

**commission du codex alimentarius**

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.:57971 Télex:  
625852-625853 FAO | Cibles: Foodagri Rome Facsimile:

BUREAU CONJOINT;

(6)5797.4593

**ALINORM 93/29**

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

Vingtième session  
Genève, 28 juin - 7 juillet 1993

**RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DU  
COMITE DU CODEX SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES  
LEGUMINEUSES**

Washington, D.C., 26-30 octobre 1992

**Note:** Ce rapport contient la lettre circulaire Codex CL 1992/32-CPL.

- AUX: - Participants à la huitième session du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses  
- Services centraux de liaison avec le Codex  
- Organisation internationales intéressées
- DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET: Distribution du rapport de la huitième session du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (ALINORM 93/29)

### **PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION POUR ADOPTION**

Les questions ci-après seront portées à l'attention de la Commission du Codex Alimentarius à sa vingtième session pour adoption:

1. Avant-projets de concentrations indicatives et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides à l'étape 5 (par. 25 à 32, ALINORM 93/29 et Annexe II, ALINORM 91/29).
2. Avant-projets de normes Codex mondiales pour le riz, le blé, le blé dur, les arachides et l'avoine à l'étape 5 (Annexes II, III, IV, V et VI respectivement, ALINORM 93/29).
3. Avant-projet d'amendement concernant l'acidité grasse et la méthode correspondante d'analyse dans la norme Codex mondiale pour la farine de blé à l'étape 5 (par. 114 à 118, ALINORM 93/29).

Les gouvernements qui souhaitent présenter des observations sur les incidences que les questions ci-dessus ou toutes dispositions y relatives pourraient avoir sur leurs intérêts économiques doivent le faire par écrit conformément à la procédure d'élaboration des normes Codex mondiales à l'étape 5 (voir Manuel de procédure du Codex Alimentarius, septième édition) en s'adressant au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) au plus tard le 31 mai 1993.

### **PARTIE B: DEMANDES D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS**

1. Avant-projets de concentrations indicatives pour les contaminants dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses à l'étape 6 (par. 13 à 24, ALINORM 93/29)  

Le Comité est convenu de renvoyer le projet de concentrations indicatives pour l'arsenic et le mercure (par. 20) et le cadmium et le plomb (par. 24) dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses à l'étape 6 pour renseignements complémentaires comme indiqué.
2. Avant-projet de normes Codex mondiales pour le blé/le blé dur et les arachides à l'étape 5 (par. 59 et 73 respectivement, ALINORM 93/29)  

Le Comité est convenu de demander davantage de renseignements sur les dispositions concernant les tolérances de défauts dans les normes ci-dessus entre crochets, en attendant leur adoption par la Commission à l'étape 5.

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations sur les questions ci-dessus sont invités à le faire au plus tard le 1er juin 1994 en s'adressant à: M. Steven N. Tanner, Assistant to the Administrator for Technology, Federal Grain Inspection Service, Department of Agriculture, Room 1095 South Building, P.O. Box 96454, Washington, D.C. 20090-6454 (États-Unis d'Amérique). En outre, prière d'envoyer une copie de ces observations au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

## RESUME ET CONCLUSIONS

A sa huitième session, le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses est parvenu aux conclusions ci-après au cours de ses délibérations:

### QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION

Le Comité,

- a recommandé l'adoption des avant-projets de **concentrations indicatives provisoires et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines** dans les arachides à l'étape 5 (par.32);
- a recommandé l'adoption des avant-projets de normes Codex mondiales pour le **riz, le blé et le blé dur, les arachides et l'avoine** à l'étape 5 (par. 48, 65, 79 et 90 respectivement);
- a recommandé l'adoption d'un avant-projet d'amendement concernant la disposition sur **l'acidité grasse et la méthode d'analyse** correspondante dans la **Norme Codex pour la farine de blé** à l'étape 5, en attendant qu'elle soit examinée par le Groupe de travail *ad hoc* placé sous la direction des Etats-Unis (par. 118).

### AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

- est convenu de renvoyer le projet de **concentrations indicatives pour l'arsenic, le cadmium, le plomb et le mercure** à l'étape 6 pour obtenir des renseignements complémentaires (par. 20 et 24);
- a décidé de créer un **Groupe de travail sur les normes** placé sous la direction du Royaume-Uni pour examiner les sections supprimées des avant-projets de normes Codex pour le riz, **le blé dur, le blé, les arachides et l'avoine** afin de décider s'il convient de les faire figurer dans la norme ou dans un texte à caractère consultatif (par. 49);
- a décidé de créer un **Groupe de travail sur les normes** placé sous la direction des Etats-Unis pour examiner les **normes mondiales et régionales** pour les céréales et les produits céréaliers afin de les simplifier et/ou de les transformer sur une base mondiale respectivement (par. 98 et 105); et,
- a décidé de demander au **Groupe de travail sur les normes placé sous la direction des Etats-Unis** d'étudier la nécessité d'introduire des paramètres pour **la dimension des particules et l'acidité grasse** (et les méthodes d'analyse correspondante) dans la norme Codex pour la semoule et la farine de blé dur, ou dans un texte à caractère consultatif (par. 112 et 113).

## **TABLE DES MATIERES**

	<u>Paragrap</u> hes
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2 - 3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4 - 5
QUESTIONS RESULTANT DES SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	6 - 11
QUESTIONS RESULTANT DES ACTIVITES D'ORGANISATIONS INTERNATIONALES	12
PROJET DE CONCENTRATIONS INDICATIVES POUR LES CONTAMINANTS DANS LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES	13 - 24
AVANT-PROJETS DE CONCENTRATIONS INDICATIVES ET DE PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES DANS LES ARACHIDES	25 - 32
AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE RIZ	33 - 49
AVANT-PROJETS DE NORME CODEX POUR LE BLE ET LE BLE DUR	50 - 66
AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LES ARACHIDES	67 - 80
AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR L'AVOINE	81 - 91
PLAN DE PRESENTATION DES NORMES CODEX MONDIALES POUR LES CEREALES ET LES PRODUITS CEREALIERES ET CONVERSION DES NORMES CODEX REGIONALES EN NORMES CODEX MONDIALES	92 - 106
AVANT-PROJETS D'AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LA SEMOULE ET LA FARINE DE BLE DUR	107 - 113
AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LA FARINE DE BLE	114 - 118
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	119 - 120
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	121

## **ANNEXES**

	<u>Pages</u>
ANNEXE I: - LISTE DES PARTICIPANTS	18 - 23
ANNEXE II: - AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LE RIZ	24 - 26
ANNEXE III: - AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LE BLE	27 - 29
ANNEXE IV: - AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LE BLE DUR	30 - 32
ANNEXE V: - AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES ARACHIDES	33 - 35
ANNEXE VI: - AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR L'AVOINE	36 - 37

## **INTRODUCTION**

1. Le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses a tenu sa huitième session à Washington, D.C, du 26 au 30 octobre 1992, à l'aimable invitation du Gouvernement des Etats-Unis d'Amérique. La session a été présidée par M. Steven Tanner, Administrateur adjoint pour la technologie, Service fédéral des inspections céréalières au Ministère de l'agriculture des Etats-Unis. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

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

2. M. John Frydenlund, Assistant adjoint des Services de commercialisation et d'inspection du Ministère de l'agriculture des Etats-Unis, a pris la parole devant le Comité à l'invitation du Président. Il a relevé l'importance des travaux du Codex pour les échanges commerciaux agricoles dans le monde entier et a noté que la conclusion des négociations de l'Uruguay Round décuplera l'influence du Codex. M. Frydenlund a souligné la nécessité de fonder les normes sanitaires sur des bases scientifiques afin qu'elles ne puissent servir d'obstacles au commerce.

3. M. Frydenlund a également noté les efforts déployés par le Codex pour accroître la participation des consommateurs et des représentants de l'industrie, rationaliser le processus d'élaboration des normes et déterminer l'ordre de priorité des points soumis à l'examen du Codex. Il a appuyé la nécessité d'adopter, dans l'élaboration des normes, une démarche "horizontale" plutôt qu'une approche par produit. Il a conclu en félicitant le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses du succès de ses travaux en matière d'élaboration de normes internationales.

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

4. Le Comité était saisi de l'ordre du jour provisoire de la session (CX/CPL 92/1). Le Comité a décidé, sur proposition de la délégation des Pays-Bas, d'examiner la question des conséquences des biotechnologies sur les normes alimentaires internationales et les codes d'usages au point 13 de l'ordre du jour (Autres questions et travaux futurs). Le Comité a également décidé d'examiner le point 10 (Plan de présentation des normes Codex) avant d'aborder le point 6 de l'ordre du jour.

5. Le Comité est convenu d'adopter l'ordre du jour provisoire ainsi révisé.

### **QUESTIONS RESULTANT DES SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 3a de l'ordre du jour)**

6. Le Comité était saisi du document de travail CX/CPL 92/2 et du document de séance N° 2, résumant les questions d'intérêt résultant des activités de la Commission et d'autres Comités du Codex d'une part et du Comité du Codex sur les Principes généraux d'autre part.

7. Le Comité a noté qu'il y avait un certain nombre de questions qui seraient débattues dans le cadre d'autres points de l'ordre du jour et est convenu de différer les débats spécifiques sur ces questions jusqu'à ce que le point pertinent de l'ordre du jour ait été présenté.

8. Le Comité a concentré ses débats sur la question ci-après:

#### **Statut et procédure d'élaboration des textes Codex à caractère consultatif**

9. Le Comité a été informé que lors de sa 19e session, la Commission avait conclu que tous les textes du Codex devraient, en principe, suivre une procédure

d'élaboration complète et transparente, à laquelle seraient pleinement et également associés tous les gouvernements membres et les autres parties intéressées. Elle a invité tous les comités à faire en sorte que les textes qui ne sont ni des normes ni des limites maximales de résidus fassent clairement ressortir leur caractère non obligatoire ainsi que l'utilisation à laquelle ils sont destinés. La Commission est également convenue que tous ces textes devraient être élaborés ouvertement et avec la même rigueur scientifique. La Commission a invité les comités ayant rédigé des textes à caractère consultatif à examiner les incidences de ces recommandations, particulièrement en ce qui concerne les échanges internationaux (par. 98-100, ALINORM 91/40).

10. Le Comité a également noté qu'à sa dixième session, le Comité du Codex sur les Principes généraux (CCGP) s'est demandé si un certain nombre de directives déjà élaborées par la Commission ou en cours d'élaboration pourraient être appliquées après les négociations de l'Uruguay Round pour le règlement des contestations et des différends. Le CCGP a fait observer que le principe "d'équivalence" figurant dans le texte sur les questions sanitaires et phytosanitaires des négociations de l'Uruguay Round reconnaît que des démarches différentes peuvent être adoptées pour atteindre le même degré de protection sanitaire (par. 63-66, ALINORM 93/33).

11. Le Comité a été informé de ces points de vue, conformément au voeu exprimé par le Comité du Codex sur les Principes généraux, compte tenu de l'importance que revêt l'examen des textes du CCCPL qui doivent être appropriés au commerce international et répondre aux critères nécessaires en matière de rigueur scientifique.

#### **QUESTIONS RESULTANT DES ACTIVITES D'ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 3b de l'ordre du jour)**

##### **AOAC International**

12. L'observateur de l'Association des chimistes analytiques officiels a signalé que l'AOAC avait entrepris des programmes de validation de nouvelles méthodes, dont un "Programme d'évaluation des résultats des nécessaires d'expérimentation" et un "Programme de vérification par des homologues". Il a informé le Comité que l'Institut de recherche de l'AOAC avait été créé pour appliquer le programme d'évaluation des résultats des nécessaires d'expérimentation et que l'AOAC continuait de participer à l'élaboration de méthodes harmonisées et de protocoles pour les systèmes de contrôle de la qualité. L'AOAC a dressé la liste d'un grand nombre de méthodes d'étiquetage des substances nutritives et soixante-douze méthodes ont été adoptées à titre de première étape en 1991; une liste de soixante-neuf méthodes a été portée à l'étape définitive pendant la même période.

#### **PROJET DE CONCENTRATIONS INDICATIVES POUR LES CONTAMINANTS DANS LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES (Point 4 de l'ordre du jour)**

13. Le Comité était saisi du document CX/CPL 92/3 et du document de séance 3 qui résumaient les observations des gouvernements sur l'avant-projet de concentrations indicatives (par. 24, ALINORM 91/29) pour l'arsenic, le cadmium, le mercure et le plomb soumises par le Danemark, les Etats-Unis, la France, le Japon, la Norvège, les Pays-Bas et la Suède en réponse à la lettre circulaire CL 1991/30-CPL.

14. Le Comité a rappelé qu'il avait été décidé, à sa dernière session, de soumettre l'avant-projet de concentrations indicatives au Comité du Codex sur les

additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) pour confirmation et à la Commission pour adoption à l'étape 5 (par. 19-24, ALINORM 91/29).

15. A sa 23e session, le CCFAC a confirmé, à titre provisoire, les niveaux proposés pour l'arsenic, le mercure et le plomb, et a remis à une date ultérieure la confirmation pour le cadmium (par. 78-81, ALINORM 91/12A). Le CCFAC a demandé que le CCCPL étudie la nécessité d'établir des concentrations pour l'arsenic et le mercure et qu'il revoie les niveaux proposés pour tous les contaminants concernés.

16. A sa 19e session, la Commission a adopté à l'étape 5, l'avant-projet de concentrations indicatives (par. 347-349, ALINORM 91/40), étant entendu que les considérations du CCFAC seraient portées à l'attention du CCPL, particulièrement en ce qui concerne le stade de transformation auquel s'appliquent ces concentrations.

17. Le Comité a décidé pour faciliter ses débats, de discuter séparément le projet de concentrations indicatives pour l'arsenic et le mercure et celui relatif au cadmium et au plomb. Le Comité a noté que ces projets sont actuellement examinés à l'étape 7.

#### Arsenic et mercure

18. Plusieurs délégations ont noté que l'établissement de concentrations indicatives pour l'arsenic et le mercure n'est pas nécessaire, car ces composés ne sont plus employés dans la production agricole et ne constituent pas un problème dans les échanges commerciaux internationaux. D'autres délégations, tout en convenant que l'arsenic et le mercure ne sont plus employés en applications directes sur les cultures, ont indiqué que leur présence pourrait résulter d'une contamination de l'environnement et ont donc estimé qu'il fallait établir des concentrations indicatives afin de protéger les consommateurs. Quelques délégations ont noté que la concentration indicative pour l'arsenic était trop élevée.

19. De nombreuses délégations ont noté que les données disponibles à l'heure actuelle étaient insuffisantes pour étudier l'avant-projet de concentrations indicatives et elles ont proposé de reporter ce débat à la prochaine session du CCCPL.

20. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de concentrations indicatives pour l'arsenic et le mercure (soit 0,5 et 0,05 mg/kg respectivement) à l'étape 6, étant entendu que des informations seraient rassemblées sur les points ci-après:

- 1) nécessité d'établir des limites pour les deux éléments, en vue de protéger les consommateurs et de faciliter les échanges commerciaux;
- 2) présence d'arsenic et de mercure dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses; et,
- 3) définition de la forme chimique (organique ou inorganique) sur laquelle ces concentrations devraient être établies.

#### Cadmium et plomb

21. Le Comité a noté que l'étude toxicologique du cadmium et du plomb était prévue pour la 41e réunion du JECFA, qui se tiendra du 9 au 18 février 1993.

22. Plusieurs délégations ont indiqué que la concentration indicative proposée pour le cadmium était irréaliste car la présence de ce contaminant est sujette à de grandes variations selon les cultures et les régions, outre le fait qu'elle peut aussi être d'origine naturelle. On sait que le cadmium est un contaminant très toxique et que les risques qu'il représente pour la santé humaine doivent être pris en considération vu les quantités qui peuvent être apportées par différents aliments. Sachant que les céréales,



les légumes secs et les légumineuses constituent une part importante du régime alimentaire dans plusieurs régions du monde, l'ingestion journalière pourrait être relativement élevée.

23. En ce qui concerne le projet de concentration indicative pour le plomb, plusieurs délégations ont considéré que la concentration proposée de 0,5 mg/kg était trop élevée et qu'une concentration de 0,1 mg/kg serait plus réaliste si elle était appliquée seulement aux céréales débarrassées de leur son, et en prenant en compte les effets toxiques du plomb sur les enfants. Plusieurs délégations ont fait remarquer que les concentrations connues étaient supérieures au niveau proposé et elles l'ont donc jugé trop faible.

24. Le Comité a noté les inquiétudes de plusieurs délégations en ce qui concerne les concentrations proposées pour le cadmium et le plomb; comme ces deux éléments seront réévalués par le JECPA, il a décidé de renvoyer les concentrations proposées (soit 0,1 et 0,5 mg/kg respectivement) à l'étape 6 de la procédure du Codex afin d'obtenir des gouvernements un complément d'informations et de données en attendant l'évaluation par le JECFA.

#### **AVANT-PROJETS DE CONCENTRATIONS INDICATIVES ET DE PIANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES DANS LES ARACHIDES (Point 5 de l'ordre du jour)**

25. Le Comité était saisi des documents CX/CPL 92/4 et des documents de séance No 4 et 11 pour l'examen de ce point de l'ordre du jour, documents résumant les observations présentées par le Danemark, l'Espagne, la France, l'Inde, les Pays-Bas, la Suède et la Thaïlande en réponse aux lettres circulaires CL 1990/42-CPL et CL 1991-30/CPL. La délégation du Royaume-Uni a aussi présenté ses observations et le projet de plan d'échantillonnage qu'elle a proposé mais qui n'ont pas été imprimés pour ce point de l'ordre du jour. La délégation a proposé une concentration de 4 ppb pour les arachides prêtes à consommer et de 10 ppb pour les arachides destinées à une transformation ultérieure.

26. Le Comité a rappelé que lors de ses précédents débats sur cette question, il avait été décidé de diffuser auprès des gouvernements pour observations deux avant-projets de plan d'échantillonnage ainsi que des concentrations indicatives pour les aflatoxines dans les arachides à l'étape 3 (par. 25-32 et Annexe II, ALINORM 91/29). A sa septième session, le CCCPL avait également recommandé d'organiser une consultation d'experts sur les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines afin d'étudier les différentes questions que pose ce sujet.

27. A sa 23e session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a procédé à l'examen de l'avant-projet de concentrations indicatives et décidé de demander au CCCPL un complément d'information à l'appui tant des niveaux proposés que du stade de traitement auquel ces concentrations seraient applicables (par. 119-120, ALINORM 91/12A). Le CCFAC s'est également déclaré favorable à l'organisation d'une consultation d'experts sur les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines. De plus, à sa 24e session, le CCFAC est convenu de proposer un mandat général pour cette consultation (par. 95-99, ALINORM 93/12).

28. A sa 19e session, la Commission a appuyé les propositions et procédures recommandées par le CCCPL, étant entendu que les préoccupations du CCFAC seraient également prises en considération (par. 216 et 352-354, ALINORM 91/40). A la suite de la 19e session de la Commission, le Comité de Coordination pour l'Asie a

réitéré, à sa 8e session, sa position précédente, à savoir que le Codex envisage la mise en place de limites réalistes et applicables pour les mycotoxines dans les aliments, en particulier pour tenir compte des efforts considérables déployés par les pays de la région pour réduire la contamination (par. 67, ALINORM 93/15).

29. Lors de l'examen de ce point de l'ordre du jour, le Secrétariat a informé le Comité que la Consultation FAO d'experts sur les plans d'échantillonnage pour l'analyse des aflatoxines dans les aliments se tiendrait, sous toute réserve au Siège de la FAO à Rome du 15 au 19 mars 1993. On a cependant fait observer que la recherche de sources fermes de financement, l'identification des experts et le recrutement de consultants chargés d'établir les documents de travail se poursuivaient.

30. Le Comité a longuement examiné les concentrations proposées à sa session précédente, et noté que les niveaux réglementaires adoptés en matière de contamination par les aflatoxines varient sensiblement d'un pays à l'autre. Plusieurs délégations se sont déclarées en faveur des niveaux proposés précédemment par le Comité, tandis que d'autres ont fait valoir qu'il conviendrait de les relever ou de les abaisser. On a également souligné la nécessité d'abaisser ces concentrations au niveau le plus faible qu'il soit possible d'atteindre dans la pratique, tout en protégeant la santé des consommateurs et en évitant de créer des obstacles techniques au commerce international.

31. De plus, on a fait observer que les niveaux d'aflatoxines ainsi que leurs mesures en aflatoxines totales et aflatoxine B<sub>1</sub> variaient selon les pays. Le Comité a cependant souligné qu'il importait de lier le niveau proposé à un plan d'échantillonnage et à une méthode d'analyse.

32. Afin de permettre à la prochaine consultation envisagée de se prononcer sur un plan d'échantillonnage associé à un niveau spécifique, le Comité a décidé de transmettre les niveaux (soit 10 µg/kg de produit traité; 15 µg/kg de produit brut) et les plans d'échantillonnage examinés précédemment (Annexe II, ALINORM 91/29) entre crochets pour adoption à l'étape 5 par la 20e session de la Commission du Codex Alimentarius, à titre provisoire. Le Comité a aussi demandé à la Consultation d'experts de donner son avis sur l'établissement de plans d'échantillonnage basés sur des concentrations supérieures ou inférieures à celles actuellement proposées. Cette décision a été prise étant entendu que les avant-projets de concentration seraient transmis pour information au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LE RIZ (Point 6 de l'ordre du jour)**

33. Le Comité était saisi du document CX/CPL 92/5 et des documents de séance n° 5 et 11 résumant les observations formulées par les gouvernements de l'Allemagne, de l'Espagne, des Etats-Unis, de la France, de l'Inde, de l'Italie, des Pays-Bas, de la Thaïlande et par l'Association des Industriels du Riz d'Europe du Nord (NERMA) en réponse à la lettre circulaire CL 1990/42-CPL relative à l'avant-projet de norme Codex pour le riz (Annexe IV, ALINORM 91/29).

34. Le Comité a rappelé qu'à sa 19e session, la Commission (par. 114, ALINORM 91/40) avait réitéré la décision qu'elle avait prise lors de sa 18e session (par. 475-477, ALINORM 89/40) de demander qu'une norme pour le riz soit élaborée par le CCCPL. A sa septième session, le CCCPL a décidé de joindre l'avant-projet de norme à

son rapport pour observations par les gouvernements à l'étape 3 (par. 47-54, ALINORM 91/29).

35. Le Comité a décidé d'examiner point par point l'avant-projet de norme et est convenu d'y apporter les modifications suivantes:

#### Section 1 - Champ d'application

36. Le Comité a décidé d'inclure "décortiqué, au riz usiné et au riz étuvé" dans le champ d'application de la norme pour en préciser la portée. Le Comité a également décidé d'ajouter "ou au riz gluant" à la fin de la section pour exclure ce produit du champ d'application de la norme.

#### Section 2 - Description

37. Le Comité est convenu, compte tenu de la décision qui précède, de supprimer la mention concernant le riz gluant à la Section 2.1 et a numéroté en conséquence les rubriques restantes de la Section 2. Faisant suite à cette décision, le Comité a décidé d'incorporer une description du riz gluant sous une nouvelle rubrique 2.1.5 et de modifier la définition du riz étuvé en la reprenant sous un nouveau point 2.1.4. Le Comité est également convenu d'apporter d'autres modifications mineures aux anciennes sections 2.3 et 2.4 et de supprimer la Section 2.6, celle-ci étant couverte par le nouveau libellé du Champ d'application.

#### Section 3 - Classification

38. Le Comité a noté qu'il n'avait pas été possible de parvenir à un accord sur les trois propositions relatives aux différentes classifications du riz et par conséquent, il a décidé de supprimer cette section de la norme étant entendu qu'elles seraient examinées par le Groupe de travail du Royaume-Uni pour constituer éventuellement un texte de caractère consultatif annexé à la norme (voir par. 49).

#### Section 4 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

39. Le Comité a décidé d'intituler cette section "facteurs essentiels de qualité", les facteurs relatifs à la composition ayant été supprimés (voir ci-dessous) .

##### Section 4.1 - Facteurs essentiels de composition

40. Le Comité a révisé cette section en supprimant toutes les définitions relatives aux facteurs essentiels de composition (à savoir, défauts du produit) puisqu'elles n'ont pas d'incidence sur la santé des consommateurs, étant entendu que le Groupe de travail du Royaume-Uni étudierait la possibilité d'annexer ces définitions à la norme en tant que textes à caractère consultatif.

##### Section 4.2 - Facteurs de qualité - Critères généraux

41. L'expression "de bonne qualité" a été supprimée de la Section 4.2.1 par le Comité en raison de son ambiguïté. La dernière partie de la Section 4.2.2, à savoir "et sa teneur en impuretés ne doit pas excéder la limite maximale fixée à la Section 4.5", devenue sans objet, a été supprimée.

##### Section 4.3 - Facteurs de qualité - Critères spécifiques

42. Le Comité a décidé de supprimer la Section 4.3.2, celle-ci ayant trait à des éléments nutritifs sans rapport avec la norme.

##### Section 4.4 - Défauts

43. Le Comité est convenu de supprimer toutes les définitions relatives aux

défauts énumérés dans cette section et d'envisager de les annexer à la norme comme textes de caractère consultatif, étant entendu que la disposition relative aux "Matières étrangères" organiques et inorganiques serait maintenue, compte tenu de leurs incidences sur la santé et la sécurité.

#### Section 4.5 - Tolérances applicables aux défauts

44. Le Comité est convenu de modifier le paragraphe 4.5.1 en ne faisant référence qu'à la teneur maximale en matières étrangères et aux valeurs spécifiées au Tableau 1, relatives aux teneurs limites en matières organiques et inorganiques. Toutes les autres indications relatives aux grains défectueux (4.5.1), aux brisures (4.5.2) et la note à l'attention des gouvernements ont été supprimées pour être examinées par le Groupe de travail du Royaume-Uni.

#### Section 5.6 et 8 (Contaminants, hygiène et étiquetage)

45. Ces sections ont été révisées comme indiqué au point 10 de l'ordre du jour (par. 95-100). Les mentions figurant à la Section 8.1 ont été supprimées aux fins d'examen par le Groupe de travail du Royaume-Uni. La Section 8.2, Déclaration de la valeur nutritive, jugée sans rapport avec la norme, a été supprimée.

#### Section 7 - Conditionnement

46. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase de la Section 7.2, devenue sans objet, et de modifier la Section 7.3 en indiquant que les sacs peuvent également être "scellés".

#### Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

47. Le Comité a apporté de légères modifications à cette section, étant entendu qu'elle serait revue et mise à jour par le Secrétariat avant d'être confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### Etat d'avancement de la norme

48. Le Comité est convenu de porter l'avant-projet de norme Codex pour le riz à l'étape 5 de la Procédure Codex en vue de son adoption à la 20e session de la Commission. La norme révisée figure à l'Annexe II du présent rapport.

49. En prenant cette décision, le Comité a également noté que, compte tenu des débats relatifs au point 10 de l'ordre du jour (par. 95-100), il faudra examiner les sections qui ont été supprimées pour décider si elles doivent figurer dans un texte à caractère consultatif ou disparaître totalement de la norme. Il a été décidé de créer un groupe de travail sous la direction du Royaume-Uni avec la collaboration des pays suivants: Argentine, Australie, République populaire de Chine, Egypte, France, Pays-Bas, Nigeria, Thaïlande et Etats-Unis. Il a été convenu que le groupe de travail du Royaume-Uni préparerait des recommandations dans l'intervalle de session du Comité afin de permettre la discussion de ces propositions à la 9e session du CCCPL. Le Comité a aussi décidé d'appliquer la même procédure aux avant-projets de norme pour le blé, le blé dur, les arachides et l'avoine.

#### **AVANT-PROJETS DE NORMES CODEX MONDIALES POUR LE BLE ET LE BLE DUR (Point 7 de l'ordre du jour)**

50. Le Comité était saisi du document CX/CPL 92/6, relatif aux avant-projets de norme pour le blé et le blé dur, établis par les Etats-Unis avec l'aide de l'Argentine, de l'Australie, du Canada, de l'Espagne, de la France, de l'Inde, de l'Italie et des Pays-Bas. Le Comité a également examiné le document de séance n° 8, préparé par les Etats-Unis

résumant les observations des gouvernements, à l'étape 3.

51. Le Comité a rappelé qu'à sa 19<sup>e</sup> session, la Commission (par. 356-357, ALINORM 91/40) était convenue de procéder à l'élaboration de ces normes, tout en notant qu'il importait de prendre en considération les normes similaires établies par l'Organisation internationale de normalisation.

52. Le Comité a décidé d'examiner en même temps les normes pour le blé et pour le blé dur et d'appliquer la procédure et les modifications d'ordre général confirmées précédemment lors de l'examen de l'avant-projet de norme pour le riz. Le Comité est convenu d'apporter les modifications suivantes:

#### Section 1 - Champ d'application

53. Le Comité est convenu de modifier le champ d'application des deux projets de norme en faisant référence aux produits "destinés à la transformation pour la consommation humaine" et d'omettre la fin de la phrase "c'est-à-dire, prêt à son usage prévu comme denrée alimentaire humaine, conditionné sous emballage ou vendu en gros directement de l'emballage au consommateur".

#### Section 2 - Description

54. Le Comité a décidé de supprimer les mots "ambré (blanc)" de cette section de la norme pour le blé dur, vu qu'il s'agit d'un facteur qualitatif.

#### Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

55. Le Comité a décidé de changer le titre de cette section dans les deux normes et de le remplacer par "Facteurs essentiels de qualité", les facteurs de composition n'étant pas inclus dans les normes. Le Comité est convenu de modifier la Section 3.1.1 des deux normes en indiquant que le produit doit être "sain et propre à la transformation pour la consommation humaine" et en précisant à la Section 3.1.2 que les produits doivent être "exempts d'odeurs ou de goûts anormaux, ainsi que d'insectes et d'acariens vivants".

56. Lors de la discussion sur les teneurs maximales en eau (Section 3.2.1) dans les normes pour le blé et pour le blé dur, le Comité a décidé de réviser les valeurs indiquées en les remplaçant par "ne doit pas dépasser 15,5% et 14,0%", respectivement. Comme différentes valeurs sont exigées dans le commerce international pour la teneur en eau, le Comité a également inclus une note de bas de page dans ces sections précisant qu'"une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée de transport et de celle du stockage. Les gouvernements acceptant la norme sont priés d'indiquer les conditions en vigueur dans leur pays respectif".

57. Le Comité a décidé de supprimer la Section 3.2.2 relative aux éléments nutritifs, celle-ci n'ayant pas à figurer dans les normes, et d'omettre les rubriques 3.3.1, 3.3.2, 3.3.4 et 3.3.5 de la section relative à la Définition des défauts (Section 3.3), celles-ci n'intéressant pas directement la santé des consommateurs, étant entendu que ces rubriques seront examinées par le groupe de travail du Royaume-Uni comme textes ayant un caractère consultatif.

58. La définition des matières étrangères (3.3.3) a été modifiée et renumérotée (3.3.1) et de nouvelles rubriques relatives aux matières étrangères organiques et inorganiques ont été ajoutées (3.3.1.1 et 3.3.1.2, respectivement).

59. Les définitions actuelles relatives à l'Ergot (3.3.6) et aux Graines toxiques ou

nocives (3.3.7) ont fait l'objet de légères modifications et ont été renumérotées. Plusieurs délégations ont indiqué que les tolérances de défauts pour les matières étrangères, telles qu'elles figurent dans le projet de texte, étaient trop faibles. Une délégation a proposé une limite maximale de 2,0% pour les matières étrangères totales et une limite maximale de 0,5% pour les graines toxiques ou nocives. D'autres délégations ont estimé que ces limites étaient trop élevées et devraient être fixées à 1,5% et 0,1% respectivement. Il a été convenu de placer entre crochets toutes les valeurs actuelles pour les tolérances de défauts (matières étrangères organiques et inorganiques, ergot, graines toxiques ou nocives - Section 3.4) et de demander aux gouvernements de faire de nouvelles observations. Toutes les autres rubriques concernant les tolérances de défauts ont été supprimées.

#### Section 4 - Contaminants

60. Cette section a été modifiée comme proposé au Point 10 de l'ordre du jour (voir par. 95 à 100).

#### Section 5 - HYgiène

61. Tout en prenant en considération les modifications apportées à la Section Champ d'application des deux normes, le Comité a décidé d'inclure le mot "nettoyé" afin de préciser le stade de transformation et, dans le même ordre d'idées, d'ajouter le membre de phrase, "après nettoyage et tri, et avant transformation ultérieure", à la fin de la première phrase de la Section 5.3.

#### Section 6 - Conditionnement

62. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase de la Section 6.2 qui n'était pas adaptée et de modifier la Section 6.3 en indiquant que les sacs peuvent également être "scellés".

#### Section 7 - Etiquetage

63. La Section 7.2 - Déclaration de la valeur nutritive - a été supprimée dans les deux normes car elle n'est pas opportune.

#### Section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

64. Le Comité a apporté des modifications mineures à cette section dans les deux normes, étant entendu qu'elle serait réexaminée et mise à jour par le Secrétariat avant d'être confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

#### Etat d'avancement des normes

65. Le Comité est convenu d'avancer les deux avant-projets de normes Codex pour le blé et le blé dur à l'étape 5 de la Procédure du Codex en vue de leur adoption par la Commission à sa vingtième session. Les avant-projets révisés sont joints au présent rapport en tant qu'Annexes III et IV respectivement.

66. En prenant cette décision, le Comité a par ailleurs noté que les sections qui ont été supprimées seraient soumises au Groupe de travail du Royaume-Uni conformément à la procédure indiquée au par. 49.

#### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES ARACHIDES (Point 8 de l'ordre du jour)**

67. Le Comité était saisi du document CX/CPL 92/7, contenant l'avant-projet de norme pour les arachides préparé par les Etats-Unis avec l'assistance de l'Australie et

de l'Egypte, et distribué aux Gouvernements pour observations à l'étape 3.

68. Le Comité a rappelé que la Commission à sa 19e session (par. 356-357, ALINORM 91/40) est convenue d'élaborer un avant-projet de norme Codex pour les arachides, tout en notant qu'il convenait de prendre en compte la norme pertinente élaborée par l'ISO.

69. Le Comité a décidé d'étudier l'avant-projet de norme point par point et est convenu des modifications suivantes:

#### Section 1 - Champ d'application

70. Le Comité est convenu de modifier le champ d'application de la norme en faisant référence aux arachides "destinées à la transformation pour la consommation humaine".

#### Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

71. Le Comité est convenu de modifier le titre de cette section qui devient "Facteurs essentiels de qualité", car les rubriques ayant trait à la Composition n'ont pas à figurer dans la norme. Le Comité a décidé d'incorporer les amendements déjà introduits dans les normes précédentes (par exemple: le blé) en ce qui concerne les facteurs de qualité, y compris en spécifiant à la Section 3.1.1 que les arachides doivent être "saines et propres à la transformation pour la consommation humaine", et à la Section 3.1.2 en indiquant que les arachides doivent être exemptes d'odeurs ou de goûts anormaux et d'insectes vivants".

72. En ce qui concerne la teneur en eau, certaines délégations ont demandé que la limite soit abaissée à 8%, alors que d'autres ont proposé des limites plus élevées. Cependant, le Comité est convenu que dans la Section 3.2.1 la teneur en eau des arachides en cosses ou en grains ne doit pas dépasser 10% et 9% respectivement.

73. En ce qui concerne les matières étrangères (3.3.1), plusieurs délégations ont relevé que les limites, indiquées au tableau 1, pour ces matières devraient être maintenues, alors que d'autres délégations ont considéré que les limites proposées étaient trop faibles, particulièrement pour les arachides non décortiquées. Le Comité est convenu de modifier légèrement la définition des Matières étrangères, d'ajouter des définitions pour les matières étrangères organiques et inorganiques et de laisser les limites indicatives à 0,5% pour les arachides en cosses et à 0,2% pour les arachides en grains, dans une nouvelle rubrique sur la tolérance des défauts et entre crochets en vue d'une étude plus approfondie lors de la prochaine session du CCCPL.

74. Le Comité, conformément aux recommandations du Comité du Codex sur les Principes généraux (par. 96) et aux débats dont il a été question au par. 49, a décidé de retirer de cette section toutes les autres définitions de défauts pour que le Groupe de travail du Royaume-Uni les étudie en tant que textes à caractère consultatif joints à la norme. Puisque les tolérances de défauts ayant trait aux matières étrangères sont maintenant incluses dans la section révisée concernant la définition des défauts, le Tableau 1 a été retiré car il est devenu sans objet. Toutes les rubriques de la Section 3 ont été renumérotées.

#### Section 4 - Contaminants

75. Cette section a été révisée comme proposé au point 10 de l'ordre du jour (par. 95-100).

## Section 6 - Conditionnement

76. Le Comité est convenu d'éliminer la dernière phrase, inappropriée, de la Section 6.2 et a amendé la Section 6.3 en indiquant que les sacs peuvent également être "scellés".

## Section 7 - Etiquetage

77. La Section 7.2 concernant le marquage de la date a été retirée de la norme, car elle a été jugée inappropriée.

## Section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

78. Le Comité a apporté des révisions mineures à cette section, étant entendu que le Secrétariat la reverrait et la mettrait à jour avant qu'elle ne soit confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

## Etat d'avancement de la norme

79. Le Comité est convenu de porter l'avant-projet de norme Codex pour les arachides à l'étape 5 de la Procédure du Codex, pour adoption par la Commission à sa 20e session. La norme révisée est jointe en Annexe V au présent rapport.

80. En prenant cette décision, le Comité a également noté que les sections qui ont été supprimées seront transmises au Groupe de travail du Royaume-Uni, conformément à la procédure décrite au par. 49.

## **AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR L'AVOINE (Point 9 de l'ordre du jour)**

81. Le Comité était saisi du document CX/CPL 92/8, contenant l'Avant-projet de norme Codex pour l'avoine, préparé par l'Argentine avec l'aide de la Suède, ainsi que du document de séance No 6, qui résumait les observations faites par le Danemark, l'Egypte, les Etats-Unis, la Norvège, et l'Association européenne des producteurs de céréales pour petit déjeuner-

82. Le Comité a rappelé qu'à sa 19e session, la Commission (par. 356-357, ALINORM 91/40) était convenue de l'élaboration de cette norme.

83. Le Comité a décidé de discuter point par point l'avant-projet de norme, et est convenu des modifications suivantes:

## Section 1 - Champ d'application

84. Le Comité est convenu de remplacer le titre de cette section par "Scope", dans la version anglaise, tel qu'il figure dans les autres normes Codex, et d'en limiter l'application à l'avoine en grains "destinée à la transformation pour la consommation humaine". Le Comité a également omis la fin de la phrase "en vrac ou ensachée".

## Section 2 - Description

85. La délégation française a estimé que la variété "*Avena Nuda*" devrait aussi figurer dans cette section, de même que les variantes de couleur à l'intérieur des variétés déjà mentionnées. Le Comité n'a pas fait sienne cette proposition.

## Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

86. Le Comité a décidé de remplacer le titre de cette section par "Facteurs essentiels de qualité", étant donné que les facteurs de composition ne sont pas inclus dans la norme, et de supprimer la Section 3.1.1 sur le poids à l'hectolitre. Le Comité a également ajouté les deux nouvelles sections suivantes:



"3.1.1 L'avoine doit être saine et propre à la transformation pour la consommation humaine"

"3.1.2 L'avoine doit être exempte d'odeurs ou de goûts anormaux ainsi que d'insectes et d'acariens vivants".

87. Le Comité a décidé de modifier le titre et de redéfinir l'ancienne section 3.1.2 qui devient "Matières étrangères" dans une nouvelle Section "Définition des défauts" et de supprimer les sections 3.1.3, 3.1.4, 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.1.8 et 3.1.9 puisqu'elles n'ont pas de rapport direct avec la santé des consommateurs, étant entendu que ces questions seraient étudiées par le Groupe de travail du Royaume-Uni comme textes à caractère consultatif. Les tolérances de défauts de la Section 3.2 ont été retenues pour les matières étrangères seulement, et toutes les autres valeurs ont été supprimées. Une disposition concernant la teneur en eau a aussi été ajoutée à une nouvelle section sur les facteurs spécifiques de qualité. La Section 3 a été renumérotée compte-tenu des changements ci-dessus.

#### Section 4. 5. 6 et 7 - Contaminants, hygiène, emballage et étiquetage

88. Ces sections ont été modifiées comme proposé au point 10 de l'ordre du jour (par. 95-100).

#### Section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

89. Le Comité a légèrement modifié cette section, étant entendu que les dispositions restantes seraient examinées et actualisées par le Secrétariat avant qu'elles ne soient approuvées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le Comité a également supprimé la Section 8.3 concernant le Poids à l'hectolitre, devenue sans objet.

#### Etat d'avancement de la norme

90. Le Comité est convenu de porter l'avant-projet de norme Codex pour l'avoine à l'étape 5 de la Procédure Codex pour adoption par la Commission à sa vingtième session. L'avant-projet de norme révisé est joint au présent rapport en tant qu'Annexe VI.

91. En prenant cette décision, le Comité a également noté que les sections qui ont été supprimées seraient soumises au Groupe de travail du Royaume-Uni conformément à la procédure décrite au par. 49.

### **PLAN DE PRESENTATION DES NORMES CODEX MONDIALES POUR LES CEREALES ET LES PRODUITS CEREALIERS ET CONVERSION DES NORMES CODEX REGIONALES EN NORMES CODEX MONDIALES (Point 10 de l'ordre du jour)**

92. Lorsqu'il a examiné ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document CX/CPL 92/9, contenant les propositions du Secrétariat relatives à ces questions. En outre, les documents CX/CPL 92/9-Add.I et le document de séance 9 résumaient les observations des gouvernements présentées par l'Egypte, les Etats-Unis et AOAC International sur ce point.

93. Il a aussi été rappelé au Comité que le document de séance 2 (Point 3a de l'ordre du jour) résumait les débats de la dixième session du Comité du Codex sur les Principes généraux relatifs au plan de présentation des normes révisées du Codex.

94. Pour faciliter les débats, le Comité a examiné séparément le plan de présentation des normes Codex pour les céréales et les produits céréaliers et la

conversion des normes Codex régionales pour les céréales et les produits céréaliers en normes Codex mondiales comme indiqué ci-après.

#### Révision du plan de présentation des normes Codex pour les céréales et les produits céréaliers

95. Le Comité a été informé des débats sur cette question tenus lors de la dixième session du Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) (par. 67-68, ALINORM 93/33). Le CCGP a rappelé les recommandations de la Conférence sur les normes alimentaires, telles qu'approuvées par la Commission, pour une révision de l'ensemble des normes Codex à la lumière de leur importance et de leur acceptation dans le commerce international, et dans la perspective de l'approche horizontale. Il a été proposé de conserver dans les normes uniquement les dispositions qui apparaissaient essentielles et étaient utilisées par les gouvernements comme mesures obligatoires de contrôle en ce qui concerne la santé, la sécurité et les questions de protection des consommateurs, de même que les éléments essentiels pour assurer la loyauté des transactions et la protection contre les fraudes. Les autres dispositions traitant de questions non essentielles telles que la qualité commerciale, seraient supprimées ou transférées dans des textes de nature consultative. Au cas où les éléments non essentiels seraient transférés dans une annexe de la norme, l'annexe devrait indiquer clairement qu'elle n'était pas sujette à une acceptation formelle comme l'était le texte principal de la norme.

96. Le CCGP a exprimé son soutien pour cette orientation et pour la nécessité de donner des recommandations claires aux comités de produits afin qu'ils puissent mener à bien cette révision. Le Comité du Codex sur les Principes généraux a accepté les recommandations proposées ci-après, afin qu'elles soient prises en considération par la prochaine session de la Commission:

1. Il est recommandé que les normes révisées ne contiennent que les dispositions indispensables utilisées par les gouvernements comme mesures obligatoires de contrôle relatives à la santé, à la sécurité, aux questions de protection du consommateur ainsi que les éléments nécessaires pour garantir la loyauté des transactions dans le commerce des denrées alimentaires et la protection contre les fraudes. Les autres dispositions devraient être éliminées complètement ou transférées dans une annexe de la norme ou dans un autre texte à caractère consultatif. Au cas où les éléments non essentiels seraient transférés dans une annexe de la norme, l'annexe devrait indiquer clairement qu'elle n'est pas sujette à une acceptation formelle comme l'est le texte principal de la norme.

2. Il est recommandé que les sections sur l'étiquetage de toutes les normes Codex soient modifiées et simplifiées comme demandé par la Commission (voir pages 126-128, Manuel de Procédure du Codex Alimentarius). Ceci entraînerait l'incorporation, par référence, de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). Ainsi, seules les sections sur l'étiquetage qui diffèrent de la Norme générale seraient incluses. Cette modification exigerait aussi d'inclure les dispositions modifiées pour l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail, s'il y a lieu.

3. Il est recommandé que la section correspondante des Dispositions générales relatives à l'hygiène alimentaire (voir Annexe II, ALINORM 93/13), qui sont actuellement prévues pour adoption à l'étape 8 par la prochaine

session (20e) de la Commission, soient incorporées dans toutes les normes Codex, en fonction de la nature du produit.

4. Il est recommandé que la section relative aux contaminants de toutes les normes Codex soit modifiée comme suit, lorsqu'il y a lieu:

X CONTAMINANTS

X.X métaux lourds

- a) lorsque des dispositions spécifiques ont été élaborées pour le produit et confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, les inclure ou s'y référer; ou
- b) introduire la mention suivante: "(Nom du produit) doit être exempt de métaux lourds à des niveaux susceptibles de représenter un danger pour la santé humaine".

X.X Résidus de pesticides

Introduire la mention suivante: "(Nom du produit) doit répondre aux limites maximales établies par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit".

97. Lors de l'examen du document relatif à la révision du plan de présentation des normes Codex (CX/CPL 92/9) et des recommandations du CCGP, le CCCPL est convenu de réviser, comme proposé ci-dessus, les sections concernant l'hygiène, les contaminants et l'étiquetage pour toutes les normes relatives aux céréales et aux produits céréaliers adoptées précédemment par la Commission (voir liste ci-après). Il a également été décidé d'inclure l'option a) de la section sur les contaminants relative aux métaux lourds. Une délégation a aussi recommandé que la Partie C du troisième alinéa des dispositions générales concernant l'hygiène (voir Annexe II, ALINORM 93/13) mentionne des dispositions spécifiques pour le produit qui sont confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. En outre, le Comité est également convenu que d'autres révisions importantes pourraient s'avérer nécessaires pour simplifier et rationaliser ces normes ainsi que l'a recommandé le CCGP.

98. Compte tenu de la charge de travail considérable que suppose l'application des recommandations du CCGP, le Comité a décidé de constituer un groupe de travail ad hoc sur les normes pour examiner les normes suivantes relatives aux céréales et aux produits céréaliers, telles qu'adoptées par la Commission, en se fondant sur les recommandations du CCGP mentionnées plus haut:

- Farine de blé et amendements (CODEX STAN 152-1985; CAC/VOL XVIII-Ed.I et Supplément 2);
- Maïs (CODEX STAN 153-1985; CAC/VOL XVIII-Ed.I);
- Farine de maïs entière (CODEX STAN 154-1985; CAC/VOL XVIII-Ed.I);
- Farine de maïs dégermé et gruau de maïs (CODEX STAN 155-1985; CAC/VOL XVIII-Ed.I);
- Certains légumes secs (CODEX STAN 171-1989; CAC/VOL XVIII-Ed.I, Supplément 1);
- Sorgho en grains (CODEX STAN 172-1989; CAC/VOL XVIII-Ed.I, Supplément 1);
- Semoule et farine de blé dur (CODEX STAN 178-1992; CAC/VOL XVIII-Ed.I,

Supplément 2).

99. Il a été convenu que le Groupe de travail ad hoc effectuerait ses travaux par correspondance sous la direction des Etats-Unis, avec le concours des gouvernements du Canada, de la France, du Japon, des Pays-Bas, du Royaume-Uni et de la Suisse. Il a également été convenu que les normes ci-dessus seraient révisées à l'étape 3 par le Groupe de travail et transmises dès que possible aux gouvernements pour observations.

100. En conclusion, on pourrait demander au Groupe de travail ad hoc dirigé par les Etats-Unis de se réunir juste avant la neuvième session du Comité pour étudier les observations faites par les gouvernements, élaborer le cas échéant des textes à caractère consultatif et soumettre au Comité des normes révisées et simplifiées pour examen à l'étape 4. Le Groupe de travail dirigé par les Etats-Unis devra peut-être examiner le rapport et les recommandations de l'autre groupe de travail dirigé par le Royaume-Uni (voir par. 49).

#### Conversion des normes Codex régionales pour les céréales et les produits céréaliers en normes Codex mondiales

101. Le Comité a été informé qu'à sa 19e session, la Commission (par. 93-94, ALINORM 91/40) avait noté que les normes régionales établies par les Comités régionaux de coordination pour l'Europe et pour l'Afrique visaient des produits dont le commerce s'étendait, le plus souvent, au-delà de la région à laquelle elles étaient initialement destinées.

102. La Commission a décidé d'examiner la conversion et l'adoption des normes Codex régionales existantes à titre de normes Codex mondiales, après leur examen par tous les pays conformément à la procédure Codex. Cette démarche a été jugée nécessaire pour garantir une consultation adéquate des pays qui n'ont pas participé à leur élaboration initiale.

103. La Commission a donc recommandé que les normes régionales actuelles soient à nouveau soumises aux gouvernements pour observations à l'étape 3, en vue de leur conversion en normes mondiales. Le CCCPL a été chargé de la conversion en normes mondiales des normes Codex régionales pour les céréales et les produits céréaliers indiquées ci-dessous:

- Gari et amendements (CODEX STAN 151-1985; CAC/VOL XII-Ed.I, Suppléments 1 et 3);
- Mil chandelle en grains entiers et décortiqués (CODEX STAN 169-1989; CAC/VOL XVIII-Ed.I, Supplément 1);
- Farine de mil chandelle (CODEX STAN 170-1989; CAC/VOL XVIII-Ed.I, Supplément 1);
- Farine comestible de manioc (CODEX STAN 176-1991; CAC/VOL XII-Ed.I, Supplément 4).

104. Le Secrétariat a indiqué que les gouvernements et les organisations internationales ont été invités à faire des observations sur tous les aspects des normes Codex régionales ci-dessus, présentées dans les Annexes I à IV du document CX/CPL 92/9, en vue de leur révision et de leur conversion en normes Codex mondiales. Il a également été précisé que les normes figurant dans le document de travail avaient déjà été révisées conformément aux recommandations du CCGP relatives aux sections sur l'étiquetage, l'hygiène et les contaminants.

105. Le Comité a décidé d'examiner ces normes régionales selon les mêmes critères que ceux retenus pour l'examen des normes Codex mondiales (voir par. 98-100). En prenant cette décision, le Comité est également convenu d'apporter de légères modifications aux normes, et d'apporter des modifications identiques à la section sur les métaux lourds, comme indiqué ci-dessus (voir par. 97).

106. Le Comité a également décidé, selon la nature des observations qui seront faites, qu'il y aurait peut-être lieu de prévoir des discussions concernant la conversion de normes régionales en normes mondiales et leur simplification au sein du Groupe de travail ad hoc dirigé par les Etats-Unis, dont la réunion est prévue normalement juste avant la neuvième session du Comité. Le Groupe de travail examinera les observations des gouvernements en vue d'élaborer le cas échéant des textes à caractère consultatif et de proposer des normes révisées et simplifiées au Comité pour examen à l'étape 4.

#### **AVANT-PROJETS D'AMENDEMENTS A LA NORME CODEX POUR LA SEMOULE ET LA FARINE DE BLE DUR (Point 11 de l'ordre du jour)**

107. Lors du débat sur ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document CX/CPL 92/10 et des documents de séance 7 et 12, résumant les observations des gouvernements soumises par le Danemark, l'Espagne, les Etats-Unis, la France et l'Italie, en réponse à la lettre circulaire CL 1991/30-CPL.

108. Il a été rappelé au Comité qu'à sa 19e session, la Commission avait adopté la norme Codex pour la semoule et la farine de blé dur (Annexe III, ALINORM 91/29) à l'étape 8 (voir par. 343-344, ALINORM 91/40). En prenant cette décision, la Commission a suivi la recommandation du CCCPL (par. 43-44, ALINORM 91/29) d'élaborer une méthode d'analyse pour déterminer la dimension des particules, une limite d'acidité grasse et une méthode d'analyse correspondante, qui constitueraient des amendements futurs à la norme (par. 355, ALINORM 91/40). Par lettre circulaire CL 1991/30-CPL, les gouvernements ont été invités à proposer une méthode d'analyse adéquate pour la dimension des particules, ainsi qu'un projet de limite d'acidité grasse et une méthode d'analyse correspondante.

109. Le Comité a décidé d'examiner séparément les questions de dimension des particules et d'acidité grasse.

#### **Méthode d'analyse pour la dimension des particules**

110. Lors de l'examen de ce point, le Comité est convenu de l'importance d'une disposition concernant la dimension des particules afin de distinguer la semoule de la farine. On a cependant noté qu'en qualifiant le produit de "blé dur usiné", la disposition concernant la dimension des particules ne serait plus nécessaire.

111. D'autres délégations se sont déclarées opposées au niveau figurant actuellement dans la norme (Section 2.1.2), car il ne correspond pas à d'autres dispositions nationales. La délégation française a présenté un projet de méthode (document de séance 12), comme demandé par le CCCPL pour examen, mais une délégation a noté que la méthode ne correspondait pas à la disposition de la norme concernant la dimension des particules.

112. Le Comité a décidé de demander au Groupe de travail sur les normes placé sous la direction des Etats-Unis d'étudier la nécessité de fixer une limite de dimension des particules et d'élaborer une méthode d'analyse associée lorsqu'il examinera la norme sur la semoule et la farine de blé dur, car on a noté que ces dispositions pourraient également faire l'objet d'un texte consultatif.

### Limite d'acidité grasse et méthode d'analyse associée

113. Compte tenu de la discussion ci-dessus, le Comité est convenu de demander au Groupe de travail placé sous la direction des Etats-Unis d'étudier la nécessité d'une limite d'acidité grasse et d'une méthode d'analyse associée et notamment la possibilité de placer ces paramètres dans un texte à caractère consultatif le cas échéant.

### **AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LA FARINE DE BLE (Point 12 de l'ordre du jour)**

114. Lors du débat sur ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document CX/CPL 92/11 ainsi que du document de séance No 1 contenant un historique de la question et un exemplaire de la méthode de l'ISO concernant la détermination du taux d'acidité grasse (ISO 7305-1986). Le Comité a également noté les observations présentées par le Gouvernement de l'Egypte dans le document de séance n° 10.

115. Le Comité a rappelé que la Commission avait adopté le projet d'amendement de la Section 3.3.2 de la norme Codex pour la farine de blé, qui relevait la disposition concernant l'acidité grasse de 30 à 50 mg KOH/100 g. Cette décision avait été prise étant entendu que la méthode d'analyse correspondante de l'AOAC serait maintenue (par. 345-346, ALINORM 91/40).

116. Cependant, la Commission a également adopté la proposition du CCCPL d'élaborer sur une base nouvelle une mesure de l'acidité grasse rattachée à une méthode d'analyse de l'ISO, sous réserve qu'un tel amendement passe par toutes les étapes de la procédure d'élaboration du Codex (par. 350-351, ALINORM 91/40).

117. La proposition, visant à porter l'acidité grasse à 70 mg/100 g (exprimée en acide sulfurique), sur la base de la méthode ISO-7305, a été distribuée aux gouvernements pour observations à l'étape 3 (document CX/CPL 92/11).

118. Le Comité, tout en convenant que le Groupe de travail des Etats-Unis sur les normes devrait examiner l'inclusion de ladite disposition dans un texte à caractère consultatif lors de la révision de la norme pour la farine de blé, a décidé d'accepter la proposition et de la soumettre au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour évaluation. Elle sera aussi soumise pour adoption par la Commission à l'étape 5. L'avant-projet révisé de norme Codex pour la farine de blé serait libellé comme suit:

3.3.2 Acidité grasse - Pas plus de 70 mg/100 g de farine, sur la base de l'extrait sec, exprimé en acide sulfurique.

9.5 Détermination de l'acidité grasse: méthode ISO 7305 (ISO 7305-1986).

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

119. La délégation des Pays-Bas a présenté au Comité, à titre d'information, un document portant sur la "Salubrité des aliments issus des nouvelles biotechnologies" (document de séance 13). Il a été noté que le document fait partie d'un rapport consultatif publié par le Comité du Conseil de santé des Pays-Bas.

120. Le Comité est convenu de débattre des questions suivantes lors de sa neuvième session:

- Projets de normes Codex mondiales pour le riz, le blé, le blé dur, les

arachides et l'avoine (à l'étape 7);

- Avant-projets de normes révisées Codex pour la farine de blé, le maïs, la farine de maïs entière, la farine de maïs dégermé, le gruau de maïs, certaines légumineuses, le sorgho en grains, la farine de sorgho, la semoule de blé dur et la farine de blé dur, le gari, le mil chandelle en grains entiers et décortiqués, la farine de mil chandelle et la farine comestible de manioc (à l'étape 4);
- Projets de concentrations indicatives pour les contaminants dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses (à l'étape 7);
- Avant-projets de concentrations indicatives et plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides (à l'étape 7);
- Avant-projet de révision de la Norme Codex pour la farine de blé (à l'étape 7).

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

121. Le Comité a été informé que sa neuvième session était provisoirement fixée du 10 au 14 octobre 1994 à Washington, D.C, sous réserve de l'approbation de la Commission.

## Appendice 1

### **COMITE DU CODEZ SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES**

#### **Résumé de l'état d'avancement des travaux**

Norme/concentration indicative	Etape	Mesures à prendre part	Document de référence
Projets de concentrations indicatives pour l'arsenic/le mercure et le cadmium/le plomb, dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses	6	Gouvernements Neuvième session du CCCPL	Par. 20 et 24, respectivement ALINORM 93/29
Avant-projet de directives provisoires et plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides	5	Consultation d'experts sur les plans d'échantillonnage Vingtième session de la Commission Gouvernements Neuvième session du CCCPL	Par. 32, ALINORM 93/29 et Annexe II, ALINORM 91/29
Avant-projet de normes Codex mondiales pour le riz, le blé, le blé dur, les arachides et l'avoine	5	Vingtième session de la Commission Groupe de travail du Royaume-Uni sur les normes Gouvernements Neuvième session du CCCPL	Annexes II, III, IV, V et VI respectivement; ALINORM 93/29
Avant-projet d'amendement concernant l'acidité grasse/méthode d'analyse dans la Norme Codex mondiale pour la farine de blé	5	Vingtième session de la Commission Groupe de travail des Etats-Unis sur les normes Gouvernements Neuvième session du CCCPL	Par. 114 à 118, ALINORM 93/29
Examen, simplification et/ou conversion de normes Codex mondiales et régionales pour les céréales et les produits céréaliers	1, 2 et 3	Groupe de travail des Etats-Unis sur les normes Gouvernements Neuvième session du CCCPL	Par. 98 et 105, ALINORM 93/29
Examen des dispositions concernant la dimension des particules/l'acidité grasse dans les normes Codex mondiales pour la semoule et la farine de blé dur	1, 2 et 3	Groupe de travail des Etats-Unis sur les normes Gouvernements Neuvième session du CCCPL	Par. 112 et 113, ALINORM 93/29



ANNEXE I

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

Chairman:	Mr. Steven N. Tanner
Président:	Assistant to the Administrator
Presidente:	for Technology
	Federal Grain Inspection Service
	Department of Agriculture
	Room 1095 South Building
	P.O. Box 96454
	Washington, D.C. 20090-6454,
	U.S.A.
Assistant to	Mr. Les Malone
Chairman:	Director, Quality Assurance
Assistant au	and Research Division
Président:	USDA/FGIS
Asistente al	Technical Center
Presidente:	P.O. Box 20285
	Kansas City, Missouri 64195,
	U.S.A.

**MEMBER COUNTRIES  
PAYS MEMBRES  
PAISES MIEMBROS**

**ARGENTINA  
ARGENTINE**

Mr. Federico S. Fische  
Second Secretary  
Commercial and Economic Affairs  
Embassy of Argentina  
Commercial Section  
1901 L Street, N.W., Suite 801  
Washington, D.C. 20036, U.S.A.

Ms. Ana Maria Di Giulio de Suarez  
Instituto Argentino de Sanidad y  
Calidad Vegetal  
Paseo Colón 367 9º piso  
Buenos Aires  
Argentina

**AUSTRALIA  
AUSTRALIE**

Mr. John Sault  
Counsellor for Agriculture  
1601 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20036, U.S.A.

Dr. Kevin Tiller  
Chief Research Scientist  
CSIRO  
Wait Road, Urrbrae PMB 2  
Glen Osmond  
Adelaide S.A. J064, Australia

Ms. Helen Freeman  
Senior Trade Analyst  
Embassy of Australia  
1601 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20036, U.S.A.

**BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL**

Mr. Paulo Cesar Meira de Vasconcellos  
First Secretary  
Embassy of Brazil  
3006 Massachusetts Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20008, U.S.A.

**CANADA**

Dr. R. Tkachuk  
Head, Basic Wheat Research  
Canadian Grain Commission  
Agriculture Canada  
303 Main Street, Suite 1404  
Winnipeg, Manitoba R3C 3G8  
Canada

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

Mr. Yue Ning  
Inspection Control Division, SACI  
No. 15 Fangcaodixijie Street  
Chaoyang District  
P.O. Code 100020  
Beijing  
P.R. of China

Mr. Shen Baowei  
Inspection Control Division, SACI  
No. 15 Fangcaodixijie Street  
Chaoyang District  
P.O. Code 100020  
Beijing  
P.R. of China

**DOMINICA**

Mme. Angela H. Benjamin  
Ambassador of Dominica to FAO, UN  
Via Laurentina, 767  
00143 Rome, Italy

**EGYPT  
EGYPTE  
EGIPTO**

Dr. Ahmed Khorshed  
Director  
Food Technology Research Institute  
Egypt

**FRANCE  
FRANCIA**

Madame Izel  
Ministère de L'Economie et des  
Finances  
Direction Générale de la Concurrence,  
de la Consommation et de la  
Répression  
des Fraudes  
Carré Diderot  
3-5 Boulevard Diderot  
75012 Paris, France

Mme. de Bellaigue  
Office National Interprofessionnel  
des Céréales (ONIC)  
21 Avenue Bosquet  
75007 Paris, France

**JAPAN  
JAPON**

Mr. Norio Tanaka  
Deputy Director  
Crop Production Division  
Agricultural Production Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry  
and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100, Japan

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

**MADAGASCAR**

Mr. Biclair H.G. Andrianantoandro  
Counselor for Economic and  
Commercial Affairs  
Embassy of Madagascar  
2374 Massachusetts Ave., N.V.  
Washington, D.C. 20006, U.S.A.

**MEXICO**  
**MEXIQUE**

Mr. José L. Chavez Garcia  
Jefe de Departamento de Normas  
Lope de Vega No. 125  
Col. Polanco  
11570 México, D.F.  
México

Mr. José F. Vazquez Martinez  
Lope de Vegas No. 125  
Col. Polanco  
11570 México, D.F.  
México

**NETHERLANDS**  
**PAYS-BAS**  
**PAISES BAJOS**

Mr. A.J.F. Heydendael  
Coordinator  
International Quality Affairs  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
Department for Arable Farming  
and Horticulture  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands

Mrs. M. de Schutter  
Ministry of Welfare, Health  
and Cultural Affairs  
Food and Product Safety Affairs  
P.O. Box 3008  
2280 MK Rijswijk (ZH)  
The Netherlands

Mr. Willem J. de Koe  
Public Health Officer  
Ministry of Welfare, Health  
and Cultural Affairs  
General Inspectorate for Health  
Protection  
P.O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk (ZH)  
The Netherlands

Mr. O.C. Knottnerus  
General Commodity Board  
for Arable Products  
P.O. Box 29739  
2502 LS The Hague  
The Netherlands

**NIGERIA**

Dr. S.C. Opara  
Deputy Director  
Food and Drugs Administration  
and Control  
Federal Ministry of Health  
and Human Services  
Federal Secretariat  
P.M.B. 12525 Lagos  
Nigeria

**SWEDEN**  
**SUEDE**  
**SUECIA**

Mrs. Eva Lonberg  
Principal Administrative Officer  
Legal Division  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala  
Sweden

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Mr. P. Rossier  
Head of Codex Section  
Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16, CH-3000  
Berne 14  
Switzerland

Mrs. D. Magnolato  
Nestec SA  
CH-1800 Vevey  
Switzerland

**THAILAND**  
**THAÏLANDE**  
**TAILANDIA**

Mr. Arun Anprasertporn  
Rice Manager  
SGS Far East Ltd.  
994 Sukhumvit Road  
Bangkok 10110  
Thailand

Mr. Kamchai Iamsuri  
Chairman  
Kamolkiij Co., Ltd.  
293 Suriwong Road  
Bangkok 10500  
Thailand

Mr. Phot Inganinanda  
Rice Inspection Committee  
Board of Trade of Thailand  
134/7 Thanon Phaya Thai  
Bangkok 10400  
Thailand

Miss Ngamchuen Kongseree  
Department of Agriculture  
Rice Research Institute  
Bangkhen, Bangkok 10900  
Thailand

Mr. Picheast Leelavachiropas  
Office of Commodity Standards  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Bangkok 10200  
Thailand

Miss Kanigar Somsakul  
Office of Commodity Standards  
Department of Foreign Trade  
Ministry of Commerce  
Bangkok 10200  
Thailand

Miss Yawanit Thongpahasatcha  
Industrial Counsellor  
Office of the Industrial Counsellor  
Royal Thai Embassy  
1660 C Street, N.W.  
Suite 304  
Washington, D.C. 20008  
U.S.A.

Mr. Vuttichai Vanglee  
Board of Trade of Thailand  
134/7 Thanon Phaya Thai  
Bangkok 10400  
Thailand

**UNITED KINGDOM**  
**ROYAUME-UNI**  
**REINO UNIDO**

Mr. C. Cockbill  
Head  
Consumer Protection Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Ergon House, c/o Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR, U.K.

Dr. M. Woolfe  
Head of Branch  
Food Science Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Ergon House, c/p Nobel House  
17 Smith Square  
London SW1P 3JR, U.K.

**UNITED STATES**  
**ETATS UNIS**  
**ESTADOS UNIDOS**

Mr. Charles W. Cooper  
Assistant Director  
Center for Food Safety  
and Applied Nutrition (HFF-3)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Mr. David R. Shipman  
Director  
Field Management Division  
U.S. Department of Agriculture, FGIS  
Room 1641, South Building  
P.O. Box 96454  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Ms. Elizabeth J. Campbell  
Chief  
Regulations & Industry Activities  
Branch Center for Food Safety  
and Applied Nutrition (HFF-312)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Ms. Janet Springer  
Director  
Division of Mathematics  
Center for Food Safety  
and Applied Nutrition (HFF-100)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Mr. Durward Dodgen  
Acting Special Assistant  
for International Regulatory  
Affairs Division of Food and Color  
Additives  
Center for Food Safety  
and Applied Nutrition (HFF-330)  
1110 Vermont Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

Mr. Roy Barrett  
Marketing Specialist  
Foreign Agriculture Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 5545, South Building  
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

Mr. John Mack Manis  
Agricultural Marketing Specialist  
U.S. Department of Agriculture, FGIS  
P.O. Box 96454, Room 1669-S  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Dr. Thomas B. Whitaker  
USDA, ARS  
Campus Box 7625  
North Carolina State University  
Raleigh, North Carolina 27695-7625  
U.S.A.

Ms. Marianne Plaus  
Agricultural Marketing Specialist  
U.S. Department of Agriculture, FGIS  
P.O. Box 96454, Room 1661-S  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

Dr. William Horwitz  
Scientific Advisor  
Center for Food Safety  
and Applied Nutrition (HFF-7)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Dr. James F. Lin  
Center for Food Safety  
and Applied Nutrition (HFF-414)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Dr. John P. Modderman  
Staff Scientist  
Keller and Heckman  
Washington Center  
1001 G Street, N.W., Suite 500W  
Washington, D.C. 20001, U.S.A.

Mrs. Gloria E.S. Cox  
Chief Executive Officer  
Cox and Cox Investments  
12006 Auth Lane  
Silver Spring, Maryland 20902  
U.S.A.

Mr. William V. Eisenberg  
Consultant  
Food Quality Assurance  
6408 Tone Drive  
Bethesda, Maryland 20817  
U.S.A.

Ms. Amy Relyea  
Regulatory Technologist  
National Food Processors  
Association  
1401 New York Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

Dr. William J. Cook  
Mount Gretna Inn  
Kauffman and Pine Streets  
Mount Gretna, Pennsylvania 17064  
U.S.A.

Ms. Betsy Faga  
President  
American Corn Millers Federation  
600 Maryland Avenue, S.W.,  
Suite 205W  
Washington, D.C. 20024, U.S.A.

Mr. Thomas C. O'Conner  
Director of Technical Services  
National Grain and Feed  
Association  
1201 New York Avenue, N.W.,  
Suite 830  
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

Mr. Kyd D. Brenner  
Director of Public Affairs  
Corn Refiners Association, Inc.  
1100 Connecticut Avenue, N.W.  
Suite 1120  
Washington, D.C. 20006, U.S.A.

Mr. Gary McKinney  
Manager  
International Operations  
for Latin America and Middle East  
U.S. Feed Grains Council  
1400 K Street, N.W., Suite 1200  
Washington, D.C. 20005, U.S.A.

Ms. Connie Hofland  
National Sunflower Association  
4023 N. State Street  
Bismark, North Dakota 58501  
U.S.A.

Mr. Mike Kashtock  
Chief  
Regulations and Guidelines  
Section (HFF-312)  
Center for Food Safety  
and Applied Nutrition  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

Mr. Shane Brown  
Staff Assistant  
Fresh Products Branch  
AMS-USDA  
14th and Independence Avenue, S.W.  
Room 2058, South Building  
Washington D.C. 20250, U.S.A.

Mr. Paul Manol  
Assistant Head of Grading  
Fresh Products Branch  
AMS-USDA  
14th and Independence Avenue, S.W.  
Room 2058, South Building  
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS  
INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES  
INTERNACIONALES**

**AMERICAN ASSOCIATION OF  
CEREAL CHEMISTS  
(AACC)**

Mr. Raymond J. Tarleton  
American Association of Cereal  
Chemists  
3340 Pilot Knob Road  
St. Paul, MN 55121, U.S.A.

**ASSOCIATION OF ANALYTICAL  
CHEMISTS  
(AOAC)**

Mr. George R. Heavner  
Technical Coordinator  
AOAC International  
2200 Wilson Boulevard  
Suite 400  
Arlington, Virginia 22201-3301, U.S.A.

**INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR  
CEREAL  
SCIENCE AND TECHNOLOGY (ICC)**

Dr. Willem J. de Koe  
Hartenseweg 40  
6705 BK Wageningen  
The Netherlands

**INTERNATIONAL ASSEMBLY OF  
GROCERY  
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS  
(IFGMA)**

Ms. Gloria Brooks-Ray  
Director  
Regulatory Affairs and  
Nutritional Sciences  
CPC International Inc.  
Box 8000, International Plaza  
Englewood Cliffs, New Jersey 07632  
U.S.A.

**INTERNATIONAL PEANUT FORUM  
(IPF)**

Ms. Jeannette Anderson  
Executive Director  
National Peanut Council of America  
1500 King Street, Suite 301  
Alexandria, Virginia 22314  
U.S.A.

Ms. Julie Adams  
Director, European Operations  
National Peanut Council of America  
Regent Arcade House  
19-25 Argyll Street  
London W1V 1AA, U.K.

**JOINT FAO/WHO SECRETARIAT**

Dr. Enrico Casadei  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

Mr. David Byron  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

**U.S. SECRETARIAT**

Ms. Rhonda Nally  
Executive Officer  
for Codex Alimentarius  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 3175, South Building  
Washington, D.C. 20250-3700, U.S.A.

Ms. Patty L. Woodall  
Staff Assistant  
for Codex Alimentarius  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 3175, South Building  
Washington, D.C. 20250-3700, U.S.A.

Ms. Natalie D. Zalc  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 3175, South Building  
Washington, D.C. 20250-3700, U.S.A.

Ms. Becky LaQuay  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
Room 3175, South Building  
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

Ms. Barbara H. Hayden  
Staff Assistant for International  
Activities  
Center for Food Safety  
and Applied Nutrition (HFF-3)  
Food and Drug Administration  
200 C Street, S.W.  
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

**SPECIAL**

Mr. John Frydenlund  
Deputy Assistant for Marketing  
and Inspection Services  
U.S. Department of Agriculture  
14th and Independence Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20250, U.S.A.

Mr. David Gallart  
Deputy Administrator  
Federal Grain Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
P.O. Box 96454  
Washington, D.C. 20090-6454, U.S.A.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LE RIZ  
(porté à l'étape 5 de la Procédure Codex)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au riz décortiqué, au riz usiné et au riz étuvé destinés à la transformation pour la consommation humaine directe, emballés ou vendus hors de leur emballage directement au consommateur. Elle ne s'applique pas aux autres produits dérivés du riz ou au riz gluant.

**2. DEFINITION**

2.1 Le riz se présente en grains entiers et en brisures obtenus à partir de l'espèce *Oryza sativa* L.

2.1.1 Le riz paddy est du riz qui a conservé sa balle après battage.

2.1.2 Le riz décortiqué ("brown rice", riz cargo ou riz complet) est du riz paddy dont la balle seule a été éliminée. Le procédé de décortiquage et de manutention peut entraîner quelques pertes de péricarpe.

2.1.3 Le riz usiné (riz blanc) est du riz décortiqué dont tout ou partie du péricarpe et du germe ont été éliminés par usinage. Il est en outre classé selon les degrés d'usinage ci-après:

2.1.3.1 Le riz semi-usiné est obtenu par usinage du riz décortiqué mais à un degré insuffisant pour satisfaire aux prescriptions applicables au riz bien usiné.

2.1.3.2 Le riz bien usiné est obtenu par usinage du riz décortiqué dont on a éliminé une partie du germe, toutes les enveloppes extérieures et la plus grande partie des couches intérieures du péricarpe.

2.1.3.3 Le riz très bien usiné est obtenu par usinage du riz décortiqué dont on a éliminé presque tout le germe, toutes les enveloppes extérieures et la plus grande partie des couches intérieures du péricarpe, ainsi que quelques fragments d'albumen.

2.1.4 Le riz étuvé est du riz décortiqué ou du riz usiné, obtenu par trempage du riz paddy ou du riz décortiqué dans de l'eau, suivi d'un traitement à la chaleur qui gélatinise entièrement l'amidon, puis d'une opération de séchage.

2.1.5 Riz gluant; variétés spéciales de riz (*Oryza sativa* L. *glutinosa*) dont les grains sont blancs et opaques. L'amidon du riz gluant est presque exclusivement constitué d'amylopectine. Il a tendance à s'agglutiner après cuisson.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE**

3.1 Facteurs de qualité - critères généraux

3.1.1 Le riz doit être sain et propre à la transformation pour la consommation humaine.

3.1.2 Le riz doit être exempt d'odeurs et de goûts anormaux et d'insectes vivants.

**3.2 Facteurs de qualité - critères spécifiques**

3.2.1 Teneur en eau

La teneur en eau du riz ne doit pas dépasser 15%.



### 3.3 Définition des défauts

3.3.1 Matières étrangères: substances organiques ou inorganiques autres que les grains de riz.

3.3.1.1 Matières organiques étrangères, telles que graines étrangères, balles, sons, fragments de paille, insectes morts, etc.

3.3.1.2 Matières inorganiques étrangères, telles que pierres, sable, poussières, etc.

### 3.4 Tolérances applicables aux défauts

Sur la base d'un échantillon, les teneurs maximales en matières étrangères organiques ou inorganiques ne doivent pas être supérieures aux valeurs spécifiées au tableau ci-après:

#### **TOLERANCES APPLICABLES AUX DEFAUTS POUR LES MATIERES ETRANGERES**

Défaut	Riz décortiqué %	Riz usiné %	Riz décortiqué étuvé %	Riz usiné étuvé %
Matières organiques	1,5	0,5	1,5	0,5
Matières inorganiques	0,5	0,5	0,5	0,5

## 4. CONTAMINANTS

### 4.1 Métaux lourds

Le riz doit être conforme aux limites fixées pour les métaux lourds par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

### 4.2 Résidus de pesticides

Le riz doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit.

## 5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication le produit doit être exempt de matières indésirables.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:

- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

## 6. **CONDITIONNEMENT**

6.1 Le riz doit être emballé dans des conteneurs propres à préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques de ce produit alimentaire.

6.2 Les conteneurs, y compris le matériau d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

## 7. **ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "riz décortiqué", "riz usiné", "riz décortiqué étuvé" ou "riz usiné étuvé", selon le cas.

7.2 Etiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

8.1 Echantillonnage

8.1.1 ISO 950-1981 Céréales - Echantillonnage (en grains).

8.1.2 Méthodes additionnelles:

AACC 64-70A - Blé et grains entiers

AACC 64-50 - Echantillonnage des céréales fourragères et produits d'affouragement

AOAC 14e Ed. (1984) 7.001 Echantillonnage en sacs.

8.2 Détermination de la teneur en eau

8.2.1 ISO 712-1985 Céréales et produits céréaliers - Détermination de la teneur en eau (Type I).

8.2.2 ICC 110/1 Détermination de la teneur en eau des céréales et des produits céréaliers. (Déclarée identique à la Méthode ISO 712-1985).

8.3 Méthodes d'essai

ISO 7301 (Annexe A).

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LE BLE  
(porté à l'étape 5 de la Procédure Codex)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au blé, tel qu'il est défini à la Section 2, destiné à la transformation pour la consommation humaine. La présente norme spécifie certaines conditions relatives au blé ordinaire entier (*Triticum aestivum* L.). Elle ne s'applique ni au blé ramifié (*Triticum compactum* L.), ni au blé dur ambré (blanc) ou rouge (*Triticum durum* Desf.), ni aux produits dérivés du blé.

**2. DEFINITION**

Le blé est constitué par les grains obtenus à partir des variétés de l'espèce *Triticum aestivum* L.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE**

**3.1 Facteurs de qualité - critères généraux**

3.1.1 Le blé doit être sain et propre à la transformation pour la consommation humaine.

3.1.2 Le blé doit être exempt d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes et d'acariens vivants.

**3.2 Facteurs de qualité - critères spécifiques**

**3.2.1 Teneur en eau**

La teneur en eau du blé ne doit pas dépasser 15,5%.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée de transport et de celle du stockage. Les gouvernements acceptant la norme sont priés d'indiquer les conditions en vigueur dans leur pays respectif.

**3.3 Définition des défauts**

3.3.1 Matières étrangères: substances organiques ou inorganiques autres que les grains de blé et d'autres céréales et légumineuses.

3.3.1.1 Matières organiques étrangères, telles que graines étrangères, graines toxiques et nocives, tiges, ergot, insectes morts, etc.

3.3.1.2 Matières inorganiques étrangères, telles que pierres, sable, poussières, etc.

3.3.2 Ergot. Sclerotium du champignon *Claviceps purpurea*.

3.3.3 Graines toxiques ou nocives. *Crotalaria* (*Crotalaria* spp.), nielle (*Agrostemma githago* L.), graine de ricin (*Ricinus communis* h.) et autres graines communément reconnues comme dangereuse pour la santé.

**3.4 Tolérances de défauts**

**3.4.1 Matières étrangères**

Sur la base d'un échantillon, le blé ne doit pas contenir plus de:

Organiques [0,5%]

Inorganiques [0,5%]

3.4.2 Ergot [0,05%]

3.4.3 Graines toxiques ou nocives - [Le blé doit être exempt de graines toxiques ou nocives dans des quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé].

#### 4. **CONTAMINANTS**

##### 4.1 **Métaux lourds**

Le blé doit être conforme aux limites fixées pour les métaux lourds par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

##### 4.2 Résidus de pesticides

Le blé doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit.

#### 5. **HYGIENE**

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections appropriées du "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication le produit nettoyé doit être exempt de matières indésirables.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit, après nettoyage et tri, et avant transformation ultérieure, doit être:

- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

#### 6. **CONDITIONNEMENT**

6.1 Le blé doit être emballé dans des conteneurs propres préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

6.2 Les conteneurs, y compris le matériau d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

#### 7. **ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

##### 7.1 **Nom du produit**

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "blé".

## 7.2 Etiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

### 8.1 Echantillonnage

#### 8.1.1 ISO 950-1981 Céréales - Echantillonnage (en grains).

Méthodes additionnelles:

AACC 64-70A - Blé et grains entiers

AACC 64-50 - Echantillonnage des céréales fourragères et produits d'affouragement

AOAC 14e Ed. (1984) 7.001 Echantillonnage en sacs.

#### 8.2 Détermination de la teneur en eau

##### 8.2.1 ISO 712-1979 Céréales et produits céréaliers - Détermination de la teneur en eau (Type I).

##### 8.2.2 ICC 110/1 Détermination de la teneur en eau des céréales et des produits céréaliers. (Déclarée identique à la Méthode ISO 712-1979).

### 8.3 Méthodes d'essai

ISO 7970-1989 (Annexe C).

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LE BLE DUR  
(porté à l'étape S de la Procédure Codex)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au blé dur, tel qu'il est défini à la Section 2, destiné à la transformation pour la consommation humaine. La présente norme spécifie certaines conditions relatives au blé dur entier (*Triticum durum* Desf.). Elle ne s'applique ni au blé ordinaire (*Triticum aestivum* L.), ni au blé ramifié (*Triticum compactum* Host.), ni au blé dur rouge ni aux produits dérivés du blé.

**2. DEFINITION**

Le blé dur est constitué par les grains obtenus à partir des variétés de l'espèce *Triticum durum* Desf.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE**

**3.1 Facteurs de qualité - critères généraux**

3.1.1 Le blé dur doit être sain et propre à la transformation pour la consommation humaine.

3.1.2 Le blé dur doit être exempt d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes et d'acariens vivants.

**3.2 Facteurs de qualité - critères spécifiques**

**3.2.1 Teneur en eau**

La teneur en eau du blé dur ne doit pas dépasser 14%.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée de transport et de celle du stockage. Les gouvernements acceptant la norme sont priés d'indiquer les conditions en vigueur dans leur pays respectif.

**3.3 Définition des défauts**

3.3.1 Matières étrangères: substances organiques ou inorganiques autres que les grains de blé et d'autres céréales et légumineuses.

3.3.1.1 Matières organiques étrangères, telles que graines étrangères, graines étrangères, graines toxiques et nocives, tiges, ergot, insectes morts, etc.

3.3.1.2 Matières inorganiques étrangères, telles que pierres, sable, poussières, etc.

3.3.2 Ergot - Sclerotium du champignon *Claviceps purpurea*.

3.3.3 Graines toxiques ou nocives - *Crotalaria* (*Crotalaria* spp.), nielle (*Agrostemma githago* L.), graine de ricin (*Ricinus communis* L.) et autres graines communément reconnues comme dangereuse pour la santé.

**3.4 Tolérances de défauts**

**3.4.1 Matières étrangères**

Sur la base d'un échantillon, le blé dur ne doit pas contenir plus de:

organiques [0,5%]

inorganiques [0,5%]

3.4.2 Ergot [0,05%]

3.4.3 Graines toxiques ou nocives - [Le blé dur doit être exempt de graines toxiques ou nocives dans des quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé].

#### 4. **CONTAMINANTS**

##### 4.1 **Métaux lourds**

Le blé dur doit être conforme aux limites fixées pour les métaux lourds par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

##### 4.2 **Résidus de pesticides**

Le blé dur doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit.

#### 5. **HYGIENE**

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections appropriées du "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication le produit nettoyé doit être exempt de matières indésirables.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit, après nettoyage et tri, et avant transformation ultérieure, doit être:

- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

#### 6. **CONDITIONNEMENT**

6.1 Le blé dur doit être emballé dans des conteneurs propres préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

6.2 Les conteneurs, y compris le matériau d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

#### 7. **ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "blé dur".

7.2 Etiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

8.1 Echantillonnage

8.1.1 ISO 950-1981 Céréales - Echantillonnage (en grains).

Méthodes additionnelles:

AACC 64-70A - Blé et grains entiers

AACC 64-50 - Echantillonnage des céréales fourragères et produits d'affouragement

AOAC 14e Ed. (1984) 7.001 Echantillonnage en sacs.

8.2 Détermination de la teneur en eau

8.2.1 ISO 712-1979 Céréales et produits céréaliers - Détermination de la teneur en eau (Type I).

8.2.2 ICC 110/1 Détermination de la teneur en eau des céréales et des produits céréaliers. (Déclarée identique à la Méthode ISO 712-1979).

8.3 Méthodes d'essai

ISO 7970-1989 (Annexe C).



## **ANNEXE V**

### **AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR LES ARACHIDES (porté à l'étape 5 de la Procédure Codex)**

#### **1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux arachides, telles qu'elles sont définies à la Section 2, destinées à la transformation pour la consommation humaine. La présente norme spécifie les conditions relatives aux arachides (*Axachla hypogaea* L.) en cosses ou en grains.

#### **2. DEFINITION**

##### **2.1 Définition du produit**

Les arachides, en cosses ou en grains, sont obtenues à partir des variétés de l'espèce *Arachis hypogaea* L.

#### **3. FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE**

##### **3.1 Facteurs de qualité - critères généraux**

3.1.1 Les arachides devront être saines et propres à la transformation pour la consommation humaine.

3.1.2 Les arachides doivent être exemptes d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes et d'acariens vivants.

##### **3.2 Facteurs de qualité - critères spécifiques**

###### **3.2.1 Teneur en eau**

La teneur en eau des arachides en cosses ou en grains ne doit pas dépasser 10,0% et 9,0% respectivement.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée de transport et de celle du stockage. Les gouvernements acceptant la norme sont priés d'indiquer les conditions en vigueur dans leur pays respectif.

###### **3.3 Définition des défauts**

3.3.1 Matières étrangères: substances organiques ou inorganiques autres qu'arachides en grains.

3.3.1.1 Matières organiques étrangères, telles que tiges, pailles, insectes morts, etc.

3.3.1.2 Matières inorganiques étrangères, telles que terre, pierres, verre, etc.

###### **3.4 Tolérances de défauts**

Sur la base d'un échantillon, les matières étrangères organiques ou inorganiques ne doivent pas dépasser [0,5%] et [0,2%] pour les arachides en cosses et en grains respectivement.

#### **4. CONTAMINANTS**

##### **4.1 Métaux lourds**

Les arachides doivent être conformes aux limites fixées pour les métaux lourds par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

#### 4.2 Résidus de pesticides

Les arachides doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit.

#### 5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections appropriées du "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication le produit nettoyé doit être exempt de matières indésirables.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:

- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

#### 6. CONDITIONNEMENT

6.1 Les arachides doivent être emballées de façon à préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit. L'emballage doit être sûr, propre, sec et exempt d'infestation par des insectes ou de contamination fongique.

6.2 Les matériaux d'emballage doivent être dérivés de substances ne présentant aucun danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés, notamment sacs de jute neufs et propres, récipients en fer-blanc, boîtes ou sacs en plastique ou en papier. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, résistants et solidement cousus ou scellés.

#### 7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

##### 7.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "arachides" avec mention de la(des) variété(s).

7.2 Identification du lot (ne s'applique qu'aux récipients non destinés à la vente au détail)

Chaque sac, boîte ou autre conteneur doit porter en code ou en clair une marque permettant d'identifier l'emballer et le lot.

### 7.3 Etiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

### 8.1 Echantillonnage

#### 8.1.1 ISO 950-1981 Céréales - Echantillonnage (en grains).

Méthodes additionnelles:

AACC 64-70A Blé et grains entiers

AACC 64-50 Echantillonnage des céréales fourragères et produits d'affouragement

AOAC 14e Ed. (1984) 7.001 Echantillonnage en sacs.

### 8.2 Détermination de la teneur en eau

8.2.1 ISO 712-1979 Céréales et produits céréaliers - Détermination de la teneur en eau (Méthode de référence de routine). (Type I: four à air).

8.2.2 ICC 110/1 Détermination de la teneur en eau des céréales et des produits céréaliers (Méthode de référence). Déclarée identique à la Méthode ISO 712-1979.

### 8.3 Méthodes d'essai

8.3.1 ISO 712 et Annexe A à la Norme ISO/DIS 7301.

**AVANT-PROJET DE NORME CODEX MONDIALE POUR L'AVOINE  
(porté à l'étape 5 de la Procédure Codex)**

1. **CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à l'avoine en grains, telle qu'elle est définie à la Section 2, destinée à la transformation pour la consommation humaine.

2. **DEFINITION**

2.1 **Définition du produit**

On entend par avoine les grains de *Avena sativa* et *Avena byzantina*.

3. **FACTEURS ESSENTIELS DE QUALITE**

3.1 **Facteurs de qualité - critères généraux**

3.1.1 L'avoine devra être saine et propres à la transformation pour la consommation humaine.

3.1.2 L'avoine doit être exempte d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes et d'acariens vivants.

3.2 **Facteurs de qualité - critères spécifiques 3.2.1 Teneur en eau**

La teneur en eau de l'avoine ne doit pas dépasser 14%.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée de transport et de celle du stockage. Les gouvernements acceptant la norme sont priés d'indiquer les conditions en vigueur dans leur pays respectif.

3.3 **Définition des défauts**

3.3.1 Matières étrangères: substances organiques ou inorganiques autres que les grains d'avoine et d'autres céréales et légumineuses.

3.3.1.1 Matières organiques étrangères, telles que graines étrangères, graines toxiques et nocives, tiges, ergot, insectes morts, etc.

3.3.1.2 Matières inorganiques étrangères, telles que pierres, sable, poussières etc.

3.4 **Tolérances de défauts**

Sur la base d'un échantillon, l'avoine ne doit pas contenir plus de 2,0% de matières étrangères organiques ou inorganiques.

4. **CONTAMINANTS**

4.1 **Métaux lourds**

L'avoine doit être conforme aux limites fixées pour les métaux lourds par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

4.2 **Résidus de pesticides**

L'avoine doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour ce produit.

5. **HYGIENE**

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections appropriées du "Code d'usages

international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication le produit nettoyé doit être exempt de matières indésirables.

5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:

- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

## 6. **CONDITIONNEMENT**

6.1 L'avoine doit être emballée dans des conteneurs propres préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

6.2 Les conteneurs, y compris le matériau d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

## 7. **ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "avoine".

### 7.2 Etiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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

### 8.1 Echantillonnage

[à élaborer].

### 8.2 Détermination de la teneur en eau

8.2.1 AOAC 14.004.

8.2.2 AACC 44-15A.