

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 5797 Câbles Foodagri

ALINORM 79/15

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Treizième session, Rome, 3-14 décembre 1979

RAPPORT DE LA DEUXIEME SESSION DU COMITE DE

COORDINATION POUR L'ASIE

Manille, 20-26 mars 1979

F

Introduction

1. La deuxième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie s'est tenue à Manille du 20 au 26 mars 1979, à l'aimable invitation du Gouvernement des Philippines. La session a été présidée par le coordonnateur pour l'Asie, M. Arsenio M. Regala, administrateur du département produits alimentaires et pharmaceutiques du Ministère de la santé des Philippines.

2. Ont participé à la session les représentants de 11 pays de la région Asie, ainsi que des observateurs de 4 pays n'appartenant pas à la région et d'organisations internationales. La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

Discours d'ouverture du Ministre de la santé et cérémonie d'inauguration

3. Après avoir brièvement décrit les objectifs poursuivis par la Commission du Codex Alimentarius, M. R.K. Malik (FAO) a souligné la nécessité de disposer de normes et de règlements alimentaires internationaux appropriés pour protéger le consommateur et assurer la loyauté des pratiques commerciales. Il a également insisté sur le besoin d'une infrastructure adéquate pour le contrôle des denrées alimentaires afin que ces règlements puissent être appliqués. M. Malik a fait part au Gouvernement des Philippines des remerciements des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS pour l'aimable hospitalité offerte à la session. M. D. G. Chapman (OMS) a transmis les meilleurs vœux du Directeur général de l'OMS aux participants à la session.

4. La deuxième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie a été officiellement ouverte par M. Clément S. Gatmaitan, Ministre de la santé du Gouvernement des Philippines. Au nom de M. Ferdinand E. Marcos, Président et Premier ministre, ainsi que du peuple philippin, le Ministre de la santé a souhaité la bienvenue aux délégués et observateurs.

5. Après avoir rappelé que la nourriture constitue un des besoins fondamentaux de l'homme, M. Clément S. Gatmaitan a attiré l'attention sur le rôle essentiel des aliments non seulement pour renforcer et entretenir la santé, mais aussi comme vecteurs de maladies chez l'homme. Il a souligné l'importance considérable que revêtent les normes alimentaires internationales dans les pays du tiers monde pour protéger les populations contre l'importation de produits de qualité inférieure et garantir par la même occasion que les produits exportés seront acceptés sur le marché mondial. Pour atteindre ces objectifs, il importe que les pays possèdent une législation alimentaire et une infrastructure pour le contrôle des aliments pouvant répondre aux besoins. Le texte du discours de bienvenue figure à l'Annexe II.

Election du Vice-Président

6. La délégation de l'Inde, appuyée par celle des Philippines, a proposé M. Sabah Kachachi (Irak) comme Vice-Président du Comité, qui a souscrit à l'unanimité à cette proposition.

Adoption de l'ordre du jour

7. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire (CX/ASIA 79/1) après avoir quelque peu modifié l'ordre des points à traiter.

Questions découlant de la douzième session de la Commission du Codex Alimentarius, d'autres comités du Codex et d'activités connexes

8. Le Comité était saisi des documents CX/ASIA 79/2 et Add. 1 où figuraient les questions présentant de l'intérêt.

Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 78/44)

9. Le Comité note que la Commission du Codex Alimentarius a procédé à sa douzième session (avril 1978) à l'examen de ses activités et de ses méthodes de travail afin de déterminer si elles étaient toujours conformes aux besoins des pays membres, notamment des pays en développement. Il note en outre que cette question sera examinée de manière approfondie au titre du point 9 de son ordre du jour.

10. Répondant à une question de la délégation de l'Inde, le représentant de la FAO a décrit le travail et le mandat des experts associés au titre du Plan d'utilisation d'experts associés de la FAO, ainsi que les incidences financières y relatives. Il a souligné que la procédure actuelle consiste à déterminer en premier lieu l'existence d'un poste pouvant convenir à un expert associé, puis à inviter les pays participant au Plan à proposer des candidats qualifiés. La délégation du Japon a déclaré que son pays ne s'est pas encore prononcé quant à l'affectation d'experts associés dans le secteur du contrôle des aliments et des normes dans la région Asie.

11. Le Comité a été informé de la décision de la Commission d'établir un Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers ayant pour mandat "d'élaborer des normes et/ou des codes d'usages mondiaux, selon le cas, pour les céréales et les produits céréaliers". Le Gouvernement des Etats-Unis accueillera ce Comité dont la première session est prévue pour 1980. On a estimé que la normalisation de produits importants dans cette région, tels que les farines de blé, le riz et d'autres céréales, présentait un intérêt considérable pour les pays appartenant à la région Asie.

12. Le Comité note les faits récents concernant les travaux des autres comités du Codex et la création d'un nouveau comité pour les protéines végétales. La délégation des Philippines a estimé que l'on devrait aussi prévoir les protéines végétales dérivées de la noix de coco dans le mandat du Comité sur les protéines végétales. Le Secrétaire a expliqué qu'il n'y avait là aucune impossibilité et s'est engagé à porter cette question à l'attention de ce Comité.

Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits (ALINORM 79/14)

13. Le Comité a été informé de l'examen par le Groupe précité d'une étude justificative et des premières rédactions des normes pour le jus de mangue et le nectar de mangue. On a attiré en particulier son attention sur la disposition de l'alinéa 7.1 relative au nom de l'aliment et sur l'avant-projet de normes pour le nectar de mangue à l'étape 3. Le Comité reconnaît avec la délégation de l'Inde qu'un produit renfermant plus de 50% de pulpe de mangue peut être dénommé jus de mangue, nom sous lequel il est traditionnellement désigné dans le commerce national et international, à condition cependant que la liste complète des ingrédients figure sur l'étiquette.

14. Le Comité estime toutefois que cela ne devrait pas constituer un précédent pour d'autres produits, et convient que les décisions en la matière seront prises cas par cas.

15. La délégation de l'Inde a fait valoir que certains contrôles analytiques permettant de déterminer la proportion de pulpe de fruit dans le produit étaient réalisables

notamment le dosage de quelques constituants de la pulpe assorti d'une inspection permanente par les organismes gouvernementaux.

16. La délégation de la Malaisie a soulevé la question de l'étude sur les jus de fruits tropicaux qu'elle s'est engagée à préparer à l'intention du Groupe d'experts. Le Comité partage les vues de cette délégation selon laquelle la préparation d'un tel document n'est actuellement pas nécessaire, étant donné les travaux récemment entrepris au sujet de projets de normes Codex pour les jus et/ou les nectars d'ananas et de goyaves. La délégation de l'Inde a offert de préparer un projet de norme sur le jus et le nectar de goyaves.

Comité sur les fruits et légumes traités (ALINORM 79/20)

17. Le Comité note que le Comité sur les fruits et légumes traités a entrepris à sa 14e session l'élaboration d'avant-projets de normes pour les mangues et le chutney de mangue en conserve, et que ces deux normes ont été soumises aux gouvernements pour observations à l'étape 3.

18. La délégation de l'Irak a demandé si l'on avait pu résoudre la question des différences entre les prescriptions minimales qui figurent dans les projets de normes pour les fruits séchés et les fruits à coques élaborés par la Commission du Codex Alimentarius et par le Groupe de travail de la CEE (NU). On a fait valoir qu'un grand nombre de ces écarts avaient été réduits lors d'une récente réunion de ce Groupe de travail, en février 1979. Selon le Groupe CEE (NU) on parviendra probablement à éliminer toutes ces différences. Il a donc recommandé de différer l'adoption du projet de norme pour les abricots secs parvenu à l'étape 8, en attendant que tous ces écarts aient été supprimés.

19. La délégation de l'Inde a renouvelé sa proposition tendant à ce que l'on renonce, pour l'instant, à mettre au point des normes pour les "pickles" au vinaigre et à l'huile, étant donné l'existence d'un grand nombre de produits de ce type ayant une composition différente. Le Comité souscrit aux vues de cette délégation.

Détection des graisses animales et végétales dans les produits laitiers (Rapport de la 19e session du Groupe d'experts du lait et des produits laitiers)

20. Plusieurs délégations ont fait part de l'intérêt qu'elles portent à la mise au point de méthodes d'analyse pour la détection des matières grasses animales dans les produits laitiers (beurre, fromage) et des matières grasses végétales dans le beurre. La délégation des Philippines a souligné que ces méthodes étaient particulièrement importantes pour la détection de l'huile de noix de coco et de l'huile de maïs. La délégation de l'Inde a informé le Comité que les laboratoires indiens travaillaient activement dans ce domaine et que les résultats obtenus pourront être utilisés dans d'autres pays.

Comité du Codex sur les graisses et les huiles (ALINORM 79/17)

21. Un grand nombre de délégations ont émis l'opinion qu'il conviendrait de limiter l'emploi de colorants et d'aromatisants dans les huiles végétales, surtout dans les huiles vierges où la présence de ces additifs ne peut se justifier technologiquement. Dans certains cas, notamment dans celui de l'huile de colza et de l'huile plus coûteuse de moutarde, l'addition d'aromatisants et de colorants appropriés pourrait avoir comme but d'induire le consommateur en erreur, étant donné qu'il est difficile de distinguer ces deux huiles par des procédés chimiques. Le Comité reconnaît que l'emploi de colorants et d'aromatisants dans les huiles végétales devrait être limité au minimum, et ne devrait pas être permis à des fins de "maquillage".

22. La délégation de l'Inde a confirmé qu'elle s'intéresse à une norme pour le "ghee" d'origine végétale, mais non pour les mélanges de matières grasses végétales et animales. Le Comité est de cet avis. On a fait remarquer que le terme "ghee d'origine végétale" était impropre et qu'il convenait d'utiliser la dénomination "vanaspati", ou huile végétale hydrogénée. La délégation de l'Inde a offert de rédiger des normes pour les huiles végétales hydrogénées.

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse (ALINORM 79/23)

23. Le Secrétariat a fourni des éclaircissements sur le mandat révisé de ce Comité et décrit les travaux en cours concernant la révision de différentes méthodes.

Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (ALINORM 79/26)

24. Le Comité a été expressément invité par le Comité sur les aliments diététiques ou de régime à examiner l'avant-projet de norme pour les aliments de suite ou d'appoint à l'étape 3 et de faire connaître son avis sur la nécessité d'une telle norme (CX/ASIA 79/2, Add. 1). La majorité des délégations s'est exprimée en faveur d'une norme Codex pour les aliments destinés à la période de sevrage des nourrissons comme appoint et complément du lait maternel, ainsi qu'à la première enfance, vu l'importance considérable de ces produits dans leurs pays.

25. La délégation de la Thaïlande a approuvé en principe cet avant-projet de norme, mais a estimé inappropriées les limites d'âge mentionnées dans les sections "Champ d'application" et "Description". Elle a proposé de recommander de modifier ces alinéas comme suit "enfants âgés de trois mois et plus" ou "dès l'âge de trois mois", étant donné la mauvaise qualité des aliments d'appoint donnés actuellement aux nourrissons dès l'âge de 2 mois et demi environ. La délégation de la Thaïlande a aussi proposé de ramener à 2,5 g la teneur protéique minimale (protéine de référence). Les valeurs pour le calcium et le phosphore devraient être abaissées respectivement à 60 mg et 35 mg. Aucune spécification n'est exigée en Thaïlande pour la vitamine K, la biotine, la choline, le magnésium, le cuivre et le zinc. Des aromatisants supplémentaires, notamment à la banane et au poulet, sont autorisés. La délégation de la Thaïlande a proposé d'incorporer à l'alinéa 7.2 (a) une disposition aux termes de laquelle le dénombrement total des bactéries ne devrait pas dépasser 50 000 par gramme. La délégation de l'Arabie saoudite a appuyé cette proposition et suggéré de fixer la limite à 20 000 bactéries par gramme. La délégation de l'Indonésie a insisté sur la nécessité de fixer des limites non seulement pour la contamination microbiologique, mais pour tous les contaminants.

26. La délégation des Philippines a souligné que le recours aux aliments de complément ne devait pas être recommandé pour les nourrissons en dessous de 4 mois, car on peut estimer que le lait maternel contient suffisamment d'éléments nutritifs pendant cette période. Cela est particulièrement le cas en présence d'une hygiène insuffisante. On a attiré l'attention sur les différentes unités utilisées pour exprimer la teneur en éléments nutritifs dans les dispositions de la norme, notamment aux alinéas "Composition essentielle" et "Déclaration de la valeur nutritive". La délégation des Philippines a été d'avis que les fabricants pourraient éprouver des difficultés à exprimer la teneur en éléments nutritifs par rapport à 100 calories assimilables; elle a proposé par conséquent que les spécifications relatives à la composition essentielle et à la déclaration de la valeur nutritive soit exprimées par 100 grammes de produit.

27. Pour tenir compte de l'utilisation de sources protéiques autres que le lait, les valeurs CEP devraient être révisées et établies compte tenu de la composition de ces autres sources de protéines.

28. On a émis l'avis qu'il conviendrait d'examiner la possibilité d'offrir un pré-mélange de sels minéraux et de vitamines à prix réduit, destiné à compléter les aliments pour nourrissons préparés au foyer pendant la période de sevrage. La délégation des Philippines a signalé que des carences en zinc pouvaient survenir surtout dans les régimes à base de riz.

29. La délégation de l'Inde a déclaré que son pays attachait une grande importance aux aliments de sevrage et envisageait de promulguer une loi à cet égard. Ces aliments ne devraient en aucun cas être soumis à des rayonnements ionisants.

30. Plusieurs autres délégations ont fait savoir que l'Avant-projet de norme pour les aliments de suite ou d'appoint était à l'étude dans leurs pays et qu'elles

feraient connaître ultérieurement leurs observations.

Rapport de la deuxième Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage intéressant les contaminants (Rome, 27 février - 3 mars 1978)

31. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur le rapport précité. La Consultation a notamment soulevé la question des critères de sélection des méthodes analytiques et précisé dans ses recommandations qu'il n'est peut-être pas toujours nécessaire de dépendre de techniques analytiques perfectionnées exigeant l'emploi d'instruments. Il est très souvent possible de répondre à une demande d'analyse au moyen de méthodes simples et usuelles. Les appareils de laboratoire modernes sont coûteux et des crédits considérables sont nécessaires pour leur entretien et les réparations. La plupart des contrôles de routine des denrées alimentaires peuvent être effectués de manière satisfaisante à l'aide de méthodes plus simples mais opportunément choisies. On a fait valoir que les techniques de colorimétrie et de CGL avaient récemment encore progressé et qu'il se pourrait que l'on puisse les mettre à profit pour procéder aux opérations de contrôle des aliments et de surveillance des contaminants alimentaires. L'AOAC a offert de publier dans sa revue les renseignements dont elle pourrait disposer au sujet de toute technique ou méthode plus simple ayant fait l'objet de recherches dans un pays en développement, les pays membres ayant toute liberté de communiquer avec cette association soit directement, soit par l'intermédiaire de la FAO.

32. La délégation de l'Inde, appuyée par celle des Philippines, a déclaré que dans le cas des difficultés rencontrées lors de l'exportation de produits alimentaires, des méthodes plus sensibles étaient imposées par le fait que ces méthodes étaient utilisées par les pays importateurs industrialisés.

33. Le délégué du Bangladesh a demandé que des renseignements lui soient fournis sur des méthodes plus simples pour l'analyse des résidus de pesticides. Le délégué de la Thaïlande a fait état du besoin de disposer d'une méthode normalisée pour la détermination des matières grasses dans les aliments pour enfants en bas âge. Il a également évoqué la nécessité d'accélérer les travaux du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le Secrétariat a pris note de ces remarques et attiré l'attention du Comité sur la classification des méthodes en quatre catégories telles que définies par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. A ce sujet, la délégation de l'Inde a demandé que, dans la mesure du possible, des méthodes simples soient incorporées en tant que méthodes de référence dans les normes Codex.

Stratégie FAO/OMS en matière de contrôle des aliments

34. Le Comité était saisi du document HCS/78.1 (OMS) "Consultation FAO/OMS sur la stratégie en matière de contrôle des aliments". Le Secrétariat a présenté cette étude. Elle propose une stratégie tendant à renforcer le contrôle des aliments à l'échelon des pays, et suggère comment la FAO et l'OMS pourraient les aider à mettre sur pied un système de contrôle des aliments. Selon cette étude, il convient de décourager toute approche sectorielle dans la planification du contrôle des aliments; un tel contrôle, au contraire, devrait être exercé à tous les stades de la chaîne alimentation - production, transformation, entreposage, transport, vente au détail et manutention. On devrait, si possible, confier l'exécution des mesures de contrôle à un seul service. Il faudra cependant prévoir une commission consultative dont feront partie les autres organismes intéressés, appartenant à l'administration, aux groupements de producteurs, de consommateurs, etc. Au sujet des inspections et de la surveillance, on a insisté sur le fait qu'une formation adéquate dans ces domaines est nécessaire, et qu'un statut approprié devra être offert au personnel appartenant au système de contrôle des denrées alimentaires. Des installations satisfaisantes sont demandées pour les services chargés des inspections et des analyses. Cette étude met également l'accent sur le problème de l'éducation de la population, au niveau tant des producteurs que des consommateurs. Elle contient également la description de stratégies du contrôle des aliments adaptées aux régions ayant atteint différents stades de développement. En matière d'alimentation, le besoin de protéger le consommateur est

universel; aussi, le système de contrôle des denrées alimentaires devra-t-il être en mesure de protéger et de guider les populations des zones rurales comme des zones urbaines, dans le cadre d'économie aussi bien de subsistance que de marché. Surveillance et éducation semblent constituer les principales méthodes d'approche pour venir en aide aux populations rurales, alors que dans d'autres situations, telles que celles créées par le développement agricole et industriel, par l'urbanisation, etc., on aura recours à diverses activités de développement et de réglementation générale. La coopération internationale fait l'objet d'un examen ainsi que les travaux qu'il convient de recommander; des objectifs et des délais appropriés sont proposés pour les mesures à prendre à l'échelon mondial, régional et national.

35. Le Comité accueille avec satisfaction et appuie de manière générale la stratégie étudiée dans ce document. Il reconnaît la nécessité d'intensifier encore les activités dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires de mettre en particulier l'accent sur la formation du personnel. A ce sujet, la délégation de la Thaïlande a informé le Comité de l'existence de plusieurs programmes de formation parrainés par divers pays industrialisés, consacrés à la production, à la transformation et à l'entreposage des denrées alimentaires dans les pays de l'ASEAN. Au titre de son Programme de coopération économique Australie/ASEAN, l'Australie soutient des programmes de recherche sur les aliments peu coûteux riches en protéines, sur les techniques améliorées d'entreposage, sur les techniques de manutention et de transport des denrées alimentaires et sur l'utilisation et la gestion des déchets alimentaires. De leur côté, les Etats-Unis parrainent un programme d'amélioration des techniques de transformation, de manutention et d'entreposage des denrées alimentaires, tandis que le Japon apporte son aide au Centre de formation en matière de transformation des denrées alimentaires pour l'Indonésie, la Thaïlande, les Philippines, la Malaisie et le Bangladesh.

36. Répondant à une question de la délégation des Philippines, le Comité a étudié les moyens d'apporter une aide aux petites entreprises de transformation alimentaire qui s'efforcent de se conformer aux normes rigoureuses de production. Le Comité note que la FAO et/ou l'OMS pourront fournir du matériel de formation dans les domaines du contrôle des denrées alimentaires et de l'hygiène.

37. La délégation de l'Inde a souligné la nécessité de modifier le programme de formation des inspecteurs des denrées alimentaires, afin d'ajouter à leur fonction celle de conseiller des producteurs et des consommateurs, de sorte qu'ils ne restent pas de simples agents de police. La délégation a exposé au Comité les efforts accomplis dans ce sens par le Gouvernement de l'Inde.

38. A propos des besoins en matière de contrôle des aliments, d'hygiène et d'assainissement dans les zones rurales, on a proposé d'avoir recours à des unités mobiles permettant de procéder à des démonstrations et à des contrôles sur place. Le Comité a appris que plusieurs unités de ce type étaient déjà utilisées avec succès dans divers pays de l'ASEAN. Une aide dans ce domaine a été demandée à la FAO et/ou à l'OMS.

39. Le Comité a examiné le problème du chevauchement des domaines d'activités dans les différentes institutions des Nations Unies ainsi que dans les ministères à l'échelon des pays. Le Secrétariat a informé la réunion qu'il existait un accord entre la FAO et l'ONUDI définissant les domaines d'activité relatifs au contrôle de la qualité, aux normes et à la transformation des denrées alimentaires. Toutefois, étant donné l'ampleur des problèmes abordés, un chevauchement des efforts ne peut pas toujours être évité.

40. De même, à l'échelon national, un manque de communication existe parfois entre certains ministères ainsi que dans leurs rapports avec les institutions des Nations Unies. Afin de pallier ces difficultés on a proposé de créer un organisme national chargé de coordonner toutes les activités conduites dans des secteurs déterminés, ce qui pourrait aussi contribuer à la coordination de l'apport des pays aux diverses activités des Nations Unies. On a fait valoir que de tels organismes de coordination étaient déjà à l'oeuvre dans quelques pays de la région.

41. Etant donné que le document de travail à l'étude préconise la création de centres de référence sur les aspects microbiologiques de la contamination des denrées alimentaires, la délégation du Pakistan a demandé que l'on envisage la création d'un tel centre au Laboratoire sanitaire national d'Islamabad, au Pakistan. On a fait remarquer qu'un centre de référence OMS pour les maladies virales existait déjà dans ce laboratoire.

42. Le Comité prend acte de la demande formulée par l'observateur de l'ICOU tendant à ce que l'on envisage également la participation des organisations de consommateurs aux organismes consultatifs en matière de contrôle des denrées alimentaires établis par les gouvernements.

43. Le Comité a examiné en détail le point 3 du document de travail à l'étude, à savoir les considérations de politiques relatives aux éléments composant les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires. On a souligné encore une fois le rôle joué par les comités consultatifs auprès des gouvernements, et plusieurs délégations ont expliqué comment fonctionnent de tels organismes dans leurs pays respectifs. On a insisté pour que tous les groupements intéressés par la sécurité et la qualité des denrées alimentaires y soient représentés. Même si les tâches spécifiques de ces divers organismes consultatifs varient quelque peu d'un pays à l'autre, il ressort clairement des exposés des délégations que cette condition essentielle est remplie dans presque tous les pays de la région.

44. En ce qui concerne les laboratoires d'analyse, on s'est demandé s'il faudrait ou non recourir aux laboratoires privés pour le contrôle des denrées alimentaires. De manière générale, le Comité est d'avis qu'il convient d'utiliser les installations et les laboratoires officiels dépendant du gouvernement ou d'organismes locaux. En ce qui concerne les laboratoires privés, ils pourraient avoir pour rôle principal d'aider l'industrie et le commerce alimentaires à garantir un contrôle approprié de la qualité des aliments. Dans certains cas, ces laboratoires pourraient aussi servir à assurer la qualité des exportations, à condition toutefois que cela se fasse dans le cadre d'une structure agréée.

45. Conformément à une recommandation formulée dans le document à l'étude, la délégation de l'Inde a proposé que les installations d'analyse disponibles dans son pays servent de laboratoire de référence et/ou de formation pour les pays voisins. Le Comité prend note de cette offre.

Renforcement des infrastructures nationales pour le contrôle des denrées alimentaires - Rapport intérimaire

46. Le Comité était saisi du document de travail CX/ASIA 79/3 faisant le point sur l'aide accordée aux activités de contrôle des denrées alimentaires dans la région Asie. Ce document s'efforce notamment de mettre à jour les renseignements relatifs aux projets prévus ou exécutés depuis la première session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie. Les représentants de la FAO et de l'OMS au sein du Secrétariat ont énuméré les activités de leurs organisations respectives. Tandis que la FAO accorde la priorité aux programmes de formation, à la mise en place d'infrastructures pour le contrôle des denrées alimentaires, aux laboratoires d'analyse et/ou aux programmes de surveillance à l'échelon national et régional, l'OMS s'attache davantage aux programmes de sécurité alimentaire par un renforcement des institutions compétentes et l'organisation de séminaires et de stages à l'échelon régional, national et local.

47. A la demande de plusieurs délégations, le Secrétariat a fourni des précisions sur certains projets cités dans le document. Une discussion s'est élevée au sujet du chevauchement des efforts entre la FAO et l'OMS. On a fait savoir au Comité qu'une étroite collaboration s'était établie dans ce domaine entre les deux organisations, tant pour éviter un tel chevauchement que pour assurer des échanges réguliers d'informations. Le Secrétariat a pris note d'une proposition visant à informer les services centraux de liaison avec le Codex des programmes FAO/OMS ayant trait au contrôle et à la sécurité alimentaires.

48. Afin d'illustrer les tâches qui incombent à un consultant à court terme de la FAO, le consultant FAO auprès du Gouvernement de la Malaisie, présent à la réunion, a brièvement décrit ses activités au cours de sa mission dans ce pays. Il a collaboré avec le Ministère de la santé et d'autres administrations afin de passer en revue les lois alimentaires en cours de mises à jour, ainsi que les organismes de contrôle des denrées alimentaires et pour étudier la coordination des activités, les programmes, les besoins en personnel d'inspection, en services de soutien aux laboratoires et en personnel de gestion, les procédures de mise en vigueur et les besoins de formation; il a également formulé des recommandations concernant des réformes à l'échelon gouvernemental et international.

49. Le Comité, tout en reconnaissant la valeur des travaux accomplis par la FAO et l'OMS, a insisté encore une fois sur la priorité très élevée que les deux organisations devraient accorder à un nouveau renforcement des infrastructures destinées au contrôle des denrées alimentaires dans la Région. Même si des progrès notables ont été accomplis dans ce sens depuis la Conférence régionale mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires pour l'Asie (Bangkok, 1975), il importe d'encourager une prise de conscience plus aiguë de ce problème. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont assuré le Comité qu'une priorité élevée continuerait d'être accordée, dans leurs programmes, au contrôle et à la sécurité alimentaires au niveau des pays.

Programme d'action régionale visant à renforcer la formation et l'aide en matière de contrôle des denrées alimentaires

50. Le représentant de la FAO a annoncé au Comité que les pays en développement de l'Asie tiendront prochainement une consultation technique consacrée aux besoins en matière de contrôle des denrées alimentaires et aux moyens d'y répondre. Cette consultation résulte des recommandations formulées par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie à sa première session (New Delhi).

51. Cette consultation technique aura lieu à Manille, à la fin du mois d'août ou en septembre 1979. Elle aura pour objectif principal d'étudier en détail les besoins des divers pays en développement de la région en ce qui concerne le renforcement de leurs infrastructures de contrôle des aliments, ainsi que d'envisager les différentes mesures à prendre pour répondre à des besoins. La consultation aboutira probablement à la mise au point d'un programme d'action global couvrant tous les pays de la région Asie. Un tel programme pourrait comprendre des activités de formation aux différents aspects du contrôle des denrées alimentaires, par exemple inspection des aliments, analyses, contrôle et surveillance des contaminants alimentaires; il pourrait aussi offrir des services consultatifs dans les domaines où les pays auraient besoin de directives et d'assistance. Tout programme de ce type devra faire largement appel aux institutions nationales des pays de la région, ainsi qu'à leurs experts, lorsque cela est possible. Cette consultation se tiendra au niveau des responsables politiques et, grâce à l'appui du PNUD, les frais de voyage et de séjour d'un participant (1) par pays pourront être pris en charge.

52. La région Asie de la Commission du Codex Alimentarius englobe tout le continent asiatique et s'étend au-delà de la région Asie et Extrême-Orient FAO/PNUD. La FAO n'ayant pu obtenir du PNUD les fonds nécessaires pour une consultation technique interrégionale, il a été décidé d'envisager la possibilité de tenir deux réunions séparées, l'une pour l'Asie et l'Extrême-Orient et l'autre pour le Proche-Orient. Des crédits ayant été accordés pour la région Asie et Extrême-Orient, cette réunion pourra avoir lieu. Des démarches sont en cours en vue de trouver les ressources nécessaires pour la réunion du Proche-Orient.

53. Le Comité se félicite de la consultation technique organisée conjointement par la FAO et le PNUD. La question ayant été posée de savoir quelles seraient les institutions nationales chargées d'organiser les cours de formation, on a annoncé que ce

point ferait l'objet d'un débat approfondi lors de la consultation technique proprement dite. La délégation de l'Inde a proposé que chaque pays soit, si possible, représenté par plus d'un participant.

54. Etant donné que le renforcement des infrastructures destinées au contrôle des denrées alimentaires appelle des mesures urgentes dans les pays et que la formation est un domaine hautement prioritaire, le Comité donne son appui sans réserve à la consultation technique proposée ainsi qu'à la mise au point et à l'exécution d'un programme d'action régional.

55. L'OMS a informé le Comité qu'en octobre 1979 un Groupe de travail sur l'hygiène alimentaire sera convoqué à Kuala Lumpur (Malaisie) sous l'égide du Centre régional OMS du Pacifique occidental pour la promotion de la planification de l'environnement et des sciences appliquées (PEPAS). Ce Groupe de travail réunira des participants appartenant à tous les Etats Membres du Bureau régional du Pacifique occidental (WPRO) en vue d'étudier les aspects techniques de l'hygiène alimentaire, y compris les incidences des maladies infectieuses d'origine alimentaire, le contrôle des produits à base de viande et de volaille, les programmes visant à faire respecter les règlements concernant la viande fraîche et congelée, ainsi que la surveillance et le contrôle des polluants biologiques et chimiques des mollusques et crustacés. Le Comité a aussi appris que le WPRO organisera en 1980 un stage sur la sécurité des aliments dans les transports aériens.

56. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont fait savoir au Comité que les deux organisations travailleront en étroite collaboration pendant la consultation technique de Manille et la réunion du Groupe de travail sur l'hygiène alimentaire, à Kuala Lumpur. Tandis que la réunion de Manille se tiendra au niveau des politiques relatives aux programmes de contrôle des denrées alimentaires, celle de Kuala Lumpur s'attachera davantage aux aspects scientifiques et techniques de l'hygiène alimentaire. En outre, la Région OMS du Pacifique occidental recouvre seulement quelques-uns des pays appartenant à la Région Asie et Extrême-Orient de la FAO.

57. La convocation de ces deux (2) réunions à un intervalle rapproché dans la région ne devrait donc pas pour autant être à l'origine d'un chevauchement des efforts.

58. Le Comité approuve pleinement cette proposition. Les pays membres peuvent faire parvenir des suggestions pour les travaux de la consultation technique proposée par la FAO jusqu'à fin juin 1979.

Progrès réalisés par les pays de la région Asie en ce qui concerne l'adoption et l'adaptation de la loi-type sur les aliments

59. Le Comité était saisi du document CX/ASIA 79/4 qui rappelle les mesures prises depuis que la loi-type sur les aliments a été examinée et approuvée, dans son ensemble, par la Conférence régionale mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires pour l'Asie (Bangkok, décembre 1975). La loi-type sur les aliments a en outre été examinée par le Comité de coordination pour l'Asie à sa première session, sur la base des réponses à un questionnaire distribué aux pays de la région.

60. Les aspects spécifiques de la loi-type sur les aliments examinés par le Comité à sa première session portaient sur les définitions, les dispositions générales, les garanties, les règlements en matière de normes alimentaires, les mesures administratives et l'application de la loi. En conclusion du débat consacré à ce sujet lors de sa première session, le Comité a recommandé aux pays de la région de continuer à considérer favorablement la loi-type et il les a invités à tenir le Secrétariat au courant des

mesures qu'ils envisagent de prendre ou qu'ils ont déjà prises pour aligner leur réglementation nationale sur les dispositions de la loi-type. Outre les réponses envoyées par les pays au questionnaire susmentionné (par. 59), le Koweït a également fait parvenir sa réponse, qui figure en annexe au document CX/ASIA 79/4.

61. Les délégations présentes ont été invitées à faire connaître verbalement les mesures prises ou envisagées dans leur pays pour harmoniser les dispositions de fond de leur législation alimentaire nationale avec celles de la loi-type.

62. La délégation du Bangladesh a fait savoir que les lois-cadres actuellement en vigueur dans son pays étaient les suivantes: Ordonnance sur la pureté des aliments (1959) et Règlements sur la pureté des aliments (1967). Les dispositions techniques de ces lois couvrent tous les aspects de la normalisation et du contrôle de la qualité des denrées alimentaires et sont respectées par les fabricants. La délégation a également indiqué que les Règlements sur la pureté des aliments avaient désormais besoin d'être révisés et que les normes nationales en cours d'élaboration s'inspiraient dans une large mesure des normes Codex recommandées. La délégation a aussi mentionné l'existence au Bangladesh d'une autre loi intéressant les denrées alimentaires, à savoir la loi de 1937 sur les produits agricoles (classement par qualité et marquage).

63. La délégation de l'Inde a indiqué que, dans son pays, la loi sur la prévention de l'adultération des denrées alimentaires de 1954, amendée en 1964 et en 1976, constituait le texte juridique fondamental en la matière et qu'elle couvrait toutes les dispositions de la loi-type. La délégation a fait état d'un comité consultatif créé aux termes de la loi et connu sous le nom de "Comité central pour les normes alimentaires"; elle a indiqué que, depuis 1976, cinq organisations de consommateurs prenaient une part active aux travaux de ce Comité. Elle a également signalé que la loi sur la prévention de l'adultération des denrées alimentaires devait être périodiquement mise à jour. Lors de la révision des normes, on tient dûment compte des normes Codex recommandées. Elles peuvent aussi être envoyées à d'autres pays pour observations. Les directives à l'intention des inspecteurs et analystes des denrées alimentaires sont actuellement révisées afin de tenir compte des progrès de la science et de la technologie. Les denrées transformées destinées à l'exportation telles que poissons et produits de la pêche, viande et produits carnés, produits à base de fruits et légumes, etc. sont soumises à un contrôle de qualité obligatoire aux termes de la loi sur l'inspection des exportations.

64. La délégation de l'Indonésie a fait savoir que son pays ne disposait pas d'une loi-cadre sur les aliments, mais qu'il existait quatre textes de loi en vigueur fournissant la base juridique de l'inspection et du contrôle des denrées alimentaires. La délégation a précisé que l'ensemble de ces textes recouvraient toutes les dispositions de fond de la loi-type sur les aliments. L'essentiel, a-t-elle souligné, est d'améliorer les pratiques de fabrication pour obtenir une production alimentaire de meilleure qualité et de perfectionner la distribution et les infrastructures destinées au contrôle des aliments. Une loi alimentaire de base est en préparation en Indonésie, mais sa mise au point et son approbation demanderont encore quelque temps.

65. La délégation de l'Irak a informé le Comité qu'une nouvelle loi conforme à la loi-type sur les aliments était proposée en Irak. Par ailleurs, l'organisation iraquienne de normalisation suit de près les travaux du Codex.

66. La délégation du Japon a rappelé qu'elle a déjà fourni des renseignements sur sa législation alimentaire nationale, qui est très complexe. Les denrées alimentaires sont soumises à un grand nombre de règlements, y compris à une loi sur l'inspection des exportations.

67. La délégation du Koweït a signalé que, dans son pays, la principale loi régissant le contrôle des denrées alimentaires est dans une grande mesure conforme à la loi-type sur les aliments, avec cependant quelques différences. Cette loi, "The Amiri Decree on Sale, Storage of Foods and Shops dealing with Foods", a été promulguée en 1977. Les différences entre la législation nationale et la loi-type seront examinées en vue de parvenir à une harmonisation.

68. La délégation de la Malaisie a déclaré que, dans son pays, la principale loi sur les aliments était l'Ordonnance de 1952 concernant la vente des produits alimentaires et pharmaceutiques. Cette Ordonnance est en cours de révision avec l'aide de la FAO et de l'OMS et la loi-type fournira les bases de cette révision. La délégation a ajouté que la Malaisie souhaitait posséder une loi concernant exclusivement les denrées alimentaires, c'est-à-dire distincte de celle pour les produits pharmaceutiques. Les dispositions et règlements qui dépendent de cette loi seront également révisés et on se propose d'augmenter le pouvoir des inspecteurs. Toutefois, la délégation a indiqué que la question des garanties pourrait soulever quelques difficultés.

69. La délégation du Pakistan a indiqué que la principale loi alimentaire de son pays était la loi sur la pureté des aliments de 1965, applicable à l'échelon provincial. Pour qu'elle soit appliquée à l'échelon national, il pourrait être nécessaire de modifier la liste des domaines qui dépendent du pouvoir central et des provinces aux termes de la constitution. Il faudra peut-être un certain temps avant que ce pays puisse posséder une loi alimentaire conforme à la loi-type. La délégation s'est demandé comment on pourrait intégrer les exportations dans la loi alimentaire nationale (voir aussi par. 73).

70. La délégation des Philippines a informé le Comité que son pays possédait une seule loi nationale couvrant les produits alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques. Cette loi (Food, Drug and Cosmetics Act) est entrée en vigueur en 1963. La mise au point d'une loi alimentaire nationale conforme à la loi-type exigera du temps et la participation d'autres ministères. Les produits alimentaires destinés à l'exportation sont soumis à la loi nationale, sauf dans certains cas: a) s'ils sont conformes aux spécifications de l'acheteur étranger; b) s'ils ne sont pas en contradiction avec les lois du pays importateur et c) s'il est indiqué sur l'étiquette qu'ils sont, effectivement, destinés à l'exportation.

71. La délégation de l'Arabie saoudite a fait savoir que son pays avait adopté, en 1965, une loi sur les fraudes et la protection du consommateur, qui englobe également la normalisation des denrées alimentaires. On travaille actuellement à la rédaction d'une loi alimentaire nationale conforme à la loi-type. L'Organisation saoudienne de normalisation a mis au point de nouvelles normes alimentaires en tenant compte des normes Codex recommandées.

72. La délégation de la Thaïlande a indiqué qu'il existe dans son pays une loi alimentaire, assortie de nombreux règlements. Cette loi est distincte de la loi qui régit les produits pharmaceutiques et cosmétiques. La Thaïlande envisage actuellement de réviser sa loi alimentaire et, pour ce faire, elle s'inspirera autant que possible de la loi-type sur les aliments. Le texte révisé devra être adapté aux besoins du pays. En Thaïlande, le Ministère de la santé publique s'occupe de tous les produits alimentaires, y compris des denrées exportées, plus particulièrement sous l'angle de leur salubrité et de la protection du consommateur. Dans le cas des denrées exportées pour lesquelles il existe des normes et spécifications de qualité plus strictes, l'organisme responsable est le Ministère de l'industrie. Le Ministère du commerce est chargé de protéger le consommateur dans le cas de certains produits particuliers. La délégation a estimé que les problèmes majeurs, pour la plupart des pays en développement, sont les suivants: i) insuffisance des moyens permettant de faire respecter la loi, ii) absence, à l'heure actuelle, d'un code de déontologie pour le commerce international des denrées alimentaires, iii) faible nombre de pays importateurs et de pays en développement ayant accepté les normes Codex recommandées. La délégation a indiqué, pour conclure, que quelque 60 normes alimentaires thaïlandaises étaient analogues aux normes Codex recommandées.

73. Lors du débat général qui a suivi les exposés nationaux, le Secrétariat a souligné que la loi-type sur les aliments avait pour but de servir de guide aux gouvernements, de façon que ceux-ci soient à même de l'adapter au mieux à leurs propres procédures légales et constitutionnelles. L'objectif principal est de donner aux gouvernements la possibilité de vérifier si les dispositions de fond de leur propre législation sont de même nature que celles de la loi-type. A propos de la question soulevée par la délégation du Pakistan au sujet des exportations, on a fait observer que la loi-type sur les aliments était une loi d'habilitation et qu'elle prévoyait effectivement la possibilité de contrôler les exportations si le gouvernement le souhaitait. Il appartient toutefois à chaque pays de décider dans quelle mesure et comment un tel contrôle doit s'exercer. Les produits d'exportation doivent cependant répondre aux normes ou aux exigences des pays importateurs et il est dans l'intérêt des pays exportateurs d'être en mesure de promulguer des règlements régissant les exportations alimentaires.

74. D'après l'observateur de l'Inter-American Bar Association, il conviendrait de mettre périodiquement à jour la loi-type sur les aliments et de la compléter par des directives. La loi-type devrait en outre être adoptée ou adaptée compte tenu des exigences juridiques et constitutionnelles nationales, certains points de droit étant, par exemple, considérés de manière différente en Amérique latine et dans les pays anglo-saxons.

75. En conclusion, le Comité constate que plusieurs pays de la région ont déjà pris ou envisagent de prendre certaines mesures concrètes visant à harmoniser leur législation nationale avec les dispositions de fond de la loi-type sur les aliments, compte tenu de la nécessité de respecter les différentes procédures constitutionnelles et juridiques de chaque pays.

Etude des problèmes auxquels peut donner lieu l'application des normes Codex

76. A sa première session, le Comité de coordination pour l'Asie avait décidé de faire figurer le point susmentionné à l'ordre du jour de sa deuxième session. Afin que le Comité dispose d'éléments concrets lors de l'examen de ce sujet, et compte tenu notamment de la décision prise par la Commission à sa douzième session visant à mettre davantage l'accent sur les besoins et les préoccupations des pays en développement, la FAO a engagé un consultant avec le mandat suivant:

"Visiter certains pays d'Asie pour déterminer les problèmes éventuels auxquels donnent lieu l'acceptation et l'application des normes recommandées de la Commission du Codex Alimentarius, en s'attachant plus particulièrement aux difficultés pouvant surgir dans le cas des pays qui exportent des denrées alimentaires visées par des normes internationales.

Préparer à l'intention de la deuxième session du Comité de coordination pour l'Asie un rapport exhaustif sur le sujet précité, qui devra également traiter, le cas échéant, les points suivants:

- a) mesures prises ou à prendre à l'échelle nationale pour satisfaire aux normes internationales;
- b) dispositions des normes internationales qui présentent, pour les pays de la région, des difficultés insurmontables."

77. Le consultant a visité dans l'ordre la Thaïlande, la Malaisie, l'Indonésie, les Philippines, l'Inde et l'Irak. Faute de temps et de crédits, l'étude ne porte que sur un nombre limité de pays de la région. Les pays susmentionnés ont été choisis en fonction i) de l'importance de leurs exportations alimentaires, et ii) de l'intérêt qu'ils portent aux travaux du Codex et de leur participation à ces travaux.

78. Le rapport du consultant figure à l'annexe III du présent rapport. Ce document a été présenté au Comité par son auteur (M. O.P. Kapur, Inde) qui, après en avoir dégagé les lignes essentielles, a résumé les résultats de son voyage dans les six pays mentionnés et a fourni quelques explications sur les recommandations qu'il contient. Ce rapport

est divisé en quatre parties: a) renseignements généraux motivant le mandat de la mission; b) observations communes sur les pays visités; c) remarques particulières concernant chaque pays visité et d) résumé et recommandations.

79. Le Président a proposé que ce rapport fasse l'objet d'un débat général avant de passer à l'examen de ses recommandations. La délégation de la Thaïlande a attiré l'attention sur la sérieuse difficulté à laquelle se heurte son pays depuis qu'il a accepté la Norme recommandée pour les ananas en conserve. La Thaïlande a accepté cette norme sans réserve et elle a désormais le statut de norme officielle. Par conséquent, les ananas en conserve produits en Thaïlande doivent être conformes aux spécifications Codex et la législation en vigueur n'établit aucune distinction entre la production destinée à la consommation domestique et celle destinée à l'exportation. Le problème est le suivant: certains pays développés importateurs, qui n'ont pas accepté la norme Codex recommandée, importent des ananas en conserve non conformes aux dispositions de cette norme. Ces pays, tout en ne transigeant pas sur les aspects touchant la sécurité alimentaire, ont indiqué qu'ils n'exigent pas du produit certaines spécifications qualitatives prévues par la norme Codex, telles que dispositions particulières concernant le mode de présentation et les types de conditionnement, définition de certains défauts, etc. Ce qui les intéresse, c'est d'importer des ananas en conserve à un prix convenable, même s'ils ne répondent pas nécessairement à toutes les exigences qualitatives détaillées de la norme Codex, qui portent sur l'aspect "esthétique" du produit. La Thaïlande se trouve ainsi dans une position difficile et la délégation thaïlandaise a fait savoir qu'étant donné les circonstances, son pays devrait envisager le retrait éventuel de son acceptation de la Norme Codex recommandée pour les ananas en conserve.

80. A la déclaration de la délégation thaïlandaise est venu s'ajouter celle de la délégation indienne faisant état des difficultés que soulève l'exportation de produits conformes aux normes Codex; en outre, un observateur de la délégation des Philippines a souligné que les exportations doivent obligatoirement être conformes aux exigences en matière d'importation fixées par le pays acheteur et que la qualité d'un produit destiné au marché intérieur ne doit pas nécessairement être la même que celle du produit qui sera exporté, du moment que le produit destiné à la consommation domestique est salubre. Ces considérations ont amené le Secrétariat à définir les principes qui étaient les modalités d'acceptation des normes Codex.

81. Le Secrétariat a rappelé que les travaux du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires avaient pour objet de protéger le consommateur contre les risques que peuvent présenter les aliments pour la santé et contre les fraudes, d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires et de faciliter les échanges internationaux en supprimant les obstacles non tarifaires au commerce que constituent les différences entre les normes et réglementations nationales. Le but du Programme est d'établir et de faire accepter par les gouvernements des pays membres de la FAO et de l'OMS des normes internationales pour les produits tenant une place importante dans les échanges internationaux, qui devront remplacer les normes nationales. L'une de ses tâches essentielles est donc d'inviter les gouvernements à modifier leur réglementation nationale ou, en l'absence d'une telle réglementation, de promulguer des règlements nationaux conformes aux normes internationales. Outre la protection de la santé qu'offrent les normes Codex par leurs dispositions sur l'hygiène alimentaire, les additifs alimentaires, les résidus de pesticides et autres contaminants et la protection contre les fraudes assurée par une définition ou une description correcte des produits et un étiquetage approprié, il est certain que le remplacement des diverses normes nationales par des normes négociées et acceptées à l'échelle internationale peut présenter des avantages commerciaux considérables.

82. Les règles qui régissent l'acceptation des normes sont l'aboutissement de débats prolongés au sein du Comité du Codex sur les Principes généraux et de la Commission elle-même. Les règlements actuellement en vigueur figurent dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius (quatrième édition) au chapitre "Principes généraux du Codex Alimentarius". Les modalités d'acceptation des normes Codex recommandées de produits sont au nombre de trois: acceptation sans réserve, acceptation à titre

d'objectif et acceptation assortie de dérogations spécifiées. Tout pays qui notifie son acceptation sans réserve s'engage à garantir que les produits conformes à la norme Codex puissent être distribués librement sur le territoire placé sous sa juridiction. Les obligations découlant d'une acceptation concernent les produits circulant sur le territoire national, qu'ils soient importés ou produits localement. Une acceptation sans réserve communiquée par un pays n'entraîne pas, au titre des obligations découlant de ce mode d'acceptation, l'application de la norme Codex aux exportations; il est cependant évident que si un pays importateur accepte une norme Codex, le pays exportateur sera tenu automatiquement d'appliquer aussi la norme à ses exportations. L'objectif visé est de parvenir à une harmonisation mondiale des normes grâce à une acceptation progressive de normes internationales par tous les pays - importateurs et exportateurs. La raison pour laquelle les pays ne doivent pas s'engager, aux termes de la procédure d'acceptation, à appliquer la norme Codex aux produits exportés est la suivante: cela risquerait de placer les pays exportateurs ayant accepté la norme Codex dans une position défavorable vis-à-vis des pays exportateurs concurrents n'ayant pas accepté la norme Codex, dans le cas où les uns comme les autres exportent leurs produits vers un ou plusieurs pays n'ayant pas accepté cette norme. Les modalités d'acceptation du Codex ne prévoient pas de normes de niveau inférieur pour la consommation domestique. Etant donné que les obligations découlant de l'acceptation concernent les produits vendus sur le territoire national, qu'ils soient importés ou de production locale, il ne peut y avoir qu'une seule norme applicable au produit, importé ou non. Autoriser des dispositions moins rigoureuses pour les produits d'origine locale, dans le cadre de cette modalité d'acceptation, aurait pour effet de défavoriser les concurrents étrangers par rapport aux producteurs nationaux.

83. L'acceptation à titre d'objectif a été prévue essentiellement pour laisser aux pays dont l'industrie alimentaire n'est pas encore suffisamment développée le temps nécessaire pour être prêts à mettre en oeuvre les normes à une date ultérieure. En ayant recours à cette modalité d'acceptation, un pays manifeste donc son intention d'accepter la norme par la suite, au moment où elle s'appliquera également aux produits de fabrication locale circulant dans le pays et, dans l'intervalle, il s'engage à autoriser l'importation des produits conformes à la norme internationale. Cette formule facilite les échanges internationaux.

84. L'acceptation assortie de dérogations spécifiées offre aux pays qui, sans pouvoir adopter une norme Codex dans sa totalité, sont en mesure d'en accepter la plupart des dispositions, la possibilité d'indiquer leur degré d'acceptation.

85. Aux termes de cette procédure, un pays qui estime ne pas pouvoir accepter une norme Codex selon l'une des modalités ci-dessus est invité à faire savoir si les produits conformes à la norme Codex sont autorisés à pénétrer dans le pays. Ce renseignement est utile aux pays exportateurs et, de ce fait, facilite les échanges internationaux.

86. Ainsi que l'a souligné la délégation de l'Inde, les pays en développement qui ont accepté les normes Codex et s'efforcent d'y adapter leurs industries alimentaires voudraient, une fois qu'ils ont apporté les changements nécessaires à leur législation et à leurs accords de production, exporter des produits conformes à ces normes Codex internationales. Le noeud du problème réside dans le fait que les principaux pays développés importateurs sont encore très peu nombreux à avoir accepté les normes. Il est essentiel que les pays importateurs acceptent les normes Codex, et les pays en développement estiment très décourageant, après avoir été invités à accepter ces normes et avoir fait preuve de bonne volonté, de constater que les pays développés ont pris relativement peu de mesures concrètes à cet égard.

87. La délégation de l'Inde a indiqué que dans son pays, la loi interdisait d'exporter des produits ne satisfaisant pas aux normes nationales d'hygiène. Ce principe est conforme à celui dont s'inspire le Projet de code de déontologie pour le commerce international des denrées alimentaires. Il serait contraire à la morale de favoriser l'exportation de denrées alimentaires considérées en Inde comme étant de qualité inférieure. Selon le même principe, si l'Inde devait accepter sans réserve une norme Codex et l'intégrer à sa législation nationale, elle ne pourrait autoriser l'exportation d'un produit ne répondant pas aux exigences de la norme Codex en matière d'hygiène alimentaire, autrement dit de qualité inférieure.

88. D'après la délégation de l'Arabie Saoudite, le problème auquel son pays doit faire face est celui du dumping de denrées alimentaires de mauvaise qualité, en raison des installations limitées dont il dispose pour le contrôle et l'inspection des aliments. Dans sa réponse, le Secrétariat a souligné que l'Arabie Saoudite aurait intérêt en tant que pays essentiellement importateur, à accepter les normes Codex et la protection qu'elles offrent. Toutefois, il importe également de renforcer le plus rapidement possible les services de contrôle des aliments, afin que le pays soit en mesure de se protéger efficacement contre le dumping. A ce propos, on a également cité en référence le Projet de code de déontologie pour le commerce international des denrées alimentaires.

89. La délégation du Bangladesh a signalé que son pays s'inspirait dans une large mesure des normes Codex recommandées pour la mise au point des normes nationales. Elle s'est inquiétée, elle aussi, du fait qu'après avoir accepté les normes Codex et oeuvré à leur mise en oeuvre, son pays risque d'être en difficulté pour ses exportations, étant donné que nombre de pays développés importateurs n'ont pas encore accepté ces normes. Elle a fait état de certains problèmes posés par l'exportation de crevettes congelées. La délégation du Bangladesh a souhaité que son point de vue soit consigné comme suit dans le rapport: les normes Codex devraient être applicables aussi bien aux produits destinés à l'exportation qu'aux produits importés ou de production locale vendus dans un pays. A son avis, telle est la conclusion qui se dégage des délibérations du Comité. Il est également apparu, a-t-elle souligné, qu'il était essentiel au renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments d'exporter des denrées conformes aux normes Codex. La délégation a donc recommandé que les normes Codex soient applicables aux exportations comme aux importations.

90. La délégation des Philippines a fait savoir que, dans son pays, les normes Codex servaient de base aux normes nationales. On les considère comme des modèles de valeur et les Philippines ont notifié leur acceptation pour plusieurs d'entre elles.

91. La délégation de la Malaisie a signalé que son pays avait rencontré des difficultés dans l'exportation de crevettes cuites, décortiquées et congelées. Un certain nombre de livraisons ont été rejetées par les pays développés. De l'avis de la délégation il n'est pas avantageux d'accepter les normes Codex tant que les pays importateurs ne font pas de même. Le Secrétariat a attiré l'attention de la délégation sur la mise au point de spécifications microbiologiques pour les crevettes précuites et congelées, qui seront jointes en annexe au Code d'usages en matière d'hygiène pour les crevettes congelées.

92. La délégation de l'Irak a estimé que les difficultés qui se posent notamment en ce qui concerne les exportations représentent de réels problèmes. Elle partage l'opinion des autres délégations à ce sujet. Des efforts plus intenses devraient être déployés pour resserrer la coopération et les échanges entre les pays de la région elle-même et, pour ce faire, il faudrait avoir recours aux normes Codex. La délégation du Bangladesh a appuyé ce point de vue.

93. La délégation du Koweït a déclaré que son pays était en train de mettre sur pied une infrastructure au contrôle des aliments, mais que cela demanderait un certain temps. Les produits conformes aux normes Codex sont autorisés à entrer dans le pays.

94. La délégation du Pakistan a insisté pour que le problème évoqué au sujet des normes Codex et des exportations de produits visés par ces normes soit porté à l'attention de la Commission. Il ne pourra être résolu que si les pays importateurs acceptent les normes au même titre que les pays exportateurs.

95. La délégation du Japon a indiqué que son pays procédait actuellement à l'examen des normes Codex afin de déterminer dans quelle mesure elles pouvaient être acceptées. L'une des difficultés réside dans le fait qu'il existe déjà des normes alimentaires nationales au Japon.

96. La délégation de l'Indonésie a attiré l'attention sur certaines corrections à apporter au rapport du consultant à propos de sa visite dans ce pays.

97. L'essentiel du débat a porté sur les passages du rapport traitant des problèmes que pose aux pays en voie de développement le fait que, jusqu'à présent, les pays développés importateurs ont été très peu nombreux à notifier leur acceptation des normes. Toutefois les autres points de ce document ont aussi été examinés et les délégations ont exposé leurs vues à ce sujet.

98. La délégation du Bangladesh a souligné l'importance du transfert de technologies, dont il est fait état dans les recommandations du consultant, ainsi que du renforcement des services de contrôle des aliments. A son avis, la participation au Programme sur les normes alimentaires doit être encouragée. Pour atteindre cet objectif, elle a recommandé que des crédits soient accordés, du moins aux pays les moins développés afin de leur permettre d'assister chaque année à une ou deux réunions importantes du Codex.

99. La délégation des Philippines a souligné la nécessité d'améliorer la technologie au niveau des pays. Plusieurs délégations ont partagé cet avis. D'après la délégation de l'Irak, il serait opportun d'envisager de nouvelles technologies par exemple de nouveaux types d'emballages. Au sujet de la recommandation du consultant concernant la concentration maximale d'étain, le Comité a été généralement d'avis qu'elle devrait être fixée à 250 mg/kg pour tous les fruits, légumes et jus en conserve. Ce chiffre semble raisonnable, compte tenu notamment des conclusions de la 22e Session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires au sujet de la toxicité de l'étain.

100. On a suggéré que le problème des acceptations serait plus facile à résoudre si les normes étaient moins détaillées sur certains points concernant la qualité et la présentation ou, en fait, si elles se limitaient aux questions de sécurité alimentaire. Le Secrétariat a informé le Comité que la simplification des normes était un sujet que le Comité du Codex sur les Principes généraux avait déjà abordé et qu'il reprendrait dans ses débats lors de sa prochaine session, prévue à Paris en octobre 1979. Jusqu'à maintenant, le Comité sur les Principes généraux avait généralement estimé que si des normes simplifiées pourraient certes donner lieu à un bien plus grand nombre d'acceptations, il était peu certain qu'elles répondent à l'objectif visé - à savoir faciliter le commerce international - car les pays chercheraient à imposer leurs propres exigences en matière de qualité, etc. Les vues du Comité de coordination pour l'Asie seront cependant portées à l'attention du Comité du Codex sur les Principes généraux et de la Commission.

101. L'observateur de l'ICOU a fait remarquer que le rapport du consultant ne faisait état d'aucun échange de vues avec les organisations membres de l'ICOU dans les pays visités. On lui a signalé qu'en dépit de nombreuses tentatives, il n'avait pas été possible à l'époque de prendre contact avec le Président de l'ICOU, M. Anwar Fazal (Malaisie). Le Secrétariat a indiqué que l'on attachait la plus grande importance à la contribution de l'ICOU aux travaux du Programme. Cette organisation est représentée à la Commission et à de nombreuses sessions du Codex et M. Fazal a été engagé à titre de consultant pour préparer le Projet de Code de déontologie pour le commerce international des denrées alimentaires.

Examen des recommandations du consultant

102. Après avoir examiné les recommandations du consultant exposées aux paragraphes 54 à 66 de son rapport (Annexe III), le Comité fait sienne la déclaration qui figure au paragraphe 54.

103. Le Comité approuve sans réserve la recommandation (par. 55 du rapport du consultant) selon laquelle il faudrait inciter vivement les pays importateurs (développés) à accepter les normes Codex, afin que leur acceptation par les pays en développement n'entraîne aucun préjudice pour ces derniers. Le Comité estime que cette question revêt une telle importance qu'elle devrait être expressément portée à l'attention de la Commission.

104. Le Comité a examiné la recommandation qui figure à la fin du paragraphe 55, selon laquelle il pourrait être nécessaire de procéder par étapes dans l'acceptation des normes Codex, en insistant auprès de tous les pays membres et notamment des pays en développement (exportateurs), pour qu'ils commencent par accepter à l'échelon national et international les dispositions d'hygiène stipulées dans les Normes Codex pour protéger la santé des consommateurs. Le Comité est convenu que tous les pays, en particulier les pays en développement exportateurs, devraient accepter les dispositions d'hygiène, mais étant donné qu'elles sont inséparables des autres parties des normes - par exemple des facteurs essentiels de composition - il est impossible de les considérer isolément. Le Comité reconnaît toutefois que les exigences accessoires en matière de qualité, dans les cas où il serait nécessaire d'en stipuler, devraient être facultatives, c'est-à-dire faire l'objet d'un accord mutuel entre l'importateur et l'exportateur. Le Comité recommande donc que tous les pays membres, y compris les pays en développement exportateurs, envisagent d'accepter l'ensemble des dispositions des normes Codex (et pas seulement les dispositions d'hygiène), à l'exception des passages n'ayant qu'une importance secondaire pour la qualité du produit (cf. par. 56 du rapport du consultant). Le Comité est convenu que ces dispositions accessoires des normes Codex pourraient être considérées comme un objectif à atteindre après un certain délai, avec l'aide d'organisations internationales telles que la FAO et grâce au transfert de technologies appropriées.

105. A propos du paragraphe 57 du rapport du consultant concernant la nécessité d'établir des limites microbiologiques pour les crevettes précuites congelées, afin d'éviter que les pays importateurs ne rejettent injustement des livraisons, le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche examinerait cette question à sa prochaine session (Bergen, Norvège, 7-11 mai 1979).

106. Souscrivant au paragraphe 58 du rapport du consultant et compte tenu des observations formulées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires au sujet de la toxicité de l'étain, le Comité est convenu qu'il n'existait pas de raison valable s'opposant à ce que l'on fixe à 250 mg/kg la concentration de l'étain dans les normes Codex. Il décide de porter cette question à l'attention des comités de produits Codex intéressés et du Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

107. En ce qui concerne le problème général de l'emballage et la question de normes éventuelles pour le fer blanc OTS (Open Top Sanitary) et les vernis, le Secrétariat a rappelé que l'ONUDI constituait l'organe des Nations Unies compétent en matière d'emballage. Le Comité a été informé de l'aide accordée ou proposée à cet égard par l'ONUDI à plusieurs pays de la région - notamment Inde, Corée, Indonésie et Philippines - ainsi que de la réunion qui doit être organisée à ce sujet par l'ONUDI en coopération avec la Yougoslavie. Par ailleurs, il semble que l'ISO soit l'organisme international le plus indiqué pour s'occuper de la question des normes pour le fer blanc OTS et le vernis. La délégation de la Thaïlande a signalé que l'ONUDI s'intéressait surtout aux emballages souples et accessoirement au fer blanc. Le Comité est convenu d'inviter l'ONUDI à envisager la possibilité de réunir un groupe de travail composé des pays de la région Asie, dans le but de faire naître entre ces pays une collaboration pour la fabrication de fer blanc d'origine locale de qualité satisfaisante ainsi que d'autres matériaux d'emballage appropriés et meilleur marché. Il est également convenu de renvoyer à la Commission pour examen la question de la procédure à suivre pour élaborer des normes pour le fer blanc OTS et le vernis.

108. Le Comité approuve les recommandations figurant au paragraphe 61 du rapport du consultant, notamment celles qui visent à renforcer le personnel des Services centraux de liaison avec le Codex dans les pays.

109. Le Comité confirme les recommandations du consultant (paragraphe 62 de son rapport) concernant l'emploi des additifs alimentaires, notamment des colorants à l'aniline et des aromatisants de synthèse et convient que cette question devra être renvoyée devant le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

110. Au sujet de la recommandation concernant le cocktail de fruits tropicaux, le Comité note qu'outre la Norme recommandée pour le cocktail de fruits en conserve, il existe aussi une Norme recommandée pour la macédoine de fruits tropicaux. Le Comité est convenu de recommander à la Commission que cette dernière norme soit amendée de manière à autoriser, pour ce produit la désignation "cocktail de fruits tropicaux" à la place de "macédoine de fruits tropicaux". Le nom du produit pourrait être alors soit "macédoine de fruits tropicaux", soit "cocktail de fruits tropicaux".

111. Le Comité approuve les recommandations du consultant (par. 64 du rapport) sur la nécessité de renforcer les services de contrôle des aliments.

112. En ce qui concerne les normes spécifiques énumérées au paragraphe 65 du rapport du consultant, le Comité est convenu qu'elles devraient être renvoyées devant les comités de produits compétents pour un nouvel examen.

113. Le Comité approuve la recommandation formulée en conclusion par le consultant au paragraphe 66 de son rapport, notamment au sujet du renforcement du Secrétariat Codex et de l'emploi de consultants.

114. Le Comité félicite le consultant pour l'excellente qualité de son rapport.

Examen des problèmes posés par les dispositions concernant la concentration en étain dans certaines normes Codex pour les jus de fruits en conserve et les fruits et légumes en conserve

115. A sa première session, le Comité avait invité la délégation de l'Inde à préparer un document sur le sujet susmentionné, en vue de son examen à sa deuxième session. La délégation de l'Inde a présenté ce document (voir Annexe IV du présent rapport). On y rappelle brièvement les mesures prises à ce jour par le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits, le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités et la Commission elle-même. Le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités a, en particulier, attiré l'attention sur les travaux devant être effectués dans ce domaine par un Groupe de travail établi par ce Comité à sa dernière session.

116. L'observateur de l'Australie a signalé qu'un grand nombre des problèmes qui se posent à propos de la teneur en étain des jus de fruits et des fruits et légumes en conserve, étaient connus dans son pays, étant donné sa vaste zone tropicale. Il a noté que les concentrations maximales recommandées actuellement pour l'étain avaient un caractère provisoire et qu'elles étaient sujettes à révision. L'Australie a été chargée de présider le groupe de travail sur les contaminants du Comité sur les fruits et légumes traités et elle se propose d'adresser, en avril 1979, un questionnaire aux Services centraux de liaison avec le Codex. En fournissant des indications complètes en réponse à ce questionnaire, les pays d'Asie permettraient au groupe de travail de tenir pleinement compte de leurs opinions lorsqu'il formulera ses recommandations. L'observateur a indiqué que, si le Comité le souhaitait, l'Australie pourrait réunir séparément les données relatives à l'Asie.

117. En accord avec sa décision antérieure, le Comité est convenu de fixer à 250 mg/kg la teneur en étain, jusqu'à ce que les résultats des études toxicologiques en cours indiquent la nécessité éventuelle de réviser ce chiffre.

Dispositions spécifiques d'étiquetage pour les produits carnés traités compte tenu des impératifs religieux de l'Islam

118. Le Comité était convenu à sa première session d'inscrire le point ci-dessus à l'ordre du jour provisoire de sa deuxième session et il avait demandé à la délégation de la Malaisie de préparer une étude à ce sujet. Après avoir présenté son étude (document de séance), la délégation de la Malaisie en a dégagé les grandes lignes.

119. D'après la délégation de la Malaisie, la notion de "protection du consommateur" ne devrait pas se limiter à des considérations sanitaires et techniques, mais elle devrait comporter également la sauvegarde des valeurs culturelles, des traditions et

des habitudes du consommateur. On peut citer à titre d'exemple la nécessité de protéger les consommateurs musulmans qui doivent se conformer aux impératifs religieux de l'Islam. L'acceptation et l'intégration de l'élément culturel dans le concept de protection du consommateur devraient être un phénomène universel et pas simplement national, car il intéresse un vaste secteur de la communauté mondiale. La délégation du Pakistan a fait observer que les questions traitées dans cette étude revêtaient de l'importance non seulement pour les pays de la région Asie, mais pour tous les pays musulmans en général et qu'elles visaient, outre les produits carnés proprement dits, tous les aliments à base de viande et de produits carnés.

120. Plusieurs autres délégations ont estimé que les sujets abordés dans le document malaisien méritaient une étude plus approfondie. La délégation de l'Arabie Saoudite s'est déclarée en faveur de l'étiquetage de tous les produits carnés (viande de boeuf, de volaille, de mouton, produits à base de viande etc.). Le mode de présentation et les principes de cet étiquetage devraient être déterminés par un groupe de travail composé d'experts qualifiés (dans le domaine technique et religieux) appartenant à différents pays musulmans. Il conviendrait que ce groupe de travail se réunisse le plus rapidement possible et fasse rapport à la Commission du Codex Alimentarius.

121. Le Secrétariat a informé le Comité que la question concernant l'étiquetage des produits carnés en conformité des prescriptions de la religion musulmane avait fait l'objet d'un bref débat au sein du Comité du Codex pour les produits à base de viande et de chair de volaille. A cette époque, le Comité avait généralement estimé que cette question relevait des législations nationales des pays musulmans et devait faire l'objet de mentions d'étiquetage supplémentaires.

122. La proposition de la délégation de l'Arabie Saoudite a été largement appuyée par le Comité, qui a partagé dans l'ensemble les vues exposées dans le document malaisien. On a demandé à la délégation de l'Arabie Saoudite si son pays serait disposé à accueillir la réunion du groupe de travail et à en présider la session. La délégation a répondu au premier point par l'affirmative, sous réserve de confirmation par les autorités compétentes de son pays. En ce qui concerne la présidence de la session, la délégation a donné son accord provisoire, étant entendu qu'elle informerait le Secrétariat du Codex à Rome sitôt qu'elle aurait une réponse définitive. Pour ce qui est de faire rapport à ce sujet à la Commission du Codex Alimentarius, on a fait observer que la prochaine session de la Commission se tiendrait à Rome du 3 au 14 décembre 1979.

123. Dès que le Secrétariat saura avec certitude que l'Arabie Saoudite offre l'hospitalité à cette réunion, il adressera une lettre circulaire (CL) à tous les services centraux de liaison avec le Codex pour les en informer. Il appartiendra cependant à l'Arabie Saoudite d'envoyer les invitations officielles, étant donné qu'il s'agit d'une réunion ad hoc d'un groupe de travail consacrée à un sujet particulier, et non d'une réunion du Codex. Les délégations du Pakistan, du Koweït et de l'Inde ont fait savoir que leurs pays souhaitaient participer à la réunion de ce Groupe de travail.

124. Le Comité a demandé que le Secrétariat du Codex soit représenté à la réunion du Groupe de travail. Le Comité décide de joindre en annexe au rapport de la présente réunion (annexe V) l'étude préparée par la Malaisie, qui sera examinée par le Groupe de travail.

Examen du programme de travail et des priorités de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que de son Règlement intérieur et des procédures d'élaboration des normes

125. A sa première session, le Comité avait décidé d'inscrire le point ci-dessus à l'ordre du jour de la présente session. Parmi les activités qu'il voulait entreprendre en premier lieu, le Comité avait décidé à sa première session d'examiner le programme de travail et les priorités de la Commission afin de déterminer dans quelle mesure ils répondent aux besoins de la région Asie. Pour faciliter ses débats, le Comité

était saisi d'un document préparé par le Secrétariat et intitulé "Examen des travaux de la Commission du Codex Alimentarius" (CX/ASIA 79/5). Le Secrétariat a présenté ce document, qui relate les faits survenus pendant la douzième session de la Commission suite à la décision prise par celle-ci de mettre davantage l'accent sur les besoins et les préoccupations des pays en développement en matière de normes alimentaires et dans les domaines apparentés.

126. Le Secrétariat a attiré plus particulièrement l'attention sur le document intitulé "Examen de l'orientation des travaux de la Commission" (ALINORM 78/8), préparé par le Secrétariat à la demande du Comité exécutif de la Commission et ayant servi de base à cette dernière pour étudier la direction générale de ses activités. Le Comité a été informé que la Commission avait procédé à une évaluation et à un examen très minutieux de ses travaux afin de déterminer s'ils correspondaient encore aux besoins actuels des gouvernements des pays membres ou s'il fallait envisager un changement d'orientation ou une modification de l'ordre de priorité.

127. Le Comité note que la Commission a décidé d'ajourner sine die certains comités du Codex et de créer deux nouveaux comités importants pour les pays en développement. Il note également que le mandat des Comités de coordination a été modifié et il en approuve le texte révisé. Le Comité note, en outre, les additions apportées aux critères concernant la détermination de l'ordre de priorité des activités.

128. L'attention du Comité a été attirée en particulier sur la décision de la Commission visant à amender la Procédure d'élaboration des normes Codex, afin de permettre aux gouvernements de formuler non seulement des observations de caractère technique sur les projets de normes, mais aussi des observations sur les incidences économiques de ces normes. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les Principes généraux examinerait à sa prochaine session (Paris, octobre 1979), la procédure à suivre pour prendre en considération les déclarations transmises par les gouvernements au sujet des incidences éventuelles des normes sur les échanges.

129. Le Comité a aussi été informé des conclusions du Comité du programme et du Conseil de la FAO au sujet des travaux de la Commission; il note que la réorientation des travaux de la Commission a été accueillie avec satisfaction par ces deux organes. Le Comité a demandé que l'extrait pertinent du rapport du Conseil de la FAO soit joint en annexe au présent rapport (Annexe VI).

130. Ayant pris acte des mesures adoptées par la Commission pour que ses activités répondent davantage aux besoins des pays en développement et de l'impulsion nouvelle donnée dans ce sens aux travaux de plusieurs comités du Codex, ainsi que des vues exprimées par le Conseil de la FAO, le Comité est convenu qu'il n'y a pas lieu de prendre de nouvelles mesures pour l'instant.

131. A sa première session le Comité avait décidé d'examiner le Règlement intérieur de la Commission et la procédure à suivre pour l'élaboration des normes afin d'examiner la possibilité de les améliorer en vue notamment de réduire le délai nécessaire à la mise au point des normes Codex recommandées.

132. Le Secrétariat a décrit brièvement la procédure d'élaboration des normes et a rappelé qu'elle prévoit des dispositions permettant d'omettre certaines étapes, d'où une accélération du processus de mise au point des normes. La délégation de l'Inde, qui avait vivement souhaité que le délai nécessaire à l'élaboration des normes soit abrégé, a reconnu que la procédure autorisant l'omission de certaines étapes pourrait permettre à son pays de progresser rapidement dans ce domaine.

Autres questions (y compris nouveaux travaux de normalisation proposés par les délégations)

133. La délégation de la Thaïlande a posé une question au sujet des différentes méthodes de datage. Se référant aux Lignes directrices sur le datage à l'usage des comités Codex de produits, adoptées par la Commission à sa douzième session, le Secrétariat a précisé que chaque comité de produits devra opter pour la méthode de datage

qui lui semble le mieux convenir aux produits dont il s'occupe. A ce propos, il serait très utile aux comités de produits que les gouvernements leur donne leur avis sur le datage des différents types de produits. La délégation de la Malaisie a signalé l'intérêt croissant que l'on porte, dans son pays, au datage des denrées alimentaires. Le Comité décide d'inscrire à l'ordre du jour de sa prochaine session la question des difficultés qui résultent des différents types de datage adoptés par les comités Codex de produits.

134. La délégation du Pakistan a proposé que l'on élabore des normes internationales pour les boissons non alcoolisées gazéifiées, notamment pour les boissons à base de cola, car ces produits posent des problèmes aux pays en développement. A son avis, cette question revêt un caractère d'urgence. Le Comité décide de recommander à la Commission l'élaboration de normes internationales pour ces produits. La délégation du Pakistan a été invitée à préparer un document justificatif sur ce sujet, qui sera soumis à la Commission à sa prochaine session. Le Secrétariat a rappelé au Comité l'existence d'une Liste consultative Codex d'additifs dont l'emploi est autorisé dans les boissons non alcoolisées.

135. L'observateur de l'ICOU a déclaré qu'il serait nécessaire d'élaborer une norme internationale pour le "filled milk", comportant notamment des dispositions sur l'étiquetage ainsi que sur la teneur en étain et en plomb. Le Secrétariat a indiqué que la question du "filled milk" avait été examinée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers et qu'un rapport sur les mesures prises par ce Comité serait soumis au Comité à sa prochaine session.

136. Répondant à une question posée par l'observateur de l'ICOU, le Secrétariat a indiqué que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires avait mis au point une spécification pour le glutamate monosodique et qu'en outre, l'emploi de cette substance n'était pas autorisé dans les normes Codex internationales pour les aliments diversifiés de l'enfance. D'ailleurs, l'emploi des additifs alimentaires en général n'est pas recommandé par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires dans les aliments destinés aux nourrissons âgés de moins de douze semaines.

137. Le Comité note que les invitations à participer aux sessions du Codex sont adressées aux Ministères de l'agriculture, de la santé et des affaires étrangères ainsi qu'aux Services centraux de liaison avec le Codex. Se référant aux problèmes que pose parfois la réception des documents et des invitations aux sessions du Codex, la délégation du Bangladesh a estimé qu'il serait utile que ces invitations portent également le nom et l'adresse du Service central de liaison du pays où l'invitation est envoyée. Le Secrétariat a fait remarquer que cette proposition rencontrerait certaines difficultés. Plusieurs délégations ont déclaré s'être heurtées à des problèmes analogues à ceux mentionnés par la délégation du Bangladesh. Le Comité a recommandé que les pays membres de la région revoient leurs accords avec les services centraux de liaison et qu'ils assurent la coordination interne entre les différents ministères en ce qui concerne les invitations aux sessions du Codex et les travaux du Codex en général. Il a également recommandé aux pays de la région de renforcer leurs services centraux de liaison avec le Codex et, pour ceux qui ne l'auraient pas encore fait, de mettre en place des comités Codex nationaux.

Nomination du Coordonnateur

138. Le Secrétariat a expliqué au Comité quelles étaient les règles régissant la nomination des coordonnateurs et la durée de leur mandat, conformément au Règlement intérieur de la Commission. L'actuel Coordonnateur pour l'Asie, M. Arsenio M. Regala (Philippines) a informé le Comité qu'il ne se représenterait pas, étant donné que les autorités de son pays estimaient que la charge de coordonnateur devait incomber à tour de rôle aux différents pays de la région.

Le Comité a vivement regretté que M. Regala ne puisse se présenter pour un second mandat.

139. La délégation de la Thaïlande a proposé que M. D.S. Chadha (Inde) soit nommé au poste de Coordonnateur, pour un mandat allant de la fin de la treizième à la fin de la quatorzième session de la Commission; M. Chadha collabore en effet depuis longtemps aux travaux du Comité, auxquels il a apporté un précieux concours. Cette proposition, soutenue par la délégation du Bangladesh a été approuvée à l'unanimité par le Comité.

140. En réponse à cette proposition, le chef de la délégation de l'Inde (M. T.V. Antony) a considéré comme un grand honneur qu'un délégué de l'Inde ait été proposé à l'unanimité pour prendre la succession au poste de coordonnateur. Toutefois, n'ayant reçu aucune instruction pour le choix d'un candidat, il souhaite soumettre cette question à l'approbation de son gouvernement. Il a également indiqué que le résultat de cette consultation serait communiqué immédiatement au Secrétariat du Codex à Rome qui, à son tour, informera les pays membres. M. Chadha a remercié le Comité d'avoir porté son choix sur lui.

141. Se référant au Règlement intérieur, le Secrétariat a rappelé que les coordonnateurs étaient désignés à titre personnel et que, par conséquent, leur nom devait être mentionné dans les propositions qui étaient soumises. Si la présente candidature est agréée par le Gouvernement de l'Inde, la Commission en sera saisie à sa prochaine session pour approbation - ce qui, normalement, ne devrait présenter aucune difficulté. Si l'Inde devait toutefois proposer quelqu'un d'autre, cette candidature serait également prise en considération par la Commission. Le Comité note en outre que les coordonnateurs peuvent être choisis et nommés aux sessions de la Commission du Codex Alimentarius.

142. Le Comité félicite M. Regala de l'excellente préparation et organisation de la session et de la façon remarquable dont il a présidé les délibérations du Comité. Le Comité félicite également M. Chadha d'avoir été désigné comme coordonnateur.

Date et lieu de la troisième session du Comité de coordination pour l'Asie

143. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendrait sans doute vers la fin de 1980 ou au début de 1981, sous réserve de consultation avec le gouvernement du pays hôte et d'approbation par la Commission du Codex Alimentarius.

Remerciements adressés au Gouvernement des Philippines

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

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

BANGLADESH

Mr. A.H. KHAN
Director, Bangladesh Standards
Institution
3 -Dit (Ext) Av.
Motijheel C.A. Dacca
Bangladesh

INDIA
INDE

Mr. T.V. ANTONY
Joint Secretary
Ministry of Health and Family Welfare
New Delhi
India

Dr. D.S. CHADHA
Assistant Director-General
(Prevention of Food Adulteration)
Secretary, Central Committee for Food
Standards
Nirman Bhavan
New Delhi
India

Mr. DAYANAND
Director (Fruits and Vegetables)
Ministry of Agriculture
Krishi Bhavan
New Delhi
India

INDONESIA
INDONESIE

Mr. M. HEMAN
Director for Food Control
Directorate General for Drugs and
Food Control
Ministry of Health
Jalan Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia

INDONESIA (cont.)

Mr. Hidayat GANDAATMAJA
Bureau of Planning
Ministry of Agriculture
Jalan Iman Bonjoc 29
Jakarta
Indonesia

Mr. HARDJONO
Directorate for Standardization & Quality
Control
Ministry of Trade and Cooperatives
Jalan M. Ichwan Ridwan Rais 5
Jakarta
Indonesia

Mr. Atje WIRJAMAN
Commercial Attaché
Indonesian Embassy
Salcedo Street, Legaspi Village
Makati, Metro Manila
Philippines

IRAQ
IRAK

Mr. Sabah KACHACHI
National Organization for Standardization
and Quality Control
Secretary General
Planning Board
P.O. Box 11185
Baghdad
Iraq

Mr. Farid SUKKAR
Head of Specification Department
Iraq Organization for Standards
Planning Board
P.O. Box 11185
Baghdad
Iraq

(*) The Heads of Delegations are listed first.
Les chefs de délégations figurent en tête.
Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones.

**JAPAN
JAPON**

Mr. Shoroku NAGATA
Food Standard Specialist
Consumer Protection Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-Ku, Tokyo
Japan

Mr. Kimiaki FURUSAWA
Technical Adviser
Federation of Food Additives Association
1-Chome, Chuo-Ku
Tokyo
Japan

Mr. Tomomi YANO
Second Secretary
Embassy of Japan
Manila
Philippines

**KUWAIT
KOWEIT**

Mr. Adnan AL SHALFAN
Manager, Standard Department
Ministry of Commerce and Industry
Kuwait

Mr. Ali-A.S. AL FARAS
Head of Food Control
Kuwait Municipality
Kuwait

Mr. Yacoub K. MUTAWA
Head of Public Health Laboratory
Preventive Section
Ministry of Health, Preventive Dept.
Kuwait

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA**

Mr. Husin Hj. Mohd. DIAH
Principal Assistant Secretary
Ministry of Science, Technology and
Environment
14 Floor, Oriental Plaza
Jalan Parry, Kuala Lumpur
Malaysia

MALAYSIA (cont.)

Mr. Ramli Bin SAAD
Research Officer
Islamic Centre
Jalan Perdana
Kuala Lumpur
Malaysia

Mr. Jabbari Bin AHMAD
Assistant Director
Prime Minister Department
Islamic Centre
Jalan Peroalia
Kuala Lumpur
Malaysia

Mr. Abdullah Bin Mohd. YUSOF
Controller, Standard and Industrial Research
Institute of Malaysia (SIRIM)
P.O. Box 35, Shah Alam
Selangor
Malaysia

Dr. (Mrs.) Harrison AZIZ
Medical Officer of Health
Food Quality Control Unit
Ministry of Health
Jalan Young,
Kuala Lumpur
Malaysia

Ms. Chia Joo SUAN
Research Officer (APU Division)
Malaysian Agriculture Research Development
Institute (MARDI)
Bag No. 202, Pos. UPM
Serdang, Selangor
Malaysia

Mrs. Soh Swee KENG
Research Officer
Standards and Industrial Research Institute
of Malaysia (SIRIM)
P.O. Box 35, Shah Alam
Selangor
Malaysia

**PAKISTAN
PAQUISTAN**

Dr. Zaka-Ur-Rehman MALIK
Chief, Nutrition Division
NHL, Ministry of Health Islamabad
Islamabad
Pakistan

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

Dr. Arsenio M. REGALA (*)
Administrator
Food and Drug Administration
Ministry of Health
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Atty. José ADRIANO
Vice President
San Miguel Corporation
Makati, Metro Manila
Philippines

Dr. Estrella ALABASTRO
President
Philippine Association of Food Technologists
Manila
Philippines

Mr. Offero A. ALTAREJOS
Product Quality Group
San Miguel Corporation
Makati, Metro Manila
Philippines

Mr. Eduardo Y. Amoranto
Central Laboratory
San Miguel Corporation
Bo. Ugong, Pasig
Metro Manila
Philippines

Atty. Jun ASINAS
Administrative Management
California Manufacturing Corporation
Pasay, Metro Manila
Philippines

Ms. Lydia CRISOSTOMO
Chief, Laboratory Division
Bureau of Plant Industry
Manila
Philippines

Mr. Napoleon M. DAGDAGAN
Corporate Director
Pure Foods Corporation
Quezon City
Philippines

(*) Chairman
President
Presidente

PHILIPPINES (cont.)

Dr. Salvador H. Escudero III
Director
Bureau of Animal Industry
R. Magsaysay Blvd.
Manila
Philippines

Mr. James GO
Vice President
Robina Farms & Consolidated Food Corporation
E. Rodriguez Avenue
Pasig, Metro Manila
Philippines

Ms. Gloria GUEVARA
Officer-in-Charge
Fisheries Utilization Division
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources
Manila
Philippines

Dr. Carmen Ll. INTENGAN
Director
Food and Nutrition Research Institute
Pedro Gil
Manila
Philippines

Ms. Zenaida JOAQUIN
Chief, Dairy Technology Section
Bureau of Animal Industry
R. Magsaysay Blvd.
Manila
Philippines

Mr. Vicente LIM, Jr.
President
Philippine Packing Corporation
Kayamanan C Village
Pasong Tamo Extension
Makati, Metro Manila
Philippines

Mr. Marcelo MARASIGAN
Director, Research and Development
California Manufacturing Corporation
Pasay, Metro Manila
Philippines

PHILIPPINES (cont.)

Mrs. Luz A. MARIANO
Assistant for Codex Alimentarius
Commission Matters
Office of United Nations Affairs and
International Conferences
Ministry of Foreign Affairs
Manila
Philippines

Mr. Clodualdo F. MORALES
Quality Assurance
San Miguel Corporation
Makati, Metro Manila
Philippines

Atty. James VILLAFRANCA
Legal Directorate
San Miguel Corporation
Makati, Metro Manila
Philippines

Mrs. Carmen M. VILORIA
Assistant to Senior Vice President
Consolidated Foods Corporation
Pasig, Metro Manila
Philippines

OBSERVERS FROM PHILIPPINES
OBSERVATEURS DES PHILIPPINES
OBSERVADORES DE LAS FILIPINAS

Ms. Monica ALFILER
Senior Food Inspector
Food and Drug Administration
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Ms. Virginia O. BARROS
Supervising Food and Drug Inspector
Inspection and Licensing Division
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Ms. Manuela BUENSUCESO
Chief, Drug Section
Laboratory Division
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

OBSERVERS (cont.)

Mrs. Adelaida C. CAHANAP
Senior Research Chemist
Bureau of Plant Industry
Manila
Philippines

Mrs. Cecilia GOMEZ
Chief, Bacteriology Section
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Mrs. Josefa LUCERO
Research Chemist I
Laboratory Division
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Ms. Remedios S. LAQUINDANUM
California Manufacturing Corporation
Pasay, Metro Manila
Philippines

Dr. Eduardo MAGTOTO
Regional Technical Manager
The Coca-Cola Export Corporation
P.O. Box 841
Makati Commercial Center
Makati, Metro Manila
Philippines

Mr. Conrado NIEVERA
San Miguel Corporation
Makati, Metro Manila
Philippines

Dr. Ignacio S. PABLO
Dean, Philippine Food Science & Technology
Institute
Philippine Women's University
Taft Avenue
Manila
Philippines

Ms. Carmina PARCE
Food Technologist
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

OBSERVERS (cont.)

Mr. Iluminado REYNO
Head Food Inspector
Inspection and Licensing Division
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

Mrs. Maria G. YAP
Senior Research Chemist
OIC Laboratory Division
Food and Drug Administration
San Lazaro Compound
Rizal Avenue
Manila
Philippines

SAUDI ARABIA
ARABIE SAOUDITE
ARABIA SAUDITA

Dr. Khaled ALKHALAF
Director General
Saudi Arabian Standards Organization
P.O. Box 3437
Riyadh
Saudi Arabia

Mr. Ibrahim Ali AL KHOLAIF
Food Technologist
Saudi Arabian Standards Organization
P.O. Box 3437
Riyadh
Saudi Arabia

Prof. Mohamed Kamal Elsayed YOUSSEF
Professor of Science and Technology
Saudi Arabian Standards Organization
Riyadh
Saudi Arabia

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Prof. Amara BHUMIRATANA
Director
Institute of Food Research and Product
Development
Kasetsart University
P.O. Box 4-170
Bangkok 4
Thailand

Ms. Sermsii GONGSAKDI
Director, Division of Research
Secretary, National Codex Alimentarius
Committee
Department of Science
Rama VI Street
Bangkok 4
Thailand

Dr. Pakdee POTHISIRI
Director
Technical Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 2
Thailand

Mr. Theera SATASUK
Director
Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 2
Thailand

Mrs. Marasee SURAKUL
Ministry of Agriculture and Cooperative Af
Bangkok
Thailand

Mr. Vichai TRANGKHASOMBAT
Technical Manager
The Coca-Cola Export Corporation
28/1 Prapawit Building
Surasak Road, Bangrak
Bangkok
Thailand

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. Ian WILCOK
First Secretary
Australian Embassy
Makati, Metro Manila
Philippines

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Mr. William J. HAGGERTY
Chief Chemist
Midwest Research Institute
425 Volker Blvd.
Kansas City, Mo.
64110, U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTER-AMERICAN BAR ASSOCIATION

Mr. Enrique BLEDEL
President
1730 K Street NW
Suite 315
Washington D.C. 20006
U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS
UNION (IOCU)

Ms. Aida Sevilla-Mendoza
Representative
14 Buckingham Street
London WC2
United Kingdom

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

Dr. R.K. MALIK
Senior Officer
Food Science Control and
Consumer Protection Group
Food Policy and Nutrition Div.
FAO
Rome, Italy

Dr. D.G. CHAPMAN
Health Criteria and Standards
(Food Safety)
Environmental Health Division
WHO
Geneva, Switzerland

Mr. H.J. McNALLY
Senior Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme Group
Food Policy and Nutrition Div.
FAO
Rome, Italy

Mrs. Barbara DIX
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food Policy and Nutrition Div.
FAC
Rome, Italy

Mr. Wolfgang THEIS
Regional Officer for Food Control
and Standards
FAO Regional Office
Bangkok, Thailand

Mr. Larry DEVLIN
FAO Consultant
Malaysia

Mr. O.P. KAPUR
Food Standards Consultant
CFTRI
Mysore, India

Mr. Edwin W. LEE
Regional Adviser in Environmental
Health
WHO Western Pacific Regional
Office
Box 2932
Manila, Philippines

DISCOURS PRONONCE PAR
MONSIEUR LE MINISTRE CLEMENTE S. GATMAITAN

CEREMONIE D'OUVERTURE

COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE

Hôtel Midtown Ramada

Deuxième session, Manille, 20-26 mars 1979

Mesdames et Messieurs,

C'est un honneur et un privilège pour les Philippines d'accueillir la deuxième session du Comité de coordination pour l'Asie du Codex Alimentarius, qui se réunit sous l'égide de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la santé. Nous sommes également honorés par la présence des délégués, observateurs et hôtes venus des différents pays d'Asie et d'autres parties du monde et ayant en commun l'intérêt qu'ils portent aux questions d'alimentation. Au nom de Son Excellence Monsieur Ferdinand E. Marcos, Président et Premier Ministre, ainsi que du peuple philippin, je vous souhaite à tous la bienvenue aux Philippines.

L'intérêt que nous manifestons pour votre réunion vient de ce qu'elle est consacrée à l'alimentation, l'un des besoins fondamentaux de l'homme; non seulement les aliments jouent un rôle important dans l'état de santé, mais ils peuvent constituer un véhicule pour la transmission des maladies chez l'homme et, si l'on veut atteindre l'objectif fixé par l'OMS - à savoir parvenir d'ici l'an 2000 à un niveau sanitaire acceptable - il est nécessaire de fournir à la population mondiale une alimentation sûre, saine et nutritive.

La création d'un Comité de coordination pour l'Asie constitue à n'en pas douter une initiative louable de la part de la Commission du Codex Alimentarius. Toutefois cela représente, dans notre région, un défi important en matière d'échanges internationaux.

En présence des difficultés économiques actuelles, nous devons dans la région Asie redoubler de vigilance et être prêts à relever ce défi, qui exige une mobilisation des ressources humaines, intellectuelles et matérielles dans le domaine du contrôle de la qualité des aliments et de la législation alimentaire, de manière à mettre en place l'infrastructure requise pour assurer la loyauté des échanges et éliminer les pratiques frauduleuses.

Je constate avec intérêt que cette réunion a inscrit à son ordre du jour des points aussi essentiels que le renforcement des infrastructures nationales pour le contrôle des denrées alimentaires et le réexamen des problèmes spécifiques auxquels peuvent donner lieu en Asie l'élaboration et la mise au point des normes Codex. J'espère que ces questions feront l'objet d'un examen attentif de la part des pays d'Asie.

Je pense que les normes alimentaires internationales ont des incidences économiques considérables pour les pays en développement et nous devons accepter l'idée qu'elles représentent le meilleur compromis possible entre les exigences de qualité à la consommation et les limites à la production. La normalisation à l'échelle régionale devrait s'efforcer d'intégrer les critères Codex dans les législations nationales.

Nous savons tous que quelques pays d'Asie dépendent dans une mesure importante de leurs importations pour leur approvisionnement alimentaire. D'autres, ont des systèmes de distribution encore relativement sous-développés et leurs réseaux de commercialisation et de distribution sont tels qu'ils peuvent être à l'origine d'une détérioration, d'un gaspillage, d'une contamination et d'une perte de qualité des aliments.

Notre but doit être de mettre un terme à toute tentative d'utiliser notre Région comme terrain de dumping pour des produits de qualité inférieure qu'il s'agisse d'aliments ou d'autres marchandises. Nous devons veiller à ce que la composition et la qualité de nos importations alimentaires soient à la mesure des montants en devises que nous dépensons pour les acquérir.

Protéger le consommateur contre les risques que peuvent présenter les aliments pour sa santé est un impératif auquel souscrivent tous les gouvernements sans exception. Il ne suffit pas cependant qu'un pays protège ses citoyens contre les dangers liés à la mauvaise qualité de certaines denrées locales ou importées; il faut aussi garantir, en notre époque de coopération internationale en matière d'échanges que les produits exportés ne présentent aucun risque pour les populations des pays qui les achètent. On compte parmi les pays d'Asie plusieurs grands exportateurs de produits primaires et même de produits transformés. Il est dans notre intérêt, si nous voulons accroître nos recettes d'exportation, de démontrer que nous sommes en mesure de respecter les normes internationales et, pour ce faire, nous devons mettre en place des services adéquats de contrôle des denrées alimentaires. La qualité est un élément indissociable de la production et, sans elle, aucune industrie n'est réellement sûre, encore moins prospère.

Dans un pays en développement comme les Philippines, où nous conjugons nos efforts pour accélérer le rythme de l'industrialisation, il faut mettre en temps voulu l'accent sur la qualité et le contrôle de la qualité, si nous voulons que les industries que nous créons soient viables à long terme.

Dans l'industrie alimentaire par exemple, la nécessité d'un contrôle de la qualité est d'une importance primordiale. Cela implique une normalisation générale des matières premières des procédés de fabrication, de l'équipement, des contrôles et du produit lui-même. Nous devons produire des denrées alimentaires dans des conditions garantissant une qualité fiable et constante si nous désirons conserver la préférence de notre clientèle.

Ce n'est que par une coopération entre les fabricants, les consommateurs et le gouvernement que l'on pourra faire naître le souci de la qualité, faute de quoi on risque de subir de graves pertes économiques.

La présente session a donc été organisée afin d'examiner de très près les problèmes posés par l'intégration des critères Codex à une loi-type sur les aliments et par la création de liens régionaux plus fortement structurés afin d'étayer les travaux du Comité de coordination.

Je me félicite d'apprendre que le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires organisera des ateliers et des consultations pour la formation d'inspecteurs en vue de mettre en place, dans la région, une infrastructure de contrôle des aliments. Le premier atelier se tiendra aux Philippines, au mois d'août, et réunira des participants provenant de la région d'Asie.

La création du Comité de coordination est un événement positif pour l'Asie et il nous appartient, en tant que membres de ce Comité, de lui apporter notre concours sans réserve. Pour cela il pourra être nécessaire d'adopter une solution de compromis acceptable par tous, afin de donner naissance à un Comité fonctionnel et dynamique, dont les recommandations et les résolutions ne resteront pas lettre morte.

Je pense qu'au cours de vos délibérations, vous examinerez avec la plus grande attention la nécessité d'une infrastructure de contrôle des aliments ainsi que l'adoption et l'application de normes alimentaires et d'autres règlements à l'échelle nationale ou internationale. En qualité d'experts, vous êtes les mieux placés pour contribuer activement aux efforts déployés en ce sens par la Commission. Vos travaux devraient donc avoir pour résultat la mise au point de lois et de normes alimentaires mieux adaptées aux besoins des populations d'Asie.

Je souhaite être parvenu à attirer votre attention sur les questions qui méritent réflexion. Permettez-moi de conclure en vous rappelant que le monde entier suit vos délibérations. Par conséquent, vous devez viser à des résultats ambitieux.

C'est donc avec le plus grand espoir que j'inaugure officiellement cette deuxième session du Comité de coordination pour l'Asie.

Je vous souhaite un plein succès dans vos travaux et un séjour agréable à Manille.

ANNEXE III

CX 3/10.3

Point 10 de l'ordre du jour

DOCUMENT DE SEANCE
N° 1
(CX/ASIA 79/6)

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DE COORDINATION POUR L'ASIE

Deuxième session

Manille, 20 - 26 mars 1979

ETUDE DES PROBLEMES AUXQUELS PEUT DONNER LIEU
L'APPLICATION DES NORMES CODEX

(Document préparé par M. O.P. Kapur, consultant)

INTRODUCTION

Historique

1. Lors de la première session du Comité de coordination pour l'Asie du Codex (tenue à New Delhi du 10 au 16 janvier 1978), Son Excellence M. Shri Raj Narain, Ministre de la santé et de la protection familiale du Gouvernement de l'Inde, parlant des exportations alimentaires dans son discours d'ouverture, a souligné le fait que dans certains cas les normes recommandées par la Commission du Codex Alimentarius ne pouvaient pas toujours être respectées, qu'il s'agisse de produits agricoles bruts ou de denrées alimentaires transformées. Il a cependant pleinement admis que les produits exportés devaient répondre notamment aux exigences en matière d'hygiène des pays importateurs.
2. A la suite de débats ultérieurs, le Comité de coordination pour l'Asie du Codex a décidé d'inscrire à l'ordre du jour de cette deuxième session le point suivant:
"Problèmes auxquels peut donner lieu l'application des normes Codex".
3. Plus tard, lors de la douzième session de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius (Rome, 17 - 28 avril 1978), l'attention a été attirée sur les délibérations du Comité des produits et du Conseil de la FAO lorsque les points ci-après ont été suggérés comme critères pour réexaminer les travaux du Codex en vue de les améliorer:
 - a) Examiner la pertinence des normes du point de vue des pays en développement.
 - b) Déterminer les conséquences des normes sur la croissance des industries alimentaires des pays en développement.
 - c) Tenir compte des besoins des jeunes industries alimentaires des pays en développement.
 - d) Examiner l'effet des normes sur les recettes d'exportation des pays en développement.
4. Un consultant a été engagé pour réunir des informations générales destinées à

être examinées à la deuxième session du Comité de coordination pour l'Asie au titre du point ci-dessus de l'ordre du jour.

5. Le mandat de consultant était le suivant:

"Se rendre dans certains pays d'Asie afin de déterminer, le cas échéant, les problèmes spécifiques auxquels donnent lieu l'acceptation et l'application des normes internationales recommandées par la Commission du Codex Alimentarius, en s'efforçant plus particulièrement de s'assurer si, dans le cas des pays qui exportent des denrées alimentaires visées par les normes internationales, celles-ci leur posent des problèmes."

6. Préparer à l'intention de la deuxième session du Comité de coordination pour l'Asie un rapport complet sur cette question indiquant également:

- a) quelles sont les mesures prises ou qui devraient l'être à l'échelon national pour que les pays soient en mesure de se conformer aux normes internationales
- b) si, d'après les pays de la région, certaines dispositions des normes internationales sont trop difficiles à respecter.

7. Le consultant s'est rendu dans les pays ci-après:

1. Thaïlande	25-31 janvier 1979
2. Malaisie	1- 6 février 1979
3. Indonésie	7-11 février 1979
4. Philippines	12-17 février 1979
5. Inde	18-24 février 1979
6. Irak	25-28 février 1979

La liste des personnalités rencontrées au cours de ce voyage figure à l'appendice du présent document.

8. Avant de se rendre dans les pays précités, le consultant a passé quelque temps à Rome, au Siège de la FAO, pour examiner son mandat et étudier la documentation de base relative au sujet à traiter; il s'est également arrêté à Rome quelque temps à l'issue de son voyage pour rédiger le présent document.

Observations communes aux pays visités

9. Diverses normes internationales recommandées pour les aliments, limites maximales Codex pour les résidus de pesticides, méthodes d'analyse et codes d'usages recommandés en matière d'hygiène et/ou codes de pratiques technologiques se sont révélés très utiles en tant que directives et documents de référence pour élaborer les normes alimentaires nationales. La plupart des pays ont déjà établi - ou sont en train de le faire - un grand nombre de normes alimentaires nationales sur la base des données fournies dans diverses publications Codex.

10. Nombre des pays visités n'ont pas encore notifié leur acceptation selon l'une des trois modalités prévues par les Principes généraux de la Commission du Codex Alimentarius (acceptation sans réserve, acceptation à titre d'objectif ou acceptation assortie de dérogations spécifiées), car ils sont en train de rédiger leur réglementation alimentaire (y compris les normes) et de mettre sur pied ou de renforcer l'infrastructure nécessaire à son application.

11. D'une façon générale, on admet que les Codes d'usages en matière d'hygiène recommandés pour les usines de transformation des aliments devraient être appliqués à l'échelon national. Avec l'infrastructure actuelle ou renforcée de contrôle des denrées alimentaires, la santé du consommateur devrait être suffisamment protégée contre la contamination microbienne des aliments.

12. L'un des principaux obstacles à l'acceptation des normes Codex réside dans le fait que, parfois, certaines normes Codex ont été acceptées par les pays en développement alors qu'elles ne le sont pas par les apys importateurs (développés). Cette situation est à l'origine de deux difficultés:

- a) Les pays en développement ont du mal à exporter des produits strictement conformes aux normes Codex car certains pays importateurs peuvent faire baisser les prix en achetant des denrées alimentaires auprès d'autres pays exportateurs concurrents, qui ne respectent pas à la lettre certaines exigences de qualité mineures (classement par qualité, parage etc...) sans que cela affecte l'hygiène du produit fini.
- b) L'acceptation d'une norme Codex pour un produit donné à l'échelle nationale implique que ce produit doit être conforme à ladite norme et un produit d'une qualité inférieure à la norme nationale est susceptible d'être pénalisé par les autorités compétentes du pays.

13. Les pays visités estiment, en général, que l'entrée en vigueur des normes Codex peut se faire en deux étapes, à savoir:

- a) Les spécifications d'hygiène énoncées des normes Codex sont adoptées par tous les pays membres afin de protéger la santé du consommateur.
- b) Les spécifications de qualité des normes Codex portant essentiellement sur les aspects esthétiques (longueur et largeur du produit selon le mode de présentation, type de conditionnement, milieu de couverture, la définition minutieuse des défauts dont l'évaluation reste subjective et ne peut se faire par des méthodes d'analyse normalisées) ne sont pas toujours nécessaires et, le cas échéant, elles pourraient avoir un caractère facultatif aux termes d'un accord mutuel entre l'importateur et l'exportateur. Certains pays du tiers monde n'ont pas encore importé le matériel qui leur permettrait de respecter les calibres stipulés dans les normes Codex et ils doivent faire appel à la main-d'oeuvre locale ce qui constitue en même temps une mesure socio-économique permettant de réduire le taux de chômage. Par ailleurs, en ce qui concerne les aspects "esthétiques", le transfert de technologie nécessaire pour améliorer la qualité du produit fini peut s'effectuer en différentes étapes, grâce à l'appui d'organisations internationales telles que la FAO.

14. Selon l'usage en vigueur, il est généralement stipulé dans les dispositions des normes Codex concernant l'hygiène et la manutention que:

- a) le produit ne doit contenir aucun microorganisme pathogène,
- b) le produit ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

Les pays visités ont été unanimes à admettre la nécessité de fixer des exigences quantitatives à cet égard, en tenant compte des données dont disposent les administrations chargées des exportations dans les pays en développement. Ces exigences devront être telles qu'il sera possible aux pays exportateurs de les respecter dans les conditions actuelles.

15. Compte tenu de la consommation accrue de céréales dans les pays en développement, la limite maximale pour les résidus de pesticides a été fixée, en Inde, à 50 pour cent du niveau recommandé par les normes Codex. On ne possède pour l'instant que d'informations sur le niveau d'ingestion des contaminants présents dans l'alimentation quotidienne des pays du tiers monde. Des programmes de surveillance des aliments ainsi que des enquêtes sur le "panier de la ménagère" sont en cours et d'ici deux à trois ans les données disponibles permettront aux pays en développement de donner leur avis à ce sujet.

16. Les pays en développement ont souligné les difficultés auxquelles ils se sont heurtés pour respecter la teneur en étain fixée par certaines normes Codex pour les jus de fruits et les fruits et légumes en conserve, notamment:

- a) le fer blanc "open top sanitary" servant à la mise en conserve des denrées alimentaires provient des pays développés;
- b) les conditions tropicales dans lesquelles ont lieu la transformation et l'entreposage du produit avant sa consommation dans des conditions climatiques variables

selon les pays en développement risquent de provoquer des fuites dans le produit fini.

c) on ne possède pour l'instant aucune preuve scientifique de la toxicité de l'étain à la limite actuelle de 250 mg/kg (confirmée à titre provisoire).

d) L'Inde procède au rassemblement de données sur le transfert d'étain dans les aliments traités pendant l'entreposage, en vue de leur présentation à la prochaine réunion de Manille. De l'avis général, la concentration d'étain devrait être maintenue à 250 mg/kg et, dans l'intervalle, il faudrait s'efforcer d'améliorer les techniques de transformation en vigueur dans les pays en développement par:

- un transfert de technologie au niveau régional en faisant appel aux compétences disponibles dans la région;

- l'établissement de normes internationales pour le fer blanc OTS et pour un vernis approprié, de façon à diminuer l'ingestion de contaminants métalliques (essentiellement étain et plomb) dans les aliments transformés.

17. Les coûts d'emballage des aliments transformés dans les pays en développement (qui sont essentiellement tributaires des pays développés pour leurs importations) augmentent chaque année. Malgré cela les pays en développement ont du mal, pour diverses raisons, à se procurer du fer blanc de première qualité et ils doivent se contenter parfois d'une qualité inférieure. Cette situation a entraîné la fermeture de certaines conserveries, qui étaient dans l'impossibilité de pratiquer des prix compétitifs sur le marché mondial.

18. De l'avis unanime les pays de la région Asie devraient s'unir pour fabriquer, à partir des ressources locales, du fer blanc OTS et d'autres matériaux d'emballage bon marché, afin de satisfaire leurs propres besoins et de pouvoir soutenir la concurrence sur les marchés internationaux pour la vente de leurs produits en conserve. D'après les premiers renseignements réunis dans les pays visités, il semblerait que soit possible une mise en commun des ressources disponibles dans les différents pays - à savoir fabriques de tôle et d'étain et installations d'étamage. Il faudra pour cela recourir à la participation des experts en emballage des pays en développement appartenant à la région Asie; ces pays pourront ainsi, à long terme, couvrir leurs besoins en matériaux d'emballage pour leur vaste gamme de produits agricoles à des prix compétitifs.

19. Les services centraux de liaison avec le Codex qui se trouvent dans les pays du tiers monde doivent être renforcés; à cet égard, les représentants de la FAO dans chacun de ces pays ont un rôle à jouer. Certains pays en développement ne saisissent pas exactement la portée des normes Codex ni les avantages qui en résultent dans le commerce international et pour l'amélioration de la qualité des denrées alimentaires.

20. Les invitations aux réunions des comités du Codex devraient être transmises à qui de droit au niveau approprié par les représentants de la FAO.

21. Des réunions devraient avoir lieu dans la Région, de façon à assurer la plus grande participation possible des pays en développement.

22. On devrait autant que possible limiter ou déconseiller l'emploi des additifs alimentaires, surtout des colorants et des aromatisants à l'aniline, pour les raisons suivantes:

a) permettre aux pays en développement de transformer des produits naturels et de les présenter sous leur forme naturelle sans diminuer, dans la mesure du possible, leur valeur nutritive;

b) protéger les intérêts des consommateurs et empêcher la consommation de produits de qualité inférieure rendus attrayants par l'emploi de colorants et d'aromatisants artificiels;

c) améliorer le niveau nutritionnel.

23. Il faudrait mettre au point des normes internationales pour les cocktails de fruits tropicaux, afin de permettre l'utilisation de fruits tropicaux tels papayes,

pastèques, litchis bananes, mangues et goyaves, en plus des fruits déjà mentionnés dans la Norme pour le cocktail de fruits en conserve. Les différents pourcentages de fruits autorisés pourraient être donnés à titre indicatif dans les critères de qualité, sous réserve d'un accord entre l'importateur et l'exportateur. On a fait observer que le mot "macédoine" avait un sens différent.

24. Après un intervalle de cinq ans, les normes Codex recommandées devraient être révisées périodiquement en fonction de l'expérience pratique acquise par tous les pays membres dans l'application de ces normes.

25. Tous les pays visités par l'expert-conseil ont accordé une priorité très élevée aux activités de la FAO intéressant le renforcement des services de contrôle des denrées alimentaires, la formation de personnel et l'utilisation des instituts et des experts des pays de la Région. Il est facile d'élaborer et d'accepter une norme, mais que celle-ci ne sert à rien tant qu'il n'est pas possible de la faire respecter par des moyens de contrôle appropriés - lesquels font défaut dans la plupart des pays en développement.

Observations spécifiques formulées par les autorités compétentes en matière de législation et d'inspection des aliments et par les industries alimentaires des pays visités

THAÏLANDE (25-31 janvier 1979)

26. Visite à l'Institut thaïlandais de normalisation industrielle, Ministère de l'industrie. Les points ci-après ont été abordés au cours de l'entrevue accordée par le directeur de cet institut, M. Chaiwai Sangruji. Des comités techniques sont constitués pour s'occuper de chaque norme dont la rédaction a été décidée; on compte actuellement 130 de ces comités techniques. Sur les 47 normes alimentaires mises au point en Thaïlande, les neuf normes ci-après s'inspirent des normes Codex:

- 1) Normes pour les graisses et huiles comestibles
- 2) Norme pour les crevettes congelées
- 3) Norme pour le jus d'ananas en conserve
- 4) Norme pour les asperges en conserve
- 5) Norme pour le thon en conserve
- 6) Norme pour les tomates en conserve
- 7) Norme pour les crevettes en conserve
- 8) Norme pour les sardines en conserve
- 9) Norme pour les ananas en conserve

Pour contrôler la qualité des aliments transformés, l'Institut de normalisation thaïlandais fait appel aux services d'analyse du Laboratoire gouvernemental du Ministère de la santé publique.

27. La norme pour les ananas en conserve - produit dont les exportations atteignent actuellement la valeur de 50 millions de dollars E.U. - a un caractère obligatoire. La Thaïlande a accepté la norme Codex pour les ananas en conserve. Toutefois, les exportations d'ananas en conserve en subissent le contrecoup, car certains pays importateurs développés ne l'ayant pas accepté importent des ananas en conserve qui ne sont pas conformes à la norme Codex. Afin d'encourager les pays en développement à notifier leur acceptation des normes Codex, il est urgent que les pays développés importateurs de produits alimentaires transformés en provenance du tiers monde acceptent les normes Codex.

28. Visite au Ministère de l'industrie - Service central de liaison avec le Codex

Le consultant a rencontré M. Paprit Na Nagara, Directeur général du Département des sciences et Mme S. Gongsakdi Secrétaire du Comité national du Codex Alimentarius. Au cours de cette entrevue, on a rappelé qu'il y a environ sept ans un comité composé de représentants des Ministères de l'agriculture, de la santé, de l'industrie et du commerce avait été chargé d'évaluer et d'adopter des normes Codex pour divers produits. Récemment, le Gouvernement a autorisé un service indépendant à examiner et à adopter, dans la mesure du possible, les normes Codex. A cette occasion, on a fait observer que les questions spécifiques ci-après devaient être examinées lors de l'acceptation

des normes Codex:

- 1) Les limites maximales de résidus de pesticides sont fondées essentiellement sur des données fournies par les pays développés. Tant que les pays en développement n'auront pas à leur tour, rassemblé des données dans le cadre de programmes de surveillance continué, ils ne seront pas en mesure d'accepter ces limites maximales.
- 2) Il faudrait inciter les pays importateurs développés à accepter les normes Codex, afin de permettre aux pays en développement qui exportent des aliments conformes à ces normes d'affronter la concurrence des pays exportateurs qui, n'ayant pas accepté les normes Codex, ont la possibilité de transiger sur la qualité et les prix.
- 3) Les spécifications pour les sardines et produits du type sardines en conserve ne prévoient pas les espèces "sardinella longiceps" et SIRM, bien que la FAO ait accepté que ces espèces soient dénommées sardines.
- 4) Les tableaux de défauts qui figurent dans certaines normes Codex, par exemple pour les crevettes surgelées et les crevettes en conserve, sont trop rigoureux et impossibles à respecter dans la pratique; il conviendrait de les simplifier.
- 5) Il faudrait renforcer le dispositif de mise en vigueur des lois, notamment les services d'inspection et de contrôle des aliments, en vue de permettre l'application des normes alimentaires approuvées à l'échelle nationale pour protéger la santé du consommateur local et de pouvoir faire face aux engagements internationaux en matière d'exportation conformément aux normes Codex.
- 6) Spécifications pour le lait concentré sucré - les mots "ne convient pas aux enfants en bas âge" devraient être mentionnés sur l'étiquette.
- 7) Il faudrait maintenir la limite de 250 mg/kg fixée pour l'étain dans les produits en conserve, en l'absence de données toxicologiques et en raison des contraintes imposées par le climat des pays tropicaux au cours du traitement et de l'entreposage. On procède actuellement à des études sur la teneur en étain des aliments en conserve pendant l'entreposage et les résultats seront disponibles d'ici un an.

29. Visite au Ministère de la santé publique

L'expert-conseil a rencontré (1) M. Pora Tamprateep, Secrétaire général adjoint du Service des produits alimentaires et pharmaceutiques, et (2) M. Theera Satasuck, Directeur de la Division du contrôle des denrées alimentaires (service des produits alimentaires et pharmaceutiques). Quelques 26 normes alimentaires ont été élaborées en se référant aux normes Codex, ainsi qu'aux normes des Etats-Unis (FDA), du Royaume-Uni, de l'Allemagne et de l'Australie. Un sous-comité composé de représentants du Département des sciences médicales, du Ministère de l'industrie et de l'agriculture ainsi que l'université est chargé de la mise au point définitive des normes. Le dispositif de mise en vigueur des lois alimentaires a besoin d'être renforcé, car il y a pénurie d'inspecteurs et d'analystes qualifiés.

En ce qui concerne l'acceptation des normes Codex, il a été proposé que tous les Etats Membres notifient une acceptation à titre d'objectif de manière à permettre l'entrée en vigueur des normes Codex parallèlement au renforcement de l'infrastructure nécessaire au contrôle de la qualité à l'échelle nationale. Les invitations n'étant pas parvenues, il n'a pas été possible d'envoyer des représentants aux réunions du Codex, car des crédits budgétaires ne peuvent être engagés à l'avance à cette fin.

30. Visite à l'Institut de recherche et de développement de la production alimentaire, Université de Kasetsart, Bangkok

L'expert-conseil a rencontré 1) le Professeur Amara Bhumiratana, Directeur de cet institut et 2) le Dr Sulhon Nimmannitaya, spécialiste de l'alimentation. La

discussion a porté essentiellement sur les points suivants:

- 1) La Thaïlande a accepté sans réserve la Norme Codex pour les ananas en conserve, qui est devenue obligatoire aux termes de la loi alimentaire thaïlandaise; toutefois, certains pays développés importateurs d'ananas en conserve n'ont pas accepté cette norme. Il en résulte une concurrence déloyale de la part de pays exportateurs n'ayant pas accepté la Norme Codex pour les ananas en conserve et qui, de ce fait, ont la possibilité de ne pas respecter strictement certaines exigences qualitatives (classement par qualités, parage, présence de taches etc...) du moment que le prix est raisonnable. Pour permettre l'acceptation des normes Codex par les pays exportateurs (en développement) il faudrait préconiser les mesures suivantes:
 - a) les acheteurs (pays importateurs) doivent accepter les normes Codex internationales;
 - b) un dispositif efficace (notamment infrastructure pour l'inspection des aliments et le contrôle de la qualité) doit être mis en place dans les pays afin de garantir l'application des normes alimentaires acceptées à l'échelle nationale et internationale, protégeant ainsi la santé du consommateur moyen et empêchant la fabrication de produits de qualité inférieure.

2) Conserveries utilisant du fer blanc OTS

La tôle est actuellement importée et revêtue d'étain par électrolyse en Thaïlande. Le coût des importations de tôle augmente progressivement tous les six mois, ce qui rend difficile pour les pays en développement la transformation de produits agricoles bruts à des prix compétitifs sur le marché international. De l'avis du Professeur Amara Bhumiratana, les pays en développement devraient mettre en commun leurs ressources pour produire du fer blanc OTS et répondre ainsi aux besoins des conserveries, sans dépendre des importations des pays développés dont les prix augmentent progressivement. Cela implique le transfert des connaissances techniques et pratiques des experts en matière d'emballage appartenant à la Région et aux instituts régionaux, dans le cadre du Programme de transfert des technologies de l'ONUDI.

3) Teneur en étain des produits en conserve

La limite maximale actuelle de 250 mg/kg devrait être maintenue en l'absence de données toxicologiques et compte tenu des conditions climatiques tropicales dans lesquelles les conserves alimentaires sont préparées et entreposées dans les pays en développement. Les récipients en étain et les autres matériaux d'emballage servant à préserver l'hygiène des aliments, devraient être réglementés par des normes Codex appropriées, afin d'éviter les plaintes concernant la présence de rouille et l'infiltration de contaminants dans les aliments au cours du traitement et de l'entreposage dans les pays en développement ayant un climat tropical.

Grâce à l'obligeance du Professeur Amara Bhumiratana, il a été possible d'organiser, dans de très brefs délais, une visite à l'une des plus grandes conserveries d'ananas du Gouvernement thaïlandais la SIAM Food. Cette conserverie est entrée en service à la fin de 1972 et sa capacité actuelle est de 2,5 millions de caisses par an y compris 300 000 gallons de concentré de jus de fruit. La SIAM Food a orienté dès le début sa production vers l'exportation et ses ventes dans le pays ne représentent qu'un pour cent de sa production totale. Pour maintenir des contrôles de qualité de haut niveau et répondre aux exigences d'hygiène, le personnel du laboratoire de contrôle de la qualité comprend 50 techniciens qualifiés, dont certains ont été formés en Australie où ils ont étudié les procédés les plus récents de la mise en conserve des ananas. Le conditionnement s'effectue dans des conditions d'hygiène et de propreté extrêmes et tous les ouvriers portent des survêtements et des couvre-chefs blancs et propres. Par ailleurs, des recherches sont en cours sur la possibilité de mettre en conserve des aliments protéiques de remplacement tels que le lait de fèves de soja.

MALAISIE (1-6 février 1979)

31. Visite au service de contrôle de la qualité des aliments du Ministère de la santé

Le consultant a rencontré 1) le Dr. H.J. Wan Mahmud B. Othman Sous-Directeur sanitaire, Service de contrôle de la qualité des aliments, 2) le Dr Aziz Harrison, Spécialiste sanitaire, Service de contrôle de la qualité des aliments et 3) Mme Norani Sudin, spécialiste de technologie alimentaire.

Les principales denrées exportées par la Malaisie sont 1) l'huile de palme, 2) les ananas en conserve, 3) les crevettes cuites et congelées, 4) le poivre, 5) la viande et les produits carnés. Le service central de liaison avec le Codex se trouve auprès de l'Institut de normalisation et de recherche industrielle (SIR). On manque de personnel technique pouvant procéder à l'examen critique des normes Codex recommandées et transmettre au Gouvernement des recommandations au sujet de leur acceptation. Toutefois, chaque fois que de nouvelles normes sont élaborées ou en cours d'élaboration, les normes Codex sont généralement prises comme référence au moment de l'adoption finale dans la législation alimentaire nationale.

Il serait nécessaire de mettre au point une norme pour le cocktail de fruits tropicaux, comprenant des fruits tropicaux tels que papayes, pastèques, litchis, bananes, ananas, goyaves et melons, afin d'utiliser les ressources disponibles dans les pays en développement.

Crevettes cuites décortiquées congelées. Un certificat de qualité est établi pour les crevettes cuites destinées à être exportées aux Etats-Unis, au Royaume-Uni, au Japon et dans les pays de la CEE. Les normes microbiologiques ci-après ont été établies pour les crevettes congelées exportées:

- a) Dénombrement des bactéries: jusqu'à 250 000 organismes/gramme
- b) Salmonelles: aucune dans 50 g
- c) Staphylococcus aureus: moins de 1 000/gramme
- d) E. Coli: moins de 10/g

Actuellement, la Norme Codex pour les crevettes cuites décortiquées et congelées ne stipule pas de limites microbiologiques, mais le par. 5.4 "Hygiène et manutention" est rédigé comme suit:

- "Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit traité à la chaleur:
- a) doit être exempt de microorganismes pathogènes, et
 - b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé".

En l'absence de limites microbiologiques acceptées à l'échelle internationale il est arrivé que le pays d'importation refuse des livraisons non conformes aux limites fixées par sa norme nationale. On a souligné que les sections des normes Codex traitant des dispositions en matière d'hygiène et de manutention devraient indiquer des limites microbiologiques raisonnables fondées sur des données disponibles dans des pays en développement.

32. Visite à l'Institut de recherche et de développement agricole

Le consultant a rencontré 1) le Dr. Ahmed Zaharudin Bin Idrus, Chef de la Division de l'utilisation des produits agricoles (APU) et 2) Mme Chia Joo Suan, responsable par intérim du laboratoire d'analyse chimique section du contrôle de la qualité. Cet institut possède un laboratoire d'analyse microbiologique et chimique bien équipé, où s'effectue l'analyse microbiologique des crevettes congelées. L'un des analystes appartenant à ce laboratoire suit le second cours FCA à Mysore, qui prendra fin le 17 mars 1979. Dans le cadre d'un programme de surveillance nationale le laboratoire a entrepris de contrôler la présence de contaminants dans différents types de denrées alimentaires.

33. Visite au Ministère de l'agriculture

Le consultant a rencontré le Dr S. Thurai Singham, Directeur général des services vétérinaires. La Malaisie exporte au Japon et dans les pays de la CEE des produits à base de jambon cuit, de viande de boeuf et de bacon. Les animaux de boucherie sont en bonne santé et exempts de fièvre aphteuse. On a souligné la nécessité d'établir des limites microbiologiques pour les produits carnés, de même que pour les crevettes congelées, comme on l'a vu plus haut. Les normes microbiologiques fixées par les pays importateurs varient de temps à autre selon différents facteurs commerciaux tels que les prix, les délais de livraison, l'offre, etc. L'insertion dans les normes Codex de limites microbiologiques acceptées à l'échelon international aiderait à résoudre les litiges internationaux. Le Dr Thurai Singham s'est engagé à communiquer aux comités Codex compétents les limites microbiologiques établies dans son pays pour les exportations de produit carnés, ces données n'étant pas immédiatement disponibles.

34. Dr A. Balasubramanian, Secrétaire de l'Office des pesticides

Une loi sur les pesticides est entrée en vigueur en Malaisie en 1974, afin de contrôler l'importation et la fabrication des pesticides en exigeant leur homologation et une autorisation d'emploi. Pour l'instant, les résidus de pesticides dans les

aliments ne donnent lieu à aucune surveillance et, par conséquent, aucune observation ne peut être communiquée au sujet des normes Codex qui fixent des limites maximales pour les résidus de pesticides. Un institut de coopération technique de la République fédérale d'Allemagne envisage de fournir une aide afin de développer, pendant les cinq années à venir, le laboratoire des pesticides par la livraison de matériel, la formation d'analystes et l'envoi d'experts.

35. Visite à l'Institut de normalisation et de recherche industrielle de Malaisie, Ministère des sciences, de la technologie et de l'équipement

Le consultant a rencontré 1) le Dr Abdullah Din Mohamed Yusuf, contrôleur, 2) M. Lim Ho Pheng, Directeur et 3) M. Robert D. Pereira, chargé de liaison avec l'industrie.

Il existe 185 comités techniques ayant pour mission de préparer et de formuler des normes nationales. Le label de qualité SIRIM apposé sur sept produits alimentaires à savoir le lait concentré, le beurre, le thé, le sucre, la farine, le glutamate monosodique et la farine de blé est délivré dans le cadre du programme SIRIM concernant les marques de garantie.

Il existe actuellement trois qualités d'ananas en conserve - fantaisie - premier choix et qualité courante. Toutefois, la principale difficulté à laquelle donne lieu l'acceptation des normes Codex est la non acceptation de ces normes par les pays développés importateurs. Ce problème a déjà été évoqué par le représentant de la Thaïlande. Au cours de l'entretien, on a fait remarquer ce qui suit:

- a) Les normes nationales s'inspirent généralement des normes Codex.
- b) Les codes d'usages en matière d'hygiène et/ou d'usages technologiques constituent des directives utiles pouvant être acceptées d'une façon générale.
- c) Il faudrait établir une norme Codex distincte pour le cocktail de fruits tropicaux, afin d'utiliser des fruits tels que papayes, pastèques, litchis, melons et bananes qui abondent dans les pays tropicaux.
- d) La teneur fixée pour l'étain (contaminant) dans les aliments traités devrait être maintenue à 250 mg/kg, en l'absence de données toxicologiques.
- e) On ne saurait transiger sur les aspects concernant la nécessité des aliments et les exigences nutritionnelles; toutefois différents niveaux de qualité peuvent être acceptés - par exemple fantaisie, premier choix et qualité courante, comme c'est le cas en Malaisie pour les ananas en conserve - car certains pays importateurs préfèrent une qualité moins élevée pour un prix inférieur. Un échelonnement de la qualité permettra d'éviter un gaspillage de matière première allant jusqu'à 40 pour cent pour la préparation de la qualité (Codex) fantaisie d'ananas en conserve.
- f) Il faudrait mettre davantage l'accent sur les méthodes Codex d'analyse devant être appliquées par tous les pays membres, afin que l'on dispose de méthodes d'arbitrage pour le règlement des litiges internationaux.

36. Visite au Ministère des industries primaires

Le consultant a rencontré les personnalités ci-après:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1) Mr. Anha Buang | } Ministère des industries primaires |
| 2) Mr. Annas Khatib Jafar | |
| 3) Mr. Hasim Hassan | |
| 4) Mr. Hassan Ismail | |
| 5) Mr. NG Hong Chai, office malaisien des industries de l'ananas | |

L'office malaisien des industries de l'ananas est une organisation semi-gouvernementale chargée d'approvisionner les conserveries d'ananas, dont les exportations s'élèvent à environ 30 millions de dollars E.-U. Il existe cinq grandes conserveries d'ananas:

- a) Malaysian Pineapple Canneries
- b) Pineapple Canneries of Malaysia (conserverie gouvernementale la plus importante)
- c) Lee Pineapple Cannery
- d) Lam Hoat Kupkee Cannery

L'office malaisien des industries de l'ananas a pour rôle essentiel de réglementer la qualité des fruits, leur classement par qualité et les livraisons, ainsi que la production et la commercialisation du produit fini. Au cours de l'entretien, on a fait observer que certaines dispositions de la Norme Codex pour les ananas en conserve manquent de réalisme et sont difficiles à respecter par l'industrie malaisienne.

Paragraphe 1.3.6 Bâtonnets ou lingots: morceaux longs et minces coupés radialement et longitudinalement sur l'ananas évidé et dont la plupart mesurent au moins 65 mm.

Conformément à la pratique courante, la disposition de la norme nationale fixe cette longueur à 58 mm ou plus.

Paragraphe 1.3.9 Dés ou cubes: morceaux raisonnablement réguliers en forme de cubes dont la plus grande arête mesure au maximum 14 mm dans la plupart des morceaux. La norme nationale prescrit une longueur de 19,08 à 25,4 mm, en fonction des machines disponibles dans le pays.

Paragraphe 2.2.1.3 Parage excessif - au sujet des tranches en spirale - le parage est jugé excessif lorsque la proportion d'unités excessivement parées dépasse 5 pour cent de la masse physique apparente d'unités parfaitement constituées. Ce critère est très subjectif, car il est relativement difficile de calculer la masse physique apparente d'une unité parfaitement constituée. Dans la pratique, le parage nécessaire à la production de tranches en spirale atteint presque 15% et non les 5% fixés par la norme Codex.

Paragraphe 2.2.5 Uniformité de dimension et de forme - la norme malaisienne utilise des mesures de dimension et non de poids comme la norme Codex.

Paragraphe 3 Additifs alimentaires - L'emploi d'essences de fruits naturelles, d'arôme de menthe et d'agents anti-moussants devrait être limité, car il pourrait dissimuler un produit de qualité inférieure et le rendre acceptable, ce qui est contraire aux intérêts du consommateur.

D'après les dispositions précitées de la norme Codex pour les ananas, on a pu mettre en relief le fait que l'objectif primordial des normes internationales Codex devrait être de protéger le consommateur contre tout danger pour sa santé. Il serait donc souhaitable que les dispositions d'hygiène soient acceptées par tous les pays, tandis que celles relatives à la qualité restent facultatives pendant une période de trois à cinq ans, jusqu'à ce que l'industrie des pays en développement soit en mesure d'y satisfaire. Dans l'intervalle, les normes Codex qui existent depuis plus de cinq ans devraient être réexaminées en fonction de l'intérêt que leur auront manifesté les pays en développement.

La teneur en étain, devrait être maintenue à 250 mg/kg dans les aliments transformés, en l'absence de données toxicologiques et compte tenu des températures élevées d'entreposage des produits transformés dans les pays tropicaux.

37. Visite auprès de la Fédération des fabricants malaisiens - Kuala Lumpur

Le consultant a rencontré M. Lim Chong Keat, Directeur adjoint de cette Fédération. Les exportations totales de crevettes congelées ont atteint une valeur de 80 à 90 millions de dollars E.-U., contre 12 millions il y a quelques années; mais à la suite d'une offre excédentaire et de rejets massifs, elles ont décliné en 1974/75. Les exportations de crevettes congelées s'effectuant essentiellement vers le Japon, les pays de la CEE, l'Europe occidentale, les Etats-Unis et le Proche-Orient. Certains pays exigent un classement par calibre, alors que d'autres n'y attachent pas grande importance mais refusent les livraisons en cas de dénombrement élevé de bactéries. En l'absence de limites fixées dans les normes Codex pour le dénombrement des bactéries, les fabricants doivent se conformer aux limites bactériologiques nationales établies par le Ministère de la santé, ainsi qu'il est indiqué plus haut, avant d'autoriser l'exportation de crevettes cuites congelées. On a insisté sur la nécessité de faire figurer, dans les dispositions d'hygiène des normes Codex, des limites microbiologiques à l'instar des normes malaisiennes, afin de permettre notamment de régler les litiges internationaux.

Huile de palme. Les exportations d'huile de palme se font par l'intermédiaire de la "Palm Oil Registration and Licensing Authority" (PORA), créée l'année dernière. Une autre organisation - la "Palm Oil Research and Development Authority of Malysia" - a également été mise sur pied. Une taxe d'un million de dollars par tonne d'huile de palme produite est perçue en vue de réglementer l'industrie et en améliorer la qualité.

INDONESIE (7-12 février 1979)

38. Visite au Ministère de la santé

Le consultant a rencontré 1) le Dr. A. Heman, Directeur du service de contrôle des aliments, Direction générale du contrôle des produits alimentaires et pharmaceutiques ainsi que 2) le Dr Dimatu Pang, microbiologiste attaché au Laboratoire de contrôle des denrées alimentaires. Au cours de l'entretien, on a fait observer qu'il existe depuis 1974 un comité Codex indonésien chargé de formuler des normes alimentaires nationales. Il s'agit d'un organisme APEX composé de représentants techniques des Ministères de la santé, de l'industrie et de l'agriculture, des universités provinciales, de l'Institut d'agriculture Boger et de la Commission nationale pour l'énergie atomique. Il comprend huit sous-comités s'occupant des questions ci-après:

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| i) Terminologie | v) Hygiène et microbiologie |
| ii) Technologie | vi) Chimie et chimie physique |
| iii) Composition | vii) Emballage et entreposage |
| iv) Additifs alimentaires | viii) Etiquetage |

357 normes pour les additifs alimentaires ont été mises au point sur la base des normes Codex et entreront probablement en vigueur en avril 1979. Vingt-neuf normes de produits sont parvenues aux différentes étapes de la procédure d'élaboration décrite ci-après:

- Etape I - Rassemblement de données à partir (a) de documents et (b) d'enquêtes de terrain et d'examens de laboratoire. Le projet de norme est ensuite préparé et envoyé pour observations aux membres du Comité du Codex pour les denrées alimentaires.
- Etape II - Le projet de norme, accompagné des observations, est examiné et devient un projet de norme de principe.
- Etape III - Le projet de norme de principe est envoyé aux fabricants et aux organisations de consommateurs pour observations avant sa mise au point finale en vue de son application en tant que norme nationale.

Actuellement, les huit normes ci-après sont parvenues à l'étape III:

- 1) Sardines en conserve
- 2) Lait en poudre
- 3) Lait concentré
- 4) Lait condensé sucré
- 5) Lait écrémé en poudre
- 6) Lait écrémé condensé sucré
- 7) Lait écrémé concentré
- 8) Aliments diversifiés de l'enfance.

La législation pour le contrôle des denrées alimentaires est constituée par les textes suivants:

- 1) Loi-cadre sur la santé (1960)
- 2) Loi sur les produits (1961)
- 3) Loi sur l'hygiène des entreprises publiques (1962)
- 4) Loi sur l'hygiène (1962)

La Direction générale de la pharmacie a été réorganisée et une Direction du contrôle des denrées alimentaires a été créée en avril 1975. La structure réorganisée de cette administration est la suivante:

Direction générale du contrôle des produits alimentaires
et pharmaceutiques

Direction du contrôle des denrées alimentaires	Direction du contrôle des produits pharmaceutiques	Direction du contrôle des cosmétiques et des installations médicales	Direction du contrôle des produits pharmaceutiques traditionnels	Direction du contrôle des narcotiques et des substances dangereuses
--	--	--	--	---

Il n'existe actuellement qu'un seul laboratoire central de contrôle des denrées alimentaires, à Djakarta, qui travaille en collaboration avec le laboratoire central de contrôle des produits pharmaceutiques. On se propose de créer des laboratoires indépendants pour le contrôle des aliments selon le schéma ci-après:

Un laboratoire central de contrôle des denrées alimentaires

Sept laboratoires régionaux de contrôle des denrées alimentaires

Vingt-sept laboratoires provinciaux; il n'existe pour l'instant que dix-sept laboratoires de contrôle des denrées alimentaires répartis entre les différentes provinces.

On examine actuellement une proposition tendant à constituer un organisme Apex dénommé Système international de normalisation, qui sera composé de représentants des ministères du commerce, de l'industrie, de la santé et de l'agriculture désignés par cooptation.

Actuellement le Ministère du commerce réglemente les importations et les exportations de produits alimentaires, tandis que le Ministère de la santé est chargé de faire respecter dans le pays les lois sanitaires.

M. Heman a déclaré que l'on se référerait, dans la mesure du possible aux normes Codex pour établir des spécifications pour les additifs alimentaires, ainsi que pour les méthodes d'échantillonnage et d'analyse (en fonction du matériel disponible).

Toutefois, le Gouvernement n'a pas encore formulé de politique précise en ce qui concerne les différentes modalités d'acceptation sans réserve, à titre d'objectif ou assortie de dérivation spécifiée, car la plupart des normes alimentaires nationales sont en cours d'élaboration, ainsi qu'il est indiqué plus haut.

Il y a pénurie de personnel technique pour faire appliquer les normes nationales et il faudrait dispenser une formation appropriée à l'échelle nationale et internationale.

Au cours de l'entretien, on a fait observer que le service central de liaison avec le Codex n'avait pas reçu au 9 février 1979, l'invitation à la réunion du Comité de coordination pour l'Asie (Manille, 20 - 26 mars 1979). Des mesures ont été prises pour que le Représentant de la FAO en Indonésie envoie une invitation officielle et un exemplaire de l'ordre du jour, afin qu'une délégation indonésienne puisse participer à cette réunion.

39. Visite au Ministère de l'industrie - Direction générale des industries

Le Consultant a rencontré M. J.F. Wattimena, Directeur de la planification et de la programmation. Bien que n'étant pas au courant de l'existence des normes alimentaires Codex, M. Wattimena a vivement manifesté son désir de se les procurer car son Ministère est responsable de la réglementation de tous les types d'industrie, y compris de l'industrie alimentaire. On lui a conseillé de s'adresser au Service central de liaison avec le Codex, Ministère de l'agriculture, ainsi qu'au Représentant de la FAO à Djakarta, afin de recevoir les normes alimentaires du Codex qui l'intéressent.

40. Visite du Département du commerce - Direction générale du commerce extérieur

Le Consultant a rencontré (1) M. N.A. Koescoe Moredjo, Directeur de la normalisation et du contrôle de qualité et (2) M. I.R. Ny Y. Darmawan. Ce Département est chargé d'élaborer des normes pour différents produits tels que le caoutchouc-étain et les denrées alimentaires. Actuellement, les exportations de crevettes congelées, de cuisses de grenouilles congelées, d'huile de palme, de poisson en conserve, de viande, de café vert en grains, et de champignons ont lieu vers les Etats-Unis et le Japon et, en petites quantités, vers la France et l'Italie. Un contrôle de qualité à l'exportation est exercé sur le café vert en grains. Il existe huit laboratoires pour le contrôle de la qualité des pêches, dont sept laboratoires régionaux et un laboratoire central de contrôle.

On a mis en relief, au cours de l'entretien, l'insuffisance des renseignements sur les normes Codex transmis par le Service central de liaison au Département de l'industrie et du commerce, probablement en raison de la pénurie de personnel au Ministère de l'agriculture.

On pourrait remédier à cette situation en renforçant le Service central de liaison avec le Codex et en utilisant à bon escient le Représentant de la FAO en Indonésie, fonction devenue autonome depuis peu.

PHILIPPINES (12-17 février 1979)

41. Visite au Ministère de la santé

Le Consultant a rencontré (1) M. Arsenio M. Regala, Administrateur, Service des produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA); (2) Mme Catalina C. Sanchez, Administrateur adjoint, Service des produits alimentaires et pharmaceutiques; (3) Mme Maria G. Yap, Chef de la section des denrées alimentaires, Laboratoire FDA; (4) Mme Cecilia L. Gomez, Chef des recherches bactériologiques, Laboratoire FDA; (5) M. Iluminado F. Reyno, Inspecteur en chef des denrées alimentaires, Laboratoire FDA.

On trouvera en annexe l'organigramme du Service des produits alimentaires et pharmaceutiques.

Il se répartit en quatre grandes divisions, à savoir:

- i) Division de l'inspection et des licences
- ii) Division des laboratoires
- iii) Division des narcotiques
- iv) Division administrative

Inspecteurs des denrées alimentaires

Pour effectuer les inspections, quatorze inspecteurs des denrées alimentaires sont placés sous les ordres d'un inspecteur en chef; ils visitent les usines de traitement et les marchés pour prélever des échantillons de denrées alimentaires et de produits pharmaceutiques. Deux à trois échantillons d'aliments peuvent être prélevés par jour. Les qualifications de base de ces inspecteurs sont un diplôme universitaire en sciences avec une spécialisation en chimie alimentaire, en pharmacie et en technologie alimentaire, étant donné qu'ils sont également chargés de prélever des échantillons de produits pharmaceutiques. Ces inspecteurs se sont formés dans le cadre d'accords locaux.

Division des laboratoires

Environ 2 000 échantillons alimentaires sont examinés chaque année. Des échantillons de produits exportés sont consignés par les exportateurs eux-mêmes pour examen au laboratoire central et le rapport d'analyse est remis contre paiement d'un prix imposé. En ce qui concerne les échantillons de produits locaux, ceux-ci sont amenés pour examen par les inspecteurs.

Au cas où les échantillons ne sont pas conformes aux normes nationales, le rapport d'analyse est transmis à la section juridique. Un avis est transmis au responsable qui devra comparaître devant le Conseil juridique. En se fondant sur l'avis de ce dernier, il appartient à l'administrateur de la F.D.A. de décider s'il y a lieu d'engager des poursuites ou si un avertissement suffira en première instance.

Il existe en outre douze laboratoires régionaux dans différentes provinces, placés sous l'autorité de directeurs sanitaires régionaux.

Normes alimentaires nationales

Cinquante normes alimentaires nationales ont été mises au point sur la base des normes Codex et elles sont entrées en vigueur. En l'absence de normes nationales, les normes américaines de la F.D.A. sont applicables.

Datage des denrées alimentaires préemballées

Une circulaire administrative a été récemment publiée disposant qu'à partir de décembre 1979, certaines denrées alimentaires transformées devront porter la date limite de consommation et des instructions précises d'entreposage.

On entend par date limite de consommation le délai au-delà duquel la qualité du produit est gravement compromise et où celui-ci a perdu les caractéristiques (qualité microbiologique, valeur nutritionnelle, propriétés physicochimiques et organoleptiques) qu'il possède ou qu'il est censé posséder.

Normes microbiologiques pour le poisson congelé

On a signalé que le poisson congelé subit un examen bactériologique avant d'être exporté. Les paramètres établis pour tous les types de poisson congelé sont les suivants:

- a) Dénombrement total de bactéries par gramme - inférieur à 100 000
- b) Nombre de coliformes par gramme - moins de 100
- c) Exempt d'organismes pathogènes

Au cours de l'entretien, on a souligné la nécessité de stipuler dans les dispositions d'hygiène des normes Codex, des limites quantitatives pour les microorganismes pouvant présenter un risque pour la santé, en tenant compte des moyens dont disposent les pays exportateurs (en développement). Cette question a déjà été évoquée précédemment par les experts malaisiens et indonésiens lors du passage du consultant dans ces pays.

On a en outre estimé que les normes Codex devraient être appliquées en deux étapes, à savoir:

- a) les dispositions d'hygiène des normes Codex devraient être acceptées par tous les pays membres, afin de protéger la santé du consommateur;
- b) les facteurs de qualité portant essentiellement sur les aspects esthétiques du produit - calibre et forme, type de conditionnement, milieu de couverture, définition des défauts ayant un caractère subjectif - devraient rester facultatifs et faire l'objet d'un accord mutuel de l'importateur et de l'exportateur.

L'emploi des additifs alimentaires devrait également être revu et limité compte tenu des mauvaises conditions nutritionnelles qui existent dans les pays en développement.

Services de contrôle des denrées alimentaires

Les activités de la FAO concernant le renforcement des services de contrôle des denrées alimentaires, la formation de personnel et le recours aux instituts et aux experts nationaux appartenant à la région devraient être intensifiées de manière à permettre l'application des normes nationales et internationales par les pays en développement.

Cocktail de fruits tropicaux

Une norme nationale pour le cocktail de fruits tropicaux présentée comme la norme Codex pour le cocktail de fruits est en préparation et elle prévoit, parmi les ingrédients des fruits tels que les bananes, les papayes, les pastèques, les melons, etc. afin que ces fruits tropicaux puissent être utilisés. On a fait remarquer que le terme "macédoine de fruits" est absolument distinct du cocktail.

Services centraux de liaison avec le Codex

Il faudrait les renforcer à l'échelle nationale en invitant les pays en développement à tirer profit des avantages qu'ils offrent aussi bien dans le commerce international que pour l'amélioration de la qualité des produits au niveau national.

42. Visite au Département de l'agriculture

Le Consultant a rencontré(1) M. S. Salvadore Escudero, Directeur et Président de la Commission d'inspection nationale des viandes; (2) M. Prudencio L. Tamayo, Directeur exécutif adjoint et (3) M. Josefino Froyalde-Rialde, Chef de la Division de la réglementation et du contrôle, Bureau de l'industrie animale.

On a admis que les dispositions d'hygiène, les codes d'usages en matière d'hygiène et/ou d'usages technologiques établis au titre des normes du Codex constituent des références et des directives utiles pouvant être acceptées par tous les pays membres.

La loi-type sur les aliments et le dispositif d'application assurant un contrôle de la qualité doivent être renforcés par la formation appropriée d'inspecteurs et d'analystes des denrées alimentaires, dispensée à l'échelon international et national dans les pays en développement.

43. Visite aux entreprises industrielles

Le Consultant a rencontré: (1) M. Carlos Villa-Abrille, Vice-Président exécutif, Amalgamated Creameries Manufacturing Corporation et Président de la Chambre des fabricants de denrées alimentaires, Manille; (2) M. Vincente H. Lim Jr., "Philippines Packing Corporation", Manille, (Del Monte); (3) M. Atty Sanson B. Turingan, Secrétaire adjoint (Del Monte); (4) M. Patrick O Ng, Directeur de division, "Universal Robena Corporation Manille; (5) M. Mark H. Gosgriff, Consultant technique, "Universal Robena Corporation", Manille.

Les conserveries Del Monte traitent environ 300 000 tonnes de matière première chaque année pour leurs conserves d'ananas et de produits dérivés. Une superficie de 10 000 hectares est utilisée pour la matière première. Les exportations d'ananas en conserve, d'ananas congelés et de jus concentré sont conformes aux normes Codex. De l'avis des personnes rencontrées, les spécifications de qualité concernant le calibre et le type de conditionnement ne devraient pas être mentionnées dans les normes Codex mais laissées à l'importateur et à l'exportateur d'un produit déterminé. Au sujet de la teneur en étain des produits en conserve, surtout lorsqu'ils sont acides par nature, il conviendrait de la maintenir au niveau de 250 mg/kg pour les raisons précédemment évoquées.

La CFC Corporation confectionne des produits à base de café et de chocolat, des biscuits, des crèmes glacées, des crèmes exemptes de produits laitiers, du beurre de cacao et des produits chocolatés, qui sont exportés en conformité avec les normes internationales Codex. Le Gouvernement des Philippines a déjà manifesté son intention d'accepter ces normes, lorsque les normes nationales concernant ces produits seront prêtes à être appliquées.

Teneur en étain

La qualité médiocre du fer blanc disponible est à l'origine de nombreux problèmes techniques, du fait qu'il comporte des fissures et des imperfections dans le revêtement électrolytique - d'où des taches de rouille dans le produit fini. La hausse du coût de l'étain a entraîné la fermeture de plusieurs conserveries.

44. Visite à l'Institut de recherche alimentaire et nutritionnelle - Office national du développement scientifique

Le Consultant a rencontré: (1) Mme Benigna V. Roxae, Responsable principal de la recherche et (2) Mme Loreto M. Duma-Dang, Section des contaminants alimentaires. L'Institut possède une section de microbiologie chargée de surveiller la présence d'aflatoxines dans le riz, le maïs et d'autres céréales. On surveille également la présence de métaux lourds tels que le mercure dans le poisson et les niveaux détectés pour ce métal n'ont pas dépassé la limite actuelle de 0,05 mg/kg. Mme Loreto M. Duma-Dang, qui a suivi le premier cours F.C.A. de l'Institut central de recherche en technologie alimentaire, s'occupe de la surveillance des contaminants alimentaires dans les céréales, y compris le blé.

(A) Centre de recherche industrielle - Institut national de science et de technologie

Le Consultant a rencontré: (1) Mme Olympia N. Gonzales, Chargée du Centre de recherche industrielle et (2) Mme Mercedes R. Soriano, Chargée de la Division des recherches en matière de technologie alimentaire. Les travaux en cours portent sur les techniques de séchage pour les fruits et légumes frais et notamment les mangues.

BUREAU DE
L'ADMINISTRATEUR
ADMINISTRATEUR ADJOINT

SERVICE JURIDIQUE

NOUVEAUX
PRODUITS PHARMACEUTIQUES

REGLEMENTATION
DES PRODUITS PHARMACEUTIQUES

DIVISION DE L'INSPECTION
ET DES LICENCES

LICENCES ET
ENREGISTREMENT

INSPECTION

PRODUITS
ALIMENTAIRES

PRODUITS
PHARMACEUTIQUES

IMPORTATION
EXPORTATION

DIVISION DES LABORATOIRES

PRODUITS ALIMENTAIRES

PRODUITS PHARMACEUTIQUES
ET COSMETIQUES

MEDICAMENTS

COSMETIQUES ET
MATIERES PLASTIQUES

ANALOGIE
MICROBIOLOGIQUE

BACTERIES

ANTIBIOTIQUES

RECHERCHE

DIVISION DES NARCOTIQUES

APPLICATION

AUTORISATIONS

AUTORISATIONS
SPECIALES

DIVISION ADMINISTRATIVE

PERSONNEL

COMPTABILITE

CAISSE

REGISTRES

FORNITURES

SECURITE ET
ENTRETIEN

APPROVED: *L. M. Pesigan*
L. M. PESIGAN

rr 12/8/76

45. Visite au Bureau de l'industrie des plantes, Manille

Le Consultant a rencontré: (1) Mme T. Alvarez-Antaze, Responsable du laboratoire des résidus de pesticide, (2) Dr. Thomas Wireland, Consultant, Projet sur les résidus de pesticides (Franckfort). Il s'agit d'un laboratoire doté d'un équipement moderne et chargé d'exécuter un programme de surveillance des résidus de pesticides, en collaboration avec le programme de consultation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne.

On a recherché la présence des résidus de pesticides dans la viande fraîche, les huiles végétales, y compris l'huile de coco, le poisson frais, le tabac, le riz ainsi que le lait maternel et les résultats d'analyse font l'objet d'une évaluation statistique. Chaque année on examine environ 1 000 échantillons expédiés par 10 stations zonales réparties sur l'ensemble du pays en vue d'évaluer les résidus de pesticides qui y sont présents. On a fait valoir qu'environ 6 000 tonnes de pesticides sont utilisées pour une population totale de 45 millions d'habitants aux Philippines, ce qui est très faible par rapport aux chiffres des pays développés.

Toutefois, les légumes frais ont laissé apparaître des résidus d'insecticides en quantité supérieure à la limite tolérée. Les producteurs sont invités en conséquence à appliquer de bonnes pratiques agricoles en ce qui concerne l'usage restreint des insecticides en plein champ. Le consultant de la République fédérale d'Allemagne a indiqué que le Programme de collaboration pour la surveillance des résidus de pesticides a été entrepris jusqu'à maintenant dans 14 pays.

INDE (18-24 février 1979)

46. Visite au Ministère de la santé

Le Consultant a rencontré: (1) M. T.V. Antony, Co-secrétaire; (2) M. Ranjitsen, Sous-Directeur général; (3) M. D.S. Chadha, Directeur général adjoint des services sanitaires et Chargé de liaison au Comité national du Codex (normes alimentaires); (4) Mme Debi Mukerjee, Sous-Secrétaire, Comité central pour les normes alimentaires.

Au cours des entretiens, on a fait valoir ce qui suit:

(a) Un comité national du Codex (normes alimentaires) placé sous la présidence de M. R.C. Sud, Secrétaire adjoint du Gouvernement indien et composé d'experts techniques, a été chargé d'examiner les normes alimentaires Codex aux fins d'observations et d'application. Ce Comité dispose de pouvoirs étendus et il compte 14 experts provenant de différents secteurs et organismes - industrie laitière, élevage, pêches, huiles et graisses, commercialisation agricole, I.S.A., Conseil pour la promotion des exportations d'aliments transformés et Office de l'alimentation et de la nutrition (Département de l'alimentation).

Espèces de sardines

(b) L'espèce "Longiceps" prévue dans le champ d'application de la norme nationale indienne ne figure pas dans la norme Codex pour les sardines fraîches ou en conserve. De même la Thaïlande avait fait remarquer précédemment que l'espèce Sardinella "SIRM" ne figurait pas dans la norme.

Normes Codex pour les graisses et les huiles

(c) Ces normes sont dans l'ensemble acceptables, sauf pour ce qui est l'addition de colorants et d'aromatants qui masquent la mauvaise qualité du produit.

Résidus de pesticides

(d) En général, les limites sont acceptées dans les normes nationales sauf en ce qui concerne les produits à base de fruits et de légumes. Dans le cas des céréales, les limites fixées dans les normes Codex ont été diminuées de 50 pour cent, en raison du taux élevé d'ingestion de ces produits en Inde. Cependant, des données plus complètes

sur les résidus de pesticides seront réunies à l'occasion de l'exécution d'un programme de contrôle dans quatre laboratoires alimentaires régionaux.

Codes d'usages en matière d'hygiène

(e) En cours de rédaction conformément aux directives publiées par le Codex.

Cocktail de fruits tropicaux

(f) Une norme doit être préparée sur la base des données que fourniront les Philippines.

Teneur en étain des denrées alimentaires transformées

(g) Un document technique sur ce sujet sera présenté à la réunion de Manille par la délégation de l'Inde.

47. Visite au Ministère de l'agriculture et de l'irrigation

Le Consultant a rencontré: (1) M. R.C. Sood, Secrétaire et Président du Comité national du Codex (denrées alimentaires); (2) M. Kamala Prashad, Secrétaire adjoint, Département de l'alimentation; (3) M. P.K. Kymal, Directeur exécutif, Conseil de l'alimentation et de la nutrition; (4) M. P.J. Manohor Rao, Directeur en chef, Directorat du sucre; (5) M. M. Bathia, Sous-Directeur, produits à base de fruits et de légumes; (6) M. Pahadia, Secrétaire du Conseil des insecticides; (7) M. M.L. Saini, Laboratoire central des insecticides; (8) M. R.G. Gupta, Laboratoire central pour les insecticides.

Au cours des entretiens, il est apparu que 58 spécifications pour des produits à base de fruits et de légumes ont été mises au point en vue de leur adoption à l'échelon national; elles s'inspirent des normes Codex, sauf pour les dérogations principales ci-après:

- i) Les modes de conditionnement classé en fonction de la concentration en sucre ne figurent pas dans la norme, car l'industrie ne pratique actuellement qu'un seul conditionnement et qu'il n'existe pas de demande pour d'autres types de conditionnement sur le marché intérieur.
- ii) Le poids égoutté des différents modes de présentation n'est pas spécifié, car il n'y a actuellement qu'un seul poids égoutté pour tous les modes de présentation.
- iii) Les limites d'acceptation de tous les produits ne figurent pas dans les normes, pour tenir compte du fait que l'industrie de transformation des légumes et des fruits est encore en développement.
- iv) L'emploi de gommes végétales, d'amidons modifiés, de colorants et aromatisants artificiels n'a pas été autorisé, conformément à la politique suivie par le Ministère de la santé qui a décidé de limiter, dans la mesure du possible, l'emploi de ces additifs dans les denrées alimentaires transformées.
- v) Champignons en conserve. Le poids égoutté du produit a été fixé à 50 pour cent au lieu des 53 pour cent de la norme Codex, l'industrie ayant signalé qu'il était difficile de conditionner des chapeaux entiers de champignons pour un poids égoutté de 53 pour cent.
- vi) Nectar de mangue. L'emploi d'épaississants et de stabilisants tels que le carboxyméthyle de cellulose n'a pas été adopté, ces additifs affectant la qualité du produit. De même, le pourcentage d'ingrédient fruit a été fixé à 30 pour cent au lieu de 50 pour cent pour le jus de mangue.
- vii) Nectar de fruits. La teneur minimale en ingrédient fruit a été divisée en deux groupes (50 et 30%), afin de répondre en partie aux besoins nutritionnels des consommateurs moyens.
- viii) L'emploi de colorants artificiels n'est pas autorisé dans les produits à base de tomate.

Sucre

M. Manohor Rao, Directeur en chef du Sucre a indiqué que l'Inde produit quelque 6,5 millions de tonnes de sucre blanc de plantation par année et qu'elle occupe, après le Brésil et Cuba, le troisième rang parmi les grands producteurs. La qualité du sucre blanc produit répond généralement aux spécifications "B" des normes Codex pour le sucre blanc. En Inde, on achète le sucre d'après son aspect, c'est-à-dire couleur, brillant, finesse du grain. La norme indienne pour le sucre (Indian Sugar Standard) prévoit cinq degrés de granulométrie - A, B, C, D et E - A étant le grain le plus grossier (0,8 à 2,00 mm) et E le grain le plus fin (0,2 à 0,6 mm). Il existe deux catégories de couleur - 30 et 29 - la première étant plus blanche que la seconde.

L'Inde exporte environ 25 000 tonnes de sucre brut vers les pays de la CEE et 650 000 tonnes de sucre blanc de plantation vers les pays du Moyen-Orient. Le pays compte quelque 300 sucreries, dont 30 environ utilisent le procédé de double carbonatation, les autres appliquant la méthode de double sulfitation. Cette dernière méthode donne un sucre ayant une teneur résiduelle en anhydride sulfureux pouvant atteindre 120 ppm alors que la limite de la norme Codex est de 70 ppm (mg/kg). Aucune donnée permettant de formuler des observations n'est disponible, en ce qui concerne les contaminants tels que le plomb, l'arsenic et le cuivre, limités par la norme Codex, on ne dispose actuellement d'aucune donnée permettant de formuler des observations.

Fer-blanc

Les difficultés que rencontre l'industrie de transformation pour se procurer du fer-blanc O.T.S. de qualité appropriée à des prix compétitifs ont été mises en évidence. La pénurie de fer-blanc et la hausse de son prix chaque année font que les conserveries ont beaucoup de peine à faire face à leurs engagements sur le marché intérieur et extérieur. On a parfois assisté à la fermeture de conserveries faute de fer-blanc de bonne qualité et à la suite des plaintes adressées par des acheteurs étrangers à cause de la présence de rouille dans le produit fini. Il a été difficile de se procurer des plaques à étamage irrégulier (E 100:25 - E 100:50) au lieu des plaques à étamage de 1 lb et préalablement testées. L'emploi de tôle à étamage irrégulier a donné lieu à des plaintes sérieuses de la part des acheteurs étrangers, d'où une baisse des recettes d'exportation ainsi que de l'utilisation des matières premières locales en période d'abondance. L'Inde envisage l'établissement d'une norme nationale pour le fer blanc O.T.S. en consultation avec les fabricants et les directeurs des conserveries du pays. On a jugé nécessaire d'établir des normes Codex pour le fer-blanc O.T.S. et la laque, qui font partie des matières premières utilisées par l'industrie de transformation. En même temps, une collaboration étroite devrait s'instaurer entre les pays en développement pour fabriquer du fer-blanc O.T.S. à partir de leurs propres ressources, de façon à diminuer les coûts d'emballage.

Crevettes cuites congelées

L'Institut indien de normalisation a fixé les spécifications microbiologiques ci-après pour les crevettes congelées avant d'autoriser l'exportation de deux qualités:

	<u>Qualité I</u>	<u>Qualité II</u>
1. Dénombrement total des bactéries par gramme dans le produit fini (maximum)	25 000	200 000
2. Escherichia Coli (maximum)	aucun	aucun
3. Nombre de streptocoques fécaux/g (max.)	aucun	100
4. Staphylocoques coagulase-positifs/g (max.)	aucun	100
5. Salmonelles	aucune	aucune

On a souligné la nécessité d'établir des limites microbiologiques dans les normes Codex pour les denrées alimentaires périssables afin de fixer des niveaux raisonnables, pour des raisons analogues à celles mentionnées plus haut.

Pesticides et problèmes connexes

Ces questions ont été examinées avec M. Pahadia, Secrétaire du Conseil sur les insecticides et ses collègues des disciplines scientifiques du Laboratoire central pour les insecticides. On a indiqué que l'emploi de 110 insecticides a été approuvé et qu'une tolérance modifiée est entrée en vigueur dans le pays pour 20 pesticides d'usage courant. Une deuxième liste de 18 pesticides a été envoyée au Journal Officiel pour publication. Ces insecticides et leur limite de tolérance ont été approuvés sur la base des données fournies dans les normes Codex, ainsi que dans les normes des Etats-Unis et de la République fédérale d'Allemagne. Les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides ont été adoptées, sauf dans le cas du malathion dans les céréales, dont la limite a été fixée à 4 ppm au lieu de 8 ppm compte tenu de la forte consommation de céréales dans le pays. La présence de résidus de pesticides dans différents produits de l'alimentation quotidienne sera contrôlée par les laboratoires centraux et régionaux pour les insecticides qui seront chargés de réunir les données de base, car de tels laboratoires n'existent pas encore au niveau national faute de personnel et d'équipement. Des organisations internationales telles que la FAO peuvent offrir une assistance pour la formation de personnel et l'utilisation des institutions nationales et des experts appartenant à la région.

48. Table ronde réunissant les représentants de l'industrie et du Gouvernement au Service central de liaison avec le Codex

Etaient présents les invités ci-après:

- (1) M. N.P. Bhargave, Directeur de la M/g Midland Private Ltd.;
- (2) M. A. Srinivasan, Secrétaire du Conseil pour la promotion des exportations;
- (3) M. A.H. Behl, Administrateur adjoint de la commercialisation, Corporation commerciale d'Etat, New-Delhi;
- (4) M. A.H. Bhatia, Directeur adjoint, Produits à base de fruits et de légumes;
- (5) M. D.S. Chadha, Directeur général adjoint, (PFA).

Les principales remarques ci-après ont été formulées à la suite d'un débat prolongé:

- i) L'emploi de carboxyméthyl cellulose (C.M.C.) dans les produits à base de fruits et de légumes devrait être limité.
- ii) Il faudrait établir une norme Codex pour les boîtes O.T.S. (Open Top Sanitary) et pour un vernis convenant aux conserves alimentaires afin de réduire la contamination par le plomb et l'étain des aliments transformés.
- iii) Les codes d'usages en matière d'hygiène du Codex devrait être appliqués dans toutes les conserveries. Toutefois dans certaines d'entre elles, comme l'a fait remarquer M. Chadha, l'emploi d'eau conformément aux normes internationales de l'OMS n'est pas toujours possible.
- iv) La limite de 250 ppm pour la concentration d'étain devrait être maintenue en l'absence de données toxicologiques prouvant qu'elle n'est pas satisfaisante et compte tenu aussi des conditions climatiques tropicales lors de la transformation et de l'entreposage.
- v) Le représentant de l'industrie a fait remarquer que les normes Codex devraient être effectivement communiquées à l'industrie par le service national de liaison avec le Codex.

IRAK (25-28 février 1979)

49. Visite à l'Organisation irakienne de normalisation - Office de planification

Le Consultant a rencontré: (1) M. Sabah Kachachi, Secrétaire général; (2) M. Farid J. Sukkar, Chef de la Division des normes; (3) M. Yassin M. Al Rubae, Chef de la Division du contrôle de la qualité.

Les principales denrées alimentaires exportées sont les dattes, l'orge et le blé. Le volume annuel des exportations de dattes à destination de l'Europe, des Etats-Unis, du Japon et des pays de l'Asie est de l'ordre de 150 à 300 000 tonnes. La teneur en eau des dattes est maintenue entre 13 et 16 pour cent. Les exportations destinées à

un usage industriel atteignent environ 100 000 tonnes. La teneur en sucre des dattes varie de 65 à 68 pour cent, ce qui constitue en soi un facteur de conservation. Le projet de norme Codex pour les dattes est jugé acceptable, d'une façon générale par le pays.

Quelque 60 normes alimentaires sont en cours d'élaboration pour la plupart sur la base des normes Codex. Elles entreront vraisemblablement en vigueur dans le cours de l'année et sont rédigées en arabe, qui est la langue nationale. Lorsque ces normes seront mises en application, une acceptation ou une acceptation assortie de dérogations spécifiées sera notifiée à la Commission du Codex Alimentarius. Toutefois, il est nécessaire de renforcer le dispositif d'application des normes par la formation d'inspecteurs et d'analystes, qui seront chargés de contrôler les aliments, de prélever des échantillons et de les analyser afin de maintenir le niveau de la qualité.

Il faudrait disposer d'un organe Apex pour élaborer les normes alimentaires nationales et se charger de leur application, car actuellement cette tâche incombe au Ministère de la santé.

50. Visite au Ministère de la santé

Le Consultant a rencontré: (1) M. Felin Jorji, Directeur du Service d'épidémiologie et des mesures prophylactiques, Direction générale de la prévention sanitaire; (2) M. Fali Hassan Matar, Directeur du Service de santé de Bagdad; (3) M. Riad Haider, Directeur général adjoint du Service de prévention sanitaire; (4) M. A.N. Al Dulaimi, Laboratoire central de santé publique, Département de l'hygiène de l'alimentation et de l'eau, Bagdad.

Le Laboratoire central de santé publique de Bagdad examine des échantillons d'aliments destinés à l'importation, à l'exportation et à la vente sur le marché intérieur. Ces échantillons sont soumis à une analyse chimique et microbiologique. On envisage de créer un laboratoire central pour les insecticides, qui exécutera un programme de surveillance des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires de consommation courante. Il existe actuellement un comité spécial qui réunit des représentants techniques des Ministères de la santé, de l'agriculture et de l'industrie, pour fixer les limites maximales pour les résidus de pesticides autorisées dans les denrées alimentaires. La plupart des normes Codex ont été adoptées et le mode de présentation a été remanié de façon à être adapté à la langue arabe, mais les principales spécifications d'hygiène et de qualité ont été conservées.

Faute d'analystes spécialisés, on ne possède aucune donnée sur la teneur en aflatoxines et en métaux lourds des denrées alimentaires. Il est urgent de dispenser une formation analytique dans le cadre de cours internationaux, notamment en ce qui concerne l'analyse des contaminants alimentaires. Dans l'ensemble, les opinions exprimées ont été les suivantes:

- a) L'emploi des additifs alimentaires devrait être limité dans la mesure du possible. Cependant, lorsqu'ils sont utilisés dans certaines denrées alimentaires, leur nom doit figurer sur l'étiquette.
- b) Un certificat devrait confirmer que les denrées alimentaires exportées par un pays sont acceptables dans le pays importateur de manière à éviter le dumping d'aliments de qualité inférieure à la norme dans ce pays.
- c) Les codes d'usages en matière d'hygiène devraient être appliqués dans les conserveries dans le but d'améliorer progressivement la qualité des produits. L'objectif final serait de parvenir à un transfert de technologies, à une utilisation des compétences techniques qui existent dans les pays en développement à l'aide de la FAO.
- d) La limite fixée pour la teneur en étain dans les denrées alimentaires transformées devrait être maintenue à 250 ppm pour les raisons mentionnées plus haut.
- e) Il faudrait établir une norme Codex pour le fer-blanc OTS et un vernis approprié,

ces substances faisant partie des matières premières qui exercent une influence sur le produit fini.

- f) Les compétences techniques nécessaires à la fabrication de fer-blanc OTS dans les pays en développement devraient être mises en valeur par un regroupement des ressources à l'échelon régional avec l'aide de la FAO. En outre, des initiatives conjointes pourraient être prises pour mettre au point d'autres matériaux d'emballage, étant donné que le coût du fer-blanc OTS importé augmente chaque année.
- g) Les limites microbiologiques figurant dans les dispositions d'hygiène des normes Codex devraient être indiquées quantitativement pour les denrées périssables, afin qu'elles servent de directives en ce qui concerne l'innocuité de ces denrées pour la santé du consommateur.

51. Visite à l'Organisation d'Etat pour les industries

Le consultant a rencontré: (1) M. Haba, Directeur du Service de recherche et de développement; (2) M. Mahmoud M. Abbas, chimiste principal.

On a fait observer que la plupart des industries alimentaires sont nationalisées. On a souligné l'urgence d'un transfert des technologies à partir des pays voisins en vue d'obtenir avec l'aide de la FAO, une amélioration des conditions rurales des cultivateurs. On considère essentielle et impérative la formation d'analystes capables de mener à bien des programmes de surveillance visant à détecter, dans tous les aliments de consommation courante, la présence de contaminants tels que métaux lourds, mycotoxines et résidus de pesticides.

52. Visite au Ministère de l'agriculture et de la réforme agraire - Département de la planification

Le consultant a rencontré: (1) M. Samir H. Al Shakir, responsable des affaires FAO en Irak et Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius.

Les principaux points ci-après ont été abordés au cours d'une discussion approfondie:

- a) Les codes d'usages en matière d'hygiène et les spécifications d'hygiène fixées par le Codex devraient être acceptés par tous les pays membres afin de protéger le consommateur contre tout danger pour sa santé.
- b) La mise en place de services efficaces de contrôle alimentaire, la formation de personnel et l'utilisation des instituts nationaux dans la région Asie devront être vivement encouragées dans le cadre de la FAO.
- c) Il faudrait établir des normes Codex pour les boîtes OTS et un vernis approprié afin de permettre aux pays en développement d'utiliser le matériau d'emballage qui convient pour produire des conserves alimentaires conformes aux normes Codex.
- d) Les pays en développement ont du mal à se procurer du fer-blanc de bonne qualité auprès des pays développés et ce pour diverses raisons. Afin de permettre aux pays du tiers-monde de produire du fer-blanc OTS de qualité standard, la FAO pourrait les aider à regrouper les ressources dont dispose chacun d'eux - tôle, étain, installations d'étamage - en faisant appel à la participation d'experts en matière d'emballage.
- e) On a mis l'accent sur la nécessité d'organiser, dans le cadre de la FAO, des stages sur le contrôle de la qualité des aliments, la technologie des aliments et l'analyse des contaminants alimentaires, afin de faciliter l'application des normes alimentaires nationales et internationales. Ces stages devraient être organisés dans des instituts nationaux appropriés munis de l'équipement nécessaire.

RESUME ET RECOMMANDATIONS

53. Le consultant s'est rendu dans six pays en développement de l'Asie afin d'y évaluer la portée des normes internationales recommandées par la Commission du Codex Alimentarius et leur incidence sur la croissance de l'industrie alimentaire et sur les recettes

d'exportation - et ce, depuis que les premières normes ont été transmises aux gouvernements pour acceptation en 1970. Les opinions et observations émises par plusieurs, voire tous les pays visités, concernent des questions d'une importance primordiale pour les pays en développement, dans le mandat révisé qu'elle a établi pour ses comités de coordination, la Commission du Codex Alimentarius a stipulé que ces questions devraient faire l'objet de mesures immédiates aux niveaux appropriés.

Normes Codex - Observations générales

54. Les pays visités ont été unanimes à reconnaître que les diverses normes internationales Codex recommandées pour les aliments, les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides, les méthodes d'analyse et les codes d'usages recommandés en matière d'hygiène et/ou d'usages technologiques ont constitué des instruments de référence très utiles et ont servi de canevas aux pays pour élaborer leurs normes alimentaires nationales.

55. La plupart des pays en développement ont préparé - ou sont en train de le faire - un grand nombre de normes alimentaires nationales sur la base des données fournies par les diverses normes publiées par le Codex. D'après les dossiers de la Commission du Codex Alimentarius, il apparaît que les acceptations notifiées - sans réserve, à titre d'objectif ou assorties de dérogations spécifiées, conformément aux Principes généraux du Codex Alimentarius - ne sont pas encore très nombreuses. La raison en est que nombre de pays en développement n'ont pas encore terminé leurs normes nationales. Cependant, parmi les pays visités ayant accepté des normes Codex - par exemple, la Norme Codex pour les ananas en conserve - certains ont déclaré que le principal obstacle à l'acceptation des normes Codex de produits est qu'elles ont ou peuvent avoir une incidence néfaste sur leurs exportations, si elles n'ont pas été acceptées par les pays importateurs (développés) pour les raisons susmentionnées (par. 12, Observations communes aux pays visités). Il est donc primordial d'inciter les pays importateurs (développés) à accepter entre autres les normes Codex, de façon à permettre également aux pays exportateurs (en développement) de les accepter sans que cela se répercute négativement sur leurs exportations. Simultanément, il pourrait être nécessaire d'accepter et d'adopter les normes Codex par étapes, en insistant vivement auprès de tous les pays membres et surtout des pays en développement (exportateurs) pour qu'ils commencent par accepter, à l'échelle nationale et internationale, les spécifications d'hygiène des normes Codex afin de protéger la santé du consommateur.

56. Les spécifications accessoires de qualité (concernant essentiellement les aspects "esthétiques" du produit: longueur et largeur, modes de présentation, type de conditionnement, milieu de couverture, définition de certains défauts dont l'appréciation reste subjective dans maints détails et qui ne peuvent être évalués quantitativement par les méthodes courantes d'analyse) pourraient être rendues facultatives et faire l'objet d'un accord mutuel entre l'importateur et l'exportateur. Toutefois, ces dispositions accessoires des normes Codex peuvent être considérées comme des objectifs à atteindre après un certain délai, avec l'aide d'organisations internationales comme la FAO et grâce à un transfert des technologies.

Dispositions en matière d'hygiène et de manutention

57. L'établissement de limites microbiennes quantitatives pour les denrées périssables - par exemple, crevettes surgelées - se justifie pleinement, d'après les pays en développement, afin d'empêcher des rejets iniques de la part des pays importateurs. S'il n'est pas toujours possible d'établir des limites microbiennes quantitatives pour chaque denrée périssable les données dont disposent actuellement les pays exportateurs peuvent servir utilement de directives dans le cas, par exemple, des crevettes surgelées, étant donné que les pays en exportent de grandes quantités pour se procurer des devises. Il semble que la question fasse déjà l'objet d'un examen approfondi de la part du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et, pour ce qui est des crevettes, elle sera abordée par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche à sa prochaine session. Les problèmes évoqués par les pays visités pourraient être portés à l'attention de ces comités en vue d'arriver plus rapidement à une solution.

Teneur en étain

58. Le maintien à 250 mg/kg de la teneur en étain dans un produit alimentaire fini se justifie pleinement compte tenu des facteurs ci-après:

- a) Les boîtes OTS nécessaires pour les conserves alimentaires sont importées des pays développés. Les pays du tiers monde n'ont aucun contrôle effectif sur la qualité de ces boîtes, faute de normes nationales pour le fer-blanc et le vernis utilisés pour les conserves de fruits et de légumes frais, de denrées alimentaires transformées, etc.
- b) Les opérations de traitement s'effectuent souvent dans des conditions tropicales; avant sa consommation effective, le produit fini est entreposé dans des conditions climatiques variables selon les pays en voie de développement.
- c) On ne possède pour l'instant aucune preuve toxicologique de la toxicité de l'étain à la concentration actuelle de 250 mg/kg (confirmation provisoire). Dans ces conditions, rien ne semble s'opposer à la confirmation de la limite de 250 mg/kg pour l'étain dans les normes Codex.

Par conséquent, la teneur limite en étain des jus de pomme et de raisin fixée provisoirement à 150 mg/kg devrait être amendée. En même temps, on devrait s'efforcer d'améliorer les techniques de transformation, et la qualité du fer blanc dans les pays en développement de la façon suivante:

- a) Transfert des technologies de transformation par l'utilisation des compétences disponibles dans la Région;
- b) établissement de normes internationales pour le fer blanc OTS et un vernis approprié en vue de diminuer la contamination par les métaux, notamment l'étain et le plomb, des aliments transformés.

Normes pour le fer blanc OTS et le vernis

59. Il est certain que les pays en développement éprouvent de grandes difficultés à se procurer du fer blanc OTS de bonne qualité pour satisfaire non seulement le marché local, mais aussi la demande d'exportation de fruits et légumes en conserve, en vue de l'acquisition de devises. Faute de disposer de fer blanc de qualité appropriée, ils ont dû utiliser un métal de seconde qualité, qui a donné lieu à des plaintes motivées par la présence de boîtes rouillées ainsi qu'au rejet massif de livraisons par les importateurs - d'où des pertes et la fermeture de conserveries.

60. Il est par conséquent essentiel d'établir des spécifications détaillées pour le fer blanc OTS, précisant l'épaisseur de l'étamage, la grosseur du grain, le poids de la base du récipient et la qualité des vernis à employer. Cela permettra aux pays en développement d'exercer un contrôle sur la qualité du fer blanc qu'ils doivent importer. Il est à noter que cette question a déjà été examinée par une Consultation internationale sur l'emballage (Helsinki, 23-27 octobre 1978, doc. International Trade Centre UNCTAD/GATT/ITC/CONF/P/8 - Novembre 1978) dans le cadre de la coordination et des échanges de renseignements sur les programmes d'assistance technique concernant les emballages destinés aux pays en développement. La Consultation a formulé les recommandations ci-après à l'intention des organisations internationales intéressées par les mesures à prendre dans ce domaine:

La Consultation estime que l'établissement de normes pour l'emballage de certains produits revêt une importance considérable pour tous les pays pour les raisons suivantes:

- a) garantir une utilisation optimale des ressources vitales;
- b) protéger les intérêts du consommateur;
- c) contribuer à élever le niveau technologique dans le pays.

De nombreux pays en développement ne possèdent pas les connaissances spécialisées ni les ressources financières nécessaires pour l'élaboration de normes relatives à l'emballage de produits déterminés. La Consultation a recommandé le lancement d'un projet visant à identifier les produits présentant une importance particulière pour les pays en développement, tels que fruits et légumes frais, denrées alimentaires transformées, etc. Sur la base des recommandations ci-dessus formulées par un groupe d'experts sur l'emballage et des observations courantes du même ordre recueillies dans les pays visités, la FAO devrait jouer un rôle de coordination en incitant les pays d'Asie à joindre leurs efforts pour fabriquer, du fer blanc OTS et d'autres matériaux à partir de leurs propres ressources d'emballage bon marché d'origine locale, dans le cadre d'un programme TCDC approprié. Cela demandera la coopération des experts en matière d'emballage des pays en développement de la Région Asie et devrait, à longue échéance, permettre à ces pays de satisfaire leurs besoins en matériaux d'emballage à des prix compétitifs (afin d'utiliser leur vaste disponibilité de produits agricoles).

Services centraux de liaison avec le Codex

61. A l'heure actuelle, les Services centraux de liaison avec le Codex manquent de personnel au niveau national. Il faudrait remédier à cette situation par un renforcement de leurs ressources, comme c'est actuellement le cas en Thaïlande, où une division distincte a été chargée d'examiner les normes Codex et de formuler des observations à leur sujet. Les Représentants de la FAO dans le pays peuvent aussi jouer un rôle utile à cet égard, car certains pays en développement n'ont pas suffisamment conscience de la portée des normes Codex et des avantages qu'ils peuvent en retirer tant pour faciliter le commerce international que pour améliorer la qualité des denrées alimentaires.

Additifs alimentaires

62. Les dispositions des normes Codex autorisant l'emploi d'additifs alimentaires, notamment des colorants à l'aniline et des aromatisants de synthèse, devraient être révisées de façon à limiter l'emploi de ces substances aux cas d'absolue nécessité; cela permettrait:

- a) aux pays en développement de traiter autant que possible les produits sous leur forme naturelle, sans en diminuer la valeur nutritive;
- b) au secteur commercial de sauvegarder ses intérêts et d'empêcher la consommation de produits de qualité inférieure, rendus attrayants par l'emploi d'additifs alimentaires tels que les colorants et les aromatisants artificiels;
- c) d'empêcher que les fabricants ne recourent à des pratiques commerciales frauduleuses en utilisant des produits de qualité inférieure;
- d) d'améliorer l'état nutritionnel des consommateurs.

Cocktail de fruits tropicaux

63. La nécessité d'élaborer une norme pour le "cocktail" de fruits tropicaux tels que papayes, pastèques, litchis, bananes, mangues et goyaves, en plus des fruits mentionnés dans l'actuelle norme pour le "cocktail" de fruits, se justifie pleinement. La récente version de la Norme pour la "macédoine" de fruits tropicaux en conserve porte sur un produit différent du "cocktail" de fruits, ce dernier étant un terme universellement accepté et reconnu par le consommateur moyen pour désigner un mélange de différents fruits (petits fruits et petits morceaux de fruits).

Services de contrôle des denrées alimentaires

64. Il est urgent, dans les pays en développement de renforcer les services de contrôle des aliments, de former du personnel et de faire appel aux instituts et aux experts des pays de la Région. Il faudrait adopter un calendrier précis de façon à permettre aux pays en développement de disposer de moyens techniques suffisants - inspecteurs et analystes qualifiés et laboratoires convenablement équipés - pour garantir l'application des normes alimentaires nationales et internationales. La FAO devrait prendre les mesures nécessaires pour offrir l'assistance requise dans son programme à moyen terme, conformément à l'objectif essentiel du Programme mixte FAO/OMS sur les normes

alimentaires, à savoir protéger la santé du consommateur et assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires à l'échelon national et international.

Normes Codex - Observations spécifiques

65. Sur la base des observations formulées par l'ensemble des pays visités, il faudrait réexaminer au niveau approprié les normes Codex ci-après, qui présentent un intérêt économique pour les pays en développement (exportateurs):

<u>Norme Codex de produits</u>	<u>Points à réexaminer</u>
1. Ananas en conserve	(Critères de qualité portant essentiellement sur les aspects esthétiques du produit)
2. Crevettes surgelées	(Spécifications microbiologiques et tableaux de défauts)
3. Sardines en conserve	(Insertion d'espèces traitées en Thaïlande et en Inde et tableaux de défauts)
4. Champignons en conserve	(Poids égoutté)
5. Cocktail de fruits en conserve	(Inclusion de fruits tropicaux; colorants et aromatisants)
6. Jus d'ananas en conserve	(Additifs alimentaires - aromatisants)
7. Sucre blanc	(Additifs alimentaires - anhydride sulfureux)
8. Jus de pomme en conserve	(Teneur en étain et additifs alimentaires - aromatisants)
9. Pois secs trempés en conserve	(Additifs alimentaires)
10. Jus de raisin en conserve	(Contamination par l'étain et additifs alimentaires)
11. Petits pois en conserve	(Additifs alimentaires)
12. Graisses et huiles comestibles	(Additifs alimentaires)
13. Macédoine de fruits tropicaux en conserve	(Comparaison avec le cocktail de fruits)

CONCLUSION

66. Avant de conclure son rapport, le consultant recommande vivement que des échanges réguliers s'établissent entre le Secrétariat du Codex, les coordonnateurs régionaux des comités de coordination du Codex et les pays membres, notamment les pays en développement n'étant pas toujours en mesure de se faire représenter aux réunions techniques pour des raisons financières. La meilleure façon d'entretenir ces échanges serait soit de renforcer le Secrétariat du Codex par du personnel technique, soit d'engager des consultants à temps partiel chargés de se rendre, tous les ans ou tous les deux ans, dans certains pays en développement d'y démontrer les avantages que peuvent leur procurer l'acceptation des normes Codex et la mise en oeuvre de programmes de formation et dans le cadre d'organisations internationales telles que la FAO, d'autres programmes visant à renforcer l'infrastructure de contrôle des denrées alimentaires.

Remerciements

67. Le consultant exprime ses remerciements à tous les membres du personnel des services d'inspection et de législation alimentaires des pays visités, à l'industrie alimentaire et aux institutions des Nations Unies présentes dans les pays où il s'est rendu pour les renseignements utiles qui lui ont été communiqués et l'obligeante collaboration qui lui a permis d'exécuter sa mission. Il remercie également le Secrétariat FAO/OMS de Rome de son aide et de son précieux concours.

LISTE DES PERSONNES RENCONTREES

THAILANDE (Bangkok)

- A. Institut de recherche et de développement de la production alimentaire, Université de Kasetsart, Bangkok
1. Professeur Amara Bhumi Ratana, Directeur
 2. Dr Suchon Nimmannithya, Spécialiste de l'alimentation
- B. Ministère de l'industrie
3. M. Paprit Na Nagara, Directeur Général, Département des sciences
 4. Mme Sermsii Gongsakdi, Secrétaire, Comité national du Codex Alimentarius
 5. M. Chiawai Sangruji, Directeur, Institut thaïlandais de normalisation industrielle.
- C. Ministère de la santé publique
6. M. Pora Tamprateep, Secrétaire Général adjoint, Service des produits alimentaires et pharmaceutiques.
 7. M. Theera Satasuk, Directeur, Division du contrôle des denrées alimentaires, Service des produits alimentaires et pharmaceutiques.
- D. Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique
8. Dr D.B. Reddy, Représentant régional adjoint
 9. Dr Qureshi, Rahmat U., Spécialiste des politiques alimentaires et de la nutrition
 10. M. W. Theis, Expert associé, Fonctionnaire régional chargé des normes et du contrôle des denrées alimentaires

MALAISIE (Kuala Lumpur)

- A. Ministère de la santé
1. Dr H.J. Wanmahmud B. Othman, Sous Directeur sanitaire, Service de contrôle de la qualité des aliments
 2. Dr Aziz Harrison, Spécialiste sanitaire, Service de contrôle de la qualité des aliments
 3. M. Noraini Sudin, Spécialiste de technologie alimentaire
- B. Institut de recherche et de développement agricole
4. Dr Ahmed Zaharudin Bin Idrus, Chef de la Division de l'utilisation des produits agricoles (APU)
 5. Mme Chia Joo Suan, Responsable par intérim du laboratoire d'analyse chimique (APU), Section du contrôle de la qualité (APU)
- C. Ministère de l'agriculture
6. Dr S. Thurai Singham, Directeur Général des Services vétérinaires
 7. Dr A. Bala Subramaniam, Secrétaire, Office des pesticides
- D. Institut de normalisation et de recherche industrielle (SIRIM) - Ministère des sciences, de la technologie et de l'environnement
8. Dr Abdullah Bin Mohamed Yusuf, Contrôleur
 9. M. Lim Ho Pheng, Directeur
 10. M. Robert D. Pereira, Chargé de liaison avec l'industrie
- E. Ministère des industries primaires
11. M. Anna Buang
 12. M. Annas Khatib Jafar
 13. M. Hashin Hassan
 14. M. Hassan Ismail
 15. M. Ng Hong Chai, Office malaisien des industries de l'ananas

F. Fédération des fabricants malaisiens

16. M. Lim Chong Keat, Directeur adjoint

G. Bureau des Nations Unies

17. M. R.T. Batra, Représentant régional adjoint (PNUD)

18. M. Devlin, Consultant FAO

INDONESIE (Djakarta)

A. Ministère de la santé

1. Dr A. Heman, Directeur du Service de contrôle des aliments. Directeur général du contrôle des produits alimentaires et pharmaceutiques
2. Dr Simatupang, Microbiologiste, Laboratoire de contrôle des denrées alimentaires

B. Département de l'agriculture

3. Dr Suwadi Sindurejo, Chef du Service d'alimentation et de nutrition
4. Dr Soeyono Surupati, Service d'alimentation et de nutrition

C. Direction Générale des industries - Ministère de l'industrie

5. M. Wattimena, Directeur de la planification et de la programmation

D. Direction Générale du commerce extérieur - Département du commerce

6. Dr N.A. Koesoe Mored Jo, Directeur de la normalisation et du contrôle de la qualité
7. Dr. Ny Y. Darmawan

E. Bureau des Nations Unies

8. M. J.G. Rumeau, Représentant FAO en Indonésie

PHILIPPINES (Manille)

A. Département de la santé

1. M. Arsenio M. Regala, Administrateur, Service de produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA)
2. Mme Catalina K. Sanchez, Administrateur adjoint, FDA
3. Mme Maria G. Yap, Chef de la section des denrées alimentaires, Laboratoire FDA
4. Mme Cecilia L. Gomez, Chef de la recherche bactériologique, Laboratoire FDA
5. M. Iluminado F, Reyno, Chef de l'inspection des aliments, Laboratoire FDA
6. Mme Verena-Benabese, Secrétaire exécutif

B. Département de l'agriculture - Inspection nationale de la viande et Bureau de l'industrie animale

7. Dr Salvadore Escudero, Directeur et Président de la Commission nationale de l'inspection de la viande
8. Dr Prudencio L. Tamayo, Sous-Directeur exécutif
9. Dr Josefino Froyalde Rialde, Chef de la Division de la réglementation et du contrôle - Bureau de l'industrie animale

C. Industries

10. M. Carlos Villa-Abrille, Vice-Président Exécutif, Amalgamated Creameries Manufacturing Corporation et Président de la chambre des fabricants de denrées alimentaires (Philippines)
11. M. Vicente H. Lim Jr., Philippines Packing Corporation, Manille
12. M. Atty Samson B. Turingan, Sous-Secrétaire
13. M. Patrick O Ng, Directeur de Division, Universal Robena Corporation, Manille
14. M. Mark H. Gosgriff, Consultant technique, Universal Robena Corporation, Manille

- D. Centre de recherche industrielle - Institut national de science et de technologie, Manille
15. Mme Olympia N. Gonzales, Responsable du Centre de recherche industrielle
 16. Mme Mercedes R. Soriano, Responsable de la Division de recherche sur la technologie des aliments
- E. Institut de recherche alimentaire et nutritionnelle - Office national du développement scientifique, Manille
17. Mme Benigna V. Roxai, Responsable principal de la recherche, Division de la Biochimie nutritionnelle
 18. Mme Loreto M. Dumadang, Section des contaminants alimentaires
- F. Bureau de l'industrie des plantes, Manille
19. Mme T. Alvarez-Antaze, Responsable du laboratoire des résidus de pesticides
 20. Dr Thomas Wireland, Consultant, Projet sur les résidus de pesticides (Frankfort)
- G. Bureau des Nations Unies
21. M. C.R. McCulloch, Représentant de la FAO aux Philippines

INDE (New Delhi)

- A. Ministère de la santé
1. M. D.S. CHadha, Sous-Directeur-Général des services sanitaires et chargé de liaison au Comité national du Codex (normes alimentaires)
 2. Mme Debi Mukerjee, Sous-Secrétaire, Comité central pour les normes alimentaires
 3. M. T.V. Antony, Co-Secrétaire
 4. Dr Ranjit Sen, Directeur-Général adjoint des Services sanitaires
- B. Ministère de l'agriculture et de l'irrigation
5. M. R.C. Sood, Secrétaire adjoint et Président du Comité nationale du Codex (denrées alimentaires)
 6. M. Kamala Prashad, Co-Secrétaire, Département de l'alimentation
 7. Dr P.K. Kymal, Directeur exécutif, Conseil de l'alimentation et de la nutrition
 8. M. P.J. Manohor Rao, Directeur en chef, Direction du sucre
 9. M. A.K. Aggarwal,
 10. M. M. Bhatia, Sous-Directeur, produits à base de fruits et de légumes, Département de l'alimentation
 11. Dr Pahadia, Secrétaire, Office des insecticides
 12. Dr M.L. Saini, Laboratoire central des insecticides
 13. Dr R.C. Gupta, Laboratoire central des insecticides
- C. Industrie
14. M. Bhargava, Directeur N/S Midland Private, New Delhi
 15. M. A. Srinivasan, Secrétaire, Conseil pour la promotion des exportations, New Delhi
 16. M. A.K. Behl, Directeur adjoint de la commercialisation, Corporation commerciale d'Etat, New Delhi
- D. Bureau des Nations Unies
17. Dr A.S. Alwan, Représentant de la FAO en Inde
 18. M. Nicholas H.B. Hughes, Chargé de programme (FAO)

IRAQ (Bagdad)

- A. Organisation irakienne de normalisation - Office de planification
1. Dr Sabah Kachachi, Secrétaire général
 2. M. Farid J. Sukkar, Chef de la Division des normes
 3. M. Yassin M. Al Rubaei, Chef de la Division de contrôle de la qualité

B. Ministère de la Santé

4. Dr Felix Jorji, Directeur du Service d'épidémiologie et des mesures prophylactiques, Direction générale de la prévention sanitaire
5. Dr Riadh Haider, Directeur général adjoint du Service de prévention sanitaire
6. Dr Falih Hassan Matar, Directeur du Service de santé de Baghdad
7. Dr A.N. Al Dulaimi, Laboratoire central de santé publique, Département de l'hygiène de l'alimentation et de l'eau, Baghdad

C. Organisation d'Etat pour les industries

8. Dr Haba, Directeur du Service de recherche et de développement
9. Dr Mahmoud M. Abbas, Chimiste principale

D. Ministère de l'agriculture et de la réforme agraire

10. Dr Samir H. Al Shakir, responsable des affaires FAO en Irak et Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius

E. Bureau des Nations Unies

11. M. N.D. Al Khalifa, Représentant de la FAO en Irak
12. M. Y. Joury, Représentant Résident PNUD en Irak
13. M. K. Padma Nabhan, Adjoint au Représentant Résident PNUD en Irak
14. M. Abdullah Elah, FAO

PROBLEMES QUE POSE L'OBLIGATION DE RESPECTER LA TENEUR EN ETAIN
FIXEE DANS CERTAINES NORMES CODEX POUR LES JUS DE FRUITS EN CONSERVE
AINSI QUE LES FRUITS ET LEGUMES EN CONSERVE

(Document préparé par la délégation de l'Inde)

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Asie était convenu à sa première session (New Delhi, 10-16 janvier 1978) de consacrer à sa prochaine session un débat aux "Problèmes que pose l'obligation de respecter la teneur en étain fixée dans certaines normes Codex pour les jus de fruits en conserve, ainsi que les fruits et légumes en conserve". L'Inde avait été invitée à préparer un document de travail sur ce sujet.
2. Dans les Normes internationales du Codex FAO/OMS recommandées pour certains jus de fruits en conserve et fruits et légumes en conserve, la teneur maximale en étain, en tant que contaminant, a été provisoirement confirmée à 250 mg/kg, sauf dans le cas du jus de pomme, du concentré de jus de pomme, du jus de raisin, du concentré de jus de raisin, du concentré sucré de jus de raisin du type Labrusca et des projets de normes pour le nectar non pulpeux de cassis en boîte vernissée, pour lesquels une teneur de 150 mg/kg a été recommandée.
3. Lors de plusieurs réunions des comités Codex de produits et de la Commission, les représentants de l'Australie, du Brésil, de l'Inde, du Mexique, de la Thaïlande, des Etats-Unis, etc., ont déclaré qu'à leur avis, lorsque la transformation et l'entreposage ont lieu en conditions tropicales, le transfert de l'étain peut dépasser 100 mg/kg après six mois et 200 mg/kg après un an d'entreposage. Les délégués des pays européens, notamment de la République fédérale d'Allemagne, de la Norvège, de la Pologne, de la Suède, etc., ont estimé que la limite de la teneur en étain dans les fruits et légumes traités et les jus de fruits ne devrait pas dépasser 150 mg/kg.
4. Le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits a examiné, à sa douzième session (Genève 19-23 juillet 1976), la concentration d'étain et de plomb dans les jus de fruits compte tenu de renseignements technologiques et de données relatives à la consommation. Le document technique concernant l'étain insiste sur la nécessité de recherches toxicologiques, les données actuellement disponibles concernant la toxicité de ce métal étant limitées. On a aussi fait observer qu'il faudrait identifier clairement les formes sous lesquelles l'étain et ses composés sont présents pour permettre au Comité mixte d'experts des additifs alimentaires de procéder à une évaluation toxicologique sur la base de nouvelles données.
5. Au cours du débat consacré à ce document, plusieurs délégations ont estimé que la question de la concentration d'étain dans les jus de fruits pouvait être abordée de deux façons. La première consisterait à envisager exclusivement les aspects toxicologiques, c'est-à-dire à établir une DJA ou une dose hebdomadaire tolérée. La seconde serait de procéder à un examen des pratiques de fabrication et de s'efforcer sérieusement de réduire à un niveau aussi bas qu'il serait techniquement possible la concentration d'étain dans le produit - l'idéal étant de prendre ces deux méthodes en considération.
6. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a fourni des renseignements sur la quantité d'étain décelée dans les jus de fruits de divers récipients maintenus dans des conditions d'entreposage accéléré, c'est-à-dire à 100°F. De ces renseignements, il ressort que l'étain, bien qu'étant un contaminant a aussi un rôle fonctionnel puisqu'il protège la couleur et la saveur du jus. L'adjonction de chlorure stanneux a aussi fait l'objet d'un rapide examen, mais les données actuellement disponibles indiquent que même lorsque le produit renferme jusqu'à 250 mg/kg, il ne conserve une couleur et une saveur acceptables que pendant une période d'entreposage de trois mois. Le Groupe est convenu qu'il importait de promouvoir de nouveaux travaux de manière à disposer de renseignements en vue d'une évaluation toxicologique qui serait entreprise par le Comité mixte d'experts des additifs alimentaires.

7. A la douzième session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome 17-28 avril 1978), plusieurs délégations, notamment celle de l'Inde, ont fait remarquer au cours de la discussion consacrée au Projet de norme pour le nectar non pulpeux de cassis que, dans ce projet de norme, la concentration maximale pour l'étain était fixée à 150 mg/kg alors que dans d'autres normes on a autorisé la limite de 250 mg/kg. Ces délégations ont proposé d'établir provisoirement une limite uniforme de 250 mg/kg pour la concentration d'étain dans les jus de fruits, en attendant qu'une décision définitive soit prise sur la base d'une évaluation toxicologique des composés stanneux par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Le Président a informé la Commission qu'en raison de la nature du produit il convenait d'utiliser des récipients vernissés pour le nectar non pulpeux de cassis et que, par conséquent, la limite de 150 mg/kg fixée pour l'étain se justifiait. Dans le cas des jus de fruits provenant de pays tropicaux, il est toutefois nécessaire de fixer une limite plus élevée et une concentration maximale de 250 mg/kg d'étain a donc été incorporée dans les normes en cause.
8. A la onzième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (La Haye, 31 mai-6 juin 1977), la délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé que les données disponibles étaient insuffisantes pour décider s'il fallait confirmer ou non les limites pour les toxines dans les denrées alimentaires à l'étude et elle a recommandé que le comité de produits compétent fournisse des données appropriées.
9. A la quatorzième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, (Washington, 26-29 septembre 1978) les délégations de la République fédérale d'Allemagne, des Pays-Bas et de la Pologne ont, au cours du débat consacré au Projet de norme pour les concombres au vinaigre, réservé leur position en ce qui concerne la teneur maximale de 250 mg/kg fixée pour l'étain qui, à leur avis, est trop élevée.
10. Le Comité a été informé que la Commission, à l'une de ses récentes sessions, a expressément recommandé que les normes pour les fruits et légumes traités comportent une section sur les contaminants qui incluerait d'autres contaminants que l'étain. Le Comité attache une importance particulière à l'établissement de limites internationales pour les contaminants, notamment l'étain, mais aussi pour d'autres métaux tels que le plomb et le cadmium, afin de protéger le consommateur et de faciliter le commerce international.
11. Pour parvenir à des limites internationales présentant une utilité pratique, il importe que les gouvernements collaborent de manière plus active en fournissant au Comité les données nécessaires au sujet des limites à établir dans leur pays, de manière que le Comité soit en mesure de soumettre à l'examen du Comité du Codex sur les additifs alimentaires des limites maximales fondées sur une étude de données réelles. Il conviendra aussi que les gouvernements communiquent au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires les données toxicologiques pertinentes.
12. La principale difficulté réside dans le fait que, jusqu'à présent, les données transmises par les gouvernements sont peu nombreuses - point que le Comité souhaite signaler à l'attention de la Commission. Il souhaite également faire connaître à la Commission ses préoccupations au sujet de la gravité du problème des contaminants et de la nécessité de progresser plus rapidement dans ce domaine, particulièrement en ce qui concerne les teneurs en étain. La priorité devrait être accordée à cette question tant par les gouvernements dans la transmission de données que par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.
13. En ce qui concerne les limites pour l'étain dans les normes pour les fruits et légumes traités, on a fait observer qu'un chiffre provisoire de 250 mg/kg avait été accepté par la Commission, dans l'attente des résultats d'études toxicologiques. Bien que, d'après un certain nombre de délégations, cette concentration soit bien trop élevée dans le cas de plusieurs normes, si ce n'est de la plupart d'entre elles, le Comité a estimé à sa majorité qu'il était inopportun, en tant que règle générale de travail, de modifier actuellement ce chiffre et qu'il serait préférable d'attendre les résultats des études toxicologiques. Toutefois cela ne doit pas l'empêcher de recommander les chiffres qu'il juge appropriés comme limites maximales pour l'étain dans les normes à l'étude au cours de la présente session. La délégation du Mexique a attiré l'attention sur la nécessité de tenir compte des habitudes alimentaires de chaque pays.

14. Comme première mesure concrète pour résoudre ce problème, le Comité décide de créer un Groupe de travail dont les membres seront choisis parmi le Comité.

15. Un Groupe de travail composé de représentants de différents pays - Australie, Brésil, Canada, République fédérale d'Allemagne, Inde, Japon, Mexique, Pologne, Thaïlande et Etats-Unis - a été chargé d'obtenir des données sur les concentrations effectives de contaminants dans les fruits et légumes traités et de formuler à l'intention du Comité des recommandations sur les limites maximales qu'il conviendrait d'inclure dans les normes pour ces produits. Le Président du Groupe de travail (cf. lettre No. 305-12-456, en date du 9.2.1979) a suggéré, en premier lieu, de distribuer à tous les Services centraux de liaison avec le Codex un questionnaire qui permettrait de réunir les données nécessaires. On a préparé un projet de questionnaire s'inspirant, pour la présentation, des renseignements fournis au Comité par le Gouvernement de la Pologne au sujet des concentrations d'arsenic, de cuivre, de plomb, d'étain et de zinc. Un exemplaire de ce projet de questionnaire a été transmis pour observations aux membres du Groupe de travail. Une fois qu'il aura été mis définitivement au point, le Président a proposé qu'il soit distribué au début d'avril 1979. Les pays membres seront priés d'y répondre et de le renvoyer au Président du Groupe de travail avant le 1er septembre 1979. Les réponses à ce questionnaire seront classées et examinées par le Groupe de travail la veille de la réunion du Comité sur les fruits et légumes traités, qui aura lieu à Washington en 1980.

16. Compte tenu de ce qui précède, la présente Conférence pourra recommander le maintien du statu quo en ce qui concerne les contaminants dans les diverses normes Codex, en attendant l'issue des études toxicologiques.

- - - - -

ANNEXE V

DISPOSITIONS SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE APPLICABLES AUX
PRODUITS CARNES TRAITES EU EGARD AUX IMPERATIFS RELIGIEUX DE L'ISLAM
(préparé par la délégation de la Malaisie)

1. Objet de la présente étude

La présente étude donne un aperçu des dispositions qui régissent en Malaisie l'étiquetage des produits carnés traités, compte tenu des impératifs religieux de l'Islam. On espère que ce document puisse servir de guide à tous les pays désireux de posséder de telles dispositions d'étiquetage. Il est certes indispensable que la discussion qui suivra au cours de la présente session suscite le désir de voir une coopération s'instaurer entre les pays d'Asie dans le but d'établir des dispositions d'étiquetage qui tiennent compte des impératifs de l'Islam pouvant servir de modèle à tous pays.

2. Introduction

Lors de la première session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie (New Delhi, 10-16 janvier 1978), quelques délégués avaient émis l'avis que pour respecter certaines convictions religieuses, les normes Codex pour les produits carnés traités devraient contenir des dispositions d'étiquetage se référant au type de viande et à la méthode utilisée pour l'abattage des animaux ayant fourni la viande. On a fait valoir que cette question pourra le mieux être résolue, au niveau des pays, par l'introduction de dispositions d'étiquetage particulières pour ces produits dans les lois pertinentes.

L'interdiction de consommer certains aliments représente pour un musulman un problème très personnel et délicat. Les impératifs religieux de l'Islam interdisent à un musulman de consommer des aliments contenant des impuretés, ainsi que ceux strictement interdits par les lois de cette religion en raison de leur nature et de leur origine. Ces lois définissent très clairement et réglementent tout ce qu'il convient de considérer comme impuretés, ou quels sont les types de viande ne pouvant être consommés.

Plus de 5,8 millions de musulmans vivent en Malaisie; ils représentent quelque 53 pour cent de l'ensemble de la population. L'Islam est en outre formellement reconnu par la Constitution malaisienne comme étant la religion officielle du pays. Dans la nécessité de prévenir tout abus par des éléments irresponsables, le Gouvernement malaisien a promulgué en 1975 une ordonnance prescrivant l'emploi de l'étiquetage dans le cas des produits carnés traités, connue sous le nom de "Trade and Description (Marking of food) Order, 1975". (Voir Annexes I et II).

3. Aspects remarquables des dispositions d'étiquetage

- i) En Malaisie, toutes les viandes et les abats, y compris ceux de volaille:
 - a) à l'état frais, glacé ou congelé;
 - b) cuits, en boîte ou conservés par tout autre procédé, dont la cuisson, l'emboîtement ou la mise en conserve est "Halal" conformément aux "Hukum Syarak" ou Législation islamique, ne peuvent être distribués s'ils ne portent pas une étiquette, une fiche ou toute autre forme de marquage précisant qu'ils sont "Halal". Autrement dit, seuls les produits carnés "Halal" peuvent être étiquetés comme tels lorsqu'ils sont distribués en Malaisie. La mention "Halal" ne saurait pas figurer sur l'étiquette des produits carnés qui ne sont pas "Halal".
- ii) En Malaisie des expressions telles que "Halal", "Ditanggung Halal" ou "Muslin Food" figurent généralement sur l'étiquette des denrées alimentaires ou des produits carnés. Elles ont, quant au fond, le même sens lorsque le terme principal est "Halal" qui signifie que l'aliment en cause est propre à la consommation pour les musulmans. Lorsque ces expressions sont utilisées à l'égard de ce type d'aliment à titre commercial ou professionnel, elles signifient que la denrée alimentaire:
 - a) ne constitue ni contient aucune partie ou matière provenant d'un animal dont la consommation est interdite aux musulmans aux termes de la Hukum Syarak, ou qui n'a pas été abattu conformément aux dispositions de la Hukum Syarak (législation islamique);
 - b) ne contient rien qui soit considéré comme impur aux termes de la Hukum Syarak (législation islamique);
 - c) n'a pas été préparé, transformé ou fabriqué à l'aide d'instruments qui n'étaient pas exempts de tout ce qui, aux termes de la Hukum Syarak (législation islamique) est considéré comme impur, et
 - d) n'a pas été au cours de sa préparation, de sa transformation et de son entreposage en contact ou à proximité immédiate d'un aliment quelconque ne répondant pas aux dispositions des paragraphes a, b ou c, ou de tout objet considéré comme impur aux termes de la Hukum Syarak.
- iii) Dans le contexte malaisien, on entend par "Hukum Syarak" la législation islamique applicable dans le Mazhab Shafie, ainsi que la législation islamique applicable également dans tous les autres Mazhabs de Maliki, Hambili ou Hanafi que le Yang di Pertuan Agong sanctionne comme étant en vigueur sur le territoire de la République ou que le souverain d'un Etat sanctionne comme étant en vigueur dans ledit Etat.
- iv) Ce qui doit être considéré comme impur ou "najis" est un aspect important des dispositions d'étiquetage. La consommation des produits alimentaires carnés ou non qui contiendraient des impuretés ou "najis" est automatiquement interdite aux musulmans. Le terme "najis" est une expression religieuse qui englobe les impuretés telles que:
 - a) toutes les parties du porc, du chien et les produits dérivés
 - b) les cadavres, à l'exception de ceux des poissons et des sauterelles
 - c) le sang, le pus et les substances semblables à l'exception du coeur
 - d) les urines
 - e) les matières fécales

- f) les matières vomies
- g) l'alcool et les autres substances toxiques
- v) L'Islam interdit la consommation de certains types de viande aux musulmans. Ce sont:
 - i) les animaux qui ordinairement peuvent être consommés mais qui n'ont pas été abattus conformément aux impératifs de l'Islam. Ils sont considérés comme cadavres. La consommation des cadavres est strictement interdite.
 - ii) La viande prélevée sur un animal vivant ne peut être consommée, même si l'Islam autorise la consommation de cet animal. De tels produits carnés sont également considérés comme des cadavres.
 - iii) Le porc, le chien et les produits dérivés.
 - iv) Les animaux sauvages munis de griffes tels que le tigre, le lion, l'ours, etc.
 - v) Les oiseaux munis de grandes serres et qui les utilisent pour saisir leur nourriture, tels que les aigles, les chauve-souris, etc.
 - vi) Les animaux dont l'Islam encourage la destruction, tels que les rats, les scorpions, etc.
 - vii) Les animaux dont la destruction est interdite, tels que les fourmis, les araignées et les animaux de ce type.
 - viii) Les animaux qui présentent un danger pour la santé des hommes et dont l'apparence est répugnante tels que les mouches, les vers, etc.
 - ix) Les animaux dont l'alimentation principale est les matières fécales animales et humaines.
 - x) Les animaux venimeux et dangereux pour l'homme.
 - xi) Les animaux pouvant survivre ou vivre dans deux habitats, (par ex. l'eau et la terre), tels que les grenouilles, les crocodiles, les lézards géants et certains types de crabes. Les musulmans adeptes du Mazhab Shafie respectent strictement cette disposition.
- vi) Pour répondre aux impératifs religieux de l'Islam, l'abattoir et les instruments utilisés doivent être exempts de toute impureté. Les abattoirs de la Malaisie sont divisés en deux catégories, ceux destinés à l'abattage des animaux autorisés par l'Islam et ceux qui ne le sont pas. L'abattage des chèvres, des boeufs et des moutons est intégralement pratiqué par des musulmans et répond aux prescriptions de l'Islam. La méthode d'abattage est prescrite dans la Hukum Syarak (législation islamique) et les conditions ci-après doivent être respectées:
 - a) la personne qui exécute l'abattage doit être un musulman sain d'esprit, connaissant la manière de procéder conformément aux impératifs de l'Islam.
 - b) L'animal doit être vivant et au cours de l'abattage le "halkum" (gorge/gosier/oesophage) et le "mari" (trachée-artère) doivent être coupés.
 - c) Les instruments utilisés doivent être aiguisés et capables de trancher; ils ne doivent pas être confectionnés à partir d'os.

Les fonctionnaires du Ministère du commerce et de l'industrie de Malaisie ont le pouvoir de faire respecter ces dispositions d'étiquetage. Toute contravention ou infraction aux dispositions d'étiquetage peut entraîner soit une amende de 5 000 dollars malaisiens au maximum, soit deux ans de prison ou l'un et l'autre. Pour garantir un emploi correct du terme "halal" sur les étiquettes, on envisage l'introduction de dispositions particulières dans la législation alimentaire.

Conclusion

Il est indéniable que les dispositions spécifiques d'étiquetage applicables aux produits carnés traités tenant compte des impératifs religieux de l'Islam sont un

important fait nouveau pour la Malaisie. Les convictions religieuses sont profondément enracinées dans le coeur des musulmans de Malaisie et probablement du monde entier où ils sont au total plus de 800 millions. La population musulmane groupée dans la région du Proche-Orient s'est aussi répandue dans une grande partie de l'Asie et se développe rapidement en Afrique et en Occident. A eux seuls, le Pakistan, le Bangladesh, l'Indonésie, l'Inde et la Malaisie comptent quelque 270 millions de musulmans.

Du fait même qu'une proportion considérable de la communauté mondiale est de religion musulmane et que l'on assiste à un éveil de la conscience islamique dans la région, il serait opportun et avisé de s'attacher davantage à rendre les produits carnés traités propres à la consommation par les musulmans. On pourra s'inspirer de l'expérience réalisée en Malaisie dans ce domaine où tant d'améliorations sont encore nécessaires.

Recommandations

Il est recommandé que le Comité de coordination du Codex pour l'Asie considère l'éventualité de rechercher les voies et moyens propres à susciter parmi les nations le sentiment qu'il importe de faire en sorte que l'étiquetage des denrées alimentaires répondant aux impératifs de l'Islam devienne une réalité. Le Comité devrait en outre étudier de près des recommandations détaillées concernant la mise en application, les techniques et les règlements sur le modèle d'une loi-type agréée concernant les dispositions d'étiquetage répondant aux impératifs de l'Islam, de manière à interdire toute exploitation et utilisation abusive de l'étiquette.

Appendice I

Arrêté du 18 septembre 1975
PN. (PU²) 120; B. PGK.O.5001/3/327
pris dans le cadre de la loi de 1972
sur les dénominations commerciales

Article 87 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés par l'article II de la Loi de 1972 sur les dénominations commerciales, j'arrête ce qui suit:

Titre abrégé 1. Le présent Arrêté peut être cité sous le titre d'"arrêté de 1975 sur les dénominations commerciales, relatif au marquage des denrées alimentaires".

Renseignements à fournir 2. (1) Aucune denrée alimentaire mentionnée à l'Annexe ci-après qui est P.U. (A) "halal" conformément aux dispositions de l'Arrêté de 1975 sur les dénominations commerciales (relatif à l'emploi de l'expression "halal"), 237/75 ne saurait être distribuée si elle ne porte pas une étiquette, une fiche ou toute autre forme de marquage à l'effet d'indiquer que la denrée alimentaire en cause est "halal".

(2) Les viandes et abats crus, y compris ceux de volaille, ne sauraient être distribués sans porter une étiquette, une fiche ou toute autre forme de marquage indiquant que la viande ou l'abat en cause n'a pas fait l'objet d'une congélation ou d'une réfrigération.

ANNEXE

Toutes les viandes et abats, y compris ceux de volaille:

- a) à l'état frais, réfrigéré ou congelé;
- b) cuits, en boîte ou conservés par tout autre procédé, dont la cuisson, l'emboîtement ou la mise en conserve a été effectué en Malaisie.

HAJI MOHAMED BIN YAACOB
Ministre du commerce et de
l'industrie

Arrêté du 29 juillet 1975
PN. (PU2) 120; B.PGK. O.5001/3/32
pris dans le cadre de la loi de 1972 sur les
dénominations commerciales

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés par l'article 10 de la Loi de 1972 sur les dénominations commerciales, j'arrête ce qui suit: Article 37

1. Le présent Arrêté peut être cité sous le titre d'"Arrêté de 1975 sur les dénominations commerciales (relatif à l'utilisation de l'expression "Halal")". Titre abrégé
2. Aux fins du présent Arrêté et sauf exigences contraires du contexte, Définition

On entend par "Hukum Syarak" la législation islamique applicable dans le Mazhab Shafie, ainsi que la législation islamique applicable également dans tous les autres Mazhabs de Maliki, Hambali ou Hanafi, que le Yang di Pertuan Agong sanctionne comme étant en vigueur sur le territoire fédéral ou que le souverain d'un Etat sanctionne comme étant en vigueur dans ledit Etat.

3. Lorsqu'elles sont utilisées à l'égard de denrées alimentaires de quelle forme que ce soit, à titre commercial ou professionnel en tant que dénomination ou partie de dénomination s'appliquant à une denrée alimentaire, les expressions "halal", "Ditanggung Halal" ou "Makanan Islam" ou toute autre expression indiquant ou susceptible d'indiquer que les Musulmans sont autorisés par leur religion à consommer l'aliment en cause, cette expression doit avoir la signification ci-après; c'est-à-dire que l'aliment à l'égard duquel cette expression ou ces expressions sont utilisées:

- a) ne constitue ni ne contient aucune partie ou matière appartenant à un animal dont la consommation est interdite aux Musulmans, aux termes de la Hukum Syarak ou qui n'a pas été abattu conformément à la Hukum Syarak; définition de "halal"
- b) ne contient rien qui soit considéré comme impur aux termes de la Hukum Syarak;
- c) n'a pas été préparé, transformé ou fabriqué à l'aide d'instruments qui n'étaient pas exempts de tout ce qui, aux termes de la Hukum Syarak est considéré comme impur et
- d) n'a pas été, au cours de sa préparation, de sa transformation ou de son entreposage, en contact ou à proximité immédiate d'une denrée alimentaire non conforme aux paragraphes a, b ou c, ou de toutes choses considérées comme impures aux termes de la Hukum Syarak.

DATUK HAJI HAMSAH BIN HAJI ABU SAMAR
Ministre de l'industrie et du
commerce

EXTRAIT DU RAPPORT DU CONSEIL DE LA FAO
(Soixante-quatorzième session, 27 novembre - 7 décembre 1978)

"Problèmes concernant les normes alimentaires et travaux de la
Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius

72. Le Conseil était saisi de la réponse de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius à la demande qu'il lui avait adressée à sa 71ème session (juin 1977), à l'effet que celle-ci examine certaines questions concernant les incidences économiques, pour les pays en développement, des normes alimentaires internationales et lui fasse rapport à ce sujet. Il était également saisi d'un rapport sur les changements apportés au contenu et à l'orientation des travaux de la Commission afin d'axer davantage les efforts sur les besoins et les préoccupations des pays en développement, ainsi que l'avait demandé la Conférence de la FAO à sa dix-neuvième session. Le Conseil note que ces questions ont été examinées par le Comité du Programme à sa trente-cinquième session (octobre 1978). Il approuve d'une façon générale les vues et les recommandations du Comité du Programme à ce sujet.

73. Le Conseil note avec satisfaction les mesures prises par la Commission pour répondre aux besoins et aux préoccupations des pays en développement. En particulier, il approuve la réorientation de la politique et des travaux de la Commission, ainsi que les nouvelles procédures permettant d'évaluer l'incidence économique des normes alimentaires internationales, qui doivent être utiles à tous les pays. Le Conseil reconnaît, avec le Comité du Programme, que l'efficacité des nouvelles procédures dépendra dans une large mesure du dispositif mis au point au sein de la Commission et de son Secrétariat pour examiner les déclarations des gouvernements sur les incidences commerciales des normes et il décide que ces questions devront être suivies par le Comité du Programme et par lui-même.

74. Le Conseil approuve la décision de la Commission d'ajourner certains comités du Codex, de créer un comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers et un autre sur les protéines végétales, ainsi que de réactiver le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande. Il approuve également l'importance et le rôle accrus conférés par la Commission aux Comités régionaux de coordination du Codex pour l'Afrique, l'Asie et l'Amérique latine. Le Conseil convient, avec le Comité du Programme, qu'il faut aborder avec prudence l'élaboration de normes alimentaires régionales; en effet, de telles normes, à moins d'être limitées aux produits faisant exclusivement l'objet d'un commerce intrarégional, risquent de devenir des obstacles aux échanges mondiaux. Le Conseil convient aussi, avec le Comité du Programme, que la Commission devra en principe continuer à donner la priorité à la rédaction de normes alimentaires pour les produits finis plutôt que pour les matières premières. Il souligne la nécessité de renforcer les infrastructures de contrôle des denrées alimentaires dans les pays en développement, afin d'aider ces derniers à mettre en oeuvre les recommandations de la Commission.

75. Le Conseil souligne l'utilité des travaux de la Commission du Codex Alimentarius pour tous les pays et partage l'avis du Comité du Programme selon lequel, étant donné l'importance de ces travaux dans le contexte général de l'amélioration nutritionnelle, de la production alimentaire et du commerce des denrées alimentaires, il devra suivre de près les orientations de politique générale de la Commission."