

# commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Télex: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 81/31

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Quatorzième session

Genève, 29 juin - 10 juillet 1981

### RAPPORT DU COMITE DE COORDINATION POUR L'AMERIQUE LATINE

#### Deuxième session

Montevideo, Uruguay, 9-15 décembre 1980

#### INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination pour l'Amérique latine a tenu sa deuxième session à Montevideo, du 9 au 15 décembre 1980, à l'aimable invitation du Gouvernement de l'Uruguay.
2. Y participaient les représentants des pays ci-après: Argentine, Brésil, Chili, El Salvador, Guatemala, Honduras, Mexique, Panama et Uruguay. Etaient également présents des observateurs de l'Espagne et des organisations internationales ci-après: Organisation panaméricaine de la santé (OPS), Commission panaméricaine de normalisation technique (COPANT), Coordination des industries de produits alimentaires (COPAL), Association latino-américaine de libre échange (ALALE) et Association internationale du Barreau.
3. M. A.M. Dovat (Uruguay), Coordonnateur pour l'Amérique latine et Président de la réunion, a présenté M. Carlos Conti, Sous-Secrétaire du Ministère de l'industrie et de l'énergie; celui-ci a ouvert la session en souhaitant la bienvenue aux délégués au nom du Gouvernement de l'Uruguay. Il a souligné combien il importait, étant donné les contraintes économiques imposées par la crise de l'énergie, de parvenir à un équilibre sans que cela affecte pour autant les disponibilités alimentaires nécessaires à la satisfaction des besoins nationaux. Les objectifs communs qui ont été fixés exigent un effort concerté en vue d'améliorer les ressources alimentaires nationales. En même temps, le Comité de coordination pour l'Amérique latine devrait jouer un rôle important dans la réalisation des buts définis par le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, à savoir garantir la protection du consommateur et la loyauté des pratiques commerciales à l'échelle nationale et régionale, élaborer des normes alimentaires internationales ou nationales et favoriser l'harmonisation des législations alimentaires dans la région. Suivant l'exemple d'autres pays de la région, l'Uruguay a créé un comité chargé de coordonner les efforts à cet égard en exerçant un contrôle permanent sur la normalisation et la législation alimentaires; cela permettra d'éliminer les obstacles non tarifaires dus au manque d'uniformité dans les règlements alimentaires de la région. Malgré des progrès considérables, une action conjuguée reste nécessaire pour atteindre cet objectif.
4. Le Ministère de la santé était représenté par Mme María Delia Zabala de Bartorelli, Sous-Directrice à la Direction nationale de la santé, qui a souhaité à son tour la bienvenue aux délégués. Elle a souligné que les objectifs du Codex Alimentarius, qui visent à protéger le consommateur contre des pratiques frauduleuses telles que l'adultération des aliments, étaient d'une importance primordiale pour la santé publique. Elle a

également informé le Comité des efforts déployés par le Ministère de la santé pour répondre aux besoins nutritionnels des groupes vulnérables et pour garantir une éducation nutritionnelle. A cet égard, la coopération entre la FAO et l'OMS est extrêmement utile.

5. L'ingénieur E. Torrejón Straube, Représentant de la FAO en Uruguay, a vivement remercié le Gouvernement de ce pays, au nom des Directeurs généraux des deux organisations, d'avoir offert généreusement son hospitalité à la deuxième session du Comité de coordination pour l'Amérique latine. Il est certain, a-t-il déclaré, que cette réunion - la première organisée dans la région - aboutira à une plus grande prise de conscience des objectifs du Codex Alimentarius et à une action renforcée à l'échelle régionale pour la réalisation de ces objectifs. Il a informé les participants que la FAO coopérait, dans son pays, à plusieurs programmes intéressant les produits agricoles et halieutiques et leurs risques de contamination.

6. Il est nécessaire de garantir une nourriture saine et de bonne qualité et, par la participation aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires, le transfert de données techniques et juridiques se trouvera facilité tant à l'échelle régionale qu'internationale; cela permettra en outre d'élaborer des normes assurant la protection juridique du consommateur conformément aux principes de la Commission du Codex Alimentarius.

#### ALLOCUTION DU COORDONNATEUR POUR L'AMERIQUE LATINE

7. Avant le procéder à l'adoption de l'ordre du jour de la session, le Coordonnateur a brièvement retracé l'historique du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, en décrivant ses buts et sa structure administrative. Il a notamment évoqué les travaux des Comités de coordination pour l'Afrique, l'Asie et l'Europe. Il a en outre attiré l'attention sur les conclusions de la Conférence régionale mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires pour l'Amérique latine, qui s'est tenue à Mexico en septembre 1978. Il a rappelé à ce propos que d'autres réunions importantes avaient eu lieu en Uruguay, au cours des années écoulées, dans le domaine des normes alimentaires et qu'elles faisaient date en la matière; notamment, il y a déjà cinquante ans que l'Argentine, le Paraguay et l'Uruguay ont proposé la création d'un Codex Alimentarius pour l'Amérique latine.

#### ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

8. La délégation du Mexique a proposé que les travaux de la COPANT sur les normes alimentaires soient étudiés séparément, en supplément au point 9 de l'ordre du jour, au moment de l'examen des priorités de travail du Comité de coordination pour l'Amérique latine. On a fait observer que les travaux des différentes organisations régionales s'occupant de normes alimentaires et de questions apparentées seraient traités au point 8 de l'ordre du jour et il a donc été décidé d'examiner les travaux de la COPANT à ce moment là. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire sans changement.

#### QUESTIONS D'INTERET RESULTANT DES RAPPORTS DE LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITES CODEX

##### Commission du Codex Alimentarius (treizième session)

#### 9. Acceptations

Le Comité a été informé que plus de 150 normes internationales portant sur une vaste gamme de produits avaient été élaborées dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires et envoyées aux gouvernements pour acceptation, de même qu'un très grand nombre de limites maximales internationales pour les résidus de pesticides présents dans les aliments. Le Comité a également été informé qu'à sa treizième session, la Commission avait reconnu que les normes et recommandations du Codex avaient une influence toujours plus grande dans le monde et que, depuis sa douzième session, les acceptations avaient progressé de façon notable; néanmoins, les gouvernements devraient être plus nombreux à notifier leur acceptation des normes Codex.

10. A la présente session, la délégation du Brésil a indiqué que son pays envisageait d'accepter toute une série de normes Codex et que, même s'il n'avait pas encore donné

une réponse officielle, plusieurs d'entre elles étaient déjà en vigueur dans son commerce extérieur en ce qui concerne la plupart des produits visés par des normes. La délégation de l'Argentine a fait savoir que son pays avait déjà accepté un grand nombre de normes Codex et qu'il avait récemment communiqué au Secrétariat sa décision en ce qui concerne les documents suivants: Code international recommandé pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir; Code d'usages en matière d'hygiène pour les ovoproduits; Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement de la volaille; norme pour les raisins secs; quatrième et cinquième séries de limites maximales pour les résidus de pesticides.

Le Secrétariat a déclaré que les renseignements fournis par l'Argentine à propos de son acceptation des normes ainsi que des limites maximales pour les résidus de pesticides seraient incorporés à la prochaine version mise à jour contenant un tableau récapitulatif des acceptations des normes Codex. Les mesures prises par l'Argentine au sujet des codes d'usages susmentionnés seront portées à l'attention de la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius.

#### DECLARATIONS D'INCIDENCE ECONOMIQUE

11. Le Comité note qu'à chaque étape importante de la Procédure d'élaboration des normes Codex, il a désormais été prévu que les comités Codex de produits et la Commission examinent les éventuelles déclarations que les gouvernements pourraient souhaiter formuler, non seulement au sujet des aspects techniques des normes, mais aussi au sujet des incidences économiques que ces normes - ou l'une quelconque de leurs dispositions - pourraient avoir. La Commission a en outre décidé que les comités Codex devraient accorder une attention particulière à toute déclaration d'incidence économique dont ils pourraient être saisis. La délégation du Brésil a fait savoir qu'elle adhérerait pleinement au principe dont s'inspire la décision de la Commission - à savoir reconnaître l'importance de telles déclarations en liaison avec les travaux internationaux de normalisation alimentaire. Cela pourrait contribuer grandement aux efforts de réorientation de la Commission.

#### CONSIDERATIONS D'ORDRE NUTRITIONNEL DANS LES ACTIVITES DU CODEX

12. Le Secrétariat a évoqué les débats qui ont eu lieu à ce sujet à la treizième session de la Commission, quand cette dernière avait été saisie de certaines propositions visant à mettre davantage l'accent sur les considérations d'ordre nutritionnel dans ses travaux et ceux de ses organes subsidiaires. La Commission est convenue d'inscrire en permanence à l'ordre du jour de ses sessions un examen des aspects nutritionnels du Programme sur les normes alimentaires. Elle a également décidé de demander à ses organes subsidiaires d'en tenir compte, au besoin, lorsqu'ils élaborent des normes alimentaires, notamment quand il s'agit de denrées tenant une place importante dans l'alimentation des pays en développement. La Commission a en outre décidé qu'il faudrait recruter un consultant chargé d'étudier l'incidence nutritionnelle des travaux de ses organes subsidiaires.

13. Le Secrétariat a informé le Comité qu'il avait demandé au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius quels devraient être, à son avis, les principaux points examinés par le consultant - c'est-à-dire son mandat et son champ d'action. Le Secrétariat avait également attiré l'attention du Comité exécutif sur le fait que, selon les conclusions formulées par le Comité du Codex sur les aliments diététiques et de régime à sa toute dernière session, il serait opportun qu'il étudie les aspects nutritionnels des activités du Codex; il avait donc suggéré que son mandat soit révisé en conséquence.

14. A sa présente session, le Comité a été informé de l'opinion exprimée par le Comité exécutif à sa vingt-septième session (octobre 1980), ainsi que du mandat dont il est convenu.

On a rappelé que ces renseignements se trouvaient dans le document ALINORM 81/3 (par. 21-29). Le Comité exécutif a suggéré notamment que le consultant examine la question des éléments nutritifs perdus au cours du traitement et de la manutention et

de leur remplacement éventuel. Il pourrait également aborder la question de l'étiquetage des denrées alimentaires et se demander s'il convenait d'informer l'acheteur de la teneur en éléments nutritifs de l'aliment. Le Comité exécutif a souligné que de nombreuses denrées vendues sur le marché international ne présentaient pas nécessairement une importance nutritionnelle en soi, mais qu'elles avaient une grande valeur économique pour les pays développés et en développement et qu'il importait de supprimer les obstacles entravant leur commercialisation. On a également suggéré que le consultant aborde la question de la normalisation des produits qui jouent un rôle important dans l'alimentation des pays en développement.

15. A la présente session, la délégation du Brésil a reconnu qu'il fallait accorder une attention plus soutenue aux aspects nutritionnels des travaux du Codex; toutefois, le consultant doit tenir compte du fait que de nombreuses denrées vendues dans le commerce n'ont pas une grande valeur d'un point de vue nutritionnel, mais qu'elles revêtent une importance économique considérable pour les pays en développement. D'après la délégation du Chili, les aspects nutritionnels et économiques ont une égale importance et il faut établir un juste équilibre entre les deux.

16. La délégation de l'Uruguay a cité diverses initiatives et mesures entreprises dans son pays en matière de nutrition. Le Secrétariat s'est engagé à transmettre ces informations aux autres services de la Division des politiques alimentaires et de la nutrition, dont fait également partie le Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires.

#### FAITS NOUVEAUX CONCERNANT LA REORIENTATION DES TRAVAUX DE LA COMMISSION

17. Le Secrétariat a rappelé les faits nouveaux survenus depuis que la Commission a décidé, à sa douzième session, de prendre davantage en considération les besoins et préoccupations des pays en développement. Cette réorientation des travaux de la Commission a été approuvée sans réserve par l'Assemblée mondiale de la santé et par la Conférence de la FAO, qui a chaleureusement soutenu l'action menée par la Commission et en a souligné l'importance pour les pays aussi bien développés qu'en développement.

18. Ces faits nouveaux sont les suivants:

- Des dispositions ont été prises pour procéder à un examen approfondi des incidences que les recommandations du Codex pourraient avoir sur les intérêts économiques des Etats Membres, à toutes les étapes importantes de la Procédure d'élaboration des normes Codex.
- Un consultant sera chargé d'étudier les questions nutritionnelles liées aux travaux de normalisation alimentaire (voir aussi par. 13-15), ce qui facilitera l'examen par la Commission d'un autre domaine pouvant intéresser certains de ses membres.
- Afin de répondre aux besoins de tous les gouvernements - notamment de ceux qui ne disposent pas de moyens suffisants pour évaluer les risques sanitaires résultant de la présence dans les aliments de substances chimiques ou de microorganismes toxiques - l'OMS et la FAO s'efforcent de renforcer leurs activités en matière de sécurité alimentaire. Une initiative importante a été prise à cet égard par l'OMS, à savoir le lancement d'un programme international sur la sécurité des substances chimiques.
- Les comités de coordination du Codex s'attachent de plus en plus à satisfaire les exigences des pays en développement en s'efforçant d'élaborer - de leur propre initiative ou en réponse aux demandes adressées directement par ces pays - des normes pour les produits ayant un intérêt économique effectif ou potentiel notamment en ce qui concerne leurs exportations.
- De plus en plus de normes sont actuellement élaborées pour les produits tropicaux.

19. Parmi les nouvelles mesures qui ont été prises, il faut citer aussi l'élargissement du mandat des comités régionaux de coordination, aux termes duquel ces derniers sont responsables d'une vaste gamme d'activités; ils sont chargés en particulier de favoriser la coopération technique dans la région, ainsi que de promouvoir la sécurité alimentaire et les exportations. Deux nouveaux comités Codex ont été créés - Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers et Comité du Codex sur les protéines végétales; ils présentent un intérêt particulier pour les pays en développement

d'un point de vue commercial et nutritionnel. Un consultant a été recruté pour préparer une étude sur l'élaboration éventuelle de normes internationales pour les légumineuses et les légumes secs - produits qui contribuent à l'alimentation de millions de personnes dans le monde et tiennent une place importante dans le commerce international. Un groupe de travail a été institué dans le cadre du Comité du Codex sur les résidus de pesticides pour étudier les problèmes que posent les résidus de pesticides dans les pays en développement. On a mis au point un code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires visant à garantir aux pays qui ne disposent pas à l'heure actuelle de services efficaces de contrôle des denrées alimentaires une certaine protection contre les produits de qualité inférieure, en attendant que soit mise en place une infrastructure appropriée.

20. A la présente session du Comité, la délégation du Brésil a déclaré qu'elle appuyait pleinement la réorientation des travaux de la Commission. A ce propos, elle a estimé qu'il fallait tenir compte des rapports commerciaux entre les pays développés et les pays en développement, ainsi que de l'accord du GATT sur les obstacles techniques au commerce.

#### CODE DE DEONTOLOGIE DU COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES

21. Le Comité a été informé que ce Code avait été adopté par la Commission à sa treizième session et qu'il était actuellement sous presse. La délégation de l'Argentine a déclaré qu'à son avis le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires élaboré par le Codex complétait l'Accord du GATT. La délégation du Brésil a approuvé l'élaboration d'un tel code.

#### COMITE DU CODEX SUR LES CEREALES ET LES PRODUITS CEREALIERES (CCCCP)

22. Le Comité note que le Comité précité à tenu sa première session a Washington D.C., en mars 1980, et qu'il a passé en revue les céréales et les produits céréaliers destinés à la consommation humaine, de manière à établir son futur programme de travail.

23. Le CCCCPC a pris connaissance d'un document d'information donnant la liste des céréales et de leurs produits dérivés actuellement commercialisés et consommés. Il s'est notamment attaché à l'étude de l'orge (grain entier et/ou orge perlé) et d'autres produits.

24. Le CCCCPC a reconnu qu'il existait un commerce considérable de l'orge en Europe orientale, en Asie, au Proche-Orient et, en particulier, au Moyen-Orient et en Afrique du Nord, bien que les échanges internationaux des produits dérivés de l'orge soient restreints. Au cours des débats, on a signalé les mauvaises conditions d'hygiène et la qualité médiocre de certains des produits commercialisés.

25. Etant donné que le commerce international de ces produits est actuellement faible, le CCCCPC a décidé de ne pas entreprendre pour l'instant l'élaboration de normes ou de codes d'usages mais de rassembler, par l'entremise du Comité régional de coordination, des renseignements sur la consommation et le volume des échanges.

26. Le CCCCPC s'est également demandé s'il devait élaborer des normes pour l'avoine et les produits dérivés. Il a noté que l'avoine est consommée dans le monde entier, mais en assez faibles quantités. Il existe un certain commerce international de l'avoine en grains, mais en ce qui concerne les produits usinés les échanges restent minimales; le produit le plus consommé est probablement les flocons d'avoine.

27. Le CCCCPC a estimé que le volume des échanges internationaux ne justifiait pas actuellement l'élaboration d'une norme pour l'avoine en grains. On a fait cependant observer que les flocons d'avoine avaient une grande valeur nutritionnelle et étaient appelés à jouer un rôle important dans l'alimentation des pays en développement. Etant donné que la Commission du Codex Alimentarius (voir ALINORM 79/38) a décidé que les comités devaient, au besoin, envisager l'aspect nutritionnel des aliments, notamment quand ces derniers tiennent une place importante dans l'alimentation des pays en développement, il a été convenu de porter à l'attention des comités de coordination la valeur potentielle de ce produit et de leur demander si la consommation régionale était suffisante pour justifier l'élaboration d'une norme régionale pour les flocons d'avoine.

28. Au cours de la discussion qui a suivi, la délégation de l'Argentine a indiqué qu'une grande partie de sa production nationale d'orge servait à alimenter les brasseries industrielles et qu'une proportion non négligeable était utilisée sous forme de fourrage. Ce pays a déjà établi des normes nationales pour l'orge en grains et l'orge perlé. La délégation reconnaît, avec le Comité du Codex sur les céréales et les produits céréaliers, qu'il est inutile pour l'instant d'élaborer des normes et des codes d'usages pour ces produits et qu'il faudrait entreprendre, par l'intermédiaire des comités de produits, des études de portée mondiale.

29. La délégation du Brésil a estimé qu'en raison des quantités relativement faibles d'orge et d'avoine destinées à la consommation directe, il n'y avait guère d'intérêt pour l'instant à élaborer des normes régionales et elle a appuyé les vues de la délégation de l'Argentine. Dans d'autres régions, ces céréales et les produits qui en dérivent tiennent une place plus importante et il serait peut-être opportun de les normaliser à l'échelle mondiale.

30. La délégation du Chili a déclaré que son pays serait intéressé par l'élaboration d'une norme pour l'orge en grains.

31. Le Comité de coordination a fait observer que l'on ne disposait pas, à la présente session, de renseignements détaillés sur la production, le commerce et la consommation de ces produits au niveau intra-régional et qu'avant de prendre une décision, il conviendrait d'envoyer une lettre circulaire demandant à tous les pays de la région leurs chiffres nationaux de production, de commerce et de consommation d'orge et d'avoine et des produits dérivés, aux fins d'examen par le comité s'occupant de ces produits à sa prochaine session.

#### PROJET DE NORME POUR LE SEL DE QUALITE ALIMENTAIRE

32. Le Comité était saisi du document CX/LA 80/2-Add.1 sur les débats qui ont eu lieu à ce sujet à la treizième session de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que d'un exemplaire des spécifications de pureté pour le sel de qualité alimentaire élaborées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA). La Commission a pris note de la recommandation du CCFA, à savoir qu'il serait préférable d'élaborer une norme proprement dite plutôt que des spécifications de pureté. Elle est convenue que le CCFA devrait élaborer une norme pour le sel de qualité alimentaire, laquelle devrait comprendre des dispositions concernant l'étiquetage, les méthodes d'analyse et d'autres critères appropriés. Elle est également convenue que le projet de norme devrait être renvoyé devant le Comité de coordination pour examen et observations.

33. Le Comité note que le CCFA a tenu sa quatorzième session à La Haye (24 novembre - 1er décembre 1980) et qu'il a apporté des changements considérables au texte initial. La version amendée de la norme ayant été distribuée aux délégués après le début de la présente session, il a été convenu de renvoyer les débats sur la question à un point ultérieur de l'ordre du jour.

#### NORME REGIONALE EUROPEENNE RECOMMANDEE POUR LE MIEL

34. Le Comité de coordination pour l'Europe à sa dernière session et la Commission du Codex Alimentarius à sa treizième session (ALINORM 79/38, par. 302-305) se sont demandé si la norme précitée devait être amendée. A sa vingt-septième session (Genève, 13-17 octobre 1980), le Comité exécutif a fait observer que les réponses des gouvernements au sujet de la norme ne permettaient pas de prendre une décision sur ce point (voir ALINORM 81/3).

35. A la suite du point de vue exprimé par plusieurs délégations à la treizième session de la Commission, à savoir que le miel était commercialisé à l'échelle mondiale et que la norme devrait donc être révisée et transformée en norme mondiale, le Comité exécutif a décidé qu'il faudrait demander à tous les comités régionaux de coordination:

1. S'il était nécessaire d'amender la norme;
2. Si la Norme régionale européenne devait être remplacée par une norme mondiale;

3. Quel était l'organisme compétent pour réviser la norme sur une base mondiale.
36. Les vues des comités de coordination seront soumises à la Commission à sa quatorzième session.
37. Le Comité note que le document CX/LA 80/2-Add. II, qui contient les sections 1 à 5 de la présente Norme régionale européenne recommandée pour le miel, a été distribué tardivement aux délégués et il décide de retarder l'examen de la demande adressée par le Comité exécutif.

#### AVANT-PROJET DE NORME POUR LE JUS DE MANGUE

38. A sa quatorzième session (9-13 juin 1980), le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits avait noté que la plupart des observations des gouvernements au sujet de la norme précitée portaient sur la désignation du produit; les gouvernements se demandaient notamment s'il était possible de vendre sous l'appellation "jus de mangue" un produit composé pour 50 pour cent au moins de pulpe de mangue et auquel étaient ajoutés des sucres et de l'eau. On a appelé l'attention sur une disposition analogue de l'Avant-Projet de norme pour le nectar de mangue, au sujet de laquelle les gouvernements avaient également fait parvenir des observations. Il a été convenu d'examiner si, par principe, un produit contenant de la pulpe de fruit, des sucres et de l'eau d'ajout peut être qualifié de "jus" ou s'il doit entrer dans la catégorie des nectars, notamment dans le cas du jus de mangue dont le goût est inacceptable pour le consommateur s'il contient 100 pour cent d'"ingrédient fruit".

39. Le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits a longuement discuté de la question de savoir si l'appellation "jus de mangue" peut être utilisée pour un produit contenant au moins 50 pour cent de pulpe de mangue. Du fait de sa composition, un tel produit devrait normalement être classé comme nectar, mais l'on a fait observer qu'il faisait déjà l'objet d'un commerce important sous le nom de jus de mangue.

40. De l'avis du Groupe d'experts, le produit ne devrait pas être normalisé en tant que jus de fruit mais en tant que nectar, avec une disposition d'étiquetage autorisant l'emploi du nom "jus de mangue" dans les pays où cette disposition est traditionnellement admise.

41. Le Groupe d'experts est convenu qu'il faudrait demander aux Comités de coordination pour l'Asie, l'Amérique latine et l'Afrique des renseignements sur les jus et les nectars de mangue.

42. L'Avant-Projet de norme est joint en annexe au document CX/LA 80/2-Add. II. Afin de laisser aux délégués le temps d'en prendre connaissance, le Comité est convenu d'aborder ce point de l'ordre du jour ultérieurement au cours de la session.

#### ETUDE DES ACCEPTATIONS DES NORMES CODEX INTERNATIONALES RECOMMANDEES COMMUNIQUEES PAR LES PAYS DE LA REGION DE L'AMERIQUE LATINE

43. Le Comité note qu'à sa treizième session, la Commission avait décidé que les acceptations des normes Codex internationales recommandées devraient être passées en revue, à l'échelle régionale, par les comités régionaux de coordination. Le Comité a été informé que les pays ci-après, appartenant à la région Codex de l'Amérique latine, avaient notifié leur acceptation d'une ou plusieurs normes Codex internationales recommandées et séries de limites maximales internationales recommandées pour les résidus de pesticides: Argentine, Bahamas, Bolivie, Chili, Colombie, Costa Rica, République dominicaine, Equateur, El Salvador, Honduras, Trinité et Tobago.

44. Le Comité a en outre été informé que la Commission avait insisté sur le fait que, lorsqu'un pays n'est pas en mesure d'accepter une norme, il devrait autoriser l'importation et la distribution sur son territoire des produits conformes à cette norme.

45. La délégation du Chili a indiqué que son pays avait accepté diverses normes Codex. Il s'efforce d'avoir recours le plus possible aux normes Codex établies pour

des aliments d'une certaine importance. Toutefois, pour appliquer pleinement les normes Codex, il serait nécessaire de renforcer les services nationaux de contrôle alimentaire actuellement en place.

46. La délégation de l'Uruguay a déclaré que, dans son pays, chaque province avait sa propre législation. Pour le moment, l'Uruguay ne dispose pas de l'infrastructure juridique nécessaire pour accepter et appliquer les normes Codex à l'échelle nationale, mais la question est à l'étude au sein d'un comité interministériel.

47. La délégation de l'Argentine a fait savoir que son pays avait accepté un grand nombre de normes Codex et de limites maximales Codex pour les résidus de pesticides et qu'il envisageait d'en accepter un grand nombre d'autres. L'Argentine a en outre donné son accord à plusieurs codes d'usages Codex. Elle possède également un code alimentaire national qui prévoit une législation pour les produits importés. Ce code et d'autres lois nationales couvrent tous les aspects du traitement et de la commercialisation des aliments. D'une façon générale, il n'y a pas de grandes différences avec les normes internationales du Codex Alimentarius, sauf qu'à certains égards la législation nationale est plus stricte. La Commission permanente chargée d'amender le Code alimentaire argentin négocie actuellement pour obtenir l'harmonisation voulue qui faciliterait les exportations et les importations.

48. La délégation du Mexique a déclaré qu'il existait dans son pays un code d'hygiène, publié en 1973 dans le journal officiel, qui couvrait l'ensemble du pays. Ce code doit être prochainement mis à jour. En outre, plusieurs normes Codex sont actuellement à l'étude en vue de leur acceptation éventuelle.

49. La délégation de Panama a fait savoir que les règlements alimentaires de son pays étaient en voie de révision et de mise à jour. En l'absence de norme nationale pour un produit donné, le Panama a recours aux normes du Codex et de la COPANT.

50. L'observateur de l'Espagne a indiqué que son pays avait décidé d'accepter un certain nombre de limites maximales Codex pour les résidus de pesticides, mais qu'il préférerait ne pas notifier officiellement cette acceptation au Secrétariat du Codex, étant donné que l'Espagne devra coordonner son action à cet égard avec les pays membres de la Communauté économique européenne.

#### STRATEGIE DE LA FAO/OMS EN MATIERE DE CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES

51. Le Secrétariat a informé le Comité que les considérations de politiques et les stratégies esquissées dans le document HCS/78.1 s'appuyaient sur l'expérience acquise par le personnel de la FAO et de l'OMS dans les pays en développement, ainsi que sur les avis formulés par plusieurs experts de ces pays.

52. On a fait observer que les gouvernements n'étaient pas toujours conscients des avantages que présente un système national efficace pour le contrôle de la qualité des aliments. Un tel système permet non seulement de protéger la santé du consommateur, mais aussi d'atteindre plusieurs objectifs nationaux de développement, notamment: réduire les pertes alimentaires, promouvoir les exportations, stimuler l'industrie et le commerce des denrées alimentaires et empêcher le "dumping" de produits de qualité inférieure. On a évoqué à ce propos les directives FAO/OMS pour la mise en place d'un système national efficace de contrôle des denrées alimentaires. Un tel système doit s'appuyer sur une législation alimentaire unifiée dont l'application devrait incomber, en principe, à un seul organisme national. Toutefois cela n'est pas toujours possible. Souvent ces systèmes ont été édifiés progressivement au cours des années et la mise en oeuvre des différentes activités de contrôle des denrées alimentaires a été confiée à plusieurs ministères ou départements. Afin que de tels systèmes puissent efficacement répondre aux exigences sanitaires et économiques, il a fallu instituer une étroite coordination entre les organismes chargés du contrôle des denrées alimentaires. Il a également fallu mettre au point une stratégie nationale cohérente pour le contrôle de la qualité des denrées alimentaires. Cette action devrait être considérée comme un instrument de développement plutôt que sous l'angle uniquement politique.

53. L'application des mesures de contrôle alimentaire exige des inspecteurs et du personnel de laboratoire ayant reçu une formation appropriée. Le secteur privé et le secteur public doivent l'un et l'autre contribuer à mettre sur pied un tel système et ils doivent donc participer à l'élaboration des normes et règlements alimentaires, etc.... L'éducation du consommateur est considérée comme une priorité absolue. Il faudrait en outre s'attacher à former le personnel chargé de la manutention des aliments et les autres techniciens de ce secteur.

54. Les pays en développement sont actuellement à différents stades d'évolution économique. A côté de populations fortement urbanisées, on trouve de vastes zones rurales où prédomine une économie de subsistance. Dans le même pays, certaines régions ont une économie bien développée caractérisée par des supermarchés vendant des produits préemballés, tandis qu'en d'autres endroits les aliments sont consommés sous une forme rudimentaire et la population est privée du confort et de l'hygiène les plus élémentaires (approvisionnements en eau, etc...). Il faut donc que le système de contrôle des denrées alimentaires soit en mesure de protéger l'ensemble de la population d'un pays, en zone tant urbaine que rurale. Lors de la mise en place d'un tel système, il faut tenir compte de cette situation et prendre les mesures nécessaires pour y remédier. Dans certains cas, des mesures répressives sont même nécessaires. Dans d'autres, notamment lorsqu'on se trouve en présence d'une économie de subsistance, il faut mettre en oeuvre des programmes d'éducation et de vulgarisation dans les secteurs sanitaires et agricoles. Il faut alors que les autorités chargées du contrôle des denrées alimentaires travaillent en étroite collaboration avec les organismes responsables.

55. Afin de souligner les risques auxquels on s'expose en ingérant des aliments malsains, on a rappelé qu'en de nombreux endroits du monde, notamment dans les pays d'Amérique latine, les aliments contaminés (y compris l'eau de boisson) étaient très souvent à l'origine de maladies, parfois mortelles. Les plus frappés sont généralement les groupes ruraux et urbains de faible niveau socio-économique. Dans ce cas, la sécurité alimentaire doit être associée à d'autres mesures de protection sanitaire, telles que campagnes de vaccination, assainissement de l'environnement, etc... Une stratégie de contrôle alimentaire doit donc faire porter ses efforts non seulement sur les aliments vendus dans le commerce, mais sur les aliments préparés à la maison. Il faut également adapter cette stratégie aux besoins propres à un pays donné, en s'attachant davantage aux denrées qui sont consommées effectivement par les populations exposées. Une attention particulière doit être accordée aux aliments et aux situations qui sont généralement cause de maladies. On pourrait ainsi mettre terme, par exemple, à l'engrenage qui entraîne chez les personnes atteintes de diarrhée alimentaire, un état d'amalgrissement et de malnutrition, lequel à son tour les rend plus vulnérables à toutes sortes de maladies y compris les infections et intoxications alimentaires. On a estimé qu'environ 10 à 20 millions d'enfants par an, jusqu'à l'âge de 5 à 6 ans, sont victimes de cet engrenage. Le Secrétariat a conclu en déclarant que la mortalité infantile étant souvent élevée dans certains pays d'Amérique latine, les gouvernements de la région devraient étudier sérieusement le problème.

56. La délégation de l'Uruguay a approuvé la stratégie de contrôle alimentaire exposée dans le document. Elle a fourni des renseignements sur les activités entreprises dans son pays à cet égard, en signalant notamment qu'une formation était dispensée au personnel chargé de la manutention des denrées alimentaires.

57. La délégation du Chili a approuvé sans réserve la stratégie décrite dans le document et elle a reconnu qu'il fallait appeler l'attention des autorités nationales sur la nécessité de mettre davantage l'accent sur la protection des aliments. Les objectifs auxquels vise un système bien développé de contrôle alimentaire sont tous des impératifs - santé, prévention des fraudes, développement de l'industrie et du commerce alimentaires. La stratégie décrite dans le document permettrait d'agir à l'échelle nationale et d'orienter les efforts dans la bonne voie. A cet égard, la formation présente un caractère hautement prioritaire et la FAO/OMS devrait fournir l'assistance nécessaire. L'aspect éducatif est à la fois primordial et très complexe et les efforts déployés doivent s'adresser à l'ensemble de la collectivité.

58. La délégation du Brésil a appuyé sans réserve la stratégie décrite. C'est aux gouvernements qu'il incombe de contrôler les denrées alimentaires et cette responsabilité ne doit pas être déléguée. Une telle activité doit viser constamment à protéger le consommateur et à garantir l'hygiène des aliments et elle doit suivre l'évolution de la technologie alimentaire. On a fait observer, par exemple, que le Brésil disposait de plus de 1 800 vétérinaires et 5 000 assistants techniques de niveau intermédiaire pour les aliments d'origine animale. Un programme national de contrôle des contaminants biologiques a été lancé en 1979 et il sera étendu bientôt à d'autres produits. On prévoit également d'exercer, à partir de 1981, une surveillance sur les hormones et les antibiotiques présents dans les aliments d'origine animale.

59. La délégation du Mexique s'est félicitée de la démarche FAO/OMS. Elle a rappelé à ce sujet que le Comité intersecrétariat sur l'hygiène de l'environnement était en fonction au Mexique depuis 1978.

60. L'observateur de l'Espagne a estimé que ce document exposait des vues réalistes et conformes à celles de nombreux pays. Il pense qu'une priorité élevée devrait être accordée à la formation et à l'amélioration des pratiques de manutention des aliments. Une offre a été présentée en vue de dispenser une formation aux fonctionnaires chargés du contrôle des denrées alimentaires en Espagne.

61. Se référant aux problèmes que pose la diarrhée chez les jeunes enfants, la délégation du Chili a fait observer que, dans son pays, cette affection était souvent provoquée par la mauvaise hygiène des aliments. Le Gouvernement chilien a donc promulgué des règlements qui portent non seulement sur la composition nutritionnelle des denrées alimentaires, mais aussi sur les critères d'hygiène et les pratiques de manutention. Il en est résulté une diminution des cas de diarrhée infantile.

62. En Uruguay, le taux de mortalité infantile est passé au cours des cinq dernières années de 43,3 à 38,9 pour 1 000 naissances viables. Ce résultat encourageant a été obtenu par l'adoption de diverses mesures, notamment mise en oeuvre de programmes intensifs d'éducation pour le respect des principes fondamentaux d'hygiène alimentaire et programmes nutritionnels d'appoint destinés aux mères et aux enfants. En outre, le réseau d'eau potable a été étendu à toutes les agglomérations de plus de 300 habitants, ce qui a permis à 92 pour cent de la population d'être approvisionnée en eau potable. Celle-ci est régulièrement contrôlée pour y déceler la présence éventuelle de contaminants chimiques et biologiques.

63. L'observateur de l'Espagne a déclaré qu'à son avis, l'inspection des aliments et la distribution d'eau potable constituent des facteurs primordiaux dans la prévention de la diarrhée infantile; la délégation du Chili a pour sa part estimé que les activités éducatives devraient être axées sur le personnel hospitalier, les jardins d'enfants et les écoles.

64. En conclusion de ce débat sur la diarrhée infantile, le Secrétariat a appelé l'attention sur l'importance de l'allaitement maternel pour prévenir cette affection et il a rappelé brièvement les efforts déployés par l'OMS, le FISE et la FAO pour encourager l'allaitement au sein, en citant en particulier la Décennie internationale de l'eau potable et de l'assainissement (Nations Unies).

65. Après encore quelques discussions, la réunion a pleinement approuvé le principe de la stratégie exposée dans le document. Elle a jugé nécessaire de poursuivre en ce sens et de perfectionner les modes d'action envisagés. Il est apparu en même temps évident que chaque pays devrait mettre au point sa propre stratégie de contrôle alimentaire.

#### LOI ALIMENTAIRE-TYPE

66. Le Comité note qu'entre sa première session et la présente réunion une Conférence régionale mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires s'est tenue à Mexico (5-11 septembre 1978), au cours de laquelle a été examinée la loi-type sur les aliments qui est reproduite en annexe (CX/Latin America 78/7) au rapport de la Conférence (CX/Latin America 78/12).

67. Lors de la Conférence, le Président a déclaré que la loi-type sur les aliments était acceptable et que l'on pouvait recommander aux pays membres de s'en inspirer pour réviser leur législation alimentaire. Il a été proposé qu'à la deuxième session du Comité de coordination, les règlements de la loi-type soient comparés aux législations actuellement en vigueur dans les pays de la région. Ces derniers signaleraient dans quelle mesure celle-ci a été adoptée par leur gouvernement ou intégrée à la législation nationale. On a donc publié une lettre circulaire par laquelle les pays de la région ont été priés d'indiquer si leurs lois alimentaires étaient conformes à la loi-type et quelles mesures seraient prises pour réaliser l'ajustement nécessaire.

68. Le Comité note qu'en plus des renseignements communiqués à la Conférence par l'Argentine, le Brésil, le Chili, Cuba, le Mexique et le Venezuela, ce dernier pays a donné par écrit une réponse détaillée au sujet de la loi-type - réponse qui est reproduite en annexe à la version espagnole du document CX/LA 80/4. Il ressort d'une analyse comparée des dispositions figurant dans la loi-type et des lois en vigueur au Venezuela que la loi-type ne renferme aucune disposition allant à l'encontre de la législation nationale et que les deux textes correspondent même dans une certaine mesure. Le Venezuela estime donc qu'il pourra adopter la loi-type, en se réservant toutefois d'apporter certaines modifications à la version définitive. Le Comité a fait observer que si certains pays peuvent adopter la loi-type sous sa forme actuelle, en fait elle représente plutôt un modèle dont doivent s'inspirer les législations nationales. On suppose donc que, dans certains cas, les dispositions de la loi-type seront remaniées de façon à s'adapter à la juridiction du pays.

69. Plusieurs délégations ont exposé les différences qui existent, dans leur pays, entre la loi-type sur les aliments et la législation nationale.

70. La délégation du Brésil a informé le Comité que, dans son pays, ces différences étaient peu nombreuses. Elle a estimé qu'il faudrait établir des dispositions précises sur les aliments de façon à encourager le commerce intérieur et extérieur, compte tenu des objectifs différents des secteurs industriels des pays de la région; la loi-type pourrait ainsi servir de guide utile pour améliorer les législations alimentaires à l'échelle régionale. A propos de la partie II intitulée "Dispositions générales", la délégation a estimé qu'elle devrait être plus détaillée. Il serait préférable de rédiger un chapitre spécifique pour chacune des dispositions énumérées, qui pourraient comprendre l'étude plus approfondie d'autres questions telles que les fraudes et l'adultération des matières premières, ainsi que des produits traités et semi-traités. De même, la partie III qui traite des importations et des garanties devrait être plus développée et suffisamment précise pour permettre un contrôle pleinement efficace des denrées importées. Cette partie devrait être harmonisée avec les règlements concernant les produits nationaux, de façon à assurer un traitement équitable dans le contrôle des denrées alimentaires produites dans le pays et en dehors. En ce qui concerne la partie IV de la loi-type sur les aliments, la délégation a estimé que la responsabilité des règlements incombait à l'organe officiel au sein de chaque gouvernement. On pourrait amender la partie V en remplaçant le texte actuel par un autre texte stipulant la nécessité d'établir, dans un délai prédéterminé, des commissions chargées de mettre à jour les règlements. Enfin, la partie VI a été jugée appropriée et suffisante.

71. La délégation de l'Uruguay a informé le Comité qu'un comité interministériel préparait actuellement des règlements concernant différents aspects du contrôle alimentaire. Cela permettait ensuite l'établissement d'une loi nationale. Des publications FAO et OMS, y compris la loi-type sur les aliments, sont prises en considération dans l'élaboration de ces règlements. Les principes et les objectifs de base du Codex Alimentarius sont les mêmes que ceux du Comité uruguayen. La délégation a donné des détails sur le plan de présentation des règlements proposés, dont certains passages ont déjà été soumis au Gouvernement en vue de leur adoption par l'entremise du Ministère de la santé. La délégation du Chili a fait savoir que certaines dispositions de la Loi-type seraient incorporées, dès que possible, à la législation alimentaire chilienne. D'une façon générale, ces dispositions concordent, malgré quelques discussions de caractère juridique sur le point de savoir si certaines sections doivent être amendées ou peuvent être adoptées sous leur forme actuelle.

72. La délégation de l'Argentine a estimé que la Loi-type apporterait une contribution très importante aux pays ne disposant pas de législation nationale ou désireux de la mettre à jour. Malgré une conception différente, la Loi-type est d'une façon générale conforme à la législation argentine; on peut observer toutefois des différences sensibles dans différents domaines tels que: définitions, traitement, hygiène et commercialisation, conditions sanitaires auxquelles doivent se conformer les usines de traitement, dispositions concernant la commercialisation et démarches à suivre pour les procédures et sanctions. C'est la raison pour laquelle la Loi-type ne peut être acceptée sous sa forme actuelle.

73. Le Secrétariat a rappelé au Comité que la Loi-type avait un caractère uniquement indicatif et qu'elle devait servir de base à l'élaboration d'une législation nationale précise. Il serait préférable d'établir une loi alimentaire aussi simple que possible, laissant ainsi aux gouvernements toute latitude pour promulguer des règlements détaillés chaque fois que cela est nécessaire. Tel est le principe dont s'inspire la Loi-type. Le Secrétariat a appelé l'attention sur la Partie IV de la Loi-type, qui donne pouvoir aux gouvernements d'établir ce type de règlement - par exemple, importation et exportation de denrées alimentaires, additifs alimentaires, étiquetage, homologation, etc. Il est préférable que ces règlements restent distincts de la loi elle-même, car ainsi il est plus facile de les mettre à jour pour tenir compte, notamment, des innovations technologiques, etc.

74. Le représentant de l'Association interaméricaine du Barreau (AIAB) a informé le Comité des débats qui ont eu lieu à San Juan de Puerto Rico, au cours desquels cette Association a étudié la Loi-type sur les aliments. De l'avis général, la Loi-type constitue certes un bon point de départ, mais elle manque de souplesse et elle risque d'être un frein à l'élaboration de nouvelles dispositions, notamment en cas de transfert des technologies. En outre, elle suit le schéma anglo-saxon, lequel est difficilement adaptable à des règlements qui ont été établis sur la base du système français. A titre d'exemple, le représentant a cité les dispositions figurant sous le chapitre "garanties". La façon dont les nouveaux produits sont commercialisés diffère considérablement dans le système anglo-saxon et dans le système français. Le représentant a estimé que de nombreux points de la Loi-type devraient être examinés par un organe consultatif comprenant des juristes et des techniciens et qu'en outre, il faudrait y incorporer quelques explications de caractère terminologique.

75. Le Secrétariat a fait observer qu'en ce qui concerne les garanties, les différences provenaient moins de la nature du système français ou anglo-saxon que des systèmes d'inspection. De toute façon, dans l'un et l'autre cas, des ajustements peuvent être opérés dans la législation nationale.

76. Le Comité note que la Loi-type constitue, en fait, une directive et que, comme on l'a déjà déclaré plus haut, différents aspects du contrôle alimentaire peuvent être insérés dans son schéma de base. Le Comité est convenu que la question devrait être inscrite à l'ordre du jour de sa prochaine session, lorsqu'un plus grand nombre de pays seront en mesure de faire un exposé sur l'évolution de leur législation alimentaire nationale en fonction de la Loi-type.

#### RENFORCEMENT DE L'INFRASTRUCTURE NECESSAIRE AUX SYSTEMES NATIONAUX DE CONTROLE ALIMENTAIRE

##### a) Renseignements sur les projets en cours et prévus

77. Le Secrétariat a présenté le document CX/LA 80/5. Il a déclaré que la FAO axait ses efforts sur les activités de coopération technique, à l'échelon des pays, dans le domaine du contrôle des denrées alimentaires. Ces activités comportent notamment des avis et une aide pour la mise à jour des lois et règlements alimentaires, l'amélioration des programmes d'analyse et d'inspection des aliments, le contrôle de la qualité des denrées alimentaires, etc. Une priorité très élevée est accordée à la formation du personnel chargé du contrôle des aliments à différents niveaux. Plusieurs documents ont été publiés sur divers aspects du contrôle alimentaire, par exemple directives pour la mise en place de systèmes de contrôle des aliments, manuels de laboratoire et d'inspection, contrôle des exportations, mycotoxines.

78. Un certain nombre de projets nationaux, régionaux et internationaux s'intéressent aux différents aspects du contrôle des aliments et à la surveillance de la contamination des denrées alimentaires. La FAO a donné son appui à des séminaires nationaux chargés, au niveau des responsables politiques, de définir des stratégies de contrôle alimentaire propres à satisfaire les besoins du pays. On a évoqué notamment un séminaire de ce genre qui s'est tenu récemment au Mexique. En ce qui concerne les activités au niveau régional, on a rappelé qu'un stage de formation sur le contrôle de la contamination des denrées alimentaires avait été récemment organisé à Mexico et que plusieurs pays de la région y avaient participé. La FAO et l'OMS ont collaboré étroitement à plusieurs de ces activités.

79. En ce qui concerne les activités de l'OMS dans la région, le Secrétariat a informé le Comité que la plupart d'entre elles étaient, en fait, exécutées par l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS), dont le siège est à Washington. Des détails ont été donnés sur les activités OMS/OPS en matière de sécurité alimentaire. On a plus particulièrement cité les travaux du Laboratoire de contrôle unifié des aliments, au Guatemala, et de l'Institut de nutrition et d'alimentation des Caraïbes. L'Institut de nutrition de l'Amérique centrale et du Panama (INCAP) effectue un travail très utile de recherche épidémiologique sur les maladies d'origine alimentaire dans la région.

80. La délégation du Brésil a informé le Comité qu'un Système de métrologie, de normalisation et de qualité industrielle (SINMETRO) avait été mis en place en vue d'appliquer la politique nationale dans ce secteur. Le Système regroupe les organismes publics et privés actifs dans ce domaine. L'organe exécutif du Système est l'Institut national de métrologie, de normalisation et de qualité industrielle (INMETRO), qui a commencé des travaux de normalisation dans les domaines suivants: viande et produits carnés, lait et produits laitiers, poisson et produits halieutiques, vin et vinaigre, additifs alimentaires et fruits et légumes traités.

81. Différents groupes intéressés représentant l'industrie, les consommateurs, les institutions gouvernementales et les ministères ont participé à ces activités. Un comité national Codex a récemment été créé et s'est réuni pour la première fois juste avant la présente session.

82. La délégation de l'Uruguay a évoqué l'aide accordée par l'OPS grâce à l'octroi de bourses d'études en matière d'hygiène du milieu. On a en outre déclaré que les pays d'Amérique latine se préoccupaient de la sécurité et de la salubrité des aliments et qu'ils seraient heureux de recevoir une aide de la part des organisations internationales. En Uruguay, un comité technique procède actuellement à l'élaboration d'un projet de loi alimentaire. Les travaux relatifs à plusieurs règlements sur les aliments ont déjà démarré. On a appelé l'attention sur le rôle du Service de contrôle alimentaire de la Municipalité de Montevideo, qui a entrepris l'homologation et le contrôle de tous les produits au sein du Département. Des laboratoires municipaux ont également été créés, dans le même but, au sein d'autres départements. La Division des industries animales du Ministère de l'agriculture et des pêches, par l'intermédiaire de ses services vétérinaires, exerce un contrôle, aussi bien pour les produits destinés au marché national qu'à l'exportation, sur les conditions d'hygiène de tous les établissements servant au traitement et à la manutention de la viande et des animaux appartenant aux espèces suivantes: boeuf, mouton, porc, chevaux, volaille, lapin et gibier. Il existe une législation concernant la production et le contrôle du lait. Les résidus de pesticides, l'accumulation de toxines et les aspects microbiologiques ont également été examinés. La Division du contrôle juridique, qui dépend du même Ministère, contrôle la production et la qualité des vins et des boissons fermentées, de provenance locale ou d'importation. La Division phytosanitaire est responsable de l'homologation et de l'emploi des pesticides, des fongicides, etc.

83. Dans le domaine des pêches, l'Institut halieutique national créé en 1975 est chargé d'aménager l'ensemble du secteur. Ses tâches comprennent notamment la normalisation du poisson et des produits halieutiques et le contrôle de la qualité depuis le moment de la capture jusqu'à l'exportation. Les contrôles nécessaires sont effectués

par le Laboratoire de contrôle de la qualité, qui délivre un certificat. La FAO a accordé une aide considérable à l'Institut halieutique national.

84. En ce qui concerne les aliments non traditionnels, un exposé a été fait sur le Laboratoire technologique de l'Uruguay (LATU). Il s'agit d'un organisme qui fonctionne au sein du Ministère de l'industrie et de l'énergie et qui délivre des certificats de qualité sans lesquels les produits ne pourraient être exportés.

85. En décrivant les besoins régionaux d'assistance technique, la délégation uruguayenne a suggéré qu'un plan d'action pourrait être mis au point dans le cadre d'une politique alimentaire d'ensemble, comprenant différentes activités telles que la mise à jour des lois et règlements alimentaires, le renforcement de l'infrastructure et l'échange de renseignements. La région d'Amérique latine compte plusieurs instituts bien structurés et divers programmes sont mis en oeuvre dans le domaine du contrôle de la qualité des aliments. Un plan d'action général permettrait d'utiliser ces ressources au profit de la région toute entière. On a suggéré que la FAO/OMS pourrait considérer l'Amérique latine comme une région prioritaire pour l'octroi d'une aide, notamment en ce qui concerne la formation en matière de contrôle alimentaire.

86. La délégation du Chili s'est félicité des activités entreprises par la FAO/OPS dans le cadre de l'aide technique accordée aux pays en développement. D'après cette délégation, une priorité absolue devrait être accordée à la formation.

87. La mise en place d'une infrastructure technique de contrôle alimentaire a été jugée nécessaire et importante. La délégation a appelé l'attention sur certaines difficultés dues aux délais avec lesquels parviennent les renseignements concernant l'octroi de bourses de formation. Elle a également suggéré que chaque pays pourrait, à l'avenir, présenter un rapport sur ses activités en matière de contrôle alimentaire, de façon à le diffuser dans la région.

88. La délégation de l'Argentine a remercié la FAO de l'aide qu'elle accorde dans le cadre du projet de santé animale entrepris dans la région sub-tropicale, au nord-ouest de l'Argentine.

89. L'observateur de l'Espagne s'est félicité de l'assistance technique fournie par les organisations internationales aux pays en développement.

90. Le Comité a été informé de l'initiative prise par le Bureau FAO/RLAT qui a mis en place un réseau de coopération entre les pays d'Amérique latine (RECLAIN). Ce réseau a pour but de favoriser les échanges de données, de résultats d'expériences et de ressources de façon à améliorer la recherche, la formation et la promotion des agro-industries dans la région. Un Secrétariat patronné par la FAO et par l'Institut de coopération Ibéro-américain, ainsi que plusieurs groupes de travail spécialisés ont été créés pour encourager les activités du RECLAIN dans différents domaines. L'un des groupes de travail présidé par M. Esteban Marchelli (LATU, Uruguay) a été chargé de rechercher une coopération des instituts latino-américains dans le domaine du contrôle de la qualité alimentaire. Il pourrait ainsi contribuer à une analyse plus approfondie des problèmes spécifiques qui se posent dans ce domaine et qui pourraient entraver l'expansion des marchés et de la consommation, ainsi qu'une meilleure utilisation du contrôle de la qualité des aliments comme instrument de développement agricole et agro-industriel.

91. La délégation du Mexique a remercié la FAO du soutien qu'elle a accordé au séminaire sur une stratégie nationale du contrôle de la qualité alimentaire, récemment organisé à Mexico. Ce séminaire a permis de définir les domaines qui nécessiteraient une coopération et une coordination interministérielles et d'élaborer un programme cohérent de contrôle de la qualité alimentaire et de surveillance des contaminants. Il permettra au gouvernement de renforcer encore ces activités en matière de contrôle des denrées alimentaires. Parmi les recommandations formulées, il faut citer notamment la priorité accordée à la formation d'inspecteurs des denrées alimentaires et de

personnel chargé du contrôle des fruits et légumes frais. On a également évoqué le séminaire régional pour la surveillance de la contamination alimentaire, qui s'est tenu à Mexico en novembre 1980. Neuf pays y ont participé. Ce séminaire a également recommandé une stratégie régionale pour renforcer la qualité alimentaire et les activités de sécurité dans la région et il a défini les priorités en matière d'assistance technique.

(b) Besoins en matière de contrôle alimentaire

92. Après des débats prolongés, le Comité a approuvé les propositions ci-après soumises par la délégation de l'Uruguay en vue d'une action ultérieure dans la région:

1. Pesticides

93. En ce qui concerne le contrôle et la prévention de la contamination alimentaire, les participants se sont accordés à reconnaître que parmi les questions devant faire l'objet d'une attention particulière, il fallait citer l'emploi des pesticides et leur répercussion sur la santé humaine dans la chaîne alimentaire.

94. Cette déclaration s'appuie sur le fait que les pesticides sont largement utilisés (en quantités importantes et sous une grande variété de forme), que les pratiques agricoles ne répondent pas toujours aux techniques recommandées, qu'il n'existe pas de règlement permettant un contrôle efficace de leurs incidences d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire et qu'il y a pénurie de ressources humaines et économiques pour l'étude de ces incidences.

95. A cette fin, la FAO et d'autres organisations internationales pourraient apporter une aide précieuse en fournissant une aide technique et financière dans le cadre de projets pilotes entrepris à l'échelle nationale pour étudier les applications des pesticides et la présence de résidus, soit dans les aliments, soit dans l'eau et le sol, et pour trouver les solutions les plus efficaces. Ces organisations pourraient également donner leur appui à des programmes d'information et d'éducation s'adressant aux producteurs et aux fabricants de denrées alimentaires, ainsi qu'aux consommateurs, et à des programmes de formation destinés aux techniciens de niveau supérieur et intermédiaire dans différents domaines: application et utilisation des pesticides, analyse, inspection, etc.

2. Alimentation et nutrition

96. Dans la région de l'Amérique latine, plusieurs problèmes liés à l'alimentation et à la nutrition inquiètent de plus en plus diverses organisations nationales et internationales. Ces problèmes intéressent non seulement la santé publique, mais aussi l'économie des pays.

97. D'après les études épidémiologiques entreprises sur les maladies d'origine alimentaire, ces problèmes ont des causes variées et, par conséquent, leur solution devra avoir un caractère multidisciplinaire.

98. Il est recommandé que les responsables nationaux de la région appartenant aux ministères de la santé, de l'agriculture, de l'éducation, de l'industrie et du travail coopèrent à la réalisation des objectifs suivants:

- (1) Exécuter des études de consommation alimentaire, comprenant l'analyse des indicateurs permettant de déterminer directement ou indirectement la situation alimentaire.
- (2) Intégrer des activités éducatives en matière d'alimentation et de nutrition à des programmes de santé, d'agriculture et d'économie dans le but:

- 2.1 De transformer l'attitude des consommateurs. Cela n'est possible que s'ils prennent conscience de l'importance de la qualité des aliments, ainsi que des risques microbiologiques et toxicologiques, et s'ils ont été avertis des possibilités de fraude et d'adultération.
- 2.2 De protéger les groupes de population vulnérables, tels que les mères, les enfants et les personnes âgées. Il est opportun de faire appel à tous les moyens éducatifs dont on dispose à chacune des étapes suivies par la denrée alimentaire:
  - production
  - industrialisation
  - commercialisation
  - consommation
  - humains
- (3) Prendre des mesures concertées pour améliorer l'hygiène de base, par exemple approvisionnement en eau potable, égouts, toilettes.
- (4) S'attaquer aux problèmes que posent les maladies et la mortalité infantile, à la suite des diarrhées provoquées par la mauvaise hygiène des aliments et de l'eau:
  - programmes en faveur de l'allaitement maternel
  - programmes de formation permanente à l'intention du personnel s'occupant des enfants ou chargé de la manutention des aliments, ou encore travaillant dans des services sanitaires, agricoles et éducatifs.
- (5) S'efforcer d'améliorer l'état nutritionnel des groupes de population exposés aux infections et aux intoxications provoquées par les aliments et l'eau et aboutissant le plus souvent à des diarrhées, à la malnutrition et à la mort.

99. La délégation du Mexique a appelé l'attention du Comité sur les recommandations formulées lors du récent séminaire régional organisé sous le patronage de la FAO pour le contrôle de la contamination alimentaire (Mexico, 3-28 novembre 1980) - recommandations que neuf pays de la région avaient déjà mises au point au niveau régional après un examen détaillé et approfondi. La délégation a recommandé qu'elles soient adoptées par le Comité en vue d'une action ultérieure dans la région. Après quelques discussions, le Comité a adopté les recommandations ci-après émanant du séminaire régional tenu au Mexique:

#### I Aux gouvernements:

En ce qui concerne le contrôle et la prévention de la contamination alimentaire

1. Les priorités et les ressources devraient être à la mesure des moyens requis pour mettre en place et achever l'infrastructure et les programmes nécessaires, dans le cadre de la sécurité alimentaire et du développement d'ensemble. Un aspect essentiel de ces programmes consiste à définir et à cerner les problèmes à résoudre.
2. Pour garantir l'efficacité des programmes et des activités, il faudrait définir et orienter les efforts déployés par l'organisation (inter, supra ou extra-ministérielle) chargée d'assurer la conformité des aliments aux normes de qualité et de sécurité; il faudrait également organiser périodiquement des réunions et des séminaires composés de personnes s'occupant de ces programmes et activités.
3. Des limites pour les contaminants devraient être prévues dans tous les règlements et normes visant les denrées alimentaires, notamment quand il s'agit d'aliments tenant une place importante dans l'alimentation de la population en général et des groupes vulnérables - nourrissons et enfants en bas âge, femmes enceintes et allaitantes, personnes âgées et familles à faible revenu.

4. En principe, les limites fixées pour les contaminants devraient s'appuyer sur des données réelles et sur la composition des régimes alimentaires, de même que sur les DJA ou les doses hebdomadaires tolérables recommandées par les groupes d'experts FAO/OMS pour les résidus de pesticides, ainsi que les additifs et les contaminants alimentaires. En l'absence de données nationales ou équivalentes dans d'autres pays de la région, les limites maximales de résidus et de contaminants recommandées par la Commission du Codex Alimentarius FAO/OMS pourraient être acceptées à titre temporaire en vue de leur inclusion dans les normes et règlements.
5. Etant donné que les ressources mises à la disposition des programmes et des activités sont limitées, il faudrait s'attacher en priorité aux aliments de base et aux contaminants dont la présence dans les denrées locales présente le plus grand risque. Toutefois, une attention particulière doit également être accordée aux produits d'exportation, qui représentent un moyen de subsistance pour une grande partie de la population.
6. Pour parvenir à une efficacité suffisante chaque fois que cela est possible, les programmes de contrôle alimentaire (alimentation animale) devraient être séparés les uns des autres; par exemple, il ne faudrait pas associer des programmes sur les produits pharmaceutiques, la santé et la sécurité de l'emploi, etc.
7. Il faudrait accroître la participation aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius FAO/OMS et faire en sorte qu'un plus grand nombre de personnes s'occupant du contrôle de la qualité des denrées alimentaires assistent à des réunions telles que les comités du Codex sur les résidus de pesticides et les additifs alimentaires, et le Comité de coordination du Codex pour l'Amérique latine.
8. Les organisations de consommateurs devraient recevoir des directives pour oeuvrer en faveur de la sécurité et de la qualité des aliments.
9. Des programmes d'information et d'éducation devraient être mis en oeuvre à l'intention des producteurs agricoles, des éleveurs de bétail, des consommateurs et des industriels. Il faudrait accorder une aide aux producteurs, aux transformateurs et aux fournisseurs, pour qu'ils exercent un contrôle de la qualité tout au cours des opérations et qu'ils respectent les bonnes pratiques agricoles permettant le développement de ce secteur.
10. Il faudrait organiser des programmes de formation et de vulgarisation à l'intention du personnel appartenant à d'autres secteurs publics et privés, notamment: médecins, personnel paramédical, techniciens chargés de la pulvérisation des récoltes, personnel des usines, techniciens chargés d'appliquer les fumigants à l'usage domestique et industriel. Il faudrait également mettre en place des systèmes internationaux ou nationaux pour le traitement des intoxications.
11. Les recommandations régionales ci-après devraient être mises en oeuvre à l'échelle nationale:
  - (a) Rassembler des données permettant de prendre des décisions appropriées en ce qui concerne les limites numériques à inclure dans les règlements et dans les normes;
  - (b) Garantir un contrôle de la qualité;
  - (c) Harmoniser les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et en assurer la fiabilité;
  - (d) Harmoniser les lois et règlements, en particulier sur les contaminants;

(e) Instaurer des échanges de renseignements.

12. Organiser des réunions sur la contamination et sur le contrôle de la qualité des denrées alimentaires pour vérifier l'état d'avancement des recommandations du présent bureau dans chacun des pays participants.

II. A la FAO et aux autres organisations internationales.

#### GENERALITES

13. Un contrôle approprié de la qualité - et notamment de la contamination - des aliments dans n'importe quelle région, dépend de l'efficacité du contrôle de la qualité dans chacun des pays appartenant à cette région. Par conséquent, il faut rapidement venir en aide à tous les pays de la région qui en ont fait la demande, afin de combler les graves lacunes qui existent dans l'infrastructure et les opérations de contrôle alimentaire.

#### RECOMMANDATIONS SPECIFIQUES

La FAO et l'OMS, la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres organisations internationales devraient s'efforcer d'améliorer la qualité des aliments dans les pays de la région, en axant tout particulièrement leurs efforts sur le contrôle et la surveillance de la contamination des aliments destinés à la consommation locale et à l'exportation, au moyen d'une assistance technique dans les domaines suivants:

14. Mettre à jour les lois et règlements de la plupart des pays, en s'efforçant de les uniformiser.
15. Harmoniser les normes alimentaires, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et les limites fixées pour les contaminants dans les denrées alimentaires.
16. Etablir des limites appropriées pour les contaminants alimentaires dans les pays de la région.
17. Exercer un plus grand contrôle sur les aliments au moyen d'inspecteurs et d'analystes qualifiés, de laboratoires et de matériel, en utilisant notamment des échantillons de référence destinés à l'analyse.
18. Renforcer les services d'inspection et fournir de la documentation ou des directives pour aider les inspecteurs dans leurs activités.
19. En priorité, élaborer et mettre en oeuvre des programmes de formation à l'intention des inspecteurs.
20. Faire appel de préférence aux établissements de la région pour former les analystes.
21. Assurer la participation au Réseau latino-américain de coopération des industries agricoles (RECLAIN), selon les besoins, de façon à promouvoir un meilleur contrôle de la qualité par l'industrie alimentaire.
22. Appuyer les travaux des laboratoires de la région pour améliorer la qualité des résultats.
23. Améliorer et, si nécessaire, créer des circuits d'information sur les problèmes de contrôle alimentaire, y compris la contamination, et les solutions proposées pour leur prévention et leur solution, par exemple, au moyen de réunions, séminaires, cours et publications.
24. Venir en aide aux établissements régionaux ou nationaux dans les efforts qu'ils déploient pour fournir une assistance technique à l'analyse et au contrôle des denrées alimentaires dans les pays de la région.

COOPERATION AVEC LES GROUPES ECONOMIQUES ET D'AUTRES ORGANISMES INTERNATIONAUX DE LA REGION D'AMERIQUE LATINE S'OCCUPANT DE NORMALISATION ALIMENTAIRE

Activités de ces organismes en matière de normalisation alimentaire

100. Le Comité note que la Conférence régionale mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires pour l'Amérique latine s'est tenue à Mexico, en septembre 1978, et a pris connaissance d'un document (CX/LA 78/4) intitulé "Coopération avec les groupements d'Amérique latine". Ce document passait en revue les activités des organisations appartenant au Marché commun et des associations de libre échange, ainsi que d'autres groupements économiques de la région s'intéressant à des projets d'intégration et il décrivait en détail les travaux régionaux d'harmonisation des règlements et normes alimentaires.

101. Les activités des organismes internationaux et régionaux de normalisation en Amérique latine ont également été évoquées, de même que le rôle effectif et potentiel de la Commission du Codex Alimentarius en tant qu'instrument de normalisation et d'harmonisation des règlements alimentaires en vigueur dans la région. En conclusion, le document soulignait la nécessité - généralement admise dans les traités et accords conclus dans la région - d'une harmonisation des législations alimentaires et d'une normalisation à l'échelle régionale. Il insistait sur le fait que l'influence des normes Codex sur l'harmonisation et la coordination des activités entreprises en matière de normes alimentaires par les différents organismes nationaux pourrait contribuer de façon considérable au processus d'intégration des normes alimentaires en Amérique latine. Le document contenait plusieurs recommandations à cet égard (voir CX/LA 80/6 par. 5).

102. Bien que certains aspects des conclusions et recommandations de la Conférence aient recueilli l'assentiment général, le Comité note qu'il faudrait éclaircir divers points concernant la façon de mieux harmoniser les travaux de normalisation alimentaire dans la région. On avait souligné qu'il fallait tenir compte des activités déjà entreprises par les organismes régionaux et sous-régionaux, de façon à éviter un chevauchement des efforts. De l'avis de la Conférence, le Comité de coordination pour l'Amérique latine, en sa qualité d'organisme intergouvernemental couvrant l'ensemble de la région y compris les Caraïbes, constituait une instance appropriée pour mener à bien l'harmonisation des normes alimentaires en Amérique latine et d'autres travaux apparentés. Il a été décidé que la question serait examinée par le Comité à la présente session et que les divers organes internationaux de la région seraient invités à faire le point sur leurs activités à ce jour dans le domaine de la normalisation alimentaire et à indiquer l'état d'avancement de leurs normes alimentaires.

103. Les organisations ci-après ont fait parvenir leur réponse: COPANT, ICAITI, INCAP, ITINTEC, ALALE et OPS; les renseignements communiqués sont résumés dans le document CX/LA 80/6, par. 9 à 26.

Comment renforcer la coopération avec les organisations régionales d'Amérique latine et éviter les doubles emplois

104. D'après les réponses qui sont parvenues, on peut formuler les conclusions ci-après:

105. La région est consciente de la nécessité d'harmoniser les efforts déployés par les différentes organisations pour parvenir à un système uniforme de normalisation alimentaire. Des organisations telles que la COPANT - qui compte 18 pays membres - et l'ICAITI, pour ne citer que deux exemples, ont réalisé des progrès notables dans l'établissement de normes alimentaires qui semblent acceptables à l'échelle de la région. La COPANT et l'ICAITI ont reconnu l'utilité du Programme du Codex Alimentarius sur les normes alimentaires, qui leur permet d'établir des normes et des codes d'usages s'inspirant du schéma général et des dispositions des normes Codex régionales et internationales, lesquelles sont soumises à l'acceptation des 118 pays membres, dont 22 appartiennent à la région d'Amérique latine.

106. Par l'entremise des comités de coordination, la Commission du Codex Alimentarius a déjà entrepris la normalisation régionale d'un certain nombre de produits qui présentent un intérêt particulier et sont essentiellement commercialisés dans ces régions. Les comités Codex de produits s'occupent également de nombreuses denrées mentionnées par les organismes régionaux de normalisation. Font exception les normes pour le vin, la bière et les boissons distillées, qui ont été élaborées par la COPANT, l'OPS et par l'ICAITI en collaboration avec l'OPS. Il existe déjà une étroite coopération entre la COPANT et l'ICAITI.

107. Le document du Secrétariat suggérait que l'action du Codex pourrait être plus efficace si l'on entreprenait une harmonisation systématique par l'intermédiaire d'un groupe de travail rassemblant les intérêts en jeu dans la région. Le document proposait également des mesures à prendre. En premier lieu, il faudrait passer en revue les normes régionales et nationales, déterminer les produits pour lesquels il existe déjà des normes Codex et remanier les normes selon le plan de présentation Codex (voir Manuel de Procédure de la Commission, 4<sup>e</sup> édition, page 51). Cela représenterait déjà un important pas en avant, car les différences sont plus apparentes que réelles et l'on pourrait ainsi éliminer les sources de confusion et d'obstacle au commerce qui ont leur origine dans un mode de présentation différent des normes. Simultanément, un examen des limites et des dispositions établies par les comités du Codex s'occupant de questions générales pourrait permettre un alignement et une mise à jour des dispositions concernant les additifs alimentaires, les résidus de pesticides, l'hygiène et l'étiquetage. Cela n'empêcherait pas le Comité de coordination d'entreprendre la normalisation de tout produit ayant une importance dans le commerce intra-régional, quand cela est jugé urgent et nécessaire. Ce serait toutefois l'occasion de confronter les normes nationales et régionales, d'harmoniser leur contenu et de les présenter selon un schéma accepté à l'échelle internationale.

108. A propos des conclusions ci-dessus, les délégations du Chili, de l'Uruguay, du Panama et du Mexique ont fourni des renseignements sur les activités de leurs organisations nationales de normalisation dans le cadre de la COPANT.

109. La délégation du Chili a informé le Comité qu'une disposition générale d'étiquetage était en cours de préparation en coopération avec le Ministère de la santé et qu'elle respectait les directives établies par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Elle a admis que c'était là la seule façon d'élaborer des normes ayant un schéma commun et d'éviter le risque de distorsion qui existe lorsque les normes sont élaborées indépendamment.

110. La délégation de l'Uruguay a été également d'accord sur le principe selon lequel il fallait harmoniser les normes régionales avec celles du Codex.

111. La délégation du Mexique a informé le Comité que sa Direction générale de normalisation assumait également les fonctions de service de liaison avec le Codex et qu'elle entretenait des rapports avec les organismes régionaux et internationaux de normalisation. Elle lui a également fait savoir que l'élaboration des normes régionales se faisait en collaboration avec la COPANT et celle des normes internationales avec le Codex. Elle a espéré que ces deux organismes conjuguaient leurs efforts.

112. Le Secrétaire général de la COPANT (Commission panaméricaine de normalisation technique), l'ingénieur B. Ghirelli de Ciaburri, a informé le Comité qu'il fallait ajouter la Trinité et Tobago, ainsi que la République dominicaine, à la liste des pays membres figurant dans le document de travail (CX/LA 80/6). Elle a admis que les normes de la COPANT devraient être alignées sur celles du Codex et elle a informé le Comité que 50 pour cent des instituts appartenant aux pays membres de la COPANT participaient directement aux travaux du Codex.

113. La délégation du Brésil a approuvé la suggestion visant à créer un groupe de travail chargé d'une telle harmonisation et elle a regretté que les pays présents à la session ne soient pas suffisamment nombreux pour qu'un avis plus général puisse être exprimé sur ce point.

114. L'observateur de l'Espagne a relevé les difficultés rencontrées à la suite de la dispersion des efforts en ce qui concerne la normalisation et l'application des règlements alimentaires dans de nombreux pays et il a vivement soutenu la proposition visant à harmoniser les normes régionales.

115. L'observateur de l'ALALE a souligné qu'il fallait éviter tout chevauchement d'activités.

116. Plusieurs délégations, de même que l'observateur de l'ALALE ont fait valoir la nécessité d'un accord politique pour que soit acceptée une harmonisation des normes au niveau national. Le Comité a noté que l'on s'accordait à reconnaître que les différentes organisations s'occupant de normes devraient joindre leurs efforts de façon à instaurer, dans toute la région de l'Amérique latine, un système uniforme de normalisation alimentaire.

117. On a fait observer que la COPANT et ses 22 membres participaient activement à l'élaboration de normes alimentaires régionales. Ayant rappelé que la délégation qui a pris la parole à ce sujet avait attaché une importance particulière tant aux normes COPANT qu'aux normes Codex, le Secrétariat a proposé, comme première étape dans la voie de l'harmonisation des normes à l'échelle régionale, que l'on entreprenne une étude préliminaire sur les différences entre les normes COPANT et les normes Codex, en tenant compte notamment de la possibilité d'adapter les normes régionales de la COPANT aux normes mondiales correspondantes.

118. Le Secrétaire général de la COPANT a accepté, à la demande du Comité, de préparer une telle étude en vue de son examen par le Comité à sa prochaine session. Le Comité a remercié le Secrétaire général de la COPANT d'avoir accepté cette tâche.

#### EXAMEN DES PRIORITES DE TRAVAIL

119. La Conférence régionale mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires pour l'Amérique latine, qui s'est tenue à Mexico du 5 au 11 septembre 1978, a examiné un document (CX/Latin America 78/11) sur les aliments qui présentent de l'importance pour les pays de la région Codex de l'Amérique latine, sur la base des données concernant la production, les importations, les exportations et le traitement. Les débats ont porté sur les denrées dont la normalisation serait particulièrement intéressante pour les pays de la région et, en particulier, sur les produits qui peuvent donner lieu à des difficultés dans le commerce international, qui présentent une importance sociale ou qui devraient être encouragés en raison de leur potentiel commercial. Certains ont été d'avis qu'il fallait accorder une priorité élevée à l'hygiène et à la microbiologie des aliments, car des carences dans ce domaine peuvent entraîner des pertes considérables et de graves maladies. En outre, il faudrait axer davantage les efforts sur les problèmes écologiques causés par les pesticides et la pollution des aliments et de l'eau par les déchets industriels et il faudrait s'attacher en priorité à créer dans la région des services de surveillance des aliments, de façon à pouvoir exercer un contrôle permanent sur les limites maximales fixées pour les contaminants.

120. Le document qui a été préparé pour la Conférence (CX/Latin America 78/11) renferme une liste d'aliments produits et consommés dans la région, mais faute de temps cette liste n'a pu être examinée. On a estimé qu'une normalisation internationale devrait être envisagée pour les aliments tant importés qu'exportés. La Conférence est convenue qu'il faudrait distribuer aux pays membres de la région d'Amérique latine un questionnaire leur demandant des renseignements sur les produits et sur les questions qui constituent un sujet d'intérêt ou de préoccupation. En fonction de ces réponses, qui devront également tenir compte des produits énumérés dans le document CX/Latin America 78/11, le Comité de coordination pourra établir son futur programme de travail.

121. Un questionnaire détaillé comprenant trois parties a été distribué en mars 1979 sous la cote 1979/14. Un rappel a été publié en mars 1980 sous la cote CL 1980/19, en raison de l'insuffisance des réponses. Dans la partie I du questionnaire figure une liste des différents critères de qualité et de sécurité des aliments, que les pays ont été priés de classer dans l'ordre de priorité en liaison avec (a) la protection sanitaire; (b) les exportations alimentaires; (c) les importations alimentaires. La partie II demandait aux pays d'indiquer les besoins prioritaires de normalisation pour les denrées présentant un intérêt dans la région. Dans la partie III du questionnaire, il était demandé aux gouvernements de signaler les activités requises pour chacun des produits, par exemple normes ou codes d'usages à l'échelle mondiale ou régionale, étant entendu que la Commission n'est pas favorable à l'établissement de normes Codex régionales pour des produits faisant l'objet d'un commerce mondial, mais uniquement pour ceux vendus exclusivement ou presque dans la région en cause.

122. Les pays et organisations internationales ci-après ont répondu à la lettre circulaire CL 1979/14: Equateur, Panama, Pérou (ITINTEC), Venezuela COPANT, CEPAL, ICAITI, INCAP, ALALE, OPS. Au cours de la session, la délégation du Brésil a fait connaître aux participants sa réponse au questionnaire.

123. La délégation du Mexique a déclaré que son pays avait répondu au questionnaire et l'avait expédié au Secrétariat. Ce dernier a indiqué qu'il n'avait toujours pas reçu la réponse et qu'elle s'était peut-être perdue.

124. En présentant le document CX/LA 80/7, le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur les conclusions auxquelles il était parvenu pour chacune des trois parties du questionnaire. Le Comité a décidé de commencer par les conclusions concernant les parties II et III.

125. Le Comité note que la plupart des produits indiqués en première place ou en seconde place dans la liste des priorités font déjà l'objet de normes Codex, à l'exception du café en grains et des produits à base de café. Le Secrétariat a indiqué que la nécessité d'une norme pour ces produits avait déjà été envisagée par la Commission du Codex Alimentarius à sa dixième session, sur la base d'un document d'information (ALINORM 74/29 et précédemment ALINORM 72/9). La Commission a conclu que, pour l'instant, l'élaboration d'une norme pour le café vert devrait incomber à l'ISO. Elle est également convenue (i) de l'inutilité d'une norme Codex pour le café vert, (ii) de l'impossibilité de parvenir à un accord sur la nécessité d'une norme pour les produits dérivés du café; elle a donc ajourné les débats sine die, étant entendu que l'un ou l'autre des membres de la Commission pourrait demander à rouvrir la discussion à ce sujet.

126. En ce qui concerne le café en grains, les délégations de l'Argentine et de l'Uruguay ont jugé souhaitable d'établir une norme Codex pour ce produit. La délégation du Brésil a estimé qu'il était inutile de discuter de la nécessité d'une norme Codex pour le café en grains en l'absence de la plupart des pays de la région, notamment des pays producteurs de café. En outre, la question devrait être traitée à son avis par un comité technique. La délégation du Mexique a appuyé la délégation du Brésil. Le Comité a décidé de reprendre la question à sa prochaine session. En ce qui concerne les produits dérivés du café, le Comité a là encore décidé de renvoyer à sa prochaine session la question de savoir s'il est nécessaire d'établir des normes Codex à leur sujet.

127. La délégation de l'Uruguay a manifesté son intérêt pour une norme Codex concernant les feuilles de maté. L'Uruguay est un grand consommateur de ce produit et l'établissement d'une norme Codex permettrait de protéger le consommateur et de faciliter le commerce international. Le Comité a pris note des observations de la délégation de l'Uruguay, mais n'a pas pris position pour l'instant.

128. Parmi les produits non visés par des normes Codex, les graines, les tourteaux et les farines d'oléagineux ont été placés en troisième position dans l'ordre des priorités. La délégation du Chili a déclaré que les oléagineux avaient une importance considérable et elle a évoqué les incidences sur la santé des graines de colza, qui ont une forte teneur en acide érucique. Le Secrétariat a indiqué que des normes Codex avaient été

établies pour toute une série d'huiles végétales et qu'il existait notamment une norme pour l'huile comestible de colza à faible teneur en acide érucique. Aucune proposition n'a été faite pour l'établissement de normes Codex pour ces produits.

129. L'Institut de nutrition de l'Amérique centrale et du Panama (INCAP) a proposé que des normes Codex mondiales soient élaborées pour les boissons non alcoolisées gazéifiées (priorité I) et pour les boissons alcoolisées (priorité II), qui sont des produits ne faisant l'objet d'aucune norme Codex. Le Secrétariat a fait savoir qu'à la première session du Comité de coordination pour l'Asie, la délégation du Pakistan avait proposé que des normes Codex soient établies pour les boissons non alcoolisées gazéifiées. Cette proposition a été discutée à la treizième session de la Commission. On a rappelé une décision antérieure de la Commission, à savoir qu'il était inutile d'élaborer des normes internationales pour ces produits. A ce propos, on a souligné qu'il existe une liste consultative Codex d'additifs dont l'emploi est approuvé dans les boissons non alcoolisées. Ayant été informé que le Pakistan étudiait la question, la Commission n'a pris aucune mesure pour l'instant (ALINORM 79/38, par. 287).

130. La délégation du Chili a insisté sur l'importance de la qualité de l'eau servant à la fabrication des boissons non alcoolisées. Le Secrétariat a informé le Comité qu'une Consultation mixte FAO/OMS d'experts des spécifications microbiologiques applicables aux aliments (EC/Microbiol/77/Report 2, p. 12) s'était inquiétée du risque de contamination microbiologique dans les boissons non alcoolisées.

131. La délégation de l'Uruguay a jugé souhaitable d'établir aussi bien des normes internationales que des codes d'usages pour les boissons non alcoolisées, gazéifiées, car ces produits sont consommés en grande quantité par les enfants. Il serait même opportun, a-t-elle ajouté, que la Commission crée un Comité du Codex sur les boissons non alcoolisées. La délégation du Mexique a souligné qu'en l'absence de données suffisantes, il était difficile de prendre position à ce sujet. Le Comité a décidé de réexaminer la question à sa prochaine session, de même que la nécessité éventuelle d'établir des normes Codex pour les boissons alcoolisées.

132. La délégation de l'Argentine a cité des chiffres concernant la production et le commerce des légumes secs, qui sont des produits d'une grande importance pour la région d'Amérique latine. Elle a évoqué les débats du Comité exécutif à ce sujet à sa vingtsixième session (ALINORM 81/3, par. 43-46) et a souligné la nécessité d'élaborer des normes Codex mondiales pour ces produits.

133. En ce qui concerne les normes pour les aliments destinés aux nourrissons, on a fait observer qu'il existait déjà des normes Codex pour certaines catégories de ces produits et qu'à sa treizième session, la Commission avait adopté un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge; en outre, un code pour la commercialisation des produits de remplacement du lait maternel est actuellement mis au point par l'OMS et le FISE.

134. Le Comité est convenu d'examiner de façon plus approfondie, à sa prochaine session, la question générale des aliments pour lesquels il serait opportun d'établir des normes Codex mondiales ou régionales.

135. Se référant à l'application des normes, la délégation de Panama a signalé qu'en l'absence de services appropriés de contrôle et d'inspection des denrées alimentaires pour vérifier la qualité des produits importés, il faudrait envisager la mise en place d'un système acceptable d'homologation.

136. A propos des questions relevant de la qualité et de la sécurité des aliments, le Comité est convenu que la plupart d'entre elles - et les mesures s'y rapportant - avaient déjà été abordées dans le cadre d'autres points de l'ordre du jour (voir par. 77-99 et 137-144). Le Comité a décidé d'inscrire à l'ordre du jour de sa prochaine session les mesures prioritaires à prendre dans la région.

RESUME DES RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS EN MATIERE DE CONTAMINATION ALIMENTAIRE

137. Des renseignements ont été fournis à ce sujet en réponse à une demande adressée pendant la Conférence régionale mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires pour l'Amérique latine en 1978. En présentant le sujet, le Secrétariat a souligné que seules quelques unes des nombreuses activités entreprises par la FAO et l'OMS pourraient être mentionnées à ce propos. Il s'agit de réalisations majeures ou d'activités récemment entreprises que nous exposons ci-après:

138. (1) Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et des contaminants et Réunion conjointe FAO/OMS d'experts des résidus de pesticides: ces deux groupes ont été créés respectivement en 1956 et en 1961 et se réunissent tous les ans. Des crédits appropriés ont déjà été réservés pour l'exercice 1982-1983. Les travaux de ces groupes d'experts bénéficient d'une audience mondiale. L'établissement de doses journalières acceptables (DJA) pour les additifs et les résidus de pesticides et de doses hebdomadaires tolérables pour les contaminants (par exemple plomb, mercure et cadmium) forment l'essentiel des activités techniques des comités du Codex sur les additifs alimentaires et sur les résidus de pesticides.

(2) Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination dans l'alimentation humaine et animale: il s'agit d'un programme appuyé par le PNUE et qui représente l'un des éléments de son Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS). Les pays membres participant à ce programme sont actuellement au nombre de 21; pour l'Amérique latine, ce sont le Mexique, le Guatemala et le Brésil. Une publication intitulée "Directives pour l'établissement ou le renforcement d'un programme national de surveillance de la contamination alimentaire" est parue dans le cadre de ce Programme. Elle devrait intéresser même les pays qui n'y participent pas, car chacun d'eux devrait s'efforcer, le plus rapidement possible, de contrôler dans la chaîne alimentaire la présence de résidus de produits chimiques agricoles ainsi que de contaminants tels que les métaux lourds, les PCB etc. Cela est particulièrement important dans les pays ayant un climat tropical et subtropical (pour les pesticides), et dans les pays où se trouvent de vastes agglomérations urbaines (pour les contaminants).

Trois autres programmes de surveillance entrepris dans le cadre du GEMS ont aussi été brièvement évoqués:

Programme de surveillance biologique

Programme de surveillance de la pollution de l'air

Programme de surveillance de la qualité de l'eau

(3) Programme OMS sur les critères d'hygiène de l'environnement: ce programme, qui bénéficie également de l'aide du PNCE, a démarré en 1973 avec les principaux objectifs suivants:

- Evaluer les incidences des polluants sur la santé humaine
- Déterminer les lacunes dans les renseignements concernant les répercussions des polluants sur la santé
- Stimuler la recherche, quand cela est nécessaire
- Favoriser l'harmonisation des méthodes toxicologiques et épidémiologiques

Dans le cadre de ce programme, on a préparé des documents sur les critères d'hygiène de l'environnement, qui font le point sur l'exposition totale de l'homme à un agent donné présent dans l'air, dans l'eau, au travail, à la maison ou dans un aliment. Ce programme ne porte pas uniquement sur l'absorption de contaminants par l'intermédiaire des aliments; mais étant donné que ces derniers constituent l'un des principaux véhicules par lesquels les polluants environnementaux sont transmis à l'homme, il devrait intéresser les personnes s'occupant de sécurité alimentaire. Les monographies qui ont été publiées jusqu'à présent dans le cadre de ce programme et qui présentent des renseignements importants en matière d'alimentation portent sur les substances suivantes:

Mercurie  
PCB et terphényles  
Plomb  
Nitrates, nitrites et composés N-nitrosés  
DDT et ses dérivés  
Mycotoxines  
Etain et composés organostanneux

(4) Programme international de sécurité chimique (IPCS): il s'agit d'un programme très récent qui vise à regrouper les efforts déployés par les organisations internationales et les Etats Membres pour faire face aux problèmes toujours plus grands que pose la présence de substances chimiques dans l'environnement. Jusqu'à maintenant, l'Organisation internationale du travail (OIT) et le PNUE se sont ralliés à ce programme et l'on espère que la FAO apportera également sa contribution, du moins dans le domaine des substances chimiques alimentaires; en ce qui concerne les pays membres, les gouvernements du Canada, de la Finlande, du Japon et des Etats-Unis ont déjà signé un mémoire d'entente et apporté des contributions financières, car le programme dépend essentiellement de crédits extrabudgétaires. Des négociations sont actuellement en cours à ce sujet avec le Royaume-Uni, l'Italie, l'URSS, la République fédérale d'Allemagne, la Bulgarie, la Tchécoslovaquie et certains autres pays.

139. Les principaux objectifs de ce nouveau programme international sur la sécurité chimique sont les suivants:

- effectuer et diffuser des évaluations concernant les incidences des produits chimiques sur la santé humaine et sur la qualité de l'environnement;
- élaborer des directives sur les seuils d'exposition, notamment les doses journalières acceptables et les concentrations maximales autorisées ou souhaitables dans l'air, l'eau, les aliments et le milieu professionnel, pour tous les types de substances chimiques;
- élaborer des directives sur les méthodes appropriées pour les essais de toxicité, les études épidémiologiques et cliniques et l'identification, la quantification et l'évaluation des risques;
- coordonner les essais de laboratoire et les études épidémiologiques, quand une approche internationale est recommandée; promouvoir les recherches sur les rapports doses-réponses et sur les mécanismes des actions biologiques des substances chimiques;
- rassembler des renseignements permettant de parer aux accidents chimiques et encourager une coopération internationale efficace dans ce domaine; favoriser la coopération technique sur les questions spécifiques concernant le contrôle des substances toxiques dans les Etats Membres; promouvoir la formation et le développement de main-d'oeuvre.

140. Le Secrétariat a appelé en outre l'attention sur le fait que le Comité consultatif de l'IPCS avait fixé un ordre de priorité en ce qui concerne les substances chimiques à étudier. Il s'agit en premier lieu des pesticides et des additifs alimentaires, ainsi que des produits ménagers et des substances chimiques industrielles. Le Comité consultatif du Programme a également souligné le rôle du Comité d'experts des additifs alimentaires, ainsi que de la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides qui, à l'avenir dépendront de l'OMS dans le cadre de l'IPCS.

141. Des inquiétudes considérables se sont manifestées au niveau national et international, en ce qui concerne les problèmes posés par les mycotoxines et leurs incidences sur la santé et sur les disponibilités alimentaires. En réponse à ces inquiétudes, une Conférence internationale sur les mycotoxines a été organisée à Nairobi en 1977 sous le patronnage de la FAO/OMS et du PNUE. Des actions sont en cours pour mettre en oeuvre les recommandations de la Conférence.

142. La FAO a publié deux brochures intitulées "Surveillance des mycotoxines" et "Pratiques recommandées pour la prévention des mycotoxines dans l'alimentation humaine et animale et les produits dérivés". L'OMS a publié des critères d'hygiène de l'environnement concernant les mycotoxines. Environ 50 personnes ont bénéficié d'une formation spécialisée dans l'analyse des mycotoxines, grâce à l'aide de la FAO. Les mycotoxines ont également constitué un aspect important du Séminaire régional de formation sur le contrôle de la contamination alimentaire en Amérique latine, qui vient de prendre fin à Mexico. Les aflatoxines présentent un danger particulier, du fait qu'elles sont très fréquentes et qu'elles affectent différentes denrées de base, comme les céréales et les graines. Il est donc nécessaire que les autorités nationales prennent des mesures appropriées pour maîtriser et résoudre ces problèmes.

143. La délégation de l'Uruguay a accueilli favorablement les mesures prises par la FAO/OMS dans le domaine du contrôle de la contamination des aliments. Elle a évoqué à ce propos les normes pour l'eau de boisson élaborées par l'Uruguay sur la base des recommandations internationales.

Le Secrétariat de la délégation du Chili a fourni des critères pour l'emploi des additifs alimentaires et il a indiqué les risques que peuvent présenter les aflatoxines pour les populations à faible revenu des zones rurales et urbaines. L'observateur de l'Espagne a souligné lui aussi les dangers que présentent les mycotoxines, non seulement dans les zones tropicales et subtropicales, mais aussi dans les zones tempérées.

144. Dans un autre domaine, on a rappelé qu'une consultation d'experts s'est tenue à Berlin sur les maladies paralysantes transmises par les coquillages.

Le Comité note avec satisfaction les différentes activités entreprises par la FAO et par l'OMS dans le domaine de la contamination alimentaire.

Point 3 de l'ordre du jour (suite)

145. Norme régionale européenne recommandée pour le miel

Le Comité a repris l'examen de la norme précitée (voir aussi par. 34-37 du présent rapport).

Après quelques discussions, au cours desquelles les délégations de l'Argentine, du Brésil, du Chili, du Mexique et de l'Uruguay ont estimé qu'il s'agissait d'un produit commercialisé à l'échelle mondiale et que, par conséquent, les présentes dispositions de la norme régionale devaient être amendées de façon à tenir compte des différents types de miel vendus sur le marché, il a été convenu que la norme devrait être élaborée à l'avenir sur une base mondiale. Le Comité a donc décidé de recommander à la Commission que la Norme régionale européenne pour le miel soit transformée en norme internationale.

146. Avant-Projet de norme pour le jus de mangue (voir par. 38-42 du présent rapport)

Le Comité a partagé l'avis du Comité de coordination pour l'Asie, à savoir que ce produit, même s'il contenait 50 pour cent ou plus de pulpe de mangue, devrait pouvoir être commercialisé sous le nom de "jus de mangue", qui est l'appellation traditionnelle sous laquelle le produit a été vendu par le pays producteur qui a entrepris l'élaboration de la norme (Inde). La délégation du Brésil a réservé sa position au sujet de l'examen de la norme par le présent Comité, estimant que la question relevait plutôt du comité de produit compétent.

147. Avant-Projet de norme pour le sel de qualité alimentaire

Le Comité note qu'à sa quatorzième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires avait remanié les précédentes dispositions pour le sel selon le plan de présentation requis pour l'élaboration future d'un avant-projet de norme, conformément aux décisions prises par la treizième session de la Commission du Codex Alimentarius (voir aussi par. 32 et 33 du présent rapport).

148. Le Comité prend note des observations de la délégation de l'Uruguay, à savoir que le sel de qualité alimentaire est souvent transporté en vrac, dans de mauvaises conditions d'hygiène et il est convenu de porter cette question à l'attention du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, de façon qu'il puisse amender en conséquence les dispositions relatives à l'hygiène.

149. La délégation de l'Argentine a été d'avis que la liste des agents anti-agglomérants était trop longue et qu'elle pouvait être notablement réduite sans pour autant que cela affecte la "coullance" du produit. En outre, il faudrait fixer un pourcentage maximum d'humidité.

150. Le Comité a en outre noté que l'avant-projet de norme était désormais parvenu à l'étape 6 de la Procédure et que, par conséquent, les gouvernements de la région pouvaient adresser directement leurs observations au Comité du Codex sur les additifs alimentaires en ce qui concerne la teneur des dispositions.

151. Le Comité a approuvé, d'une façon générale, l'élaboration d'une norme Codex pour le sel de qualité alimentaire.

152. Mesures prises par les gouvernements et par la FAO/OMS à la suite de la résolution de la Conférence régionale sur les normes alimentaires en Amérique latine

Le Comité note que la résolution ci-dessus (Annexe IV du document CX/Latin America 78/12) a été approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa treizième session. Le Comité a été informé par le Secrétariat qu'une priorité élevée continuerait d'être accordée, en liaison avec le Bureau régional de la FAO à Santiago, aux activités de contrôle alimentaire dans la région d'Amérique latine.

153. A propos du renforcement du Bureau régional de la FAO pour l'Amérique latine, le Secrétariat a rappelé que M. Sizaret avait été désigné au poste de nutritionniste régional. On a signalé qu'il serait secondé dans sa tâche par M. Bacigalupo, responsable régional des agro-industries au Bureau régional de la FAO et qu'un expert associé serait peut-être aussi recruté.

154. Le Comité a été informé que le Bureau régional de l'OMS et l'OPS effectuent des activités de contrôle alimentaire par l'intermédiaire du service technique de la Division de l'hygiène du milieu, qui fournit des conseils de caractère technique aux niveaux national et régional. L'OPS applique dans chaque pays un programme d'hygiène de l'environnement, qui comporte des activités de contrôle alimentaire. Par conséquent, les gouvernements peuvent adresser des demandes d'assistance technique, qui leur est fournie par des experts détachés du siège ou par des consultants à court terme.

155. La délégation du Chili a déclaré que la question générale des contaminants, et notamment des mycotoxines, était d'un grand intérêt pour les pays de la région. La délégation a estimé qu'avec l'assistance technique actuellement fournie par la FAO et l'OMS, des progrès notables pourraient être réalisés.

156. Le Comité a réaffirmé l'intérêt de cette Résolution et il a exhorté les pays de la région à continuer de mettre en oeuvre les recommandations qui leur étaient adressées. Le Comité est convenu qu'il fallait poursuivre dans le sens d'une coopération régionale. En ce qui concerne le renforcement de l'activité internationale orientée vers les besoins et les préoccupations des pays en développement, le Comité a pris note des différentes mesures adoptées par la Commission à cet égard (voir par. 11-20 du présent rapport).

157. Le Comité est convenu qu'il fallait continuer à appliquer les recommandations et que les progrès accomplis devraient être passés en revue par la Commission à sa prochaine session.

158. Participation accrue des membres de la région aux travaux du Codex

Le Comité note que l'on a souvent évoqué, au cours des dernières années, le problème que pose une participation accrue des membres de cette région et d'autres régions

aux travaux du Codex. Bien que la région de l'Amérique latine compte 22 membres au sein de la Commission du Codex Alimentarius, seuls 9 d'entre eux sont représentés à la présente session. Cela est peut-être dû au fait qu'il s'agit de la première réunion, proprement dite, du Comité dans la région.

159. Plusieurs raisons ont été invoquées pour expliquer la faible participation des pays en développement aux comités du Codex en général:

- contraintes financières
- autres engagements
- méconnaissance des avantages que peuvent présenter les activités de la Commission du Codex Alimentarius
- points de l'ordre du jour ne présentant pas un intérêt pour tous les pays
- insuffisance de personnel spécialisé ou technique pouvant apporter une contribution efficace, notamment aux questions examinées par les comités Codex de produits.

160. Le Comité se rend compte que, manifestement, les raisons varient d'un pays à l'autre et qu'il faudrait améliorer les communications aussi bien entre les pays qu'entre le Codex et ses pays membres. Dans certains cas, la documentation établie pour les réunions a subi des retards de courrier ou n'est pas parvenue aux autorités nationales compétentes. Le Comité a fait observer qu'il existait un système efficace dans certains pays, à savoir la création de comités nationaux Codex travaillant en étroite collaboration avec les services centraux de liaison avec le Codex. Ce système permet parfois de pallier les difficultés rencontrées par certains pays qui, faute d'experts compétents, ne peuvent formuler des observations constructives lors des sessions des comités Codex. Malgré ces difficultés, les pays producteurs devraient s'efforcer de participer aux réunions qui présentent un intérêt pour eux, afin de s'assurer que les normes internationales sont élaborées selon des lignes qu'ils jugent acceptables.

161. Le Secrétariat a informé le Comité qu'à la treizième session de la Commission, il avait été suggéré qu'un plus grand nombre de réunions Codex se tiennent dans les pays en développement et qu'il avait été prié de demander aux gouvernements des pays hôtes s'ils étaient prêts à organiser des sessions des comités dont ils avaient la responsabilité dans les pays en développement. Le Comité note qu'un document à ce sujet sera préparé et discuté à la prochaine session de la Commission.

162. La délégation du Brésil a fait observer que le présent Comité avait un rôle extrêmement important à jour dans l'examen et l'identification des problèmes de la région d'Amérique latine et dans la protection des intérêts des pays de cette région. Elle a regretté que la participation à la présente session soit réduite et elle a suggéré qu'on pourrait l'améliorer en regroupant, par exemple, les réunions sur des sujets apparentés - Comité du Codex sur les fruits et légumes traités et Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits; de la sorte, les délégués pourraient participer aux deux réunions lors d'un même déplacement et réduire ainsi les frais de voyage. Elle a également insisté pour que les délégations soient convenablement préparées aux discussions lorsqu'elles participent aux réunions Codex et pour que les documents de travail soient envoyés beaucoup plus à l'avance. Ces opinions ont été partagées par d'autres délégations.

163. La délégation de l'Uruguay a estimé que l'on pourrait prendre les mesures ci-après pour améliorer la participation des membres de la région aux travaux de la Commission:

- renforcer les comités régionaux de coordination par une aide financière et créer un Secrétariat permanent dans la région;
- encourager la formation de groupes sous-régionaux dans les pays ayant des intérêts communs;

- renforcer les activités des services de liaison avec le Codex dans chaque pays.

164. La délégation de l'Uruguay a ajouté que, pour parvenir à ces objectifs, il faudrait appeler l'attention des gouvernements des Etats Membres de la région sur la nécessité d'un appui politique, de façon à mettre en évidence l'utilité des normes et des codes d'usages Codex aussi bien pour la santé publique que pour le commerce régional.

La délégation du Brésil a approuvé ce point de vue et a insisté pour que les pays développés apprécient à leur juste mesure et prennent en considération les normes visant les produits qu'ils exportent vers les pays en développement.

165. La délégation de la COPANT a espéré que les 22 pays qui font partie de son organisation, de même que les pays appartenant à la région Codex de l'Amérique latine, seront efficacement protégés par l'harmonisation des normes Codex.

166. La délégation du Mexique a appuyé les points de vues exprimés par les délégations de l'Uruguay et du Brésil. Elle a également souligné certaines difficultés de communication, dans les deux sens, entre le Codex et les pays membres.

167. Le Secrétariat a informé le Comité qu'en principe, les invitations, l'ordre du jour et documents de travail des réunions devraient être distribués deux mois avant les sessions des Comités Codex, mais qu'en raison des retards de courrier, ce délai était parfois insuffisant. Des efforts seront faits pour accélérer leur distribution. Le Secrétariat s'est également engagé à publier une lettre circulaire, par laquelle il demandera aux pays de mettre à jour les noms et adresses des services centraux de liaison avec le Codex.

168. Lieu de la prochaine session et nomination du Coordonnateur

Le Comité a chaleureusement remercié le gouvernement de l'Uruguay de l'excellence des moyens mis à sa disposition pour la présente session et, sur proposition de la délégation de l'Argentine, il a vivement espéré que la troisième session pourrait également se tenir dans ce pays. Toujours sur proposition de la délégation de l'Argentine, le Comité a également espéré que M. A. Dovat, Coordonnateur pour l'Amérique latine, dont le mandat prend terme à la fin de la prochaine (quatorzième) session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, 29 juin-10 juillet 1981), aura la possibilité de rester en place jusqu'à la fin de la quinzième session de la Commission. Après avoir remercié le Comité, M. Dovat a décliné cette proposition en raison d'engagements importants auxquels il ne peut se soustraire.

169. La délégation de l'Uruguay a remercié le Comité d'avoir été choisi pour accueillir sa prochaine session et elle a déclaré que son gouvernement aurait plaisir à accepter cet honneur. En ce qui concerne la nomination d'un coordonnateur pour la région, le Comité note que la Commission du Codex Alimentarius s'en chargera à sa prochaine session.

170. La délégation de l'Uruguay a demandé s'il serait possible au cas où le coordonnateur ne serait pas en mesure de parvenir au terme de son mandat, de désigner un remplaçant. Le Secrétariat a déclaré que les coordonnateurs étaient désignés à titre personnel, mais que la question posée par la délégation de l'Uruguay serait portée à l'attention de la Commission à sa prochaine session.

171. Autres questions

Aucune.

172. Date de la prochaine session

Le Secrétariat a fait savoir que la date de la troisième session serait fixée après consultation entre le gouvernement hôte de la session et le Secrétariat. On pense que le Comité devrait tenir sa troisième session vers le milieu de 1982.

---

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Dr. Alfredo M. DOVAT  
Président: Coordinador del Codex Alimentarius  
Presidente: para América Latina  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)  
Galicia 1133  
Montevideo  
Uruguay

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

Ing. Jorge H. PLIAZZI  
Dirección de Negociaciones Económicas  
Internacionales  
Coordinador General del Codex Alimentarius  
Avda. Julio A. Roca 651 - 5º piso  
Sector 13  
Buenos Aires, Argentina

Sr. R.A. CANALE  
Consejero Económico y Comercial de la  
Embajada Argentina en el Uruguay  
Avda. Agraciada 3397  
Montevideo, Uruguay

Sr. A.G. MIRSON  
Secretario de la Embajada Argentina en  
el Uruguay  
Avda. Agraciada 3397  
Montevideo, Uruguay

**OBSERVER:**

Sr. E. YANEZ CORTES  
Legislación Alimentaria - Refinerías de  
Maíz  
Tucumán 117  
Buenos Aires, Argentina

**BRAZIL**  
**BRESIL**  
**BRASIL**

Sr. M. DE VINCENZI  
Primer Secretario del Ministerio de Rela-  
ciones Exteriores de Brasil  
Palacio de Itamaraty  
Brasilia, D. F., Brazil

**BRAZIL (cont.)**

Sr. J. PINTO DA ROCHA  
Asesor en la Secretaría de Productos de  
Origen Animal  
Ministerio de Agricultura  
Conjunto Venancio 2000 - Bloco 60, 3º piso  
Brasilia D. F., Brazil

Sr. H. ALOIS BARTH  
Asesor Técnico  
Coordinación de Asuntos Internacionales  
de Agricultura  
Ministerio de Agricultura  
Esplanada Dos Ministerios  
Brasilia, D. F., Brazil

Sr. C. LOEWENSTEIN  
Jefe del Depto de Agroindustria  
INMETRO/MIC  
Praça Maua No. 7 - 12º piso  
Rfo de Janeiro, Brazil

**OBSERVERS:**

Sr. S. AGUIRRE DIAZ  
Director Técnico Federación Internacional  
Fabricantes de Margarinas  
Avda. Campos Sales 20 Valinhos (SP)  
São Paulo, Brazil

Sr. P.A.L. DE AGUIAR  
Vicepresidente de la Asociación Brasileira  
de Industrias Alimenticias (ABIA)  
Avda. Nove de Julho 3452  
São Paulo, Brazil

Sr. M. KILLNER  
Asociación Brasileira de Industrias  
Alimenticias (ABIA)  
Rua da Consolação 247  
São Paulo, Brazil

**BRAZIL (cont.)**

**OBSERVERS (cont.)**

Sr. L. F. BICK  
Vicepresidente de la Asociación Brasileira  
de Industrias Alimenticias (ABIA)  
Avda. Nove de Julho 3452  
São Paulo, Brazil

Sr. R. RESENDE  
Director de la Asociación Brasileira de  
Industrias Alimenticias (ABIA)  
Avda. Nove de Julho 3452  
São Paulo, Brazil

Sr. W. SAENS  
Coordinador Tecnología de Alimentos y  
Refinações de Milho  
Praça Da República 468 - 4º piso  
São Paulo, Brazil

**CHILE**

Dr. H. DIAZ BAPBIERI  
Médico Veterinario Jefe  
Control Alimentos Nacional  
Ministerio de Salud  
Monjitas 689 - 3º piso  
Santiago, Chile

**EL SALVADOR**

Sr. E. CASANOVA SANDOVAL  
Embajador de El Salvador en el Uruguay  
Avda. Brasil 2995 - 10º piso  
Montevideo, Uruguay

**GUATEMALA**

Sr. R. ASTURIAS ZAMORA  
Primer Secretario de la Embajada de  
Guatemala en el Uruguay  
Dr. Soca 1397 A - apto. 703  
Montevideo, Uruguay

**HONDURAS**

Lic. J. RENDON BARNICA  
Encargado de Negocios A.I. de la  
Embajada de Honduras en el Uruguay  
Plaza Libertad 1342 - 2º piso - apto. 10  
Montevideo, Uruguay

**MEXICO  
MEXIQUE**

Ing. S. NUNEZ OCHOA  
Jefe del Departamento de Normalización  
Internacional de la D.G.N.  
Tuxpan 2 - 7º piso  
Mexico 7, D.F., Mexico

Ing. E.R. MENDEZ  
Vicepresidente de la Comisión del  
Codex Alimentarius  
Apartado Postal 24-322  
Mexico 7, D.F., Mexico

Dr. R.R. COIQUE  
Secretario Particular de la Dirección  
General de Ganadería  
Hamburgo 6 - 7º piso  
Mexico, D.F., Mexico

**PANAMA**

Sr. E.B. ORTIZ  
Embajador de Panamá en el Uruguay  
Rambla Mahatma Gandhi 509 - apto. 404  
Montevideo, Uruguay

Sr. A. FALCON PAZ  
Director de la Comisión Panameña de  
Normas Industriales y Técnicas - COPANT  
Avda. Cuba Ed. Lotería - 19º piso  
Panamá

**URUGUAY**

Ing. E.D. BIA  
Presidente de la Comisión Directiva del  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
- LATU  
Galicia 1133  
Montevideo, Uruguay

Dr. R.G. AMATO  
Consejero Encargado del Departamento de  
Integración Económica del Ministerio  
de Relaciones Exteriores  
18 de Julio 1205  
Montevideo, Uruguay

Sr. A. G. LOSADA  
Secretario del Servicio Exterior del  
Ministerio de Relaciones Exteriores  
18 de Julio 1205  
Montevideo, Uruguay

URUGUAY (cont.)

Dra. T. VILLAR  
Profesora Catedrática de Bromatología  
de la Facultad de Química  
Avda. Gral. Flores 2124  
Montevideo, Uruguay

Dra. E. ARMANETTI DE STOTZ  
Profesora Agregada de Microbiología  
de la Facultad de Química  
Avda. Gral. Flores 2124  
Montevideo, Uruguay

Dra. L. RAMOS DE ARIMON  
Profesora de Microbiología Alimentaria de  
la Escuela de Nutrición y Dietética (END)  
Hospital de Clínicas  
Avda. Italia s/n  
Montevideo, Uruguay

Dr. E.A. MARCHELLI  
Jefe del Sector Industrias Alimentarias del  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
Galicia 1133  
Montevideo, Uruguay

Dr. M.A. ARDOINO URRUTIA  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)  
Galicia 1133  
Montevideo, Uruguay

Dra. M.D. ZABALA DE BARTORELLI  
Directora Adjunta de la Dirección Gral. de  
Salud del Ministerio de Salud Pública  
18 de Julio 1892  
Montevideo, Uruguay

Ing. G. REY DE DELLACHA  
Director de la División de Higiene  
Ambiental del Ministerio de Salud Pública  
Durazno 1242  
Montevideo, Uruguay

Dra. D. ANCHIERI DE PIZZORNO  
Doctora en Veterinaria en la División de  
Higiene Ambiental del Ministerio de  
Salud Pública  
Durazno 1242  
Montevideo, Uruguay

Dr. C.A. QUINONES SOWERBY  
Jefe de Sector Pecuario de Asesoría Técnica  
del Ministerio de Agricultura y Pesca  
Constituyente 1479  
Montevideo, Uruguay

URUGUAY (cont.)

Dr. R.M. CAFFARENA  
Jefe de División de la Dirección de Industria  
Animal del Ministerio de Agricultura y Pesca  
Colonia 892 - 4º piso  
Montevideo, Uruguay

Ing. G. PALLEIRO  
Ministerio de Agricultura y Pesca  
Cerrito 315  
Montevideo, Uruguay

Ing. M. BOROUKHOVITCH  
Director de Sanidad Vegetal del Ministerio  
de Agricultura y Pesca  
Millán 4703  
Montevideo, Uruguay

Ing. J.V. CAPPELETTI  
Jefe de División del Ministerio de  
Agricultura y Pesca  
Millán 4703  
Montevideo, Uruguay

Ing. J.E. RIVERO DEVOTO  
Director del Departamento de Tecnología  
Industrial  
Instituto Nacional de Pesca (INAPE)  
Constituyente 1497  
Montevideo, Uruguay

Dra. M.D. OTERO  
Asistente de Microbiología en el Laboratorio  
de Control de Calidad en el Instituto Nacional  
de Pesca (INAPE)  
Constituyente 1497  
Montevideo, Uruguay

Ing. Ana CAZZADORI DE FERENCZI  
Secretaría de Planeamiento Coordinación y  
Difusión (SEPLACODI)  
18 de Julio y Lorenzo Latorre  
Montevideo, Uruguay

Ing. J. GARCIA PRAVIA  
Director Servicio de Bromatología de la  
Intendencia Municipal de Montevideo  
Isla de Flores 1323  
Montevideo, Uruguay

Sra. G. DOTTA DE CASTRO  
Dirección de Asuntos Económicos Internacionales  
del Ministerio de Relaciones Exteriores  
18 de Julio 1205  
Montevideo, Uruguay

OBSERVER:

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA

Sr. R. CONTY LARRAZ  
Secretario Comisión Interministerial  
para la Ordenación Alimentaria  
Ministerio de Sanidad  
Paseo del Prado, 10  
Madrid, Spain

OBSERVERS:

URUGUAY

Sr. P. BENIA  
Director del Instituto Uruguayo de  
Normas Técnicas  
Avda. del Libertador Lavalleja 1464  
Montevideo, Uruguay

Dra. M. BONILLA DE DEL BAGLIVI  
Centro de Investigaciones Veterinarias  
M.C. Rubino  
Brigadier J.A. Lavalleja - Ruta 8  
Pando - Canelones  
Uruguay

Dr. L. CAMRUAGA  
Francisco Llambí 1533  
Montevideo, Uruguay

Dr. J.M. CAT  
Presidente Sociedad de Medicina de  
Montevideo  
Blanes Viale 6062  
Montevideo, Uruguay

Química A.C. CHIALANZA DE PIRIZ  
Asociación Uruguaya de Ciencias y  
Tecnología de Alimentos  
Isla de Flores 1323  
Montevideo, Uruguay

Ing. R.C. DALCHIELE LUEIRO  
Rincón 723  
Montevideo, Uruguay

Dr. V. DEMCZYLO KCENEV  
Dirección de Higiene Intendencia  
Municipal de Canelones  
Canelones, Uruguay

OBSERVERS (cont.)

URUGUAY (cont.)

Sr. V. DIAZ RODRIGUEZ  
Químico, Cámara de Alimentos  
Cagancha 2388  
Montevideo, Uruguay

Ing. S. DITTRICH  
Saporiti - Angrez S.A.  
Durazno 1180-82  
Montevideo, Uruguay

Sra. I. DURAN SANCHEZ  
Química Farmacéutica  
Jefe Depto. de Laboratorio del Instituto  
Nacional de Alimentación  
Avda. Uruguay 878  
Montevideo, Uruguay

Sr. A.C. ESPONDA  
Profesor Agregado de Farmacología  
Director del Centro de Información As.  
Tecnológicos  
Hospital de Clínicas  
Avda. Italia s/n, piso 4º  
Montevideo, Uruguay

Dra. E. GRASSO  
Asociación de Química y Farmacia del  
Uruguay  
Luis A. de Herrera 1680  
Montevideo, Uruguay

Ing. D. FAGGI  
Decano de la Facultad de Agronomía  
Avda. Garzón 780  
Montevideo, Uruguay

Ingra. G. GONZALEZ DE PINTOS  
Facultad de Ingeniería  
Herrera y Reissig 525  
Montevideo, Uruguay

Sr. H. HERNANDEZ  
Químico Farm. - Obras Sanitarias del  
Estado (OSE)  
Soriano 1618  
Montevideo, Uruguay

Ing. Agrónomo H. JULIANO  
Facultad de Agronomía  
Avda. Garzón 780  
Montevideo, Uruguay

OBSERVERS (cont.)

URUGUAY (cont.)

Sr. B. LAFFITTE MONTES  
Jefe del Laboratorio Central de  
CONAPROLE  
Magallanes 1871  
Montevideo, Uruguay

Sra. A. LAMELA DE LOPEZ  
Química, Servicio de Sanidad de las  
Fuerzas Armadas (S.S. FF.AA.)  
8 de Octubre 3050  
Montevideo, Uruguay

Dr. H. LAZANEO  
Facultad de Veterinaria  
Lasplaces 1550  
Montevideo, Uruguay

Sra. M. LAZCANO DE OLIVERA  
Director Técnico de Productos Di  
Dietéticos CONAPROLE  
Magallanes 1871  
Montevideo, Uruguay

Ing. J. MACADAR  
COPAL S.A. - NESTLE  
Carlos Crocker 2883  
Montevideo, Uruguay

Sra. Z.T. MACCIO  
Química Farm., Dirección Nacional  
de Aduanas  
Rambla 25 de Agosto s/n  
Montevideo, Uruguay

Sra. E.R. MORANDI  
Dietista Jefe Depto. de Alimentación  
(INDA)  
Uruguay 878  
Montevideo, Uruguay

Sra. I.R. PARRILLO DE D'OTTONE  
Hospital de Clínicas - Farmacia  
Avda. Italia s/n  
Montevideo, Uruguay

Dr. C.A. PELUFFO  
Sociedad Uruguaya de Microbiología  
Magallanes 1741  
Montevideo, Uruguay

Ing. Químico C. ROSELLI  
José Massini 2957  
Montevideo, Uruguay

OBSERVERS (cont.)

URUGUAY (cont.)

Ing. G. SAIZAR  
Asociación de Ingenieros Químicos del  
Uruguay  
Porongos 2556  
Montevideo, Uruguay

Sr. R. SAHONERO  
Técnico Internacional de la Asociación  
Latinoamericana de Libre Comercio  
Cebollati 1461  
Montevideo, Uruguay

Dr. F. SALVERAGLIO  
Academia Nacional de Medicina  
Caracé 533 - apto. 302  
Montevideo, Uruguay

Química S. ZERBI  
Servicio de Sanidad de las Fuerzas  
Armadas (S.S. FF.AA.)  
8 de Octubre 3072  
Montevideo, Uruguay

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ALICA - (ASOCIACION LATINOAMERICANA DE INDUSTRIALES Y CAMARAS DE LA ALIMENTACION)

Sr. E. FRESCO LEON  
ALICA  
Ituzaingó 1324 - Escritorio 603  
Montevideo, Uruguay

COPANT - (COMISION PANAMERICANA DE NORMAS TECNICAS)

Sra. B.C. GHIRELLI DE CIABURRI  
Secretaria General de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas  
Lima 629  
Buenos Aires, Argentina

COPAL

Dr. J.A. MILLER  
Miembro de la Coordinadora de las Industrias de Productos Alimenticios (COPAR)  
Avda. Leandro N. Alem 1067 - 12º piso  
Buenos Aires, Argentina

INTERNATIONAL BAR ASSOCIATION  
(FEDERACION INTERAMERICANA DE ABOGADOS)

Dr. E.E. BLEDEL  
Miembro del Colegio de Abogados de Buenos Aires  
Suipacha 1111  
Buenos Aires, Argentina

PAHO - (PANAMERICAN HEALTH ORGANIZATION)

Sr. R.A. CHINCHILLA  
Oficina Area VI - Organización Panamericana de la Salud (OPS)  
Marcelo T. de Alvear 684 - 4º piso  
Buenos Aires, Argentina

UNIT - (INSTITUTO URUGUAYO DE NORMAS TECNICAS)

Ing. J.J. CARRIQUIRY CASTRILLON  
UNIT  
Avda. del Libertador Brig. Gral. J.A. Lavalleja 1464 Ap. 92  
Montevideo, Uruguay

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (cont.)  
UNIT (cont.)

Químico Cayetano R. CANO MAROTTA  
UNIT  
Avda. del Libertador Brigadier Gral. J.A. Lavalleja 1464 Ap. 92  
Montevideo, Uruguay

OFICINA REGIONAL FAO PARA AMERICA LATINA

Sr. A. BACIGALUPO  
Oficial Regional en Agroindustrias  
Providencia 871  
Santiago, Chile

REPRESENTACION DE FAO EN URUGUAY

Ing. E. Torrejón Straube  
Representante de FAO en Uruguay  
Julio Herrera y Obes 1292  
Montevideo, Uruguay

WHO - OMS

Dr. F. KAUFERSTEIN  
Director de Seguridad de Alimentos y Accidentes Ambientales

WHO  
Geneva, Switzerland

FAO SECRETARIAT  
SECRETARIAT DE LA FAO  
SECRETARIA FAO

Dr. R. MALIK  
Senior Officer  
Food Control Standards and Additives  
Food Policy and Nutrition Division  
FAO  
Rome, Italy

Sr. H.J. MCNALLY  
Senior Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme Group  
FAO  
Rome, Italy

Sr. J. HUTCHINSON  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO  
Rome, Italy