



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP13/ASIA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-sixième session

Rome (Italie), 1^{er} - 5 juillet 2013

RAPPORT DE LA DIX-HUITIÈME SESSION DU COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'ASIE

Tokyo (Japon)

5-9 novembre 2012

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2012/36-ASIA
Novembre 2012

AUX Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00153 Rome, Italie

OBJET: **Diffusion du Rapport de la dix-huitième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (REP13/ASIA)**

La Commission du Codex Alimentarius examinera à sa trente-sixième session [Rome (Italie), 1^{er} - 5 juillet 2013] le Rapport de la dix-huitième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie.

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION POUR ADOPTION À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION

Avant-projet de norme régionale à l'étape 5/8 de la procédure

1. Avant-projet de norme régionale pour le tempeh (par. 117, Annexe II)

Avant-projet de norme régionale à l'étape 5 de la procédure

2. Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (par. 109, Annexe III)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations au sujet des documents susmentionnés, conformément au Guide concernant l'examen des normes aux étapes 8 et 5/8 (voir le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), doivent le faire par écrit à l'adresse ci-dessus avant le **15 mars 2013**.

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	page iii
Liste des abréviations	page iv
Rapport de la dix-huitième session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie.....	page 1
État d'avancement des travaux	page 27

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session	2
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	5
Questions découlant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités et équipes spéciales du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	8
> Avant-projet de norme pour le fromage fondu.....	9
> Proposition concernant la création d'un organe subsidiaire de la Commission du Codex Alimentarius.....	11
> Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme régionale pour la sauce au piment et la Norme régionale pour la pâte de soja fermentée.....	17
> Célébration du cinquantenaire de la Commission du Codex Alimentarius.....	22
Projet de plan stratégique pour la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019 (Point 3 de l'ordre du jour)	26
Activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius pertinentes pour la région (Point 4 de l'ordre du jour)	68
Examen des avant-projets de norme à l'étape 4 (Point 5 de l'ordre du jour)	
Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (Point 5a de l'ordre du jour)	85
Avant-projet de norme régionale pour le tempeh (Point 5b de l'ordre du jour).....	110
Avant-projet de norme régionale pour les produits à base d'algues comestibles du genre <i>porphyra</i> (Point 5c de l'ordre du jour)	118
Questions intéressant la région (Point 6 de l'ordre du jour).....	126
Systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires (Point 7 de l'ordre du jour); Utilisation des normes du Codex au niveau national (Point 8 de l'ordre du jour)	136
Questions relatives à la nutrition dans la région (Point 9 de l'ordre du jour).....	157
État d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique pour le CCASIA 2009-2014 (Point 10a de l'ordre du jour)	172
Projet de plan stratégique pour le CCASIA 2015-2020 (Point 10b de l'ordre du jour)	194
Document de réflexion sur le yuzu en conserve (Point 11 de l'ordre du jour)	203
Document de réflexion sur les grillons comestibles et leurs produits (Point 12 de l'ordre du jour)	206
Nomination du Coordonnateur (Point 13 de l'ordre du jour)	212
Date et lieu de la prochaine session (Point 14 de l'ordre du jour)	213
> Document de réflexion sur l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	213
> Informations sur la biofortification par la sélection classique.....	222
> Date et lieu de la prochaine session du Comité.....	223

Annexes

Annexe I – Liste des participants.....	28
Annexe II – Avant-projet de norme régionale pour le tempeh.....	38
Annexe III – Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté	40
Annexe IV – Document de projet – Code d’usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (Asie)	45

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

Le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie, à sa dix-huitième session, est parvenu aux conclusions ci-après.

Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à sa trente-sixième session

Projets et avant-projets de normes et textes apparentés, pour adoption

Le Comité de coordination a transmis les textes suivants:

- Avant-projet de norme régionale pour le tempeh, pour adoption à l'étape 5/8 (par. 117, Annexe II);
- Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté, pour adoption à l'étape 5 (par. 109, Annexe III);
- Modifications concernant certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme régionale pour la pâte de soja fermentée et la Norme régionale pour la sauce au piment (par. 18, 19, 21).

Autres questions soumises pour approbation

Le Comité de coordination est convenu:

- de reconduire le mandat du Japon comme Coordonnateur régional (par. 211);
- de transmettre une proposition relative à de nouvelles activités portant sur l'élaboration d'un code régional d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (par. 220, Annexe IV).

Autres questions intéressant la Commission

- Le Comité de coordination est convenu de se pencher à sa prochaine session sur la Norme régionale pour les produits à base de varech comestible (par. 125).
- Il a examiné le projet de plan stratégique 2014-2019 pour le Codex, a apporté des contributions et a formulé des recommandations à l'intention du sous-comité du Comité exécutif (par. 26-27).
- Il a passé en revue les questions qui lui avaient été soumises par la Commission:
 - o il s'est accordé sur le fait qu'il était impossible d'élaborer une norme pour le fromage fondu (par. 10);
 - o il s'est déclaré favorable à la création d'un comité distinct qui serait chargé des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations (par. 16).

LISTE DES ABRÉVIATIONS

(utilisées dans le présent rapport)

ALARA	niveau de risque le plus bas que l'on peut raisonnablement atteindre
ASEAN	Association des nations de l'Asie du Sud-Est
BPA	bonnes pratiques agricoles
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCASIA	Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNASWP	Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCP	point de contact du Codex
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CCRVDF	Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
CIN	Conférence internationale sur la nutrition
CIPV	Convention internationale pour la protection des végétaux
CL	lettre circulaire
CRD	document de séance
DJA	dose journalière admissible
eWG	groupe de travail électronique
FANDC	Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Fonds fiduciaire pour le Codex	Projet et Fonds fiduciaire à l'appui de la participation au Codex (FAO/OMS)
FSMS	Système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments
GEMS/Aliments	Programme mixte PNUE/FAO/OMS de surveillance de la contamination alimentaire
GMUS-2	deuxième Sommet mondial sur les usages mineurs
GSFA	Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995)
GSUDT	Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999)
HACCP	Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
LM	limite maximale
LMR	limite maximale de résidus
NCC	Comité national du Codex
NCD	maladie non transmissible
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OIML	Organisation internationale de métrologie légale
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
ONU	Organisation des Nations Unies
PNUD	Programme des Nations Unies pour le développement
pWG	groupe de travail en salle
SPS	sanitaire et phytosanitaire

INTRODUCTION

1 La dix-huitième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) s'est tenue du 5 au 9 novembre 2012 à Tokyo, à l'invitation du Gouvernement japonais. Elle a été présidée par Yayoi Tsujiyama, Directeur des affaires internationales à la Division de la sécurité sanitaire des aliments et de la politique à l'égard des consommateurs (Bureau de la sécurité sanitaire des aliments et de la consommation, Ministère japonais de l'agriculture, de la foresterie et de la pêche). Étaient présents 83 délégués de 20 États Membres, trois pays observateurs et neuf organisations internationales. On trouvera une liste complète des participants, y compris les secrétariats, à l'Annexe I au présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2 M. Takahiro Sasaki, Premier Vice-Ministre japonais de l'Agriculture, de la foresterie et de la pêche, a déclaré la session ouverte. Il a souhaité la bienvenue aux participants et a exprimé ses remerciements quant au fort soutien et à la coopération dont a bénéficié le Japon à l'occasion du séisme de l'an dernier. Il a souligné combien les travaux relatifs aux Codex étaient importants pour protéger la santé des consommateurs et veiller à la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires, et a dit souhaiter qu'ils s'orientent de manière volontariste vers une résolution rapide des nouveaux problèmes qui se font jour en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il a fait remarquer que la situation de l'Asie était probablement différente de celle des pays occidentaux en raison des conditions environnementales et a insisté sur le fait qu'il fallait tenir compte, dans les activités du Codex, de l'importance des travaux du CCASIA pour améliorer la communication et la coordination entre les pays asiatiques dans ce contexte.

3 Au nom de son organisation, Mme Shashi Sareen, Fonctionnaire principale chargée de la sécurité sanitaire des aliments et de la nutrition au Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique, a souhaité la bienvenue aux participants et a remercié le Gouvernement japonais d'accueillir la session. Elle a souligné combien le CCASIA jouait un rôle important dans les questions relatives aux normes alimentaires et au contrôle des aliments dans la région. Elle a aussi fait remarquer qu'il était nécessaire de faire mieux connaître le Codex, que l'OMC – dans l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) – considère comme l'organe reconnu sur le plan international pour l'établissement des normes en matière de sécurité sanitaire des aliments.

4 Au nom de son organisation, Mme Jenny Bishop, Fonctionnaire technique chargée de la sécurité sanitaire des aliments et Responsable par intérim de l'équipe technique au Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique-Ouest, a également souhaité la bienvenue aux participants et a remercié les donateurs du Projet et Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui de la participation au Codex (Fonds fiduciaire pour le Codex), en précisant que ce mécanisme permettait aux délégués de 17 pays d'assister à la session. Elle a félicité les nombreux pays de la région qui avaient renforcé récemment leur législation en matière de sécurité sanitaire des aliments malgré des ressources limitées et a insisté sur l'importance des normes alimentaires pour résoudre les problèmes de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition en Asie.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

5 Le Comité de coordination est convenu d'examiner conjointement le point 7 de l'ordre du jour (« Systèmes nationaux de contrôle des aliments et participation des consommateurs à l'établissement des normes alimentaires ») et le point 8 (« Utilisation des normes du Codex aux niveaux national et régional ») et de placer le point 10a (« État d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique pour le CCASIA 2009-2014 ») avant le point 9 (« Questions nutritionnelles à l'échelon régional »).

6 Il est aussi convenu de se pencher, au titre du point 14, sur un document de réflexion concernant l'élaboration d'un code relatif aux pratiques d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique, sur la proposition de l'Inde (voir le CRD 2). Enfin, il est convenu que l'Observateur de l'IFPRI fournirait des informations sur la biofortification par la sélection classique, au titre du point 14.

7 Avec ces modifications, le Comité de coordination a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session.

¹ CX/ASIA 12/18/1.

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS ET ÉQUIPES SPÉCIALES DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

8 Le Comité de coordination a pris note du fait que certaines questions avaient une vocation purement informative. Il s'est penché sur celles qui lui avaient été communiquées par la Commission (trente-cinquième session) et le Comité sur les additifs alimentaires (quarante-troisième session). Les débats sont résumés ci-après.

Avant-projet de norme pour le fromage fondu

9 Le Comité de coordination a rappelé que la Commission, à sa trente-cinquième session, était convenue de suspendre les travaux sur l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu et avait demandé aux comités de coordination FAO/OMS de débattre, à leurs sessions suivantes, de la nécessité d'une telle norme et de rassembler des éléments concernant le champ des activités qu'il faudrait éventuellement mener dans ce domaine.

Conclusion

10 Le Comité de coordination a considéré qu'il était impossible d'établir une norme pour le fromage fondu en raison de la grande diversité des produits entrant dans cette catégorie et d'un manque de souplesse. Il a également fait remarquer que l'élaboration de normes régionales pour le fromage fondu créerait des obstacles qui entraveraient le commerce international.

Proposition concernant la création d'un organe subsidiaire de la Commission du Codex Alimentarius

11 Le Comité de coordination a rappelé que la Commission, à sa trente-cinquième session, avait étudié une proposition de l'Inde portant sur la création d'un nouvel organe subsidiaire chargé des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations et avait décidé de demander aux comités de coordination leur avis à ce sujet.

12 Le Délégué indien a présenté la proposition, telle qu'elle figure à l'annexe au document CX/ASIA 12/18/2, et a expliqué qu'une importante quantité d'épices, d'herbes aromatiques et de leurs formulations s'échangeait sur les marchés internationaux et que la plupart des producteurs, ainsi que nombre de consommateurs, se trouvaient dans des pays en développement. Il a expliqué que l'absence de normes harmonisées compliquait le commerce de ces produits et que la multiplicité des normes existantes était source de confusion. Il a ajouté que le comité qu'il s'agissait de créer serait chargé d'élaborer des normes qualitatives applicables aux paramètres physiques et chimiques d'un large éventail d'épices, d'herbes aromatiques et de leurs formulations, en précisant que les normes établies par les comités généraux devaient couvrir les aspects liés à la sécurité sanitaire. Il a rappelé que l'Inde souhaitait accueillir ledit comité, si la Commission décidait de le créer.

13 Il a fait remarquer que les produits en question ne relevaient pas du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais car les épices et herbes fraîches étaient, pour la plupart, transformées et séchées avant leur commercialisation pour en fixer la saveur et l'arôme tandis que, lorsque l'on faisait subir le même traitement à des fruits et légumes, il s'agissait d'allonger leur durée de conservation ou de faciliter leur utilisation. Il a insisté sur le fait qu'une équipe spéciale à durée limitée ne serait pas en mesure de mener à bien de tels travaux car il existe plus de 100 épices et herbes aromatiques, dont chacune possède de nombreux dérivés et formes.

14 Beaucoup de délégations se sont accordées sur l'idée de créer un organe subsidiaire pour ces produits. Plusieurs ont précisé qu'il faudrait en délimiter minutieusement le champ d'action car certaines formulations pouvaient être des additifs alimentaires ou ne même pas entrer dans la catégorie des denrées alimentaires.

15 En ce qui concerne le fonctionnement, plusieurs délégations se sont déclarées favorables à la création d'un comité distinct. La Délégation du Japon était d'avis qu'une équipe spéciale serait plus appropriée si l'on s'en tenait aux Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius, qui figurent dans le Manuel de procédure.

Conclusion

16 Le Comité de coordination a approuvé la proposition de l'Inde portant sur la création d'un comité distinct chargé des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations, et a suggéré de réfléchir attentivement au champ d'action et au mandat dudit comité.

² CX/ASIA 12/18/2; CRD 5 (Observations de la Malaisie); CRD 6 (Observations de Singapour).

Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme régionale pour la sauce au piment et la Norme régionale pour la pâte de soja fermentée

17 Le Comité de coordination a rappelé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, à sa quarante-troisième session, n'avait pas approuvé deux additifs alimentaires, à savoir la curcumine [SIN 100(i)] et l'oléorésine de paprika [SIN 160(c)], dans la *Norme régionale pour la sauce au piment* (CODEX STAN 306R-2011), et avait demandé au CCASIA de réfléchir à l'inclusion d'autres additifs alimentaires dans les *Normes régionales pour la sauce au piment et pour la pâte de soja fermentée* (CODEX STAN 298R-2009).

Norme régionale pour la sauce au piment

18 En ce qui concerne les deux additifs alimentaires susmentionnés, le Comité de coordination est convenu de recommander que la limite maximale (LM) pour la curcumine soit fixée à 1 000 milligrammes par kilogramme et de ne pas inscrire l'oléorésine de paprika sur la liste des additifs alimentaires, en précisant que le JEFCA avait évalué ce produit en tant qu'épice et que les épices figuraient à la section 3.1.2 (« Autres ingrédients autorisés »).

19 Le Comité de coordination est aussi convenu de remplacer:

- l'acide tartrique (SIN 334) par les tartrates [SIN 334: L(+)-acide tartrique; SIN 335(i): tartrate monosodique; SIN 335(ii): L(+)-tartrate de sodium; SIN 336(i): tartrate monopotassique; SIN 336(ii): tartrate dipotassique; SIN 337: L(+)-tartrate de potassium et de sodium], la LM étant fixée à 5 000 milligrammes par kilogramme (sous la forme d'acide tartrique);
- les parahydroxybenzoates de méthyle (SIN 214) par les parahydroxybenzoates (SIN 214: parahydroxybenzoates d'éthyle; SIN 218: parahydroxybenzoates de méthyle), la LM étant fixée à 1 000 milligrammes par kilogramme;
- la saccharine sodique [SIN 954(iv)] par les saccharines [SIN 952(i): saccharine; SIN 952(ii): saccharine calcique; SIN 952(iii): saccharine, sel de potassium; SIN 952(iv): saccharine sodique], la LM étant fixée à 150 milligrammes par kilogramme.

20 Le Comité de coordination n'a pas accepté de remplacer le polyphosphate de sodium [SIN 452(i)] par les phosphates car la norme permettait d'utiliser d'autres régulateurs d'acidité figurant au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

Norme régionale pour la pâte de soja fermentée

21 Le Comité est convenu de remplacer le tartrate monopotassique [SIN 336(i)] par les tartrates [SIN 334: L(+)-acide tartrique; SIN 335(i): tartrate monosodique; SIN 335(ii): L(+)-tartrate de sodium; SIN 336(i): tartrate monopotassique; SIN 336(ii): tartrate dipotassique; SIN 337: L(+)-tartrate de potassium et de sodium], la LM étant fixée à 1 000 milligrammes par kilogramme (sous la forme d'acide tartrique).

Célébration du cinquantenaire de la Commission du Codex Alimentarius

22 Le Comité de coordination a rappelé que la Commission, à sa trente-cinquième session, était convenue de célébrer son propre cinquantenaire. Il a invité ses membres à faire part et à débattre de leurs idées concernant cette célébration aux niveaux national, régional et mondial.

23 La Délégation du Japon a indiqué que, puisque ce pays n'accueillerait aucune réunion du Codex en 2013, il se proposait d'aider d'autres pays de la région à célébrer le cinquantenaire.

24 La Délégation thaïlandaise a indiqué que la vingtième session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires se tiendrait du 18 au 22 février 2013 à Chiang Mai et a exprimé sa volonté de travailler avec la FAO et l'OMS pour célébrer le cinquantenaire.

25 La Délégation de la Chine a indiqué que ce pays célébrerait le cinquantenaire à l'occasion des quarante-cinquièmes sessions du Comité sur les additifs alimentaires (mars 2013) et du Comité sur les résidus de pesticides (mai 2013), et s'est déclaré favorable aux contributions éventuelles du Japon et d'autres pays.

PROJET DE PLAN STRATÉGIQUE POUR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS 2014-2019 (Point 3 de l'ordre du jour)³

26 Le Secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour et a rappelé que le Comité exécutif, à sa soixante-septième session, avait décidé de créer un sous-comité présidé par Samuel Godefroy, Vice-Président de la Commission, qui serait chargé des tâches suivantes: i) mettre à jour le projet de plan stratégique 2014-2019 en tenant compte des observations de la soixante-septième session du Comité exécutif et de la trente-cinquième session de la Commission, ainsi que d'autres observations communiquées à la Commission; et ii) d'élaborer un plan de travail décrivant, pour chaque activité, la partie responsable, la chronologie, les résultats attendus et un ou des indicateurs mesurables.

27 Le Secrétariat du Codex a également rappelé que la Commission avait demandé aux comités de coordination d'apporter des contributions sur l'ensemble du document, disponible pour la première fois dans son intégralité, en précisant qu'il s'agissait de la seule et unique occasion de le faire au nom de la région Asie.

28 Le Comité de coordination a noté que le Sous-Comité du Comité exécutif (le Sous-Comité) continuerait de réviser le projet de plan stratégique afin de prendre en compte les observations et les conclusions issues des débats des six comités de coordination FAO/OMS et que le document qui en résulterait serait ensuite diffusé de manière à ce que tous les membres du Codex et les observateurs puissent le commenter avant qu'il ne soit examiné par le Comité exécutif à sa soixante-huitième session (juin 2013) et adopté, tel que proposé, à la trente-sixième session de la Commission (juillet 2013).

29 Le Président a invité le Vice-Président, Samuel Godefroy, à présenter le projet de plan stratégique et à faciliter les débats du Comité de coordination.

30 Ce faisant, le Vice-Président a souligné l'importance de ce document, qui devait orienter et guider les travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires pour les cinq années à venir. Il a expliqué que le Sous-Comité avait tenté, lorsqu'il avait révisé le projet présenté à la trente-cinquième session de la Commission, de ne pas modifier la formulation des parties du document qui faisaient l'objet de débats approfondis à la Commission et au Comité exécutif. Le Sous-Comité n'avait apporté aucun changement aux quatre buts stratégiques et seuls quelques objectifs et activités avaient été modifiés en tenant compte des observations communiquées par les membres pour plus de clarté, ce qui devait permettre de recenser les résultats attendus ainsi que des indicateurs mesurables/concrets et, dans certains cas, d'éviter les redondances. Le Comité de coordination a noté que l'Annexe 1 du document CX/ASIA 12/18/3-Add.1 était une compilation des observations prises en considération et a précisé comment le Sous-Comité avait procédé à cet égard.

31 Le Vice-Président a en outre expliqué que: les buts stratégiques 1 et 2 étaient axés sur les activités fondamentales de la Commission, qui consistaient à élaborer des normes alimentaires (quoi et comment), et qu'ils portaient notamment sur la méthodologie employée pour ce faire, en mettant l'accent sur l'application accrue des principes d'analyse des risques et la collecte d'éléments sur ces travaux; le but stratégique 3 concernait davantage l'appui au renforcement des capacités, sachant que le Codex n'était pas la seule partie responsable de ces initiatives; et le but stratégique 4 était plus « introspectif » étant donné qu'il visait principalement à accroître l'efficacité des travaux du Codex.

32 Le Vice-Président a rappelé que les comités de coordination FAO/OMS avaient été invités à faire part de leurs observations sur l'intégralité du nouveau projet, qui était encore loin d'être définitif et comprenait une nouvelle partie, à savoir le plan de travail, qui n'avait été rédigée que récemment et n'avait donc pas fait l'objet de débats au Comité exécutif ni à la Commission. Par ailleurs, il a fait remarquer que plusieurs objectifs, en particulier ceux liés au renforcement des capacités et à la prestation d'avis scientifiques, bien que ne relevant pas de la responsabilité directe du Codex mais incombant à la FAO et à l'OMS, avaient été conservés dans le Plan stratégique car ils étaient essentiels aux travaux du Codex. La formulation utilisée pour décrire ces activités n'avait pas été modifiée afin de ne pas suggérer qu'il s'agirait pour le Codex de charger la FAO et l'OMS de ces tâches mais plutôt d'influencer leurs travaux de manière à permettre que ses objectifs soient remplis.

³ CX/ASIA 12/18/3; CX/ASIA 12/18/3-Add.1 (Compilation des observations adressées à la soixante-septième session du Comité exécutif et à la trente-cinquième session de la Commission sur la version de juin 2012 du projet de plan stratégique pour la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019); CRD 5 (Observations de la Malaisie).

33 Le Vice-Président a également expliqué que le Sous-Comité avait fusionné un certain nombre d'activités pour rendre le document concis, moins redondant et plus cohérent. Lorsqu'il a élaboré des indicateurs mesurables pour les diverses activités, le Sous-Comité a veillé tout particulièrement à ce que les activités de collecte de données s'appuient sur les initiatives existantes et ne créent pas de nouvelles exigences ni n'induisent de travaux supplémentaires. Pour ce qui est de la « partie responsable », le document n'établissait pas de distinction claire entre l'organe tenu de rendre des comptes en l'espèce, autrement dit celui servant de chef de file, et ceux apportant simplement une contribution. Un resserrage s'imposerait lors de la future révision du projet, qui ferait suite aux observations des comités de coordination.

34 Le Vice-Président a ensuite fait part de la volonté du Sous-Comité de recevoir et d'examiner les contributions et les rétroactions du CCASIA, et a rappelé qu'il s'agissait là de l'unique occasion pour le Comité de coordination d'examiner le projet de plan stratégique du point de vue de la région Asie et de faire remonter des informations à ce sujet.

35 Il a également suggéré au Comité de coordination de proposer des suggestions et/ou des orientations pour le projet de plan stratégique plutôt qu'une formulation particulière car cela ferait l'objet d'un examen plus minutieux du Sous-Comité.

Observations générales

36 Le Comité de coordination s'est déclaré globalement favorable au document dans sa version actuelle.

Observations spécifiques

37 Le Comité de coordination a examiné en détail le projet de plan stratégique et a formulé les observations et commentaires ci-après.

Présentation et moteurs du changement

38 Le Vice-Président a expliqué que le Sous-Comité avait présenté une nouvelle section intitulée « Moteurs du changement » à la suite de plusieurs observations indiquant qu'il était nécessaire de clarifier de quelle manière le Plan stratégique et ses objectifs seraient étayés et mieux à même de résoudre les questions nouvelles en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, ainsi que de nutrition. Par conséquent, le Sous-Comité avait élaboré cette nouvelle section afin de traiter des changements qui auraient une incidence future sur l'alimentation et d'éviter les redondances signalées dans les projets précédents, qui faisaient référence à des facteurs de changement dans diverses parties du document. Il a expliqué que la formulation de la nouvelle section n'était pas définitive et que le Sous-Comité souhaitait ajouter de nouvelles questions découlant des débats de la CCASIA.

39 Un observateur a suggéré d'ajouter l'énoncé relatif à la promotion de la protection sanitaire du consommateur à la dernière phrase de ladite section. Une délégation s'y est déclarée favorable. Une autre, tout en reconnaissant la pertinence de la question dans la région, a fait remarquer combien il était important de se concentrer sur le mandat du Codex pour protéger la santé des consommateurs et garantir la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires.

Conclusion

40 Le Comité de coordination a fait sien l'idée d'inclure la notion de promotion de la protection sanitaire du consommateur dans la section consacrée aux moteurs du changement, tout en précisant que le Codex devait articuler son action autour de son mandat.

Vision stratégique et valeurs du Codex

41 Le Vice-Président a expliqué que les sections concernées n'avaient pas été modifiées. Il a rappelé que la section portant sur les valeurs fondamentales ne recensait que quelques-unes des plus importantes valeurs de base du Codex et que cette liste ne devait pas être considérée comme exhaustive étant donné que d'autres valeurs et principes directeurs importants n'y figuraient pas.

42 Une délégation a demandé des éclaircissements quant au choix et à l'emploi du terme « prééminent » dans la Vision stratégique et a réitéré son observation indiquant que la « confiance » était une condition importante pour qu'une organisation puisse devenir « prééminente ». Le Vice-Président a expliqué que le Sous-Comité avait utilisé le terme « prééminent » car il englobait plusieurs « superlatifs » et qu'il était donc porteur de la notion de « fiabilité maximale » et d'autres termes similaires.

Conclusion

43 Le Comité de coordination a globalement approuvé les sections dans leur version actuelle.

But stratégique 1: Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation

44 Le Vice-Président a expliqué que ce but stratégique regroupait trois objectifs consistant à: 1.1) élaborer de nouvelles normes et les mettre à jour systématiquement de manière volontariste et en temps utile; 1.2) veiller à ce que les normes soient pertinentes pour tous les membres et réactives à l'évolution de l'environnement; 1.3) développer une coopération judicieuse entre le Codex et d'autres organisations. Il a expliqué que le Sous-Comité n'avait pas modifié les objectifs car ils avaient fait l'objet de débats approfondis lors de la soixante-septième session du Comité exécutif.

45 Le Vice-Président a ensuite décrit les activités au titre de chacun des trois objectifs: il a indiqué que le Sous-Comité avait supprimé deux des activités figurant sous l'Objectif 1 dans le projet précédent (1.1.3 « Veiller à intégrer dans l'élaboration des normes du Codex les concepts de santé publique, de cadres réglementaires cohérents et de pratiques loyales en matière de commerce d'aliments » et 1.1.4 « Promouvoir l'utilisation des normes du Codex dans le commerce international et comme base des réglementations nationales ») car il n'était pas parvenu à déterminer des indicateurs mesurables et avait considéré que ces activités équivalaient plutôt à des principes directeurs. Il a également fait remarquer que cette suppression avait permis de resserrer le Plan stratégique.

46 En ce qui concerne l'Objectif 1.2, le Vice-Président a rappelé qu'il s'agissait de veiller à ce que le Codex adopte une approche plus systématique pour s'attaquer aux questions nouvelles et révise/actualise ses normes de façon régulière. Il a expliqué que le Sous-Comité avait ajouté une nouvelle activité portant sur la mise en œuvre des normes du Codex par les membres. Il s'agissait de l'Activité 1.2.3 « Établir un mécanisme permettant de mesurer l'application des normes du Codex par les gouvernements membres ».

47 Pour ce qui concerne l'Objectif 1.3, le Vice-Président a expliqué que les deux activités y afférentes visaient à renforcer la collaboration du Codex avec l'OIE et la CIPV (Activité 1.3.1) ainsi qu'avec d'autres organisations (Activité 1.3.2) et à inscrire cette collaboration dans une approche plus systématique.

48 Certaines délégations ont suggéré de modifier l'Activité 1.3.2 car, selon elles, la coordination et la coopération ne devaient concerner que des organisations intergouvernementales internationales chargées d'établir des normes afin de garantir l'impartialité et parce que les priorités et les procédures relatives au caractère inclusif et à la transparence des organisations non gouvernementales chargées d'établir des normes étaient différentes de celles du Codex. En outre, il a été précisé qu'il n'était pas toujours possible d'éviter les doublons, en particulier avec les organisations non gouvernementales, et il a été suggéré d'insister davantage sur la notion de coordination et de collaboration.

49 Le Vice-Président a expliqué que l'on n'excluait pas les organisations non gouvernementales chargées d'établir des normes pour ne pas limiter la collaboration du Codex avec les organisations, comme AOAC International, qui contribuaient grandement aux travaux du Codex.

Conclusion

50 Le Comité de coordination s'est déclaré globalement favorable au But stratégique 1 et a recommandé que l'Objectif 1.3 soit révisé de manière à mieux mettre en évidence l'importance de collaborer avec des organisations intergouvernementales chargées d'établir des normes. Le Comité de coordination a pris note des inquiétudes de certaines délégations quant à la transparence et à la participation des organisations non gouvernementales chargées d'établir des normes. Il est aussi convenu d'insister sur le fait qu'il était important de collaborer et de se coordonner avec les organisations internationales chargées d'établir des normes plutôt que de se concentrer sur l'évitement des doublons.

But stratégique 2: Assurer l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex

51 Le Vice-Président a expliqué que le But stratégique 2 était centré sur la manière dont le Codex menait ses activités en privilégiant l'application des principes de l'analyse des risques. Le But incluait trois objectifs: 2.1) avis scientifiques et application des principes de l'analyse des risques, notamment l'évaluation, la gestion et la communication; 2.2) viabilité sur le long terme de la fourniture d'avis scientifiques et d'évaluations des risques pour les travaux du Codex; 2.3) données représentatives de tous les membres dans le contexte de l'évaluation des risques afin de parvenir à une caractérisation des risques plus généralisée et d'obtenir des résultats sans distorsions géographiques. Le Comité de coordination a noté que le Sous-Comité n'avait modifié aucun des objectifs.

52 En ce qui concerne l'Objectif 2.1, le Vice-Président a indiqué que le Sous-Comité avait modifié certaines activités afin de tenir compte des observations de la Commission et du Comité exécutif, à savoir:

- Activité 2.1.1: mieux planifier et utiliser les avis scientifiques pour l'élaboration des normes;

- Activité 2.1.2: accroître la représentation des membres dans la fourniture d'avis scientifiques et les données à l'appui de ces avis; il a été noté une certaine redondance entre cette activité et d'autres relevant de l'Objectif 2.3 (par exemple, 2.3.3);
- Activité 2.1.3: mettre l'accent sur la gestion des risques et garantir que la documentation concernant tous les facteurs pertinents soient déterminés et documentés de manière cohérente, dans le cadre de l'établissement de normes du Codex;
- Activité 2.1.4: mettre l'accent sur la communication au sujet des risques et principalement sur la diffusion des normes du Codex afin qu'elles soient davantage prises en compte et mises en œuvre.

53 Le Vice-Président a noté par ailleurs que l'inclusion de l'Activité 2.1.3 résultait des débats du Comité exécutif sur la nécessité de faire apparaître dans le cadre du But 2 les trois piliers de l'analyse des risques et de ne pas limiter les activités à la seule évaluation des risques.

54 Face aux préoccupations d'une délégation concernant la nécessité d'établir un ordre de priorité pour les demandes d'avis scientifiques, le Comité de coordination a fait remarquer que la FAO et l'OMS avaient fixé des critères pour celles de la Commission et de ses organes subsidiaires. Au regard de l'Activité 2.1.1, une délégation a exprimé son inquiétude quant à certaines situations, comme la décision d'adopter les LMR pour la ractopamine, qui n'a pu s'effectuer que par un vote en dépit de l'avis scientifique du JEFCA qui était favorable à l'adoption.

55 Au regard de l'Objectif 2.2, le Comité de coordination a noté qu'il visait à assurer la fourniture durable d'avis scientifiques pour les activités du Codex et que le libellé de l'Activité 2.2.1 avait été remanié afin de reconnaître que le Codex n'était pas directement chargé de la fourniture de ces avis et qu'il ne pouvait donc qu'« encourager » la FAO et l'OMS à mettre en œuvre cette activité. Le Vice Président a aussi noté que l'Activité 2.2.2 visait à inciter les membres à apporter un plus large soutien financier à la fourniture d'avis scientifiques et l'Activité 2.2.3, à rechercher des soutiens financiers, différents et/ou novateurs, à cet effet.

56 En ce qui concerne l'Objectif 2.3, le Vice-Président a noté qu'il visait à renforcer la contribution des pays en développement aux avis scientifiques, que le Codex n'était pas la partie responsable en la matière et que, comme pour l'Objectif 2.2, il pouvait inciter les gouvernements membres et les organisations de tutelle à adopter des pratiques qui permettent d'apporter un soutien plus important aux avis scientifiques, qui sont essentiels pour ses travaux. Le Vice-Président a aussi noté que l'Activité 2.3.3, portant sur la capacité des pays en développement à produire, collecter et transmettre des données, et l'Activité 2.1.2 sur la participation des pays en développement semblaient faire double emploi.

57 Les délégations étaient d'avis que les Activités 2.1.2 et 2.3.2 se chevauchaient sans toutefois être redondantes et que le fait de les conserver toutes les deux pourrait permettre de souligner combien la participation et la contribution des pays en développement au But stratégique 2 étaient importantes, étant donné que les activités en question visaient des objectifs différents. Par conséquent, il a été suggéré d'envisager de modifier le libellé des activités plutôt que d'en supprimer une.

Conclusion

58 Le Comité de coordination a globalement approuvé le But stratégique 2 et a recommandé de conserver les Activités 2.1.2 et 2.3.2 en apportant à leurs libellés les modifications nécessaires.

But stratégique 3: Faciliter la participation efficace de tous les membres du Codex

59 Le Vice-Président a expliqué que le But 3 était centré sur la manière d'accroître (Objectif 3.1) et de promouvoir (Objectif 3.2) la participation effective au Codex; comme pour l'Objectif 2.2, le Sous-Comité a remanié la description des activités associées à cet Objectif afin de reconnaître que le Codex n'était pas directement chargé de l'exécution des activités de renforcement des capacités et qu'il ne pouvait donc qu'« encourager » les parties responsables à renforcer leur soutien dans ces domaines utiles pour ses travaux.

60 Le Comité de coordination a noté que l'Objectif 3.1 comprenait quatre activités et que le principal changement apporté par le Sous-Comité concernait l'Activité 3.1.2, qui regroupait plusieurs activités.

61 Pour ce qui concerne l'Objectif 3.2, le Vice-Président a précisé qu'il visait à favoriser la pérennité des structures du Codex au sein des membres et à traiter, à cet effet, d'autres aspects du renforcement des capacités (par l'intermédiaire de la FAO et de l'OMS ou des membres eux-mêmes). L'Objectif comprend trois activités centrées sur le soutien des structures du Codex en place (Activité 3.2.1); ce que les membres doivent faire eux-mêmes (Activité 3.2.2); et le fait de tirer parti de l'aptitude du Codex à mener des activités de renforcement des capacités efficaces (Activité 3.2.3).

62 Le Représentant de la FAO a fait remarquer que le libellé de l'Objectif 3.2 et des activités y afférentes ainsi que des résultats attendus devait être cohérent (par exemple, structures nationales du Codex par opposition aux structures nationales liées au Codex).

Conclusion

63 Le Comité de coordination s'est déclaré globalement favorable au But stratégique 3.

But stratégique 4: Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion du travail efficaces et efficaces

64 Le Vice-Président a indiqué que le But 4 portait essentiellement sur la gestion des travaux propres au Codex, à savoir le fonctionnement efficace du Codex et la consécration d'un certain nombre de principes directeurs concernant ses méthodes de travail (Objectif 4.1) et la recherche de consensus (Objectif 4.2). Il a fait remarquer que l'on pouvait être amené à penser que les objectifs associés à ce But comportaient trop d'activités et que le Sous-Comité n'avait pas tenté pour l'instant de rationaliser leur nombre, étant donné que certaines pouvaient être pertinentes pour des membres.

65 Pour répondre aux préoccupations d'une délégation au sujet de l'Activité 4.2.2, qui prévoyait que les présidents de comités et de groupes de travail – normalement sélectionnés sur la base de leurs qualifications – améliorent leurs compétences, le Vice-Président a précisé qu'il ne s'agissait pas de mettre en doute la capacité des présidents mais de mettre à leur disposition une boîte à outil cohérente qui les aiderait à mener les débats du Codex et à encourager le consensus.

Conclusion

66 Le Comité de coordination s'est déclaré globalement favorable au But stratégique 4.

67 Il a conclu les débats sur ce point de l'ordre du jour et a remercié le Vice-Président Godefroy d'avoir facilité l'examen du projet de plan stratégique.

ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS PERTINENTES POUR LA RÉGION (Point 4 de l'ordre du jour)⁴

68 Au nom de la FAO et de l'OMS, le Représentant de la FAO a présenté le document CX/ASIA12/18/4, qui décrivait les activités FAO/OMS dans les domaines du renforcement des capacités et de la prestation d'avis scientifiques ayant été menées depuis la dix-septième session du CCASIA en complément des travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

Activités de la FAO

69 Le Représentant de la FAO a indiqué que l'Organisation se concentrait sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments au niveau régional tout en s'attachant à satisfaire les besoins de certains pays en matière de renforcement des capacités. La sécurité sanitaire des aliments a été reconnue comme un domaine prioritaire pour la FAO. Lors de la trente et unième Conférence régionale pour l'Asie et le Pacifique,⁵ tenue en mars 2012, il a été demandé à la FAO d'aider les États Membres à améliorer leur capacité de participer à l'élaboration de normes relatives à la santé des animaux et à la sécurité sanitaire des aliments, d'harmoniser les normes en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments pour le développement de chaînes de valeur, et de renforcer les cadres juridiques et institutionnels régissant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans le développement de chaînes de valeur.

70 Il a été précisé que l'appui de la FAO dans la région prenait notamment la forme de projets et d'ateliers/sessions de formation/consultations, dans le cadre d'activités aussi bien régionales que nationales. Dans plusieurs pays de la région Asie et Pacifique, l'Organisation apportait son concours à 15-20 projets sur la sécurité sanitaire des aliments, qui englobaient: le renforcement des capacités pour plusieurs aspects de l'Accord de l'OMC sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS), des normes et du Codex; les systèmes officiels de contrôle des aliments, y compris la législation, les politiques relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments, l'analyse des risques, les systèmes d'inspection et les capacités des laboratoires, entre autres; des activités visant à résoudre les problèmes de contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire; des questions liées aux produits de base comme la mise en œuvre d'approches préventives fondées sur une analyse des risques (bonnes pratiques/systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments) pour les produits comme les fruits et légumes frais, les produits d'origine animale (y compris le contrôle de la résistance antimicrobienne) et la nourriture vendue sur la voie publique; l'appui à la création de systèmes d'indications géographiques; la gestion des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, etc. Certains projets ont été mis en avant.

⁴ CX/ASIA 12/18/4, CX/ASIA 12/18/4-Add.1 (Cadre de suivi et d'évaluation du Fonds fiduciaire pour le Codex); CRD 11 (Rapport résumant l'atelier de formation de la FAO et de l'OMS sur la compréhension des normes régionales).

⁵ <http://www.fao.org/asiapacific/rap/regional-conference/31st-aprc-2012/en/>.

71 Le Représentant de la FAO a fourni des informations au sujet de l'Atelier sur l'élaboration de directives relatives aux politiques de sécurité sanitaire, qui doit se tenir le mois prochain. Certains rapports, directives et études de cas ont aussi été mis en exergue, notamment la « Situation des activités nationales du Codex dans les pays de l'ASEAN⁶»; les « Directives pour la catégorisation des risques des aliments et des établissements alimentaires applicables aux pays de l'ASEAN⁷ » et le module de formation sur la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles dans le secteur des fruits et légumes, sa certification et son accréditation.

72 Les membres ont sollicité des suggestions sur certains domaines nécessitant un appui prioritaire au renforcement des capacités pour les activités aussi bien nationales que régionales.

Activités de l'OMS

73 Le Représentant de l'OMS a indiqué que les États membres avaient entériné la Stratégie de son organisation relative à la sécurité sanitaire des aliments pour la région du Pacifique-Ouest 2011-2015 lors de la réunion du Comité régional de l'OMS pour le Pacifique-Ouest, tenue en 2011. La résolution qui en est issue exhorte les États membres à utiliser ladite Stratégie comme cadre pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des aliments de manière à protéger efficacement la santé publique, à prévenir la fraude, à éviter le frelatage des aliments et à encourager les approvisionnements alimentaires sûrs et sains. La Stratégie offrait également à l'OMS un cadre permettant de déterminer ses activités auprès des États membres.

74 Le Représentant de l'OMS a, en outre, présenté dans les grandes lignes les activités régionales et nationales qui avaient été entreprises pour renforcer les systèmes de contrôle des aliments, y compris: améliorer la coordination entre les organismes nationaux et aider à la planification à plus long terme grâce à l'élaboration de politiques et de plans stratégiques relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, contribuer à l'élaboration de lois et de réglementations alimentaires, améliorer la disponibilité de données relatives à la sécurité sanitaire des aliments pour mieux orienter les politiques et l'analyse des risques, renforcer les capacités d'inspection alimentaire fondée sur l'analyse des risques, favoriser l'éducation des consommateurs et les activités de formation et d'appui à la filière alimentaire concernant les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments et améliorer la participation au Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN).

75 Au nom de la FAO et de l'OMS, le Représentant a invité le Comité de coordination à formuler des remarques sur:

- i. les activités en cours de la FAO et de l'OMS visant à améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans la région;
- ii. les domaines prioritaires aux niveaux national et régional nécessitant un appui plus important de la FAO et de l'OMS.

Observations

76 Plusieurs délégations ont félicité la FAO et l'OMS de leurs travaux visant à renforcer les capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments et de leur appui au renforcement de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments, du réseau INFOSAN et de la participation efficace aux travaux du Codex.

77 Il a été déterminé que l'aide financière et technique de la FAO et de l'OMS était nécessaire dans les domaines suivants: bonnes pratiques agricoles (BPA), planification de la réaction aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, stratégies de sécurité sanitaire des aliments, caractérisation des risques et équivalence.

78 Une délégation a exprimé son intention de continuer, autant qu'elle le pourrait, à apporter son concours aux programmes de renforcement des capacités, malgré la situation économique délicate dans laquelle se trouvait son pays.

79 Le Président a évoqué la réussite de l'Atelier de formation FAO/OMS sur la compréhension des normes régionales, financé par le Fonds fiduciaire pour le Codex et tenu le 4 novembre 2012 (voir le document CRD 11).

⁶ <http://foodsafetyasiapacific.net/ongoing.htm>.

⁷ <http://www.fao.org/docrep/015/i2448e/i2448e00.htm>.

Cadre de suivi et d'évaluation du Fonds fiduciaire pour le Codex

80 L'Administrateur du Fonds fiduciaire pour le Codex a présenté le document CX/ASIA 12/18/4 Add.1, contenant le Rapport annuel du Fonds fiduciaire pour le Codex 2011, le seizième Rapport intérimaire, y compris le Cadre de suivi et d'évaluation, et le premier Rapport provisoire de suivi, ainsi que le document CAC/35 INF/10.

81 Dans ces documents, l'attention des délégués était appelée sur:

- la création du nouveau Groupe 4, destiné à fournir un appui supplémentaire aux pays les moins avancés et aux petits États insulaires en développement qui avaient épuisé les possibilités de financement normalement offertes par le Fonds fiduciaire pour le Codex;
- les travaux entrepris pour établir un cadre de suivi et d'évaluation et pour utiliser ce mécanisme afin de fournir des rapports de suivi annuels aux États membres du Codex;
- la liste complète des activités de formation au Codex financées par le Fonds fiduciaire en 2011 et planifiées pour 2012; l'aide apportée par le Fonds fiduciaire aux participants assistant à l'atelier préalable au CCASIA sur l'élaboration de normes régionales, qui avait été accrue pour leur permettre de rester toute la semaine de la réunion du CCASIA; et
- les résultats prometteurs et les enseignements qui allaient être tirés par la FAO et l'OMS du projet pilote destiné à améliorer la participation aux premières phases d'élaboration des textes du Codex et à promouvoir les échanges entre les pays ayant le plus d'expérience et ceux en ayant le moins.

82 L'Administrateur a insisté sur le nombre croissant de donateurs de la région Asie contribuant au Fonds fiduciaire pour le Codex et s'est réjoui de ce soutien.

83 Une délégation s'est félicitée des travaux de la FAO et de l'OMS sur le Codex, a évoqué les contributions au Fonds fiduciaire faites par le passé et a déclaré qu'elle espérait être en mesure de continuer à apporter de telles contributions.

84 Le Comité de coordination a pris acte du soutien apporté au Fonds fiduciaire pour le Codex et a remercié la FAO, l'OMS et les pays donateurs de leur aide continue.

EXAMEN DES AVANT-PROJETS DE NORME À L'ÉTAPE 4 (Point 5 de l'ordre du jour)**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ (Point 5a de l'ordre du jour)⁸**

85 Le Comité de coordination a rappelé qu'il était convenu, à sa dix-septième session de renvoyer l'avant-projet de Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté à l'étape 2 aux fins de remaniement par un groupe de travail électronique. Il était aussi convenu de constituer un groupe de travail physique chargé d'examiner l'avant-projet de Norme et devant se réunir immédiatement avant la présente session.

86 La délégation chinoise, en qualité de présidente du groupe de travail physique, a présenté le document de séance CRD 1 et signalé que des progrès importants avaient été accomplis au cours de la réunion sur des parties importantes du document, et que certaines questions restées en suspens, faute de temps, avaient été traitées par la Chine et le Japon dans le document de séance CRD 10.

87 Le Comité de coordination a décidé de prendre comme base de discussion les documents de séance CRD 1 et CRD 10. Le Comité de coordination, outre quelques modifications rédactionnelles, a apporté les amendements et/ou formulé les observations qui suivent.

2.1 Définition du produit

88 Le Comité de coordination est convenu d'inclure des exemples de dérivés du soja à savoir, farines de soja, concentrés de soja, isolats de soja et soja dégraissé à des fins de précision.

⁸ CL2012/18-ASIA; CX/ASIA 12/18/5 (Observations de l'Indonésie, de la Malaisie, et des Philippines et du Calorie Control Council); CRD 1 (Rapport du Groupe de travail physique); CRD 4 (Observations de l'Inde, du Japon et de la Malaisie); CRD 9 (Observations de IACFO); CRD 10 (Propositions de la Chine et du Japon)

2.2 Classification

89 Une délégation était d'avis que le « caillé de soja pressé » (2.2.3)⁹ devait constituer une sous-catégorie du « caillé de soja et produits dérivés » (2.2.2) parce que produit par déshydratation du caillé de soja. Une autre délégation a estimé que le « caillé de soja pressé » devait constituer une catégorie distincte parce qu'il était produit et consommé en grande quantité dans son pays et était considéré par les consommateurs comme différent du caillé de soja.

90 Il a aussi été suggéré de classer les produits à base de soja non fermenté en fonction de l'utilisation ou non de coagulants. Ce critère n'a toutefois pas été retenu parce qu'il débouchait sur deux grandes catégories, à savoir liquide et solide.

91 Aucun accord n'ayant été trouvé, le Comité de coordination a décidé d'examiner à sa prochaine session la classification du « caillé de soja pressé » et a placé entre crochets le numéro de la section.

92 Le Comité de coordination n'a pas soutenu la proposition tendant à regrouper les sections 2.2.1.1 et 2.2.1.2, qui présentaient les mêmes caractéristiques de qualité et ne différaient que par l'ajout d'ingrédients facultatifs étant donné que ces deux catégories étaient bien connues des consommateurs et des producteurs.

93 Le Comité de coordination a modifié la description du « lait de soja » (2.2.1.1) afin de préciser que ces produits contenaient ou non des fibres.

94 Le Comité de coordination a examiné le nom de la catégorie 2.2.1.2 et a décidé de le remplacer par « lait de soja composé/ aromatisé ». estimant qu'en anglais « formulated » est très souvent associé aux préparations destinées aux nourrissons, ce qui risquait d'induire en erreur les consommateurs. Il a aussi été précisé que « aromatisé » faisait référence à l'ajout d'agents aromatisants et d'ingrédients et que ces produits avaient la même teneur en protéines que le « lait de soja » (2.2.1.1). Il a aussi été décidé d'inclure des exemples de ce type de produit dans la description de la catégorie.

95 Le Comité de coordination a approuvé la description des « boissons à base de soja » (2.2.1.3) proposée dans le document de séance CRD 10, indiquant clairement que ces produits avaient une teneur en protéines inférieure à celle du « lait de soja composé/ aromatisé » (2.2.1.2).

3.3 Critères de qualité

96 La délégation japonaise a réitéré les propositions tendant à modifier la teneur minimale en protéines des produits suivants: i) « lait de soja » (2.2.1.1) = 3,5 %, teneur comparable à celle du lait, étant donné qu'au Japon, le lait de soja est consommé comme un produit de remplacement du lait, et qu'il est considéré comme un produit alimentaire sain; et ii) « lait de soja composé/aromatisé » (2.2.1.2) = 2,7 %. soit une teneur inférieure à celle du « lait de soja » mais malgré tout élevée, pour rester conforme avec la norme japonaise, ce produit étant largement consommé dans le pays. Le Comité de coordination n'a toutefois pas retenu ces propositions et a conservé le texte tel qu'il figure au document de séance CRD 1.

97 Le Comité de coordination a examiné les spécifications relatives aux composants qui avaient été placées entre crochets par le groupe de travail physique et a décidé que les teneurs en protéines dans les « boissons à base de soja » (2.2.1.3) et dans le « caillé de soja » (2.2.2.2) ne devaient pas être inférieures à 0,8 g/100 g et 3,5 g/100 g, respectivement, et que la teneur en eau dans le « caillé de soja semi-solide » (2.2.2.1) ne devait pas dépasser 92,0 g/100 g.

4 Additifs alimentaires

98 Le Comité de coordination a examiné le tableau des classes fonctionnelles des additifs alimentaires dont l'emploi est justifié dans les produits de soja non fermenté. Certaines délégations étaient d'avis que l'emploi de ces mêmes additifs était technologiquement justifié dans les « boissons à base de soja » (2.2.1.3) et le « lait de soja composé/ aromatisé » (2.2.1.2) étant donné que leur composition était analogue et que seule la teneur en protéine différait. Une autre délégation estimait qu'aucun additif alimentaire n'était techniquement justifié dans le « lait de soja composé/ aromatisé » (2.2.1.2) car il ne différait du « lait de soja » (2.2.1.1) que par l'ajout d'ingrédients facultatifs. Aucun accord n'ayant été trouvé, le Comité de coordination a décidé d'examiner la question de l'emploi d'additifs alimentaires dans le « lait de soja composé/ aromatisé » (2.2.1.2) à la prochaine session et a placé la catégorie entre crochets.

⁹ Les numéros de section correspondent à ceux figurant dans le document CRD 1.

99 En ce qui concerne les dispositions relatives à des additifs alimentaires spécifiques pour les « boissons à base de soja » (2.2.1.3), il a été noté que certains de ces additifs n'étaient pas inclus dans la catégorie d'aliments 06.8.1 (boissons à base de soja) de la NGAA, à savoir caramel II –caramel sulfité (INS 150b), esters de sorbitan d'acides gras (INS 491-495), sucralose (trichlorogalactosaccharose) (INS 955) et glycine (INS 640). Des précisions ont été données à ce sujet: tous ces additifs alimentaires étaient pourvus d'une DJA établie par le JECFA; la NGAA était toujours en cours d'élaboration et les autres dispositions concernant les additifs alimentaires étaient conformes à celles de la catégorie d'aliment 06.8.1 de la NGAA; et le Comité de coordination avait les compétences techniques permettant de justifier leur emploi dans ces produits.

100 À la Section 4.3, le Comité de coordination est convenu que les auxiliaires technologiques avec contrôle de l'acidité pouvaient être utilisés non seulement pour la coagulation mais aussi pour l'extraction du lait de soja.

7 Poids et mesures

101 Le Comité de coordination est convenu de remplacer le tableau par celui figurant dans le document de séance CRD 10, qui avait été établi par l'Organisation internationale de métrologie légale (OIML). Il a été noté que OIML révisait le tableau et que le Comité de coordination réviserait la section si nécessaire.

8 Étiquetage

102 Certaines délégations se sont inquiétées de l'utilisation du terme « lait » pour ces produits estimant qu'il était susceptible d'induire en erreur les consommateurs; cette utilisation n'était pas conforme à la Norme générale pour l'emploi des termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999); ni à la GSFA étant donné que le nom de la catégorie d'aliment 06.8.1 était « boissons à base de soja ».

103 Il a été précisé que, selon la Norme générale pour l'emploi des termes de laiterie, le terme de « lait » pouvait être utilisé pour des produits « dont la nature exacte est évidente selon l'usage traditionnel » et que les descripteurs des catégories d'aliments de la NGAA « ne sont pas censés être utilisés à des fins d'étiquetage ». Il a aussi été noté que la Section 8.4 de l'avant-projet de Norme prévoyait que les produits devaient être désignés par le terme approprié figurant à la Section 2.2 ou par d'autres appellations conformément à la composition et aux lois et coutumes du pays dans lequel le produit est vendu et d'une manière n'induisant pas en erreur les consommateurs.

104 La délégation thaïlandaise a proposé d'examiner à nouveau la Section 8.2 sur l'étiquetage des produits utilisant du soja génétiquement modifié, estimant qu'il ne convenait pas de faire référence à la législation nationale dans les normes Codex, ce qui n'était pas d'ailleurs en cohérence avec d'autres textes du Codex. Un membre n'appartenant pas à la Région a soutenu cette opinion et a rappelé les débats sur ce sujet qui se sont poursuivis pendant 20 ans au sein du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Un observateur a apporté un soutien vigoureux à l'étiquetage de ces produits qui sont importants pour les consommateurs dans la région. Le Comité de coordination n'a pas soutenu la proposition et a conservé la section dans son libellé actuel.

9 Méthodes d'analyse

105 Le Comité de coordination est convenu de supprimer la section sur l'échantillonnage étant donné qu'elle ne contenait aucun plan d'échantillonnage spécifique.

106 Le Comité de coordination a remplacé AOAC 2001.11.F par AOAC 955.04D comme méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en protéines car plus appropriée.

Conclusion

107 Le Comité de coordination a noté que les aspects fondamentaux de l'avant-projet de Norme pour les produits à base de soja non fermenté avaient été mis au point et que seuls deux points devaient encore être examinés. Il est donc convenu que le document pouvait avancer dans la procédure par étapes.

108 Afin de résoudre les questions en suspens et de mettre définitivement au point le document à sa prochaine session, le Comité de coordination a décidé de constituer un groupe de travail électronique, présidé par la Chine, ouvert à tous les membres de la région et observateurs, et travaillant uniquement en anglais, et de le charger d'élaborer un document de travail sur les points suivants: i) la classification du « caillé de soja pressé »; et ii) les dispositions concernant les additifs alimentaires pour le « lait de soja composé/ aromatisé ». Il a par ailleurs décidé d'établir un groupe de travail physique qui se réunira immédiatement avant la prochaine session, présidé par la Chine et travaillant en anglais, afin d'examiner le projet de norme à l'étape 6 et le rapport du groupe de travail électronique. Il a été noté que l'interprétation en chinois serait envisagée.

État d'avancement de l'avant-projet de Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté

109 Le Comité de coordination est convenu de transmettre l'avant-projet de Norme régionale à la Commission pour adoption à l'étape 5 (Annexe III) et les sections pertinentes au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) et au CCFL pour confirmation.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE TEMPEH (Point 5b de l'ordre du jour)¹⁰

110 Le Comité de coordination a rappelé que, à sa trente-quatrième session, la Commission avait approuvé la nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale pour le tempeh sur proposition du CCASIA (dix-septième session). La délégation indonésienne, en qualité de présidente du groupe de travail électronique, a présenté le rapport du groupe de travail et proposé de transmettre l'avant-projet de Norme régionale à la Commission pour approbation à l'étape 5/8 à sa prochaine session

111 Le Comité de coordination a examiné l'avant-projet de Norme section par section et, outre des amendements d'ordre rédactionnel, a décidé d'apporter les modifications suivantes.

3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

112 Le Comité de coordination est convenu d'insérer une nouvelle Section 3.3 Classification des unités « défectueuses » qui sera ainsi libellée « Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux », conformément à d'autres normes régionales.

4. Additifs alimentaires

113 Le Comité de coordination est convenu qu'aucun additif alimentaire n'était autorisé dans le tempeh car susceptible d'inhiber la croissance des microorganismes nécessaires à la fermentation de ce produit. En conséquence, une référence générale à la NGAA était inappropriée.

114 Le Comité de coordination est convenu que les auxiliaires technologiques pouvaient être utilisés pour ces produits aux fins du contrôle de l'acidité durant le trempage des graines.

8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

115 Le Comité de coordination est convenu que AOAC 983.23 était la méthode d'analyse de la teneur en lipides la plus appropriée pour ce produit. Il est aussi convenu de proposer la méthode pour la teneur en protéines (AOAC 955.04D) comme méthode de type I.

Autres questions

116 Le Comité de coordination a noté certaines incohérences entre la version anglaise et la version chinoise de l'avant-projet de Norme, par exemple l'appellation tempeh, qui devront être corrigées dans le rapport final.

État d'avancement de l'avant-projet de Norme régionale pour le tempeh

117 Le Comité de coordination est convenu de transmettre l'Avant-projet de norme régionale pour le tempeh à la Commission (trente-sixième session) pour adoption à l'étape 5/8, avec recommandation d'omettre les étapes 6 et 7 (Annexe II) et les sections pertinentes au CCFA, au CCMAS et au CCFL pour confirmation.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE D'ALGUES COMESTIBLES DU GENRE *PORPHYRA* (Point 5c de l'ordre du jour)¹¹

118 Le Comité de coordination a rappelé que, à sa trente-quatrième session, la Commission avait approuvé la nouvelle activité relative à l'élaboration d'une norme régionale pour les produits à base de *Porphyra*. La délégation de la République de Corée a informé le Comité de coordination des progrès accomplis et présenté les recommandations figurant au document CX/ASIA 12/18/7.

119 Le Comité de coordination a noté que, à la demande de la Commission, à sa trente-quatrième session, la République de Corée et deux pays, à savoir la Chine et le Japon, avaient exprimé leur intérêt à participer à cette activité, étant les principaux producteurs et/ou consommateurs des produits à base de *Porphyra*, et avaient examiné la question au cours de deux réunions physiques, ainsi que par voie électronique, afin d'élaborer un avant-projet de Norme pour ces produits.

¹⁰ CL2012/13-ASIA; CX/ASIA 12/18/6 (Observations du Japon et des Philippines); CRD 5 (Observations de la Malaisie)

¹¹ CX/ASIA 12/18/7; CRD 9 (Observations de IACFO)

120 Il a été noté que des progrès considérables avaient été accomplis et qu'un accord avait été trouvé sur plusieurs points fondamentaux y compris le champ d'application. Toutefois, certaines sections n'avaient pas pu être achevées, et il fallait davantage de temps pour définir une approche convenant à tous pour traiter ces sections. En conséquence, l'avant-projet de norme régionale n'avait pas été établi.

Discussion

121 Notant la procédure relative aux contaminants dans les aliments stipulée à la section sur les Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales (Manuel de procédure), une délégation a proposé au Comité de coordination d'examiner si une référence à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995) était appropriée. Une autre délégation a indiqué que le Comité de coordination devait consulter les données disponibles sur les contaminants présents dans les produits à base de *Porphyra* et réfléchir aux options convenant le mieux à ces produits. Un observateur a soutenu le point de vue de ces délégations et signalé que le traitement à l'acide était souvent utilisé pour éviter les maladies de ces algues.

122 Certaines délégations étaient d'avis que les questions ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments risquaient d'être complexes étant donné que les produits à base de *Porphyra* étaient différents des produits alimentaires ordinaires et qu'il fallait les aborder avec prudence et envisager de demander l'avis du Comité sur les contaminants présents dans les aliments (CCCF).

123 Le Comité de coordination a noté que le fait de demander l'avis du CCCF sur la section relative aux contaminants ne retarderait pas nécessairement l'élaboration de la norme.

Conclusion

124 Compte tenu des débats qui précèdent, le Comité de coordination est convenu de constituer un groupe de travail électronique, présidé par la République de Corée et co-présidé par le Japon, ouvert à tous les membres de la région et observateurs, et de le charger: i) d'établir un avant-projet de Norme pour les produits à base de *Porphyra* pour diffusion et observations à l'étape 3 et examen par le CCASIA à sa prochaine session; et ii) d'examiner si une référence générale à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale était suffisante pour les produits à base de *Porphyra* et de formuler en conséquence des recommandations pour examen par le CCASIA à sa prochaine session.

État d'avancement de l'avant-projet de Norme régionale pour les produits à base d'algues comestibles du genre *porphyra*

125 Le Comité de coordination est convenu que l'avant-projet de Norme régionale pour les produits à base de *Porphyra*, établi par le groupe de travail électronique susmentionné, serait diffusé pour observations à l'étape 3 et examiné par le CCASIA à sa dix-neuvième session.

QUESTIONS INTÉRESSANT LA RÉGION (Point 6 de l'ordre du jour)¹²

126 La délégation japonaise, en qualité de coordonateur du CCASIA, a présenté le document CX/ASIA 12/18/8 et rappelé que le CCASIA, à sa dix-septième session, était convenu que le coordonateur poursuivrait l'élaboration et la mise à jour du document en vue de faciliter la formulation des questions d'intérêt mutuel. Il a aussi noté que la Partie D du questionnaire de la lettre circulaire CL 2012/14-ASIA, qui avait été adressée à tous les pays membres du CCASIA en mai 2012, demandait des informations sur les préoccupations et/ou intérêts prioritaires ayant un lien avec les activités en cours et futures du Codex; et que le rapport présenté dans le document avait été établi en fonction des observations formulées par deux pays. D'autres informations reçues plus tard, et non prises en compte dans le document CX/ASIA 12/18/8, avaient été compilées dans le document Add. 2 et dans les documents de séance CRD 8 et CRD 12.

127 Quatre thèmes ont été dégagés des informations reçues: i) approche fondée sur la science; ii) LM pour les contaminants, par exemple, l'arsenic dans le riz, le plomb dans les denrées alimentaires, l'acide cyanhydrique dans le manioc, et le contrôle de l'histamine et les LMR pour les pesticides; iii) normes de produit, par exemple pour le tempeh, l'huile de poisson, l'avocat, le durian et l'okra; et iv) questions diverses, notamment des dispositifs pour l'examen des déclarations d'incidence économique; et les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires.

¹² CX/ASIA 12/18/8; CX/ASIA 12/18/8-Add.1 (Réponses de l'Indonésie et du Japon à la Partie D de la lettre circulaire CL2012/14-ASIA); CX/ASIA 12/18/8-Add.2 (Réponses de l'Inde de la Malaisie); CRD 8 (Réponses du Japon, de la République de Corée, de Singapour, de la Thaïlande et du Viet Nam); CRD 12 (Réponse de la Mongolie).

128 Le coordonateur a présenté une diapositive, établie en fonction des priorités attribuées par les pays, qui mettait en évidence les problématiques le plus souvent citées, à savoir: l'arsenic dans le riz, suivie par l'histamine et le plomb dans les denrées alimentaires.

129 Le Président a ouvert les débats et invité les pays à formuler des observations sur l'analyse présentée et à fournir, notamment ceux qui n'avaient pas répondu à la lettre circulaire, d'autres informations.

130 Les délégations ont indiqué: qu'elles étaient intéressées par l'établissement de normes, en particulier pour les contaminants comme l'arsenic dans le riz, et que les pays collaboraient pour rechercher les moyens d'en réduire les concentrations; qu'il pourrait être utile d'utiliser ce point de l'ordre du jour pour examiner les questions de l'arsenic et du plomb, qui étaient hautement prioritaires dans la région; qu'il importait de suivre, pour l'établissement de normes relatives aux contaminants, une approche fondée sur la science, conformément aux procédures du Codex et de prendre en compte des données validées et d'appliquer le principe ALARA (aussi bas que raisonnablement possible).

131 En ce qui concerne la proposition tendant à tenir des débats sur l'arsenic et le plomb, il a été noté qu'il s'agissait de questions très techniques et que le CCCF était une instance plus appropriée pour ce type d'examen alors que le CCASIA convenait mieux au partage d'informations d'ordre général.

132 Les délégations ont informé le Comité de coordination que des travaux étaient prévus sur le plomb et l'arsenic au CCCF à ses sessions de 2013 et 2014, respectivement; que des pays (par exemple, la Thaïlande) menaient des études de suivi et soumettraient des données de consommation au Programme mixte PNUE/FAO/OMS de surveillance de la contamination alimentaire (GEMS/Aliments); et qu'il importait que les pays établissent et soumettent des données afin que les recommandations du JECFA reflètent davantage la situation dans la région; et que les limites maximales de résidus (LMR) pour les cultures mineures, question importante pour les pays asiatiques, étaient à l'examen au CCPR.

133 Le représentant de la FAO a informé le Comité de coordination que le rapport du deuxième Sommet mondial sur les usages mineurs (GMUS-2)¹³ (Rome, Italie, 21-23 février 2012) et le rapport de la Réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et aux autres amines biogéniques provenant des poissons et des produits de la pêche¹⁴ (Rome, Italie, 23-27 juillet 2012), qui a été présenté à la trente-deuxième session du Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) (Bali, Indonésie, 1-5 octobre 2012), étaient disponibles sur le site web de la FAO; et que le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) examinerait à sa prochaine session les recommandations en matière de gestion des risques pour les médicaments vétérinaires auxquels il n'a pas été attribué de DJA et/ou de LMR en raison de préoccupations pour la santé humaine, comme le chloramphénicol et les nitrofuranes.

Conclusion

134 Le Président a rappelé que ce point de l'ordre du jour était très important et qu'il avait été rajouté à l'ordre du jour du CCASIA afin de faciliter la formulation de positions régionales dans le cadre des travaux du Codex. Le Président a aussi noté que le Japon, en qualité de coordonateur régional, organisait des réunions de coordination à l'intention des membres du CCASIA avant les sessions du Codex afin de faciliter les débats et la prise de positions régionales sur les questions d'intérêt mutuel et encourageait les membres à y participer.

135 Le Président a aussi rappelé qu'il était très important que les pays soumettent des données, par exemple des données de consommation à GEMS/Aliment, afin d'établir des normes appropriées pour la région. Il a par ailleurs exprimé l'espoir que ce type d'activité faciliterait la coordination dans l'ensemble de la région.

¹³ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/news_events/2_final_report_GMUS_12-08-05.pdf

¹⁴ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/agns/news_events/1_FAO-WHO_Expert_Meeting_Histamine.pdf

SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DE NORMES ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁵

UTILISATION DE NORMES CODEX AU NIVEAU NATIONAL (Point 8 de l'ordre du jour)¹⁶

136 Le Comité de coordination a rappelé que: i) la Partie A du questionnaire (questions 1 à 4) avait pour objectif de recueillir des informations sur les faits nouveaux survenus dans les différents pays de la région Asie afin d'établir un cadre de suivi plus systématique de la mise en œuvre du Plan stratégique régional; et ii) la Partie B du questionnaire (question 5) compilait les observations et les informations relatives à l'utilisation des normes Codex aux niveaux national et régional.

137 Le Comité de coordination a approuvé l'analyse suivante des réponses soumises:

Question 1: Renforcement des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires

138 Dans les pays membres du CCASIA, les changements survenus dans ce domaine sont liés à la fois à i) la réorganisation du système de contrôle des denrées alimentaires et ii) à la mise à jour et à l'élaboration de la législation nationale. Certains pays ont pris des mesures visant à renforcer la structure et le fonctionnement des comités nationaux du Codex et des points de contact du Codex. Dans certains pays les points de contact ont été étoffés.

Question 2: Promotion des normes Codex et textes apparentés

139 Les activités se poursuivent dans les pays de la région pour renforcer les structures du Codex et les capacités de communiquer et d'assurer la liaison avec toutes les parties prenantes. Toute une série d'activités ont été organisées dans ces pays à cet effet. Dans certains pays, les normes Codex ont servi de référence lors de l'élaboration de normes nationales.

Question 3: Renforcer la communication et la coordination

140 Nombre de pays créent des réseaux, participent à des réseaux aux niveaux national, régional et international grâce au développement et à l'utilisation d'outils électroniques (réseau électronique, site web et page web du Codex) afin de renforcer la communication à l'intérieur et à l'extérieur des pays et de définir une position commune sur les questions concernant le Codex. La participation des pays membres du CCASIA aux activités des organes subsidiaires du Codex (y compris les groupes de travail électroniques et les groupes de travail physiques) continue de s'améliorer.

141 Les difficultés rencontrées pour participer aux activités du Codex se situent notamment au niveau de l'échange et de la réception des communications par courriel et de la traduction des textes du Codex dans la langue nationale.

142 Plusieurs pays soumettent régulièrement des données en réponse aux appels à données de la FAO et de l'OMS. Certains pays ont signalé qu'ils avaient des difficultés à fournir des données scientifiques et à faire intervenir des spécialistes par manque de ressources et de capacités de recherche. Dans certains pays, la collaboration entre les ministères permettrait aussi de renforcer la capacité de participer plus efficacement aux activités du Codex.

Question 4: Formation et renforcement des capacités

143 Certains pays ont organisé des programmes de formation visant à renforcer les capacités scientifiques et techniques et les systèmes de réglementation alimentaire. Plusieurs pays ont organisé leurs propres activités de formation destinées à des techniciens et à des décideurs tandis que d'autres ont participé à des ateliers et à des activités de formation au niveau régional sur des questions concernant le Codex.

144 Les domaines dans lesquels la formation et le renforcement des capacités s'avèrent nécessaires sont notamment les suivants: les systèmes de traçabilité/retrait; l'analyse des risques; l'évaluation de l'impact des réglementations; HACCP; les plans d'échantillonnage et les méthodes d'analyse; les bonnes pratiques réglementaire; l'élaboration des réglementations en matière d'alimentation et l'utilisation des normes Codex; la sensibilisation au Codex dans les milieux universitaires, l'industrie et parmi les consommateurs.

¹⁵ CX/ASIA 12/18/9 (Réponses de l'Indonésie, du Japon et des Philippines à la Partie A de la lettre circulaire CL2012/14); CX/ASIA 12/18/9-Add.1 (Réponses de l'Inde et de la Malaisie); CRD 8 (Réponses du Japon, de la République de Corée, de Singapour, de la Thaïlande et du Viet Nam); CRD 12 (Réponse de la Mongolie).

¹⁶ CX/ASIA 12/18/10 (Réponses de l'Indonésie, du Japon et des Philippines à la Partie B de la lettre circulaire CL2012/14); CX/ASIA 12/18/10-Add.1 (Réponses de l'Inde et de la Malaisie); CRD 8 (Réponses du Japon, de la République de Corée, de Singapour, de la Thaïlande et du Viet Nam); CRD 12 (Réponse de la Mongolie).

Question 5: Utilisation des normes et textes apparentés du Codex au niveau national

145 Dans certains pays, les normes Codex et textes apparentés ont été utilisés pour mettre au point et appliquer les lois et les réglementations sur l'alimentation; les normes Codex et textes apparentés sont utilisés soit dans des domaines d'ordre général/horizontal, par exemple, l'hygiène des aliments, les contaminants, les résidus de pesticides et soit dans le domaine des produits, par exemple les fruits et les légumes frais, les poissons et les produits de la pêche.

146 Les pays encouragent l'application des principes de l'analyse des risques, énoncés dans les Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CAC/GL 62-2007), aux différents niveaux de l'administration nationale, des activités de renforcement des capacités, comme par exemple des ateliers et des cours de formation, à l'application pratique, notamment les procédures standards pour la gestion des risques au sein des autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments.

147 Un pays a indiqué que les normes Codex étaient toujours prises en compte avant la mise au point définitive de ses normes, qu'il s'agisse de normes nouvelles ou de la révision de normes existantes, tous les efforts étant déployés pour assurer leur harmonisation avec celles du Codex.

Observations

148 En ce qui concerne la Question 3 sur la communication et la coordination, une délégation a fourni des informations sur la douzième réunion du Groupe spécial de l'ASEAN pour le Codex (Bangkok, mai 2012), qui a approuvé des mécanismes permettant de faciliter la communication entre l'ASEAN et le CCASIA. À compter de 2013, le Groupe spécial définira des points spécifiques liés au Codex qui feront l'objet de communication entre le coordonateur du CCASIA et le Groupe spécial de l'ASEAN.

149 En ce qui concerne la Question 5 sur l'utilisation des normes Codex au niveau national, plusieurs pays ont fourni des renseignements sur leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Le Comité de coordination a pris note de ce qui suit:

- La Chine a présenté des informations sur le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, dont la responsabilité est partagée entre le Ministère de la santé, le Ministère de l'agriculture, l'Administration générale de la surveillance de la qualité, de l'inspection et de la quarantaine, l'Administration générale de l'alimentation et des médicaments, et l'Administration générale de l'industrie et du commerce. En février 2010, le Conseil d'État a créé la Commission de la sécurité sanitaire des aliments chargée de coordonner les activités dans ce domaine. Le « China national center for food safety risk », chargé de l'évaluation des risques, du suivi, de la normalisation et des situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire, a été établi en 2011. De plus, le Conseil d'État a publié le douzième plan quinquennal (2011-2015) concernant le système de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments, et qui devrait déboucher sur un système de surveillance et de gestion de la sécurité sanitaire des aliments plus complet et plus approprié d'ici 2015.
- Les Philippines utilisent les normes Codex à titre de référence ou les adoptent dans leur intégralité conformément aux politiques nationales; l'Organisation nationale du Codex, une initiative conjointe du Département de l'Agriculture et du Département de la santé, a été créée en 2006 dans le but de coordonner les activités liées au Codex, y compris l'élaboration des normes nationales et le renforcement des capacités axées sur l'analyse des risques, les premières activités ayant porté sur l'évaluation des risques liés aux contaminants chimiques présents dans les aliments.
- Le Pakistan a récemment créé un Ministère à part entière consacré à la sécurité alimentaire, et le Comité national du Codex composé de différentes parties prenantes; des sous-comités ont été établis sur des questions diverses, notamment les poissons et les produits de la pêche, les principes généraux, les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, et l'étiquetage des denrées alimentaires; le Point de contact du Codex est maintenant hébergé dans le nouveau Ministère de la sécurité alimentaire; le Pakistan élabore des normes nationales pour les produits de l'agriculture et de l'élevage et harmonise ses normes avec celles du Codex; le Pakistan procède actuellement à la mise en place d'une Autorité nationale chargée de la réglementation de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé animale et végétale.
- La République démocratique populaire lao renforce son système de contrôle des aliments et progresse dans la révision et la mise à jour de sa législation en matière d'alimentation; les services d'inspection des aliments ont été récemment détachés des responsables de la sécurité sanitaire des aliments, ce qui contribue à la promotion des normes Codex; la République démocratique populaire lao a adopté dans sa réglementation nationale plus de 60 normes Codex et s'efforce d'obtenir la certification ISO 17025 pour le laboratoire national.

150 Un observateur, notant les informations fournies par les pays sur les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments, a suggéré que le Japon présente au Comité de coordination un point sur les mesures prises ou en place pour empêcher la mise sur le marché d'aliments contaminés et garantir la santé de sa population à la suite de l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima en mars 2011. En réponse à cette suggestion, la délégation japonaise a présenté les mesures de contrôle prises par le Gouvernement japonais (document de séance CRD 14).

151 La représentante de l'OMS, faisant référence à la lettre circulaire, a rappelé que, à sa douzième session, le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP) avait reconnu que les répercussions sur les ressources étaient non négligeables tant pour les pays qui devaient répondre aux questions que pour le coordonateur régional qui devait faciliter ces réponses. Par ailleurs, la FAO et l'OMS demandaient de leur côté des informations analogues à celles demandées par le Codex.

152 En conséquence, la FAO et l'OMS ont indiqué durant la session du CCNASWP, qu'une compilation plus systématique de l'information, comme par exemple des profils de pays, fournirait un point de référence unique pour chaque pays sur les systèmes de contrôle des aliments.

153 Un certain nombre d'avantages pourraient en être tirés, par exemple la mise à jour permanente de l'état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique, une mesure plus efficace des progrès accomplis en matière de renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire, la fourniture d'informations de base et l'indication des besoins prioritaires qui permettraient d'améliorer les programmes de renforcement des capacités de la FAO et de l'OMS.

154 À la lumière de ces débats, le CCNASWP a conclu que la FAO et l'OMS utiliseront les informations soumises ces dernières années en réponse à la lettre circulaire ainsi que celles déjà fournies à la FAO, à l'OMS et à d'autres organisations des Nations Unies pour élaborer et/ou mettre à jour des profils de pays pour la région, et a noté que ces derniers pourront être partagés avec le coordonateur régional et les membres du CCNASWP et être téléchargés sur le site Web du CCNASWP.

155 Depuis la conclusion du CCNASWP, la FAO et l'OMS sont convenues d'établir un modèle de profil de pays et de l'examiner afin de garantir qu'il réponde aux besoins de toutes les parties intéressées.

Conclusion

156 Le Comité de coordination a décidé d'utiliser une approche analogue à celle du CCNASWP; les informations soumises en réponse à la lettre circulaire ainsi que d'autres informations fournies à la FAO et à l'OMS seront utilisées pour élaborer et/ou mettre à jour des profils de pays pour la région Asie. Le Comité de coordination s'est félicité de la proposition de la FAO et de l'OMS tendant à mettre à jour les profils de pays en fonction de ce qui précède; ces profils de pays seront transmis au coordonateur régional et aux membres du CCASIA pour observations et examen à la prochaine session du CCASIA.

QUESTIONS RELATIVES À LA NUTRITION DANS LA RÉGION (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁷

157 Le Comité de coordination a rappelé que cette question était inscrite à l'ordre du jour depuis sa seizième session à la demande du précédent coordonateur (Indonésie), de la FAO et de l'OMS.

158 Le Comité de coordination a approuvé l'analyse des réponses soumises présentée ci-après:

159 De nombreux pays de la région étaient encore confrontés à des problèmes de sous-alimentation qui avaient pour conséquences des maladies comme l'anémie par carence en fer, la carence en vitamine A et les troubles dus à la carence en iode (IDD), ainsi qu'à des maladies non transmissibles comme l'obésité, les diabètes, l'hyperlipémie et l'hypertension. Il a été noté que, même au sein d'un même pays, un certain type de problème de nutrition prévalait sur d'autres en fonction de l'âge ou de la résidence en milieu rural ou urbain de sa population.

160 Les pays utilisaient plusieurs approches pour traiter les problèmes de nutrition, comme par exemple la réglementation de l'étiquetage nutritionnel et des allégations relatives à la nutrition et à la santé, l'enrichissement des micronutriments, différents programmes scolaires pour une régime alimentaire équilibré.

161 Les pays s'efforçaient aussi de définir et de résoudre les problèmes nutritionnels dans le cadre d'activités, comme par exemple une stratégie nutritionnelle à long terme, une enquête nationale sur la nutrition et des programmes éducatifs adaptés à la population ciblée.

¹⁷ CX/ASIA 12/18/11 (Réponses de l'Indonésie, du Japon et des Philippines à la Partie C de la lettre CL2012/14; CX/ASIA 12/18/11-Add.1 (Réponses de l'Inde et de la Malaisie); CRD 8 (Réponses du Japon, de la République de Corée, de Singapour, de la Thaïlande et du Viet Nam); CRD 12 (Réponse de la Mongolie).

162 Outre l'analyse susmentionnée, des délégations ont fourni des informations sur les problèmes de nutrition dans leur pays, soit:

- les Philippines ont indiqué que, selon une récente enquête, les carences en nutriments restaient un problème de santé publique. Les principales stratégies visant à traiter les problèmes de malnutrition, étaient notamment l'enrichissement des aliments (la stratégie la plus économiquement rationnelle) et les programmes d'éducation nutritionnelle. Le chef de la délégation a aussi signalé que la réunion régionale de l'ASEAN sur l'iode universelle du sel se tiendrait aux Philippines la semaine suivante, sous la direction de l'UNICEF, des Philippines et d'autres organisations internationales.
- Le Japon a présenté le document de séance CRD 8 et donné des informations sur son « Objectif concernant les habitudes alimentaires saines sur le plan de la nutrition (exemples) ». La délégation a déclaré que compte tenu des problèmes croissants que posent les maladies non transmissibles, le Ministre japonais de la santé, du travail et du bien-être avait révisé cette année la stratégie nationale de promotion de la santé « Un Japon sain au XXI^e siècle (2013-2022) », qui comportait deux nouveaux objectifs sur les étapes de la vie et les aspects sociaux, et plusieurs nouvelles cibles pour atteindre ces objectifs.
- Le Pakistan a indiqué que la malnutrition était un problème très grave et que la communication et les programmes d'éducation nutritionnelle manquaient dans les zones rurales. Il a été noté que le Gouvernement pakistanais avait récemment élaboré une stratégie visant à améliorer l'état nutritionnel dans les zones rurales, en particulier pour lutter contre la malnutrition protéique et les carences en fer et en iode qui sont très courantes.

163 La représentante de l'OMS a noté que l'amélioration de la nutrition était fondamentale pour la réalisation de plusieurs objectifs du Millénaire pour le développement. La dénutrition infantile et maternelle représente 11 pour cent du fardeau mondial de la morbidité et cause la mort de plus de 160 000 enfants tous les ans dans la région du Pacifique occidental. Les États membres de la région Asie du Sud-Est de l'OMS comptent plus de 70 pour cent des enfants sous-alimentés dans le monde. La mortalité est élevée chez les enfants qui souffrent de malnutrition aiguë, mais le nombre de décès est encore plus grand chez les enfants moins gravement sous-alimentés mais plus nombreux.

164 La représentante a rappelé que des progrès considérables avaient été accomplis ces 20 dernières années, depuis la Conférence sur la nutrition qui s'est tenue en 1992, la plupart des pays étant maintenant dotés de politiques et de programmes sur la nutrition. Dans le même temps, une épidémie de maladies non transmissibles, notamment l'obésité et les diabètes, est apparue dans la région et dans le monde. À sa soixante-cinquième session (mai 2012), l'Assemblée mondiale de la santé a entériné un plan de mise en œuvre complet concernant la nutrition chez la mère, le nourrisson et le jeune enfant, qui définissait des objectifs et des actions prioritaires notamment dans le secteur de la santé, un calendrier et des indicateurs de suivi.

165 En septembre 2012, le Comité régional de l'OMS pour le Pacifique occidental a entériné une résolution invitant instamment les États membres à mettre en œuvre le plan dans son intégralité. Les États membres ont adopté la résolution 63.R2 aux termes de laquelle ils s'engagent à affecter des ressources à la réalisation des six objectifs mondiaux du Plan complet de l'OMS concernant la nutrition chez la mère, le nourrisson et le jeune enfant afin d'améliorer la nutrition d'ici 2025, dans la région du Pacifique occidental; et à faire rapport régulièrement sur les progrès accomplis.

166 Dans la région de l'Asie du Sud-Est, le Comité régional, à sa soixante-quatrième session a entériné et adopté la Stratégie régionale sur la nutrition (2011-2015). Cette stratégie s'attaque à la malnutrition et aux carences en micronutriments, en privilégiant une approche large et multisectorielle et la formulation d'interventions fondamentales en matière de nutrition.

167 Sur le plan de la prévention des maladies non transmissibles liées au régime alimentaire, d'importants travaux ont été effectués sur la mise en œuvre des recommandations de l'OMS ayant trait à la commercialisation des aliments et des boissons non alcoolisées auprès des enfants. En plus, des efforts ont été déployés pour améliorer l'étiquetage nutritionnel et sensibiliser les consommateurs afin de les aider à choisir les aliments de façon éclairée. Des programmes de réduction du sel ont démarré et ont été renforcés dans plusieurs pays.

168 La représentante de la FAO a présenté la prochaine Conférence internationale sur la nutrition (CIN+21), qui se tiendra à Rome du 13 au 15 novembre 2013, 21 ans après CIN 1992.

169 Il a aussi été noté que cet événement politique de haut niveau était organisé conjointement par la FAO et l'OMS ainsi que d'autres parties prenantes et qu'il s'agissait de la première conférence intergouvernementale mondiale consacrée uniquement aux problèmes de la nutrition au XXI^e siècle. CIN+21 permettra aussi de faire le point sur les réalisations des récentes initiatives mondiales, comme par exemple l'initiative SUN (Renforcer la nutrition). La Conférence réunira des acteurs des secteurs de l'alimentation, de l'agriculture et de la santé en vue de mobiliser la volonté politique et les ressources nécessaires à l'amélioration de la nutrition et de parvenir à un consensus sur un cadre multisectoriel de la nutrition à l'échelle mondiale définissant les étapes concrètes à franchir pour améliorer la nutrition pour tous.

170 Il a aussi été noté que CIN+21 sera précédé d'une série de réunions au niveau des régions et des pays soutenues par la FAO et l'OMS. Des documents stratégiques par pays décrivant en détail la situation de l'alimentation, de l'agriculture, de la santé et de la nutrition, les évolutions alimentaires, l'environnement politique – notamment grâce à un examen des politiques qui ont permis d'améliorer la nutrition et des enseignements à en tirer, – et d'autres questions pertinentes en matière de sécurité alimentaire et nutritionnelle. Une synthèse des informations fournies par ces documents de pays sera établie et utilisée pour élaborer les documents de référence de la Conférence.

Conclusion

171 Le Comité de coordination s'est félicité de l'offre de la FAO et de l'OMS tendant à élaborer un document de travail faisant la synthèse des données dégagées grâce aux profils de pays et des conclusions de CIN+21, qui servira de base au débats sur le problème de la nutrition dans la région qui se tiendront à la dix-neuvième session du CCASIA.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE POUR LE CCASIA 2009-2014 (Point 10a de l'ordre du jour)¹⁸

172 En sa qualité de Coordonnateur du CCASIA, le délégué japonais a présenté le rapport sur l'état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique pour le CCASIA 2009-2014. Il a rappelé que, à la demande du CCASIA (seizième session), le Coordonnateur (Indonésie) avait présenté un rapport sur l'état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique à la dix-septième session et que le Comité de coordination, conscient de l'importance d'un suivi continu, était convenu de demander au coordonnateur suivant (Japon) de fournir une mise à jour à la présente session.

173 À cet effet, un questionnaire a été diffusé en mai 2012: les membres de la région devaient y indiquer des informations sur leur situation et un rapport a été rédigé sur la base des réponses de quatre pays. Le délégué a ensuite expliqué que les réponses envoyées plus tardivement au Conseil avaient été compilées dans les documents CRD 8 et CRD 12.

174 Le Coordonnateur du CCASIA a expliqué que le document portant la cote CX/ASIA 12/18/12 comprenait: i) un résumé des principales conclusions découlant du questionnaire des quatre pays en question (Annexe 1) et ii) une mise à jour sur l'état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique (Annexe 2).

Progrès notables quant à la mise en œuvre du Plan stratégique depuis la dix-septième session du CCASIA.

175 Le Coordonnateur a évoqué les progrès notables qui avaient été réalisés.

Objectif 1: Mettre en place et renforcer les systèmes nationaux de réglementation alimentaire et les points de contact et/ou les comités nationaux du Codex

176 La plupart des pays ont recensé des besoins en matière de renforcement des capacités dans le domaine de l'analyse des risques et pour l'élaboration d'un plan d'échantillonnage et d'une méthode analytique. En parallèle, pour aider au renforcement des capacités, des pays ont organisé des programmes ou ateliers de formation ou y ont participé, avec l'appui de la FAO et de l'OMS. Ces activités portaient, par exemple, sur les travaux du Codex et les questions relatives aux normes sanitaires et phytosanitaires.

¹⁸ CX/ASIA 12/18/12; CX/ASIA 12/18/12-Add.1 (Liste des experts et institutions disponibles dans la région); CX/ASIA 12/18/12-Add.2 (Réponses de l'Indonésie, du Japon et des Philippines à la partie E du document CL2012/14); CX/ASIA 12/18/12-Add.3 (Réponses de l'Inde et de la Malaisie); CRD 3 (État d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique pour le CCASIA 2009-2014: Projet d'orientations révisé pour le recensement des experts et institutions disponibles dans la région); CRD 8 (Réponses du Japon, de la République de Corée, de Singapour, de la Thaïlande et du Viet Nam); CRD 12 (Réponse de la Mongolie).

Objectif 2: Renforcer la communication et la coordination entre les membres du CCASIA, avec d'autres régions et avec le Secrétariat du Codex, ainsi que d'autres organisations pertinentes

177 Le Coordonnateur a mis en place le site Internet du CCASIA¹⁹, sur lequel figure une version actualisée de l'annuaire des points de contact du Codex. Par ailleurs, les membres ont participé à des groupes de travail électroniques et les pays asiatiques sont invités à communiquer entre eux par courriel, comme il a été proposé récemment.

Objectif 3: Veiller à une participation maximale et efficace des États membres aux activités du CCASIA, de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires

178 Pour remplir cet objectif, le Coordonnateur du CCASIA a organisé, en amont des sessions du Codex, des réunions informelles qui ont aidé les membres à établir des positions communes. Lors des sessions du CCASIA, les membres ont débattu de questions portées à leur attention par la Commission et des organes subsidiaires et ont formulé des observations sur ces sujets.

Objectif 4: Renforcer les capacités scientifiques et techniques des pays membres appartenant à la région Asie

179 Certains membres ont progressé sur le plan de la transmission de données aux organes d'experts de la FAO et de l'OMS, mais d'autres ont rencontré des difficultés en raison de leurs ressources financières limitées et de l'absence de données validées. Plusieurs membres ont contribué activement à la création d'un réseau technique dans la région de l'ASEAN. Par ailleurs, le Coordonnateur a élaboré un projet d'orientations pour le recensement des experts et institutions disponibles dans la région, conformément à l'Activité 4.2 du Plan stratégique pour le CCASIA.

Objectif 5: Promouvoir l'utilisation des normes du Codex et des textes apparentés comme base des législations nationales

180 Plusieurs membres ont organisé des séminaires et des ateliers et ont diffusé des informations sur les activités du Codex afin de faire connaître les normes du Codex aux parties intéressées au niveau national. Les membres ont utilisé les normes du Codex et les textes apparentés pour élaborer et revoir leur législation nationale.

Objectif 6: Élaborer et/ou revoir les normes du Codex et les textes apparentés en tenant compte des intérêts régionaux

181 Les Coordonnateurs du CCASIA ont organisé des réunions informelles en amont des sessions du Codex et ont créé des groupes de travail électroniques pour faciliter les débats. Les membres ont fait part de leurs intérêts particuliers, ont proposé des normes régionales pour les produits à base de soja non fermenté, le tempeh et le varech comestible et ont débattu de ces textes.

Points à examiner par la suite

182 Sur la base des réponses communiquées, le Coordonnateur du CCASIA a déterminé qu'il était nécessaire de mettre en place des activités dans les domaines suivants:

- renforcement des capacités pour les systèmes nationaux de réglementation alimentaire et utilisation de systèmes de communication électroniques;
- aide permanente (humaine, financière et technique) pour les activités de renforcement des capacités;
- cadre et plan d'action clairs et fonctionnels pour la mise en œuvre du Plan stratégique pour le CCASIA; et
- méthodologie améliorée et efficace pour suivre la mise en œuvre du Plan stratégique pour le CCASIA et collecter des informations.

Débats

183 Constatant que le site Internet du CCASIA était hébergé sur le serveur du Ministère japonais de l'agriculture, de la foresterie et de la pêche, une délégation était d'avis qu'il convenait de le rendre autonome pour mieux refléter la caractéristique indépendante du CCASIA. Le Président a expliqué que la politique de sécurité du Gouvernement japonais et des contraintes d'ordre financier empêchaient de faire héberger le site sur un serveur indépendant, comme cela était prévu initialement.

¹⁹ <http://www.maff.go.jp/e/ccasia/>.

184 En ce qui concerne l'Annexe 2, l'Administrateur du Fonds fiduciaire pour le Codex a fait remarquer qu'il convenait de modifier la note associée à l'Action 1.7 (« Animer des ateliers régionaux sur le fonctionnement efficace des points de contact et des comités nationaux du Codex avec l'appui de la FAO, de l'OMS et d'autres organisations internationales ») afin d'y indiquer que ces ateliers s'étaient tenus en amont des seizième et dix-septième sessions du CCASIA. En ce qui concerne l'Action 3.3 (« Trouver des fonds pour participer aux réunions du Codex et financer d'autres activités du Codex auprès du Projet et du Fonds FAO/OMS à l'appui de la participation au Codex des pays en développement, ainsi que d'autres sources de financement auprès de l'OMS, de la FAO, du PNUD, du Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce et d'autres organisations internationales »), l'Administrateur a précisé que tous les pays qui avaient été en droit de bénéficier à un quelconque moment de l'appui du Fonds fiduciaire pour le Codex pouvaient prétendre à une aide pour participer aux activités FAO/OMS de formation au Codex.

Liste des experts et institutions disponibles dans la région

185 Le Coordonnateur du CCASIA a expliqué que, selon lui, l'objectif de l'Action 4.2 du Plan stratégique pour le CCASIA était de faciliter les échanges et la prestation d'avis scientifiques et techniques dans la région et de créer un réseau régional d'experts spécialisés dans les questions de sécurité sanitaire des aliments liées au Codex. Il a rappelé que son prédécesseur avait été l'instigateur de cette activité en demandant aux pays de fournir des informations pertinentes, requête à laquelle seuls deux pays avaient répondu.

186 Il a aussi expliqué qu'il avait été question initialement de demander des informations mais que l'on avait considéré nécessaire de rendre la liste d'experts significative et utile pour les pays. Ce constat a conduit à recenser plusieurs points nécessitant des éclaircissements avant de demander aux pays de communiquer leurs listes: portée du recensement des experts et institutions, et critères utilisés; rôle de ces experts et institutions; mode d'emploi de la liste.

187 Le Coordonnateur a ensuite expliqué qu'un projet d'orientations avait été formulé pour clarifier les règles de base en matière de rédaction et d'utilisation des listes, diffusé pour recueillir des observations puis révisé. La dernière version figure dans le document portant la cote CX/ASIA 12/18/12 Add.1.

188 Sur la base des échanges avec les pays de la région, le Coordonnateur a constaté que ceux-ci n'attendaient pas nécessairement que des listes totalement nouvelles soient dressées mais envisageaient la possibilité d'utiliser les points de contact et les listes existantes. Ils avaient, par conséquent, recensé les solutions suivantes, telles que présentées dans le CRD 3, pour examen par le Comité de coordination:

Solution 1 – Rassembler périodiquement des informations sur les experts et les institutions des États membres;

Solution 2 – Échanger des informations sur les points de contact entre les pays;

Solution 3 – Dresser une liste d'experts basée sur la liste des participants aux comités pertinents; et

Solution 4 – Autre (à préciser par les membres).

189 De nombreuses délégations ont fait part de leur préférence pour la solution 2, qui avait l'avantage d'induire une mise à jour permanente, d'être plus pérenne, de renforcer le rôle des points de contact du Codex et de s'appuyer sur les listes existantes.

190 D'autres étaient plus favorables à la solution 1 car il leur était difficile de dresser des listes nationales et, dans certains pays, les points de contact du Codex n'étaient pas actifs ou ne disposaient pas de ressources suffisantes. En outre, il a été précisé que la solution 1 nécessitait un certain niveau de coordination avec les points de contact.

191 En ce qui concerne les orientations, il a été suggéré d'indiquer clairement que le travail des experts était relativement informel et basé sur le volontariat, de manière à éviter toute confusion avec la prestation d'avis scientifiques formels par la FAO et l'OMS.

192 Le Représentant de la FAO a appelé l'attention du Comité de coordination sur le fait que la FAO était en train de constituer un fichier de spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments²⁰ et que les experts sélectionnés pourraient se voir assigner deux types de tâches: i) la prestation d'avis scientifiques pour les activités de la FAO dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments; et ii) des activités dans le cadre de projets de la FAO, y compris des missions de terrain.

²⁰ Vous trouverez de plus amples informations sur le fichier de spécialistes de la sécurité sanitaire des aliments constitué par la FAO, y compris les critères de sélection, à l'adresse <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/expert-roster0/roster-home/fr/>.

Conclusion

193 Le Comité de coordination est convenu de continuer à dresser la liste d'experts et d'institutions disponibles dans la région en adoptant la solution 2 et a noté que le Coordonnateur pourrait prêter des avis aux pays dans lesquels les points de contact du Codex n'étaient pas actifs.

PROJET DE PLAN STRATÉGIQUE POUR LE CCASIA 2015-2020 (Point 10b de l'ordre du jour)²¹

194 En sa qualité de Coordonnateur du CCASIA, le délégué japonais a présenté le document portant la cote CX/ASIA 12/18/13 (Rév.) et a rappelé que le CCASIA, à sa seizième session (2008), avait adopté le premier Plan stratégique pour le CCASIA (2009-2014) et, à sa dix-septième session (2010), avait demandé au Coordonnateur de rédiger un avant-projet du nouveau plan stratégique, pour examen à la présente session.

195 Il a expliqué que les documents pris en considération pour l'élaboration de l'avant-projet étaient les suivants: le projet de plan stratégique pour le Codex 2014-2019 à des fins de cohérence; d'autres plans stratégiques régionaux, comme le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP), pour inclure les nouvelles activités pouvant s'avérer pertinentes pour la région Asie; et le Plan stratégique pour le CCASIA en cours pour conserver les activités encore pertinentes et supprimer celles qui ont été achevées.

196 L'avant-projet, qui présente la même structure que le Plan stratégique actuel, se compose de trois sections: « Introduction », « Buts et objectifs stratégiques » et une annexe permettant de faire le bilan de la mise en œuvre. Conformément au projet de plan stratégique pour le Codex, la durée prévue est de six ans, à compter de 2015.

197 L'avant-projet recense quatre buts et six objectifs stratégiques connexes:

- But 1 « Encourager la contribution des membres asiatiques aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires », lié à l'Objectif stratégique 1 « Veiller à une participation maximale et efficace des membres asiatiques aux activités de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires »;
- But 2 « Améliorer la communication et la coordination entre les membres asiatiques », lié à l'Objectif stratégique 2 « Renforcer la communication et la coordination au niveau régional entre les membres asiatiques dans le cadre des activités du Codex et de ses organes subsidiaires »;
- But 3 « Tirer le meilleur parti des activités du Codex », lié à l'Objectif stratégique 3 « Encourager l'élaboration et/ou la révision de normes du Codex et de textes apparentés en tenant compte des situations et besoins régionaux » et à l'Objectif stratégique 4 « Promouvoir l'utilisation des normes du Codex et des textes apparentés comme base des législations nationales des membres asiatiques »; et
- But 4 « Améliorer les capacités scientifiques et techniques des membres asiatiques », lié à l'Objectif stratégique 5 « Développer et renforcer les capacités et fonctions des points de contact et/ou des comités nationaux du Codex » et à l'Objectif stratégique 6 « Renforcer les capacités et le cadre de contrôle des aliments chez les membres asiatiques ».

198 L'annexe contient un formulaire de suivi et de transmission d'informations sur l'état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique, qui doit permettre de mieux cerner les attentes des pays et d'évaluer la mise en œuvre des activités. La partie responsable, la période, les critères de mise en œuvre et la situation doivent être indiqués dans les colonnes prévues à cet effet. Des indicateurs y figurent également. À l'instar des indicateurs mesurables du Plan stratégique du Codex, ils sont destinés à évaluer les progrès de manière plus objective et plus claire, et à rendre plus fluides le suivi et la transmission d'informations.

Débats

199 Les délégations se sont déclarées globalement favorables à la structure du nouveau projet de plan stratégique pour le CCASIA et à la durée de six ans. Elles ont suggéré de préciser le calendrier en annexe et d'ajouter une colonne destinée aux indicateurs mesurables et une autre au bilan de la mise en œuvre. Elles ont également proposé d'examiner les buts et activités du nouveau Plan stratégique pour le Codex et de mieux expliquer en introduction les relations entre les quatre buts stratégiques et les six objectifs stratégiques.

²¹ CX/ASIA 12/18/13 (Rév.); CRD 7 (Observations de l'Inde).

200 Le Président a noté que le Comité de coordination disposait de deux ans pour mettre la dernière main à son nouveau plan stratégique et a sollicité les contributions des membres pour permettre au Japon, en sa qualité de Coordonnateur du CCASIA, d'élaborer une nouvelle version du document, qui devra être achevée à sa prochaine session.

Conclusion

201 Le Comité de coordination est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par le Coordonnateur du CCASIA, ouvert à tous les membres de la région et aux observateurs et travaillant uniquement en anglais. Celui-ci sera chargé d'élaborer un projet de plan stratégique révisé pour le CCASIA 2015-2020 en tenant compte du nouveau Plan stratégique pour le Codex et des débats pertinents menés à la présente session. Ce document sera diffusé pour recueillir les observations éventuelles et achevé à la prochaine session.

202 Le Comité de coordination est également convenu de créer un groupe de travail en salle, présidé par le Coordonnateur du CCASIA et travaillant en anglais uniquement, qui se réunira immédiatement avant sa prochaine session afin d'examiner le projet révisé de plan stratégique pour le CCASIA 2015-2020, les observations communiquées et le bilan de la mise en œuvre du Plan stratégique actuel et qui formulera des recommandations à l'intention de la session plénière.

DOCUMENT DE RÉFLEXION SUR LE YUZU EN CONSERVE (Point 11 de l'ordre du jour)²²

203 Le Comité de coordination a rappelé qu'il était convenu, à sa dix-septième session, qu'un groupe de travail électronique allait réviser le document de réflexion sur l'élaboration d'une norme régionale pour le yuzu en conserve²³ en tenant compte de certaines observations et présenter un document de réflexion révisé pour examen à la présente session.

204 La délégation de la République de Corée, qui préside le groupe de travail électronique, a présenté le document CRD 13 et a indiqué que, compte tenu de la faible participation des pays à ce groupe, ses membres ne disposaient pas des éléments nécessaires pour réviser le document concerné et, par conséquent, le document requis n'avait pas été préparé pour la présente session.

Conclusion

205 Le Comité de coordination a noté que, bien que le CCASIA soit convenu à sa dix-septième session de réviser le document de réflexion, les pays n'avaient montré que peu d'intérêt à poursuivre les travaux sur ce sujet. Par conséquent, le Comité de coordination est convenu de suspendre l'examen de cette question pour l'instant et d'y revenir par la suite, lorsque les données et informations nécessaires seraient disponibles.

DOCUMENT DE RÉFLEXION SUR LES GRILLONS COMESTIBLES ET LEURS PRODUITS (Point 12 de l'ordre du jour)²⁴

206 Le Comité de coordination a rappelé qu'il était convenu, à sa dernière session, qu'un groupe de travail électronique, présidé par la République démocratique populaire lao, réviserait un document de réflexion sur les grillons comestibles et leurs produits, pour examen à la présente session.

207 La délégation de la République démocratique populaire lao, qui préside le groupe de travail électronique, a présenté le document portant la cote CX/ASIA 12/18/15 et a indiqué que le groupe n'avait reçu que peu de données sur la consommation et qu'aucune information sur le commerce n'était disponible.

208 Le Représentant de la FAO a informé le Comité de coordination qu'une étude avait été réalisée dans le cadre du Projet de coopération technique de la FAO intitulé *Élevage et récolte durables d'insectes pour une meilleure nutrition, une sécurité alimentaire renforcée et la création de revenus profitant aux ménages*, lancé en mai 2010 en République démocratique populaire lao. Le Représentant a fait remarquer que, dans le cadre de ce projet, des travaux avaient été effectués dans le domaine des expériences microbiologiques, en coopération avec l'Université nationale du Laos (NUoL). Trois indicateurs relatifs à l'hygiène avaient été utilisés pour tenter de mieux comprendre la composition microbiologique des insectes préparés et stockés dans différentes conditions: dénombrement de la flore mésophile aérobie totale, entérobactéries et bactéries sporulées. Dans le cadre de cette étude, une analyse d'échantillons microbiologiques prélevés en différents points de la filière alimentaire a permis de mettre en évidence les précautions à prendre aux niveaux des exploitations et des détaillants, comme pour la manutention de produits carnés ou halieutiques, d'où l'importance de traiter les questions relatives aux usages en matière d'hygiène. Cependant, il sera peut-être nécessaire de procéder à des analyses complémentaires pour les aspects liés à la sécurité sanitaire et à la qualité, ainsi que de collecter des données.

²² CRD 13 (République de Corée).

²³ CX/ASIA 10/17/16.

²⁴ CX/ASIA 12/18/15.

209 Les participants ont pris note du fait que la FAO était en train d'élaborer un document sur les répercussions du secteur des insectes comestibles en matière de sécurité sanitaire des aliments et avait organisé, en collaboration avec l'Université de Wageningen, une consultation d'experts sur l'évaluation du potentiel des insectes en tant qu'aliments destinés à la consommation humaine et animale pour assurer la sécurité alimentaire (Rome, Italie, 23-25 janvier 2012)²⁵. La FAO pourrait envisager de prêter un appui dans ce domaine, en fonction des demandes.

210 La délégation de la République démocratique populaire lao a indiqué qu'elle solliciterait l'aide de la FAO en matière de collecte de données et a suggéré de créer un groupe de travail électronique, qui serait chargé de réviser de nouveau le document de réflexion. Certaines délégations ont fait remarquer que les grillons et d'autres insectes étaient également consommés dans leurs pays respectifs et ont proposé de communiquer les données dont elles disposaient.

Conclusion

211 Au vu de la pertinence des questions relatives aux insectes comestibles pour la région, le Comité de coordination est convenu de continuer à se pencher sur ce sujet et a créé un groupe de travail électronique, présidé par la République démocratique populaire lao, ouvert à tous les membres asiatiques et travaillant en anglais uniquement. Celui-ci est chargé de réviser le document de réflexion sur la base d'informations et de données nouvelles, pour examen à la prochaine session.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 13 de l'ordre du jour)²⁶

212 Sur proposition de la délégation indonésienne, le Comité de coordination est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission du Codex Alimentarius de reconduire à sa trente-sixième session le mandat du Japon en qualité de Coordonnateur pour l'Asie. La délégation japonaise a remercié tous les pays de leur soutien et a accepté sa désignation.

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

Document de réflexion sur l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique²⁷

213 La délégation indienne a présenté le CRD 2 et a expliqué que les aliments vendus sur la voie publique revêtaient une grande importance dans la région, d'où la nécessité d'élaborer un code d'usages en matière d'hygiène dans ce secteur.

214 De nombreuses délégations et un observateur se sont déclarés favorables à la proposition pour les raisons suivantes: nombre de pays pouvaient s'en servir comme modèle pour permettre aux autorités nationales, locales et municipales de gérer les problèmes d'hygiène concernant les aliments vendus sur la voie publique, qui échappaient souvent aux inspections classiques; ces aliments contribuaient à l'économie locale en fournissant des emplois et en générant des revenus; la proposition était conforme aux objectifs du projet de plan stratégique pour le CCASIA 2015-2020.

215 Une délégation, certes favorable aux travaux sur ce thème, était d'avis que les codes et directives régionaux du Codex élaborés pour les autres régions, par exemple les *Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique* (CAC/GL 22R-1997), pouvaient être compilées sous la forme d'une norme mondiale. Une autre délégation a fait remarquer que, compte tenu de la diffusion tardive du document, il fallait davantage de temps pour étudier la proposition.

216 Le Représentant de la FAO a noté que les aliments vendus sur la voie publique pouvaient être une source de problèmes d'ordre sanitaire et contribuer à détériorer l'hygiène de l'environnement, et qu'il était donc nécessaire de mettre en place une politique globale pour veiller à leur salubrité et à leur innocuité. Le Représentant a mis en avant certaines activités menées récemment, notamment la Consultation régionale sur la salubrité des aliments vendus sur la voie publique²⁸, organisée conjointement par le Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est et la FAO (Bangkok, 20-23 juin 2011). Les participants à la réunion ont recommandé, entre autres, d'envisager d'élaborer un code d'usages à l'intention des vendeurs des rues en Asie. Ce document pourrait s'appuyer sur les codes et directives régionaux du Codex qui ont été élaborés sur le même thème pour d'autres régions, tout en tenant compte des modèles déjà appliqués en Asie.

²⁵ Des informations sur la réunion, y compris le compte rendu, sont disponibles à l'adresse <http://www.fao.org/forestry/edibleinsects/74848/en/>.

²⁶ CX/ASIA 12/18/16.

²⁷ CRD 2 (Document de travail sur l'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie, élaboré par l'Inde).

²⁸ <http://www.fao.org/docrep/016/an037e/an037e00.pdf>

217 Le Représentant a également mis en exergue l'Atelier sur la mise en place de systèmes alimentaires résilients dans les villes asiatiques²⁹ (novembre 2011), dont les participants se sont aussi intéressés aux aliments vendus sur la voie publique et ont recommandé de relancer les activités du Centre régional pour la sécurité sanitaire et la gestion des aliments vendus dans des lieux publics, créé plus tôt. Ils ont pris note du travail considérable réalisé par la FAO au Bangladesh pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique: on a mis au point des documents de formation aux bonnes pratiques en matière d'hygiène et conçu des stands conformes aux règles d'hygiène. En outre, des manuels de formation aux bonnes pratiques en matière d'hygiène ont été élaborés pour les régions Afrique et Amérique latine³⁰. Le Représentant exprimé l'adhésion de la FAO dans ce domaine sur la base des expériences acquises dans la région.

218 Le Représentant de l'OMS a fait remarquer que les aliments vendus sur la voie publique étaient souvent riches en sel et en acides gras trans, deux substances ayant de fortes répercussions en matière de santé publique, et a suggéré de s'intéresser également aux maladies non transmissibles liées à la nutrition et aux régimes alimentaires. En outre, il a indiqué qu'un groupe de travail électronique serait en mesure de déterminer s'il était nécessaire ou non de prêter davantage d'assistance dans ce domaine et d'établir un mécanisme permettant aux pays d'échanger au sujet des meilleures pratiques.

Conclusion

219 Le Comité de coordination est convenu que le document devait être axé sur l'hygiène car il s'agissait de la question la plus importante, en précisant que le fait d'élargir le champ à d'autres aspects pourrait compliquer son achèvement. Il a donc été décidé de modifier en conséquence le document de projet, joint au CRD 2.

220 Le Comité de coordination est aussi convenu de soumettre pour approbation à la trente-sixième session de la Commission le document de projet relatif aux nouveaux travaux sur l'élaboration d'un code régional d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (Annexe IV).

221 Sous réserve d'approbation par la Commission, le Comité de coordination est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par l'Inde, ouvert à tous les membres de la région et aux observateurs et travaillant uniquement en anglais, qui serait chargé de formuler un avant-projet qui serait ensuite diffusé pour recueillir des observations à l'étape 3 et examiné à la prochaine session.

Informations sur la biofortification par la sélection classique

222 Le Comité de coordination a pris note des informations fournies par l'observateur de l'IFPRI sur la biofortification par la sélection classique. Celui-ci a indiqué qu'il n'existait aucune norme du Codex sur ce thème. Il a également informé le Comité de coordination que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, à sa quarantième session, avait noté que l'IFPRI pouvait élaborer un document de réflexion sur ce sujet pour examen à sa session suivante (Charlottetown, Île-du-Prince-Édouard, Canada, 14-17 mai 2013) et que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime se pencherait également sur cette question à sa trente-quatrième session (Bad Soden am Taunus, Allemagne, 3-7 décembre 2012).

Date et lieu de la prochaine session du Comité

223 Le Comité de coordination a été informé que sa dix-neuvième session se tiendrait dans deux ans environ et que les détails seraient communiqués aux membres après la nomination du Coordonnateur, à la trente-sixième session de la Commission.

²⁹ <http://www.fao.org/fcit/meetingevents/regional-workshop-ensuring-resilient-food-systems-in-asian-cities-2011/en/>.

³⁰ Ils peuvent être consultés sur le site Internet de la FAO, à l'adresse <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/street-foods0/fr/>.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE PRISE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (REP13/ASIA)
Avant-projet de norme régionale pour le tempeh (N05-2011)	5/8	CAC (36 ^e session), gouvernements	par. 117, Annexe II
Avant-projet de norme pour les produits à base de soja non fermenté (N06-2005)	5	CAC (36 ^e session), gouvernements groupes de travail électronique et en salle animés par la Chine, CCASIA (19 ^e session)	par. 109, Annexe III
Avant-projet de norme pour les produits à base de varech comestible	2/3	Groupe de travail électronique animé par la République de Corée et coprésidé par le Japon, CCASIA (19 ^e session)	par. 125
Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	1/2/3	CAC (36 ^e session), groupe de travail électronique animé par l'Inde, gouvernements, CCASIA (19 ^e session)	par. 220 et 221, Annexe IV
Document de réflexion sur les nouveaux travaux relatifs à une norme régionale pour les grillons comestibles et leurs produits	-	Groupe de travail électronique animé par la République démocratique populaire lao (avec l'aide de la FAO), CCASIA (19 ^e session)	par. 210 et 211
Élaboration du Plan stratégique pour le CCASIA 2015-2020	-	Groupes de travail électronique et en salle animés par le Coordonnateur, CCASIA (19 ^e session)	par. 201 et 202

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

Chairperson: **Dr Yayoi TSUJIYAMA**
Président: Director for International Affairs
Presidente: Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp

MEMBERS / MEMBRES / MIEMBROS**AFGHANISTAN / AFGANISTÁN****Dr Ahmadwali Aminee**

Micronutrient officer
Great Massuad square MoPH main building Kabul
Afghanistan
Phone: 0093700050741
Email: ahmadwali_aminee@yahoo.com
amineeahmadwali@gmail.com

Dr Amanullah Hussaini

Environmental Health Director
Ministry of public health
Kabul/Afghanistan/MoPH/Grad Massoud
Square/Inderagandi child health institute
Phone: +93 700294312
Email: Mnlh_hussaini@yahoo.com

BANGLADESH**Md Reazul Haque**

Assistant Director (CM)
Bangladesh Standards and Testing Institution
116/A TEJGAON I/A, DHAKA-1208, BANGLADESH
Phone: +88 01915479553
Fax: +88 028870288
Email: reazul12@yahoo.com

Md Mostafizur Rahman

Assistant Chief
Ministry of health and Family Welfare
Room No.112, Building no.09, Bangladesh secretariat,
Clinic Building (2nd Floor) Dhaka
Phone: +88-02-7173697
Fax: +88-02-9559216
Email: Ac25mohfw@yahoo.com

BHUTAN / BHOUTAN / BHUTÁN**Ms Dechen Choki**

Regulatory & Quarantine Officer
Bhutan Agriculture & Food Regulatory Authority,
Ministry of Agriculture & Forests, Thimphu; Bhutan
Phone: +975-2-325790
Fax: +975-2-327032
Email: dechen.virgo@gmail.com

Ms Sonam Choki

Regulatory & Quarantine Inspector
Bhutan Agriculture & Food Regulatory Authority,
Ministry of Agriculture & Forests, Thimphu; Bhutan
Phone: +975-2-325790
Fax: +975-2-327032
Email: sonams_dorji505@yahoo.com

CAMBODIA / CAMBODGE / CAMBOYA**Dr Hang Moeun**

Deputy Director General
Ministry of Commerce
#50E, Street144, Phnom Penh Cambodia
Phone: +855 12 96 78 36
Fax: +855 23 426 166
Email: moeunhang@hotmail.com

Mr Hoksrun Aing

Chief of Food Safety Bureau
Ministry of Health
#151-153 Kampucheakrom Blvd, Phnom Penh
Phone: +85585538066
Email: hoksrunaing@gmail.com

CHINA / CHINE**Dr Yongxiang Fan**

Director of Division of Food Safety Standards
China National Center for Food Safety Risk Assessment
Room 203 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang
Beijing China 100022
Phone: +86-8610-52165410
Fax: +8610-52165408
Email: yongxiang.fan@gmail.com

Mr Gensheng Shi

Deputy Director
Ministry of Health
1 Nanlu XiZhiMenWai Beijing, 100044
Phone: +86-10-68792829
Fax: +86-10-68792702
Email: shigsh@moh.gov.cn

Prof Wang Lianzhu

Professor
Yellow Sea Fishery Research Institute
No 106, Nanjing Road, Qingdao, Shandong, P. R. China
Phone: +86-532-85821813
Fax: +86532-85821813
Email: wlianzhu@126.com

Dr Jing Tian

China National Center for Food Safety Risk Assessment
Room 203 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang
Beijing China 100022
Phone: +8610-52165402
Fax: +8610-52165408
Email: tianjing960928@126.com

Ms Zhe Zhang

China National Center for Food Safety Risk Assessment
Room 203 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang
Beijing China 100022
Phone: +8610-52165406
Fax: +8610-52165408
Email: Zjju5210@gmail.com

Mr Pengcheng Liu

Engineer
Quality & Standard Division, Development Centre of Sci
& Technology Ministry of Agriculture
Room 610, Nongfeng Building , No.96, South 3rd Ring
Road
Chaoyang District, Beijing, P.R. China 100122
Phone: 86-10-59199375, 86-15810566811
Fax: 010-59199377
Email: caqs88@163.com

Mr Xiangbo Li

Deputy director of department of industry development
China General Chamber of Commerce
No. 25 Yuetan North Street, Xicheng District
Beijing China 100022
Phone: +86-13671260111
Email: Lxb337@163.com

Mr Yong Zhai

Director, Project management office, Development
Centre of Sci & Technology Ministry of Agriculture,
P.R.China
No.96, South 3rd Ring Road, Chaoyang District
Beijing, P.R. China 100122
Phone: +86-13910780166
Email: zhaiyong5085@163.com

INDIA / INDE**Mr Satya Narayan Mohanty**

Chief Executive Officer
 Food Safety & Standards Authority of India (FSSAI)
 C-II/132, MOTI BAGH, NEW DELHI – 110021
 Phone: +911123220995-6
 Fax: +911123220995-6
 Email: ceo@fssai.gov.in, satya_mohanty@rediffmail.com

Mr Naresh Votepadpu Sham

Assistant Director (Marketing)
 Spices Board India
 NH BYPASS, PALARIVATTOM, COCHIN-682025,
 KERALA
 INDIA
 Phone: +91-484-2333606, +91-7736311820
 Fax: +91-484-2333606
 Email: sb.nareshvs@gmail.com

Ms Vinod Kotwal

Director (Codex)
 Food Safety & Standards Authority of India (FSSAI)
 Sector-B, Pocket 5&6, Flat No.4619, Vasant Kunj
 New Delhi – 110070
 Phone: +911123237439
 Fax: +911123230996
 Email: vinod.kotwal@nic.in

INDONESIA / INDONÉSIE**Mr Suprpto**

Deputy Director General for Standard Implementation
 and Accreditation
 National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabakti Building, Block IV fl. 4
 Jl. Gatot Subroto, Senayan
 Phone: +62 21 5747043
 Fax: +62 21 5747045
 Email: suprpto@bsn.go.id

Ms Dyah Setyowati

Directorate of Food Products Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl Percetakan Negara 23 Jakarta Pusat Indonesia
 Phone: +62-21-42875584
 Fax: +62-21-42875780
 Email: deeyas_fa@yahoo.com

Ms Erna Riyanti Wardhani

Directorate Quality and Standardization
 Directorate General of Processing and Marketing of
 Agriculture Products
 D Building, 3rd Floor, Jl Harsono RM No. 3 Ragunan
 Jakarta Selatan, Indonesia, 12550
 Phone: +62 21 7815380 ext. 5310
 Fax: +62 21 7811468
 Email: farrellandra@yahoo.com,
 codex_kementan@yahoo.com

Mr Faiz Achmad

Director of Food, Marine Based and Fishery Industry
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot Subroto kav 52-53, Jakarta Selatan 12950 -
 Indonesia
 Phone: +62 21 5252709
 Fax: +62 21 5252709
 Email: faizachmad@yahoo.com

Ms Mary Astuty

Professor at The Department of Food and Agricultural
 Gadjah Mada University
 Faculty of Agricultural Technology Socio Yusticia Street
 Bulaksumur, Yogyakarta, Indonesia 55281
 Phone: +62 274901311 / +6285729707222
 Fax: +62 274 549650
 Email: ana-food@yahoo.com

Prof Sardjono

Professor at The Department of Food and Agricultural
 Gadjah Mada University
 Ministry of Industry
 Faculty of Agricultural Technology Socio Yusticia Street
 Bulaksumur, Yogyakarta, Indonesia 55281
 Phone: +62 274 549650
 Fax: +62 274 549650
 Email: sardjon@yahoo.com

Ms Anna Melianawati

Head of Division for Standard Implementation and
 Complaints Handling
 National Standardization Agency of Indonesia
 Manggala Wanabakti Building, Block IV fl. 4
 Jl. Gatot Subroto, Senayan
 Phone: +62 21 5747043
 Fax: +62 21 5747045
 Email: anna@bsn.go.id

Ms Eny Tulak

Head of the Sub Directorate for Cooperation
 Standardization
 Directorate for Standardization
 Directorate General Standardization and Consumer
 Protection
 Ministry of Trade of Republic of Indonesia
 M.I. Ridwan Rais No. 5 Jakarta
 Phone: +62 21 3863928
 Fax: +62 21 3863928
 Email: eny.tulak@kemendag.go.id

Ms Marietta Hutahaeen

Head of section for Institutional Relation
 Directorate for Standardization
 Directorate General Standardization and Consumer
 Protection
 Ministry of Trade of Republic of Indonesia
 M.I. Ridwan Rais No. 5 Jakarta
 Phone: +62 21 3863928
 Fax: +62 21 3863928
 Email: marietta.h@kemendag.go.id

Ms Andriani

Head of Section Standardization and Technology
 Ministry of Industry
 Jl. Jenderal Gatot Subroto kav. 52-53, Jakarta Selatan
 12950
 Phone: +62 21 5252709
 Fax: +62 21 5252709
 Email: ria_eriandi@yahoo.com

Ms Anisyah

Directorate of Food Safety Assessment
 National Agency for Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara no. 23 Jakarta
 Phone: +62 21 42800221
 Fax: + 62 21 4245267
 Email: anisyahfirdaus@gmail.com

JAPAN / JAPON / JAPÓN**Mr Yoshikiyo Kondo**

Associate Director
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, Japan, 100-8950
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: yoshikiyo_kondo@nm.maff.go.jp

Ms Rieko Miyata

Officer
International Affairs, Food Safety and Consumer Policy
Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki Chiyoda-ku Tokyo, Japan, 100-8950
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: rieko_miyata@nm.maff.go.jp

Mr Yutaka Yoshida

Associate Director
Food Manufacture and Commerce Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3502-8111
Fax: +81-3-3502-5336
Email: yutaka_yoshida2@nm.maff.go.jp

Mr Fusahiro Ukarai

Associate Director
Food Manufacture and Commerce Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3502-8111
Fax: +81-3-3502-5336
Email: fusahiro_ugari@nm.maff.go.jp

Mr Shigeaki Makanae

Officer
Food Manufacture and Commerce Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3502-8111
Fax: +81-3-3502-5336
Email: shigeaki_makanae@nm.maff.go.jp

Mr Aro Kasakawa

Officer
Food Manufacture and Commerce Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3502-8111
Fax: +81-3-3502-5336
Email: aro_kasakawa@nm.maff.go.jp

Mr Haruo Tominaga

Associate director
Fisheries Agency of Japan
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo Japan 1008907
Phone: +81-3-3502-8203
Fax: +81-3-3508-1357
Email: Haruo_tominaga@nm.maff.go.jp

Dr Manabu Sumi

Director
Office of International Food Safety, Department of Food
Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916, Japan
Phone: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
Email: codexj@mhlw.go.jp

Dr Hiroshi Yoshikura

Adviser
Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916, Japan
Phone: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Eiichi Yokota

Assistant Director
Office of International Food Safety, Department of Food
Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916, Japan
Phone: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
Email: codexj@mhlw.go.jp

Mr Takashi Ishigame

Technical official
Office of International Food Safety, Department of Food
Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916, Japan
Phone: +81-3-3595-2326
Fax: +81-3-3503-7965
Email: codexj@mhlw.go.jp

Dr Nobuyoshi Shiozawa

Technical official
Food labeling Division, Consumer Affairs Agency
2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku, Tokyo 100-6178, Japan
Phone: +81-3-3507-9222
Fax: +81-3-3507-9292
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Mr Yoshitaka Honda

Technical Advisor
Japan Soymilk Association
1-Arashita, Niki-Cho, Okazaki-City, Aichi Pref, 444-2193,
Japan
Phone: +81-564-27-3707
Fax: +81-564-27-3735
Email: yositaka.honda@marusanai.co.jp

Mr Hironori Kijima

Technical Advisor
Japan Tofu Association
1-1-6, Inoue building Iwamoto, Chiyoda-ku
Tokyo, 101-0032, Japan
Phone: +81-3-5687-6542
Fax: +81-3-5687-4312
Email: kijima@hoeisangyou.co.jp

Mr Ryuta Yamamoto

Technical Advisor
House Foods Corporation
6-3, Kioi-Cho, Chiyoda-ku, Tokyo, 102-8560, Japan
Phone: +81-3-5211-6032
Fax: +81-3-5211-6042
Email: ryuta-yamamoto@housefoods.co.jp

Mr Keisuke Aoki

Technical Advisor
Japan Food Industry Center
9-13, Akasaka, 1-Chome, Minato-ku, Tokyo, 107-0052,
Japan
Phone: +81-3-3224-2368
Fax: +81-3-3224-2398
Email: aoki@shokusan.or.jp

Mr Makoto Yusaku

Technical Advisor
Tokiwa Foods
1-10-1, Nishihara-Cho, Fuchu-City, Tokyo, 183-0046,
Japan
Phone: +81-42-361-3171
Fax: +81-42-361-3481
Email: yusaku@tokiwa-syokuhin.co.jp

Dr Nobuaki Tsuge

Technical Committee
All Nippon Spice Association
505 Sankyo Bldg. Honkan, 1-7-10 Iidabashi, Chiyoda-ku
Tokyo 102-0072, Japan
Phone: +81-3-3237-9360
Fax: +81-3-3237-9360
Email: info3762@ansa-spice.com

Mr Katsuhisa Inoue

Management committee member
Federation for Laver wholesale cooperatives
15-13 Kobunacho Nihonbashi, Chuo-ku
Tokyo Japan 1030013
Phone: +81-3-3663-3921
Fax: +81-3-3661-1435
Email: inoue@inoue-nori.co.jp

Mr Yukoh Minato

Director
Japan Fisheries Cooperative
1-1-12, Uchikanda, Chiyoda-ku, Tokyo Japan 1018503
Phone: +81-3-3294-9624
Fax: +81-3-3294-9604
Email: y-minato@zengyoren.jf-net.ne.jp

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC /
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE POPULAIRE LAO /
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**

Ms Naphayvong Sivilay

Deputy Director of the Bureau
The Bureau of Food and Drug Inspection, Ministry of
health
Simuang road, Vientiane capital, Lao PDR
Phone: 856 20 55607781
Fax: 856 21 254610
Email: sivilaynpv@gmail.com

Ms Khamphoui Louanglath

Director
Regulatory Division
Department of Agriculture
P.O. Box 811, Vientiane
Phone: (856) 2126 3490
Fax: (856) 2141 2349
Email: phoui2@hotmail.com

MALDIVES / MALDIVAS**Ms Sajidha Mohamed**

Scientific Officer
Maldives Food & Drug Authority
Ministry of Health, Roashanee building
Sosan Magu, K.Male', Republic of Maldives
Phone: +960 3014303
Fax: +960 3014300
Email: sajidha@health.gov.mv,
sajidha.mohamed@gmail.com

MONGOLIA / MONGOLIE**Mrs Tungalag Davaa**

Director-General
Coordination Department of Food Production Policy
Implementation
Ministry of Industry and Agriculture
Government building 9A, Enkhtaivan avenue-16A
Ulaanbaatar 201349, Mongolia
Phone: 00-976-99193886
Fax: 976-11-453121
Email: tungafood@yahoo.com

Dr Batjargal Jamiyan

Director of Nutrition Research Center
Director of Nutrition Research Center of PHI
Nutrition Research Center of Public Health Institute
13381.Peace avenue -17Ulaanbaatar.Mongolia
Phone: 976-99137920, 976-11-455600
Fax: 976-11-458645
Email: batjar_j@hotmail.com

Dr Gansukh Nyamdorj

Head of Regulatory Agency of Health and Education
Ministry of Health
Government Building 13, Builder's Squire 13,
Ulaanbaatar
Phone: 976 9909 9292
Fax: 976 11 26 3058
Email: gansukhn@inspections.gov.mn,
ganaa_92@yahoo.com

MYANMAR**Dr Zaw Win**

Director
Food and Drug Administration, Department of Health
Building 47, Nay Pyi Taw
Phone: (067) 431134
Email: zawwinbago@gmail.com

Dr Tun Zaw

Deputy Director
Food and Drug Administration
Department of Health
Building 47, Nay Pyi Taw
Phone: (067) 431136
Email: tunzawdr@gmail.com

NEPAL / NÉPAL**Ms Jiwan Prava Lama**

Director General
Department of Food Technology & Quality Control,
Babarmahal
Kathmandu, Nepal
Phone: +977-1-4262369, +977-9841491721 (Mob.)
Fax: +977-1-4262337
Email: jiwanlama@gmail.com

Mr Gehanath Bhandari

Joint Secretary
Ministry of Agriculture Development
Ministry of Agriculture Development, Singh Durbar
Kathmandu, Nepal
Phone: +977-1-4211932/ 4262369
Fax: +977-1-4262337
Email: jjiwanlama@gmail.com

PAKISTAN / PAKISTÁN**Mr Saleem Sadiq**

Joint Secretary
Ministry of National Food Security and Research
M/o National Food Security & Research, 3rd Floor, Pak.
Secretariat, Islamabad
Phone: 0092519201639
Fax: 0092519206689
Email: Saleemsadiq20@yahoo.com

Mr Iqbal Ahmed Lehri

Chief
Agriculture Policy Institute
Evacuee Building F-5/1, Islamabad
Phone: 0092519215229
Fax: 0092519215232
Email: lehri_iqbal@yahoo.com

PHILIPPINES / FILIPINAS**Dr Maria Victoria Pinion**

Nutritionist- Dietitian III
Food and Drug Administration
Civic Drive Filinvest Corporate City
Alabang, Muntinlupa City
Phone: 63 02 8425606
Fax: 63 02 8425606
Email: mavspinion@yahoo.com

Ms Maria Theresa Cerbolles

Food Drug REGULATION OFFICER III
Civic Drive, Filinvest Corporate City,
Alabang, Muntinlupa City, Philippines
Phone: 632 8072843
Fax: 632 8070751
Email: tessacodex@yahoo.com

Dr Edralina Serrano

Professor
PHTRC, U.P. Los Baños, College, Laguna 4031,
Philippines
Phone: +(6349)-536-3259
Fax: +(6349)-536-3138
Email: lines.serrano@gmail.com

REPUBLIC OF KOREA / RÉPUBLIQUE DE CORÉE / REPÚBLICA DE COREA**Mr Dong-Hyun Kim**

Deputy Director
Ministry for Food, Agriculture, Forestry and Fisheries
47, GwanMun-Ro, GwaCheon-Si, GyeonGi-Do, Korea,
427-719
Phone: +82.2.500.2099 / +82.10.3240.9282
Fax: +82.2.503.7277
Email: dhkim1@korea.kr

Ms Kim Hyun Jin

Scientific Officer
Korea Food & Drug Administration Osong Health
Technology Administration Complex
187 Osongsaengmyeong 2-ro Osong-eup, Chungbuk,
korea
Phone: 82-43-719-2032
Fax: 82-43-719-2000
Email: brightzmun@korea.kr

Dr Kyujai Han

Research Scientist
Korea Food Research Institute
516, Baekhyun-dong, Bundang-gu, Seongnam-si,
Gyeonggi-do
463-746, Korea
Phone: +82-31-780-9120
Fax: +82-31-780-9154
Email: hankj@kfri.re.kr

Ms Boyoung Noh

Research Scientist
Korea Food Research Institute
516, Baekhyun-dong, Bundang-gu, Seongnam-si,
Gyeonggi-do
463-746, Korea
Phone: +82-31-780-9351
Fax: +82-31-780-9154
Email: bynoh@kfri.re.kr

Ms Sooyoun Lee

Research Scientist
Korea Food Research Institute
516, Baekhyun-dong, Bundang-gu, Seongnam-si,
Gyeonggi-do 463-746, Korea
Phone: +82-31-780-9049
Fax: +82-31-780-9154
Email: anntree83@naver.com

Ms Hong Jeong Mi

Scientific Officer
Korea Food & Drug Administration Osong Health
Technology Administration Complex
187 Osongsaengmyeong 2-ro Osong-eup, Chungbuk,
korea
Phone: 82-43-719-2255
Fax: 82-43-719-2250
Email: Hjm0514@korea.kr

Ms Jeong Hyun Suk

Codex Researcher
Korea Food & Drug Administration Osong Health
Technology Administration Complex
187 Osongsaengmyeong 2-ro Osong-eup, Chungbuk,
korea
Phone: 82-43-719-2045
Fax: 82-43-719-2000
Email: Jhs057@korea.kr

Ms Myung Hee Kim

Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection
Agency
Ministry for Food, Agriculture Forestry and Fisheries
#106 Haneulmaeul Jungsan-dong, Ilsandong-gu Goyang-
si
Gyeonggi-do
Phone: 031-929-4653
Fax: 031-929-4666
Email: Hiko0718@korea.kr

SINGAPORE / SINGAPOUR - SINGAPUR**Dr Siang Thai Chew**

Director-General, Agri-Food and Veterinary Services and
Deputy Chief Executive Officer
Regulatory Programmes and Operations Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road, #04-00
Tower Block, MND Complex, Singapore 069110
Phone: (65) 6325 7600
Fax: (65) 6220 6068
Email: chew_siang_thai@ava.gov.sg

Dr Paul Chiew King Tiong

Director, Laboratories Department
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road, #18-00
Tower Block, MND Complex, Singapore 069110
Phone: (65) 6795 2828 / (65) 6325 7866
Fax: (65) 6220 6068
Email: paul_chiew@ava.gov.sg

Mr Teng Yong Low

Manager (Regulatory Programmes), Regulatory
Administration Department
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road, #18-00
Tower Block, MND Complex, Singapore 069110
Phone: (65) 6325 3092
Fax: (65) 6220 6068
Email: paul_chiew@ava.gov.sg

SRI LANKA**Dr Hema Herath**

Deputy Director / Environmental and Occupational Health
Ministry of Health
385, Deans Road, Colombo 10, Sri Lanka
Phone: +94 11 30701073,
+94 77 784 6226
Fax: +94 11 268 6113
Email: hdbh@sltnet.lk, hdbher@gmail.com

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA**Mr Pisan Pongsapitch**

Director, Office of Standard Development
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standard (ACFS), Thailand
50 Paholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak, Bangkok,
10900, THAILAND
Phone: +66 2 561 2277 ext 1401
Fax: + 66 2 561 3357
Email: codex@acfs.go.th, pisan@acfs.go.th

Ms Dawisa Paiboonsere

Standard Officer
Office of Standard Development
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standard (ACFS), Thailand
50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak, Bangkok
Phone: +66 2 561 2277 ext 1425
Fax: + 66 2 561 3357
Email: dawisa.p@gmail.com

Dr Wannapa Sritanyarat

Food and Drug Technical Officer, Practitioner Level
Bureau of Food, Food and Drug Administration, Thailand
Bureau of Food, Food and Drug Administration, 88/24
Tiwanont Rd., Nonthaburi, 11000, Thailand
Phone: +66 2 590 7173
Fax: + 66 2 591 8476
Email: wannapa@fda.moph.go.th

Ms Huai Hui Lee

Food Processing Industry Club, The Federation of Thai
Industries, THAILAND
170/21-22 Ocean Tower Bldg.1, 9th Fl., Ratchadaphisek
Rd., Klongtoey, Bangkok, 10110. THAILAND
Phone: +66 2 261 2684
Fax: + 66 2 261 2996
Email: thaifood@th-food.org

VIET NAM**Ms Thach Thi Tu Cau**

Officer
Viet Nam Codex Office
Viet Nam Food Administration
135^a Nui truc Street, Hanoi
Phone: 844 3 846 3739
Fax: 844 3 846 4489
Email: codexvn@vfa.gov.vn, chengchee@gmail.com

Ms Do Thi Xuan Huong

Head of General Plan
Department of Science Technology and Environment
2 Ngocha, Ba Dinh, Hanoi
Phone: 844 3734 7078
Fax: 844 3843 3637
Email: huongdtx.khcn@mard.gov.vn

**OBSERVER COUNTRIES / PAYS OBSERVATEURS /
PAÍSES OBSERVADORES****CANADA / CANADÁ****Dr Samuel Godefroy**

Director General
Health Canada
251 Sir Frederik Banting Dr.ottawa, ON K1A 0K9
Phone: + 613-957-1821
Fax: + 613-954-4674
Email: Samuel.godefroy@hc-sc.gc.ca

**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS
D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Ms Doreen Chen Moulec**

International Issues Analyst
Phone: +202 2057760
Fax: +202 720 3157
Email: Doreen.chen-moulec@fsis.usda.gov

YEMEN / YÉMEN**Mr Walid Othman**

General Director of YSMO
President of National committee for food safety
organizing
AL-Zubairy st Industrial Complex sana's Republic of
Yemen
Phone: 00967-1-40860819
Fax: 00967-1-219980/402636
Email: wothman@gmail.com, info@ysmo.org

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES / ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

AEDA / EFLA (European Food Law Association)

Ms Levie Lyn Cequena

Asia Secretariat-European Food Law Association
European Food Law Association
3Killiney Road,#07-04 Winsland House 1,Singapore
239519
Phone: +65-8198-1587
Fax: +65-6835-9536
Email: Secretariat-asia@efla-aeda.org

CI (Consumers International)

Mr Yasuaki Yamaura

Co-chair
Consumers International (CI)
Consumers Union of Japan
Phone: 03-5155-4765
Fax: 03-5155-4767
Email: yamaura@nishoren.org

Mr Martin J. Frid

Food safety expert
Consumers International (CI)
Consumers Union of Japan
1-9-19-207, Nishi-Waseda, Shinjuku-ku, Tokyo, Japan
Phone: 03-5155-4765
Fax: 03-5155-4767
Email: office.w@nishoren.org

Ms Michiyo Koketsu

GM Campaigner
Consumers International (CI)
Consumers Union of Japan
1-9-19-207, Nishi-Waseda, Shinjuku-ku, Tokyo, Japan
Phone: 03-5155-4765
Fax: 03-5155-4767
Email: koketsu@nishoren.org

IACFO (International Association of Consumer Food Organizations)

Ms Natsuko Kumasawa

Asia Regional Coordinator
International Association of Consumer Food Organizations
2-14-18 Honmachi Higashi Chuo-ku, Saitama, Japan,
338-0003
Japan Offspring Fund
Phone: +81-48-851-1212
Fax: +81-48-851-1214
Email: natsuko@hpnew.com

ICA (International Cooperative Alliance)

Mr Kazuo Onitake

Head of Unit, Safety Policy Service
Co-op Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku
Tokyo, 150-8913, Japan
Japanese Consumers' Co-operative Union
Phone: + 81 3-5778-8109
Fax: + 81 3-5778-8125
Email: Kazuo.onitake@jccu.coop

Mr Hiroshi Suzuki

Safety Policy Service
Co-op Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku
Tokyo, 150-8913, Japan
Japanese Consumers' Co-operative Union
Phone: + 81 3-5778-8109
Fax: + 81 3-5778-8125
Email: hiroshi.suzuki@jccu.coop

ICBA (International Council of Beverages Associations)

Mr Kiyohisa Kaneko

Technical Advisor
International Council of Beverages Associations (ICBA)
3-3-3 Nihonbashi-muromachi, Chuo-ku
Tokyo, 103-0022, JAPAN
Phone: +81 3 3270 7300
Fax: +81 3 3270 7306
Email: kkaneko@coca-cola.com

Mr Kensuke Watanabe

Technical Advisor
International Council of Beverages Associations (ICBA)
3-3-3,Nihonbashi-Muromachi, Chuo-ku
Tokyo,103-0022, JAPAN
Phone: +81-3-3270-7365
Fax: +81-3-3270-7306
Email: watanabe@j-sda.or.jp

Dr Shuji Iwata

Technical Advisor
International Council of Beverages Associations (ICBA)
3-3-3 Nihonbashi-muromachi, Chuo-ku
Tokyo, 103-0022, Japan
Phone: +81 3 3270 7300
Fax: +81 3 3270 7306
Email: Shu-iwata@ee.em-net.jp

IFAH (International Federation for Animal Health)

Dr Jeetendra Verma

General Manager
IFAH
Eli Lilly Asia Inc., Unit 4A, Level 3, Nitesh Broadway
9/3, MG Road, BANGALORE, INDIA 560001
Phone: +919686190997
Fax: +918025598657
Email: vermaje@elanco.com,
verma_jeetendra@yahoo.com

IFPRI (International Food Policy Research Institute)

Dr Anne MacKenzie

Standards Advisor
International Food Policy Research Institute (IFPRI)
Phone: 613 692 0211
Fax: 613 692 6920
Email: amackenzie@rogers.com

IGTC (International Glutamate Technical Committee)

Dr Tadashi Hirakawa

Adviser
International Glutamate Technical Committee
1-3-9 Nihonbashi-Horidomecho Chuo-ku
Tokyo 103-0012 JAPAN
Phone: +81-3-3667-8311
Fax: +81-3-3667-2860
Email: ta-hirakawa@jafa.gr.jp

Dr Masanori Kohmura

Scientific Adviser
International Glutamate Technical Committee
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku
Tokyo 104-8315, JAPAN
Phone: +81-3-5250-8184
Fax: +81-3-5250-8403
Email: masanori_kohmura@ajinomoto.com

Dr Atsushi Okiyama

Adviser
International Glutamate Technical Committee
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku
Tokyo 104-8315, JAPAN
Phone: +81-3-5250-8184
Fax: +81-3-5250-8403
Email: Atsushi_okiyama@ajinomoto.com

Ms Yuko Iida

International Glutamate Technical Committee
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku
Tokyo 104-8315, JAPAN
Phone: +81-3-5250-8184
Fax: +81-3-5250-8403
Email: yuuko_iida@ajinomoto.com

Dr Sumiko Kamura

International Glutamate Technical Committee
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku
Tokyo 104-8315, JAPAN
Phone: +81-3-5250-8184
Fax: +81-3-5250-8403
Email: sumiko_kamura@ajinomoto.com

Ms Yoko Obayashi

Secretariat
International Glutamate Technical Committee
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku
Tokyo 104-8315, JAPAN
Phone: +81-3-5250-8184
Fax: +81-3-5250-8403
Email: youko_obayashi@ajinomoto.com

Dr Takeshi Masuyama

International Glutamate Technical Committee
15-1, Kyobashi 1 Cho-me, Chuo-ku
Tokyo 104-8315, JAPAN
Phone: +81-3-5250-8184
Fax: +81-3-5250-8403
Email: takeshi_masuyama@ajinomoto.com

ILSI (International Life Sciences Institute)**Dr Ryuji Yamaguchi**

ILSI Japan
Nishikawa Building 5F, 3-5-19, Kojimachi, Chiyoda-ku
Tokyo 102-0083, JAPAN
Phone: +81-3-5215-3535
Fax: +81-3-5215-3537
Email: ryamaguchi@ilsijapan.org

Mr Hidekazu Hosono

Suntory Business Expert Limited
2-3-3 Daiba, Minato-ku, Tokyo 135-8631, JAPAN
Phone: +81-3-5579-1521
Fax: +81-3-5579-1725
Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

Mr Satoshi Imanari

Kao Corporation
2-1-3 Bunka Sumida-ku, Tokyo 131-8501, JAPAN
Phone: +81-3-5630-9597
Fax: +81-3-5630-9324
Email: imanari.satoshi@kao.co.jp

Mr Mitsuhiro Katashima

Kao Corporation
2-1-3 Bunka Sumida-ku, Tokyo 131-8501, JAPAN
Phone: +81-3-5630-7456
Fax: +81-3-5630-9436
Email: katashima.mitsuhiro@kao.co.jp

Mr Keitaro Hamuro

Haagen Dazs Japan Co.
Nakameguro GT Tower 5F, 2-1-1 Kamimeguro,
Meguro-ku, Tokyo 153-0051 Japan
Phone: + 81-3-5722-5970
Fax: + 81-3-5722-5979
Email: k-hamuro@haagen-dazs.co.jp

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS / ORGANISATIONS
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES /
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION OF THE
UNITED NATIONS / ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION E L'AGRICULTURE /
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA
LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO)**

Ms Shashi Sareen

Senior Food Safety and Nutrition Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Regional Office for Asia and the Pacific (FAORAP)
39 Phra Atit Road, Maliwan Mansion, Bangkok 10200,
Thailand
Phone: +662 6974143
Fax: +662 6974445
Email: Shashi.Sareen@fao.org

Dr Vittorio Fattori

Food Safety and Quality Officer
Food and Agriculture Organization of the United Nations
(FAO)
Viale delle Terme di Caracalla, Rome ITALY
Phone: +39-06-570-56951
Fax: +39-06-570-54593
Email: Vittorio.fattori@fao.org

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) /
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS) /
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)**

Ms Catherine Mulholland

Technical Officer
World Health Organization
20 avenue Appia,
CH-1211, Geneva 27, Switzerland
Phone: +41 22 791 3080
Fax: +41 22 791 4807
Email: mulhollandc@who.int

Ms Jenny Bishop

Acting Technical Team Leader and Technical Officer in
Food Safety
World Health Organization – Western Pacific Regional
Office
PO Box 2932 (United Nations Avenue)
1000 Manila, Philippines
Phone: +63 2 528 9862
Fax: +63 2 526 0279
Email: bishopj@wpro.who.int

SECRETARIAT / SECRÉTARIAT / SECRETARÍA**JAPANESE SECRETARIAT / SECRÉTARIAT DU
JAPON / SECRETARÍA DE JAPÓN****Mr Yoshiaki Fuse**

Secretary of the CCASIA
Food Safety and Consumer Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo, Japan, 100-8950
Phone: +81-3-3502-8111
Fax: +81-3-3507-4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Dr Takako Yano

Secretary of the CCASIA
Food Safety and Consumer Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950, Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Dr Yoko Aoyama

Secretary of the CCASIA
Food Safety and Consumer Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8951, Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Dr Hisako Okura

Secretary of the CCASIA
Food Safety and Consumer Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8951, Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Mr Shinya Yuji

Secretary of the CCASIA
Food Safety and Consumer Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8952, Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

Ms Reiko Okamoto

Secretary of the CCASIA
Food Safety and Consumer Policy Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-8952, Japan
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: ccasia@nm.maff.go.jp

**CODEX SECRETARIAT / SECRÉTARIAT DU CODEX /
SECRETARÍA DEL CODEX****Mr Hidetaka Kobayashi**

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 06 570 53218
Email: hidetaka.kobayashi@fao.org

Ms Annamaria Bruno

Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 06 570 56254
Email: annamaria.bruno@fao.org

Ms Heesun Kim

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 06 570 54796
Email: heesun.kim @fao.org

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE TEMPEH (N05-2011)**(Étape 5/8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au tempeh tel que défini à la section 2 ci-après et destiné à la consommation humaine. Elle ne s'applique pas aux produits ayant subi une transformation autre que la congélation.

2. DESCRIPTION

Le tempeh est un produit compact, blanc qui se présente sous forme de gâteau, préparé à partir de graines de soja décortiquées et bouillies par fermentation en milieu solide par *Rhizopus* sp.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1. Composition**

Le produit visé par la présente norme est constitué des ingrédients ci-après:

- a) Graines de soja (toutes variétés);
- b) Moisissures de *Rhizopus* sp. (*R.oligosporus*, *R.oryzae* et/ou *R.stolonifer*) mélangées avec de la poudre de riz, de la poudre de son de riz et/ou de la poudre de son de blé comme inoculum.

3.2. Facteurs de qualité**3.2.1 Organoleptique**

- a) Texture: compacte et se désintégrant difficilement lorsqu'il est coupé avec un couteau.
- b) Couleur: couleur blanche de la croissance abondante du mycélium de *Rhizopus* sp.
- c) Saveur: caractéristique du tempeh qui évoque la noix, la viande et le champignon.
- d) Odeur: caractéristique du tempeh frais, dépourvue d'odeur d'ammoniaque.

3.2.2 Matières étrangères

Le tempeh doit être exempt de matières étrangères (par exemple, autres graines, petites pierre, gousses, etc.).

3.2.3 Exigences analytiques

- a) Teneur en eau 65 % p/p max.
- b) Teneur en protéines 15 % p/p min.
- c) Teneur en lipides 7 % p/p min.
- d) Fibres brutes 2,5 % p/p max.

3.3 Classification des « unités défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- 4.1 Aucun additif n'est autorisé.
- 4.2 Auxiliaires technologiques

Des auxiliaires technologiques peuvent être utilisés dans ces produits pour contrôler l'acidité durant le trempage des graines.

5. CONTAMINANTS

- 5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales (LM) de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- 6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)

7. ÉTIQUETAGE

- 7.1. Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)

7.2 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être « tempeh ».

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en eau	AOAC 925.09	Gravimétrie (étuve à vide)	I
Teneur en protéines	AOAC 955.04D (utilisation du coefficient 5,71)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Teneur en lipides	AOAC 983.23	Gravimétrie (Roese-Gottlieb)	I
Fibres brutes	ISO 5498:1981	Filtration par fibres céramiques	I

**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE SOJA NON FERMENTÉ
(N06-2005)
(Étape 5)**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits, tels que définis à la section 2, lorsqu'ils sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement ou lorsqu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure si besoin est

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les produits à base de soja non fermenté sont des produits, dont les principaux ingrédients sont le soja et/ou un ou des dérivés du soja (par exemple, farines de soja, concentrés de soja, isolats de soja ou soja dégraissé) et l'eau, qui sont obtenus sans processus de fermentation. Les produits doivent être traités de manière appropriée, avant ou après conditionnement, afin d'éviter leur détérioration.

2.2 Classification

2.2.1 Lait de soja et produits apparentés

2.2.1.1 Lait de soja

Le lait de soja est le liquide laiteux obtenu à partir des graines de soja avec élution des protéines et autres composants dans l'eau chaude ou froide ou par tout autre moyen physique, sans adjonction d'ingrédients facultatifs. Les fibres peuvent être éliminées des produits.

2.2.1.2 Lait de soja composé/aromatisé

Le lait de soja composé/aromatisé est le liquide laiteux obtenu par adjonction d'ingrédients facultatifs au lait de soja. La catégorie comprend des produits comme le lait de soja sucré avec du sucre, le lait de soja épicé, le lait de soja salé.

2.2.1.3 Boissons à base de soja

Les boissons à base de soja sont les produits liquides laiteux obtenus par adjonction d'ingrédients facultatifs au lait de soja, dont la teneur en protéines est inférieure à celle du lait de soja composé/aromatisé (2.2.1.2).

2.2.2 Caillé de soja et produits apparentés

2.2.2.1 Caillé de soja semi-solide

Le caillé de soja semi-solide est le produit semi-solide dans lequel les protéines de soja sont coagulées par adjonction de coagulant dans le lait de soja semi-fini.

2.2.2.2 Caillé de soja

Le caillé de soja est le produit solide avec une teneur en eau supérieure, obtenu à partir du lait de soja semi-fini et coagulé par adjonction de coagulant.

[2.2.3] Caillé de soja pressé

Le caillé de soja pressé est du caillé de soja partiellement déshydraté, avec une teneur en eau très inférieure à celle du caillé de soja et une texture moelleuse.

2.2.4 Film de lait de soja déshydraté

Le film de lait de soja déshydraté est obtenu à partir de la pellicule qui se forme à la surface du lait de soja semi-fini lorsqu'il est bouilli sans couvercle, avec ou sans pliage, qui sera déshydratée. Il peut être plongé dans une solution salée avant déshydratation

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients de base

- a) Soja et/ou dérivé(s) de soja

b) Eau

3.2 Ingrédients facultatifs

- a) huile comestible
- b) sucres
- c) sels
- d) épices, assaisonnements et condiments
- e) autres ingrédients le cas échéant

3.3 Critères de qualité

3.3.1 Les produits à base de soja non fermenté doivent présenter la saveur, l'odeur, la couleur et la texture qui sont caractéristiques du produit. Le produit est exempt de matières étrangères visibles.

3.3.2 Spécifications en matière de composition

Les produits à base de soja non fermenté doivent être conformes aux spécifications du Tableau 1.

Table 1 Spécifications en matière de composition

Type		Humidité (g/100g)	Protéines (g/100g)
Lait de soja et produits apparentés (2.2.1)	Lait de soja (2.2.1.1)	-	≥ 2
	Lait de soja composé/aromatisé (2.2.1.2)	-	≥ 2
	Boissons à base de soja (2.2.1.3)	-	≥ 0,8
Caillé de soja et produits apparentés (2.2.2)	Caillé de soja semi-solide (2.2.2.1)	> 92	≥ 2,5
	Caillé de soja (2.2.2.2)	≤ 92	≥ 3,5
Caillé de soja pressé [2.2.3]		≤ 75	≥ 13
Film de lait de soja déshydraté et produits apparentés (2.2.4)		≤ 20	≥ 30

3.4 Classification des « unités défectueuses »

Tout produit sous emballage à minima qui ne répond pas aux spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.3 doit être considéré comme « défectueux ».

3.5 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères applicables en matière de qualité, énoncés à la section 3.3, lorsque le nombre d'unités défectueuses, tels que définies à la section 3.4, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Critères généraux

Seules les classes fonctionnelles d'additifs dont l'utilisation est justifiée selon le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Conformément à la section 4.1 du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995), d'autres additifs peuvent être présents dans les produits de soja non fermenté à la suite d'un transfert à partir d'ingrédients de soja.

Additif alimentaire/ classe fonctionnelle	Lait de soja et produits apparentés (2.2.1)			Caillé de soja et produits apparentés (2.2.2)		Caillé de soja pressé (2.2.3)	Film de lait de soja déshydraté (2.2.4)
	Lait de soja (2.2.1.1)	[Lait de soja composé/aromatisé (2.2.1.2)]	Boissons à base de soja (2.2.1.3)	Caillé de soja semi-solide (2.2.2.1)	Caillé de soja (2.2.2.2)		
Régulateurs de l'acidité	-	[-]	X	X	X	X	-
Antioxydants	-	[-]	X	-	-	-	-
Colorants	-	[-]	X	-	-	-	-
Émulsifiants	-	[-]	X	-	-	-	-
Agents affermissants	-	-	-	X	X	X	-
Exaltateur d'arôme	-	[-]	X	-	-	-	-
Agents de conservation	-	-	-	-	-	X	X
Stabilisants	-	[-]	X	-	X	-	-
Édulcorants	-	[-]	X	-	-	-	-

X = L'utilisation des additifs alimentaires appartenant à la classe fonctionnelle est techniquement justifiée.

- = L'utilisation des additifs alimentaires appartenant à la classe fonctionnelle n'est pas techniquement justifiée.

Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les colorants, les émulsifiants, les agents affermissants, les exaltateurs d'arôme, les agents de conservation, les stabilisants et les édulcorants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les catégories de produits de soja non fermenté spécifiés dans le tableau ci-dessus.

4.2 Dispositions relatives à des additifs alimentaires spécifiques

4.2.1 Boissons à base de soja

Classe fonctionnelle	N° SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Antioxydant	307a,b,c	Tocophérols	20 000 mg/kg
Colorant	150b	Caramel II- caramel sulfité	20 000 mg/kg
	150c	Caramel III-caramel ammoniacal	20 000 mg/kg
	150 d	Caramel IV-procédé au sulfite ammoniacal	20 000 mg/kg
	160a(i), a(iii), e, f	Caroténoïdes	2 000 mg/kg
	160 a(ii)	Bêta-carotènes (légumes)	2 000 mg/kg
Émulsifiant	432-436	Polysorbates	2 000 mg/kg
	473	Esters de saccharose d'acides gras	20 000 mg/kg
	475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	20 000 mg/kg
	491-495	Esters de sorbitan d'acides gras	20 000 mg/kg
Stabilisant	405	Alginate de propylène glycol	10 000 mg/kg
Édulcorant	950	Potassium d'acésulfame	500 mg/kg
	951	Aspartame	1 300 mg/kg
	955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg
	960	Glycosides de stéviol	200 mg/kg
Exaltateur d'arôme	640	Glycine	1 000 mg/kg

4.2.2 Caillé de soja

Les stabilisants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires dans la catégorie 06.8.3 sont autorisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.2.3 Caillé de soja pressé

Classe fonctionnelle	N° SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Agents de conservation	262ii	Diacétate de sodium	1000 mg/kg

4.2.4 Film de lait de soja déshydraté

Classe fonctionnelle	N° SIN.	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
Agents de conservation	220-225,227-228,539	Sulfites	200 mg/kg, calcul par SO ₂

4.3 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques ayant des fonctions d'antimoussant, de contrôle de l'acidité pour la coagulation et l'extraction du lait de soja et de support peuvent être utilisés dans les produits visés par la présente norme.

4.4 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX/STAN 193-1995).

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par la présente norme conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et aux autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

Les tolérances en matière de quantité sont les suivantes:

Quantité nominale de produit (Qn) en g ou ml	Écart toléré (T) ^a	
	Pourcentage de Qn	g ou ml
0~50	9	—
50~100	—	4,5
100~200	4,5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	15
1 000~10 000	1,5	—
10 000~15 000	—	150
15 000~50 000	1	—

^a Les valeurs de T doivent être arrondies au 1/10 de g ou ml supérieur pour Qn ≤ 1 000 g ou ml et au g ou ml supérieur pour Qn > 1 000 g ou ml.
(Référence: Quantité de produit contenu dans les préemballages (OIML R 87-2004))

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la dernière édition de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

8.2 L'utilisation de soja génétiquement modifié dans le processus doit être indiquée sur l'étiquette conformément à la législation nationale.

8.3 Si le produit est destiné à être vendu comme produit végétarien, le type d'huile et de matière grasse ajoutées doit être indiqué en ce qui concerne l'origine.

8.4 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom approprié figurant à la section 2.2 ou tout autre nom conformément à la composition et à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

9.1.1 Détermination de la teneur en humidité

Selon la méthode AOAC 925.09.

9.1.2 Détermination de la teneur en protéines

Selon la méthode AOAC 955.04D, le coefficient d'azote pour les produits à base de soja non fermenté est de 5,71.

DOCUMENT DE PROJET

Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (Asie)

1. Objet et champ d'application

L'objet et le champ d'application de cette activité est d'élaborer le Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie.

Les vendeurs ambulants constituent un segment important du secteur non structuré dans la région. Il s'agit très souvent de personnes qui ne trouvent pas d'emplois réguliers dans le secteur formel rémunéré en raison d'un faible niveau d'éducation et de compétences. Elles s'efforcent de se procurer des moyens d'existence avec leurs faibles ressources financières et leur travail. Les autorités publiques considèrent souvent que les vendeurs ambulants constituent une nuisance et qu'ils empiètent sur les trottoirs et sur la chaussée, et ne reconnaissent pas les services précieux que ces vendeurs rendent au citoyen ordinaire.

Parallèlement, la vente d'aliments sur la voie publique est devenue une question de santé publique importante et un problème préoccupant pour tout un chacun. Cette situation s'explique par la propagation des maladies d'origine alimentaire résultant de la prolifération de ces vendeurs qui ont peu de notions des questions élémentaires de sécurité sanitaire et d'hygiène des aliments. Les principales sources de contamination microbienne sont le lieu de préparation des aliments, les ustensiles utilisés pour cuisiner et servir, les matières premières, le manque d'accès à l'eau potable, la durée et la température de cuisson inadéquates des aliments, les mauvais systèmes de gestion des déchets solides et l'hygiène personnelle des vendeurs.

L'objet de cette nouvelle activité est de contribuer à améliorer les conditions des aliments vendus sur la voie publique afin de garantir la santé publique.

2. Pertinence et actualité

Les aliments vendus sur la voie publique sont considérés comme un important risque de santé publique en raison de l'absence de structures et de services de base, des difficultés rencontrées pour contrôler les très nombreuses activités de vente du fait de leur diversité, de leur mobilité et de leur nature provisoire. Un manque général de connaissances factuelles sur l'importance épidémiologique d'un grand nombre d'aliments vendus sur la voie publique, l'ignorance des vendeurs ambulants concernant les mesures de base de sécurité sanitaire des aliments et le manque de sensibilisation du public au regard des dangers que présentent certains aliments ont entravé considérablement la mise en place d'une approche scientifique de cette très importante question de santé et de sécurité sanitaire publique. L'examen de la littérature révèle l'existence de plusieurs cas documentés d'épidémies d'intoxication alimentaire dues aux aliments vendus sur la voie publique. Ces aliments ont provoqué 691 épidémies d'intoxication alimentaire et 49 décès entre 1983 et 1992 dans la Province de Shandong (Chine). Les agents pathogènes transmis par les aliments observés couramment dans les aliments vendus sur la voie publique sont *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus* et *Salmonella* sp. Des maladies d'origine alimentaire comme la diarrhée, le choléra, la fièvre typhoïde et des intoxications alimentaires ont été signalées chez ceux qui consomment ce type d'aliments.

3. Les principales questions à traiter:

Il est incontestable que l'application des principes de base de l'hygiène des aliments tout au long de la filière alimentaire permettrait d'éviter la plupart des maladies d'origine alimentaire, sinon la totalité d'entre elles. L'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique définira les dispositions générales en matière d'hygiène et les pratiques recommandées concernant la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique. Les lignes directrices traiteront des conditions dont il faudra tenir compte dans l'élaboration des normes pour les aliments vendus sur la voie publique. Elles visent aussi à aider les autorités compétentes à améliorer l'hygiène de ces préparations alimentaires et de ces processus

de vente de manière à garantir aux consommateurs des aliments sûrs, sains et nutritionnels dans des emplacements accessibles.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux:

4.1 Évaluation par rapport au critère général: La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Les aliments vendus sur la voie publique sont un élément important de la chaîne de distribution alimentaire. Ils revêtent une importance plus grande dans les pays en développement où ils apportent une sécurité nutritionnelle aux sections pauvres et vulnérables de la société. L'activité proposée est axée principalement sur l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique qui protégera la santé de ceux qui consomment ce type d'aliments en leur garantissant des aliments sûrs, sains et de qualité loyale. Le Code d'usages en matière d'hygiène fournira des indications utiles, en particulier aux pays en développement de la région pour améliorer les activités de vente des aliments sur la voie publique afin d'assurer à la population des aliments salubres, sains et nutritifs dans des emplacements accessibles.

4.2 Évaluation par rapport aux critères applicables aux questions générales:

Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Les normes sont établies à quatre niveaux différents, et les normes régionales s'adressent aux groupes qui présentent des caractères géographiques, climatiques et culturels semblables dans une même région. Dans les pays en développement de la région Asie les activités de vente d'aliments sur la voie publique se déroulent dans des contextes climatiques et économiques semblables. Néanmoins, ces activités comportent des risques inhérents du fait de leur nature, du profil d'éducation et des compétences des vendeurs, du manque d'accès à l'eau potable et d'installations de gestion des déchets solides, etc.. L'élaboration d'un code d'usages aidera donc les autorités nationales à traiter ces problèmes dans un cadre cohérent. L'élaboration du projet de Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (Asie) doit permettre de traiter les questions de santé publique de la région et ne crée en aucun cas un obstacle au commerce international. Par ailleurs, les travaux réalisés par une organisation internationale peuvent servir de modèle pour créer des normes nationales dans ce secteur.

4.3 Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents

L'Organisation mondiale de la santé (OMS), l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA), le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) et le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC) font partie des instances internationales qui contribuent activement à la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique.

4.4 Dimension internationale du problème ou de la question

Le Code d'usages en matière d'hygiène traitera les questions de dimension régionale ayant trait à la sécurité sanitaire et à l'hygiène des aliments vendus sur la voie publique dans la région.

4.5 Aptitude de la question à la normalisation

L'élaboration du projet de Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (Asie), pourra servir de modèle aux gouvernements nationaux de la région pour établir leurs propres directives au niveau national ou même local et municipal, selon le contexte.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex:

Les travaux proposés ont un lien direct avec les objectifs suivants du Plan stratégique du Codex 2008-2013 :

Objectif 1.1: Promouvoir des cadres réglementaires cohérents

L'élaboration du Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (ASIE) cadre avec l'orientation définie au titre de l'objectif 1, à savoir, la Commission du Codex Alimentarius élaborera des normes, des directives et des recommandations internationales fondées sur des principes scientifiques et visant la réduction des risques sanitaires tout au long de la filière alimentaire.

Objectif 4.5: Promouvoir la coordination interdisciplinaire aux niveaux national et régional

L'élaboration d'un Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (ASIE) contribuera à établir la coordination et la communication aux niveaux national et régional.

Objectif 5: Encourager la participation maximale et efficace des membres

L'élaboration d'un Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (ASIE) doit permettre de promouvoir la participation des pays en développement de la région. Nous prévoyons de confier ce travail à un groupe de travail électronique qui aura recours à des échanges de courriels et à des réunions sur le Web, conçus pour renforcer la participation, comme cela a été le cas pour l'élaboration des dispositions relatives à l'hygiène du projet de Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient) (CX/NEA 07/4/6).

6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Cette activité s'appuie sur les « Dispositions sur l'hygiène contenues dans le projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient) » (CL 2012/1-FH), les Directives régionales pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique) (CAC/GL 22R – 1997), le Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Norme régionale - Amérique latine et Caraïbes) (CAC/RCP 43R-1997) et les Principales normes de salubrité applicables aux aliments vendus sur la voie publique - Unité de la salubrité des aliments, Division de l'alimentation et de la nutrition, Organisation mondiale de la santé-1996.

En ce qui concerne les dispositions relatives à l'hygiène du projet de Code d'usages, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire sera consulté si nécessaire.

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques.

Il n'est pas envisagé à ce stade de demander des avis scientifiques

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme émanant d'organismes extérieurs, afin que celui-ci puisse être programmé

Il n'est pas envisagé à ce stade de demander des avis scientifiques

9. Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration ne devrait pas normalement dépasser cinq ans.

Calendrier proposé

- Examen de la nouvelle activité par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) à sa dix-huitième session qui doit se tenir à Tokyo (Japon) du 5 au 9 novembre 2012
- Examen de la nouvelle activité par la Commission, à sa trente-sixième session en 2013.
- Examen du projet de Code d'usages en matière d'hygiène à l'étape 4 par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) à sa dix-neuvième session en 2014.
- En fonction des progrès réalisés, le CCASIA pourra transmettre le projet au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), à sa quarante-sixième session en 2014 pour confirmation des dispositions relatives à l'hygiène et adoption ultérieure à l'étape 5/8 par la Commission à sa trente-huitième session en 2015.
- Ou alors, examen à l'étape 5 (ou 5/8) à la vingtième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (CCASIA) en 2016.
- Examen pour adoption à l'étape 8 à la quarantième session de la Commission en 2017.