 1993 pour inculquer aux manipulateurs de denrées alimentaires des notions d'hygiène personnelle, ainsi que de bonnes pratiques de manutention et d'entreposage des aliments, et pour apprendre aux consommateurs à adopter un mode de vie sain et à bien choisir les aliments en fonction des critères d'hygiène. L'application du système HACCP est encouragée dans l'industrie alimentaire, où des stages réguliers de formation sont organisés pour promouvoir cette pratique. Les principes régissant le système HACCP sont également enseignés dans les cours sur les aliments peu acides en conserve, organisés par l'Ecole nationale sur les procédés de fabrication, qui est l'une des écoles officiellement agréées par l'USFDA. En outre, des programmes spéciaux - par exemple, services d'orientation aux petites entreprises - sont mis en place pour dispenser des conseils techniques détaillés aux industries alimentaires artisanales, afin de leur permettre d'atteindre un niveau acceptable de sécurité et de qualité.

56. Le pays entreprend activement l'élaboration de normes alimentaires pour répondre aux exigences du secteur de l'alimentation et aux inquiétudes du consommateur. Par exemple, les LMR applicables aux pesticides en Malaisie ont été alignées sur les LMR Codex. Les services d'analyse seront renforcés afin d'étayer le Programme de contrôle des aliments avec l'achèvement d'un laboratoire central de santé publique et la création de deux autres laboratoires régionaux d'ici à 1996. Afin de favoriser ce rapide développement économique, la Malaisie s'engage plus à fond dans la recherche grâce aux projets IRPA (intensification de la recherche dans les domaines prioritaires). Parmi les domaines de recherche intéressant la sécurité des aliments, il faut citer l'évaluation des contaminants alimentaires, l'impact sur la santé des polluants présents dans l'alimentation, les substances allergènes dans les aliments locaux et l'efficacité opérationnelle des programmes de contrôle des aliments. Suite à la signature de la Déclaration mondiale pour la nutrition, la Malaisie a créé un Comité national de coordination pour

l'alimentation et la nutrition chargé d'accélérer la mise au point d'une politique nutritionnelle nationale.

57. La Malaisie continuera d'appuyer les activités en matière de sécurité des aliments et d'apprécier le soutien accordé par la FAO et l'OMS et elle souhaite vivement être associée aux travaux de ces organisations, notamment de la Commission du Codex Alimentarius.

Philippines

58. Les récentes activités du Gouvernement des Philippines en matière de contrôle et de sécurité des aliments ont été axées sur l'évaluation et l'amendement éventuel des normes et règlements alimentaires en vigueur. A cet égard, il a mis en place plusieurs comités techniques composés de représentants du secteur de l'alimentation, des milieux universitaires et des services gouvernementaux. Certains de ces comités ont accompli des progrès considérables, comme le Groupe d'étude des additifs alimentaires, qui a pratiquement achevé la mise à jour d'une liste des additifs alimentaires autorisés. De nouvelles normes ont également été élaborées, notamment sur les eaux minérales.

59. Le Gouvernement des Philippines accorde une très grande importance à la formation comme moyen d'améliorer la sécurité des aliments. Il a entrepris de former des inspecteurs des denrées alimentaires au système HACCP et d'autres activités de formation dans ce domaine sont prévues en coopération avec l'industrie alimentaire et les établissements universitaires.

60. L'Institut de recherche sur l'alimentation et la nutrition vient de mener à terme, avec l'aide de la FAO, un projet sur l'amélioration de la sécurité et de la qualité des aliments vendus sur la voie publique dans certaines écoles. Les auteurs du projet demandent maintenant aux unités sanitaires locales et aux autorités scolaires de leur accorder un soutien pour réaliser des modules de formation et sensibiliser les vendeurs ambulants aux problèmes de sécurité alimentaire.

61. Par ailleurs, un réseau national a été mis en place pour la prévention et le contrôle des mycotoxines.

62. A la suite de la Conférence internationale sur la nutrition en 1992, le Gouvernement des Philippines a arrêté un plan d'action pour la nutrition qui prévoit la mise en oeuvre de cinq programmes: a) supplémentation en oligo-éléments et enrichissement des aliments; b) production d'aliments dans les foyers et les collectivités; c) aide pour l'octroi d'un crédit de subsistance; d) éducation nutritionnelle; e) assistance alimentaire.

Singapour

63. Singapour continue à renforcer ses programmes de contrôle des aliments grâce à la mise à jour de sa législation alimentaire et à l'adaptation de ses programmes de sécurité des aliments. On encourage les usines à relever leurs normes d'hygiène et à s'automatiser, si elles ne l'ont pas déjà fait. Elles sont de plus en plus nombreuses à adopter la série ISO 9000 et le système HACCP. Les demandes adressées pour la création de nouvelles usines alimentaires sont favorablement envisagées, quand on sait que celles-ci seront automatisées et bénéficieront d'infrastructures de santé publique déjà en place.

64. Le gouvernement applique des programmes réguliers de surveillance et de suivi portant sur tous les aliments de détail, les denrées de fabrication locale et les produits importés. Tous les manipulateurs de denrées alimentaires suivent un stage de santé publique où on leur inculque des notions de base sur la sécurité des aliments. Les vendeurs ambulants d'aliments cuisinés sont soumis à des inspections comportant un système de pénalisation. La situation de la sécurité des aliments s'est progressivement améliorée au fil des années. Pour un même niveau de surveillance, les infractions sont de moins en moins fréquentes et les commerçants sont toujours plus nombreux à se conformer spontanément aux dispositions de la loi et aux exigences en matière de sécurité des aliments. Le gouvernement encourage cette tendance par le biais de consultations, de séminaires et de cours de formation.

Sri Lanka

65. La politique suivie dans le secteur de l'alimentation s'inscrit dans le cadre de la politique sanitaire qui vise à garantir la santé pour tous d'ici l'an 2000. Le gouvernement s'est engagé à développer l'agriculture et l'alimentation et à promouvoir les exportations. Le pays a arrêté un plan national d'action dans le domaine de la sécurité des aliments.

66. Le Gouvernement de Sri Lanka souhaite remercier la FAO, l'OMS et le PNUD du soutien que ces organisations ont apporté à la mise en place d'un programme efficace de contrôle des aliments. Cependant, un complément d'aide de la part de la FAO/OMS serait nécessaire pour: augmenter le nombre de services d'inspection des aliments et fournir des moyens de transport pour les contrôles de routine; surveiller les établissements de manutention des aliments et prendre des mesures correctives efficaces; assurer une formation au personnel de laboratoire participant au contrôle des aliments; accorder une aide aux programmes d'assurance de la qualité des laboratoires et à la création de systèmes de corrélation interlaboratoires; contribuer aux programmes de surveillance de l'hygiène; enfin, mettre en place un système d'informatique de gestion.

Thaïlande

67. Le Gouvernement thaïlandais a entrepris diverses activités sur les aspects sanitaires de la sécurité et du contrôle des aliments dans tous les domaines. Plusieurs services gouvernementaux ont été chargés de veiller à la santé de la population en s'attachant non seulement à la consommation locale, mais aussi aux exportations, notamment sur le plan de la contamination microbiologique et chimique.

68. Dans le cas des exportations, plusieurs stratégies ont été proposées (BPF, HACCP et assurance-qualité) et des méthodes de gestion de la qualité (en particulier ISO 9000) ont été appliquées dans tout le pays à des entreprises privées par des spécialistes de la certification et de la formation, ainsi que par des inspecteurs et des contrôleurs. La Thaïlande organise aussi des campagnes d'information des consommateurs sur la sécurité des aliments et la nutrition par le biais des médias, ainsi que des colloques, des séminaires et des programmes de soins de santé primaires.

69. Le Comité a noté que la deuxième Conférence asiatique sur la sécurité des aliments se tiendrait à Bangkok, du 18 au 23 septembre 1994.

RAPPORT SUR L'ISSUE DES NEGOCIATIONS D'URUGUAY (ACCORDS RELATIFS A L'APPLICATION DES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES ET AUX OBSTACLES TECHNIQUES AU COMMERCE) (Point 9 de l'ordre du jour)

70. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 94/6, qui résume l'état d'avancement des négociations commerciales multilatérales d'Uruguay menées sous l'égide du GATT, eu égard à l'Accord relatif aux mesures sanitaires et phytosanitaires.
71. Le Secrétariat a informé le Comité que les différents Accords du GATT avaient été officiellement approuvés lors d'une récente réunion qui s'est tenue en avril 1994, au Maroc. Deux de ces accords présentent un intérêt particulier pour le Codex: *l'Accord relatif à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)* et *l'Accord révisé sur les obstacles techniques au commerce (OTC)*. Un exemplaire de l'Accord final SPS et de l'Accord OTC (CL 1994/3-GEN) a été adressé, à titre d'information, à chacun des services centraux de liaison avec le Codex.
72. Le Comité a été informé des mesures prises par la Commission pour satisfaire aux dispositions des deux accords, notamment l'établissement d'une procédure unique accélérée d'élaboration des normes, l'application de méthodes d'évaluation des risques et de gestion des risques et la révision de toutes les normes élaborées à ce jour, de manière à s'assurer que seules étaient conservées les dispositions jugées essentielles et que les données scientifiques les plus récentes étaient prises en considération. En outre, le Comité a été informé que des contacts avaient été pris à plusieurs reprises entre le Secrétariat du Codex et celui du GATT, afin de garantir une collaboration et une coopération appropriées. On a également rappelé que la FAO et l'OMS s'étaient déjà mis en rapport avec le GATT pour assurer une coordination plus étroite.
73. Le Représentant de l'OMS a informé le Comité que l'Assemblée mondiale de la santé (mai 1994) avait été une nouvelle fois informée de la nécessité d'une action accrue, de la part des pays, pour renforcer leurs activités en matière de contrôle des aliments en réponse à l'Accord SPS. On a signalé qu'à l'issue des débats, l'Assemblée avait approuvé une résolution à ce sujet, dont le texte n'était pas encore disponible à l'examen du Comité.
74. Le Représentant de l'OMS a également informé le Comité que son Organisation avait récemment distribué une circulaire du Directeur général (C.C. 8.1994) à tous les pays membres de l'OMS, dans laquelle était soulignée l'importance des Accords SPS et OTC qui ont un impact direct sur les questions de santé. La circulaire rappelle que le principe fondamental énoncé dans l'Accord SPS est celui selon lequel toute mesure susceptible d'affecter le commerce international ne doit pas être plus stricte que cela n'est nécessaire pour protéger la santé de l'homme, des animaux ou des plantes, qu'elle doit s'appuyer sur des principes scientifiques et qu'elle ne doit pas être maintenue en l'absence de preuves suffisantes.
75. Le Comité a accueilli avec satisfaction le rapport sur les négociations du GATT et il a noté que les Accords SPS et OTC étaient extrêmement importants pour les pays de la région, qu'il restait beaucoup à faire pour améliorer la qualité et la sécurité des aliments produits et vendus dans la région et que des institutions internationales comme la FAO et l'OMS devraient continuer d'accorder une assistance technique à cette fin. Certaines délégations ont signalé les mesures prises à l'échelle nationale, notamment la révision de leurs normes et codes d'usages. Il a été convenu que ce point continuerait d'être inscrit à l'ordre du jour de la prochaine session du Comité, afin que des renseignements à jour puissent être communiqués à ce sujet.

PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS A LA PRISE DE DECISIONS EN CE QUI CONCERNE LES NORMES ALIMENTAIRES ET LE PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES DANS LA REGION (Point 10 de l'ordre du jour)

76. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 94/7, dans lequel figure un extrait du rapport ALINORM 93/40 à ce sujet, du document ALINORM 93/19 examiné par la Commission à sa vingtième session et du rapport final de la Consultation d'experts sur l'intégration des intérêts du consommateur au contrôle des aliments.

77. Le Comité a rappelé les recommandations formulées par la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (1991) - recommandations qui ont été confirmées par la Commission à sa dix-neuvième session et qui visent à améliorer la participation des consommateurs aux travaux du Codex. Il a été convenu que l'Organisation internationale des unions de consommateurs (IOCU) rédigerait un document à ce sujet.

78. Le Comité a noté qu'à sa vingtième session, la Commission avait examiné longuement cette question. On avait fait observer qu'en ce qui concerne la participation aux comités du Codex de représentants des unions de consommateurs, son financement incombait aux pays, conformément au Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius. On était également convenu qu'il fallait maintenir le caractère intergouvernemental du Comité exécutif et préserver son actuelle efficacité. Par conséquent, la participation de représentants des unions de consommateurs n'était pas autorisée.

79. La Commission avait reconnu qu'il fallait continuer à travailler en étroite coopération avec les associations de consommateurs, selon les besoins, et reconnaissant que la participation des consommateurs était une question qu'il fallait aborder à l'échelle nationale, elle avait invité les gouvernements à associer plus étroitement les consommateurs au processus de prise de décisions. La Commission avait également décidé que cette question devrait être examinée par les Comités de coordination, d'autant plus que la situation variait considérablement d'une région à l'autre.

80. A la demande du Président, l'observateur de l'IOCU a présenté le document ALINORM 93/10 en résumant sa position comme suit:

1. Représentation des consommateurs à l'échelle nationale

- a) Dans le cas des pays où il n'existe pas d'associations structurées de consommateurs, le gouvernement devrait chercher à sensibiliser davantage les consommateurs aux questions de qualité et de sécurité des aliments, notamment aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius, en lançant des campagnes d'information par l'intermédiaire des médias, des institutions en place et d'autres instances appropriées et en encourageant la participation des consommateurs à la prise de décisions.
- b) Dans le cas des pays où il existe des associations de consommateurs bien structurées, les gouvernements devraient mettre en place un processus de consultations régulières, à l'occasion desquelles l'opinion des consommateurs serait prise en considération au même titre que celle des producteurs, des professionnels et des commerçants.

2. Représentation des consommateurs à l'échelle internationale

- a) L'IOCU ne dispose pas d'un budget spécial pour se faire représenter au Codex. Ce sont les organisations membres qui décident si elles sont disposées à prendre en charge les frais de voyage et de participation de leur personnel. Les gouvernements devraient s'efforcer, dans la mesure du possible, d'inclure des représentants des consommateurs dans les délégations officielles aux réunions du Codex.
- b) Il faudrait revoir les procédures relatives au choix des experts faisant partie des comités du Codex. En effet, on a tendance à croire que ces experts proviennent d'un nombre limité de pays et ne représentent pas toujours la diversité des points de vue et des avis émanant des milieux scientifiques. L'IOCU suggère qu'il serait utile d'établir une liste de tous les experts, observateurs internationaux et participants aux délégations nationales qui n'appartiennent pas au gouvernement. L'IOCU suggère de pouvoir participer, en qualité d'observateur, aux débats du Comité exécutif.

81. Singapour a informé le Comité que les services officiels de contrôle des aliments font également office d'organismes chargés de la protection du consommateur, à cette différence près qu'il s'appuient sur la loi pour faire respecter les règlements. Etant donné que les gouvernements représentent les intérêts de la population et donc des consommateurs, il est difficile de concilier la représentation des associations de consommateurs au sein d'une instance internationale avec la représentation gouvernementale. La délégation de Singapour est d'avis qu'il faudrait incorporer les intérêts du consommateur au niveau national. Les associations de consommateurs devraient chercher à participer, avec l'aide du gouvernement, au processus de prise de décisions sur la sécurité des denrées alimentaires, à l'échelle nationale.

Exposés nationaux

82. Le Gouvernement indien a promulgué, en 1986, une loi visant à protéger le consommateur ainsi qu'à créer un Conseil national et un Conseil d'Etat pour la protection du consommateur, qui sont tous deux en activité. Les associations de consommateurs officiellement recensées sont au nombre de 700. L'application de cette loi relève du Ministère des approvisionnements, de la consommation et de la distribution auprès du grand public. En ce qui concerne la sécurité des aliments, cinq membres d'associations de consommateurs font partie du Comité central des normes alimentaires (CCFS), mis en place dans le cadre de la loi sur la prévention de l'adultération des aliments (1954) et rattaché au Ministère de la santé et du bien-être familial. Le Directeur général des services de santé préside ce Comité. En outre, plusieurs sous-comités du CCFS sont chargés d'examiner les différents aspects liés à la sécurité et à l'hygiène des aliments. Les associations de consommateurs participent activement aux programmes de contrôle et de sécurité des aliments. Les litiges sont réglés au niveau des districts, des Etats ou à l'échelle nationale par des cours de justice mises en place aux termes de la loi sur la protection des consommateurs. Parmi les dispositions de la loi sur la prévention de l'adultération des aliments, il est prévu d'organiser une formation à l'intention des associations de consommateurs pour le prélèvement d'échantillons et les mesures à prendre en cas d'aliments adultérés ou portant des mentions d'étiquetage erronées. La procédure à suivre est la même que pour les inspecteurs de denrées alimentaires.

83. La délégation de l'Indonésie a fait savoir que les activités de normalisation étaient coordonnées par le Conseil national de normalisation. Ce dernier se compose de représentants des institutions gouvernementales, des producteurs, des consommateurs, de diverses associations, des chercheurs ainsi que des ONG, en particulier la Fondation indonésienne des consommateurs (YLKI). Cette fondation fait partie du Groupe de travail du Codex au sein du Conseil national de la normalisation. La norme nationale pour les aliments a été élaborée sur la base d'un consensus des représentants susmentionnés. En sa qualité de membre du Groupe de travail Codex, la Fondation YLKI a été étroitement associée à la prise de décisions relative à la mise en oeuvre des normes alimentaires et au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, notamment à la préparation des documents pour la neuvième session du CCASIA.

84. La délégation de la Chine a informé le Comité que l'Association chinoise des consommateurs avait été créée en 1984, qu'un réseau national d'associations de consommateurs avait mis en place et que la loi sur la protection des droits du consommateurs avait été adoptée le 31 octobre 1993 et promulguée le 1er janvier 1994. Depuis, les consommateurs chinois ont eu à plusieurs reprises l'occasion de défendre leurs droits. Actuellement, dans le domaine de la sécurité des aliments, ils participent activement à la lutte contre les fraudes et l'adultération des denrées alimentaires et autres produits et ils ont la possibilité de déposer des plaintes par le biais des associations de consommateurs.

85. La délégation des Philippines a signalé qu'en 1992, le Congrès national avait promulgué une loi prévoyant la création d'un Conseil chargé des questions de consommation, qui est entré en activité cette année. Même si les groupements de consommateurs ont déjà été associés à la prise de décisions dans des instances publiques, ce Conseil permettrait de conférer un caractère officiel à une telle participation dans le domaine des normes alimentaires.

86. La délégation de la Malaisie a déclaré que les consommateurs étaient représentés dans les différents comités et groupes de travail créés par les ministères et les services gouvernementaux de son pays. Au Ministère du commerce intérieur et de la consommation, les consommateurs sont représentés au sein du Conseil consultatif national pour la protection des consommateurs par le biais de leurs associations - notamment la Fédération des associations malaisiennes de consommateurs (FOMCA). En outre, par l'intermédiaire de cette dernière, les consommateurs font partie du Conseil de normalisation chargé de l'élaboration des normes nationales, y compris des normes alimentaires. Conscient de l'importance d'une participation et d'une représentation des consommateurs, le Comité national du Codex pour la Malaisie prend les mesures nécessaires pour compter parmi ses membres les associations de consommateurs.

87. La Thaïlande a déclaré que l'Office de protection des consommateurs, désigné par le Cabinet pour faire partie du Comité national du Codex Alimentarius, participait à la prise de décisions concernant les normes alimentaires. Des représentants des associations de consommateurs sont toujours invités dans les délégations nationales qui participent à toutes les sessions des comités du Codex.

88. La délégation de Sri Lanka a signalé que les consommateurs étaient directement associés à la formulation de normes juridiques et nationales pour les aliments. Le Comité consultatif de l'alimentation, qui est l'organe suprême chargé de fixer des normes juridiques, compte plusieurs membres gouvernementaux et non gouvernementaux. En outre, le Comité peut se composer de 1) deux membres représentant les intérêts commerciaux et industriels; 2) deux membres représentant les intérêts des consommateurs. Il existe à Sri Lanka plusieurs associations de

consommateurs très actives, qui exposent leurs problèmes par l'intermédiaire des médias. L'Institut national de normalisation a créé un Comité consultatif en faveur des consommateurs, qui élabore des normes à la demande de ces derniers. En outre, il existe une loi de protection des consommateurs (1979) analogue à celle mentionnée par le délégué de l'Inde. Aux termes de cette loi, des comités sont mis en place au niveau des Etats, des districts et des villages pour veiller au respect des droits du consommateur. En bref, les consommateurs ont un important rôle à jouer dans la prise de décisions relative aux normes alimentaires.

89. L'observateur de l'Australie a déclaré que, depuis la création de la Commission du Codex Alimentarius, son pays menait une politique visant à associer les représentants des associations de consommateurs et des ONG au Programme du Codex. Les consommateurs ont la possibilité de participer à toutes les activités du Codex en donnant leur avis sur les documents de travail en participant aux réunions en tant que membres de la délégation australienne. Cependant, les ressources financières nécessaires à une telle participation continuent de poser un problème aux associations de consommateurs.

90. La délégation de la Corée a déclaré que les travaux du Codex à l'échelle nationale étaient principalement supervisés par le Ministère de la santé publique et des affaires sociales, ainsi que par le Ministère de l'agriculture, des forêts et des pêches. Les associations de consommateurs ne participent pas très activement aux activités du Codex. Le pays compte une dizaine d'associations non gouvernementales de consommateurs et une seule organisation gouvernementale de protection du consommateur, qui dépend de l'Office national de planification économique. Elles disposent toutes de ressources insuffisantes pour s'occuper de l'ensemble des problèmes de consommation et certaines d'entre elles s'intéressent en partie aux activités nationales du Codex. Tout en approuvant la proposition de la Commission visant à promouvoir la participation des consommateurs aux travaux nationaux du Codex, le Gouvernement n'a pas encore déterminé les modalités d'une telle participation. Cette tâche serait confiée au Comité national du Codex Alimentarius, dont la création est prévue dans quelques années. Pour l'instant, en ce qui concerne l'élaboration ou l'amendement des normes, codes et lois sur les aliments, le Gouvernement tient compte des opinions de toutes les parties intéressées, y compris des associations de consommateurs.

91. La délégation de la Malaisie a rappelé les travaux de la Consultation d'experts FAO sur l'intégration des intérêts du consommateur au contrôle des aliments, qui s'est tenue à Rome du 14 au 18 juin 1993. La Consultation a eu pour principaux objectifs de faire le point sur l'intégration des intérêts du consommateur aux activités de contrôle des aliments, d'identifier les problèmes communs qui préoccupent les consommateurs en matière de qualité et de sécurité des aliments et de déterminer les besoins actuels dans le domaine de l'éducation et de l'information du consommateur. Ont participé à cette Consultation 13 experts d'associations de consommateurs, ainsi que des représentants de l'industrie alimentaire et des pays développés et en développement. La Consultation a notamment appuyé avec force l'adoption universelle des droits du consommateur, conformément à la recommandation figurant dans la résolution 39/248 de l'Assemblée générale des Nations Unies (9 avril 1985).

92. La Consultation a recommandé que l'on reconnaisse la participation et la représentation des consommateurs dans les décisions de politiques concernant les normes alimentaires. Les gouvernements ont été incités à revoir leur législation en matière de contrôle des aliments, de manière à tenir compte des préoccupations et des intérêts du consommateur. En outre, on a rappelé aux industries alimentaires le rôle qu'elles avaient à jouer dans le renforcement des

méthodes d'assurance-qualité en cours de fabrication, l'étiquetage des denrées alimentaires et d'autres pratiques visant à garantir la sécurité du consommateur. La délégation de la Malaisie a rappelé aux membres du Comité que le rapport de la Consultation était à leur disposition s'ils souhaitent avoir plus de détails sur les travaux de cette dernière.

93. Le Comité s'est prononcé en faveur d'une plus grande participation des consommateurs aux activités du Codex.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (A L'ETAPE 4) (Point 11 de l'ordre du jour)

94. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 94/8, qui retrace l'historique et indique l'état d'avancement de l'Avant-Projet de code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique. Le Secrétariat a informé le Comité que des codes régionaux pour les aliments vendus sur la voie publique étaient élaborés par d'autres comités de coordination.

95. Le Comité a été informé qu'à sa vingt-sixième session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avait examiné des avant-projets soumis par l'Afrique, l'Asie, ainsi que par l'Amérique latine et les Caraïbes, et qu'il avait décidé qu'il était inopportun d'élaborer des codes ayant un caractère général ou régional. Le CCFH a recommandé que les comités régionaux du Codex revoient leur position afin de déterminer si des codes régionaux étaient véritablement nécessaires. En outre, il leur a été suggéré de tenir compte du document OMS - Critères essentiels de sécurité pour les aliments vendus sur la voie publique - lors de l'élaboration de codes ou directives pour cette catégorie d'aliments.

96. Par ailleurs, le Comité a été informé que le Secrétariat n'avait reçu, à ce jour, aucune réponse à la lettre circulaire CL 1992/3-ASIA par laquelle il était demandé aux gouvernements de formuler des observations, à l'étape 3, au sujet de l'Avant-Projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (ALINORM 93/15).

97. Suite au débat à ce sujet, le Comité a recommandé que le Projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique soit renvoyé à l'étape 3 et que son élaboration soit interrompue; que des mesures soient prises pour mettre en place, dans les pays de la région, un réseau sur la vente ambulante des aliments; enfin que la Commission prenne les mesures nécessaires pour demander à la FAO et à l'OMS d'envisager, dans la mesure du possible, l'octroi d'une assistance technique afin de seconder les efforts des pays de la région.

98. Plusieurs délégués ont informé le Comité des travaux effectués par leur pays pour améliorer la qualité et la sécurité des aliments vendus sur la voie publique (Inde, Indonésie, Malaisie, République populaire de Chine, Sri Lanka et Thaïlande).

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES EU EGARD AUX IMPERATIFS RELIGIEUX (Point 12 de l'ordre du jour)

99. La délégation de la Malaisie a présenté le document de séance N°1, dans lequel figure un nouvel Avant-Projet de directives concernant l'emploi du terme "Halal" préparé par son pays. En présentant ce document, le délégué de la Malaisie a souligné l'ampleur du commerce international des produits "Halal", dont le marché et les débouchés sont immenses. En raison du potentiel considérable offert par ce type de produit dans le monde entier, il est absolument nécessaire que

l'industrie alimentaire comprend les exigences des consommateurs dans ce domaine. Il était temps que la Commission du Codex Alimentarius élabore des directives en matière d'étiquetage pour les aliments "Halal", afin de faciliter les échanges internationaux.

100. L'Avant-Projet de directives concernant l'emploi du terme "Halal" fournit les renseignements de base nécessaires sur la façon dont de tels aliments doivent être produits et peuvent porter la mention "Halal". Ces directives tiennent compte des différences mineures qui distinguent les diverses écoles islamiques de pensée. Les directives, dont le champ d'application est limité à l'emploi du terme "Halal" et expressions équivalentes, ont pour objet de compléter les Directives générales du Codex sur les allégations (CAC/GL1-1989(Rev.1-1991)).

101. La délégation des Philippines a reconnu qu'il importait d'élaborer des directives pour l'emploi du terme "Halal". Cependant, on prévoit que l'application de ces directives soulèvera des difficultés en raison de la déclaration qui y figure, à savoir qu'elles peuvent être interprétées différemment selon les divers écoles islamiques de pensée. La délégation de la Malaisie a informé le Codex que ces directives étaient rédigées de telle façon que les pays importateurs puissent les interpréter différemment.

102. En réponse à la question sur les éventuelles difficultés d'inspection, la délégation de la Malaisie a fait savoir qu'il existait, dans son pays, un système d'inspection des denrées "Halal" dans les pays exportateurs pour résoudre ce problème.

103. En ce qui concerne les impératifs d'autres religions, on a fait observer que des directives analogues en matière d'étiquetage seraient peut-être nécessaires.

104. Reconnaisant d'une façon générale l'importance de directives dans ce domaine, le Comité est convenu de recommander au Comité exécutif l'élaboration de Directives concernant l'emploi du terme "Halal", étant entendu que ces directives seraient élaborées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sur la base du texte préparé par la Malaisie. L'Avant-Projet de directives concernant l'emploi du terme "Halal" figure à l'Annexe III du présent rapport.

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES MONDIALES A L'ETAPE 4 (Point 13 de l'ordre du jour)

105. Pour ce point de l'ordre du jour, la présidence du Comité a été assurée par son Vice-Président, M. Y. Hayashi. Le Comité était saisi des documents CX/ASIA 94/9 (partie A-E) et CX/ASIA 94/9 - Add.1, dans lesquels figurent respectivement les avant-projets de normes pour les pousses de bambou, les anchois séchés, les croquettes de poisson, les achards et le chutney, accompagnés de leurs amendements (Malaisie, Inde), ainsi que les observations des gouvernements (Royaume-Uni, Thaïlande). Le Japon, la Thaïlande et la Chine ont distribué leurs observations écrites en séance.

106. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, après avoir pris connaissance des déclarations de justification et/ou des avant-projets de normes, il était convenu d'entreprendre l'élaboration de normes pour les pousses de bambou, les anchois séchés, les croquettes de poisson, les achards et le chutney. Il était également convenu que le mode de présentation de ces normes devait être simplifié et qu'il fallait en supprimer les détails superflus en se fondant sur une approche "horizontale". En outre, il devrait s'agir de normes mondiales. Le Comité a noté

qu'à sa trente-neuvième session, le Comité exécutif avait approuvé l'élaboration de normes pour les produits précités, étant entendu qu'après la rédaction du texte initial par le CCASIA (jusqu'à l'étape 5), leur élaboration ultérieure serait confiée aux comités Codex compétents, à savoir le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités dans le cas des normes pour les pousses de bambou, les achards et le chutney, et le Comité du Codex pour les poissons et les produits de la pêche dans le cas des normes pour les anchois séchés et les croquettes de poisson.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE (Point 13-A de l'ordre du jour)

107. La délégation de l'Indonésie a présenté l'Avant-Projet de norme. Des observations ont été formulées en ce qui concerne la présentation de la norme, la section "Définition", les variétés énumérées, le pH, la couleur, les meurtrissures et défauts, ainsi que sur d'autres points nécessitant des éclaircissements. La délégation de l'Indonésie a fait savoir que l'Avant-Projet de norme avait déjà été révisé. Cependant, étant donné que cette version révisée n'était pas disponible lors de la session, il a été proposé que la norme soit maintenue à l'étape 3 et que le texte révisé soit distribué aux gouvernements pour observations.

108. On a fait observer que cette norme, de même que les quatre autres, devaient être conformes au plan de présentation des normes Codex selon lequel seules les dispositions de caractère essentiel devaient demeurer dans le corps de la norme, tandis que les critères de qualité et les autres facteurs figuraient en annexe. On a également indiqué que les dispositions concernant les additifs alimentaires et les contaminants devaient être élaborées selon une approche "horizontale", compte tenu de la Norme générale pour les additifs alimentaires et les contaminants actuellement mise au point par le CCFAC.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ANCHOIS SECHES (Point 13-B de l'ordre du jour)

109. La délégation de la Malaisie a présenté l'avant-projet de norme. Elle a déclaré que les autres pays rédacteurs avaient adressé tardivement des observations au sujet du texte initial et que certaines d'entre elles n'avaient pas été incorporées à l'avant-projet de norme. Il a donc été suggéré que ce dernier soit renvoyé à l'étape 3, remanié et distribué aux gouvernements pour observations.

110. Les commentaires formulés en séance ont porté essentiellement sur le titre de la norme, son champ d'application, la définition du produit et du procédé (espèces, teneur en sel) et les mesures d'hygiène (voir Annexe IV). Reconnaisant l'importance de ce produit dans la région et la présence insuffisante d'experts à la réunion, il a été proposé que les observations écrites soumises en séance, ainsi que l'Avant-Projet de norme initial soient joints en annexe au rapport, afin d'obtenir davantage de commentaires à leur sujet et de faciliter la révision de la norme.

111. Le Japon a été prié de se joindre au Groupe de rédaction en attendant que le gouvernement japonais donne son approbation officielle.

112. Il a été convenu de joindre en annexe au présent rapport (Annexe IV) le texte de l'avant-projet de norme, ainsi que les observations adressées par écrit à son sujet.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CROQUETTES (KEROPOK) SECHEES DE POISSON DE MER ET D'EAU DOUCE, CRUSTACES ET MOLLUSQUES (Point 13-C de l'ordre du jour)

113. La délégation de la Malaisie a présenté l'avant-projet de norme. Elle a déclaré que la situation était la même que pour les anchois séchés et elle a suggéré que l'avant-projet de norme soit renvoyé à l'étape 3, remanié et distribué aux gouvernements pour observations.

114. Des observations ont été faites en séance sur la teneur en protéines, le procédé de moulage, le titre de la norme, ainsi que les dispositions relatives à la composition, aux additifs alimentaires et au conditionnement (voir Annexe V). On a estimé que le mot "keropok" était une appellation locale en Malaisie et que, par conséquent, il fallait le supprimer du titre et du texte principal. Il a été proposé de procéder comme pour l'Avant-Projet de norme pour les anchois séchés.

115. Il a été convenu de faire figurer en annexe au présent rapport (Annexe V) le texte de l'avant-projet de norme accompagné des observations adressées par écrit à son sujet.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ACHARDS (Point 13-D de l'ordre du jour)

116. A la demande du Président, le délégué de l'Inde a présenté ce point de l'ordre du jour. Après avoir remercié le Secrétariat de l'aide que celui-ci lui a accordée pour rédiger le projet de norme, il a informé le Comité que seul le Royaume-Uni avait adressé à ce jour des observations.

117. Les observations du Comité ont porté sur les sections 1 Champ d'application, 3.2 Ingrédients facultatifs, 3.3.4 Ingrédients spécifiques, 4 Additifs alimentaires et 5.1 Métaux lourds. On a estimé que les limites maximales proposées pour les métaux lourds étaient élevées et devraient être remplacées par celles fixées par le CCFAC. En outre, ces limites s'appliquent aux aliments en conserve et, par conséquent, il est nécessaire de les revoir. Le Japon a proposé de participer à la révision de la norme.

AVANT PROJET DE NORME POUR LE CHUTNEY (Point 13-E de l'ordre du jour)

118. A la demande du Président, le délégué de l'Inde a présenté ce point de l'ordre du jour. Il a remercié le Secrétariat de l'avoir aidé à rédiger l'avant-projet de norme. Le Comité a été informé que seul le Royaume-Uni avait fait parvenir des observations.

119. Le Comité s'est déclaré préoccupé par les niveaux proposés pour les métaux lourds et il a suggéré que les niveaux recommandés par le CCFAC figurent dans la version révisée.

Etat d'avancement des Avant-Projets de normes pour les pousses de bambou en conserve, les anchois séchés, les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques, les achards et le chutney

120. Le Comité a décidé de renvoyer à l'étape 3 les Avant-Projets de normes, étant entendu que ceux-ci devraient être révisés par leurs groupes respectifs de rédaction et distribués aux gouvernements pour observations, bien avant la prochaine session.

ELABORATION DE DIRECTIVES A L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX DANS LA REGION (Point 14 de l'ordre du jour)

121. Le Comité a été informé que le document CX/ASIA 94/10, qui devait contenir les observations des gouvernements, n'avait pas été publié car un seul pays - l'Égypte - avait répondu à la circulaire CL 1993/34-ASIA, en déclarant n'avoir aucune objection à l'élaboration des directives.

122. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, au moment de l'examen du document CX/ASIA 92/13 (*Renforcement des comités nationaux Codex et Directives concernant la création et le maintien d'un service central de liaison avec le Codex*), il avait décidé d'axer ses débats sur les conclusions et recommandations de la réunion FAO/Gouvernement thaïlandais des services centraux de liaison avec le Codex en Asie (Bangkok, 1993). La réunion de Bangkok avait recommandé que l'on s'inspire de l'organisation structurelle et fonctionnelle thaïlandaise pour le fonctionnement efficace d'un service central de liaison et d'un comité national Codex.

123. A sa huitième session, le Comité avait vivement préconisé l'élaboration de directives en soulignant que celles-ci devaient s'appuyer sur une série de documents à ce sujet, étant entendu que le système thaïlandais servirait essentiellement de base (ALINORM 93/15, par. 80). A sa vingtième session, la Commission a approuvé l'élaboration de telles directives. A titre d'information et de référence pour les gouvernements membres, le document thaïlandais précité a été adressé par le Gouvernement de la Thaïlande à tous les services centraux de liaison avec le Codex dans la région.

124. De nombreux pays ont félicité la Thaïlande d'avoir mis en place un système aussi efficace. Plusieurs pays ont décrit leur situation en ce qui concerne les comités nationaux du Codex.

125. La délégation de la Thaïlande a souligné l'importance des services centraux de liaison et des comités nationaux dans l'élaboration de normes internationales. Après avoir décrit la structure et les fonctions du système thaïlandais, elle a indiqué les facteurs à prendre en considération lors de la création des services centraux et des comités nationaux, notamment l'élaboration et l'utilisation d'un système moderne de télécommunication.

126. Reconnaissant l'importance des services de liaison et des comités nationaux dans les travaux du Codex, le Comité est convenu que, pour sa prochaine session, la Thaïlande rédigerait avec l'aide du Secrétariat des directives s'inspirant du Système thaïlandais, en supprimant les dispositions spécifiques de ce pays, de façon qu'elles puissent être appliquées non seulement à la région de l'Asie, mais dans le monde entier.

RAPPORT SUR LES PRATIQUES D'IRRADIATION DES ALIMENTS DANS LA REGION D'ASIE (Point 15 de l'ordre du jour)

127. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 94/11, dans lequel figure un rapport de l'Agence internationale pour l'énergie atomique (AIEA) sur les activités intéressant la région.

128. Le Secrétariat a informé le Comité des efforts déployés pour harmoniser les réglementations en matière d'irradiation des aliments dans la région d'Asie et du Pacifique. Une réglementation-type sur l'irradiation des aliments a été établie à la suite d'un atelier

FAO/AIEA/PNUD, qui s'est tenu en Australie en 1993. Des exemplaires du document ont été distribués aux membres du Comité.

129. Le Comité a été informé du projet AIEA visant à introduire le procédé d'irradiation des aliments, à l'échelle commerciale, dans les pays en développement. Il a aussi été informé des nombreuses activités en matière d'irradiation des aliments effectuées par cette Organisation, dans certains cas conjointement avec d'autres institutions internationales comme la FAO et l'OMS.

130. Plusieurs pays ont fait part au Comité des difficultés qu'ils ont à faire accepter par les consommateurs les aliments irradiés. D'autres pays ont indiqué quel était l'état d'avancement de leur réglementation en matière d'irradiation des aliments, notamment en ce qui concerne l'application de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés (CODEX STAN 106-1983) et du Code d'usages international recommandé Codex pour le fonctionnement des installations d'irradiation servant au traitement des aliments (CAC/RCP 19-1979(Rev.1). Ils ont également décrit les activités entreprises à l'échelle nationale dans le domaine de l'irradiation des aliments.

131. L'observateur de l'IOCU s'est fait l'écho des objections formulées par les associations de consommateurs à l'encontre de l'irradiation des aliments, sauf dans les cas où il n'existait aucune autre méthode de traitement des produits.

132. Le Comité s'est félicité des efforts déployés par l'AIEA, ainsi que par la FAO et l'OMS, pour promouvoir l'irradiation des aliments. Il a demandé que la Commission prie l'AIEA/FAO et l'OMS d'accorder un supplément d'orientations et d'assistance technique afin de vaincre les résistances du consommateur à l'égard des aliments irradiés.

DESIGNATION DU COORDONNATEUR (Point 17 de l'ordre du jour)

133. La délégation de la Thaïlande a désigné M. Yuzo Hayashi (Japon) en vue de sa nomination, par la vingt et unième session de la Commission du Codex Alimentarius, au poste de Coordonnateur du Codex pour l'Asie. Le Comité a approuvé cette proposition à l'unanimité. M. Hayashi a fait savoir qu'il acceptait ce poste, sous réserve de l'approbation du Gouvernement du Japon et de la Commission.

134. Le Comité a également rendu hommage au travail excellent effectué par l'actuel Coordonnateur et Président et il l'a félicité de ses efforts.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 18 de l'ordre du jour)

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

135. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 94/2, dans lequel figurent les objectifs à moyen terme énumérés par domaine d'action (Annexe I) et l'état d'avancement des activités du Comité (Appendice 1).

136. Le Secrétariat a informé le Comité que, comme il est indiqué dans le document CX/PR 92/2, tous les comités du Codex avaient été priés par la Commission d'inscrire en permanence à leur ordre du jour la question des objectifs à moyen terme. La Commission a décidé qu'un rapport sur l'état d'avancement des travaux devrait être présenté régulièrement au Comité exécutif, de manière à le comparer aux objectifs à moyen terme.

137. Le Comité a noté qu'après confirmation par le Comité exécutif, le point 13 - Etiquetage des denrées alimentaires eu égard aux impératifs Halal - serait confié au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et le point 19 - Problèmes de certification et d'inspection concernant la région - au Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. Il a également noté que le point 22 - Sécurité et amélioration des aliments traditionnels - avait été inscrit à l'ordre du jour de deux sessions sans qu'aucun document n'ait été rédigé à ce sujet. Cette question concerne des aliments ne faisant pas l'objet d'un commerce international et, par conséquent, ne correspondant pas aux objectifs du Codex. Etant donné que ce problème est un grand sujet de préoccupation pour la région, il serait préférable qu'il soit traité par l'OMS, le cas échéant par l'intermédiaire de ses bureaux régionaux.

138. Il a été proposé que la note relative au point 15 concernant les aliments vendus sur la voie publique soit amendée compte tenu de la décision prise par le Comité au titre du point 11 de l'ordre du jour.

Conversion des normes régionales Codex en normes mondiales

139. Lors de la conversion des normes régionales Codex en normes mondiales, le Comité a demandé que la Commission du Codex Alimentarius continue de prendre dûment en considération les observations formulées par les pays membres, notamment en ce qui concerne les conditions de production des eaux minérales naturelles, car ces dernières prennent un rapide essor à l'échelle mondiale.

Travaux futurs

140. Le Comité n'a formulé aucune autre recommandation au sujet des futurs travaux de sa prochaine session. Le Secrétariat a informé le Comité que ses membres devraient s'attacher essentiellement à proposer des thèmes qui intéressent spécifiquement la région, en vue de les inscrire à l'ordre du jour de la prochaine session, ce qui permettrait de stimuler les débats et de préconiser des mesures de suivi. Des propositions devront être soumises dès que possible au Secrétariat.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 19 de l'ordre du jour)

141. Le Comité tiendra sa prochaine session à Tokyo, la date étant provisoirement fixée au 23 janvier 1996. Plusieurs pays ont souhaité que la réunion soit déferée au printemps.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Etape	Mesures à prendre par	Cote du document
Avant-Projet de norme pour les pousses de bambou en conserve	3	Indonésie (Chine, Philippines, Thaïlande) Gouvernements 10ème session CCASIA	ALINORM 95/15 Par. 107-108
Avant-Projet de norme pour les anchois séchés	3	Malaisie (Chine, Indonésie, Philippines, Thaïlande) Gouvernements 10ème session CCASIA	ALINORM 95/15 Annexe IV et par. 109-112
Avant-Projet de norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	3	Malaisie (Indonésie, Philippines) Gouvernements 10ème session CCASIA	ALINORM 95/15 Annexe V et par. 113-115
Avant-Projet de norme pour les achards	3	Inde (Chine, Népal, Sri Lanka, Japon) 10ème session CCASIA	ALINORM 95/15 par. 116-117
Avant-Projet de norme pour le chutney	3	Inde (Chine, Népal, Sri Lanka) 10ème session CCASIA	ALINORM 95/15 par. 118-119
Avant-Projet de code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique	3	Gouvernements	ALINORM 95/15 par. 94-98
Avant-Projet de directives pour l'emploi du terme "Halal"	1,2 et 3	Comité exécutif CCFL	ALINORM 95/15 Annexe III et par. 99-104
Avant-Projet de directives à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux Codex	2	Thaïlande Secrétariat 10ème session CCASIA	ALINORM 95/15 par. 121-126
Acceptation des normes Codex, des LMR et du Code de déontologie pour le commerce international de denrées alimentaires	-	Secrétariat 10ème session CCASIA	ALINORM 95/15 par. 31-40

Sujet	Etape	Mesures à prendre par	Cote du document
Rapports des gouvernements sur les problèmes de contrôle et de sécurité des aliments	-	Gouvernements 10ème session CCASIA	ALINORM 95/15 par. 41-69
Accords sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce	-	Secrétariat 10ème session CCASIA	ALINORM 95/15 par. 70-75

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

Chairman: Prof. Dai Yin
Président: Honorary Director
Presidente: Institute of Food Safety Control
and Inspection
Ministry of Public Health
7 Pan-jia-yuan, Chao-yang
Beijing 100021
P.R. of China
Tel: 86 1 7711813
Fax: 86 1 7711813

**MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS**

**CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF
CHINE, REPUBLIQUE POPULAIRE DE
CHINA, REPUBLICA POPULAR DE**

Mr. Minzhang Chen
Minister
Ministry of Public Health
44 Beihai Houyan, Beijing 100725
Tel: 86 1 4034433-201
Fax: 86 1 4014332

Ms. Jiasheng He
Vice Minister
Ministry of Public Health
44 Beihai Houyan, Beijing 100725
Tel: 86 1 4034433-201
Fax: 86 1 4014332

Mr. Runzhi Tian
Chief Administrator
State Administration of Import and Export
Commodity Inspection
15 Fang Cao Di Xijie
Beijing 100020
Tel: 86 1 5007744

Mr. Baorui Wan
Vice Minister
Ministry of Agriculture
11 Nong Zhan Guan Nanli, Beijing 100026
Tel: 86 1 5003366

Mr. Baoguo Li
Deputy Director
State Bureau of Technical Supervision
No. 4 Zhichun Road, Beijing 100088
Tel: 86 1 2022288

Mr. Xuegui Kan
Director
Division of Health Inspection
Ministry of Public Health
44 Hou Hai Bei Yan, Beijing 100725
Tel: 86 1 4034433-304

Mr. Jiafeng Song
Deputy Director
Division of Quality and Standards
Ministry of Agriculture
11 Nong Zhan Guan Nanli, Beijing 100026

¹ The Heads of Delegations are listed first.
Les chefs de délégation figurent en tête.
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones.

Prof. Junshi Chen
Institute of Nutrition and Food Hygiene
Chinese Academy of Preventive Medicine
29 Nan Wei Road, Beijing 100050
Tel: 86 1 3011875
Fax: 86 1 3011875

Mr. Shaoqing Fu
Director
National Monitoring Center of Food Quality,
Ministry of Agriculture
Sha He Da Qiao, Chengdu 610066
Sichuan Province

Mr. Zhaolin Geng
Director
Division of Food and Paper Production
Association of Light Industry
22, Fu Wai St., Beijing, 100833

Mr. Chaowei Li
Head
Dept. of Science and Technology
State Administration of Import and Export
Commodity Inspection
15 Fang Cao Di Xi Jie, Beijing 100020

Mr. Caimin Lin
Deputy Director
Division of Agriculture Service
Ministry of Internal Trade
45 Xidan, Fu Nei St., Beijing 100801

Mr. Wenbo Liu
Head
Dept. of Standards
State Bureau of Technical Supervision
No. 4 Zhichun Road, Hai Dian District
Beijing 100088

Prof. Xueyun Luo
Director
Institute of Food Safety Control and Inspection
Ministry of Public Health
7 Panjia Yuan Nanli, Beijing 100021
Fax: 86 1 7711813

Prof. Shaojie Lu
Institute of Chemical Standardization
Ministry of Chemical Industry
An Ding Men Wai, Beijing 100013

Mr. Weizhong Mu
Deputy Director
Division of Science and Quality
Ministry of Internal Trade
45 Xidan, Fu Nei St., Beijing 100801

Ms. Demei Bai
Chinese Standards Press
Beijing

Ms. Chen Chen
Dept. of Quality Standard
Ministry of Agriculture
11 Nong Zhan Guan Nanli, Beijing 100026

Ms. Yan Chen
Institute of Food Fermentation
Ministry of Light Industry
Niu Wang Miao, Dong Zhi Men Wai
Beijing, 100027

Prof. Yaojun Chen
Institute of Food Safety Control and Inspection
Ministry of Public Health
7 Panjia Yuan Nanli, Beijing 100021

Mr. Zhenghua Cheng
Dept. of Inspection and Control
State Administration of Import and Export
Commodity Inspection
Beijing

Mr. Shengyao Cui
Institute of Food Safety Control and Inspection
of Tianjin
No.76 Tianshanshe Da Jie
He Dong District, Tianjin 300011

Ms. Jingzhong Geng
Director
Dept. of Nutrition and Food Safety
Division of Health Inspection
Ministry of Public Health
44 Hou Hai Bei Yan, Beijing 100725

Mr. Zixia Guo
Health and Anti-Epidemic Station of Beijing
No. 16 He Ping Li Zhong Jie, Andingmen Wai
Dongcheng District, Beijing 100013

Mr. Yu Hao
National Technical Standardization Committee
of Food Industry
Beijing

Mr. Guochang Hu
State Administration of Import Food Quarantine
of Guangdong
Guangzhou, Guangdong Province

Mr. Peng Huang
Division of Science and Quality
Ministry of Internal Trade
45 Fuxing Men Wai, Beijing 100801

Mr. Fuhua Li
Institute of Technical and Information
Ministry of Internal Trade
Apt. 11, Sanlihe, Beijing 100045

Mr. Genjiu Li
Director
National Monitoring Center of Food Quality
Ministry of Agriculture
Yao Yuan, South Lake, Wuchang 430064
Hubei Province

Mr. Guangming Li
Monitoring Center of Oil Products
Ministry of Agriculture
Beijing

Mr. Huailin Li
Deputy Director
Dept. of Inspection and Control
State Administration of Import and Export
Commodity Inspection
15 Fang Cao Di Xi Jie, Beijing 100020

Ms. Liping Li
Dept. of Test and Control
State Administration of Import and Export
Commodity Inspection
15 Fang Cao Di Xi Jie, Beijing 100020

Mr. Rucheng Li
State Bureau of Technical Supervision
No 4 Zhichun Road, Hai Dian District
Beijing 100088

Prof. Shousong Li
Administration of Import and Export
Commodity Inspection
Fujian Province

Dr. Xiaochuan Li
Deputy Director
National Monitoring Center of Aquatic Product
Quality
106 Nanging Road, Qingdao 266071
Shandong Province

Mr. Zhiqiang Li
Division of Science and Quality
Ministry of Internal Trade
45 Fuxing Men Wai, Beijing 100801

Mr. Caimin Lin
Deputy Director
Dept. of Agriculture Service
Ministry of Internal Trade
Beijing

Mr. Jiayu Ling
Institute of Food and Oil
Ministry of Internal Trade
Beijing

Mr. Youpei Liu
Bureau of Commercial
Qingdao, Shangdong Province

Prof. Lianfang Liu
Institute of Food Fermentation
Ministry of Light Industry
Niu Wang Miao, Dong Zhi Men Wai
Beijing 100027

Mr. Yingfa Pang
Dept. of Standards
Chinese Academy of Preventive Medicine
27 Nan Wei Road, Beijing 100050

Mr. Jianfeng Qiu
Institute of Food Safety Control and Inspection
of Guangdong Province
No. 176 Xin Gang Xi Lu, Hai Zhu District
Guangzhou 510300

Prof. Junjie Shao
Administration of Import and Export
Commodity Inspection
Hubei Province

Mr. Kungang Song
Deputy Director
Dept. of Food and Paper Production
Association of Light Industry
22 Fu Wai Street, Beijing 100833

Ms. Yufang Song
Director
Dept. of Irrigation Safety
Division of Health Inspection
Ministry of Public Health
44 Hou Hai Bei Yan, Beijing 100725

Mr. Yingzhang Tang
Deputy Director
Dept. of Test and Control
State Administration of Import and Export
Commodity Inspection
15 Fang Cao Di Xi Jie, Beijing 100020

Prof. Jie Wang
Center of Safety Evaluation
Academy of Shenyang Chemical Industry
Ministry of Chemical Industry
Xing Gong St., Shenyang
Liaoning Province

Mr. Maoqi Wang
Deputy Director
Institute of Food Safety
Control and Inspection
Ministry of Public Health
7 Panjia Yuan Nanli, Beijing 100021

Mr. Xinxiang Wang
Director
National Standardization Center of Dairy
Products
337 Xuefu Road, Harbin, Heilongjiang Province

Prof. Qingqu Xu
Institute of Food and Fermentation
Ministry of Light Industry
Niu Wang Miao, Dong Zhi Men Wai
Beijing 100027

Ms. Yancong Xu
Institute of Food Safety Control and Inspection
Ministry of Public Health
No. 7 Panjiayuan, Chao Yang District
Beijing 100021

Ms. Runying Xue
Division of Quality Standard
Ministry of Agriculture
11 Nong Zhan Guan Nanli, Beijing 100026

Prof. Bangying Yang
Dept. of Food and Paper Production
Association of Light Industry
22 Fu Wai St., Beijing 100833

Prof. Yongmao Ye
Administration of Import and Export
Commodity Inspection
Zhejiang Province

Mr. Baizhen Zhang
Deputy Director
Institute of Pesticide Inspection & Certification
Ministry of Agriculture
1 Nong Zhan Guan Beili, Beijing 100026

Prof. Yu Zhang
Director
National Monitoring Center of Feed Quality
30 Bai Shi Qiao Road, Beijing 100081

Ms. Yuqi Zhang
Dept. of Commercial and Industry
Ministry of Internal Trade
Beijing

Ms. Yuxia Zhang
National Consumer Organization
Beijing

Mr. Zhongqiu Zhang
Head
Institute of Veterinary Drug Inspection
Beijing

Mr. Zongcheng Zhang
Deputy Director
National Monitoring Center of Dairy Product
Quality
Ministry of Agriculture
Ning Jia Fang Zi, Jinyan Road, Tianjin 300381

Mr. Kaizhong Zhou
Division of Quality Standard
Ministry of Agriculture
11 Nong Zhan Guan Nanli, Beijing 100026

Ms. Yanqin Zhou
Institute of Food Safety Control and Inspection
of Shanghai Municipal City
No. 1380 Zhangshan Xi Lu, Shanghai 200335

Mr. Zhuye Zhou
Deputy Director
Dept. of Quality
Division of Technological Supervision
Ministry of Chemical Industry
Apt. 16 An Hui Li, Beijing 100074

Ms. Baoduo Zhu
Director
Dept. of General
Division of Health Inspection
Ministry of Public Health
44 Hou Hai Bei Yan, Beijing 100725

Prof. Wuji Zhuang
Institute of Import and Export
Commodity Inspection
Beijing 100024

INDIA
INDE

Dr. B.K. Tiwari
Assistant Director General (PFA)
Ministry of Health and Family Welfare
Nirman Bhavan
New Delhi 110 001
Telex: HOSPITAL INDIA
Fax: 91 11 3017924

Dr. R.K. Bansal
Director
Ministry of Food Processing Industries
Government of India
Panchsheel Bhawan, Khel Gaon Marg
New Delhi 110049
Tel: 91 11 7516690

INDONESIA
INDONESIE

Dr. M. Aman Wirakartakusumah
Expert to the Minister of Food Affairs
BULOG
Jl. Gatot Subroto 49, Jakarta 12950
Fax: 62 21 5255186

Dr. Soempeno Putro
Director
Centre for Standardization and Accreditation
Agency for Agri-business
Ministry of Agriculture
Jl. Harsono R.M. No. 3, Jakarta 12520
Tel: 021 7804917
Fax: 02151 7890649

Mr. Abdul Halim
Secretary
Safety Standard Assessment Commission
Indonesia Standardization Council
Ssama Widya Sarworlo, Ltd.
Jl. Gatot Subroto, Jakarta 12910
Telex: 62875 PDII IA
Fax: 021 5206574

Ms. Sjamsimar Sitaba
Head, Sub-Directorate of Food Regulation
Directorate of Food Control
Ministry of Health
Percetakan Negara 23, Jakarta 10560

Ms. Yetti Suherman
Lecturer
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Fan 52/53, Jakarta
Fax: 021 5255620

Mrs. Haryati Hudayah
Head, Subdirectory of Inventory and
Institutional Relation
Directorate for Standardization and Quality
Control
Department of Trade
Jl. M. 1 Ridwan Rais 5, Jakarta Pusat
Fax: 021 350071

Drs. Purawidjaja Tatang
Head
Sub-directorate of Food Sanitation
Jl. Percetakan Negara 2 g, Jakarta Pusat

Mr. Ignatius M. Herrijanto
Member of Working Group Indonesian Foods
Codex
Wisma Metropolitan II
7th Floor, Jl. Jend Sudirman Kav 31
Jakarta 12920
Telex: 62-65136 NES/JKT IA
Fax: 62 021 6711827

Mr. Widodo
Manufacturing & SRA Manager
P.T. Coca-Cola Indonesia
P.O. Box 1184, Jakarta 10011
Fax: 021 520 0363

Mr. Anwar Wahab
Commercial Attaché
Indonesian Embassy
Sanlitun Diplomatic Office
Building B
Beijing 100 600, P.R. of China
Fax: 86 1 5325368

Mr. Rismansyah Danasaputra
Agricultural Attaché
Indonesian Embassy
2-9 Higgashi Gotanda
5 Chome, Shinagawa-ku
Tokyo 141, Japan
Fax: 03 34471697

**JAPAN
JAPON**

Mr. Akira Yamamoto
Director

Food Chemistry Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Public Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Fax: 81 3 35918029

Dr. Yuzo Hayashi
Director

Biological Safety Research Centre
National Institute of Health Sciences
Kamiyoga 1-18-1, Setagaya-ku, Tokyo

Dr. Kazuko Kimura
Deputy Director

Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Public Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Fax: 81 3 35918029

Mr. Hideshi Michino, D.V.M.

Senior Veterinary Officer
Food Sanitation Division
Ministry of Public Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Fax: 81 3 35918029

Mr. Yoshiaki Hayasaka
Deputy Director

Consumers Economy Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100
Fax: 81 3 35013774

Mr. Michihiro Tamura
Technical Officer

Consumers Economy Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100
Fax: 81 3 35013774

Mr. Tetsuya Matsue
Director

International Affairs Division
Technical Department
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Minatoku Kounan 8-4-7, Tokyo 108
Fax: 81 3 34581461

Mr. Motomichi Kamohara
First Secretary
Embassy of Japan
Beijing, P.R. of China
Fax: 86 1 5322009

Mr. Norihiko Fukue
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingu Mae, Shibuya-ku, Tokyo 150
Fax: 81 3 34782734

Mr. Fumitake Fukutomi
Technical Adviser
The Japan Soft Drinks Association
23-1, Hongo 3-chome, Bunkyo-ku, Tokyo 113
Fax: 81 3 38139739

Mr. Itta Nozawa
Technical Adviser
The Japan Soft Drinks Association
23-1, Hongo 3-chome, Bunkyo-ku, Tokyo 113
Fax: 81 3 38139739

Mr. Yoshihisa Iwata
Technical Adviser
The Japan Soft Drinks Association
23-1, Hongo 3-chome, Bunkyo-ku, Tokyo 113
Fax: 81 3 38139739

**KOREA, REPUBLIC OF
COREE, REPUBLIQUE DE
COREA, REPUBLICA DE**

Mr. Sang-Yong Lee
Agriculture Attaché
The Korean Embassy in Beijing
4th Floor, China World Trade Centre
Jiaguomenwaidije 1, Beijing, P.R. of China
Fax: 86 1 5053067

Mr. Gyoo-Jong Yoo
Officer
Standard & Processing Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1 Jungangdong, Kwacheunsi, Kyunggido
Fax: 82 2 5073965
E Mail: 427760

Mr. Myoung-Ho Kim
Researcher
Standards Management Section
Korea Food Research Institute
San 46-1, Backyun-dong, Bundang-ku
Songnam-si, Kyonggi-do 463-420
Fax: 82 342 469876-77

Dr. Il-Hwan Kim
President
SEO-DO Chemical Co., Ltd.
Panwol Industrial Estate
Block No. 15-19, 449-3, Moknae-Dong
Ansansi, Kyonggi-do
Fax: 82 345 4955460

LEBANON
LIBAN
LIBANO

H.E. Farid Samaha
Ambassador of Lebanon
Embassy of Lebanon
Beijing, P.R. of China
Telex: 22113
Fax: 86 1 5322770

Dr. Christo Hilan
Director
Agricultural Research Institute
FANAR Laboratory
Beirut
Fax: 01 882124

Mrs. Mona Hilan
Member of Consumer Protection
Agricultural Research Institute
FANAR Laboratory
Beirut
Fax: 01 882124

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Dato Dr. Wan Mahmud bin Othman
Ministry of Health
Ting 2, Block E, Office Complex
Jl. Dungun, Damansara Height
50490 Kuala Lumpur
Fax: 60 3 2561566

Dr. Anuar Ariffin
Chief Assistant Director
Ministry of Health
Block E, Office Complex
Dungun Road, 50490 Kuala Lumpur
Fax: 60 3 2561566

Ms. Rahimah Md. Said
Deputy Director
Ministry of Science, Technology and the
Environment
14th Floor Wisma Sime Darby
Jalan Raja Laut, 50662 Kuala Lumpur
Telex: MOSTEC MA 28154
Fax: 60 3 2936006

Ms. Rozita Baharuddin
Palm Oil Registration and Licensing Authority
Lot 6, SS6 Jl. Perbandaran
47301 Kelana Jaya, Selangor Darul Ehsan
Telex: MA 37029 / MA 37981
Fax: 60 3 703533 / 7032323

Ms. Leong Swee Keng
Standards and Industrial Research Institute of
Malaysia
Persiaran Dato Menteri, Section 2
P.O. Box 7035
40911 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan
Telex: SIRIM MA 38672
Fax: 60 3 5509439

Mr. Mohd Murni bin Awang Mat
Principal Assistant Director
Islamic Affairs Division
Prime Minister's Department
Islamic Central
Jalan Perdana, 50519 Kuala Lumpur
Fax: 603 2742967

Mr. Mohd Roslan bin Mahayudin
Ministry of Domestic Trade and Consumer
Affairs
23rd Floor, Menara Maybank
100, Jalan Tun Perak, 50050 Kuala Lumpur
Fax: 60 3 2924148

Mr. Lim Heng Boon
Under Secretary
Ministry of Agriculture
Jl. Sultan Salahuddin, 50624 Kuala Lumpur

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

Dr. Elias E. Esoueta
Co-chairman, Technical Committee
Bureau of Product Standards
Department of Trade and Industry
Makati, Metro Manila
Fax: 63 2 8154371

Dr. Estrella F. Alabastro
Executive Director
Philippine Council for Industry and Energy R&D
Department of Science and Technology
Manila
Fax: 63 2 8238925

Ms. Carmina J. Parce
Food and Drug Regulation Officer
Bureau of Food and Drugs
Department of Health, DOH Compound
Alabang, Metro Manila
Fax: 63 2 8424603

**SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR**

Mr. Hong Kuan Chia
Head
Food Control Department
Ministry of the Environment
Environment Building
40 Scotts Road, Singapore 0922
Tel.: 7327733
Telex: RS 34365 ENV
Fax: 7319843 / 7319844

Ms. Huay Leng Seah
Deputy Head
Food Control Department
Ministry of the Environment
Environment Building
40 Scotts Road, Singapore 0922
Tel.: 7327733
Telex: RS 34365 ENV
Fax: 7319843 / 7319844

SRI LANKA

Ms. Yogarane Mahesan
Government Analyst
Head
Dept. of Government Analyst
Torrington Square, Colombo 7
Fax: 1 692309

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Prof. Dr. Pakdee Pothisiri
Inspector-General
Office of Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Samsen Road, Bangkok 10200
Fax: 66 2 2823560

Mrs. Phani Na Rangsi
Deputy Secretary-General
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road, Bangkok 10400
Fax: 66 2 2464078

Mr. Suang Liamrangsi
Director
Food Hygiene Division
Department of Health
Ministry of Public Health
Samsen Road, Bangkok 10200

Dr. Nuansri Tayaputch
Director
Agricultural Toxic Substances Division
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok 10900
Fax: 66 2 5614695

Mrs. Marisa Hotrabhavananda
Director
Office of National Codex Alimentarius
Committee
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road, Bangkok 10400
Fax: 66 2 2478741

Dr. Chanin Charoenpong
Food and Drug Expert
Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Samsen Road, Bangkok 10200
Fax: 66 2 2826539

Mr. Jaroonsak Moosikamas
Sanitarian
Food Hygiene Division
Department of Health
Ministry of Public Health
Samsen Road, Bangkok 10200
Fax: 66 2 2829955

Mr. Sakurn Eamsila
Sanitarian
Food Hygiene Division
Department of Health
Ministry of Public Health
Samsen Road, Bangkok 10200
Fax: 66 2 2829955

Mrs. Patrathip Vacharakomolphan
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road, Bangkok 10400
Fax: 66 2 2478741

Mrs. Wandee Singhasut
Scientist
Office of Commodity Standard
Department of Foreign Trade
Ministry of Commerce
Bangkok
Fax: 66 2 2223255

Mr. Phairoj Kullavanijaya
Commodity Standards Technical Officer
Commodity Standards Division
Department of Foreign Trade
Mansion A, Rajdamnern Avenue, Bangkok 10200
Fax: 66 2 2813032

Mr. Vichit Chiravatcharatikul
Scientific Regulatory Affairs Manager
Coca-Cola (Thailand) Limited
17th Floor, Regent House
183 Rajdamri Road, Pathumwan, Bangkok 10330
Tel: 66 2 2549913
Telex: TH 22573
Fax: 66 2 254991

OBSERVERS

AUSTRALIA AUSTRALIE

Ms. Ruth Lovisolo
Principal Executive Officer
International Food Standards Policy Section
Australian Quarantine and Inspection Service
GPO Box 858, Canberra ACT 2601
Fax: 61 6 2723103

AOAC INTERNATIONAL (AOAC)

Dr. John Modderman
AOAC International
2200 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201-3301
U.S.A
Fax: 703 522 5468

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMER UNIONS (IOCU)

Ms. Connie Lau Yin Hing
International Organization of Consumers Union
c/o Consumer Council of Hong Kong
191, Java Road, 22/F K. Wah Centre
Hong Kong
Fax: 88 2 8563611

WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED PROCESSORS (MARINALG INTERNATIONAL)

Ms. Wang Jin
Administrator
The seaweed Industrial Association of the
People's Republic of China
No. 11, Nongzhanguan Nanli - Room 944
Beijing 100026

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO)

Mr. Ajmal M. Qureshi
FAO Representative in China
Jianguomenwai 4-2-151 & 152
Beijing, P.R. of China
Tel: 86 1 5322835

Mr. Robert Otto Bartz
FAO Consultant
c/o Mr. R.J. Dawson
Chief, ESNS
Food and Agriculture Organization of the
United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Fax: 39 6 52254593
E-Mail: richard.dawson@fao.org

**WORLD HEALTH ORGANIZATION
(WHO)**

Dr. A. Basaran
Regional Advisor
WHO Regional Office for the Western Pacific
P.O. Box 2932
1099 Manila, Philippines
Fax: 63 2 5211036

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mr. Richard J. Dawson
Chief, Joint FAO/WHO Food Standards
Programme and Secretary, Codex Alimentarius
Commission
Food and Agriculture Organization of the
United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Fax: 39 6 52254593
E-Mail: richard.dawson@fao.org

Dr. Yukiko Yamada
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the
United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Fax: 39 6 52254593
E-Mail: yukiko.yamada@fao.org

Prof. Dr. F.G. Winarno
Chairman, Codex Alimentarius Committee
Food Technology Development Centre
P.O. Box 160
Bogor, Indonesia
Fax: 0251 336933, 0251 21031

Mr. Somchai Udomsriunguang
FAO Regional Office for Asia and the Pacific 39
Phra Atit Road
Bangkok 10200, Thailand

ORDRE DU JOUR REVISE DE LA SESSION

<u>Point de l'ordre du jour</u>	<u>Objet</u>
1.	Ouverture de la session
2.	Adoption de l'ordre du jour
3.	Election du Vice-Président
4.	Questions d'intérêt pour le Comité résultant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex
5.	Questions d'intérêt pour le Comité résultant de la FAO, de l'OMS et d'autres organisations internationales
6/7	Acceptation, par les pays de la région, des normes Codex et des limites maximales de résidus pour les pesticides (LMRP)/Rapport sur les activités de la Commission visant à promouvoir l'acceptation des normes Codex, des limites maximales de résidus et du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires
8	Exposés des pays membres sur les questions liées au contrôle et à la sécurité des aliments
9.	Rapport sur l'issue de l'Uruguay Round du GATT (Accords relatifs aux mesures sanitaires et phytosanitaires et aux obstacles techniques au commerce)
10.	Participation des consommateurs à la prise de décisions concernant les normes alimentaires et le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires dans la région
11.	Avant-Projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (à l'étape 4)
12.	Etiquetage des denrées alimentaires eu égard aux impératifs religieux
13.	Examen des Avant-Projet de normes mondiales pour les produits suivants: A. Pousses de bambou B. Anchois séchés C. Croquettes de poisson D. Achards E. Chutney
14.	Elaboration de directives à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex dans la région
15.	Rapport sur les techniques d'irradiation des aliments dans la région
7.	Désignation du coordonnateur
18.	Autres questions et travaux futurs - Conversion des normes régionales Codex en normes mondiales
19.	Date et lieu de la prochaine session
20.	Adoption du rapport

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'EMPLOI DU TERME «HALAL»

(Ce texte est soumis au Comité exécutif, qui devra approuver la poursuite de son élaboration par le CCFL)

La Commission du Codex Alimentarius admet qu'il peut exister de légères divergences d'opinion dans l'interprétation de la loi concernant les animaux dont la consommation est autorisée ou interdite et la méthode d'abattage, selon les différentes écoles de pensée islamiques. C'est pourquoi, une marge d'interprétation est laissée aux autorités compétentes des pays importateurs dans l'application des présentes Directives générales.

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 Les présentes Directives recommandent les mesures à prendre en ce qui concerne l'emploi de la mention *halal* dans l'étiquetage des denrées alimentaires.
- 1.2 Elles s'appliquent à l'utilisation du terme *halal* et expressions équivalentes dans les mentions d'étiquetage, telles qu'elles sont définies dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, y compris labels, marques déposées et appellations commerciales.
- 1.3 Elles ont pour but de compléter la nouvelle version des Directives générales Codex sur les allégations, sans supprimer aucune des interdictions qui y figurent.

2. DEFINITION

On entend par aliment *Halal* tout aliment autorisé par la loi islamique, qui répond aux conditions ci-après:

- i) il ne doit ni constituer ni contenir quoi que ce soit jugé illégal conformément à la loi islamique;
- ii) il ne doit pas avoir été préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'instruments ou d'installations non conformes à la loi islamique;
- iii) au cours de sa préparation, de sa transformation, de son transport ou de son entreposage, il ne doit pas avoir été en contact direct avec des aliments ne répondant pas aux dispositions des alinéas i) et ii) ci-dessus.

3. CRITERES REGISSANT L'EMPLOI DU TERME "HALAL"

3.1 Aliments conformes à la loi

Le terme *halal* peut être appliqué aux aliments jugés conformes à la loi. Aux termes de la loi islamique, les aliments de toute origine sont autorisés sauf ceux qui proviennent des animaux et plantes ci-après et des produits qui en dérivent:

- i) **Aliments d'origine animale**
 - a) Porcs et sangliers.
 - b) Chiens, serpents et singes.

- c) Animaux carnivores munis de griffes et de crocs comme le lion, le tigre, l'ours, etc.
 - d) Oiseaux de proie munis de serres comme les aigles, les vautours, etc.
 - e) Ravageurs tels que rats, mille-pattes, scorpions, etc.
 - f) Animaux qu'il est interdit de tuer en Islam, par exemple fourmis, abeilles et piversts.
 - g) Animaux jugés généralement répugnants tels que poux, mouches, vers de terre, etc.
 - h) Animaux qui vivent aussi bien sur terre que dans l'eau tels que grenouilles, crocodiles, etc.
 - i) Mulets et ânes domestiques.
 - j) Tous les animaux aquatiques venimeux et dangereux.
 - k) Tout autre animal abattu selon des méthodes non conformes à la loi islamique.
 - l) Sang.
- ii) **Aliments d'origine végétale**
Plantes toxiques et dangereuses.
 - iii) **Boissons**
 - a) Boissons alcoolisées
 - b) Toutes sortes de boissons enivrantes et dangereuses.
 - iv) **Additifs alimentaires**
Tous les additifs alimentaires obtenus à partir des animaux et des plantes énumérés ci-dessus (3.1 i), ii) et iii)).

3.2 Abattage

Tous les animaux terrestres dont la consommation est autorisée par la loi devraient être abattus conformément aux dispositions ci-après:

- i) La personne chargée de l'abattage doit être un musulman sain d'esprit et connaissant bien les méthodes d'abattage de l'Islam.
- ii) L'animal à abattre doit être autorisé par la loi.
- iii) L'animal doit être vivant ou réputé vivant au moment de l'abattage.
- iv) L'invocation "Bismillah" (au nom d'Allah) doit être prononcée pendant l'abattage.
- v) L'instrument utilisé doit être tranchant et doit rester enfoncé dans l'animal pendant l'abattage.

- vi) L'abattage doit consister à couper la trachée, l'oesophage et les principales artères et veines situées dans la région du cou.

3.3 Préparation, transformation, emballage, transport et entreposage

Tous les aliments doivent être préparés, transformés, emballés, transportés et entreposés selon des modalités conformes au point 2 ii) et iii) ci-dessus, aux Principes du Codex en matière d'hygiène alimentaire ainsi qu'aux autres normes Codex pertinentes.

4. DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE SUPPLEMENTAIRES

4.1 Le mot *halal* ou tout terme équivalent doit figurer sur l'étiquette.

4.2 Conformément au texte révisé des Directives générales du Codex sur les allégations, la mention *halal* ne doit pas être utilisée d'une façon telle qu'elle pourrait susciter des doutes sur la sécurité d'emploi d'un tel aliment ou donner à entendre que les aliments *halal* ont une valeur nutritionnelle supérieure ou sont meilleurs pour la santé que d'autres aliments.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ANCHOIS SECHES²

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à toutes les variétés commerciales de poissons appartenant aux espèces *Stolephorus*, *Anchoviella* et *Engraulis*, après qu'ils ont été lavés, ébouillantés en saumure et séchés.

2. DESCRIPTION

2.1. Définition du produit

Les anchois séchés sont obtenus à partir de poisson frais appartenant aux espèces *Stolephorus*, *Anchoviella* et *Engraulis* et répondant aux spécifications de la Section 3.1 Matières premières.

2.2 Définition du procédé

On prépare les anchois séchés en plongeant le poisson frais dans de l'eau bouillante salée à la concentration d'au moins 5% (p/p), puis en le faisant sécher jusqu'à l'obtention d'une teneur maximale en eau de 20% et d'une teneur minimale en sel de 15%, sur la base du poids sec. Le séchage peut être naturel (au soleil) ou artificiel.

2.3 Manutention

Les anchois frais qui ne sont pas immédiatement traités après la capture doivent être manipulés d'une manière susceptible de préserver leur qualité au cours du transport et de l'entreposage, jusqu'au moment du traitement. Il est recommandé de refroidir ou de réfrigérer convenablement le poisson afin d'abaisser aussi rapidement que possible sa température à 0°C (32°F), ainsi qu'il est stipulé dans le Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976), et de le maintenir à une température ne dépassant pas 1,5°C (34,7°F) avant le traitement. A des températures plus élevées, un retard d'une heure peut avoir de graves répercussions sur la qualité du produit fini.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.3 Anchois

Les anchois séchés doivent être préparés à partir de poisson propre et sain, présentant l'aspect, la couleur et l'odeur caractéristiques du poisson frais.

² Le Comité a décidé de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de norme, étant entendu qu'il serait révisé et distribué aux gouvernements, pour observations, avant sa prochaine session.

3.1.2 Sel

Par sel, on entend du chlorure de sodium de qualité appropriée, conformément à l'alinéa 5.4.2 du Code d'usages international recommandé pour le poisson salé (CAC/RCP 26-1979).

3.2 Produit fini

3.2.1 Le produit doit être exempt de détérioration microbologique, de formation fongique visible, de toute odeur indiquant une éventuelle altération, d'infestation par les insectes et de matières étrangères.

3.2.2 La proportion de têtes et autres parties détachées du poisson ne doit pas dépasser 5%, en poids, dans chaque lot.

3.2.3 Le pourcentage de poissons fragmentés, tels qu'ils sont définis à la Section 3.3, ne doit pas dépasser les limites indiquées à la Section 3.5.

3.2.4 Le produit doit être conforme aux spécifications du Tableau 1.

Tableau 1: Spécifications applicables aux anchois séchés

Caractéristiques	Spécification
Teneur en eau, % en poids, max.(poids sec)	20
Chlorure de sodium, % en poids, min. (poids sec)	15
Pourcentage d'eau libre (a_w), max.	0,7
Cendres insolubles dans l'acide, % en poids, max. (poids sec)	1,5

3.3 Poissons fragmentés

On entend par poissons fragmentés des poissons qui ne sont pas intacts. Leur pourcentage est déterminé par le nombre de poissons fragmentés par rapport au nombre total de poissons dans l'échantillon.

3.4 Calibre

Le calibre est déterminé par la longueur du produit (poisson entier).

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Longueur</u>
Petit	moins de 4,5 cm
Moyen	4,5 - 6,5 cm
Grand	plus de 6,5 cm

3.5 Classification

Pour chacun des calibres, les anchois séchés sont classés en trois catégories de qualité, comme suit:

Caractéristiques	Qualité		
	A	B	C
Poissons fragmentés	Moins de 5%	5 - 10%	plus de 10%
Couleur (les comparaisons de couleur doivent s'effectuer entre poissons de la même espèce)	Blanc ou jaune (caractéristique de l'espèce)	Couleur plus sombre	Gris foncé
Odeur	Aucune odeur putride ou rance	Aucune odeur putride ou rance	Nette odeur putride ou rance
Consistance	Sèche et ferme	Sèche et moins ferme	Légèrement humide et moins ferme

4. HYGIENE

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément au Code d'usages international - Principes généraux d'hygiène alimentaire (Réf. CAC/RCP 1-1969, Rév.1) recommandé par la Commission du Codex Alimentarius.

5. EMBALLAGE ET ETIQUETAGE

5.1 Le produit doit être conditionné sous vide dans un matériau d'emballage approprié imperméable à l'eau, à l'huile et au gaz et transparent.

5.2 Les renseignements ci-après doivent figurer sur l'étiquette.

5.2.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "Anchois séchés".

5.2.2 Qualité et calibre du produit

La qualité et le calibre du produit doivent être déclarés.

5.2.3 Nom scientifique et appellation courante

Le nom scientifique et l'appellation courante du poisson doivent figurer sur l'étiquette.

5.2.4 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids d'après le système métrique (unités du "Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

5.2.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

5.2.6 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

5.2.7 Identification du lot

Chaque récipient doit porter une inscription indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

5.2.8 Dispositions supplémentaires

L'emballage doit porter des instructions précises sur la conservation du produit depuis le moment de son achat chez le détaillant jusqu'au moment de son utilisation, ainsi que sur son mode de cuisson.

6. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage, qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

6.1 DISPOSITIONS GENERALES D'ECHANTILLONNAGE³

6.1.1 Les échantillons doivent être prélevés dans un endroit protégé et à l'abri de l'humidité, de la poussière et de la fumée.

6.1.2 L'instrument d'échantillonnage doit être propre et sec.

6.1.3 Des précautions doivent être prises en vue de protéger contre toute contamination accidentelle l'échantillon, la substance à analyser, l'instrument d'échantillonnage, ainsi que les récipients contenant l'échantillon.

6.1.4 L'échantillon doit être placé dans des récipients propres et secs, en verre, d'une dimension telle qu'ils sont presque entièrement remplis par l'échantillon.

6.1.5 Chaque récipient doit être hermétiquement fermé à l'aide d'un bouchon à l'émeri ou de tout autre dispositif approprié, de telle manière qu'il ne puisse être ouvert et refermé sans qu'on s'en aperçoive. Il doit porter des renseignements détaillés sur le prélèvement de l'échantillon, la date de l'échantillonnage, le nom du vendeur et tout autre détail important concernant la livraison.

6.1.6 Les échantillons doivent être entreposés de telle façon que la substance à analyser ne subisse aucune détérioration.

³ Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage élabore actuellement des Directives générales sur l'échantillonnage.

6.2 AMPLEUR DE L'ECHANTILLONNAGE

6.2.1 Lot. Un lot est constitué par tous les récipients d'une seule livraison provenant d'un même arrivage de marchandises. Si la livraison se compose de plusieurs arrivages, ceux-ci doivent être groupés séparément et les récipients de chaque groupe constituent un lot distinct. Des échantillons seront analysés dans chaque lot afin de s'assurer que la substance est conforme aux dispositions de la présente spécification.

6.2.2 Echantillon global. Le nombre de récipients prélevés dans un lot dépend de la taille du lot et doit être conforme aux chiffres indiqués dans les colonnes 1 et 2 du tableau 2. Les récipients sélectionnés pour l'échantillonnage doivent être prélevés au hasard dans le lot, et, à cet effet, on utilisera une table de chiffres aléatoires agréée entre l'acheteur et le vendeur.

6.2.3 Prise d'essai. Prélever dans chacun des récipients sélectionnés une quantité égale de la substance à analyser à l'aide d'un instrument d'échantillonnage approprié (Tableau 2). Mélanger avec soin la totalité de la substance ainsi obtenue dont le poids doit être au moins de 0,5 kg.

Tableau 2: Nombre de récipients à sélectionner pour l'échantillonnage

Taille du lot (N)	Nombre de récipients à sélectionner pour l'échantillonnage (n)
2 à 15	2
16 à 40	3
41 à 65	4
66 à 110	5
111 à 180	6
181 à 300	7
301 à 450	8
451 à 600	9
601 à 800	10

6.3. Détermination de la teneur en eau

Selon la méthode décrite à l'Annexe A.

6.4 Détermination de la teneur en chlorure de sodium

Selon la méthode décrite à l'Annexe B.

6.5 Détermination du pourcentage d'eau libre

Selon la méthode décrite à l'Annexe C.

6.6 Détermination des cendres insolubles dans l'acide

Selon la méthode décrite à l'Annexe D.

DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU (METHODE DE L'ETUVE A CIRCULATION D'AIR)

Selon la méthode décrite dans *AOAC Official Methods of Analysis*, 14^e Ed. (1984).

A1. PREPARATION DE L'ECHANTILLON

A1.1 Mélanger avec soin un échantillon représentatif prélevé dans le lot (alinéa 6.2.3) à analyser. Hacher aussi finement que possible de manière à obtenir un échantillon homogène, en prenant soin d'éviter toute perte d'eau pendant l'opération. Conserver la substance dans un récipient étanche afin d'empêcher toute modification de la teneur en eau pendant la manutention consécutive. Utiliser cette substance pour l'analyse.

A2. MODE OPERATOIRE

A2.1 Peser avec précision 4 g de l'échantillon bien mélangé dans une capsule préalablement séchée et tarée. Agiter lentement jusqu'à ce que l'échantillon soit réparti de façon égale. Retirer le couvercle de la capsule et en faire sécher le contenu à $105 \pm 2^\circ\text{C}$ jusqu'à obtention d'un poids constant. Répéter la même opération pour chaque pesée. Conserver l'extrait sec pour la détermination du chlorure de sodium (Annexe B) et des cendres insolubles dans l'acide (Annexe C).

A3. CALCUL

Teneur en eau, pourcentage en poids =

$$\frac{(W_1 - W_2)}{(W_1 - W_2)} \times 100$$

où,

W est le poids, en grammes, de la capsule vide;

W_1 est le poids, en grammes, de la capsule contenant la substance avant dessiccation;

W_2 est le poids, en grammes, de la capsule contenant la substance après dessiccation.

ANNEXE B

DETERMINATION DU CHLORURE DE SODIUM

Selon la méthode décrite dans *AOAC Official Methods of Analysis*, 14^e Ed. (1984).

B1. PREPARATION DE L'ECHANTILLON

Utiliser l'échantillon décrit en A2.1

B2. APPAREILLAGE

B2.1 Erlenmeyer, 250 ml

B2.2 Plaque chauffante électrique ou bain de sable

B2.3 Appareil de titrage

B3. REACTIFS

B3.1 Solution étalon du nitrate d'argent, 0,1 N. Etalonner en présence d'une solution de chlorure de sodium 0,1 N.

B3.2 Acide nitrique dilué 1:4.

B3.3 Solution saturée d'alun ferrique servant d'indicateur.

B3.4 Solution étalon de thiocyanate de potassium, 0,1 N. Etalonner en présence de nitrate d'argent 0,1 N.

B4. MODE OPERATOIRE

B4.1 Prélever 0,3 g à 0,5 g de substance séchée (conformément au par. A2.1) dans un Erlenmeyer de 250 ml. Ajouter un volume connu d'une solution étalon de nitrate d'argent en quantité plus que suffisante pour précipiter tout les chlorures en chlorure d'argent, puis ajouter 20 ml d'acide nitrique dilué.

B4.2 Porter à ébullition sur la plaque chauffante ou le bain de sable jusqu'à dissolution de l'extrait sec, à l'exception du chlorure d'argent.

B4.3 Laisser refroidir, ajouter 50 ml d'eau et 5 ml de solution d'alun ferrique comme indicateur et titrer en présence d'une solution étalon de thiocyanate de potassium jusqu'à l'apparition d'une coloration permanente brun clair.

B5. CALCUL

Chlorure de sodium, pourcentage en poids =

$$\frac{5,85(V_1N_1 - V_2N_2)}{W}$$

où,

V₁, est le volume, en millilitres, de la solution étalon de nitrate d'argent utilisée;
N₁ est la normalité de la solution étalon de nitrate d'argent;
V₂ est le volume, en millilitres, de la solution étalon de thiocyanate de potassium;
N₂ est la normalité de la solution étalon de thiocyanate de potassium;
W est le poids, en grammes, de l'extrait sec utilisé pour l'analyse.

ANNEXE C

DETERMINATION DU POURCENTAGE D'EAU LIBRE (a_w)

Selon la méthode décrite dans le Operating Manual, Novasina Ag., Postfach, CH-8050, Zurich (Suisse).

C1. PREPARATION DE L'ECHANTILLON

Utiliser l'échantillon préparé conformément au par. A2.1

C2. APPAREILLAGE

Instrument de mesure de l'humidité et de la température Novasina AG ou équivalent.

C3. MODE OPERATOIRE

C3.1 Etalonner l'instrument à l'aide du sel standard ($M_g(NO_3)_2 \cdot 6(H_2O)$ ou NaCl).

C3.2 Remplir, à l'aide d'une spatule, le bol servant à l'échantillonnage. Eviter de toucher l'échantillon avec les doigts.

C3.3 Ouvrir le couvercle de l'instrument, dévisser la tête graduée et placer le bol dans la chambre de mesure. Remettre en place la tête graduée et fermer le couvercle.

C3.4 Lire l'humidité d'équilibre de l'échantillon analysé sur l'écran à cristaux liquides en % d'humidité relative (HR), quand la valeur mesurée demeure inchangée pendant plusieurs minutes et que la température indiquée correspond à la valeur présélectionnée (25°C).

C3.5 CALCUL

$$a_w = \frac{\%HR}{100}$$

ANNEXE D

DETERMINATION DES CENDRES INSOLUBLES DANS L'ACIDE

Selon la méthode décrite dans *AOAC Official Methods of Analysis*, 14e Ed. (1984).

D1. PREPARATION DE L'ECHANTILLON

Utiliser l'échantillon préparé conformément à la Section A2.1.

D.2 REACTIF

D2.1 Acide chlorhydrique dilué, 1:1.

D3. MODE OPERATOIRE

D3.1 Peser avec précision environ 2 g de l'échantillon séché (comme en A2.1) dans une capsule tarée en porcelaine, silice ou platine. Calciner sur un Bunsen pendant environ 1 heure. Achever l'incinération en plaçant l'échantillon dans un four à moufle à $600 \pm 20^\circ C$ jusqu'à l'obtention de cendres grises.

D3.2 Laisser refroidir et ajouter 25 ml d'acide chlorhydrique dilué, couvrir avec un verre de montre et chauffer sur un bain-marie pendant 10 mn.

D3.3 Laisser refroidir et filtrer à travers un papier filtre Whatman N° 42 ou son équivalent.

D3.4 Laver le résidu à l'eau chaude jusqu'à ce que les eaux de lavage soient exemptes de chlorures, en contrôlant à l'aide d'une solution de nitrate d'argent, et replacer le papier filtre et le résidu dans la capsule. Laisser pendant environ 3 heures dans un four électrique à circulation d'air maintenu à la température de $135 \pm 2^\circ C$.

D3.5 Calciner dans un four à moufle à $600 \pm 20^\circ\text{C}$ pendant une heure. Laisser refroidir dans un essiccateur et peser. Calciner à nouveau la capsule pendant 30 mn, laisser refroidir et peser. Répéter cette opération jusqu'à ce que la différence entre deux pesées successives soit inférieure à 1 mg. Inscrire le poids le plus faible.

D3.6 CALCUL

Cendres insolubles dans l'acide,
pourcentage en poids =

où,

$$\frac{(W_2 - W)}{(W_1 - W)} \times 100$$

W est le poids, en grammes, de la capsule vide;

W_1 est le poids, en grammes, de la capsule avec l'échantillon séché provenant de l'analyse;

W_2 est le poids le plus faible, en grammes, de la capsule avec les cendres insolubles dans l'acide.

ANNEXE E

**OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS SUR L'AVANT-PROJET DE NORME
POUR LES ANCHOIS SECHES**

Observations générales

Royaume-Uni

A sa dix-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius a décidé que toutes les normes Codex devraient se composer d'un texte principal contenant les renseignements relatifs à la protection et à la sécurité du consommateur, tandis que les données concernant la qualité devraient figurer dans une annexe à caractère consultatif. Les projets de normes devront être amendés de manière à refléter ce nouveau mode de présentation.

TITRE

Indonésie

Le titre de l'avant-projet de norme devrait être plus précis, car il existe différentes espèces et différents types d'anchois séchés, à savoir, anchois salés séchés, anchois salés semi-séchés et anchois séchés non salés.

1. CHAMP D'APPLICATION

Thaïlande

La Thaïlande propose:

- de remplacer la liste des espèces de poissons par l'expression "la famille des Engraulidés";
- d'élargir le champ d'application de manière à englober le poisson qui est séché immédiatement après avoir été nettoyé à l'eau salée.

Japon

Il faudrait ajouter les mots "sauf *Engraulis japonica*" après les "espèces *Stolephorus*, *Anchoviella* et *Engraulis*".

L'aliment traditionnel japonais "Niboshi" (petit anchois bouilli et salé) semblerait relever du champ d'application de l'avant-projet de norme. Toutefois, cet aliment se distingue des anchois séchés pour les raisons indiquées ci-après et il importe de ne pas les confondre. C'est pourquoi, le Japon propose d'exclure du champ d'application de la norme l'espèce *Engraulis japonica*, étant donné que cette dernière constitue l'un des principaux ingrédients du "Niboshi".

La première raison est la forte teneur en sel des anchois séchés. L'avant-projet de norme prescrit une teneur en sel supérieure à 15%, concentration qui ne serait pas acceptée par le consommateur japonais. En effet, la teneur en sel du "Niboshi" est en moyenne d'environ 3%. Le Japon importe quelque 4 000 tonnes d'*Engraulis japonica* séché qui est utilisé comme ingrédient alimentaire, mais sa teneur en sel ne dépasse pas 3%.

La seconde raison est qu'au Japon, des anchois séchés présentant des caractéristiques telles qu'une couleur "gris foncé" ou une saveur "putride ou rance" (3.5 Classification) ne pourraient pas être acceptés comme ingrédient du "Niboshi".

2.2 DEFINITION DU PROCEDE

Thaïlande

Remplacer "teneur minimale en sel de 15% sur la base du poids sec" par "teneur maximale en sel de 15% sur la base du poids sec".

La Thaïlande propose d'ajouter deux procédés correspondant à l'élargissement du champ d'application:

2.2.1 Poisson ébouillanté en saumure et séché.

2.2.2 Poisson séché immédiatement après avoir été lavé à l'eau salée.

Indonésie

Le pourcentage en sel de la saumure devrait être d'au moins 3% et non 5%, notamment si ce produit est destiné au marché japonais. Une telle concentration donnerait environ 10% de teneur en sel dans le produit fini pour une teneur en eau d'environ 50%.

La teneur en eau du produit fini ne devrait pas dépasser 30% pour les anchois salés séchés et 50% pour les anchois salés semi-séchés.

2.3 MANUTENTION

Indonésie

En ce qui concerne le refroidissement, l'intervalle de température devrait être compris en 0 et 5°C (40°F) plutôt qu'entre 0 et 1,5°C, car cette température ne présente aucun danger pour la manutention du poisson, notamment des poissons produisant de l'histamine.

3.2 PRODUIT FINI - 3.2.1

Thaïlande

Préciser ce que l'on entend par "matières étrangères".

Indonésie

Le membre de phrase "exempt de détérioration microbiologique" devrait être modifié comme suit: "exempt de toute bactérie pathogène" ou dénombrement total sur plaque de $< 1 \times 10^5$ pour les anchois salés séchés et $< 5 \times 10^5$ pour les anchois salés semi-séchés.

- 3.2.1

Thaïlande

La Thaïlande propose de faire figurer en annexe la préparation de l'échantillon, le mode opératoire et la taille de l'échantillon.

Indonésie

La proportion de têtes et autres parties détachées du poisson, dans n'importe quel lot, devrait être inférieure à 10% et non à 5% en poids.

3.2.4 - Tableau 1

Thaïlande

La Thaïlande propose ce qui suit:

- supprimer "(poids sec)" de la disposition concernant la teneur en eau;
- remplacer "min" par "max" dans la disposition sur le chlorure de sodium
- amender le pourcentage d'eau libre en 0,85

Indonésie

Les critères de qualité applicables aux anchois séchés devraient être divisés en deux groupes: anchois salés séchés et anchois salés semi-séchés, comme suit:

Caractéristiques	Spécifications	
	séché	semi-séché
Teneur en eau, % en poids, max (poids sec)	30	50
Chlorure de sodium, % en poids, min. (poids sec)	15	10
Pourcentage d'eau libre, max.	0,7	0,85
Cendres insolubles dans l'acide, % en poids, max. (poids sec)	1,5	1

3.3 POISSONS FRAGMENTES

Thaïlande

Ajouter "à l'exception des nageoires et des écailles" à la fin de la première phrase. La Thaïlande propose de faire figurer en annexe le mode opératoire, la préparation de l'échantillon et la taille de l'échantillon.

3.4 Calibre

Indonésie

Désignation du calibre	Longueur (cm)	
	Petites espèces	Grandes espèces
Petit	1 - 1,5	< 4,5
Moyen	1 - 2,0	4,5 - 6,5
Grand	2 - 2,5	> 6,5

3.5 CLASSIFICATION

Indonésie

Caractéristiques	Qualité A	Qualité B	Qualité C
Poissons fragmentés	< 10%	10 - 15%	> 15%
Couleur	Blanchâtre ou bleue (caractéristique de l'espèce)	Couleur plus sombre	Brun foncé

5. EMBALLAGE ET ETIQUETAGE - 5.1

Thaïlande

Remplacer "doit" par "devrait".

Indonésie

Cette partie devrait être modifiée comme suit: "Les anchois salés séchés devraient être conditionnés sous vide et les anchois salés semi-séchés devraient être congelés à la température de -18°C. Le produit devrait être conditionné dans un matériau d'emballage approprié".

- 5.2.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "anchois salés séchés ou anchois salés semi-séchés"

6.1 DISPOSITIONS GENERALES D'ECHANTILLONNAGE - 6.1.1

Thaïlande

Remplacer "doit" par "devrait".

-6.1.4

Thaïlande

Supprimer "en verre" car il existe de nombreux autres types récipients appropriés.

6.2 AMPLEUR DE L'ECHANTILLONNAGE

Il faudrait décrire les méthodes d'échantillonnage applicables aux récipients en grande quantité.

Préciser le sens de l'expression "mélanger avec soin".

ANNEXE A - A2 - MODE OPERATOIRE

Thaïlande

La température devrait être de 100°C plutôt que de 105°C, afin d'empêcher la perte de matières volatiles.

ANNEXE D - D3.2

Thaïlande

Ajouter la note de bas de page suivante:

Cendres insolubles dans l'acide. Faire bouillir les cendres ou les cendres insolubles dans l'eau avec 25 ml d'acide chlorhydrique dilué (10% m/m HCl) pendant 5 minutes, filtrer le liquide à travers un papier filtre exempt de cendres et laver longuement à l'eau chaude. Calciner ensuite le papier filtre dans la capsule d'origine, laisser refroidir et peser. Dans certains cas, il est conseillé de commencer par faire évaporer les

cendres jusqu'à dessiccation complète en présence d'acide chlorhydrique concentré, afin de rendre la silice insoluble avant le traitement répété avec de l'acide dilué chaud. Les cendres insolubles dans l'acide permettent de mesurer la matière sableuse.
Référence: Pearson's Composition and Analysis of Foods, 9th Ed. (1991).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CROQUETTES (KEROPOK SECHE) DE POISSON DE MER ET D'EAU DOUCE, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES⁴

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux croquettes séchées (keropok séché) préparées à partir de poisson de mer et d'eau douce, ainsi que de crustacés et mollusques. Elle ne vise pas les croquettes de poisson, crustacés et mollusques aromatisées artificiellement.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

Les croquettes de poisson séché sont un aliment traditionnel préparé à partir de chair fraîche hachée de poisson de mer (à chair rouge ou blanche) ou d'eau douce, ainsi que de crustacés (crevettes) et mollusques (calamars, seiches, huîtres, palourdes, moules et coques), conformément aux dispositions de la Section 3.1, et d'autres ingrédients décrits à la Section 3.2. La norme ne vise pas les croquettes frites prêtes à la consommation, préparées à partir de poisson de mer ou d'eau douce et de crustacés et mollusques, ni les croquettes de poisson, crustacés et mollusques artificiellement aromatisées.

2.2 DEFINITION DU PROCEDE

Pour préparer les croquettes de poisson, il faut malaxer tous les ingrédients, mettre dans un moule le mélange obtenu, faire cuire, laisser refroidir, couper en tranches et faire sécher. Le produit doit être frit avant consommation. Lorsque le produit est préparé à partir de chair hachée congelée, il peut contenir du phosphate comme agent de conditionnement.

2.3 MANUTENTION

Les poissons de mer et d'eau douce, ainsi que les crustacés et mollusques frais, doivent être immédiatement conservés après capture en les réfrigérant ou en les mettant sous glace, de manière à porter la température aussi rapidement que possible à 0°C (32°F), ainsi qu'il est indiqué dans le Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976) de la Commission du Codex Alimentarius, et ils doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 1,5°C (34,7°F) avant d'être traités.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 MATIERES PREMIERES

Les croquettes de poisson séché doivent être préparées à partir de poisson de mer ou d'eau douce, ainsi que de crustacés et mollusques, propres, sains et possédant l'aspect, la couleur et l'odeur caractéristiques du produit frais.

⁴ Le Comité a décidé de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de norme, étant entendu qu'il doit être révisé et distribué aux gouvernements pour observations avant sa prochaine session.

3.2 AUTRES INGREDIENTS

Fécule, sucre, sel et eau potable. La fécule peut être du tapioca (*Manihot* sp.) et/ou du sagou (*Metroxylon*). L'eau potable doit posséder les caractéristiques stipulées dans la "Norme internationale pour l'eau de boisson".

3.3 PRODUIT FINI

3.3.1 Le produit doit avoir une taille, une forme, une couleur, une épaisseur et une consistance uniformes.

3.3.2 Le produit doit être exempt de détérioration microbiologique, de formation fongique visible, d'adultérants, de matières étrangères et de tout autre signe d'altération.

3.3.3 Le produit peut contenir des additifs autorisés - exaltateur de la saveur et phosphate - conformément aux critères énoncés dans les Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires, adoptés par la Commission du Codex Alimentarius.

3.3.4 Le produit doit être conforme aux spécifications du Tableau 1.

Tableau 1: Spécifications applicables aux croquettes séchées de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques

Caractéristiques	Poisson de mer		Poisson d'eau douce	Crustacés et mollusques
	à chair rouge	à chair blanche		
Protéines brutes (N x 6,25) (p/p %, min)	15,0	12,0	12,0	7,0
Teneur en eau (p/p %)	8,0 à 12,0	8,0 à 12,0	8,0 à 12,0	8,0 à 12,0
Expansion linéaire (%, min)	85	85	85	85

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Additifs Teneur maximale

Stabilisant

452 Polyphosphate de sodium 0,5% (p/p)

Exaltateur de la saveur

621 Glutamate monosodique 0,1% (p/p)

5. HYGIENE

Il est recommandé de préparer le produit visé par les dispositions de la présente norme conformément au Code d'usages international - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev.1) recommandé par la Commission du Codex Alimentarius.

6. EMBALLAGE ET ETIQUETAGE

6.1 Le produit doit être conditionné sous vide dans un matériau d'emballage approprié, imperméable à l'eau, à l'huile et au gaz et transparent.

6.2 Les renseignements ci-après doivent figurer sur l'étiquette.

6.2.1 Le nom du produit préparé à partir de poisson de mer et d'eau douce doit être "croquettes de poisson séché" et celui du produit préparé à partir de crustacés et mollusques doit indiquer le nom courant de l'espèce, par exemple "croquettes de crevette séchée", "croquettes de calmar séché".

6.3 LISTE DES INGREDIENTS

La liste complète des ingrédients doit figurer sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion. Les dispositions de la Section 3.2 b) et c) de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) sont également applicables; toutefois, il est inutile de déclarer les additifs alimentaires présents dans le produit, quand ils sont conformes aux dispositions de la Section 4.

6.4 NOM SCIENTIFIQUE ET APPELLATION COURANTE

Le nom scientifique et l'appellation courante des poissons de mer et d'eau douce, ainsi que des crustacés et mollusques, doivent être déclarés.

6.5 CONTENU NET

Le contenu net doit être déclaré en poids, d'après le système métrique ("Système international") ou le système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

6.6 NOM ET ADRESSE

Le nom et adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

6.7 PAYS D'ORIGINE

Le pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur.

6.8 IDENTIFICATION DU LOT

Chaque récipient doit porter une inscription indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

6.9 DISPOSITIONS SUPPLEMENTAIRES

L'emballage doit porter des instructions précises sur la conservation du produit depuis le moment de son achat chez le détaillant jusqu'au moment de son utilisation, ainsi que sur son mode de cuisson.

7. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse décrites ici sont des méthodes internationales d'arbitrage, qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

7.1 DISPOSITIONS GENERALES D'ECHANTILLONNAGE ⁵

7.1.1. Les échantillons doivent être prélevés dans un endroit protégé et à l'abri de l'humidité, de la poussière et de la fumée.

7.1.2 L'instrument d'échantillonnage doit être propre et sec.

7.1.3 Des précautions doivent être prises en vue de protéger contre toute contamination accidentelle l'échantillon, la substance à analyser, l'instrument d'échantillonnage, ainsi que les récipients contenant l'échantillon.

7.1.4 L'échantillon doit être placé dans des récipients propres et secs en verre, d'une dimension telle qu'ils sont presque entièrement remplis par l'échantillon.

7.1.5 Chaque récipient doit être hermétiquement fermé à l'aide d'un bouchon à l'émeri ou de tout autre dispositif approprié, de telle manière qu'il ne puisse être ouvert et refermé sans qu'on s'en aperçoive. Il doit porter des renseignements détaillés sur le prélèvement de l'échantillon, la date de l'échantillonnage, le nom du vendeur et tout autre détail important concernant la livraison.

7.1.6 Les échantillons doivent être entreposés de telle façon que la substance à analyser ne subisse aucune détérioration.

7.2 AMPLEUR DE L'ECHANTILLONNAGE

7.2.1 Lot. Un lot est constitué par tous les récipients d'une seule livraison provenant d'un même arrivage de marchandises. Si la livraison se compose de plusieurs arrivages, ceux-ci doivent être groupés séparément et les récipients de chaque groupe constituent un lot distinct. Des échantillons seront analysés dans chaque lot afin de s'assurer que la substance est conforme aux dispositions de la présente spécification.

7.2.2 Echantillon global. Le nombre de récipients prélevés dans un lot dépend de la taille du lot et doit être conforme aux chiffres indiqués dans les colonnes 1 et 2 du Tableau 2. Les récipients sélectionnés pour l'échantillonnage doivent être prélevés au hasard dans le lot et, à cet effet, on utilisera une table de chiffres aléatoires agréée entre l'acheteur et le vendeur.

7.2.3 Prise d'essai. Prélever dans chacun des récipients sélectionnés, à l'aide d'un instrument d'échantillonnage approprié, une quantité égale de la substance à analyser (Tableau

⁵ Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage élabore actuellement des Directives générales sur l'échantillonnage.

2). Mélanger avec soin la totalité de la substance ainsi obtenue, dont le poids doit être au moins de 0,5 kg.

Tableau 2: Nombre de récipients à sélectionner pour l'échantillonnage

Taille du lot (N)	Nombre de récipients à sélectionner pour l'échantillonnage (n)
2 à 15	2
16 à 40	3
41 à 65	4
66 à 110	5
111 à 180	6
181 à 300	7
301 à 450	8
451 à 600	9
601 à 800	10

7.3 DETERMINATION DES PROTEINES BRUTES

Selon la méthode décrite à l'Annexe A.

7.4 DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Selon la méthode décrite à l'Annexe B.

7.5 DETERMINATION DE L'EXPANSION LINEAIRE

Selon la méthode décrite à l'Annexe C.

DETERMINATION DES PROTEINES BRUTES

Selon la méthode décrite ci-après ou conformément à la méthode *AOAC, Official Methods of Analysis*, 14e Ed.(1984).

A1. PREPARATION DE L'ECHANTILLON

A1.1 Prélever un échantillon représentatif dans le lot (alinéa 7.2.3) à analyser et le mélanger avec soin. Hacher aussi finement que possible pour obtenir un échantillon homogène, en prenant soin d'éviter toute perte d'eau pendant l'opération. Conserver la substance dans un récipient étanche afin d'empêcher toute modification de la teneur en eau pendant la manutention consécutive. Utiliser cette substance pour l'analyse.

A2. APPAREILLAGE

A2.1 On utilise un appareil de digestion et de distillation Kjeldahl, composé comme suit:

- a) flacon de digestion
- b) système de digestion 20 ou équivalent
- c) flacon récepteur, d'une capacité de 250 ml
- d) système de distillation Kejltec ou équivalent

A2.2 Appareil de titrage

A3. REACTIFS

A3.1 Catalyseur, mélange de 3,5 g de sulfate de potassium et 0,175 g d'oxyde de mercure (1 comprimé).

A3.2 Acide sulfurique concentré, densité spécifique voisine de 1,84 à 20°C.

A3.3 Acide sulfurique, solution volumétrique étalon 0,1 N. Etalonné en présence d'une solution d'hydroxyde de sodium (A3.4) à l'aide de rouge de méthyle comme indicateur (A3.8).

A3.4 Hydroxyde de sodium, solution volumétrique étalon 0,1 N.

A3.5 Hydroxyde de sodium, 50% p/v.

A3.6 Acide borique, 4% p/v.

A3.7 Solution de rouge de méthyle-vert de bromocrésol comme indicateur. Dissoudre 0,016 g de rouge de méthyle et 0,082 g de vert de bromocrésol dans 100 ml d'éthanol (95% v/v).

A3.8 Indicateur au rouge de méthyle. Dissoudre 1 g de rouge de méthyle dans 200 ml d'éthanol (95% v/v).

A4. MODE OPERATOIRE

A4.1 Peser avec précision 0,5 g de l'échantillon et le placer dans un flacon de digestion. Ajouter un comprimé de catalyseur. Laver à l'eau toute trace d'échantillon adhérent

au col du flacon. Ajouter 20 ml d'acide sulfurique concentré. Chauffer doucement. A cessation du frémissement initial, augmenter la température de façon à porter le liquide à ébullition modérée. Agiter le flacon à diverses reprises et chauffer jusqu'à l'obtention d'une coloration bleu clair.

A4.2 Laisser refroidir le flacon et le relier à l'appareil de distillation. Ajouter dans le flacon récepteur 25 ml d'acide borique à 4% p/v et 2 à 4 gouttes d'indicateur au rouge de méthyle-vert de bromocresol. Ajouter lentement 50 à 60 ml de la solution d'hydroxyde de sodium à 50% p/v dans le flacon de digestion. Commencer la distillation jusqu'à ce que tout l'ammoniaque soit distillé (au moins 150 ml de distillat).

A4.3 Titrer le distillat avec de l'acide sulfurique 0,1 N.

A4.4 Effectuer un essai à blanc, à l'aide des mêmes réactifs mais sans l'échantillon.

A5. CALCUL

Volume du titrage de l'échantillon =
volume du titrage total (A4.3) - Volume du titrage à blanc (A4.4)

1 ml d'acide sulfurique 0,1 N = 0,001401 g d'azote

Azote total, pourcentage en poids =
$$\frac{\text{poids de l'azote, en g}}{\text{poids de l'échantillon, en g}} \times 100$$

Protéines brutes totales, pourcentage en poids = azote total (%) x 6,25

ANNEXE B

DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU (METHODE DE L'ETUVE A CIRCULATION D'AIR)

Selon la méthode décrite dans *AOAC Official Methods of Analysis*, 14e Ed.(1984).

B1. PREPARATION DE L'ECHANTILLON

B1.1 Mélanger avec soin un échantillon représentatif prélevé dans le lot (alinéa 7.2.3). Hacher aussi finement que possible de manière à obtenir un échantillon homogène, en prenant soin d'éviter toute perte d'eau pendant l'opération. Conserver la substance dans un récipient étanche afin d'empêcher toute modification de la teneur en eau pendant la manutention consécutive. Utiliser cette substance pour l'analyse.

B2. MODE OPERATOIRE

B2.1 Peser avec précision 2 g de l'échantillon bien mélangé dans une capsule préalablement séchée et tarée. Agiter lentement jusqu'à ce que l'échantillon soit réparti de façon égale. Découvrir la capsule et en faire sécher le contenu à $105 \pm 2^\circ\text{C}$ jusqu'à obtention d'un poids constant. Répéter la même opération pour chaque pesée.

B3. CALCUL

Teneur en eau, pourcentage en poids =
$$\frac{(W_1 - W_2)}{(W_1 - W)} \times 100$$

W est le poids, en grammes, de la capsule vide

W₁ est le poids en grammes, de la capsule contenant la substance avant dessiccation

W₂ est le poids en grammes, de la capsule contenant la substance après dessiccation

ANNEXE C

DETERMINATION DE L'EXPANSION LINEAIRE

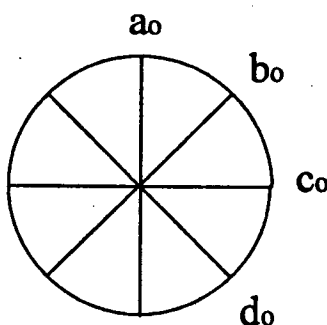
Selon la méthode décrite dans la publication MARDI N° 182 (locale).

C1. PREPARATION DE L'ECHANTILLON

C1.1 Utiliser un échantillon représentatif prélevé dans le lot (alinéa 7.2.3) à analyser.

C2. MODE OPERATOIRE

C2.1 Tracer quatre lignes sur la surface de chaque croquette de poisson et les désigner par a₀, b₀, c₀ et d₀ (voir graphique).



C2.2 Mesurer chaque ligne à l'aide d'une ficelle et d'une règle.

C2.3 Porter l'huile à la température de 160-170°C et faire frire chaque croquette avec soin en la comprimant à l'aide d'une écumoire pour faire en sorte que sa superficie reste plate.

C2.4 Une fois que le produit a atteint sa taille définitive, le retirer de l'huile, l'égoutter et mesurer les lignes a₁, b₁, c₁ et d₁.

C4. CALCUL

Expansion linéaire =

$$\frac{\left[\frac{a_1 - a_0}{a_0} + \frac{b_1 - b_0}{b_0} + \frac{c_1 - c_0}{c_0} + \frac{d_1 - d_0}{d_0} \right]}{4} \times 100$$

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS

Observations générales

Royaume-Uni

A sa dix-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius est convenue que toutes les normes Codex devraient se composer d'un texte principal, contenant les renseignements relatifs à la protection et à la sécurité du consommateur, tandis que les données concernant la qualité devraient figurer dans une annexe à caractère consultatif. Les projets de normes devront être amendés de manière à tenir compte de ce nouveau mode de présentation.

2.3 MANUTENTION

Indonésie

L'intervalle des températures de réfrigération devrait être compris entre 0 et 5°C, car cette température ne présente aucun danger pour la manutention de la plupart des espèces de poissons, notamment des poissons produisant de l'histamine.

3.2 AUTRES INGREDIENTS

Thaïlande

La Thaïlande suggère d'amender comme suit le texte:

Fécule → fécule et/ou farine.

3.3 PRODUIT FINI - 3.3.2

Indonésie

Remplacer "exempt de détérioration microbiologique" par "exempt de toute bactérie pathogène" ou dénombrement total sur plaque $< 5 \times 10^4$.

-3.3.4 - Tableau 1

Thaïlande

La teneur minimale en protéines brutes doit être de 12,0% (p/p) pour les poissons de mer et d'eau douce et de 7,0% pour les crustacés et mollusques.

Chine

La Chine suggère de modifier comme suit la disposition concernant les protéines brutes, car il est difficile d'identifier les matières premières à l'aide de la méthode-critère:

Caractéristique	Catégorie A	Catégorie B	Catégorie C
Protéines brutes (Nx6,25) (% p/p)	> 10	≤ 10, > 5	≤ 5

Indonésie

Les spécifications applicables aux protéines brutes et à la teneur en eau devraient être amendées comme suit:

Caractéristique	Qualité A	Qualité B	Qualité C
Protéines brutes (N x 6,25) (% p/p, min.)	8	5	2
Teneur en eau (% p/p, max.)	12	12	14

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Thaïlande

L'utilisation du glutamate monosodique devrait être limitée par les BPF.

Chine

Le glutamate monosodique devrait être supprimé de la liste des additifs alimentaires.

6. EMBALLAGE ET ETIQUETAGE - 6.1

Thaïlande

Les mots "sous vide" devraient être supprimés, car ce procédé risque d'endommager le produit.

Chine

Il est également possible d'utiliser des emballages qui ne sont pas sous vide.

Indonésie

Les mots "sous vide" devraient être supprimés.

ANNEXE A

Thaïlande

Il faudrait faire référence à l'*AOAC Official Methods of Analysis*, 15e Ed. (1990).

ANNEXE C - C2.3

Thaïlande

La température de friture devrait être comprise entre 190 et 204°C et tous les paramètres de l'essai devraient être déclarés.

DISPOSITION SUPPLEMENTAIRE

Chine

Définition d'une "croquette brisée".

La superficie de la croquette est inférieure à celle d'une croquette entière ou encore elle présente des craquelures qui, en cas de choc avec l'appareillage spécifié dans la méthode, peuvent entraîner la fragmentation de la croquette.

Au Tableau 1 du paragraphe 3.3.4, le pourcentage de croquettes brisées devrait être inférieur à 10%.
