

# 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.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome

Facsimile: (6)522.54593

ALINORM 97/15



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
Vingt-deuxième session  
Genève, 23 - 28 juin 1997

RAPPORT DE LA DIXIEME SESSION DU  
COMITE DE COORDINATION DU CODEX POUR L'ASIE  
Tokyo (Japon)  
5 - 8 mars 1996

W/W0951

## RESUME ET CONCLUSIONS

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

### QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DE LA COMMISSION OU DE SON COMITE EXECUTIF

Le Comité:

- a recommandé au Comité exécutif pour adoption à l'Etape 5:
  - Avant-projet de norme pour les pousses de bambou en conserve (par. 11-17, Annexe II);
  - Avant-projet de norme pour les anchois salés séchés (par. 18-22, Annexe III);
  - Avant-projet de norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques (par. 23-29, Annexe IV); et
  - Avant-projet de directive à l'intention des Services centraux de liaison et des Comités nationaux du Codex (par. 36-41, Annexe V);
- a recommandé au Comité exécutif de commencer à élaborer:
  - des normes et codes d'usages pour les produits aqueux à base de noix de coco (par. 34 et 35); et
  - une norme pour le kimchi (par. 68);
- est convenu d'informer la Commission que 16 normes Codex avaient été identifiées comme ayant une incidence majeure sur le commerce dans la région (par. 10); et
- a désigné Mme Kanya Sinsakul, Thaïlande, en vue de sa nomination par la Commission à sa vingt-deuxième session au poste de Coordonnateur du Codex pour l'Asie (par. 67).

### QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- a renvoyer les avant-projets de norme pour les achards et pour le chutney à l'Etape 3 pour révision supplémentaire par les groupes chargés de la rédaction en vue de leur distribution aux gouvernements pour observation dans un délai suffisant avant la tenue de la prochaine session du Comité (par. 33);
- est convenu que la question relative aux directives Codex qui ne sont pas directement liées aux questions de sécurité et à leur statut au titre de l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires devrait être renvoyée au Conseiller juridique du Codex pour explication (par. 40);
- a reçu des rapports sur l'enregistrement des pesticides, la fixation de LMR et les problèmes découlant des LMR nationales de plusieurs délégations (par. 42-45);
- a reçu des rapports sur le contrôle et la sécurité des denrées alimentaires de la part de tous les pays participants, ainsi que de la FAO, de l'OMS et de l'ONU (par. 46-64);
- a reconnu qu'afin d'améliorer l'évaluation des risques et en particulier l'évaluation de l'exposition, il était nécessaire d'obtenir des données sur l'ingestion alimentaire et sur les habitudes alimentaires en utilisant des méthodologies appropriées et que pour atteindre cet objectif il fallait encourager la coopération entre pays, d'une part, et entre pays et organisations internationales, d'autre part (par. 65 et 66); et
- est convenu d'informer la Commission de la nécessité urgente de commencer des travaux sur l'enrichissement des aliments et d'inscrire un point sur cette question à l'ordre du jour de la prochaine session du Comité (par. 69-71).

## TABLE DES MATIERES

	<b>Paragraphes</b>
Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2
Adoption de l'ordre du jour .....	3
Election du Vice-président .....	4
Rapport de la 21 <sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius et questions découlant d'autres comités du Codex et intéressant la région .....	5 - 6
Conséquences pour les pays de la région des accords relatifs à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et aux obstacles techniques au commerce .....	7 - 8
Identification de normes Codex et de textes apparentés sur les questions sanitaires ayant un fort impact sur le commerce .....	9 - 10
Examen des avant-projets de normes mondiales à l'étape 4:	
Avant-projet de norme pour les pousses de bambou en conserve .....	11 - 17
Avant-projet de norme pour les anchois séchés .....	18 - 22
Avant-projet de norme pour les croquettes de poisson .....	23 - 29
Avant-projets de normes pour les achards et le chutney .....	30 - 33
Examen de l'élaboration des normes Codex pour les produits à base de noix de coco .....	34 - 35
Examen des directives à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex dans la région .....	36 - 41
Problèmes associés à l'utilisation de pesticides dans la région .....	42 - 45
Information et rapport sur les questions de contrôle et de sécurité des aliments .....	46 - 64
Recommandations concernant l'analyse des risques intéressant la région d'Asie .....	65 - 66
Désignation du coordonnateur .....	67
Autres questions et travaux futurs .....	68 - 72
Date et lieu de la prochaine session .....	73

## ANNEXES

	<b>Pages</b>	
I	Liste des participants .....	18
II	Avant-projet de norme pour les pousses de bambou en conserve .....	30
III	Avant-projet de norme pour les anchois salés séchés .....	38
IV	Avant-projet de norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques .....	43
V	Avant-projet de directives à l'intention des services centraux de liaison et des comités nationaux du Codex .....	47

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

**INTRODUCTION**

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a tenu sa dixième session à Tokyo du 5 au 8 mars 1996 à l'aimable invitation du Gouvernement japonais. La session a été présidée par M. Yuzo Hayashi, professeur à l'Université de Kitazato<sup>1</sup>. Ont assisté à la session des représentants de 14 États Membres, 2 pays observateurs et 6 organisations internationales. La liste des participants, y compris les membres du Secrétariat, est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

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

2. La session a été ouverte par M. Hayashi, Coordinateur du Codex pour l'Asie. M. Hiroshi Sumi, Vice-Ministre parlementaire de la santé et de la protection sociale et M. Tadamasu Kodaira, Vice-Ministre parlementaire de l'agriculture, des forêts et des pêches ont prononcé une allocution. M. Sumi a souligné l'importance de la Commission du Codex Alimentarius dans le contexte de l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires, pour tous les aspects relatifs à la sécurité des aliments, et la nécessité de fonder les normes Codex sur des bases scientifiques solides. Il a présenté quelques-unes des activités récentes du Ministère de la santé et de la protection sociale. M. Kodaira a mentionné l'importance de la Commission du Codex Alimentarius et de l'OMC et les activités du Ministère de l'agriculture, des forêts et des pêches relatives aux questions d'approvisionnement et de qualité des aliments. Il a souligné que les normes Codex devraient tenir compte des questions alimentaires propres à l'Asie. Le Comité a également entendu les allocutions de M. Richard J. Dawson, Représentant de la FAO, de M. Kazuaki Miyagishima, Représentant de l'OMS et de M. Pakdee Pothisiri, Président de la Commission.

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

3. La délégation thaïlandaise a proposé d'ajouter un point concernant les carences en micronutriments, tandis que la délégation japonaise suggérait d'examiner un autre point concernant l'élaboration des directives relatives aux aliments provenant de cultures biologiques au titre du point 13 intitulé Autres questions et travaux futurs. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire et sa liste complémentaire, y compris les propositions susmentionnées.

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

4. Le Comité a élu à l'unanimité Mme Kanya Sinsakul aux fonctions de Vice-Président pour la session.

---

<sup>1</sup> Ancien Directeur du centre de recherche sur la sécurité biologique de l'institut national des sciences de la santé.

**RAPPORT DE LA VINGT ET UNIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET QUESTIONS DECOULANT D'AUTRES COMITES DU CODEX ET INTERESSANT LA REGION<sup>2</sup> (Point 4 de l'ordre du jour)**

5. Le Comité a été informé des décisions prises par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt et unième session intéressant les travaux du Comité, à savoir: les quatre déclarations de principes relatives au rôle de la science dans le processus de prise de décisions du Codex; les amendements au Règlement intérieur, aux directives à l'intention des comités du Codex et aux Principes généraux du Codex Alimentarius; les amendements aux dispositions concernant les additifs alimentaires et les résidus de pesticides et la déclaration liminaire pour les normes avec Annexe comportant des dispositions relatives à la qualité dans une perspective commerciale. Le Comité a entendu un rapport oral sur les conclusions de la sixième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais<sup>3</sup> (Mexico, 29 janvier - 2 février) et de la quatrième session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires<sup>4</sup> (Sydney, 19-23 février). Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais avait décidé de ne pas poursuivre ses travaux sur la noix de coco fraîche.

6. La délégation de l'Indonésie a déclaré, à propos du projet de code d'usages pour le stockage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac adopté par la Commission à l'étape 5, que les conteneurs utilisés pour le transport et le stockage des huiles et graisses pourraient aussi être utilisés pour d'autres denrées alimentaires, à condition que ces conteneurs aient été correctement nettoyés et aseptisés et qu'ils répondent aux normes de sécurité des aliments. La délégation enverrait ses observations à la prochaine session du Comité du Codex sur les graisses et huiles.

**CONSEQUENCES POUR LES PAYS DE LA REGION DES ACCORDS RELATIFS A L'APPLICATION DES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES ET AUX OBSTACLES TECHNIQUES AU COMMERCE<sup>5</sup> (Point 5 a) de l'ordre du jour)**

7. Le Secrétariat a présenté le document et a souligné quelques aspects importants des Accords de l'OMC relatifs à l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires et aux obstacles techniques au commerce (OTC), notamment pour ce qui est des travaux de la Commission du Codex Alimentarius. Le représentant de la FAO a informé le Comité que la FAO avait organisé, le 4 mars dernier à Tokyo, une réunion d'information sur les conséquences des Accords adoptés pendant le Cycle d'Uruguay du GATT, à laquelle avait participé des représentants de plusieurs pays d'Asie. Il a souligné l'importance croissante des normes Codex et des textes y relatifs, qui servaient désormais de référence sur le plan international pour l'application de l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires. Le Secrétariat du Codex avait participé à une série de séminaires OMC, dont un tenu en Thaïlande, et contribuait à sensibiliser les pays aux Accords relatifs l'un aux mesures sanitaires et phytosanitaires et l'autre aux obstacles techniques au commerce.

---

<sup>2</sup> CX/ASIA 96/2 et CX/ASIA 96/2-Add.1 (Observations de Consumer International).

<sup>3</sup> ALINORM 97/35.

<sup>4</sup> ALINORM 97/30

<sup>5</sup> CX/ASIA 96/3 a).

8. Le représentant de l'OMS a informé le Comité qu'outre la Commission du Codex Alimentarius, la FAO et l'OMS avaient reçu le statut d'observateur aux Comités SPS et OTC de l'OMC. A propos de l'article 9 de l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, il a insisté pour que les pays en développement soient instamment invités à soumettre des demandes d'assistance technique tant aux organisations internationales qu'à d'autres organismes de coopération gouvernementaux en vue de se conformer aux dispositions des textes Codex concernant la salubrité des aliments.

#### IDENTIFICATION DE NORMES CODEX ET DE TEXTES APPARENTES SUR LES QUESTIONS SANITAIRES AYANT UN FORT IMPACT SUR LE COMMERCE<sup>6</sup> (Point 5b) de l'ordre du jour)

9. Le Comité a rappelé que lorsqu'elle avait examiné à sa vingt et unième session l'acceptation des normes Codex dans le cadre des Accords SPS et OTC, la Commission était convenue de renvoyer aux comités de coordination du Codex la question de savoir quelles étaient les normes Codex et les textes apparentés relatifs aux questions sanitaires qui avaient le plus d'impacts sur le commerce. Un groupe de travail *ad hoc*<sup>7</sup> a été constitué pour sélectionner un certain nombre de normes Codex et de textes apparentés sur la base des informations figurant dans le document sur les principaux produits exportés et importés par la région et les causes de leur détention ou de leur rejet. Le groupe a proposé 16 normes Codex, sélectionnées en fonction des critères ci-après: 1) valeur des échanges, 2) aliment de base, 3) risques pour la santé, 4) fréquence du rejet, 5) normes plutôt que codes d'usages et 6) textes relativement récents ou récemment révisés.

10. Le Comité est convenu d'informer la Commission que les normes Codex ci-après sont considérées comme ayant un impact commercial majeur dans la région:

#### Normes Codex pour:

Crevettes surgelées	Blocs surgelés de filets de poisson, de
Langoustes, homards et cigales de mer	chair de poisson hachée et de mélanges
surgelés	de filets et de chair de poisson hachée
Encornets surgelés	Bâtonnets et portions de poisson
Poisson surgelé, éviscéré et non éviscéré	surgelés - panés ou enrobés de pâte à
Blocs surgelés de filets de poisson, de	frir
chair de poisson hachée et de mélanges	Farine et gruaux de maïs dégermés
de filets et de chair de poisson hachée	Riz
Bâtonnets et portions de poisson	Farine de blé
surgelés - panés ou enrobés de pâte à	Semoule de blé dur et farine de blé dur
frir	Blé et blé dur
Filets de poisson surgelés	Poudres de lactosérum
Maïs	Produits à base de caséine alimentaire
Farine complète de maïs	

---

<sup>6</sup> CX/ASIA 96/3 b).

<sup>7</sup> Le groupe de travail était composé des délégués de la Chine, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, des Philippines et de la Thaïlande et était dirigé par le Japon.

**EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORMES MONDIALES A L'ETAPE 4**  
**(Point 6 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**  
**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POUSES DE BAMBOU EN CONSERVE**  
**(Point 6 a) de l'ordre du jour)**

11. La délégation de l'Indonésie a présenté l'avant-projet de norme. Elle a déclaré qu'après la neuvième session du Comité, cet avant-projet avait été révisé en fonction des observations formulées lors de cette session.

Champ d'application

12. Le Comité a supprimé les noms scientifiques des pousses de bambou comestibles du corps de la norme pour les faire figurer dans une annexe. Le Comité a corrigé des erreurs dans un certain nombre de noms scientifiques.

Milieu de conservation (2.2.2)

13. Le Comité a modifié cette disposition comme suit: "... mais une légère précipitation est acceptée si une méthode de traitement thermique a été utilisée", car une précipitation peut se produire selon la méthode de transformation, mais pas selon la taille ou la forme de la boîte de conserve.

Acidité

14. Les délégations du Japon et de la Thaïlande ont déclaré que sans l'addition d'acide, le pH du produit final serait supérieur à 4,6. Afin d'inclure les pousses de bambou en conserve dans l'eau et de prévenir la contamination par le *Clostridium*, le Comité a modifié cette disposition comme suit "...ne sera pas inférieure à 4.0, et, si de l'acide est ajouté, à 4.6". Par conséquent, les mots "ou sans" ont été insérés dans la section 2.1.2 après le mot "avec".

Tableau 1

15. Plusieurs délégations ont demandé des explications sur le sens de ce tableau. Les informations pertinentes n'étaient pas disponibles lors de la session. Le Comité a décidé de permuter les mots "défaut" et "limitations" et de réduire les limites maximales autorisées pour les défauts de 20 à 10 pour cent du poids égoutté. Il a décidé en outre que les limites maximales autorisées pour les taches sur la pousse entière, la pousse coupée en deux longitudinalement, la pousse coupée transversalement avec la partie supérieure et la pousse privée de sa partie supérieure devaient être indiquées plus clairement et que les mots "tache" et "défaut" devraient être définis dans le prochain avant-projet.

---

<sup>8</sup> CX/ASIA 96/4(a-c), CZ/ASIA 96/4 (a-c)-Add.1 (observations du Royaume-Uni)  
CX/ASIA 96/4(d-e), CX/ASIA 96/4(d-e)-Add.1 (normes du Bangladesh pour les achards et le chutney),  
CX/ASIA 96/4(d-2)-Add.2 (observations du Sri Lanka), CX/ASIA 96/4(d-e)-Add.3 (observations du Viet Nam).

### Autres dispositions

16. D'autres observations ont porté sur le produit entier, les types de présentation, la couleur, le poids égoutté minimal, le nom du produit et l'Annexe relative au test microbiologique.

17. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme tel qu'amendé<sup>9</sup> à l'étape 5 pour adoption par le Comité exécutif, étant entendu qu'il serait à nouveau révisé en fonction des observations formulées lors de cette session et qu'une fois adopté, il serait encore remanié par le Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ANCHOIS SECHES (Point 6 b) de l'ordre du jour)**

18. La délégation de la Malaisie a présenté l'avant-projet de norme en expliquant qu'après la dernière session, la Malaisie avait remanié la norme, l'avait distribuée aux pays chargés de sa rédaction<sup>10</sup> pour observations et l'avait à nouveau révisée. La délégation a également expliqué que les "niboshi" avaient été exclus parce qu'on avait estimé qu'il s'agissait d'un produit différent.

### Titre

19. Le Comité a modifié le titre de la norme, qui est désormais "Anchois salés séchés", afin de distinguer les produits couverts par la norme de ceux traités sans sel ni saumure, tels que ceux produits en Indonésie et au Japon.

### Champ d'application

20. Tandis que la délégation japonaise proposait de préciser les espèces d'anchois utilisées ou d'exclure les espèces utilisées en Extrême-Orient de la norme, le Comité a décidé de conserver l'expression "espèce *Engraulidae*" de façon que la norme couvre éventuellement d'autres espèces d'anchois que celles utilisées dans cette région, dans la mesure où la norme est censée être une norme de portée mondiale.

### Calibre

21. Le Comité a modifié la limite entre petit et moyen, qui passe de 2,5 à 3,5 cm.

22. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme tel qu'amendé<sup>11</sup> à l'étape 5 pour adoption par le Comité exécutif, étant entendu qu'après son adoption, il serait à nouveau remanié par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CROQUETTES DE POISSON (Point 6 c) de l'ordre du jour)**

23. La délégation de la Malaisie a présenté l'avant-projet de norme, qui avait été révisé depuis la dernière session avec l'assistance de l'Indonésie et des Philippines.

---

<sup>9</sup> Annexe II au présent rapport.

<sup>10</sup> Chine, Indonésie, Japon et Thaïlande.

<sup>11</sup> Annexe III au présent rapport.

### Définition du produit

24. Le Comité a supprimé la dernière phrase concernant la préparation, la friture n'étant plus actuellement la seule méthode de préparation.

### Autres ingrédients

25. Dans la mesure où des féculs autres que le tapioca et le sagou sont actuellement utilisées pour la production de croquettes de poisson, le Comité a modifié la disposition comme suit "... tapioca (*Manihot* sp.), sagou (*Metroxylon*) et/ou autres féculs adaptées".

### Tableau 1

26. Le Comité a noté que les pratiques commerciales actuelles distinguaient trois qualités, même si seules les deux qualités supérieures faisaient l'objet d'un commerce international de gros. Le Comité est convenu d'inclure dans le tableau des distinctions par qualité comme dans le tableau de l'Annexe IV au présent rapport. Il est également convenu de modifier la fourchette acceptable de teneur en eau, qui de 8,0-12,0 passe à 8,0-14,0 pour cent, pour tenir compte des résultats des analyses du produit.

27. Par conséquent, le Comité a ajouté une nouvelle disposition 7.3 relative aux qualités, qui stipule "L'emballage mentionnera la qualité comme prescrit dans le Tableau 1", et a renuméroté la section 7.3 qui devient 7.4.

### Additifs alimentaires

28. Le Comité a modifié la teneur maximale en polyphosphate, qui n'est plus de 0,5% mais "limitée par la BPF", dans la mesure où il n'existe pas de méthode d'analyse pour cette substance.

29. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme tel qu'amendé<sup>12</sup> à l'étape 5 pour adoption par le Comité exécutif, étant entendu qu'une fois adopté il serait encore remanié par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche.

### **AVANT-PROJETS DE NORMES POUR LES ACHARDS ET LE CHUTNEY** (Point 6 (d-e) de l'ordre du jour)

30. La délégation de l'Inde a présenté les avant-projets de normes. Elle a déclaré que ces normes n'avaient pas été révisées parce que cela avait été jugé inutile, même si le Comité à sa neuvième session était convenu que ces normes soient révisées. La délégation du Sri Lanka a expliqué qu'on avait jugé nécessaire de maintenir les limites maximales pour les métaux lourds aux niveaux fixés initialement, même si le Comité à sa neuvième session avait jugé ces niveaux trop élevés, parce que ces produits étaient normalement fabriqués de manière artisanale dans des conditions telles que des métaux lourds pouvaient être présents dans les matières premières en tant que contaminants de l'environnement. La délégation a expliqué, en outre, que cela ne risquait pas d'entraîner un niveau élevé d'ingestion journalière dans la mesure où ces produits étaient consommés sous forme de condiments en petites quantités.

---

<sup>12</sup> Annexe IV au présent rapport.

31. Le Comité a noté que les "achards" couverts par cette norme contenaient davantage d'agents de conservation que ceux du Japon et que les limites maximales pour les agents de conservation pouvaient varier selon le milieu de conservation des achards.

32. Le Comité a eu un débat animé à propos du titre de la norme pour les achards. Plusieurs délégations ont déclaré que le mot "achards" était trop général dans la mesure où il pouvait désigner un large éventail de produits traditionnels de divers pays et qu'il devrait par conséquent être soit remplacé par des désignations locales, soit précisé par un qualificatif tel que "de type indien" de façon à éviter toute confusion, tandis que les délégations de l'Inde et du Sri Lanka ont estimé que l'expression "achards (végétariens)" était suffisamment explicite.

33. On a signalé également que les dispositions concernant l'étiquetage et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage n'étaient pas complètes et que la disposition relative à l'hygiène avait été introduite par le Secrétariat du Comité et devrait être examinée par les pays chargés de la rédaction de la norme. Le Comité a décidé de renvoyer les avant-projets de normes à l'étape 3 pour révision supplémentaire par les groupes chargés de la rédaction<sup>13</sup>, en vue de leur distribution aux gouvernements pour observations dans un délai suffisant avant la tenue de la prochaine session du Comité.

#### **EXAMEN DE L'ELABORATION DES NORMES CODEX POUR LES PRODUITS A BASE DE NOIX DE COCO<sup>14</sup>(Point 7 de l'ordre du jour)**

34. Le Comité a noté qu'à sa vingt et unième session, la Commission avait été informée du lancement d'un vaste programme de normalisation des produits dérivés de la noix de coco par la Communauté de la noix de coco pour l'Asie et le Pacifique (CNAP). La Commission, tout en encourageant l'élaboration de normes dans ce domaine, était convenue que ce travail devrait être coordonné avec ses propres travaux et a demandé que la question soit examinée par le Comité de coordination pour l'Asie. La CNAP avait demandé par l'intermédiaire de la Commission l'élaboration de normes internationales et de codes d'usages en matière d'hygiène pour les produits aqueux à base de noix de coco.

35. Le Comité est convenu de recommander au Comité exécutif d'entreprendre l'élaboration de normes et de codes d'usages concernant les produits aqueux à base de noix de coco selon le format Codex. La Chine, l'Indonésie, la Malaisie et les Philippines s'étaient portées volontaires pour rédiger les projets originaux. L'Inde a manifesté son désir de se joindre au groupe de rédaction en attendant les conclusions d'une réunion entre les industries intéressées et le Conseil national de la noix de coco qui devait se tenir au mois de mai. La Malaisie a proposé que d'autres produits soient aussi examinés et que le Code d'usages existant soit révisé.

---

<sup>13</sup> Pour les achards: Inde, Chine, Népal, Sri Lanka, Japon, Corée, Malaisie, Philippines et Singapour.

Pour le chutney: Inde, Chine, Népal, Sri Lanka, Malaisie, Philippines et Singapour.

<sup>14</sup> CX/ASIA 96/5 et APCC Code and Standards for Aqueous Coconut products (pour information).

**EXAMEN DES DIRECTIVES A L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX DANS LA REGION<sup>15</sup> (Point 8 de l'ordre du jour)**

36. La délégation de la Thaïlande a présenté les directives élaborées sur la base du système thaïlandais. Elle a décrit, en expliquant la description, la nécessité et l'emplacement, les services centraux de liaison avec le Codex, les Comités nationaux du Codex et le Bureau des Comités nationaux et a donné des exemples de procédures. De nombreuses délégations ont accueilli avec satisfaction et ces directives les ont approuvées.

37. L'observateur de Consumer International a présenté son étude de la situation actuelle en matière de participation des consommateurs aux travaux du Codex dans la région, a souligné la nécessité pour le Codex de tenir compte de l'opinion des consommateurs et a recommandé qu'un Comité national du Codex soit créé dans les meilleurs délais lorsqu'il n'en existait pas encore dans le pays. On a souligné que les fonds destinés à financer la participation de représentants aux réunions du Codex devaient provenir de sources neutres.

38. Certains pays ont déclaré que lorsqu'un Comité national du Codex avait été créé, le Service central de liaison avec le Codex devrait en faire partie.

39. Plusieurs délégations ont fait état de difficultés à suivre les directives dues aux différences entre les administrations nationales ou au fait que les Comités nationaux du Codex existants avaient des structures différentes. Le Comité a décidé d'inclure le paragraphe supplémentaire suivant à la fin de l'Introduction:

"Les Directives ci-après sont données pour servir de références lors de la création de nouveaux Services centraux de liaison avec le Codex ou Comités nationaux du Codex. Dans les cas où il existe déjà une organisation qui fonctionne bien et assure des liaisons efficaces avec l'industrie et les consommateurs, l'introduction d'une nouvelle organisation peut n'être pas nécessaire. Toutefois, le gouvernement pourra désigner une telle organisation comme Comité national du Codex".

40. Répondant aux questions soulevées par la délégation de la Malaisie en ce qui concerne les rapports entre les Services centraux de liaison avec le Codex et les centres de renseignements sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et la question de savoir si les directives étaient incluses dans les "normes, directives et autres recommandations" stipulées dans l'Accord relatif aux mesures sanitaires et phytosanitaires, le représentant de la FAO a déclaré que dans les pays membres, le Service central de liaison avec le Codex et le Centre de renseignements sur les mesures sanitaires et phytosanitaires étaient habituellement situés dans des ministères ou agences différents, mais que leur collaboration était néanmoins recommandée. Il a été convenu que la question relative aux directives Codex qui n'étaient pas directement liées aux questions de sécurité et à leur statut au titre de l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires devrait être renvoyée aux conseillers juridiques du Codex pour explications.

41. Le Comité est convenu d'avancer les directives telles qu'amendées<sup>16</sup> à l'étape 5 pour adoption par le Comité exécutif.

---

<sup>15</sup> CX/ASIA 96/6, CX/ASIA 96/6-Add.1 (Observations de Consumer International).

<sup>16</sup> Annexe V au présent rapport.

**PROBLEMES ASSOCIES A L'UTILISATION DE PESTICIDES DANS LA REGION<sup>17</sup>**  
**(Point 9 de l'ordre du jour)**

42. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides avait examiné les problèmes que posent les résidus de pesticides dans les pays en développement et avait commencé à recueillir des informations à l'aide de questionnaires<sup>18</sup> en vue d'identifier des combinaisons pesticide/produit pour lesquelles des limites maximales de résidus (LMR) Codex devraient être élaborées.

43. Les délégations de la Thaïlande, du Japon et de la Chine ont fait rapport sur l'état d'avancement dans leur pays de l'enregistrement des pesticides et de la fixation de LMR. La délégation japonaise a signalé que 66 pour cent des 1 400 LMR japonaises étaient identiques à celles fixées par le Codex pour les mêmes combinaisons pesticide/produit.

44. L'observateur de l'Australie a déclaré que les pays exportateurs de denrées alimentaires s'inquiétaient vivement des risques d'application arbitraire de tolérances très faibles, voire nulles, sans justification scientifique suffisante. Consciente des difficultés que pose à certains pays la conduite d'évaluations correctes des risques, l'Australie a considéré comme nécessaire l'élaboration conjointe par les pays exportateurs et par les pays importateurs d'approches de la gestion des risques plus appropriées. Un élément essentiel de ce cadre pourrait être un large consensus sur la méthode à suivre par les pays n'ayant pas encore fixé de LMR pour certaines substances. Dans ce cas, le processus convenu pourrait être l'application de la LMR Codex ou, en l'absence d'une telle LMR, l'application de la LMR du pays exportateur ou celle d'un pays tiers convenu, sous réserve qu'une telle LMR ait été fixée sur des bases scientifiques solides.

45. L'observateur de Consumer International a souligné les préoccupations des consommateurs, notamment en ce qui concerne les résidus de pesticides interdits dans les aliments et a déclaré que, même si la plupart des pays de la région avaient adopté des programmes intégrés de lutte contre les ravageurs afin de réduire l'utilisation de pesticides, ces programmes devraient devenir la pierre de touche des BPA. Consumer International a souligné que l'Accord relatif aux mesures sanitaires et phytosanitaires reconnaissait le droit des pays à fixer des LMR plus strictes et que ce droit devait être respecté.

---

<sup>17</sup> CX/ASIA 96/7, CA/ASIA 96/7-Add.1 (Observations de Consumer International). Présidé par Mme Kanya.

<sup>18</sup> Ce questionnaire est en cours de révision pour examen par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

**INFORMATION ET RAPPORT SUR LES QUESTIONS DE CONTROLE ET DE SECURITE DES ALIMENTS<sup>19</sup> (Point 10 de l'ordre du jour)**

**RAPPORTS SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS DANS LA REGION<sup>20</sup> (Point 10a) de l'ordre du jour)**

46. Les représentants de l'OMS ont félicité les délégués de leurs efforts pour élaborer ou réviser leurs règlements nationaux en matière de denrées alimentaires en fonction des recommandations de la Conférence internationale FAO/OMS sur la nutrition (CIN) et ont encouragé le processus d'intégration dans les plans d'action nationaux de mesures garantissant la sécurité et la qualité nutritionnelle des aliments. Le Comité a été informé que l'OMS fournissait et continuerait à fournir une aide aux pays de la région dans le cadre de ses fonctions normatives et grâce à la coopération technique pour divers projets concernant la sécurité des produits alimentaires. Les activités de l'OMS dans la région étaient centrées sur la mise en valeur des ressources humaines, l'élaboration et le renforcement de programmes nationaux, la lutte contre les maladies d'origine alimentaire, le suivi et le contrôle de la contamination des aliments et l'appui aux activités du Codex, y compris les activités visant à encourager les pays à devenir membres de la Commission du Codex. L'attention du Comité a été appelée plus particulièrement sur plusieurs documents établis récemment par l'OMS, parmi lesquels les directives concernant l'élaboration ou le renforcement des programmes nationaux de sécurité des aliments et le rapport d'un atelier régional sur l'application du système HACCP aux aliments vendus sur la voie publique.

47. Le représentant de la FAO a informé le Comité des activités de la FAO dans la région à l'appui des efforts de la Commission visant à assurer la protection du consommateur et des pratiques commerciales équitables. Dans de nombreux pays de la région, la FAO accomplissait un travail important compte tenu des accords sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce, respectivement, ainsi que pour donner suite à la CIN. Ces efforts incluaient une assistance technique visant à renforcer les infrastructures nationales de contrôle des aliments tels que des programmes nationaux pour le contrôle de la qualité des aliments importés/exportés (y compris leur innocuité). L'assistance technique incluait des programmes de formation nationaux et régionaux à l'intention des directeurs de programmes de contrôle de la qualité et de l'innocuité des denrées alimentaires, des inspecteurs des denrées alimentaires et du personnel de laboratoire sur des questions telles que le système HACCP, les problèmes concernant l'analyse des risques, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, etc. En outre, des programmes d'assurance de qualité portant sur l'échantillonnage et l'analyse des contaminants tels que les mycotoxines étaient en cours d'exécution. Des projets FAO incluant la fourniture de matériel, la formation et des conseils techniques et visant également à améliorer la qualité et l'innocuité des aliments vendus sur la voie publique étaient en cours de réalisation dans plusieurs pays (Cambodge, Laos, Viet Nam, Myanmar, Thaïlande, Indonésie, Inde, Corée, Chine, etc.). L'Institut indien d'hygiène et de santé publique avait été récemment désigné comme Centre d'excellence FAO dans le cadre du réseau régional asiatique de formation de responsables du contrôle des aliments déjà mis en place par la FAO.

---

<sup>19</sup> Présidé par Mme Kanya.

<sup>20</sup> "Questions intéressant la Commission découlant des activités de la FAO et de l'OMS dans la région" (pour information)

48. La FAO venait d'affecter un fonctionnaire supérieur au Bureau régional pour l'Asie et le Pacifique à Bangkok qui est désormais chargé d'effectuer et de coordonner toutes les activités de contrôle alimentaire pour la région, y compris celles liées au Codex, à l'OMC et à la CIN.

49. Le Comité a accueilli avec satisfaction les rapports de la FAO et de l'OMS. Il a exprimé sa gratitude tant à la FAO qu'à l'OMS pour l'assistance fournie à ce jour et a demandé aux deux institutions de continuer si possible à appuyer ses travaux.

#### **RAPPORTS DES PAYS MEMBRES (Point 10 b) de l'ordre du jour)**

##### ***Cambodge***

50. Une structure administrative va être mise en place pour améliorer le niveau de vie. La santé du consommateur est une des priorités. L'Article 64 de la Constitution cambodgienne (1993) autorise le Gouvernement à punir sévèrement toute fraude, falsification ou altération de produits nocive pour la santé et contraire aux intérêts du consommateur. Des systèmes d'inspection ont été établis dans chaque ministère concerné. "Camcontrol", le département chargé de l'inspection et de la lutte contre la fraude en matière d'importation et d'exportation, révisé le règlement concernant la lutte contre la fraude et fixe des normes en matière de certification. L'absence de statut de base et de réglementation pose des problèmes, notamment au niveau local. La situation actuelle encourage la fraude et des pratiques commerciales inéquitables, telles que l'importation de produits dont la date limite de consommation est dépassée. Avec la libéralisation du commerce, il a fallu agir d'urgence pour renforcer le système de contrôle de qualité en accroissant ses capacités techniques et financières, notamment en ce qui concerne le matériel de laboratoire et la formation à l'analyse, à l'inspection et à la gestion, avec l'aide d'organisations internationales, de pays développés et des pays membres du Codex confrontés à la même situation.

##### ***Chine***

51. Depuis quelques années, la Chine s'efforce d'améliorer progressivement la situation en matière de sécurité des aliments. La loi provisoire sur l'hygiène des aliments a été révisée et promulguée officiellement l'an dernier. Il existe actuellement plus de 40 règlements et 30 000 inspecteurs de l'hygiène des aliments contrôlent la sécurité de toutes sortes de denrées alimentaires aux stades de la fabrication et de la commercialisation. Le contrôle des aliments vendus sur la voie publique a également été renforcé grâce à une formation dispensée tant aux agents de la santé publique qu'aux vendeurs sur la voie publique. Selon un rapport national, l'incidence des intoxications d'origine alimentaire et des décès qui y sont liés a baissé spectaculairement. Le Ministère de la santé a lancé un certain nombre d'activités importantes visant à: 1) améliorer la qualité des aliments vendus sur les marchés; 2) renforcer l'inspection nationale de l'hygiène des aliments et 3) sensibiliser les consommateurs aux problèmes d'hygiène et de sécurité des aliments.

##### ***Inde***

52. Considérant que la prévention de l'altération des aliments est une activité capitale, le gouvernement a promulgué la loi sur la prévention de l'altération des aliments en 1954 dans le but de i) garantir des aliments de qualité au consommateur; ii) de protéger les consommateurs de la fraude et des tromperies; et iii) d'encourager des pratiques commerciales équitables. La loi a été amendée trois fois, en 1964, en 1976 et en 1986, pour en combler les lacunes. Récemment, une équipe spéciale dirigée par l'ancien Président de la Cour suprême a revu les dispositions de cette loi en vue de les améliorer. Il existe quatre laboratoires alimentaires d'appel régionaux et 81 laboratoires

alimentaires d'Etat chargés d'examiner les échantillons sans compter plusieurs programmes de formation/examens organisés à différents niveaux pour les laborantins/chimistes. L'Inde espère actuellement obtenir une aide de la Banque mondiale pour renforcer ce dispositif. L'Inde offre son assistance et sa coopération dans ce domaine aux pays intéressés. Récemment, pour populariser la Commission du Codex Alimentarius, l'Inde a constitué un Comité national du Codex auquel participent divers départements, groupes de consommateurs, etc. afin d'améliorer encore les activités dans ce domaine.

#### *Indonésie*

53. La loi sanitaire N° 23/1992 récemment promulguée met en place une nouvelle réglementation pour assurer la sécurité des aliments. Tous les règlements concernant la sécurité des aliments seront révisés. Plusieurs directives concernant la transformation des aliments ont été adoptées en se fondant sur les codes d'usages et les directives du Codex. Un atelier a été organisé sur la transformation des aliments en conserve à faible teneur en acidité et acidifiés. Une formation au système HACCP et à l'assurance de qualité a également été organisée. Des projets de directives nationales concernant le suivi et l'évaluation de la sécurité des aliments, l'inspection et la certification des importations et des exportations alimentaires et le système national de gestion de la qualité des aliments sont en cours d'élaboration. Un projet de loi concernant l'ensemble du secteur alimentaire national vient d'être soumis au Parlement. On pense que son examen sera achevé avant la fin de l'année.

#### *Japon*

54. Le Japon a fait de grands progrès depuis la dernière session en matière d'hygiène des aliments et d'étiquetage nutritionnel. C'est ainsi que la loi sur l'hygiène des aliments et la loi sur l'amélioration de la nutrition ont été amendées en mai dernier, qu'un système d'approbation du HACCP a été introduit, que la notification des importations se fait désormais à l'aide d'un système de traitement électronique des données et que de nouvelles normes concernant l'étiquetage nutritionnel ont été adoptées. Le Japon continuera à promouvoir un ensemble de mesures visant à assurer l'hygiène des aliments compte tenu des conditions ambiantes.

#### *République de Corée*

55. Afin d'améliorer la qualité et la sécurité des aliments: 1) des normes et des spécifications pour chaque aliment et chaque additif alimentaire ont été fixées, 2) les appellations trompeuses et les publicités exagérées sont interdites et l'étiquetage des aliments est supervisé de façon à protéger les consommateurs et 3) un système d'inspection et de confirmation des denrées manufacturées et vendues pour garantir qu'elles sont conformes aux normes et critères applicables. Devant l'accroissement rapide des importations de denrées agricoles et alimentaires, le gouvernement s'efforce d'harmoniser ces règlements avec le Codex et les textes apparentés.

#### *Laos*

56. En 1991, le Laos a créé la Commission administrative pour les aliments et les médicaments dans le but de promouvoir la santé des consommateurs. Le premier projet, appuyé par la FAO, visant à renforcer le système de contrôle des aliments a été exécuté en 1993-1994. En outre, afin d'améliorer le contrôle de la qualité des aliments et des médicaments, le Gouvernement suédois a accordé en 1995 une subvention pour construire un nouveau laboratoire, la FAO fournissant pour sa part du matériel de laboratoire pour un montant d'environ 60 000 dollars E.-U. A l'heure actuelle,

le Laos est en train de rédiger avec la coopération d'un consultant FAO un projet de loi sur les denrées alimentaires qui sera examiné par le Parlement en 1997.

### ***Malaisie***

57. En Malaisie, le Programme de contrôle de la qualité des aliments sera axé sur des programmes visant à garantir l'innocuité des aliments et comportant les éléments suivants: enseignement, gestion de l'information, application des lois et contrôle des importations et des exportations alimentaires. La formation en matière d'hygiène alimentaire des personnes manipulant les aliments sera rendue obligatoire dans le pays. La Malaisie estime nécessaires une collaboration et une coopération continues et sera heureuse à cet égard d'offrir, ou d'accepter, assistance et recommandations.

### ***Mongolie***

58. Un projet de loi nationale sur les denrées alimentaires a été adopté par le Parlement en 1995. Le gouvernement a définitivement mis au point le Plan d'action national sur la nutrition. En 1993, la Mongolie est devenue membre de la Commission du Codex alimentarius et a créé un Comité national du Codex.

### ***Philippines***

59. Aux Philippines, la première loi sur les denrées alimentaires a été promulguée dans les années 50, ouvrant la voie à la création du Bureau des denrées alimentaires et des médicaments (BFAD), organe régulateur en ce qui concerne la sécurité des aliments. Parmi les derniers efforts faits pour améliorer le système de contrôle des denrées alimentaires, il faut citer l'amélioration des laboratoires du BFAD et la transformation en loi du code du consommateur des Philippines qui vise à protéger les consommateurs. En ce qui concerne les risques de contamination des denrées alimentaires par des pesticides chimiques, le gouvernement exige des vendeurs de pesticides qu'ils emploient des agents ayant reçu une formation pour conseiller les agriculteurs sur l'emploi judicieux et sans danger des produits chimiques. En 1994, un programme national d'enrichissement des denrées alimentaires a été lancé pour traiter le problème des carences en micronutriments. Enfin, le programme national de lutte intégré contre les ravageurs va être intensifié.

### ***Singapour***

60. Singapour a un programme de contrôle des aliments couvrant tant les aliments importés que ceux fabriqués sur place. Tous les produits alimentaires importés dans le pays doivent être enregistrés électroniquement et font l'objet d'une surveillance attentive visant à garantir leur conformité aux lois nationales sur les denrées alimentaires. Les aliments vendus au détail sont régulièrement contrôlés par le biais d'un programme officiel de surveillance. Les fabricants et les vendeurs locaux de produits alimentaires sont soumis à des contrôles stricts en matière d'hygiène. Toutes les personnes appelées à manipuler des denrées alimentaires sont tenues d'assister à un cours de formation de base à l'hygiène des denrées alimentaires avant d'être autorisées à manipuler des aliments. Le Gouvernement encourage activement l'industrie alimentaire à nommer des responsables de l'hygiène chargés de procéder à des auto-vérifications afin d'assurer le respect des normes en matière d'hygiène des denrées alimentaires. L'objectif est de promouvoir dans l'industrie alimentaire un engagement responsable en faveur de la santé publique. Les usines sont encouragées à améliorer leurs normes d'hygiène et à automatiser leurs procédés, si cela n'est pas déjà fait.

### ***Sri Lanka***

61. Le contrôle des denrées alimentaires a beaucoup progressé au Sri Lanka. Le pays s'est doté d'un service d'inspection bien organisé, d'un ensemble de laboratoires et d'un système de lois. L'éducation en matière d'hygiène des aliments est devenue l'activité prioritaire, afin de sensibiliser les fabricants, les personnes qui manipulent les aliments et les consommateurs à la nécessité de garantir l'innocuité des denrées alimentaires. Il existe 1 100 médecins du Ministère de la santé, inspecteurs des denrées alimentaires et des médicaments, inspecteurs des denrées alimentaires et inspecteurs de la santé publique qui sont chargés de faire appliquer les lois. En outre, cinq laboratoires sont chargés des analyses chimiques et microbiologiques des aliments. Un projet sur trois ans visant à renforcer l'infrastructure de contrôle des aliments et bénéficiant de l'aide du PNUD/FAO est en cours d'exécution. Ce projet vise à mettre en place une infrastructure complète pour assurer la sécurité des aliments, à améliorer la formation des inspecteurs, à développer le système de laboratoires et à renforcer, de manière générale, le système de contrôle des aliments. Le Sri Lanka aurait besoin d'une assistance dans les domaines suivants: formation du personnel de laboratoire en chimie et microbiologie, amélioration des laboratoires alimentaires, formation spécialisée pour les inspecteurs des denrées alimentaires et des médicaments, formation en cours d'emploi tant pour le personnel de terrain que pour le personnel de laboratoire et développement du système d'information.

### ***Thaïlande***

62. En Thaïlande, plusieurs organisations sont responsables du contrôle et de la sécurité des denrées alimentaires afin de protéger les consommateurs et d'encourager l'utilisation de technologies de production correctes et appropriées. Cet objectif est assuré grâce à une surveillance constante des produits et des lieux de fabrication et grâce à la formation fournie aux groupes concernés. Ces mesures semblent être efficaces. D'après les statistiques nationales, l'indicateur de sécurité des aliments s'est stabilisé et décroît, indiquant que le pays évolue dans la bonne direction. La région d'Asie devrait encourager une coopération plus étroite dans ce domaine, grâce à des activités collectives telles que l'échange d'informations et un accord de reconnaissance mutuel qui contribueraient à donner une meilleure image de la région tout entière et assieraient sur des bases solides la promotion du commerce international des denrées alimentaires, soit au sein de la région, soit avec des pays d'autres régions.

### ***Viet Nam***

63. Un programme de révision des normes vietnamiennes, y compris les normes nationales sur les denrées alimentaires, a été mis en place. Le règlement sur les responsabilités des agences gouvernementales en matière de contrôle de qualité, y compris le contrôle de la qualité des denrées alimentaires, a été promulgué fin 1995. Le Comité vietnamien du Codex Alimentarius et les services centraux de liaison avec le Codex ont été créés il y a deux ans. Le premier soumettra à l'Assemblée nationale un projet de loi sur les denrées alimentaires pour approbation cette année. L'ordonnance relative à la protection des consommateurs sera acceptée par le Comité permanent de l'Assemblée nationale cette année également.

### ***Université des Nations Unies (UNU)***

64. Le représentant de l'UNU a présenté ses activités. L'UNU, qui a son siège à Tokyo, a pour mandat de promouvoir la recherche spécialisée, la formation et la diffusion d'informations concernant les problèmes mondiaux les plus urgents. En 1993, l'UNU a créé son propre programme

"Action 21" qui identifie trois points d'entrée pour l'ONU: 1) l'écorestructuration; 2) la capacité des écosystèmes et 3) la gestion de l'environnement. Dans ce troisième domaine, l'ONU exécute un projet sur "Suivi et analyse de l'environnement dans la région d'Asie de l'Est: transfert de technologies et gestion de l'environnement". Etant donné qu'il existe plus de 1 000 accords internationaux relatifs à l'environnement, le projet cherche à mettre en place des systèmes de suivi encourageant le respect des principaux accords. Grâce au transfert de technologies et de connaissances, ce projet offre l'occasion de centrer l'attention sur le renforcement des capacités et l'intercalibrage des technologies de suivi dans les laboratoires de la région. L'ONU continue de poursuivre les objectifs du projet, en coopération avec le PNUE, la FAO et l'OMS.

#### **RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ANALYSE DES RISQUES INTERESSANT LA REGION D'ASIE<sup>21</sup> (Point 11 de l'ordre du jour)**

65. La délégation japonaise a expliqué que, conformément à certaines recommandations de la Consultation d'experts FAO/OMS sur l'application de l'analyse des risques aux questions relatives aux normes alimentaires, le Japon avait établi ce document afin de contribuer à l'amélioration de l'évaluation des risques, notamment de l'exposition, grâce à l'utilisation de données sur l'ingestion alimentaire qui ne sont pas facilement disponibles dans la région. Le document décrit la méthodologie de l'enquête sur la nutrition effectuée au Japon et l'application de ces données à l'évaluation de l'exposition.

66. Le Comité s'est félicité de l'initiative du Japon et a appuyé les recommandations figurant dans le document. Il a aussi reconnu qu'afin d'améliorer l'évaluation des risques et en particulier l'évaluation des risques et en particulier l'évaluation de l'exposition, il était nécessaire d'obtenir des données sur l'ingestion alimentaire et sur les habitudes alimentaires en utilisant des méthodologies appropriées. Il est convenu également que pour atteindre cet objectif, il fallait encourager la coopération entre pays ou entre pays et organisations internationales.

#### **DESIGNATION DU COORDONNATEUR (Point 12 de l'ordre du jour)**

67. La délégation du Japon a désigné Mme Kanya Sinsakul (Thaïlande) en vue de sa nomination par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session au poste de coordonnateur du Codex pour l'Asie. Le Comité a approuvé cette proposition à l'unanimité. Mme Kanya a remercié le Comité et a fait savoir qu'elle souhaitait travailler avec tous les pays membres.

#### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 13 de l'ordre du jour)**

##### ***Propositions tendant à créer une norme Codex pour le Kimchi<sup>24</sup>***

68. La délégation de la Corée a expliqué les caractéristiques, la transformation, le commerce et d'autres aspects du Kimchi, produit végétal fermenté. Plusieurs délégations ont confirmé que la production et la consommation de Kimchi augmentaient dans leur pays. La délégation du Japon a souligné la nécessité d'étudier la situation tant dans les pays producteurs que dans les pays consommateurs. Dans la mesure où une majorité de délégations ont appuyé l'élaboration de la norme pour le kimchi, le Comité a décidé de demander l'approbation du Comité exécutif pour commencer

---

<sup>21</sup> CX/ASIA 96/8

<sup>24</sup> CX/ASIA 96/10, CX/ASIA 96/10-Add.1 (observations du Viet Nam).

les travaux. Les délégations de la Corée et du Japon ont manifesté leur désir de participer à la rédaction d'une telle norme, en attendant cette approbation.

***Malnutrition entraînant des carences en micronutriments en Asie et rôle potentiel de la Commission du Codex Alimentarius***

69. La délégation de la Thaïlande a signalé les problèmes chroniques et considérables que posent les carences en micronutriments, notamment en iode, en fer et en vitamine A, liées à la malnutrition. Elle a souligné qu'il importait d'enrichir les aliments pour résoudre ces problèmes et qu'il incombait à la Commission de fixer des normes harmonisées fondées sur des données scientifiques pour les aliments enrichis et l'approbation des ingrédients. La délégation a proposé de faire figurer cette question à l'ordre du jour de la prochaine session du Comité, en vue de proposer l'élaboration de normes pour les aliments enrichis.

70. Le Comité a été informé des réunions organisées sur la question de l'enrichissement des aliments, à savoir la réunion sur l'enrichissement en vitamine A (5-22 mai 1996, Guatemala), le forum sur l'enrichissement des aliments (décembre 1995, Ottawa) et la consultation d'experts de la FAO sur l'enrichissement des aliments<sup>25</sup> (novembre 1995, Rome).

71. Le Comité est convenu d'informer la Commission de la nécessité urgente de commencer des travaux sur l'enrichissement des aliments et d'inscrire ce point à l'ordre du jour de la prochaine session du Comité. La délégation de la Malaisie a suggéré que les aliments contenant naturellement des oligo-éléments soient examinés à la prochaine session.

***Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des denrées alimentaires provenant de cultures biologiques***

72. La délégation du Japon a fait observer, à propos du projet de directives élaboré par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, que les conditions propres à l'Asie devraient être prises en considération. La délégation a manifesté l'espoir que les pays membres exprimeraient activement leur opinion, selon les caractéristiques de l'agriculture dans leur pays, à la prochaine session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)**

73. La prochaine session du Comité est prévue à titre provisoire soit en décembre 1997, soit en janvier 1998, en Thaïlande. Les dates et le lieu exacts de la session seront déterminés après consultation entre le coordonnateur et le Secrétariat du Codex.

---

<sup>25</sup> Le rapport sera disponible en avril.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Etape	Mesures à prendre par	Cote du document (ALINORM 97/15)
Avant-projet de norme pour les pousses de bambou en conserve	5	43e session du Comité exécutif 19e session du CCPFV	Annexe II par. 11-17
Avant-projet de norme pour les anchois salés séchés	5	43e session du Comité exécutif 23e session du CCFFP	Annexe III par. 18-22
Avant-projet de norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques	5	43e session du Comité exécutif 23e session du CCFFP	Annexe IV par. 23-29
Avant-projet de directives à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex	5	43e session du Comité exécutif 11e session du CCASIA	Annexe V par. 36-41
Avant-projet de norme pour les achards	3	Inde (Chine, Népal, Sri Lanka, Japon, Corée, Malaisie, Philippines, Singapour) 11e session du CCASIA	par. 42-45
Avant-projet de norme pour le Chutney	3	Inde (Chine, Népal, Sri Lanka, Japon, Corée, Malaisie, Philippines, Singapour) 11e session du CCASIA	par. 42-45
Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco	1 & 2	43e session du Comité exécutif Secrétariat	par. 34-35
Code d'usages pour les produits aqueux à base de noix de coco	1 & 2	43e session du Comité exécutif Secrétariat	par. 34-35
Norme pour le kimchi	1 & 2	43e session du Comité exécutif Secrétariat	par. 68
Information et rapports des gouvernements sur les problèmes de contrôle et de sécurité des aliments	-	Gouvernements 11e session du CCASIA	par. 50-63
Malnutrition entraînant des carences en micronutriments en Asie et rôle potentiel de la CCA	-	Thaïlande Secrétariat 11e session du CCASIA	par. 69-71

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES<sup>1</sup>**

**Chairman:** Professor Yuzo Hayashi<sup>2</sup>  
**President:** Kitasato University  
**Presidente:** c/o Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-45  
Japan  
Fax: 81 3 3503 7965

**MEMBER COUNTRIES  
PAYS MEMBRES  
PAISES MIEMBROS**

**CAMBODIA  
CAMBODGE  
CAMBOYA**

Mr. Khlauk Chuon  
Deputy Director  
CAMCONTROL Fraud Suppression Dept.  
Ministry of Commerce  
50 Eo, 144st  
Phnom penh  
Tel: 017 200 034  
Fax: 855 23 426166

**CHINA  
CHINE**

Dr. Baoduo Zhu  
Deputy Director General  
Department of Health Inspection and Supervision  
Ministry of Health  
Houhai Beiyuan 44  
Beijing 100725  
Tel: 8610 4014341  
Fax: 8610 4014341

Dr. Zhi Su  
Director  
Division of Food Hygiene Inspection  
Department of Health Inspection and Supervision  
Ministry of Health  
44 Houhai Beiyuan  
Beijing 100725  
Tel: 4015609  
Fax: 4014341

<sup>1</sup> The heads of delegations are listed first; alternates, advisers and consultants are listed in alphabetical order.  
Les chefs de délégation figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.

Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

<sup>2</sup> Former Director, Biological Safety Research Center, National Institute of Health Sciences.

**INDIA  
INDE**

Dr. A.K. Kundu  
Deputy Director General  
Ministry of Health and Family Welfare  
Nirman Bharvan  
New Delhi-110011  
Tel: 301 2193  
Fax: 301 4252

**INDONESIA  
INDONESIE**

Prof. Dr. Moehammad Aman Wirakartakusumah  
Advisor to the Minister  
Ministry of Food Affairs  
Gedung Bulog II  
JL Gatot Subroto  
Jakarta  
Tel: 62 251 622635  
Fax: 62 251 622708

Mr. I.B.P. Djendra  
Head of Economic Division  
Embassy of the Republic of Indonesia in Tokyo  
5-2-9 Higashi Gotanda  
Shinagawa-ku,  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 3441 4201  
Fax: 81 3 3447 1697

Mr. Ben Drajat  
Third Secretary Economic  
Embassy of the Republic of Indonesia in Tokyo  
5-2-9 Higashi Gotanda,  
Shinagawa-ku 141  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 34414201  
Fax: 81 3 34471697

Mr. Abdul Halim  
Researcher  
Indonesian Institution of Sciences  
Center for Standardization  
Sasana Widiasarwo no Lt.V XLO,  
Jln. Gatot Subroto Kav. 10  
Jakarta 12710  
Tel: 0215206574/5221686  
Fax: 021 5206574

Mr. Danasaputra Rismansyah  
Head of Agricultural Affairs  
Indonesian Delegation  
Embassy of the Republic of Indonesia in Tokyo  
5-2-9 Higashi Gotanda,  
Shinagawa-ku,  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 3447 6364  
Fax: 81 3 3447 1697

Ms. Sjamsimar Sitaba  
Head, Sub DIT Food Legislation  
Ministry of Health  
Percetakan Negara 23  
Jakarta, 10560  
Tel: 62 21 4241781  
Fax: 62 21 4253856

Ms. Susilawati Sukmadji  
Centre of Standardization  
Ministry of Industry and Trade  
JL. M.I. Ridwanrais No.5 Jakarta  
Tel: 3858203

Mr. Suparno  
International Cooperation and Legal Affairs  
Centre for Agricultural Quarantine  
Ministry of Agriculture  
JL Salemba Raya No.16  
Jakarta  
Tel: 390 4411-3150647  
Fax: 390 4603

Mr. Ading Suryana  
Director of Food Control  
DG F&D Control (MOH)  
Directorat Jenderal POM  
JL Percetakan Negara 23  
Jakarta 10560  
Tel: 62 21 4241781  
Fax: 62 21 425 3856

**JAPAN  
JAPON**

Dr. Masaharu Ito  
Councillor  
Science and Technology and for Children and  
Family  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
Tokyo 100

Prof. Kageaki Aibara  
Otsuma Women's University  
12 Sanbancho, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Tel: 81 3 5275 6074 ext: 2284  
Fax: 81 3 3261 8119

Mr. Seiichi Eda  
Senior Officer of Technical Analysis  
Office of Quality Evaluation Inspection Division  
Food Agency  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Atsushi Fujishima  
Director  
Consumer Affairs Department  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato-ku  
Tokyo 108  
Tel: 81 3 34744501  
Fax: 81 3 34581461

Mr. Tohru Fujita  
Assistant Director  
Technical Research Division  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato-ku  
Tokyo 108

Mr. Yuichi Fukuda  
Chief, JAS Affair  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Sunao Hanahara  
Standards Specialist  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Nobuhiro Haraikawa  
Senior Researcher  
Agriculture Planning Div.  
National Agriculture Research Center  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
3-504-302 Takezono  
Tsukuba  
Tel: 81 29 520519

Mr. Yoshiaki Hayasaka  
Director  
International Affairs Division  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato-ku  
Tokyo 108

Mr. Koichiro Hayashida  
Director  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Koichi Hiruta  
Chief, Section of Standards and Specifications  
Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100  
Tel: 81 3 3501 4867  
Fax: 81 3 3503 7965

Dr. Norimasa Hosoya  
Director  
Health Science Center, Ibaraki  
993-2 Fudo-yama, Kasahara  
Mito 310

Mr. Masaaki Imajo  
Director  
Technical Department  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato-ku  
Tokyo 108

Mr. Takaaki Inoue  
Director  
Consumers Life Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Dr. Teruki Ishihara  
Deputy Director  
Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Ms. Mari Izumi  
Assistant Director  
Food Industry Promotion Div.  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Dr. Yoshifumi Kaji  
Deputy Director  
Veterinary Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Makoto Kakuma  
Deputy Director  
Office of Resources  
Science and Technology Agency  
2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Tel: 81 33 5815271  
Fax: 81 33 5813079

Dr. Kazuko Kimura  
Deputy Director  
Food Sanitation Division  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Tsuneo Kobatake  
Chief  
Agricultural Chemicals Inspection Station  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
2-772 Suzuki-cho  
Kodaira 187  
Tel: 81 42 3832151

Dr. Shuhei Kobayashi  
Director  
National Institute of Health and Nutrition  
1-23-1 Toyama Shinjuku-ku  
Tokyo 162  
Tel: 81 3 3203 5721 ext: 3001  
Fax: 81 3 3202 3278

Mr. Kazuhiro Kondo  
Councillor  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100  
Fax: 81 3 35013774

Prof. Kouhei Kojima  
Professor Emeritus  
Azabu University  
1-17-71 Fuchinobe, Sagamihara  
Tel: 81 427 54 7111 ext: 357  
Fax: 81 427 54 7661

Mr. Kozo Konishi  
Director  
Food Industry Promotion Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Dr. Toshiaki Kuwasaki  
Deputy Director  
Veterinary Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yuzuru Miyamoto  
Deputy Director  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

Dr. Mitsukuni Mori  
Executive Director  
Research Laboratory  
Japan Canners Association

Dr. Kunio Morita  
Director  
Veterinary Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yukishi Morita  
Director  
Agricultural Chemicals Inspection Station  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yasuhiro Nagai  
Chief  
Vegetable Marketing Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Norio Nagashima  
Deputy Director  
Office of Fisheries Processing Industry  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Akira Nagata  
Deputy Director  
Vegetable Marketing Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Toshiro Nakagaki  
Deputy Director  
Food Chemistry Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Tomonori Nakayama  
Deputy Director  
Food Chemistry Division  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Kazuo Odani  
Assistant Director, Consumer Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Shozo Onishi  
Director  
Food Safety and Research Department  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato-ku  
Tokyo 108

Ms. Kyoko Saito  
Deputy Director  
Office of Sustainable Agriculture  
Crop Production Division  
Agricultural Production Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Shozo Saito  
Director, Food Labelling Office  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yuuichi Saito  
Chief  
Food Industry Promotion Div.  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Dr. Nobumichi Sakai  
Director, Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Masao Shimizu  
Chief  
Office of Fisheries Processing Industry  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yoshimi Takao  
Director  
Planning Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Dr. Satoshi Takaya  
Senior Officer  
Imported Food Inspection  
Food Sanitation Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Hideyuki Takuma  
Chief, JAS for Agricultural Products  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Masumi Tanaka  
Chief  
Research Planning Section  
Technical Research Division  
Tokyo Center for Quality Control  
and Consumer Service  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
4-4-7 Konan, Minato -ku  
Tokyo 108

Mr. Minoru Tanaka  
Assistant Director  
Plant Protection Division  
Agricultural Production Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yasunari Tanaka  
Deputy Director  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Kazuo Tukamoto  
Director  
Office of Resources  
Science and Technology Agency  
2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo

Mr. Hiromi Ushijima  
Deputy Director  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Yasuo Watanabe  
Deputy Director  
Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

Mr. Akira Yamamoto  
Director  
Food Chemistry Division  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

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

Mr. Jung Seung Shin  
Counsellor  
Korean Embassy in Japan  
1-2-5, Minami Azabu, Minato-ku  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 54763236

Mr. Jin Cha  
Researcher  
Food Standards Division  
Korea Food Research Institute  
San 46-1, Baekhyun-Dong,  
Bundang-Gu, Songnam-Si  
Kyonggi-Do 463-420  
Tel: 342 40 5156  
Fax: 342 40 5264

Mr. Il-Hwan Kim  
President  
Seo-Do Chemical Co., Ltd.  
Panwol Industrial Estate Block No.15-19  
449-3, Moknae-Pong, Ansan  
Kyong Gi-Do  
Tel: 82 0345 491 7151  
Fax: 82 0345 494 5460

Dr. Myung-Chul Kim  
Chief Scientist  
Food Standards Division  
National Institute of Health  
Seoul, Eunpyung-Gu  
Nokbon-dong NIH  
Tel: 02 380 1753

Dr. Kim Young-Ho  
Head of Quality Standard Lab.  
Food Standards Division  
Korea Food Research Institute  
San 46-1, Baekhyun-Dong,  
Bundang-Gu, Songnam-Si  
Kyonggi-Do  
Tel: 342 40 5159  
Fax: 342 40 5264

Dr. Moo-Hyun Park  
Director of Standards Division  
Korea Food Research Institute  
San 46-1, Baekhyun-Dong,  
Bundang-Gu, Songnam-Si  
Kyonggi-Do  
Tel: 82 342 40 5114  
Fax: 82 342 46 9877

Mr. Oh Byeong-Seog  
Deputy Director  
Processing Industry Division  
Ministry of Agriculture, Forestry  
and Fisheries  
Gwachn-City, Chungang dong-1, Kyung-Gi  
Province  
Tel: 82 2 5049418  
Fax: 82 2 5073965

Dr. Wan-Soo Park  
Senior Researcher  
Food Biotechnology  
Korea Food Research Institute  
San 46-1, Baekhyun-Dong,  
Bundang-Gu, Songnam-Si  
Kyonggi-Do  
Tel: 342 40 5101  
Fax: 342 46 9876

Mr. Seong-Bae Suh  
Agricultural Attache  
Korean Embassy in Japan  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 5476 3267  
Fax: 81 3 3453 8934

#### LAOS

Dr. Vilayvang Phimmasone  
Deputy Director  
Food and Drug Department  
Ministry of Health  
Simeuang Road  
Vientiane  
Tel: 856-21 214014  
Fax: 856-21 214015

#### MALAYSIA MALAISIE MALASIA

Dr. Wan Mahmud Wan Othman  
Deputy Director-General of Health  
Public Health Department  
Ministry of Health  
Block E, Office Complex  
Jalan Dungun 50490  
Kuala Lumpur  
Tel: 03 2542488  
Fax: 03 2561566

Ms. Radziah Mohd Daud  
Senior Research Officer  
Scientific Standards Unit  
Standards & Industrial Research Institute of  
Malaysia (SIRIM)  
P.O. Box 7035,  
40911 Shah Alam  
Selangor  
Tel: 03 5567419  
Fax: 03 5509439

Mr. Raja Shahrom B.R. Kamarudin  
Director  
Quality Control/Enforcement, PORLA  
Ministry of Primary Industries  
Lot 6, SS6  
JLN Perbandaran Kelana Japa  
Selangor  
Tel: 03 7037 294  
Fax: 03 7033 914

Dr. Azriman Rosman  
Assistant Director  
Food Quality Control Division  
Ministry of Health  
4nd Floor, Blok E, Komplek Pejabat,  
Jalan Dungun, Bukit Damansara  
50490 Kuala Lumpur  
Tel: 03 2540088  
Fax: 03 2537804

Ms. Noraini Sudin  
Head  
Technical Advisory Service  
Palm Oil Research Institute of Malaysia (PORIM)  
Ministry of Primary Industries  
P.O. Box 10620  
50720 Kuala Lumpur  
Tel: 03 8259432  
Fax: 03 8259446

Ms. Yeoh Gim Bee  
Principal Assistant Secretary  
Commodity Development Division  
Ministry of Agriculture  
Jalan Sultan Salahuddin,  
50624 Kuala Lumpur  
Tel: 03 4403331  
Fax: 03 2944008

## MONGOLIA

Dr. Suren Giin Tsoodol  
Director of the National Center for Hygiene  
Epidemiology and Microbiology  
Enkhtaiwan Street-17  
Ulaanbaatar 210349  
Tel: 50806  
Fax: 976 1 358645

Mr. Dagva Dalantainyam  
Officer  
Project & Foreign Relation Division  
Ministry of Food and Agriculture  
Enkhtaiwan Avenue 16  
Ulaanbaatar 11  
Tel: 50330  
Fax: (976-1) 358843

Ms. Gungaa Giin Surenkhand  
Chief  
Food of Inspection Service of the National Center  
for Hygiene  
Epidemiology and Microbiology  
Enkhtaiwan Street-17  
Ulaanbaatar 210349  
Tel: 52774

## PILIPPINES FILIPINAS

Dr. Elias Escueta  
Co-Chairman, Food Standards Committee  
Food Processing Div. Indust. Tech. Development  
Institute  
Dept. of Science & Tech.  
Bicutan, Taguig  
Metro Manila  
Tel: (63-2)837-2071

Ms. Linda A. Castro  
Managing Director  
Food Concepts and Developers, Inc. (FCDI)  
c/o Philfoodex  
7490 Santillan Makati City  
Tel: 844 11 42  
Fax: 816 26 45

Ms. Jindra Linda L. Demeterio  
Agricultural Attache  
Embassy of the Philippines  
760 Sukhumvct Road  
Bangkok 10110, Thailand  
Tel: 662 2590139/40  
Fax: 662 2597373  
E-Mail: agribkk@ksc8.th.com

Dr. Dario Sabularse  
Deputy Administrator  
Fertilizer and Pesticide Authority  
Department of Agriculture  
NIA Complex, EDSA  
Quezon City  
Tel: 632 922 33 62  
Fax: 632 922 33 64

Mr. Joseph Sison  
Agricultural Attache  
Embassy of the Philippines  
Department of Agriculture  
11-24 Nanpeidai-Machi, Shibuya-ku  
Tokyo 150, Japan  
Tel: 81 3 3496 2731  
Fax: 81 3 3770 8413

**SINGAPORE  
SINGAPOUR  
SINGAPUR**

Mr. Chia Hong Kuan  
Head, Food Control Department  
Ministry of the Environment  
Environment Building  
40 Scotts Road, Singapore  
Tel: 7319819  
Fax: 7319844  
E-Mail: chiahk@envpo.env.gov.sg

Ms. Huay Leng Seah  
Deputy Head  
Food Control Department  
Ministry of the Environment  
Environment Building  
19th story 40 Scotts Road  
Singapore 0922  
Tel: 7319884  
Fax: 7319844

**SRI LANKA**

Ms. Yogarane Mahesan  
GONT Analyst-(Head)  
Dept. of Government Analyst  
Torrington Square  
Colombo 7  
Tel: 699846  
Fax: 1 692309

Mr. Bastian Koralalage Edward Reginald Rodrigo  
Chief Food and Drugs Inspector  
Ministry of Health  
Colombo  
Tel: 693853

**THAILAND  
THAILANDE  
THAILANDIA**

Ms. Kanya Sinsakul  
Secretary General  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Street  
Bangkok 10400  
Tel: 66 2 202 3400  
Fax: 66 2 246 4085

Mr. Vichit Chiravatcharatikul  
SRA Manager,  
Technical Department  
Federation of Thai Industry  
20th Floor, Regent House 183 Rajdamri Road,  
Bangkok 10500  
Tel: 66 2 2549913  
Fax: 66 2 253 5452

Mr. Sakorn Eamsila  
Sanitarian  
Food Hygiene Division  
Department of Health  
Ministry of Public Health  
Bangkok  
Tel: 590 4177  
Fax: 591 8174

**Ms. Marisa Hotrabhavananda**  
Director  
Office of National Codex Alimentarius Committee  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Street  
Bangkok 10400  
Tel: 20 23435

**Mr. Preecha Kulsirimongkol**  
Technical Officer  
Commodity Standard Division  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Bangkok  
Tel: 2822111

**Ms. Kaweena Pachimsawat**  
Third Secretary  
Dept. of Economic Affairs  
Ministry of Foreign Affairs  
Saranrom Palace  
Bangkok 10200  
Tel: 221 2839

**Prof. Dr. Pakdee Pothisiri**  
Chairman, Codex Alimentarius Commission  
Secretary-General, Thai Food and Drug  
Administration  
Ministry of Public Health  
Nondburi 11000  
Tel: 662 591 8441  
Fax: 662 580 8752

**Ms. Pornrad Tarepakdee**  
Scientist  
Standard Division Analysis  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Radchaborpit rode  
Bangkok  
Tel: 224 7676

**Ms. Ratana Thanomsakyuth**  
Foreign Relations Officer  
Office of the National FAO Committee  
Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Rajdamnern Ave.  
Bangkok  
Tel: 2819313, 2818611  
Fax: 2819312, 2816996

**Ms. Patrathip Vacharakomolphan**  
Standard Officer  
Thai Industrial Standards Institute  
Ministry of Industry  
Rama VI Street  
Bangkok 10400  
Tel: 202 3441

#### **VIET NAM**

**Mr. Le Van Thieu**  
Director of Vietnam Standard Institute  
Ministry of Science, Technique & Environment  
70 Tran Hung Dao Str.  
Hanoi  
Tel: 8694104/8343407  
Fax: 84 4 8361771

**OBSERVER COUNTRIES**  
**PAYS OBSERVATEURS**  
**PAISES OBSERVADORES**

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

**Mr. John Sainsbury**  
Minister-Counsellor (Agriculture)  
Australian Embassy in Japan  
2-1-14, Mita, Minato-ku  
Tokyo 108, Japan  
Tel: 81 3 52324111  
Fax: 81 3 52324039

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

**Ms. Michiyo Fujita**  
Agricultural Assistant  
U.S. Embassy in Japan  
1-10-5 Akasaka Minato-ku  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 3224 5099  
Fax: 81 3 3589 0793

**Ms. Emiko Purdy**  
Agricultural Attache  
U.S. Embassy in Japan  
1-10-5 Akasaka Minato-ku  
Tokyo, Japan  
Tel: 3224 6916

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)**

Ms. Bernadette Walsh  
Project Manager  
Consumers International  
c/o CI-Roap, P.O. Box 1045  
10830 Penang, Malaysia  
Tel: 604 2291396  
Fax: 604 2286506  
E-Mail: CIROAP@PC.Jaring.My

Mr. Shuei Hiratsuka  
Consultant, Consumer Affairs  
Consumers International  
1-50-17-205 Sakura, Setagaya,  
Tokyo 156, Japan  
Tel: +81 3 3426 3090  
Fax: +81 3 3426 3090

Mr. Ronald Macfarlane  
Consumers International  
P.O. Box 1045  
10830 Penang, Malaysia  
Tel: +60 4 2291396  
Fax: +60 4 2286506  
E-Mail: CIROAP@PC.Jaring.My

Mr. Tim Pringle  
Consumers International  
P.O. Box 1045  
10830 Penang, Malaysia  
Tel: +60 4 229 1396  
Fax: +60 4 228 6506  
E-Mail: CIROAP@PC.Jaring.My

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE  
ALLIANCE (ICA)**

Mr. Hiroshi Suzuki  
Director of JCCU Laboratory  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
1-17-18 Nishikicho, Warabi, Japan  
Tel: 81 48 433 8300  
Fax: 81 48 433 8309

Mr. Shuichi Watanabe  
Deputy Manager  
Product Safety Planning Office  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
4-1-13, Sendagaya, Shibuya-ku  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 3497 9136  
Fax: 81 3 3497 9759

Mr. Yoshikazu Nakagwa  
Merchandise Test Center of Co-op Kobe  
1-3-23 Okamoto, Higashinada-ku,  
Kobe, Japan  
Tel: 81 78 453 0116  
Fax: 81 78 453 0185

Ms. Toshiko Suzuki  
Executive Director  
Quality Control and Environmental Affairs  
Co-op Tokyo  
4-1-3 Shakuji Nerima-ku  
Tokyo, Japan  
Tel: 81 3 5393 5571  
Fax: 81 3 5393 5619

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES  
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Yoshi-hisa Sugita  
Executive Director  
International Life Sciences Institute (ILSI)  
1126 Sixteenth St. N.W.,  
Washington, D.C. 20036-4810, U.S.A.  
Tel: 202 659 0074  
Fax: 202 659 3858  
E-Mail: sugita@dc.ilsa.org

Mr. Norihiko Fukue  
Administrator, ILSI Japan  
2-9-11-403, Umezato, Suginami-ku,  
Tokyo 166, Japan  
Tel: 81 3 3318 9663  
Fax: 81 3 3318 9554

Mr. Fumitake Fukutomi  
Administrator, ILSI Japan  
2-9-11-403, Umezato, Suginami-ku,  
Tokyo 166, Japan  
Tel: 81 3 3318 9663  
Fax: 81 3 3318 9554

**Dr. Leila Saldanha**  
ILSI  
1126 Sixteenth St. N.W.  
Washington D.C. 20036-4810, U.S.A.  
Tel: 616 961 3261  
Fax: 616 961 3130  
E-Mail: [Leila.Saldanha@kellogg.com](mailto:Leila.Saldanha@kellogg.com)

**Dr. Huaying Zhang**  
ILSI  
1126 Sixteenth St. N.W.  
Washington, D.C. 20036-4810, U.S.A.  
Tel: 404 676 3905  
Fax: 404 676 7166

**UNITED NATIONS UNIVERSITY (UNU)**

**Mr. Glen Paoletto**  
Programme Associate  
Environment Programme  
5-53-70 Jingumae, Shibuya-ku  
Tokyo 150, Japan  
Tel: 81 3 5467 1250  
Fax: 81 3 3494 2828  
E-Mail: [PAOLETTO@hq.unu.edu](mailto:PAOLETTO@hq.unu.edu)

**FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION OF THE UNITED  
NATIONS (FAO)**

**Mr. Richard J. Dawson**  
Senior Technical Advisor  
FAO/RAP  
Maliwan Mansion, 29 Phra Atit Road,  
Bangkok 10200, Thailand  
Tel: 662 281 7844  
Fax: 662 281 9757  
E-Mail: [fao.rap@field.fao.org](mailto:fao.rap@field.fao.org)

**WORLD HEALTH ORGANIZATION  
(WHO)**

**Dr. Kazuaki Miyagishima**  
Scientist,  
Food Safety Unit  
Food and Nutrition Division  
World Health Organization  
CH-1211 Geneva 27, Switzerland  
Tel: +41 22 791 4324  
Fax: +41 22 791 0746  
E-Mail: [miyagishima@who.ch](mailto:miyagishima@who.ch)

**Dr. Ali T. Basaran**  
Regional Adviser  
Environmental Health  
World Health Organization  
P.O. Box 2932  
01099 Manila, Philippines  
Tel: +632 522 9800  
Fax: +632 521 1036

**Dr. Shoji Miyagawa**  
Scientist, FOS/FNU  
World Health Organization  
Geneva, Switzerland  
Tel: +41 22 791 3556  
Fax: +41 22 791 0746  
E-Mail: [miyagawas@who.ch](mailto:miyagawas@who.ch)

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

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

**JAPANESE SECRETARIAT**

**Mr. Hidenori Murakami**  
Liaison Officer  
Director, Standards and Labelling Division  
Food and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

**Mr. Jun Koide**  
Chief, Standards and Labelling Division  
Foods and Marketing Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

**Mr. Masaaki Tsukano**  
Unit Chief, Agricultural Chemicals Survey Unit  
Food Chemistry Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POUSSSES DE BAMBOU EN CONSERVE**  
(A l'étape 5 de la procédure du Codex)

**1. DESCRIPTION**

**1.1 Définition du Produit**

"La pousse de bambou en conserve" est le produit préparé à partir de pousses de bambou comestible, conservé dans un milieu de couverture avec ou sans additif alimentaire et ayant subi un traitement thermique approprié avant ou après son conditionnement dans un récipient hermétiquement fermé de façon à prévenir son altération ou à détruire des micro-organismes indésirables.

**1.2 Types de variétés**

Toute pousse de bambou comestible provenant des variétés énumérées à l'Appendice A.

**1.3 Catégories**

**1.3.1 Pousse entière:** Pousses de bambou dont la pointe et la pulpe ont été nettoyées de façon à enlever les surfaces externes et les bases dures.

**1.3.2 Tête:** Pousses de bambou coupées transversalement, avec pointes.

**1.3.3 Moitié:** Pousses de bambou entières coupées longitudinalement en deux.

**1.3.4 Pousse étêtée:** Pousses de bambou dont la partie supérieure (10-12 cm) a été coupée.

**1.3.4.1 Pousse entière étêtée**

**1.3.4.2 Moitié étêtée:** Pousses de bambou entières coupées longitudinalement en deux.

**1.3.4.3 Quart étêté:** Pousses de bambou entières étêtées coupées longitudinalement en quatre parties approximativement égales par deux entailles à angle droit.

**1.3.4.4 Tronçon:** Pousses de bambou étêtées coupées transversalement en tronçons qui sont plus petits que les moitiés de pousses sans des brisures.

**1.3.5 Tranche:** Pousses de bambou coupées en tranches uniformes et de taille ou de forme régulière.

**1.3.6 Lamelle:** Pousses de bambou coupées en fines lamelles de taille régulière.

**1.3.7 Dé:** Pousses de bambou coupées en cubes de taille régulière.

1.3.8 **Noeud étiré:** Pousses de bambou entières avec des noeuds étirés.

1.3.9 **Morceau, de taille irrégulière:** Pousses de bambou de taille ou de forme irrégulière.

#### 1.4 **TYPES DE CONDITIONNEMENT**

Les pousses de bambou comestibles placées dans un milieu de couverture avec, ou sans additif alimentaire, conditionnées dans un emballage hermétique.

### 2. **FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

#### 2.1 **Composition essentielle**

##### 2.1.1 **Pousse de bambou**

2.1.2 **Milieu de couverture:** Saumûre ou eau avec ou sans additif alimentaire ou liquide de fermentation lactique.

#### 2.2 **Critères de qualité**

2.2.1 **Critère général:** Les pousses de bambou d'une même boîte doivent être de la variété et de la catégorie indiquée sur l'étiquette.

2.2.2 **Milieu de couverture:** Clair, sans précipitation, bien qu'une légère précipitation soit autorisée en cas de traitement thermique.

2.2.3 **Acidité (pH):** Le pH du produit ne doit pas être inférieur à 4 ni, si de l'acide est ajouté, supérieur à 4,6.

2.2.4 **Couleur:** Jaune clair ou jaune des pousses de bambou transformées et crème ou jaune clair en grosse boîte rectangulaire (18 litres).

2.2.5 **Caractère:** Généralement intact et de taille approximativement égale. Les parties nettoyées doivent être lisses.

2.2.6 **Odeur:** Caractéristique des pousses de bambou transformées, sans odeur désagréable.

2.2.7 **Consistance:** celle des pousses de bambou jeunes, sans parties fibreuses dures ni excessivement tendres, caractéristique des catégories nettoyées.

##### 2.2.8 **Taches et défauts**

Les taches et défauts sont acceptables dans les limites indiquées dans le Tableau 1.

Tableau 1

Catégorie	Forme	Limites	
		Taches	Défaut
1	Pousses entières	a) aucune si la boîte en contient moins de 3	10% du poids égoutté
	Moitié	b) une unité si la boîte en contient 3 à 5	
	Tête	c) 2 unités si la boîte en contient 6 à 9	
	Etêtée	d) 3 unités sur 10 si la boîte en contient plus de 10	
2	Tranche	10% du poids égoutté	10% du poids égoutté
	Dé		
	Lamelle		
3	Morceau	10% du poids égoutté	sans objet

3. **ADDITIF ALIMENTAIRE<sup>1</sup>**

<u>Régulateur d'acidité</u>	<u>Limite maximale</u>
260 Acide acétique	Limité par les BPF
270 Acide lactique	" " "
296 Acide malique	" " "
330 Acide citrique	" " "
334 Acide tartrique	" " "

<sup>1</sup> Sous réserve d'approbation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

#### **4. CONTAMINANTS**

##### **4.1 Métaux lourds**

<u>Métal</u>	<u>Limite maximale</u>
Etain	250 mg/kg
Plomb	1 mg/kg

#### **5 HYGIENE**

**5.1** Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux Codes d'usages internationaux - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985), Codes d'usages internationaux en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CAC/RCP 2-1969) et pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993) - recommandés par la Commission du Codex alimentarius.

**5.2** Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**5.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans l'aliment dans des conditions normales d'entreposage; et
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

#### **6. POIDS ET MESURES**

##### **6.1 REMPLISSAGE DU RECIPIENT**

###### **6.1.1 Remplissage minimum**

Le récipient doit être bien rempli de pousses de bambou et le produit (milieu de couverture compris) ne doit pas occuper moins de 90 pour cent de la capacité du récipient. La capacité en volume de liquide du récipient hermétiquement fermé est le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient hermétiquement fermé contient lorsqu'il est rempli complètement.

##### **6.2 POIDS EGOUTTE MINIMAL**

**6.2.1** Le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 60 pour cent du poids net, sauf dans le cas des pousses de bambou entières, où il ne doit pas être inférieur à 50 pour cent du poids net et doit répondre aux conditions ci-après:

**6.2.1.1** Pousse entière et moitié - Les pousses conditionnées dans le même récipient doivent être de la même catégorie et leur taille être approximativement égale et la différence entre les unités les plus petites et les plus grosses ne doit pas être supérieure au double du poids.

**6.2.1.2** Pousse entière - Au cas où le poids égoutté ne correspond pas aux critères énoncés, une unité supplémentaire d'une taille différente peut être ajoutée; s'il s'agit d'une boîte rectangulaire, on pourra ajuster la taille de la pousse de bambou de façon à obtenir un poids égoutté satisfaisant.

## **7. ETIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991).

### **7.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit qui doit figurer sur l'étiquette est "pousses de bambou" ou "pousses de bambou bouillies". L'indication de la catégorie fait partie de l'énoncé du nom du produit.

## **8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

### **8.1 METHODES D'ECHANTILLONNAGE**

L'échantillonnage est effectué conformément aux plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées (CAC/RM 42-1969) et l'échantillonnage des grosses boîtes rectangulaires doit aussi être considéré comme un cas particulier.

### **8.2 METHODES D'ANALYSE<sup>2</sup>**

**8.2.1** Couleur, caractère, odeur, texture et milieu de couverture.

Se reporter à la méthode décrite à l'Appendice B.

**8.2.2** Acidité

Conformément à AOAC 981.12. Suivre les instructions pour les mélanges d'éléments liquides et solides. (G(a)(1)).

**8.2.3** Poids net et poids égoutté.

Se reporter à la méthode décrite dans l'Appendice C.

**8.2.4** Test microbiologique

Se reporter à la méthode décrite dans le Code d'usages international en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve et dans l'Appendice D de la présente norme.

---

<sup>2</sup> Sous réserve d'approbation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

**POUSSES DE BAMBOU COMESTIBLES UTILISEES POUR LA PRODUCTION DE  
POUSSES DE BAMBOU EN CONSERVE**

*Dendrocalamus asper;*  
*Bambusa vulgaris;*  
*Phyllostachys pubescens;*  
*Dendrocalamus oldbumi;*  
*Dendrocalamus giganteus;*

*Thyrsostachys siamensis;*  
*Bambusa tulda;*  
*Phyllostachys edulis*  
*Dendrocalamus latiflorus; et*  
*Gigantochloa levi.*

**COULEUR, ODEUR, CONSISTANCE ET MILIEU DE COUVERTURE**

**B.1**

**Instruments**

- Bols de porcelaine
- Cuillères en acier inoxydable

**B.2**

**Facteurs de qualité (voir page 3)**

**B.3**

**Méthode d'analyse**

- Un jury composé d'au moins 5 juges examine de manière indépendante les pousses de bambou en conserve provenant de chacun des conditionnements et attribue des points pour chaque caractéristique.

- Les critères de notation sont ceux indiqués dans le Tableau 2. La note moyenne totale pour chaque caractéristique ne doit pas être inférieure à 3 et aucune des unités examinées ne devra avoir obtenu la note 1.

Tableau 2 - Critères de notation

Caractéristique	Exigences	Niveau justifié				
		Excellent	Bon	Assez bon	Moyen	Mauvais
Couleur	Jaune clair ou jaune naturel des pousses de bambou transformées, sans couleur anormale	5	4	3	2	1
Odeur	Caractéristique des pousses de bambou transformées, sans odeur désagréable ou goût aigre qui ne serait pas le résultat du processus de transformation	5	4	3	2	1
Consistance	Jeune pousse de bambou, sans portion fibreuse dure ou excessivement tendre, conforme à la catégorie nettoyée	5	4	3	2	1

**A.4 Rapport après examen**

Indiquer la note moyenne obtenue pour chaque unité.

**A.5 Tolérance pour les taches et les défauts**

Déterminer le poids égoutté. Enlever les pousses de bambou tachées ou défectueuses, les compter et les comparer en nombre ou en poids, selon le cas.

### POIDS NET ET POIDS EGOUTTE

#### C.1 Matériel

Tamis de 20 cm, avec ouvertures carrées de 2,8 x 2,8 mm. Si le poids net de l'échantillon dépasse 1,5 kg, on utilisera un tamis de 30 cm.

#### C.2 Procédure à suivre

C.2.1 Peser le produit dans son emballage encore hermétiquement fermé.

C.2.2 Ouvrir l'emballage. Verser les pousses de bambou sur le tamis taré et incliner celui-ci à un angle de 15-20° pendant 2 minutes, égoutter le liquide sur le tamis et le peser.

C.2.3 Nettoyer l'emballage, couvercle compris, et le sécher avec du papier ou un tissu absorbant, puis peser l'emballage vide avec le couvercle.

C.2.4 La différence entre le poids correspondant à la sous-section C.2.1 et celui de la sous-section C.2.3 est le poids net.

C.2.5 La différence entre le poids obtenu pour la sous-section C.2.2 et le poids du tamis est le poids égoutté.

### Appendice D

### TEST MICROBIOLOGIQUE<sup>3</sup>

#### D.1 Test par incubation

Deux boîtes de l'échantillon seront conservées comme témoins.  
Quatre boîtes de l'échantillon seront incubées pendant dix jours à 37 ± 10°C.

D.2 Si l'on constate aucun gonflement ou aucune fuite après une incubation de 7 jours, puis de 14 jours, le contenu des boîtes incubées sera comparé à celui des boîtes témoins, en vue d'y détecter d'éventuelles anomalies, telles que:

- 1) une couleur suspecte
- 2) une odeur suspecte
- 3) d'autres anomalies

Le lot sera considéré comme commercialement stérile.

D.3 Si, au contraire, on constate qu'une ou plusieurs boîtes a gonflé ou fuit ou si après examen visuel, détermination de la valeur du pH, décompte microscopique direct ou incubation, on constate des anomalies ou l'apparition de microorganismes, l'échantillon ne sera pas considéré comme commercialement stérile.

D.4 Si, en cours d'incubation, une boîte fuit ou gonfle, l'échantillon sera considéré comme non conforme à la norme.

---

<sup>3</sup> Sous réserve d'approbation par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ANCHOIS SALES SECHES**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à toutes les variétés commerciales de poissons appartenant à la famille des *Engraulidae*, après qu'ils ont été soit lavés en saumure et séchés, soit lavés, ébouillantés en saumure et séchés.

**2. DESCRIPTION**

**2.1. Définition du produit**

Le produit est obtenu à partir de poisson frais appartenant à la famille des *Engraulidae* et répondant aux spécifications de la Section 3.1 Matières premières.

**2.2 Définition du procédé**

On prépare le produit soit en lavant le poisson frais dans de l'eau salée, puis en le faisant sécher, soit en le lavant, puis en l'ébouillantant en saumure avant de le faire sécher. Le séchage peut être naturel (au soleil) ou artificiel.

**2.3 Manutention**

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

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

**3.1 Matières premières**

**3.1.3 Anchois**

Le produit doit être préparé à partir de poisson propre et sain, présentant l'aspect, la couleur et l'odeur caractéristiques du poisson frais.

**3.1.2 Sel**

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

### 3.2 Produit fini

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

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

**Tableau 1: Spécifications applicables aux anchois salés séchés**

Caractéristiques	Spécification
Chlorure de sodium, % en poids, max. (poids sec)	15
Pourcentage d'eau libre ( $a_w$ ), max.	0,75
Cendres insolubles dans l'acide, % en poids, max. (poids sec)	1,5

### 3.3 Poissons fragmentés

3.3.1 On entend par poissons fragmentés des poissons (à l'exclusion des nageoires et des écailles) qui ne sont pas intacts. Leur pourcentage est déterminé par le nombre de poissons fragmentés par rapport au nombre total de poissons dans l'échantillon.

3.3.2 Le pourcentage de poissons fragmentés, tels qu'ils sont définis à la Section 3.3.1, ne doit pas dépasser les limites indiquées à la Section 3.5.

### 3.4 Calibre

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

<u>Désignation du calibre</u>	<u>Longueur</u>
Petit	moins de 3,5 cm
Moyen	3,5 - 6,5 cm
Grand	plus de 6,5 cm

### 3.5 Classification

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

Caractéristiques	Qualité	
	A	B
Poissons fragmentés	Moins de 5%	Moins de 15%
Couleur (les comparaisons de couleur doivent s'effectuer entre poissons de la même espèce)	Blanc ou bleu ou jaune (caractéristique de l'espèce)	Couleur plus terne
Odeur	Aucune odeur putride ou rance	Aucune odeur putride ou rance

#### **4. HYGIENE**

4.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international - Principes généraux d'hygiène alimentaire (Réf. CAC/RCP 1-1985, Rév.2-1985) et au Code d'usages international pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976) recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

4.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

4.3 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

#### **5. EMBALLAGE**

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

#### **6. ETIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), ainsi qu'aux dispositions spécifiques ci-après:

6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être "Anchois salés séchés".

**6.2**      **Qualité et calibre du produit**

La qualité et le calibre du produit doivent être déclarés.

**6.3**      **Nom scientifique et appellation courante**

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

**6.4**      **Dispositions supplémentaires**

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

**7.**        **ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE**

**7.1**      **ECHANTILLONNAGE**

Selon les Directives générales Codex sur l'échantillonnage<sup>1</sup>.

**7.2**      **Détermination de la teneur en chlorure de sodium<sup>2</sup>**

Selon la méthode décrite dans AOAC 937.09 (méthode volumétrique)

**7.3**      **Détermination du pourcentage d'eau libre<sup>2</sup>**

Selon la méthode décrite dans AOAC 978.18<sup>3</sup>

**7.4**      **Détermination des cendres insolubles dans l'acide**

Selon la méthode décrite à l'Annexe A.

---

<sup>1</sup>        Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage élabore actuellement des Directives générales sur l'échantillonnage.

<sup>2</sup>        Sous réserve d'approbation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

<sup>3</sup>        Ou à l'aide de tout instrument équivalent à ceux décrits dans AOAC 987.18.

**DETERMINATION DES CENDRES INSOLUBLES DANS L'ACIDE**

**A1. PREPARATION DE L'ECHANTILLON**

Utiliser l'échantillon préparé conformément à la Section A1.1.

**A.2 REACTIF**

**A2.1** Acide chlorhydrique dilué, 1:1.

**A3. MODE OPERATOIRE**

**A3.1** Peser avec précision environ 2 g de l'échantillon séché (comme en A1.1) dans une capsule tarée en porcelaine, silice ou platine. Calciner sur un Bunsen pendant environ 1 heure. Achever l'incinération en plaçant l'échantillon dans un four à moufle à  $600 \pm 20^\circ\text{C}$  jusqu'à l'obtention de cendres grises.

**A3.2** Laisser refroidir et ajouter 25 ml d'acide chlorhydrique dilué, couvrir avec un verre de montre et chauffer sur un bain-marie pendant 10 mn.

**A3.3** Laisser refroidir et filtrer à travers un papier filtre Whatman N° 42 ou son équivalent.

**A3.4** Laver le résidu à l'eau chaude jusqu'à ce que les eaux de lavage soient exemptes de chlorures, en contrôlant à l'aide d'une solution de nitrate d'argent, et replacer le papier filtre et le résidu dans la capsule. Laisser pendant environ 3 heures dans un four électrique à circulation d'air maintenu à la température de  $135 \pm 2^\circ\text{C}$ .

**A3.5** Calciner dans un four à moufle à  $600 \pm 20^\circ\text{C}$  pendant une heure. Laisser refroidir dans un essiccateur et peser. Calciner à nouveau la capsule pendant 30 mn, laisser refroidir et peser. Répéter cette opération jusqu'à ce que la différence entre deux pesées successives soit inférieure à 1 mg. Inscrive le poids le plus faible.

**A3.6 CALCUL**

Cendres insolubles dans l'acide,  
pourcentage en poids =

où,

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

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

W<sub>1</sub> est le poids, en grammes, de la capsule avec l'échantillon séché provenant de l'analyse;

W<sub>2</sub> est le poids le plus faible, en grammes, de la capsule avec les cendres insolubles dans l'acide.

**AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CROQUETTES DE POISSON  
DE MER ET D'EAU DOUCE, CRUSTACES ET MOLLUSQUES  
(à l'étape 5 de la procédure Codex)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux croquettes préparées à partir de poisson de mer et d'eau douce, ainsi que de crustacés et mollusques. Elle ne vise pas les croquettes de poisson, crustacés et mollusques frites prêtes à consommer ou aromatisées artificiellement.

**2. DESCRIPTION**

**2.1 DEFINITION DU PRODUIT**

Le produit est un aliment traditionnel préparé à partir de poisson frais ou de chair hachée congelée de poisson de mer (à chair rouge ou blanche) ou d'eau douce, ainsi que de crustacés (crevettes) et mollusques (calamars, seiches, huîtres, palourdes, moules et coques), conformément aux dispositions de la Section 3.1, et d'autres ingrédients décrits à la Section 3.2.

**2.2 DEFINITION DU PROCEDE**

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

**2.3 MANUTENTION**

Les poissons de mer et d'eau douce, ainsi que les crustacés et mollusques frais, doivent être immédiatement conservés après capture en les réfrigérant ou en les mettant sous glace, de manière à porter la température aussi rapidement que possible à 0°C (32°F), ainsi qu'il est indiqué dans le Code d'usages international recommandé pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976) de la Commission du Codex Alimentarius, et ils doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 1,5°C (34,7°F) avant d'être traités. Le poisson congelé et la chair hachée congelée doivent être maintenus à une température ne dépassant pas -18°C (0°F) avant d'être utilisés.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**

**3.1 MATIERES PREMIERES**

Par poissons de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques frais, on entend des poissons de mer et d'eau douce, ainsi que des crustacés et mollusques récemment pêchés, réfrigérés ou congelés. Par chair hachée congelée, on entend des poissons de mer et d'eau douce, ainsi que des crustacés et mollusques récemment pêchés, réfrigérés ou congelés ayant subi un traitement approprié. Les poissons de mer et d'eau douce ainsi que les crustacés et mollusques auront l'aspect, la couleur et l'odeur caractéristiques du produit frais.

### 3.2 AUTRES INGREDIENTS

Fécule et/ou farine, sel et eau potable. La fécule peut être du tapioca (*Manihot sp.*) du sagou (*Metroxylon*) et/ou d'autres féculs appropriées.

3.3 Le produit peut contenir du sucre ainsi que des additifs autorisés - exaltateur de la saveur, colorant et phosphate - conformément aux critères énoncés dans les Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires, (Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995)), adoptés par la Commission du Codex Alimentarius.

### 3.4 PRODUIT FINI

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

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

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

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

Caractéristiques	Qualité	Poisson	Crustacés et mollusques
Protéines brutes (N x 6,25) (p/p %)	I	12	8
	II	8	5
	III	5	2
Teneur en eau (p/p %)	I	) 8	) 8
	II	) à	) à
	III	) 14	) 14

### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Additifs

Teneur maximale

Stabilisant

Polyphosphate

Limitée par les BPF

Exaltateur de la saveur

621 Glutamate monosodique

Limitée par les BPF

## **5. HYGIENE**

**5.1** Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international -Principes généraux d'hygiène alimentaire (Réf. CAC/RCP 1-1985, Rév.2-1985) et au Code d'usages international pour le poisson frais (CAC/RCP 9-1976) recommandés par la Commission du Codex Alimentarius.

**5.2** Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

**5.3** Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

## **6. EMBALLAGE**

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

## **7. ETIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), ainsi qu'aux dispositions spécifiques ci-après:

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

## **7.2 NOM SCIENTIFIQUE ET APPELLATION COURANTE**

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

## **7.3 QUALITE**

La qualité doit être indiquée sur l'emballage conformément au Tableau 1.

#### **7.4 DISPOSITIONS SUPPLEMENTAIRES**

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

#### **8. ECHANTILLONNAGE ET ANALYSE**

##### **8.1 ECHANTILLONNAGE**

Selon les Directives générales Codex sur l'échantillonnage<sup>1</sup>.

##### **8.2 DETERMINATION DES PROTEINES BRUTES<sup>2</sup>**

Selon la méthode décrite dans AOAC 920.87 ou 960.52.

#### **7.4 DETERMINATION DE LA TENEUR EN EAU**

Selon la méthode décrite dans AOAC 950.46B (séchage à l'air).

---

<sup>1</sup> Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage élabore actuellement des Directives générales sur l'échantillonnage.

<sup>2</sup> Sous réserve d'approbation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES A L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON  
ET DES COMITES NATIONAUX DU CODEX  
(A l'étape 5 de la Procédure du Codex)  
Table des matières**

---

**INTRODUCTION**

La normalisation est un mécanisme visant à assurer des produits de qualité. Les normes alimentaires fixent des règles à respecter pour que les produits alimentaires soient sûrs et propres à la consommation, de façon à protéger la santé des consommateurs.

Dans la sphère commerciale, les normes peuvent servir de base à des accords commerciaux. Les normes favorisent l'instauration de pratiques équitables en matière d'échanges de marchandises, supprimant ainsi les obstacles au commerce. Les normes internationales sont nécessaires et favorables aux échanges.

Les pays devraient être pleinement conscients du rôle joué par les normes alimentaires dans la protection de la santé des consommateurs, ainsi que dans le domaine commercial. Les normes alimentaires internationales du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires sont à nos yeux absolument nécessaires pour protéger la santé des consommateurs et assurer des pratiques équitables en matière de commerce des denrées alimentaires.

Les Directives ci-après serviront de référence lors de la création de nouveaux Services centraux de liaison avec le Codex ou de nouveaux Comités nationaux du Codex. Au cas où il existerait déjà une organisation assurant des liaisons efficaces entre l'industrie et les consommateurs, l'introduction d'une nouvelle organisation peut n'être pas nécessaire. Toutefois, le gouvernement pourra désigner une telle organisation comme Comité national du Codex.

**SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX**

**Description**

Le Service central de liaison avec le Codex a pour fonction essentielle de coordonner toutes les activités du Codex dans un pays membres. Il est le destinataire initial des documents, publications et autres communications du Codex, gère une bibliothèque de normes, codes d'usages et directives du Codex accompagnés des documents annexes et, le cas échéant, lance des activités visant à faire connaître les buts, objectifs et travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires.

Le Service central de liaison avec le Codex travaille en étroite collaboration avec le Comité national du Codex, qui est chargé d'examiner les questions techniques et de donner des conseils aux gouvernements. Lorsqu'il n'existe pas encore de Comité national du Codex, le Service central de liaison avec le Codex assure la liaison avec l'industrie agro-alimentaire, les consommateurs, les négociants et toutes les autres personnes ou organisations concernées, ainsi

qu'avec les divers ministères compétents, afin que le gouvernement dispose d'un éventail approprié de conseils politiques et techniques sur lesquels fonder ses décisions concernant des questions liées aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

Dans le domaine des communications, le Service central de liaison fait le lien entre le Secrétariat du Codex et les pays membres, les divers ministères compétents de chaque pays membre, les groupes du secteur privé comme l'industrie agro-alimentaire et les organisations de consommateurs, la communauté scientifique et les particuliers s'intéressant plus spécialement à certaines questions ou possédant des qualifications scientifiques. Dans les pays où les politiques nationales autorisent des contacts directs avec des fonctionnaires d'autres pays, le Service central de liaison avec le Codex assure l'échange d'informations et la coordination d'activités avec d'autres pays membres du Codex, notamment dans une même région géographique où il est souvent nécessaire d'échanger des informations ou de coordonner des réponses régionales aux questions soulevées par le Codex.

Le Service central de liaison avec le Codex distribue les documents, publications et autres données du Codex aux entreprises, aux organisations d'industriels, aux bibliothèques et aux personnes ou institutions s'occupant d'enseignement, ainsi qu'aux divers ministères gouvernementaux intéressés. Le Service central de liaison avec le Codex est le coordonnateur de toutes les réponses aux questionnaires ou autres demandes d'informations du Codex. Enfin, le Service central de liaison avec le Codex joue un rôle d'intermédiaire dans le processus consultatif entre gouvernements membres, consommateurs et organes compétents.

#### **Nécessité**

Celle-ci est double. D'abord, les pays membres eux-mêmes ressentent la nécessité d'un centre de liaison et de coordination pour les activités du Codex. Dans la plupart d'entre eux, plusieurs ministères s'intéressent ou participent directement aux systèmes de production, de distribution et de contrôle des denrées alimentaires. Normalement, tous ces ministères souhaitent être impliqués dans le processus de prise de décisions qui risque d'avoir un impact sur leurs domaines de responsabilités. De même, le secteur de l'agro-alimentaire comprend habituellement un nombre important de producteurs indépendants dont les intérêts peuvent être affectés par les décisions du Codex.

Le Secrétariat du Codex à Rome a également besoin d'un point de contact précis et permanent par lequel faire passer toutes les communications du Codex. Ces communications peuvent être adressées expressément au gouvernement du pays membre ou peuvent revêtir la forme de documents ou de publications à distribuer, de questionnaires à faire remplir, etc. Sans même parler des quelques pays membres dont les conventions interdisent les communications directes entre les organisations internationales et les organes internes du gouvernement, il serait économiquement impossible, même si cela était faisable sur le plan technique, pour le Secrétariat du Codex de tenir à jour la liste des noms et adresses de tous les groupes et particuliers du secteur public ou privé de tous les pays membres intéressés et de leur envoyer directement de Rome, par la poste, tous les documents, lettres circulaires et publications.

Tout comme les gouvernements et le secteur agro-industriel, de même les consommateurs, qui sont les bénéficiaires en dernier ressort du système de production, de réglementation et de contrôle des denrées alimentaires sont directement intéressés par les travaux du Codex. Compte tenu de l'intérêt qu'ont tous ces groupes à participer au débat et à être consultés sur les positions politiques et techniques nationales à prendre lors des réunions du Codex, la

coordination et la gestion des processus consultatifs s'imposent comme une nécessité. Lorsqu'un Comité national du Codex n'a pas encore été désigné à cette fin, c'est au Service central de liaison avec le Codex qu'il revient de faire en sorte que ces consultations aient lieu et que des avis fondés, équitables et équilibrés soient donnés aux gouvernements.

Même lorsqu'un Comité national du Codex a été désigné, le Service central de liaison avec le Codex a un rôle à jouer dans l'organisation des réunions, la distribution des documents, l'enregistrement des débats, le lancement d'activités de suivi et la communication des résultats au Secrétariat du Codex à Rome.

### **Situation**

Dans la mesure où ce sont les gouvernements des pays qui sont membres de la Commission du Codex Alimentarius et qui prennent en dernier ressort les décisions concernant les politiques, les règlements et les contrôles en matière de denrées alimentaires, la coordination des activités du Codex dans un pays revient, en toute logique, au gouvernement. En outre, le secteur gouvernemental est en général le mieux placé et le mieux équipé pour assurer les fonctions de Service central de liaison avec le Codex.

Le choix du Ministère où placer le Service central de liaison avec le Codex peut être déterminant pour le succès de l'opération. L'expérience montre que vu l'importance d'une bonne compréhension technique des problèmes étudiés il est hautement souhaitable que le Service central de liaison soit situé dans le ministère qui est chargé de déterminer la politique gouvernementale en matière de normes alimentaires et de contrôle des aliments. Si ces fonctions sont réparties entre plusieurs ministères, le Service central de liaison peut être situé dans l'un ou l'autre d'entre eux, mais de préférence dans celui qui assume l'essentiel des responsabilités en matière d'élaboration et d'application des règlements et des contrôles concernant les denrées alimentaires. Toutefois, d'autres facteurs tels que la disponibilité de ressources, la répartition des responsabilités entre les ministères, la nature de l'industrie alimentaire nationale et le système de contrôle des aliments peuvent tous jouer un rôle dans le choix de l'emplacement du Service central de liaison avec le Codex.

Où qu'il soit placé, le Service central de liaison doit absolument disposer des ressources financières, humaines, physiques et autres nécessaires pour s'acquitter de ses fonctions. La consultation et la coopération doivent être la règle entre les ministères concernés, faute de quoi, le succès des activités du Service central de liaison avec le Codex serait sérieusement compromis. Par conséquent, il est souhaitable que la décision concernant la situation du Service central de liaison, les pouvoirs qui lui seront confiés et son champ d'action soit prise au niveau ministériel. Même si cela ne résout pas tous les problèmes de concurrence entre ministères, cela permettra d'assurer le maximum de coopération possible.

### **Matériel et autres exigences**

Une fois déterminé l'emplacement du Service central de liaison avec le Codex, il convient de notifier à toutes les personnes concernées sa création et de le doter des ressources humaines, financières, physiques et autres nécessaires.

La première chose à faire est sans doute d'informer le Secrétariat du Codex à Rome du nom et de l'adresse du Service central de liaison. Dès réception de ces renseignements, le Secrétariat du Codex pourra ainsi faire passer toutes ses communications par le Service central de

liaison. Il n'est pas nécessaire d'attendre qu'une personne soit nommée à ce poste pour informer le Secrétariat du titre du poste, ainsi que de l'adresse exacte. Le Secrétariat du Codex transmettra cette information à d'autres membres afin de faciliter les communications directes entre pays.

En même temps, pour s'assurer que toutes les personnes et organisations concernées du pays sont au courant de la création du Service central de liaison, il est souhaitable de lui faire une vaste publicité, tant dans la presse que par lettre envoyée à un maximum d'organisations d'industriels, de consommateurs et autres, ainsi que de particuliers intéressés. Des organisations récentes et des particuliers peuvent être encouragés par le biais des médias à faire connaître leurs intérêts particuliers au Service central de liaison, ce qui permettra d'établir des listes de contact détaillées.

En ce qui concerne les installations matérielles, un certain nombre d'articles sont nécessaires pour permettre au Service central de liaison d'assumer correctement ses fonctions. Il s'agit notamment des équipements et services suivants:

- dispositifs de réception du courrier afin que les documents et autres communications provenant du Secrétariat du Codex et d'ailleurs parviennent au Service central de liaison en bon état et dans les meilleurs délais;
- téléphone, télécopie (si possible) et autres systèmes de communication appropriés;
- étagères ou autres systèmes de rangement adéquats pour stocker les nombreux documents du Codex reçus pour distribution, gérer une bibliothèque d'ouvrages de référence, classer des dossiers, etc.;
- bureaux, tables et matériel de bureau pour la reproduction, le tri, la collation et la compilation de documents en vue de leur distribution;
- dispositifs permettant de diffuser rapidement et/ou de distribuer les documents, publications et autres données du Codex aux ministères et autorités publiques concernés ainsi qu'aux organisations d'industriels, de consommateurs scientifiques et autres, bibliothèques techniques et entreprises et particuliers intéressés;
- personnel de bureau, traducteurs (le cas échéant) et personnel secrétariat pour assurer les tâches administratives, rédiger la correspondance, envoyer les documents, coordonner les réponses aux questionnaires, organiser les réunions et consultations, traduire les documents, dactylographier et assumer les nombreuses autres tâches qui ne manqueront pas de se présenter;
- systèmes de fichiers appropriés permettant de tenir à jour des listes d'adresses et de questions auxquelles s'intéressent plus particulièrement certains industriels, représentants de consommateurs ou particuliers;
- financement suffisant pour permettre au Service central de liaison de remplir ses fonctions de manière efficace et rentable.

## COMITE NATIONAL DU CODEX

Outre le renforcement du Service central de liaison avec le Codex, on a jugé extrêmement important de créer un Comité national du Codex pour compléter les activités menées par le Service central de liaison et pour assurer la participation de tous les ministères/organismes, industriels et consommateurs concernés.

### Nécessité et composition

La désignation d'un Comité national du Codex répond à la nécessité bien comprise d'appuyer les fonctions du Service central de liaison et de garantir que tous les ministères, organisations non gouvernementales, groupes de consommateurs et industriels aient d'amples occasions de présenter leurs vues sur diverses questions du Codex, notamment celles relatives au contrôle des denrées alimentaires. Le mandat d'un tel Comité consisterait essentiellement à conseiller le gouvernement en ce qui concerne les incidences de diverses questions relatives à la normalisation et au contrôle des denrées alimentaires qui se posent actuellement et dont s'occupe la Commission du Codex Alimentarius. Un tel groupe consultatif rendrait également de grands services au gouvernement en contribuant à assurer des approvisionnements alimentaires sûrs aux consommateurs, tout en renforçant les possibilités de développement industriel et d'expansion du commerce international.

La présidence du Comité national du Codex devrait normalement être assumée par le ministère responsable au premier chef, des questions relatives aux normes alimentaires, qui abrite également le Service central de liaison. Le Comité devrait être composé de représentants des ministères concernés, de l'industrie alimentaire, du secteur commercial, des groupes de consommateurs et d'organisations scientifiques et autres. Le respect du principe de neutralité a été jugé indispensable pour prévenir les rivalités ou la concurrence entre ministères/agences gouvernementales participant directement aux activités du Codex.

Le mandat et la composition du Comité national du Codex devraient être déterminés avec précision. Le Président du Comité devrait être la personne la plus haute placée, le Secrétaire permanent par exemple, du Ministère responsable et le Directeur du Bureau du Comité national devrait servir de secrétaire. Le Comité devrait être composé de représentants de divers ministères et d'associations importantes, ainsi que de quelques experts présents à titre individuel, afin d'inclure toutes les parties concernées. Le Comité se réunit régulièrement une fois par mois.

Des sous-comités peuvent être créés, en fonction des travaux assignés par le gouvernement, pour étudier des questions spécifiques.

Chaque sous-comité est composé de représentants de l'industrie et des consommateurs et de techniciens ou de représentants des autorités chargés des contrôles, dans des proportions appropriées. Les membres du Bureau du Comité national servent de secrétaires aux sous-comités.

### Membres

1. La personne la plus haut placée au ministère responsable assume la présidence.
2. Les ministères intéressés: ce sont ceux de la santé, de l'agriculture et des pêches, du développement industriel, du commerce international, de la protection des consommateurs, des sciences et des technologies, des affaires étrangères et de la planification économique.

3. **Organisations scientifiques et autres:** les organismes de recherche - développement sur les denrées alimentaires peuvent habituellement apporter au Comité un ensemble d'informations scientifiques indépendantes qui peuvent être précieuses pour l'examen des questions relatives aux normes alimentaires et à des sujets connexes.
4. **L'industrie agro-alimentaire:** les représentants des divers intérêts sectoriels au sein de l'industrie alimentaire, tels que le secteur halieutique, le secteur des fruits et légumes transformés, le secteur laitier, etc.
5. **Le secteur commercial:** les importateurs et les exportateurs de denrées alimentaires sont concernés par toute modification des normes et d'autres exigences applicables aux denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international.
6. **Consommateurs:** les consommateurs sont en dernier ressort les bénéficiaires ou les victimes, selon le cas, de tout changement apporté aux normes auxquelles les denrées alimentaires doivent être conformes. Indirectement, par le biais du mécanisme des prix du marché, ils paient aussi le prix de toute exigence supplémentaire imposée aux producteurs. Dans ces conditions, il n'est pas seulement raisonnable, mais essentiel que les consommateurs aient la possibilité de participer au processus de consultation. La participation de représentants des consommateurs au Comité national du Codex est un moyen de garantir que le point de vue des consommateurs soit pris en compte lors de l'examen de toute question relative aux normes alimentaires, à la sécurité des aliments et à la protection des consommateurs.
7. **Membres individuels:** il arrive fréquemment que des particuliers aient une connaissance très précise de tel ou tel aspect de la transformation ou du contrôle des denrées alimentaires. Il s'agit souvent de personnes qui ont travaillé dans l'industrie agro-alimentaire ou dans des organismes de recherche. Le recrutement de telles personnes particulièrement qualifiées permet au Comité national du Codex de profiter d'une expertise unique et précieuse.

#### **Fonctions**

1. Désigner les sous-comités chargés d'étudier ou d'examiner les questions techniques.
2. Coopérer avec le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et désigner des délégués pour assister aux réunions du Codex.
3. Etudier les documents du Codex, collecter et réviser toutes les informations pertinentes relatives aux technologies, à l'économie, à la santé et aux systèmes de contrôle, de façon à pouvoir justifier l'acceptation des normes Codex.
4. Proposer aux gouvernements une procédure d'acceptation des normes alimentaires internationales et aux organisations des moyens de donner suite à cette acceptation.
5. Coopérer avec d'autres organisations locales et étrangères dont le travail porte sur les normes alimentaires.
6. Autres fonctions assignées par le gouvernement.

### **Sous-comités du Comité national du Codex**

Le cas échéant, le Comité national du Codex peut désigner des sous-comités pour l'aider à étudier ou à examiner des questions techniques. Les sous-comités ainsi créés peuvent travailler sur des questions traitées par les Comités du Codex. D'autres sous-comités ou groupes de travail sur des questions particulières peuvent être créés en fonction des intérêts du pays.

## BUREAU DU COMITE NATIONAL DU CODEX

Le Bureau du Comité national du Codex est le Service central de liaison lui-même et le secrétariat du Comité national du Codex.

Le plan de travail est établi conformément aux grandes lignes de la politique du Codex. La tâche principale du Service central de liaison avec le Codex est la diffusion des documents du Codex auprès des agences gouvernementales et privées concernées à titre d'information et pour observations constructives.

Il arrive que l'information sur les normes et codes du Codex soit diffusée à l'occasion de séminaires. Dans certains cas, les publications du Codex sont traduites dans la langue locale lorsque des recommandations doivent être formulées à l'intention des entreprises.

En ce qui concerne la formulation d'observations et l'acceptation par le pays des textes Codex, il convient de suivre la procédure nationale pour les travaux du Codex. Les observations du pays sur toute norme ou LMR sont fondées sur des données recueillies auprès des organismes concernés et examinées par le sous-comité pertinent du Comité national du Codex, pour être ensuite soumises au Comité pour examen et approbation en tant qu'observations nationales celles-ci sont ensuite communiquées au Codex pour information.

En ce qui concerne l'acceptation des normes Codex, les suggestions ou considérations sont soumises au gouvernement pour approbation et communication aux organismes concernés qui seront invités à prendre les mesures nécessaires. L'application des normes et des LMR Codex s'appuie sur les lois en vigueur ayant trait à la question traitée.

La délégation assistant aux sessions du Codex est toujours composée de représentants de divers ministères et d'associations concernées, qui sont désignés par le Comité national du Codex et confirmés par le ministre responsable.

Les documents de séance, les résumés et la résolution du Comité national du Codex pour chaque point de l'ordre du jour sont communiqués aux délégués par le Bureau du Comité national du Codex. Après chaque réunion, le délégué doit soumettre un rapport au Comité national du Codex conformément à la résolution de ce dernier.

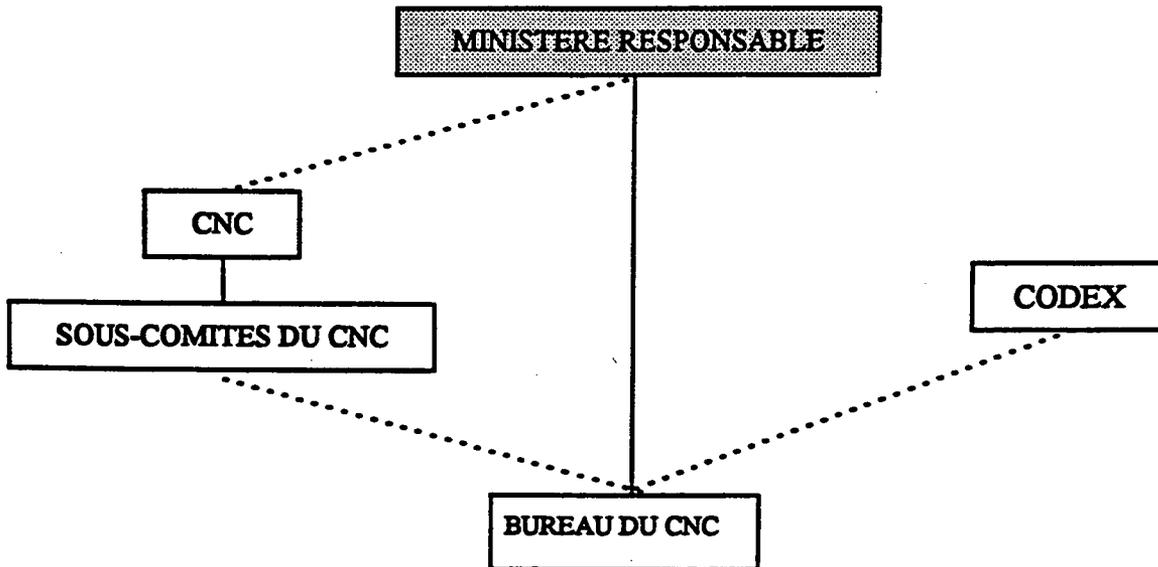
Bien souvent, les données nécessaires ne sont pas disponibles ou les données existantes sont insuffisantes pour l'examen de certains projets de normes ou de LMR. Des expériences et des projets de recherche seront mis en oeuvre en collaboration avec d'autres organisations locales, tant gouvernementales que privées, afin d'obtenir les données nécessaires à la formulation des observations nationales et à l'examen de l'acceptation des normes et LMR Codex.

### Responsabilités

1. Servir de secrétariat au Comité national du Codex.
2. Servir de Service central de liaison du pays pour le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.
3. Collecter, acquérir et analyser des données en vue de l'élaboration de normes alimentaires internationales avec le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

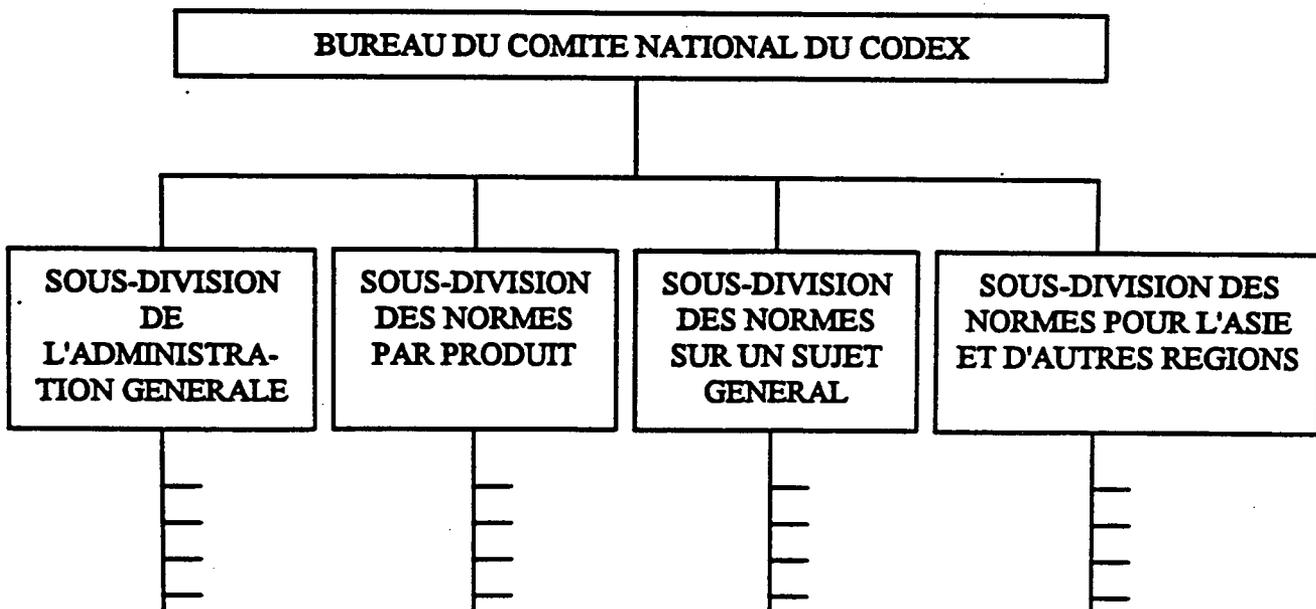
4. **Suivre les activités liées à l'élaboration de normes alimentaires internationales et fournir des observations et des données afin que les normes alimentaires internationales élaborées soient acceptées par les fabricants locaux et ne fassent pas obstacle à l'exportation de produits alimentaires nationaux.**
5. **Effectuer le travail d'analyse et de recherche nécessaire pour résoudre tout problème résultant de l'élaboration des normes alimentaires internationales.**
6. **Encourager l'industrie alimentaire locale à améliorer la surveillance de la qualité et de l'hygiène afin de se conformer aux normes internationales.**
7. **Servir de centre de diffusion de l'information sur les normes alimentaires et les lois sur les denrées alimentaires auprès des fabricants, des exportateurs et des organisations concernées.**

### Organigramme

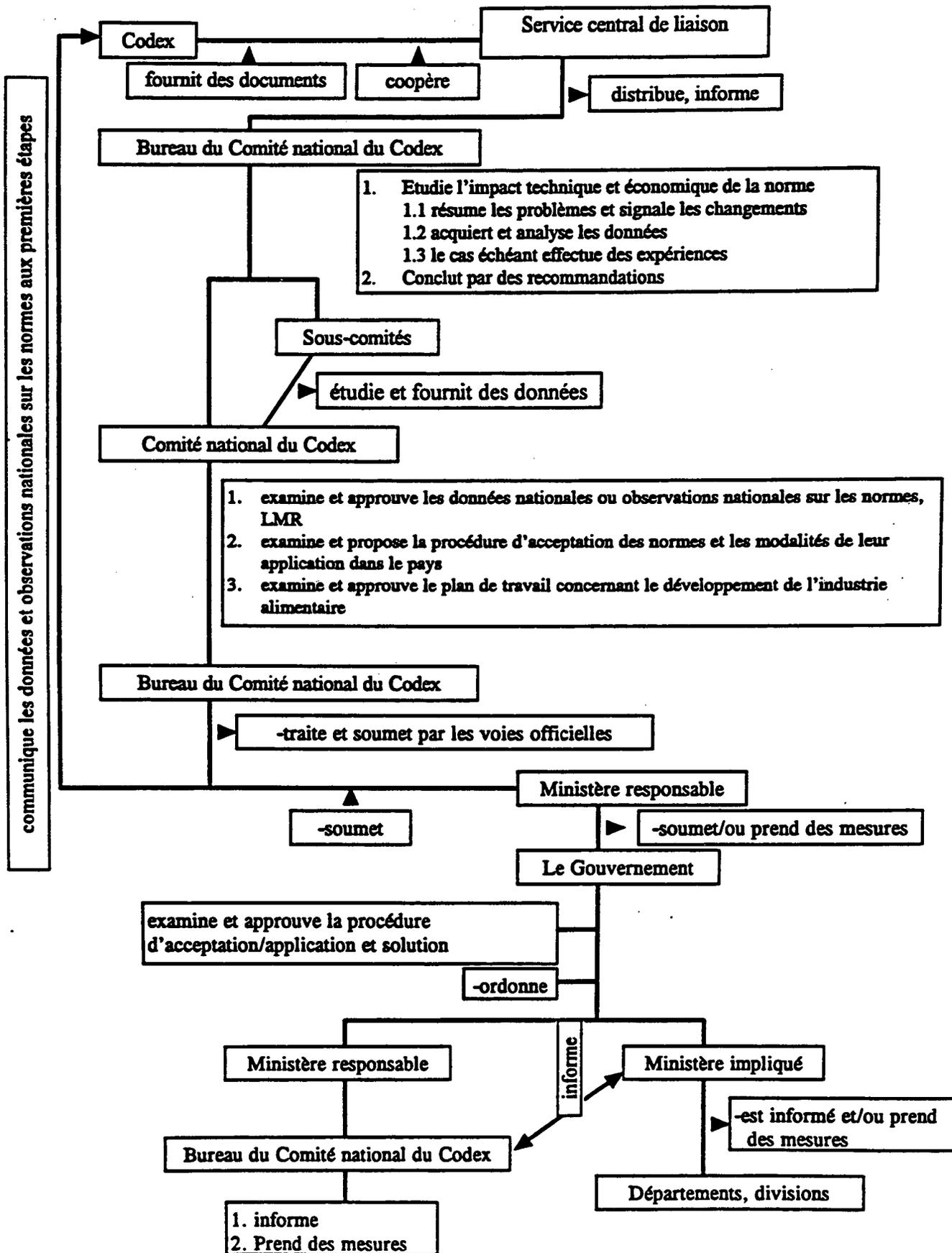


### Structure organisationnelle

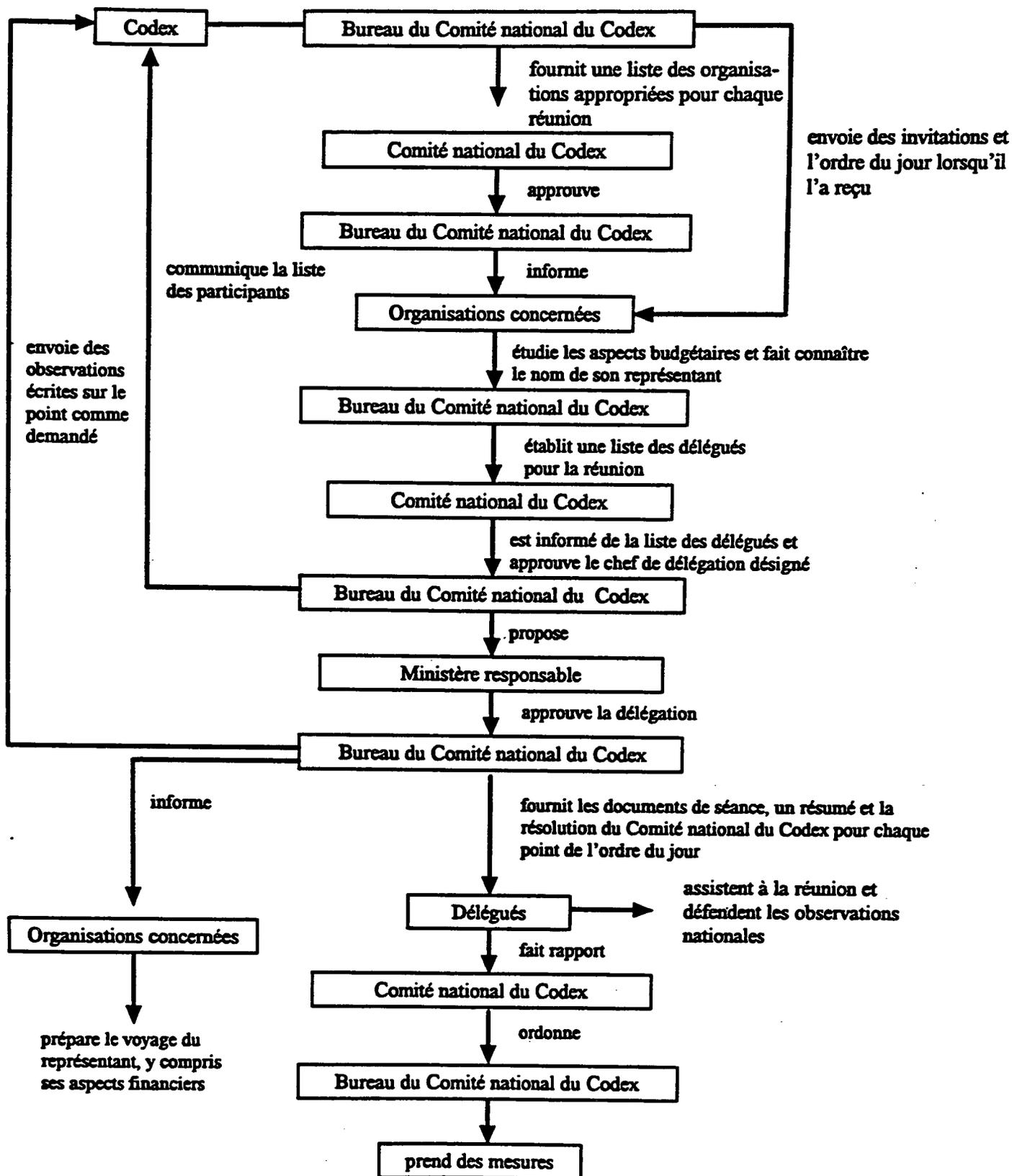
La structure organisationnelle du Bureau du Comité national du Codex peut être analogue à celle de la Commission du Codex Alimentarius.



### METHODE DE TRAVAIL DU CODEX



### MODALITES DE PARTICIPATION AUX REUNIONS DU CODEX



## **DIRECTIVES CONCERNANT LA DISTRIBUTION DES DOCUMENTS DU CODEX**

1. **Tous les documents aux organes autorisés tels que:**
  - **Administration des denrées alimentaires et des médicaments**
  - **Ministère de la santé publique**
  - **Ministère du commerce**
  - **Ministère de l'agriculture**
  - **Ministère des pêches**
  - **Experts s'intéressant aux travaux du Codex**
2. **Toutes les publications à la Bibliothèque de référence**
3. **Documents, selon le sujet traité, aux:**
  - **Départements concernés**
  - **Secteur privé concerné**
  - **Membres des Sous-comités du Comité national du Codex**
4. **Sur demande**

## AUTRES ACTIVITES

### 1. Diffusion de l'information

Les normes, les codes et les publications importantes du Codex devraient être traduits dans la langue locale et distribués à toutes les personnes, organisations et entreprises intéressées.

### 2. Ateliers et/ou séminaires

Le Comité national du Codex devrait organiser des ateliers et/ou séminaires pour promouvoir une meilleure compréhension des normes alimentaires et des questions de sécurité alimentaire à l'intention des industriels sur des sujets comme le contrôle de la qualité au stade de la transformation des aliments, l'hygiène personnelle, les bonnes pratiques de fabrication, la nécessité d'un emballage et d'un étiquetage corrects, afin de s'assurer que le "message Codex" parvient à une section aussi large que possible de la collectivité.

### 3. Publications

Les publications ont elles aussi un rôle à jouer dans l'éducation tant des responsables politiques que du public en général. Il existe de nombreuses publications du Codex, de la FAO et de l'OMS sur la sécurité des aliments et les normes alimentaires, mais trop souvent, elles restent ignorées tant de l'industrie alimentaire que des consommateurs. Il peut être nécessaire de traduire certaines des publications les plus importantes dans la langue locale de façon que l'ensemble de la population puisse profiter des connaissances ainsi mises à sa disposition.

### 4. Coopération régionale

L'instauration de communications et d'une coopération permanentes avec d'autres pays membres au sein d'une région peut donner l'occasion d'activités conjointes visant à promouvoir les activités du Codex et à mettre en commun matériels et expérience. Dans ce contexte, s'il existe déjà une bonne coopération entre la plupart des pays membres d'une même région, on continuera à explorer tous les moyens de renforcer cette coopération et d'exercer une influence tant sur l'industrie alimentaire que sur les gouvernements, afin d'encourager le respect des principes de la Commission du Codex Alimentarius.

### 5. Assistance aux réunions

Nul n'ignore que la participation aux réunions du Codex peut être coûteuse et difficile à justifier compte tenu des priorités gouvernementales pour l'attribution des fonds sur des budgets limités. Ce problème est encore plus aigu dans les pays en développement. Toutefois, étant donné que l'industrie alimentaire et la communauté dans son ensemble profiteront de l'acceptation et de l'application des normes Codex, qui assureront des approvisionnements alimentaires plus sûrs et de meilleure qualité et faciliteront l'accès aux marchés d'exportation, les comités nationaux du Codex pourraient peut-être obtenir des industriels des fonds supplémentaires pour envoyer des représentants aux réunions du Codex.

Lorsqu'il n'est pas possible d'obtenir des fonds ni du gouvernement ni d'autres sources, les Comités nationaux devraient exercer toute leur influence pour s'assurer que des observations écrites sur les questions traitées sont envoyées au Secrétariat du Codex. Ces observations seront ensuite portées à l'attention de la réunion appropriée, de façon que l'opinion de tous les Etats Membres puisse être prise en compte.

6. Projets et expériences

Lorsque les données nécessaires à l'examen de certains projets de normes ou limites maximales font défaut, le gouvernement devrait allouer des fonds à la conduite d'expériences ou de projets de recherche en collaboration avec d'autres organisations locales, publiques ou privées, afin d'obtenir des données suffisantes.