

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

REP13/MAS

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

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

RAPPORT DE LA TRENTE-SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Budapest (Hongrie)
4 – 8 mars 2013

Note: La lettre circulaire CL 2013/6-MAS est incluse dans le présent document.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

CL 2013/6-MAS
Mars 2013

- AUX:** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, 00153 Rome (Italie)
- OBJET:** Distribution du rapport de la trente-quatrième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (REP13/MAS)

QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION:

Avant-projet de normes à l'étape 8 de la procédure

1. Projet de principes régissant l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires (par. 73, Annexe III)

Autres amendements aux normes

2. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex à différentes étapes (par. 16 – 54, Annexe II)

Amendement au Manuel de procédure

3. Projet d'amendement des Directives pour l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères figurant dans le Manuel de procédure (par. 9, Annexe IV)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés souhaitant formuler des observations sur les documents susmentionnés doivent le faire par écrit, conformément au guide pour l'examen des normes à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius) à l'adresse ci-dessus avant le **15 mai 2013**.

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	page iv
Rapport de la trente-quatrième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage..	page 1
État d'avancement des travaux	page 12

Points de l'ordre du jour

Paragrapes

Introduction	1
Ouverture de la session	2
1. Adoption de l'ordre du jour	4
2. Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et les autres comités	6
3. Approbation des méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex	16
4. Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires	
a. Projet de section sur les principes.....	55
b. Autres sections	74
c. L'échantillonnage dans les normes du Codex – Comment le traiter	79
5. Document de travail relatif à l'actualisation des références aux méthodes d'analyse et de textes y afférents	83
6. Rapport d'une réunion inter-institutions sur les méthodes d'analyse.....	96
7. Autres questions et travaux futurs	97
8. Date et lieu de la prochaine session.....	98

Annexes

Annexe I – Liste des participants	page 13
Annexe II – Approbation des dispositions relatives aux méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex	25
Annexe III – Projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires	33
Annexe IV – Projet d'amendement des Directives pour l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères figurant dans le Manuel de procédure	36

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-quatrième session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage est parvenu aux conclusions suivantes:

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

Projets et Avant-projets de normes et textes apparentés pour adoption

Le Comité a avancé:

- le Projet de principes régissant l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires pour adoption à l'étape 8 (par.73, Annexe III);
- les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex à différentes étapes pour adoption (par. 16 – 54, Annexe II)
- les amendements aux Directives pour l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères figurant dans le Manuel de procédure (par. 9, Annexe IV)

Autres questions intéressant la Commission:

Le Comité:

- est convenu de renvoyer à l'étape 2/3 pour remaniement, observations et nouvel examen à la prochaine session l'avant-projet de principes régissant l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires – Autres sections – Notes explicatives (par. 78)

Questions renvoyées à d'autres comités:

Le Comité est convenu:

- de demander au CCCF de choisir les méthodes d'analyse appropriées pour la disposition concernant l'arsenic dans le riz (par. 8)
- d'encourager le CCFFP à fournir des informations sur les facteurs d'équivalence de toxicité pour toutes les biotoxines énumérées dans la norme (par. 26) et à établir des plans d'échantillonnage appropriés (par. 54)
- de demander au CCASIA d'examiner l'utilisation du facteur 5,71 (par. 30) et d'envisager de remplacer la méthode d'analyse de la teneur en lipides figurant dans la norme pour le tempeh par ISO 1211|IDF 1:2010 et de préciser si la disposition devait indiquer « teneur en lipide » ou « teneur en graisses » (par. 31)

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a tenu sa trente-quatrième session à Budapest (Hongrie), du 4 au 8 mars 2013, à l'aimable invitation du Gouvernement hongrois. La session a été présidée par M. Árpád Ambrus, Conseiller scientifique principal, Agence hongroise de sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire (NFCSO). Mme Andrea Zentai, coordinatrice de sécurité sanitaire des aliments (NFCSO) a fait office de vice-président. La liste des participants figure à l'Annexe I au présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par M. Sándor Fazekas, ministre du Développement rural. Il a souhaité la bienvenue aux participants de la trente-quatrième session du Comité, il a rappelé l'importance des normes Codex pour assurer la sécurité sanitaire et la qualité des produits alimentaires dans le commerce international et il mettait en exergue les célébrations du 50ème anniversaire de la Commission. Il a attiré l'attention des délégués sur l'importance du travail de ce Comité, dont les sessions ont été accueillies par la Hongrie depuis 1972 et il a souhaité aux délégués beaucoup de succès dans leurs travaux. Il a également souligné la coopération excellente qui existe entre la Hongrie et la FAO.

Répartition des compétences¹

3. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États Membres conformément à l'Article II.5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, comme présentée dans le document de séance CRD2.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité a décidé d'examiner le sujet « Échantillonnage dans les normes Codex - Comment le traiter? » sous point 4 de l'ordre du jour et il a adopté l'Ordre du Jour provisoire avec la modification en tant que son ordre du jour pour la session.

5. Le Comité est également convenu de créer un groupe de travail réuni pendant la session, présidé par la Nouvelle-Zélande et travaillant en anglais, afin d'étudier l'Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires: Section relative aux principes.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET LES AUTRES COMITÉS (Point 2 de l'ordre du jour)³

6. Le Comité a noté que certaines questions étaient proposées à titre d'information et que plusieurs questions pouvaient être examinées sous d'autres points de l'ordre du jour.

Comité sur les contaminants présents dans les aliments (CCCF)

Avant-projet de limites maximales pour l'arsenic dans le riz

7. Plusieurs délégations ont informé le Comité qu'un certain nombre d'études coopératives étaient en cours au Japon et dans l'Union européenne ainsi que des études nationales en République de Corée concernant l'arsenic inorganique dans le riz et que des méthodes d'analyse avaient été validées par des études coopératives dans un pays.

8. Le Comité est convenu de demander au CCCF de choisir, en prenant en considération les résultats de ces études, les méthodes d'analyse appropriées à cette fin, et de les présenter au CCMAS pour approbation.

¹ CRD 2

² CX/MAS 13/34/1

³ CX/MAS 13/34/2; CRD 6 (observation de l'UE); CRD 10 (observations du Kenya); CRD 11 (observations du Chili); CRD 12

Comité sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP)

Avant-projet de Critères de performance pour les méthodes de référence et de confirmation des biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus

9. Le Comité a clarifié que les méthodes doivent respecter aussi bien la LD et la LQ et il est convenu de proposer une correction du Manuel de Procédure en conséquence (Annexe IV).

Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

Méthodes d'analyse pour les acides gras trans

10. Une délégation a informé le Comité que le travail de NUGAG visant à réviser la définition des acides gras trans était en cours et elle a exprimé l'avis que le Comité devrait examiner cette question après que la révision par NUGAG aura été terminée.

11. L'observateur de la FIL a informé le Comité que la FIL et l'ISO étaient en train de développer une méthode pour les acides gras, y compris les acides gras-trans, pour les produits laitiers, les préparations pour nourrissons et les produits nutritionnels pour adultes. Il est prévu que la méthode sera publiée en 2014 et elle sera également publiée par l'AOAC.

12. L'observateur d'AOCs a noté qu'ils ont développé la méthode AOCs Ce 1J-07 pour les acides gras trans et qu'une étude coopérative de la méthode pour une matrice complète était en cours.

13. Compte tenu de l'information ci-dessus le Comité a décidé de ne pas approuver aucune nouvelle méthode pour les acides gras trans lors de cette session.

Comité sur les graisses et huiles (CCFO)

Questions soumises par CCMAS

14. Le Comité a noté que l'AOCs soumettra à nouveau la méthode pour la densité relative reprise dans les archives de références méthodologiques.

Avant-projet d'amendement aux paramètres de l'huile de son de riz dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique

15. Le Comité a approuvé la conclusion de la Réunion inter-institutions (IAM) que les fourchettes dans les tableaux de produits ne devraient être modifiées qu'en réponse à la disponibilité de résultats d'analyse non-corrigés, car bien que l'approche de la moyenne \pm 3SD, pourrait être utile au cas où les données de la population entière seraient disponibles pour examen, par contre l'utilisation de ce statistique sur des données partielles peut infléchir les valeurs et peut aboutir à des résultats trompeurs.

APPROBATION DES MÉTHODES D'ANALYSE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

Méthodes d'analyse

Comité sur les poissons et les produits de la pêche

Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

16. Pour l'activité de l'eau le Comité a noté que NMKL a comparé deux méthodes instrumentales applicables pour l'activité de l'eau et qu'elles ont donné des résultats équivalents. Le Comité a décidé de supprimer les méthodes décrites dans la norme et de les remplacer par les méthodes NMKL et ISO en tant que méthodes de Type III.

17. Le Comité a pris note d'une observation concernant l'application des critères pour ce type de méthodes et il a été convenu qu'un débat général ultérieur sera nécessaire sur cette question.

18. Concernant l'histamine, certaines délégations n'ont pas soutenu la référence à "d'autres méthodes validées scientifiquement", car elle n'était pas claire et ne proposait pas de ligne directrice pour le choix des méthodes. Le Comité s'est penché sur les critères de performance proposés pour l'histamine préparés par NMKL dans le document de séance CRD 15 et a prévu de remplacer la méthode actuelle avec ces critères, tout en maintenant la référence à la méthode AOAC et à la méthode NMKL équivalente, mais aussi à NMKL

⁴ CX/MAS 13/34/3; CX/MAS 13/34/3-Add.1, CRD 4 (observation de l'Inde); CRD 7 (observations de l'UE); CRD 13, CRD 15 (observations de NMKL); CRD 19, CRD 20

196, 2013, utilisant HPLC, en tant qu'exemples de méthodes respectant ces critères. Il a été reconnu que toutes les deux méthodes étaient appropriées pour déterminer un niveau de 10 mg/kg de histamine. Il a été également décidé que la référence aux critères sera applicable pour toutes les normes pertinentes concernant les poissons et les produits de la pêche.

19. Certaines délégations ont proposé d'étendre la fourchette des valeurs pour récupération considérant que la fourchette actuelle était trop restrictive. Le Comité a rappelé que les valeurs proposées étaient déjà adoptées dans le Manuel de procédure et que toute modification devrait être regardée d'un point de vue général et non pas pour des analytes spécifiques.

Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus

Biotoxines

20. Le Comité a examiné la proposition concernant les valeurs de critères numériques pour les biotoxines pour les mollusques bivalves comme soumise par CCFFP. En réponse à une question le Comité a noté que le paragraphe figurant après le Tableau 1 était destiné en tant que ligne directrice pour les gouvernements dans la sélection des méthodes.

21. Certaines délégations ont souligné que la méthode AOAC 2005.06 ne couvrait que 12 sur les 16 toxines dans le groupe des saxitoxines, et par conséquent elle ne déterminait pas la toxicité totale. Il a été noté que les critères dans le Manuel de procédure n'étaient applicables que pour des analytes singuliers.

22. Le Comité a examiné plusieurs propositions destinées à traiter cette question en demandant au Comité sur les poissons et les produits de la pêche de donner des informations sur les facteurs équivalents de toxicité, et d'appliquer les critères pour la LD et la LQ aux toxines les plus toxiques dans le groupe des saxitoxines. Certaines délégations ont également relevé les difficultés concernant l'analyse de ces toxines en raison de la disponibilité des matériaux de référence.

23. Certaines délégations ont exprimé l'opinion que les critères décrits dans le Manuel de procédure étaient appropriés pour les méthodes chimiques, mais inapplicables pour des méthodes biologiques comme le bioessai de souris. Il a été toutefois clarifié que le bioessai de souris a été proposé pour les biotoxines en tant que Type I, et ainsi les critères n'étaient pas applicables. Il a été noté également qu'il n'était pas possible d'approuver aussi bien une méthode de Type I qu'une méthode de Type II pour la même disposition.

24. Certaines délégations ont proposé d'élargir la fourchette des valeurs de récupération considérant que la fourchette actuelle était trop restrictive. Le Comité a rappelé que les valeurs proposées étaient déjà adoptées dans le Manuel de procédure et qu'elles ne devraient pas être modifiées pour des analytes singuliers, car ceci exigerait une discussion plus générale.

25. Le Comité a décidé que l'élaboration des critères pour le cas de toxicité totale devrait être examinée d'un point de vue général lors de la session suivante (voir ci-dessous: Questions de caractère général).

26. Le Comité n'a pas approuvé ces critères et il a encouragé le CCFFP de donner des informations sur facteurs équivalents de toxicité pour toutes les biotoxines énumérées dans la norme.

Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés

27. Suite au débat sur les biotoxines dans les mollusques bivalves, la section de méthodes dans la Norme pour les ormeaux n'a pas été approuvée.

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie

Norme pour Tempeh

28. Concernant la teneur en eau, le Comité a décidé d'insérer la méthode AACCI qui est équivalente à la méthode AOAC (Type I).

29. Le Comité a noté que dans la méthode AOAC 955.04D pour la teneur en protéines du mercure est utilisé en tant que catalyseur, et il a décidé qu'il faudra la remplacer par des méthodes alternatives plus sécurisées. Après un débat il a été convenu de se référer à une méthode alternative NMKL et aux méthodes équivalentes AOAC et AACCI en tant que méthodes de Type I.

30. Le Comité a discuté sur le facteur de conversion de 5.71 figurant sur la liste pour déterminer la teneur en protéines. Certaines délégations ont remarqué que dans le commerce des produits à base de soja un facteur de conversion de 6.25 a été utilisé. D'autres délégations se sont référées à la littérature scientifique qui parle d'un facteur de 5.71 pour les produits à base de soja. Il a été également noté que concernant les préparations pour nourrissons le facteur utilisé est de 5.71 pour les produits à base de soja. Le Comité est convenu de demander CCASIA d'examiner l'utilisation du facteur 5.71.

31. Pour la teneur en lipides, le Comité a approuvé la méthode proposée mais il a pris acte qu'elle utilise chloroforme et il a encouragé CCASIA de prendre en considération le remplacement cette méthode par ISO 1211/IDF 1:2010, tout en rappelant qu'une modification similaire a déjà été faite pour déterminer les matières grasses totales dans les produits de coco acqueux, et pour clarifier est-ce que la disposition devra être "teneur en lipides" ou bien "teneur en matières grasses". Le principe de la méthode a également été corrigé.

32. Pour les celluloses brutes les méthodes équivalentes AOAC et AACCI ont été intégrées en plus de la méthode ISO et le principe a été corrigé.

Norme pour les produits de soja non fermentés

33. Pour la teneur en eau la méthode équivalente AACCI a été intégrée en plus de la méthode AOAC. Pour la teneur en protéines des méthodes alternatives ont été intégrées à la lumière de la décision prise pour déterminer la teneur en protéine dans le tempeh (voir ci-dessus).

Comité sur les fruits et légumes traités

Norme pour la purée de pommes en conserve

34. Le Comité a pris acte d'une proposition sollicitant une clarification sur le besoin d'avoir deux méthodes pour le remplissage des récipients, mais il a noté que c'était-là la méthode générale du Codex qui a fait l'objet d'une révision et a été largement utilisée par CCPFV. Les méthodes ont été approuvées après une correction de caractère rédactionnel.

Norme pour les olives de table

35. Le Comité a approuvé la méthode proposée pour le poids égoutté et il a pris acte d'une proposition visant à demander à CCPFV de se référer à la Procédure OIML R 87 2004 Annexe C.

36. Pour déterminer le sel dans la saumure, une méthode NMKL équivalente a été intégrée. La méthode générale du Codex pour le plomb et pour l'étain a été corrigée, en tant qu'adoptée, et toutes les méthodes ont été approuvées avec quelques corrections de caractère rédactionnel.

Produits de coco acqueux

37. Plusieurs corrections de caractère rédactionnels et des mise à jour ont été effectuées sur les méthodes actuelles.

Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient

Norme régionale pour la pâte de dattes

38. Le Comité a approuvé les méthodes comme proposées avec une correction de caractère rédactionnel dans la méthode pour la teneur en matières minérales.

Norme régionale pour le halva avec tahiné

39. Le Comité a pris acte que la méthode proposée pour les sucres a été destinée pour la détermination de sucres dans le sirop et elle n'était pas appropriée pour le halva avec tahiné en raison de son contenu en huile.

40. Sur un point de caractère général il a été rappelé que certaines méthodes ont été renvoyées auparavant à CCNEA vu qu'elles n'étaient pas destinées pour les produits couverts par quelques normes régionales. Pourtant, vu qu'il n'y avait pas de méthodes développées exprès pour ces produits, il a été nécessaire d'examiner le caractère approprié des méthodes élaborées pour des produits similaires pour les besoins de contrôle des aliments.

41. Le Comité est convenu que la méthode élaborée par l'Institut international des amidons pour le sucres, et disponible dans le domaine public, a été applicable et elle a été approuvée sous Type IV.

42. Pour l'**acidité** il a été convenu de remplacer la proposition actuelle par deux méthodes AOAC, en tant que Type IV, et qui étaient applicables à une large gamme d'aliments.

Comité sur les Graisses et huiles

43. Le Comité est convenu de remplacer la méthode actuelle IUPAC pour erythrodiol - uvaole avec COI/T.20/doc.No 30-2011 comme proposé par le Comité sur les graisses et huiles. Concernant l'utilisation de cette méthode pour déterminer la composition en stérole et la totalité des stéroles, le Comité a posé la question de savoir est-ce que la méthode IOC était équivalente à celle de l'ISO 12228:1999 (la méthode actuelle) et il a accepté de demander au CCFO des clarifications à ce sujet.

Aliments diététiques ou de régime - Le lait et les produits laitiers

44. Le Comité a accepté quelques mises à jour et quelques corrections, comme proposées dans le document CX/MAS/ 13/34/3-Add.2.

Comité sur les sucres

Activité de diastase dans le miel

45. Le Comité a examiné la proposition visant à modifier le temps d'incubation dans la méthode Phadebas de 15 minutes à 30 minutes, vu que la production de la méthode avec un temps d'incubation de 15 minutes a cessé. Certains observateurs ont relevé que cette modification était significative, et elle devrait être soumise pour amendement de la méthode AOAC par moyen de la procédure AOACI et qu'actuellement toutes les deux méthodes disponibles, de la part de AOACI et de la Commission internationale du Miel (IHC) ont une référence de 15 minutes. Après quelque discussion le Comité a accepté d'approuver la méthode IHC avec un temps d'incubation de 30 minutes, en tant que méthode de Type IV, et il a invité l'IHC et l'AOACI de fournir des informations pertinentes pour examen lors de la prochaine session.

Questions de caractère général

46. Le Comité est convenu qu'à la lumière des débats sur l'applicabilité des critères au cours de cette sessions et des sessions précédentes, ce sujet doit être traité dans son ensemble.

47. Le Comité a en général soutenu l'examen continu de la démarche-critères pour les méthodes multi-analytes, dans les cas où la toxicité totale était le résultat de la toxicité de plusieurs substances, ce qui s'appliquerait tout particulièrement aux biotoxines, aux dioxines et au PCBs.

48. Certaines délégations ont soutenu l'examen de l'élargissement des critères aux méthodes de Type I, comme il a été discuté auparavant au sein de la Réunion inter-institutions (IAM). Une délégation a souligné qu'il était préférable d'adopter une approche étape par étape afin d'assurer que le mandat du groupe de travail électronique était atteignable.

49. Le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique, présidé par les Etats-Unis d'Amérique, travaillant en anglais, avec le mandat suivant:

Le Groupe de travail électronique élaborera un document de travail à présenter lors de la trente-cinquième sessions de CCMAS.

Le document de travail, par moyen d'une approche étape par étape, examinera les procédures en vue d'établir des critères:

i. Pour des méthodes multi-analytes utilisées pour des spécifications qui nécessitent une combinaison de composants, ou qui utilisent des facteurs d'équivalence de toxicité;

ii. Des méthodes de Type I applicables.

Quand il y a des double-emplois scientifiques ou statistiques considérables entre (i) et (ii) ils seront examinés séparément.

Méthodes d'échantillonnage

Comité sur les contaminants présents dans les aliments

Projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les figues sèches y compris les plans d'échantillonnage

50. Le Comité a décidé d'approuver le plan d'échantillonnage et de remplacer >20 par >120 pour la fourchette de concentration pour RSD_R , et remplacer RSD_r par RSD_R dans la valeur recommandée pour la précision et l'écart type relatif dans le tableau 2.

51. Le Comité a noté qu'en raison du fait que la LD et la LQ pour l'aflatoxine totale représentent le total des concentrations de plusieurs analogues les problèmes ici rencontrés sont similaires à ceux concernant les biotoxines. Le Comité est convenu de ne pas demander des observations de CCCF car des plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans d'autres produits ont déjà été approuvés et il était du ressort du Comité de se pencher sur ce sujet.

52. Il a été clarifié que l'information sur l'essai d'aptitude a été disponible dans le document du CCCF.

Comité sur les fruits et légumes traités

Norme pour les olives de table

53. Le Comité a approuvé le plan d'échantillonnage comme proposé.

Comité sur les poissons et les produits de la pêche

Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure

54. Le Comité a rappelé de nouveau que dans des normes spécifiques, il ne devrait pas y avoir de référence aux *Directives générales sur l'échantillonnage*, étant donné qu'elles ne proposent pas des plans d'échantillonnage, mais plutôt des instructions sur la sélection des plans d'échantillonnage, et il a encouragé les comités spécifiques à choisir des plans d'échantillonnage appropriés. Ainsi, les plans d'échantillonnage dans les normes ci-dessus ne devraient pas être approuvés et le Comité a encouragé le CCFP d'établir des plans d'échantillonnage appropriés

AVANT-PROJET DE PRINCIPES RÉGISSANT L'APPLICATION DES PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ESSAI DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 4 de l'ordre du jour)

PROJET DE SECTION SUR LES PRINCIPES (Point 4a de l'ordre du jour)⁵

55. Le Comité a rappelé que lors de sa dernière session l'Avant-projet de principes (la section relative aux principes) a été avancé à l'étape 5, et ensuite adopté par la Commission et distribué à l'étape 6 pour solliciter des observations.

56. La délégation de la Nouvelle-Zélande a soumis une version révisée du texte qui a été rédigé par le groupe de travail réuni pendant la session et qui a pris en considération les observations faites à l'étape 6 (document de séance CRD 16). Le Comité a examiné le document section par section et, outre des modifications d'ordre rédactionnel, il a effectué les amendements et formulé les observations ci-après.

Section 1. Introduction

57. Le Comité est convenu de supprimer les expressions « risque du consommateur » et « risque du fournisseur » dans tout le document, suite à un débat antérieur sur la confusion que pourra générer l'usage de ces expressions, et il a reconnu que le but des principes était de considérer les probabilités d'une décision erronée.

⁵ CX/MAS 13/34/4 (observations de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, de l'Égypte, du Japon et des Philippines), CX/MAS 13/34/4-Add.1 (observations de l'Union européenne, du Ghana, de la Jamaïque, de la République de Corée), documents de séance CRD 4 (observations de l'Inde), CRD 9 (observations de l'Iran), CRD 14 (observations de l'ISO), CRD 16 (version reformulée rédigée par le groupe de travail réuni pendant la session), CRD 18

58. Le premier paragraphe a été modifié pour démontrer que l'échantillonnage et les essais ne sont pas les uniques moyens de déterminer est-ce que les denrées alimentaires dans le commerce international respectent certaines exigences et il a été remanié pour plus de clarté.

59. Dans le quatrième paragraphe le Comité a pris en compte une proposition visant à abrégé le texte et lui donner un caractère plus général, tout en soulignant le besoin que les mesures soient basées sur une évaluation des risques. Toutefois, certaines délégations ont fait remarquer que le contrôle des importations ne se limitaient pas à traiter les aspects de sécurité alimentaire, mais il comprenait également la question de la fraude sur la nature ou la qualité d'un produit. Il a été convenu que le besoin d'encourager les pratiques commerciales équitables dans le commerce des denrées alimentaires sera également pris en considération et le texte a été modifié en conséquence.

60. Dans le sixième paragraphe, vu que le texte était prévu pour un usage de caractère général, il a été convenu d'utiliser le terme « dispositions » plutôt que « limites », et cette expression a été ainsi modifiée dans tout le texte.

Section 2. Champ d'application

61. Le paragraphe huit a été modifié et séparé en tant que nouveau paragraphe 5 car il s'occupait de la question de savoir comment déterminer est-ce que les denrées alimentaires respectent les spécifications selon les termes des textes du Codex et son propos était plus pertinent dans l'Introduction plutôt que dans le Champ d'application.

62. Le Comité a pris note d'une proposition de se référer aux normes Codex et non pas à des « spécifications particulières ». Toutefois, il a été rappelé que le champ d'application du principe était d'un caractère général, et utilisé en conformité avec n'importe quelle catégorie de spécifications, et ainsi le texte actuel a été retenu.

Section 3. Définitions

63. Suite à la décision antérieure de supprimer les termes « risque du consommateur » et « risque du fournisseur » il a été décidé de supprimer la Note 1, et de supprimer la définition de « Probabilité » dans la Note 2, car la probabilité des décisions erronées a été clairement expliquée dans la section relative aux Principes.

Section 4. Les principes

64. Le Comité a examiné une proposition visant à fusionner certaines sections et à réduire le nombre des principes afin d'éviter les répétitions et de suivre une démarche logique.

65. Le premier et le deuxième principes ont été fusionnés en tant que nouveau principe no. 1 « Transparence et Accords avant le démarrage des activités commerciales ».

66. Il a été clarifié que les accords s'appliquaient également lors de « l'introduction ou la modification d'un programme d'essai des importations ». Il a été décidé qu'en matière de denrées alimentaires dans le commerce, en plus du respect des spécifications du pays importateur, il convenait de se référer également au respect des spécifications du Codex.

67. Dans le deuxième paragraphe (précédemment Principe 2) il a été convenu que les critères d'acceptation du produit devaient être également documentés. Dans la dernière phrase la référence à une « défaillance » a été remplacée par « rejet », qui a été cohérent avec la terminologie utilisée dans les Notes explicatives.

68. Il a été proposé d'insérer un nouveau principe concernant les critères, mais il a été conclu que cette question sera traitée dans les autres sections (voir point 4b).

69. Le Comité est convenu de fusionner le Principe no. 5. « Choix de procédures d'échantillonnage et d'essai appropriées » avec le Principe no. 6. « Aspects pratiques », et le Principe no. 8 « Variation du produit » (en tant que nouveau Principe no. 4). En ce qui concerne le besoin pour les procédures scientifiquement bien fondées, une référence a été ajoutée afin de « prendre en considération les normes Codex existantes ». Il a été convenu de retenir les autres Principes dans leur énumération actuelle et de renuméroter la section en conséquence.

70. Le titre du Principe no. 6 (le nouveau Principe no. 5.) a été modifié pour lire « L'incertitude de la mesure analytique » et il a été convenu de se référer également aux implications de l'incertitude de mesure dans le Principe lui-même.

71. Il a été décidé que le titre de la Section 5 serait « Bibliographie » et qu'elle comportera uniquement les publications et les ressources ISO CASCO, qui ont été largement utilisées dans l'élaboration des Principes, vu que les deux Lignes directrices de Codex ont déjà été mentionnées en tant que sources de référence dans l'Introduction.

72. Le Comité a pris acte que toutes les questions ont été traitées correctement et il a exprimé ses remerciements aux délégations de l'Allemagne, du Brésil et de la Nouvelle-Zélande qui ont été à l'origine de l'élaboration de ce document, ainsi qu'aux groupes de travail réunis lors de la session précédente et actuelle, pour leur travail excellent.

L'état d'avancement de l'Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires

73. Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet de principes à l'étape 8 pour adoption par la trente-sixième Session de la Commission du Codex Alimentarius (Voir Annexe III).

AUTRES SECTIONS (Point 4b de l'ordre du jour)⁶

74. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il avait décidé de renvoyer les Autres sections (à savoir la Note explicative) pour nouvelle rédaction par un groupe de travail électronique dirigé par l'Allemagne et la Nouvelle-Zélande.

75. Le document CX/MAS 13/34/5 a été présenté par la délégation allemande, de la part du Groupe de travail électronique. La délégation uruguayenne a attiré l'attention du Comité sur ses observations figurant dans le document CRD 3 afin qu'elles soient prises en compte dans l'élaboration du document. Le Comité est convenu qu'il examinera uniquement les questions les plus importantes, vu que des modifications essentielles ont été apportées aux principes (voir Point 4a de l'ordre du jour).

76. Le Comité a noté que le document doit avoir un caractère pratique; des sujets traités par d'autres Lignes directrices de Codex, par ex. GL 47 et GL 62, ne devraient pas faire partie de ce document, et l'accent devrait être mis sur la probabilité de décisions erronées; les probabilités de décisions erronées devraient être équilibrées pour les producteurs et pour les importateurs; sous l'Aptitude au but recherché, quand une méthode n'est pas disponible dans les normes Codex, une méthode alternative équivalente pleinement validée doit être utilisée; quand il n'y a pas de telles méthodes, des conseils complémentaires devraient être offerts; et il faut incorporer des exemples de caractère général qui pourront être applicables dans des cas différents.

77. En ce qui concerne le Principe no. 7, le Comité a observé que des procédures spécifiques devront être élaborées dans l'avenir pour l'estimation de l'incertitude de l'échantillonnage.

L'état d'avancement de l'avant-projet de principes pour l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des aliments - Autres sections

78. Le Comité a décidé de créer un Groupe de travail électronique, présidé par l'Allemagne avec l'aide de la Nouvelle-Zélande concernant le site sur l'Internet et travaillant en anglais, afin de procéder à une nouvelle rédaction de ce document, en tenant compte du débat en plénière et des observations écrites reçues. La version révisée serait envoyée pour observations à l'étape 3 de la procédure et pour examen lors de la prochaine session.

L'ÉCHANTILLONNAGE DANS LES NORMES CODEX - COMMENT LE TRAITER (Point 4c de l'ordre du jour)⁷

79. Un observateur de l'ICUMSA a rappelé que lors de la trente-troisième session du Comité il a été convenu de demander à la Réunion inter-institutions (IAM) de soumettre un bref document de travail à la prochaine session sur des questions d'échantillonnage, et il a présenté le document de séance CRD 8, avec un aperçu de l'évolution de l'échantillonnage dans le cadre du Codex et des débats antérieurs sur l'incertitude de mesure et l'incertitude d'échantillonnage. L'observateur a noté que dans certains cas les Comités du Codex se

⁶ CX/MAS 13/34/5; documents de séances CRD 3 (observations de l'Uruguay); CRD 5 (observations de la Jamaïque), CX/MAS 13/34/5-Add.1 n'a pas été préparé car en raison de délais restreints il n'y avait pas d'observations sollicitées.

⁷ CRD 8, CRD 19

limitaient simplement à se référer aux Directives générales sur l'échantillonnage au lieu de choisir des plans d'échantillonnage spécifiques et qu'il y avait lieu de réviser les lignes directrices actuelles adressées aux Comités du Codex et aux gouvernements. Pour y répondre le document de discussion a pris en considération les possibilités suivantes:

a. Échantillonnage pour acceptation

Il s'agit de l'approche actuelle définie par les Principes d'échantillonnage du Codex. Ceci exige que les Comités du Codex comprennent la variabilité inhérente dans les plans d'échantillonnage pour acceptation, et surtout la probabilité relativement importante d'accepter un lot contenant du matériel non-conforme. Ceci n'est pas suffisamment compris par un grand nombre de Comités du Codex.

b. L'estimation de l'incertitude totale résultant aussi bien de l'analyse que de l'échantillonnage

Il faudra examiner des procédures permettant la quantification totale de l'incertitude dans le processus de mesure, y compris l'incertitude résultant de l'analyse et celle résultant de l'échantillonnage. Il faudra évaluer est-ce que cette incertitude pourra être réduite à un seuil « acceptable », normalement par plus de prélèvements d'échantillons (unités) ou par réduisant la variabilité dans le lot faisant l'objet de l'échantillonnage.

c. Incertitude représentative / pragmatique

L'éventualité d'ignorer tous les aspects de l'incertitude d'échantillonnage et de définir un plan pratique sur une base peu scientifique.

d. Auto-contrôle

Une approche radicalement différente, notamment par vérification des résultats obtenus à partir d'une production en continue de produits alimentaires. Cette approche, dénommée ici « auto-contrôle », a été déjà examinée dans des groupes de travail au niveau international.

80. L'observateur a proposé de se consacrer à ce sujet par l'élaboration d'un document de travail pour la prochaine session, d'examiner de près les approches actuelles et possibles afin d'élaborer des plans d'échantillonnage au sein du Codex.

81. Plusieurs délégations ont indiqué que le document n'a été disponible qu'au cours de la session et qu'ainsi le débat devrait être reporté à la prochaine session. Plusieurs autres délégations ont souligné l'importance d'examiner les questions d'échantillonnage, en particulier celle de l'incertitude, et ont noté que le document de séance CRD 8 constituait une bonne base pour un débat futur. Le Comité a examiné est-ce qu'il serait opportun de mettre sur pied un groupe de travail électronique, et son éventuel mandat, comme présenté dans le document de séance CRD 19. Certaines délégations ont exprimé l'opinion qu'avant de continuer avec le travail le mandat du groupe de travail et le but du document de travail devront être définis plus clairement.

82. L'observateur de l'AOCS, prenant la parole en tant que Secrétaire de l'IAM, a rappelé que le Comité est convenu lors de sa session précédente que l'IAM élaborera un document de travail et il a proposé de suivre à nouveau ce processus. Le Comité s'est félicité de cette proposition et il a décidé que l'IAM élaborerait un document sur l'échantillonnage et inviterait les délégations intéressées à participer dans ce processus. Le Comité a noté qu'en pratique, tous les membres et observateurs seront informés de cette initiative de l'IAM par moyen des liste de distribution de Codex et qu'ils pourront envoyer leur contributions directement à l'IAM (par AOCS). Le Comité s'est également félicité de la proposition de la Nouvelle-Zélande de mettre à disposition un site Internet pour faciliter l'élaboration du document dans une forme transparente et interactive. Le résultat de ce travail sera un document sur les questions d'échantillonnage qui sera présenté par IAM pour examen lors de la prochaine session du Comité.

DOCUMENT DE TRAVAIL RELATIF À L'ACTUALISATION DES RÉFÉRENCES AUX MÉTHODES D'ANALYSE ET DE TEXTES Y AFFÉRENTS (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

83. Le Comité a rappelé qu'il est convenu lors de sa dernière session que le Brésil élaborera un document de travail sur l'actualisation des références aux méthodes d'analyse et d'autres textes y afférents pour examen lors de la session actuelle, tout en remarquant que plusieurs méthodes adoptées ne sont plus utilisées ou qu'elles ont besoin d'une mise à jour.

⁸ CX/MAS 13/34/6; CRD 4 (observation de l'Inde), CRD 10 (observations du Kenya), CRD 11, CRD 17

84. La délégation du Brésil a présenté le document CX/MAS 13/34/6, en soulignant que les Directives pour l'évaluation des compétences des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires (CAC/GL 27) recommandent d'appliquer l'ISO/IEC 17025:2005 qui exige d'utiliser les méthodes d'analyse dans leur version la plus actuelle et recommande au Comité d'élaborer des mécanismes pour l'actualisation des méthodes d'analyse.

85. Le Comité a examiné chaque recommandation contenue dans le document et il a abouti aux conclusions suivantes:

Recommandation 1.

86. Le Comité a indiqué qu'au cas où la méthode est considérablement modifiée, non seulement l'année de publication, mais le numéro de référence pour cette méthode d'analyse changera également. L'observateur de l'ISO a apporté la clarification qu'il n'était pas nécessaire d'inclure l'année de publication dans la référence. Le Comité a donc décidé de retirer la date de publication de la référence des méthodes d'analyse dans les normes Codex, dans le Manuel de procédure et dans les documents pertinents de CCMAS. La délégation de l'Inde a exprimé ses réserves au sujet des conséquences juridiques éventuelles de cette décision.

87. Le Secrétariat a indiqué que cette proposition fera partie du document sur les amendements aux normes Codex qui est rédigé chaque année pour adoption par la Commission.

88. Il a été clarifié que la date de publication dans la référence ISO 17025:2005 sera maintenue, car il ne s'agit pas d'une méthode d'analyse.

Recommandation 2.

89. Le Comité a décidé que chaque fois qu'il était possible, il est conseillé d'utiliser la démarche-critères, en plus de se référer à des méthodes spécifiques. Le Comité a noté que la démarche-critères pour les méthodes de Type I devra être pris en considération dans l'avenir, tout en observant que ceci pourra aider à moderniser certaines vieilles méthodes de Type I (voir aussi Point 3 de l'ordre du jour).

Recommandation 3.

90. Le Comité a approuvé la recommandation sur le besoin d'harmoniser la manière comment les méthodes d'analyse sont mentionnées dans les normes Codex.

Recommandation 4.

91. Le Comité a approuvé la recommandation que les normes de produits Codex ne devraient faire qu'une référence au document général avec toutes les méthodes d'analyse, ce qui permettrait leur révision permanente et dynamique.

Recommandation 5.

92. De manière générale, le Comité a approuvé la recommandation suivante: « avant chaque session de CCMAS, le Secrétariat du Codex publiera une liste de toutes les méthodes à partir des Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CODEX STAN 234-1999), dont la date d'approbation est antérieure à 5 ans pour examen par la session d'approbation des méthodes. CCMAS devra réapprouver, retirer l'approbation ou proposer une méthode alternative pour chaque méthode figurant sur cette liste. Au cas où un comité de produit est toujours actif, soit CCMAS proposera à ce comité une méthode nouvelle appropriée, soit il encouragera ce comité à faire une proposition; au cas où le comité de produit a été supprimé, CCMAS procédera à l'actualisation de son propre chef.

93. Le Comité a noté que la Réunion inter-institutions (IAM) a travaillé sur l'actualisation des méthodes dans la Norme et qu'elle continuera à jouer un rôle important dans ce processus; qu'une procédure devra être clairement définie pour ce travail; qu'une base de données unifiée devrait être élaborée dans le système Codex pour les méthodes d'analyse afin de faciliter ce travail; et que la période de 5 ans pour la révision des méthodes était dérivée des pratiques actuelles de l'ISO.

94. Le Secrétariat a indiqué que les propositions qui ont un impact sur les normes développées par d'autres comités peuvent rendre nécessaire quelques consultations avec ces comités et que les amendements à la forme d'une norme Codex ou à n'importe quelle autre section du Manuel de procédure devront être soumis au Comité sur les principes généraux.

Conclusion

95. Le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique sur l'élaboration des procédures pour une actualisation régulière des méthodes, présidé par le Brésil et travaillant en anglais, afin de faciliter les débats sur ce sujet et avec le mandat suivant:

- Proposer un format pour une source unique (document, base de données) afin d'intégrer toutes les méthodes dans le champ d'application de CCMAS.
- Proposer un processus pour l'actualisation de la référence aux méthodes d'analyse. Intégrer le travail à entreprendre par les comités de produits, par IAM et par le Secrétariat du Codex.
- Proposer un plan pour établir l'ordre des priorités pour l'approbation (réapprobation) des méthodes existantes sur la liste CODEX STAN 234 et auprès de comités de produits (par ex. en commençant par les méthodes des comités ajournés/supprimés)

RAPPORT D'UNE RÉUNION INTER-INSTITUTIONS SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE (Point 6 de l'ordre du jour)⁹

96. L'observateur de l'AOCs, en tant que secrétariat de l'IAM a présenté le rapport de l'IAM dans le document de séance CRD 1 et il a expliqué que la réunion a examiné plusieurs sujets d'intérêt au Comité, y compris l'élargissement de la démarche-critères aux méthodes de Type I, la validation des méthodes comprenant des sections prescriptibles et des sections basées sur des critères, la révision de l'ISO 5725 et les questions soumises par CCMAS.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 7 de l'ordre du jour)

97. Il n'y avait pas de proposition à examiner sous ce point de l'ordre du jour.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 8 de l'ordre du jour)

98. Le Comité a pris note que sa prochaine session devrait se tenir en Hongrie du 3 au 7 mars 2014 sous condition d'une confirmation finale de la part du pays hôte et du Secrétariat du Codex.

⁹ CRD 1

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE A PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE REFERENCE (REP13/MAS)
Projet de principes pour l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des denrées alimentaires	8	Gouvernements 36 ^e session de la Commission	par. 73 Annexe III
Avant-projet de principes pour l'utilisation de l'échantillonnage et des essais dans le commerce international des aliments – Notes explicatives	2/3	Groupe de travail électronique présidé par l'Allemagne Gouvernements 35 ^e session du CCMAS	par. 78
Méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex à différentes étapes	-	Gouvernements 36 ^e session de la Commission	par. 16 – 54 Annexe II
Recommandations relatives à l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou à l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères figurant dans le Manuel de procédure	MP*	Gouvernements 36 ^e session de la Commission	par. 9 Annexe IV
Document de travail sur l'examen de procédures pour établir des critères	-	Groupe de travail présidé par les États-Unis d'Amérique 35 ^e session du CCMAS	par. 49
Document de travail sur l'élaboration de procédures pour une actualisation régulière des méthodes	-	Groupe de travail présidé par le Brésil 35 ^e session du CCMAS	par. 95
Document de travail sur l'échantillonnage dans les normes Codex	-	IAM 35 ^e session du CCMAS	par. 79 – 82

- Manuel de procédure

ANNEXE I

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

Chairperson: **Prof. Dr. Árpád Ambrus**
Président: chief scientific advisor
Presidentente: National Food Chain Safety Office
Tábornok u. 2/B.
H-1143, Budapest, Hungary
Phone: +36-1- 439-0356
Fax: +36-1-387-9400
e-mail: ambrusarp@nebih.gov.hu

Vice-Chairperson: **Ms Andrea Zentai**
Vice-Président: food safety coordinator
Vicepresidente: National Food Chain Safety Office
Department for Food Safety Risk Assessment
Tábornok u. 2/B.
H-1143, Budapest, Hungary
Phone: +361 368 88 15/117
Fax: +36-1-387-9400
e-mail: zentaia@nebih.gov.hu

ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA**Mr Ramdane Bousseadji**

Directeur des laboratoires d'analyse et d'essais de la qualité
Ministère du Commerce
Cité Zerhouni Mokhtar El Mahamadia Alger
16200 Alger, Algeria
Phone: +213 21 89 02 38
Fax: +213 21 89 02 51
e-mail: rbousseadji@yahoo.fr

ARGENTINA / ARGENTINE / ARGENTINA**Dr. Marcelo Omar Pellegrino**

Quality Manager – General Directorate of Laboratories and
Technical Control
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria
(National Service of Agri-food Health and Quality) –
SENASA
Talcahuano 1660 B 1640CZT
Martínez, Provincia de Buenos Aires, Argentina
Phone: +54 9 11 4836-0067 ext. 227
Fax: +54 9 11 4836-0068
e-mail: mpellegr@senasa.gov.ar

AUSTRALIA / AUSTRALIE / AUSTRALIA**Ms Karina Budd**

Manager, Residue Chemistry & Laboratory
Performance Evaluation Section, National Residue Survey
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
2601 Canberra, ACT, Australia
Phone: +61 2 6272 5795
Fax: + 61 2 6272 4023
e-mail: karina.budd@daff.gov.au

Mr Richard Coghlan

Laboratory Service Manager
National Measurement Institute Department of Industry,
Innovation, Science, Research and Tertiary Education
PO Box 138, North Ryde, NSW
Riverside Corporate Park 105 Delhi Road North Ryde NSW
2113
1670 Sydney, Australia
Phone: +61 2 9449 0161
Mobile: +61 423 023 043
Fax: +61 2 9449 0297
e-mail: Richard.Coghlan@measurement.gov.au

Ms Judith Smart

Accreditation Advisor - Chemical Testing
National Association of Testing Authorities
Level 1, 675 Victoria Street, Abbotsford
3067 Victoria, Australia
Phone: +61 3 9274 8200
Fax: +61 3 9421 0887
e-mail: jsmart@nata.com.au

BELGIUM / BELGIQUE / BÉLGICA**Mr Rudi Vermeylen**

Laboratories Administration
Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain
(FAVV-AFSCA)
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussels, Belgium
Phone: +32 /2 211 87 32
Fax: +32 /2 211 87 39
e-mail: rudi.vermeylen@favv.be

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL**Ms Maria do Céu Albuquerque**

Assessor
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa) Laboratories
SIA Trecho 5 Área
Especial 57 Bloco D
71 205-050 Brasília/DF, Brazil
Phone: +55+(61) 3462 5472/3462 5476
Fax: +55+(61) 3462 5469
e-mail: maria.albuquerque@anvisa.gov.br

Mr Lina Oliveras

Engineer
National Health Surveillance Agency- Anvisa
Rua João Bastian, 34
91460-010 Porto Alegre - RS, Brazil
Phone: +55 51 21039824
e-mail: lina.yamachita@gmail.com

Ms Maria de Fatima Paz

Chemist-National Agriculture Laboratory
Ministry of Agriculture, Livestock and Supply
Av. Almirante Barroso 5384, Castanheira-
66645-250 BELÉM, Brazil
Phone: +55-91-3243-3355
Fax: +55-91-3243-3355
e-mail: maria.paz@agricultura.gov.br

Ms Lúgia Schreiner

Specialist on Regulation and Health Surveillance
National Health Surveillance Agency General Office of
Food
SIA Trecho 5 Setor Especial 57, Bloco D, 2º andar
71205-050 Brasília, Brazil
Phone: + 55 61- 34625399
Fax: + 55 61- 34625313
e-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Ms Marta Severo

Federal Agricultural Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Supply
AV. Farrapos, Nº 285,
90-220-004 Porto Alegre/Rio Grande Do Sul, Brazil
Phone: + 55 51 3286 6399
Fax: + 55 51 3286 6399
e-mail: marta.severo@agricultura.gov.br

BULGARIA / BULGARIE / BULGARIA**Mrs Petia Monevska**

State Expert
Ministry of Agriculture and Food Animal Health and Food
Safety
55 Hristo Botev blvd.,
1040 SOFIA, Bulgaria
Phone: +359 2 985 11 847; +359 884 088 131
Fax: +359 2 981 67 32
e-mail: Pmonevska@mzh.government.bg

CANADA / CANADA / CANADÁ**Mr Stan Bacler**

Senior Science Advisor
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway
K1A 0L2 Ottawa, Canada
Phone: +613-957-0870
Fax: +613-954-4674
e-mail: stanley.bacler@hc-sc.gc.ca

Mr Rod Costain

Senior Food Chemist
Food Laboratory Program Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Rd, T 1, F-3, R-315
K1A 0L2 Ottawa, Canada
Phone: +613-773-5584
e-mail: roderick.costain@inspection.gc.ca

**CENTRAL AFRICAN REPUBLIC / RÉPUBLIQUE
CENTRAFRICAINE / REPÚBLICA CENTROAFRICANA****Mr Ernest Lango-Yaya**

Chef of Bacteriology and Food Microbiology Service
Health Ministry, National Laboratory
1426 Bangui, Central African Republic
Phone: +236 7504 4605/ 7201 7008
e-mail: elangoyaya@gmail.com

CHILE / CHILE / CHILE**Ms Soraya Sandoval Riquelme**

Químico Farmacéutico
Instituto de Salud Pública Chile
Marathón 1000, Ñuñoa
Casilla 48, Correo 21 - Código Postal: 7780050
Santiago, Chile
Phone: +56 (2) 575 5498
e-mail: soraya@ispch.cl

CHINA / CHINE / CHINA**Mr Sik Man Choi**

Senior Chemist (Food Chemistry)
Centre for Food Safety,
Food and Environmental Hygiene Department,
HKSAR Government
43/F, Queensway Government Office,
66 Queensway
HongKong, China
Phone: +852-286 75022
Fax: +852-2893 3547
e-mail: smchoi@fehd.gov.hk

Mr Xin Fan

Senior Staff Member
Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine
Bureau of People's Republic of China
99 Zhonghua road
210001 Nanjing, China
Phone: +86-0-13851963289
Fax: +86-025-52345281
e-mail: fanxin_yahoo.com.cn

Mr Hongyuan Ren

Engineer
Standardization Administration of People's Republic of China
No.9 Madian East Road, Tower B, Haidian District
Beijing, China
Phone: +86 108 226 2894
Fax: +86 108 226 0693
e-mail: renhy@sac.gov.cn

CUBA / CUBA / CUBA**Mr Nelson S., M Sc. Fernandez Gil**

Especialista Principal Grupo Gestión de la Calidad
Servicios Internacionales de Supervisión
CUBACONTROL S.A. - Dpto. Laboratorio.
Ministerio del Comercio Exterior y la Inversión Extranjera
Ave. 19-A Nº 21426. Atabey, Playa. C.P. 11600.
La Habana, Cuba
Phone: +53-7-271-3346/102
Fax: +53-7-8555730
e-mail: nelsonfg@laboratorio.cubacontrol.com.cu
e-mail2: nc@ncnorma.cu

Mrs Nuris, Lic. Iglesias León

Técnico Superior en Medios de Diagnóstico e Investigación Médica
 Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos
 Dpto. Química y Toxicología. Ministrario de Salud Pública
 Calle Infanta No 1158. Centro Habana. C.P. 10300
 La Habana, Cuba
 Phone: +53-7-870 5531 ext. 160
 Fax: +53-70642 7166
 e-mail: joseiglesias@informed.sld.cu

Mrs Taimí, M Sc. Valdés Rojas

Especialista en Gestión de la Calidad
 Centro Nacional de Inspección de la Calidad Territorial Villa Clara
 Ministerio de la Industria Alimenticia
 Carretera Camajuani No 423. Reparto Santa Catalina. C.P. 50300
 Santa Clara, Cuba
 Phone: +53-42-204231
 Fax: +53-7-6427166
 e-mail: cnicavc@enet.cu

CZECH REPUBLIC / RÉPUBLIQUE TCHÉQUE / REPÚBLICA CHECA**Mr Jindřich Fialka**

Director of Food Production and Legislation Department
 Ministry of Agriculture
 Těšnov 17
 Prague, Czech Republic
 Phone: +420221812465
 Fax: +420222314177
 e-mail: jindrich.fialka@seznam.cz

ECUADOR / ÉQUATEUR / ECUADOR**Ms Carina Rosero**

Analista de inocuidad del alimentos Ministerio del Salud
 Ministry of Health
 Rep Salvador and Suecia
 Quito, Ecuador
 Phone: +59 33814 400 extension 212
 e-mail: carina.rosero@msp.gob.ec

EGYPT / ÉGYPTE / EGIPTO**Mrs Mariam Barsoum**

Food Standards Specialist
 Egyptian Organisation for Standardisation and Quality
 16, Tadreeb EL-Modarrebeen st., Ameriya
 Cairo, Egypt
 Phone: +2284 5522
 Fax: +2284 5504
 e-mail: moi@idsc.net.eg

Prof. Dr. Yasser Mohamed Nabil

Head of Pops Section
 Ministry of Agriculture,
 Agricultural Research Centre Central Laboratory of
 Residue Analyses of pesticides and heavy metals in food
 7 Nadi EL-said st., Dokki
 Giza, Egypt
 Phone: +376 11355
 Fax: +376 11216
 e-mail: yassernabil@hotmail.com

EUROPEAN UNION / UNION EUROPÉENNE / UNIÓN EUROPEA**Mr Marco Mazzara**

Joint Research Center Ispra
 Molecular Biology and Genomics Unit
 EC-Joint Research Centre
 Via Fermi 2749, TP2012
 I-21027 Ispra (VA), Italy
 Phone: +39 0332 785773
 Fax: +39 0332 789333
 e-mail: marco.mazzara@jrc.ec.europa.eu

Ms Barbara Moretti

Administrator
 European Commission Directorate General for Health and Consumers
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 2992362
 e-mail: barbara.moretti@ec.europa.eu

Mr Franz Ulberth

Joint Research Center JRC.D.5
 Retieseweg 111
 Geel, Belgium
 Phone: +32-14-571316
 Fax: +32-571-783
 e-mail: franz.ulberth@ec.europa.eu

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA**Ms Taija Rissanen**

Senior Officer
 Finnish Food Safety Authority Evira
 Mustialankatu 3
 00790 Helsinki, Finland
 Phone: +358 50 5746308
 e-mail: taija.rissanen@evira.fi

Ms Mervi Rokka

Researcher
 Finnish Food Safety Authority Evira
 Mustialankatu 3
 00790 Helsinki, Finland
 Phone: +358 29530 4425
 Fax: +358-2077 24359
 e-mail: mervi.rokka@evira.fi

FRANCE / FRANCE / FRANCIA**Mr Jean-Luc Deborde**

Manager of the Laboratory of Strasbourg
 SCL -Ministere del Economie et des Finances Laboratoire
 SCL de Strasbourg
 13, chemin du routoir
 67400 ILLKIRCH, France
 Phone: +00 33 3 88 66 48 96
 Fax: +00 33 3 88 67 18 32
 e-mail: jean-luc.deborde@scl.finances.gouv.fr

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA**Mr Gerd Fricke**

Head of Department
 Federal Office of Consumer Protection and Food Safety
 Mauerstraße 39-42
 D-10117 Berlin, Germany
 Phone: +49 30 18444 10000
 Fax: +49 30 18444 10009
 e-mail: gerd.fricke@bvl.bund.de

Ms Petra Gowik

Head of Group
Federal Office of Consumer Protection and Food Safety
Mauerstraße 39-42
D-10117 Berlin, Germany
Phone: +49 30 18445 8000
Fax: +49 30 18444 8099
e-mail: petra.gowik@bvl.bund.de

Mr Claus Wiezorek

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt
Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL) – AöR
Joseph-König-Straße 40
D-48147 Münster, Germany
Phone: +49 251 9821 237
Fax: +49 251 9821 7237
e-mail: claus.wiezorek@cvua-mel.de

Ms Manuela Windhausen

Technical Manager International and National
Standardization / Harmonisation
German Dairy Association - VDM
Jägerstraße 51
D-10117 Berlin, Germany
Phone: +49 30 206 489 612
Fax: +49 30 206 489 620
e-mail: M.Windhausen@idf-germany.com

GHANA / GHANA / GHANA**Ms Eno Buruwaa Boateng-Kagyah**

Regulatory Officer
Food and Drugs Authority
P.O.Box Ct 2783
Accra, Ghana
e-mail: codex@gsa.gov.gh or buruwaab@yahoo.com

Ms Dinah Brandful

Assistant Commissioner (Laboratory)
Ghana Revenue Authority Customs Division
P.O.Box 9406, K.I.A.
Accra, Ghana
Phone: +233 24450 5264
Fax: +233 30277 3354
e-mail: dbrandful@yahoo.com or codex@gsa.gov.gh

Mr Leslie Owusu-Ansah

Food and Drugs Authority
P.O.Box Ct 2783
Accra, Ghana
e-mail: lesliedinho@yahoo.com or codex@gsa.gov.gh

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA**Ms Marianna Dömölki**

Quality Expert
Ministry of Rural Development
Kossuth tér 11.
H-1055 Budapest, Hungary
Phone: +361 795 3908
Fax: +361 795 0096
e-mail: marianna.domolki@vm.gov.hu

Ms Veronika Gál

Food safety coordinator
National Food Chain Safety Office
Directorate for Food Safety Risk Assessment
Department of Risk Assessment
Tábornok u. 2/B.
H-1143, Budapest, Hungary
Phone: +361 368 8815/104
Fax: +36-1-387-9400
e-mail: gal.veronika@nebih.gov.hu

Mr Gábor Kelemen

Chief councillor
Ministry of Rural Development
Division of Food Regulation
Kossuth tér 11.
H-1055 Budapest, Hungary
Phone: +361 795 3867
Fax: +361 795 0096
e-mail: gabor.kelemen@vm.gov.hu

Prof. Dr. Béla Kovács

Head of Institute
University of Debrecen
Böszörményi str. 138.
H-4032 Debrecen, Hungary
Phone: +32-52-508-444/88508
Fax: +36-52-417-572
e-mail: kovacsb@agr.unideb.hu

Ms Ágnes Palotásné Gyöngyösi

Head of Division
Ministry of Rural Development
Department of Food Processing
Kossuth tér 11.
1055 Budapest, Hungary
Phone: +36 1 795 3677
Fax: +36 1 795 0096
e-mail: agnes.gyongyosi@vm.gov.hu

Mrs Ágnes Szegedyné Fricz

Deputy head of Department
Ministry of Rural Development
Department of Food Processing
Kossuth tér 11
H-1055 Budapest, Hungary
Phone: +36 1 795 3759
Fax: +36 1 795 0096
e-mail: agnes.fricz@vm.gov.hu

Mr Szilárd Szilágyi

volunteer
University of Debrecen
Böszörményi str. 138.
H-4032 Debrecen, Hungary
Phone: +36-30-75097-514
Fax: +36-30-75-97-197
e-mail: szilagyiszilard@agr.unideb.hu

INDIA / INDE / INDIA**Dr. Geetanjali**

Microbiologist
Food Safety and Standards Authority of India
Central Food Laboratory 3 KYD Street, Kolkata-700016,
India,
Kolkata, India
Phone: +91-33-22498897; +91-33-22277670
Mobile: +91-9432669565
Fax: +91-33-22498897
e-mail: geetanjali.sharma.cfl@gmail.com

Dr. Deepa Bhajekar

Managing Director
Microchem Silliker Pvt. Ltd.
Microchem House, A-513, TTC Industrial Area, Mahape,
MIDC,
Navi Mumbai - 400701, India
Phone: +022-39469700,
Mobile: +91 9867242000
Fax: +022-39469701
-mail: deepa@microchem.co.in or
Shabnam@microchem.co.in

Dr. Bethu Chettiar Ganesa Pandian

Authorised Officer, Chennai Sea Port & Air Port,
Food Safety and Standards Authority of India
4th Floor, 6th Block, "C" Wing, Shastri Bhavan,
26 Haddows Road, Nungambakkam,
Chennai, Tamil Nadu, India PIN-600 006
Phone: +91 44-2826 5770
Mobile: +91 944405 8813
e-mail: aochennai@fssai.gov.in
e-mail2: b_yogesh23@rediffmail.com

Dr. Ananda Gupta

Deputy Director
Export Inspection Council of India
6th Floor, CMDA Tower-II., 1, Gandhi Irwin Road,
Egmore Chennai, India
Phone: +91 44 28552841/28552842
Fax: +91044 28552840
e-mail: jd-chennai@eicindia.gov.in
e-mail2: eia-chennai@eicindia.gov.in

Ms Shobha Hegde

Technical expert
Quality Council of India
Institution of Engineers Building,
IIndFloor, 2-Bahadur Shah Zafar Marg
New Delhi - 110002, India
Phone: +91-11-2337 9321; 2337 9260; 2337 0567
Mobile: +91-9892131244
Fax: +91-11-2337 8679
e-mail: shobh105@gmail.com or info@qcindia.org

INDONESIA / INDONÉSIE / INDONESIA**Mr Johni Napitupulu**

Head of Center for Accreditation of Laboratory and
Inspection Body
National Standardization Agency of Indonesia
Manggala Wanabakti Building block IV 4th floor,
Jl. Jend. Gatot Subroto
Senayan-Jakarta 102770, Indonesia
Phone: +62 21 5747043-44
Fax: +62 21 5747045
e-mail: johni@bsn.go.id

Mr Widya Rusyanto

Head of Subdirector of Standardization
Ministry of Marine Affairs and Fisheries
Mina Bahari Iii, 13th Floor, Jl. Medan Merdeka Timur No.16
Jakarta, Indonesia
Phone: +62 21 3500187
Fax: +62 21 3500187
e-mail: rusyanto66@gmail.com

Mr Kurniawan Triwibowo

PPMB Indonesia
Ministry of Trade of Republic of Indonesia
Raya Bogor St. Km 26, Ciracas
13740 Jakarta, Indonesia
Phone: +62 8710321 Ext.2100
Fax: +62 8710478
e-mail: kurniawantriwibowo@gmail.com

Ms Novianti Wulandari

PPMB Indonesia
Ministry of Trade of Republic of Indonesia
Raya Bogor St. Km 26, Ciracas
13740 Jakarta, Indonesia
Phone: +62 8710321 Ext.3224 or +60 8772 1002
Fax: +62 8710478
e-mail: noviempi@yahoo.com

IRELAND / IRLANDE / IRLANDA**Ms Ita Kinahan**

State Chemist
The State Laboratory
Young's Cross
Celbridge Co. Kildare, Ireland
Phone: +353 1 5057001
e-mail: Ita.Kinahan@statelab.ie

Mr Finbarr O Regan

Assistant Agricultural Inspector
Department of Agriculture,
Food and the Marine Backweston Agri Labs.
Celbridge Co. Kildare, Ireland
Phone: + 353 1 615 7564
Fax: + 353 1 615 7575
e-mail: Finbarr.OREgan@agriculture.gov.ie

Council of the EU-General Secretariate**Mr Guido Sala Chiri**

Administrator
Council of the European Union - DG B 2B
Rue de la Loi 175
1048 Brussels, Belgium
Phone: +3222815734
Fax: +3222816198
e-mail: guido.salachiri@consilium.europa.eu

ITALY / ITALIE / ITALIA**Mr Orazio Summo**

Italian Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
00187 Rome, Italy
Phone: +39 06 4665 4037
Fax: +39 06488 0273
e-mail: o.summo@mpaaf.gov.it

JAMAICA / JAMAÏQUE / JAMAICA**Miss Tamara Morrison**

Senior Food Storage Scientist
Food Storage & Prevention of Infestation DIV
Ministry of Industry, Investment & Commerce
15 Gordon Town Road
Kingston 6, Jamaica
Phone: +(876)977-6816-20; +(876) 897-7030
Fax: +(876)977-7515
e-mail: temorr@gmail.com
website: www.fspid.gov.jm

JAPAN / JAPON / JAPÓN**Ms Yukiko Yamada**

Director-General for Technological Affairs / Chief Scientific
Officer
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3501-6869
Fax: +81-3-3502-8308
e-mail: yukiko_yamada@nm.maff.go.jp

Mr Manabu Sumi

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

Mr Takanori Ukena

Associate Director
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries Food Safety and Consumer Policy
Division
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo, Japan
Phone: +81 33502 5722
Fax: +81 33597 0329
e-mail: takanori_ukena@nm.maff.go.jp

Mr Daisuke Takeuchi

Assistant Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki Chiyodaku
100-8916 Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3595-2337
Fax: +81-3-3503-7964
e-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr Takahiro Watanabe

Section Chief
National Institute of Health Sciences Food
1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku
158-8501 Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3700-1141
Fax: +81-3-3707-6950
e-mail: tawata@nihs.go.jp

Mr Keigo Saeki

Assistant Professor
Nara Medical University School of
Medicine Community Health and Epidemiology
840, Shijo-cho, Kashihara-shi
634-8521 Nara, Japan
Phone: +81-744-29-8841
Fax: +81-744-29-0673
e-mail: saekik@naramed-u.ac.jp

Mr Makoto Inoue

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuyaku
150-0001 Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3403-2111
Fax: +81-3-3478-0059
e-mail: m_inoue@jffic.or.jp

Mr Kazuhiro Fujita

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
7-4-41, Saitoasagi, Ibaraki-shi
567-0085 Osaka, Japan
Phone: +81-72-641-8957
Fax: +81-72-641-8968
e-mail: fujitak@jfrl.or.jp

KENYA / KENYA / KENIA**Mr Robert Koigi**

Senior analytical chemist
Kenya Plant Health Inspectorate Service
P.O. Box 49592-00100
Nairobi, Kenya
Phone: +254-722-427112
e-mail: rkoigi@kephis.org

Mr Martin Masibo

Principal Analyst
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi, Kenya
Phone: +254 71569 2922
e-mail: masibom@kebs.org

**KYRGYZ REPUBLIC / KIRGHIZISTAN /
KIRGUISTÁN, REPÚBLICA****Ms Aigul Aksupova**

Head of Test Laboratory of Food Products
Bishkek Centre on Standardization and Metrology of Kirgыз
Republic
Phone: +99 6700931524
e-mail: aksai gul2105@mail.ru

**KOREA, REPUBLIC OF / CORÉE, REPUBLIQUE DE /
COREA, REPÚBLICA DE****Ms Ji-Yoon Jeong**

Scientific Officer
Bureau of Risk Prevention Policy Laboratory Audit &
Policy Division
Korea Food & Drug Administration
Osong Health Technology Administration Complex, 1
87 Osongsaengmyeong2 (i) - ro,
Osong - eup, Cheongwon-gun,
Chungcheongbuk-do, Korea 363-700, Republic of Korea
Phone: +82-43-719-1822
Fax: +82-43-719-1800
e-mail: stopyo on@korea.kr

Mr Han-Sub, Chang

Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management Service
(NAQS)
Consumer information and Food Safety Division
172, Anyang-Ro, Mannan-Gu, Anyang-si Gyeonggi-Do,
Republic of Korea
Phone: +82-31-463-1574
Fax: +82-31-446-0903
e-mail: jjhs@korea.kr

Mr Ho-jin Kim

Assistant Director
National Agricultural Products Quality Management Service
(NAQS)
Food Safety and Quality Management Service
#204, 15, Sunyouseo-ro, Yeongdeungpo-gu
150-095 Seoul, Republic of Korea
Phone: +82-10-9602-8082
Fax: +82-2-2165-6008
e-mail: rex7878@korea.kr

Ms Hyeyoung Kwon

Research Scientist
Rural Development Administration
249 Seodun-dong, Republic of Korea
Phone: +82-31-290-0516
Fax: +82-31-290-0506
e-mail: kwonhy91@korea.kr

Ms Mi-Gyung Lee

Professor
 Department of Food Science and Biotechnology
 Andong National University,
 #1375 Gyeongdong-ro
 Andong-si 760-749, Gyeongsangbuk-do,
 Republic of Korea
 Phone: +82-54-820-6011
 Fax: +82-54-820-6264
 e-mail: leemig@andong.ac.kr

Dr. Myoengsin Choi

Senior Scientist
 Bureau of Risk Prevention Policy Laboratory Audit & Policy
 Division, Korea Food and Drug Administration
 187 Osongsaengmyeong-2ro Osongseup
 Cheongwon-gun, Chungbuk, Republic of Korea
 Phone: +82-43-719-1821
 Fax: +82-43-719-1800
 e-mail: choims12@korea.kr

LITHUANIA / LITUANIE / LITUANIA**Ms Natalija Guseva**

Deputy Attache for Veterinary
 Permanent Representation of Lithuania to the EU
 Rue Belliard 45, Office 3.15
 1040 Brussels, Lithuania
 Phone: +32 278 81 899
 Fax: +32 4715 84 204
 e-mail: natalija.guseva@eu.mfa.lt

Mr Zenonas Stanevicius

Deputy director
 State Food and Veterinary Service
 Siesiku str. 19
 LT-07170 Vilnius, Lithuania
 Phone: +370 5 240 4361
 Fax: +370 5 240 4362
 e-mail: zstanevicius@vet.lt

Ms Snieguole Trumpickaitė Dzekciorienė

Senior Veterinary Surgeon
 National Food and Veterinary Risk Assessment Institute
 21B J. Naujalio
 LT-48332 Kaunas, Lithuania
 Phone: +370 37 244 234
 Fax: +370 5 278 04 71
 e-mail: sdzekcioriene@vet.lt

MAURITIUS / MAURICE / MAURICIO**Dr. Shalini Amnee Neeliah**

Senior Scientific Officer
 Ministry of Agro-Industry and Food Security
 Food Technology Laboratory
 Reduit, Mauritius
 Phone: +230 466 1435
 Fax: +230 466 8563
 e-mail: sneeliah@mail.gov.mu or saneeliah@gmail.com

**MOLDOVA, REPUBLIC OF / RÉPUBLIQUE DE
MOLDOVA / REPÚBLICA DE MOLDAVIA****Ms Natalia Costic**

Head of Quality Management Department
 National Center of Public Health
 Gh. Asacki Str.
 Chisinau, Republic of Moldova
 Phone: 069733469
 e-mail: ncostic@cns.md

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS**Ms Nadia Maata**

chef de section – administrateur
 Ministère de l'Agriculture –
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques
 25,rue Nichakra Rahal
 Casablanca, Morocco
 Phone: +00212 6 63 13 26 30
 Fax: +00212 5 22 30 19 72
 e-mail: maata.loarc@yahoo.fr

Mr Mounir Rahlaoui

Microbiology Laboratory Manager
 Estate Institution for Control and Coordination of Food
 Export (EACCE)
 72, Angle Bd Med Smiha et Rue Med El Bâamrani
 Casablanca, Morocco
 Phone: +(212)522 305 104 / (212) 522 314 480
 Fax: +(212) 522-305-168/(212) 522 306 725
 e-mail: rahlaoui@eacce.org.ma

Mr Said Zantar

Coordinateur de l'unité de recherche
 Institut National de la Recherche Agronomique
 Tanger, Maroc
 INRA, 78 Bd Sidi Med ben Abdellah
 Tanger, Morocco
 Phone: +00 212 66175 8018
 Fax: +00 212 53939 4523
 e-mail: Zantar_said@hotmail.com

NETHERLANDS / PAYS-BAS / PAÍSES BAJOS**Mr Henk van der Schee**

Senior Scientist
 Dutch Food and Consumer Product Safety Authority
 (NVWA)
 Catharijnesingel 59
 3411 GG Utrecht, Netherlands
 Phone: +31 6 1503 6231
 e-mail: henk.van.der.schee@vwa.nl

Mr Grishja van der Veer

Expertise Group Leader Authenticity & Nutrients
 Programma Manager Product Composition Research
 RIKILT, Wageningen UR
 PO Box 230
 6700 AE Wageningen, Netherlands
 Phone: +3131748 0356
 Fax: +31 (0) 317-417-717
 e-mail: grishja.vanderveer.wur.nl

**NEW ZEALAND / NOUVELLE ZELANDE /
NUEVA ZELANDA****Dr. Paul Dansted**

Manager Food Assurance
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 PO Box 2526
 6140 Wellington, New Zealand
 Phone: +64-4-894 2536
 e-mail: paul.dansted@mpi.govt.nz

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA**Ms Astrid Nordbotten**

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Mattilsynet, HK-TA STU., P.O. Box 383
N-2381 Brumunddal, Norway
Phone: +47 2321 6698
Fax: +47 2321 7001
e-mail: astrid.nordbotten@mattilsynet.no

Mr Stig Valdersnes

Researcher
National Institute of Nutrition and Seafood Research
Postboks 2029 Nordnes
N-5817 BERGEN, Norway
Fax: +47 5590 5299
e-mail: stig.valdersnes@nifes.no

PHILIPPINES / PHILIPPINES / FILIPINAS**Mrs Luz Padilla**

Supervising Research Specialist
Food Development Center – National Food Authority
Department of Agriculture
FTI Complex, FTI corner DBP Avenue
1633 Taguig City, Philippines
Phone: +632 838 4478; +632 838 4715
Fax: +632 838 4692
e-mail: luzpadilla1@yahoo.com

Ms Amelia Tejada

Director
Food Development Center, National Food Authority
Department of Agriculture
FTI Complex, FTI corner DBP Avenue
Taguig City, Philippines
Phone: +632 838 4715
Fax: +632 838 4692
e-mail: awtejada@yahoo.com

POLAND / POLOGNE / POLONIA**Ms Magdalena Świdarska**

Head of Central Laboratory
Agricultural and Food Quality Inspection
11/13 Reymonta Str. 60-791 Poznań
60-791 Poznan, Poland
Phone: +48 61 867 9034
Fax: +48 61 867 9019
e-mail: mswidarska@jhars.gov.pl

Ms Joanna Trybus

Senior Specialist
Ministry of Agriculture and Rural Development Department
of Agricultural Markets
Wspolna 30
00-930 Warsaw, Poland
Phone: +48 22 623 20 61
Fax: +48 22 623 23 00
e-mail: joanna.trybus@minrol.gov.pl

RUSSIAN FEDERATION / FÉDÉRATION DE RUSSIE / FEDERACIÓN DE RUSIA**Mr Sergey Kreynin**

Head of Metrology
The All- Russian center for quality and standardization
of veterinary drugs and feed
5, Zvenigorodskoe shosse
123002 Moscow, Russia
Phone: +7 495 982 50 84
Fax: +7 495 982 50 84
e-mail: s.kreynin@mail.ru

Dr Konstantin Eller

Professor
Head of Food Analytical Chemistry Division
Russian Academy of Medical Sciences
Institute of Nutrition
2/14 Ustinsky proezd Moscow 109240 Russia
Phone: +7 495 698 5392
Fax: +7 495 698 5407
e-mail: eller@ion.ru

SAUDI ARABIA KINGDOM OF / ARABIE SAOUDITE / ARABIA SAUDITA**Mr Maged Alansari**

Food analyst
Saudi Food and Drug Authrity Executive Department for
Laboratories
3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1)
13312-6288 Riyadh, Saudi Arabia
Phone: +966 1 2038222
Fax: +966 1 2751282
e-mail: codex.cp@sfga.gov.sa

Mr Jamal Bakhsh

Food Control Laboratory Manager
Saudi Food and Drug Authrity Executive Department for
Laboratories
3292 North Ring road Al Nafel Area Unit (1)
13312-6288 Riyadh, Saudi Arabia
Phone: +966 1 2038222
Fax: +966 1 2751282
e-mail: codex.cp@sfga.gov.sa

SERBIA, REPUBLIC OF / SERBIE / SERBIA**Ms Branka Borovic**

Head of Department
Institute of Meat Hygiene and Technology
Department for Microbiology and Imunoenzyme
Investigation
Kacanskog 13
11000 Belgrade, Serbia
Phone: +381 11 2650 655
Fax: +381 11 265 1825
e-mail: branka@inmesbgd.com

Ms Danijela Vranic

Head of Department
Institute of Meat Hygiene and Technology
Department for Chemical Examination
Kacanskog 13
11000 Belgrade, Serbia
Phone: +381 11 265 0655
Fax: +381 11 265 1825
e-mail: daniv@inmesbgd.com

Ms Marija Vujic-Stefanovic

Deputy CEO
SP Laboratorija Genetical and Phisical-Chemical Analysis
Dpt.
Industrijska 3
21220 Becej, Serbia
Phone: +381 21 6811 613
Fax: +381 21 6912 545
e-mail: mvs@sojaprotein.rs

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR**Ms Yun Wei Yat**

Scientist
Health Sciences Authority Food Safety Division,
Applied Sciences Group
11 Outram Road
169078 Singapore, Singapore
Phone: +65 6213 8972
Fax: +65 6213 0749
e-mail: yat_yun_wei@hsa.gov.sg

SLOVAKIA / SLOVAQUIE / ESLOVAQUIA**Ms Yveta Vojsová**

Head of Dpt.
State Veterinary and Food Institute Dept. of Chemistry and
Toxicology
Botanická 15
842 52 Bratislava, Slovakia
Phone: +00421 2 60258 321, 322; 00421 917 313 572
e-mail: yvojsova@svuba.sk

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA**Mr Pedro A. Burdaspal**

Head of Chemical Area and Nutritional Evaluation
Spanish Food Safety and Nutrition Agency National Center
for Food
Carretera de Majadahonda a Pozuelo, km 5,2
28220 Madrid, Spain
Phone: + 34 91338 0203
Fax: + 34 91338 0980
e-mail: pburdaspal@msssi.es

Mr Carbó Martínez Manuel

Director
National Consumer Institute Director of
the Investigation and Quality Control Center
Avda. Cantabria, 52
28042 Madrid, Spain
Phone: +34 91 822 4781
e-mail: manuel.carbo@consumo-inc.es

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN**Ms Nahla Ahmed**

Deputy Director of Inspection Department
Sudanese Standards and Metrology
Organization Inspection Department - EC Sudan
P.O. Box 13573
Baladia Street, P.O. Box 13573
+249 KHARTOUM, Sudan
Phone: +249122635657, +249912207959
Fax: +249183765726
e-mail: nahlaaw2000@hotmail.com
email2: rahbamohamed563@hotmail.com

Ms Samia Elzibair

Chief Chemistra Department
Sudanese Standards and Metrology Organization
Khartoum AirPort Branch Street, P.O. Box 13573
+249 KHARTOUM, Sudan
Phone: +249 91225 3356; +249 91220 7959
Fax: +249 18376 5726
e-mail: samiaelzibair@yahoo.com
e-mail2: rahbamohamed563@hotmail.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA**Ms Ulla Edberg**

Head of laboratory
National Food Agency
Box 622
SE-751 26 Uppsala, Sweden
Phone: +46 18 17 55 00
Fax: + 46 18 10 58 48
e-mail: uled@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA**Mr Gerard Gremaud**

Scientific Advisor
Swiss Federal Office of Public Health Consumer Protection
Directorate
3003 Bern
Bern, Switzerland
Phone: +41 31 322 95 56
Fax: +41 31 322 95 74
e-mail: gerard.gremaud@bag.admin.ch

Mr Erik Konings

Group Leader Method Management Quality & Safety
Department
Nestec Ltd. Nestlé Research Center
Vers-chez-les-Blanc
1000 Lausanne 26, Switzerland
Phone: +41 21 785 82 83
Fax: +41 21 785 85 53
e-mail: erik.konings@rdls.nestle.com

Ms Awilo Ochieng Pernet

Vice-Chairperson, Codex Alimentarius Commission
Swiss Federal Office of Public Health
Division of International Affairs
3003 Bern, Switzerland
Phone: +41 31 322 00 41
Fax: +41 31 322 11 31
e-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

THAILAND / THAILANDE / THAILANDIA**Ms Chitrlada Booncharoen**

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards (ACFS)
Office of Standard Development
50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak
10900 Bangkok, Thailand
Phone: +66 (2) 561 2277 ext. 1446
Fax: +66 (2) 561 3357
e-mail: chitrlada@acfs.go.th or chitr@hotmail.com

Ms Phawanat Bunnag

Senior Science Specialist
Department of Agriculture
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak
10900 Bangkok, Thailand
Phone: +662-940-7299, +66 2940 7449
Fax: +662-940-7449
e-mail: phawanat@hotmail.com

Miss Chanchai Jaengsawang

Advisor
Department of Medical Sciences
Tiwanan Road
11000 Nonthaburi, Thailand
e-mail: chan48@ymail.com

Ms Kularb Kimsri

Committee
The Federation of Thailand Industries
60 New Rachadapiser Rd., Klongtoey
Bangkok, Thailand
Phone: +66-2-625-7507
Fax: +66-2-631-0662
e-mail: kularb@cpf.co.th

Miss Jidakarn Phonganundate

Bureau of Food
Thai Food and Drug Administration,
Ministry of Public Health
Tiwanon road, Muang
11000 Nondhaburi, Thailand
Phone: +662 590 7216, +622 590 7014
Fax: +6625918462
e-mail: varunee@fda.moph.go.th

Ms Jariya Pucharoen

Food Technologist
Department of Fisheries Ministry of Agriculture and
Cooperatives
127 M.8 T. kokekham A.Muang
74000 Samutsakorn, Thailand
Phone: +6634457423
Fax: +6634857192
e-mail: jariya.p@dof.mail.go.th

Mr Pairoj Tamrongopas

Director
Bureau of Quality Control of Livestock Products,
Department of Livestock Development,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
91 Mu.4, Tiwanon Rd., Bangkadee Subdistrict,
Muang District
Pathumthanee, Thailand
Phone: +662-967-9700 # 1111
Fax: +662-967-9755
e-mail: tamrongopas@gmail.com

Mr Chanchai Uerchaikul

Director
The Bureau of Import and Export Inspection
Thai Food and Drug Administration
Tiwanon road, Muang, Ministry of Public Health
11000 Nonthaburi, Thailand
Phone: +662 590 7348
Fax: +662 591 8477
e-mail: chanchai@fda.moph.go.th

Mr Somchai Wongsamoot

Senior Veterinarian Officer
Bureau of Quality Control of Livestock Products,
Department of Livestock Development,
Ministry of Agriculture and Cooperatives
91 Mu.4, Tiwanon Rd.,
Bangkadee Subdistrict, Muang District
Pathumthanee, Thailand
Phone: +662-967-9702
Fax: +662-963-9212
e-mail: somchai_6@yahoo.com

**UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI /
REINO UNIDO****Mr Duncan Arthur**

Public Analyst
Public Analyst Scientific Services Ltd.
28-32 Brunel Road
W3 7XT London, United Kingdom
Phone: +44 (0) 208 222 6073/6070
Fax: +44 (0) 208 222 6080
e-mail: DuncanArthur@PublicAnalystServices.co.uk

Mr Andrew Damant

Principal Scientific Officer
Food Standards Agency Scientific Methods and Laboratory
Policy Branch, Analysis and Research Division, Aviation
Aviation House, 125 Kingsway
WC2B 6NH London, United Kingdom
Phone: +44-(0)207-276-8757
Fax: +44-(0)207-276-8910
e-mail: andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk

Ms Selvarani Elahi

Deputy Government Chemist
LGC
Queens Road, Teddington, Middlesex
TW11 0LY , United Kingdom
Phone: +44 (0) 208 943 7356
Fax: +44 (0) 208 943 2767
e-mail: Selvarani.Elahi@lgcgroup.com

TANZANIA / TANZANIE / TANZANIA**Mr Rajabu Salim Mziray**

Manager
Tanzania Food and Drugs Authority Food Analysis
Department
P.O Box 77150
Dar Es Salaam, United Republic of Tanzania
Phone: +255 22450512
Fax: +255 2245 0793
e-mail: rmziray@yahoo.com

URUGUAY / URUGUAY / URUGUAY**Ms Laura Flores Peluffo**

Consultor Senior
Laboratorio Tecnológico Del Uruguay Coordinacion De
Calidad
Avenida Italia 6201
11500 Montevideo, Uruguay
Phone: +260 13724 INT 1252
Fax: +26013724 INT 1280
e-mail: lflores@latu.org.uy
e-mail2: lflores@adinet.com.uy

**UNITED STATES of AMERICA / ETATS-UNIS
d'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS de AMÉRICA****Ms Marie Maratos**

International Issues Analyst
US Codex Office, U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave, Room 4861, SW
20250 Washington, DC, USA
Phone: +1-202-690-4795
Fax: +1-202-720-3157
e-mail: marie.maratos@fsis.usda.gov

Dr. Gregory Noonan

Research Chemist
US Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD, 20740, USA
Phone: +1-240-402-2250
Fax: +1-301-436-2634
e-mail: gregory.noonan@fda.hhs.gov

Dr. Timothy Norden

Branch Chief
USDA-GIPSA-Technology and Science Division
10383 N. Ambassador Drive
Kansas City, MO 64153, USA
Phone: +816-891-0470
Fax: +816-891-7134
e-mail: tim.d.norden@usda.gov

ZIMBABWE / ZIMBABWE / ZIMBABWE**Mr Munyaradzi Livingstone Musiyambiri**

Director
Ministry of Health and Child
Welfare Government Analyst Laboratory
P.O.Box cy, 231, Causeway
Harare, Zimbabwe
Phone: +26 34 792026
Phone: +26 3772 135 995
Fax: +26 3470 8528
e-mail: mlmusiyambiri@yahoo.com

**INTERNATIONAL ORGANISATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

AACCI**Ms Anne Bridges**

Technical Leadership Chair
AACC Intl, AACCI Headquarters
3340 Pilot Knob Road
55121 St Paul, MN, USA
Phone: +16514547250
e-mail: annebridges001@earthlink.net

Mr Paul Wehling

Senior Scientist
General Mills
330 University Ave SE
Minneapolis, MN 55414, USA
Phone: +1 763-764-4360
e-mail: Paul.Wehling@genmills.com

AOAC**Dr. Bert Popping**

Director Scientific Development and Scientific Public
Relations
Eurofins
Am Neulaender Gewerbepark 1
GER-21079 Hamburg, Germany
Phone: +49 40 49294-600
Fax: +49 40 49294 99600
e-mail: bertpopping@eurofins.com

AOCS**Dr. Richard Cantrill**

Chief Science Officer & Technical Director
2710 South Boulder Drive
URBANA, IL 61802-6996, USA
Phone: +1 217 693 4830
Fax: +1 217 351 8091
e-mail: Richard.Cantrill@aoacs.org

AOECS**Mrs Tunde Koltai**

Chair person
Association of European Coeliac Societies
4, rue de la Presse
Bruxelles, Belgium
Phone: 36-30-9529965
e-mail: coeliac@t-online.hu

BUNGE Zrt.**Ms Csilla Dianóczki**

Analytical Innovation Engineer
Bunge Zrt. Katalin Kővári Innovation Centre
Illatos út 38. G. épület 3. emelet
1097 Budapest, Hungary
Phone: +36-30-5348192
Fax: +06-1-2175241
e-mail: csilla.dianoczki@bunge.com

EURACHEM**Dr. Stephen Ellison**

Principal Scientist
LGC Limited
Queens Road TW11 0LY
Teddington, United Kingdom
Phone: +44 208 943 7325
Fax: +44 208 943 2767
e-mail: s.ellison@lgcgroup.com

FAO REU**Mr Tony Alonzi**

Officer-in-Charge
Deputy Regional Officer
Regional Office for Europe and Central Asia
Benzur utca 34.
H-1068 Budapest, Hungary
Tel: (+36) 1 461 20 00
Fax: (+36) 1 351 70 29
e-mail: Tony.Alonzi@fao.org

Dr Eleonora Dupouy

Food Safety and Consumer Protection Officer
Regional Office for Europe and Central Asia
Benzur utca 34.
H-1068 Budapest, Hungary
Tel: (+36) 30 473 23 27
Fax: (+36) 1 351 70 29
e-mail: eleonora.dupouy@fao.org

ICUMSA**Dr. Roger Wood**

International Commission for Uniform Methods of Sugar
Analysis
Fir Tree Lodge 65 Colney Lane
NR4 7RG Cringleford, Norwich, United Kingdom
Phone: +44 16 03506539
Fax: +44 16 0350 7723
e-mail: roger.shirley@btinternet.com

IDF**Ms Aurélie Dubois**

Standards Officer
International Dairy Federation (IDF)
70 Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels, Belgium
Phone: +32 2327 8645
Fax: +32 2327 8645
e-mail: adubois@fil-idf.org

Mr Jaap Evers

Senior Regulatory Strategist
FIL-IDF New Zealand c/o Fonterra Co-operative Group Ltd.
Private Bag 11 029
Palmerston North, New Zealand
Phone: +64 63504613
Fax: +64 6 350 4676
e-mail: jaap.evers@fonterra.com

ISO**Ms Sandrine Espeillac**

Standardization Project Manager
ISO/TC 34 "Food Products" secretary
International Organization for Standardization – AFNOR
11 rue Francis de Pressensé
93571 La Plaine Saint-Denis Cedex, France
Phone: +33 1 41 62 86 02
Fax: +33 1 49 17 90 00
e-mail: sandrine.espeillac@afnor.org

Ms Sophie More

Secretariat of ISO/TC 34/SC 5 - Milk and milk products
Netherlands Standardization Institute (NEN)
P.O.Box 5059
2600 GB Delft, Netherlands
Phone: +31 15 2 690 260
Fax: +31 15 2 690 204
e-mail: sophie.more@nen.nl

NMKL**Mrs Hilde Skår Norli**

Secretary General
NMKL (Nordic Committee on Food Analysis)
Pb 750 Sentrum
N-0106 Oslo, Norway
Phone: +47 46 8888 07
e-mail: nmkl@vetinst.no

USCP**Mr Markus Lipp**

Sr. Director Food standards
United States Pharmacopeial Convention
12601 Twinbrook Ave
20852 Rockville, MD, USA
Phone: +1 301 230 6366
e-mail: mxl@usp.org

Codex Secretariat**Dr. Selma H. Doyran**

Secretary, Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalle
00153 Rome, Italy
Phone: +(39) 06 570 55826
Fax: +(39) 06 570 53057
e-mail: selma.doyran@fao.org

Dr. Hidetaka Kobayashi

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +(39) 06 570 53218
Fax: +(39) 06 570 53057
e-mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

**APPROBATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX MÉTHODES D'ANALYSE FIGURANT
DANS LES NORMES CODEX**

- A. Comité sur les poissons et les produits de la pêche
- B. Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie
- C. Comité sur les fruits et légumes traités
- D. Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
- E. Comité sur les graisses et les huiles
- F. Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
- G. Comité sur le lait et les produits laitiers
- H. Comité sur les sucres
- I. Comité sur les contaminants présents dans les aliments

A. COMITÉ SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé	Sel dans la phase aqueuse	AOAC 952.08 AOAC 937.09 Décrite dans la Norme ¹	Calcul	Type I
Poisson fumé, poisson aromatisé à la fumée et poisson fumé	Activité de l'eau	NMKL 168, 2001; ISO 21807:2004	Électrométrie	Type III

Critère de performance des méthodes pour l'histamine dans le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché

Disposition	LM (mg/100 g)	Fourchette minimale applicable (mg/100 g)	LD (mg/100 g)	LQ (mg/100 g)	RSD _R (%)	Récupération	Méthodes suggérées remplissant les critères	Principe
Histamine	10 (moyenne)	8 – 12	1	2	16,0	90 – 107	AOAC 977.13 NMKL 91, 1987 NMKL 196, 2013	chromatographie liquide à haute performance avec détection fluorimétrique
histamine	20 (chaque unité)	16 – 24	2	4	14,4	90 – 107	AOAC 977.13 NMKL 91, 1987 NMKL 196, 2013	chromatographie liquide à haute performance avec détection fluorimétrique

¹ % sel x 100 / (%eau + %sel)

Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
ormeaux congelés (recouverts de givre)	Poids net	AOAC 963.18	Gravimétrie	Type I

B. COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE**Norme régionale pour le tempeh**

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Tempeh	Teneur en eau	AOAC 925.09 AACCI 44-40.01	Gravimetry (vacuum oven)	type I
Tempeh	Teneur en protéines	NMKL 6, 2004 ou AOAC 988.05 ou AACCI 46-16.01 (Coefficient d'azote 6,25)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	type I
Tempeh	Teneur en lipides	AOAC 983.23	Gravimétrie	type I
Tempeh	Fibres brutes	ISO 5498:1981 or AOAC 962.09 ou AACCI 32-10.01	Gravimétrie	type I

Norme pour les produits non fermentés à base de soja

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Produits à base de soja non fermenté	Teneur en eau	AOAC 925.09 AACCI 44-40.01	Gravimétrie (étuve à vide)	type I
Produits à base de soja non fermenté	Teneur en protéines	NMKL 6, 2004 ou AACCI 46-16.01 ou AOAC 988.05 ou AOCS Bc 4-91 ou AOCS Ba 4d-90 (Coefficient d'azote 6,25)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	type I

C. COMITÉ SUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES TRAITÉS

1. Méthodes d'analyse

Norme pour la purée de pomme en conserve

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Purée de pomme en conserve	Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972* (pour les récipients en verre) (Méthode générale Codex pour les fruits et les légumes traités) et ISO 90.1:1999 (pour les récipients en métal) (Méthode générale Codex pour les fruits et les légumes traités)	Pesage	Type I
Purée de pomme en conserve	Extraits secs solubles	AOAC 932.12 ISO 2173:2003 (Méthode générale Codex pour les fruits et les légumes traités)	Réfractométrie	Type I

Norme pour les olives de table

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Olives de table	Poids égoutté	AOAC 968.30 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Tamisage Gravimétrie	Type I
Olives de table	Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972* (pour les récipients en verre) (Méthode générale Codex pour les fruits et les légumes traités) et ISO 90.1:1999 (pour les récipients en métal) (Méthode générale Codex pour les fruits et les légumes traités)	Pesage	Type I
Olives de table	pH de la saumure	NMKL 179:2005 (Méthode générale du Codex pour les fruits et les légumes traités)	Potentiométrie	type II
Olives de table		AOAC 981.12 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)		Type III
Olives de table		ISO 1842:1991		Type IV
Olives de table	Sel dans la saumure	AOAC 971.27 NMKL 178, 2004 (Méthode générale Codex)	Potentiométrie	Type II

Olives de table		ISO 3634:1979 «chlorure exprimé en chlorure de sodium» (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)		Type III
Olives de table	Plomb	AOAC 999.11 NMKL 139, 1991 (Méthode générale Codex)	SAA (absorption avec flamme)	Type II
Olives de table	Étain	NMKL 190:2009 EN 15764:2009	SAA	Type II
		NMKL 191:2009 EN 15765:2009	ICP-MS (Spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif)	Type III

* DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS (CAC/RM 46-1972)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente méthode s'applique aux récipients en verre.

2. DÉFINITION

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

3. MODE OPÉRATOIRE

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

4. CALCUL ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

Norme pour les produits aqueux à base de noix de coco

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Notes et type proposé
Produits aqueux à base de noix de coco	Matières grasses totales	ISO 1211 IDF 1:2010	Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Produits aqueux à base de noix de coco	Extraits secs totaux	ISO 6731 IDF 21:2010	Gravimétrie	I

Produits aqueux à base de noix de coco	Extraits secs non gras	ISO 1211 IDF 1:2010 ISO 6731 IDF 21:2010	Calcul: Gravimétrie (Röse-Gottlieb)	I
Produits aqueux à base de noix de coco	Humidité	ISO 6731 IDF 21:2010	Gravimétrie	I

2. Échantillonnage

Produit	Plan d'échantillonnage	État d'avancement
Olives de table	Décrit dans les normes	Approuvé

D. COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

Norme régionale pour la pâte de dattes

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Pâte de dattes	Humidité	AOAC 934.06	Gravimétrie	Type I
Pâte de dattes	Impuretés minérales	ISO 762:2003	Gravimétrie	Type I
Pâte de dattes	Cendre	AOAC 940.26	Gravimétrie	Type I
Pâte de dattes	Cendre soluble dans l'acide	AOAC 900.02D	Gravimétrie, Calcul	Type I

Norme régionale pour le halva avec tahiné

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Halva avec tahiné	Sucres	ISI 28-1e ²	Polarimétrie	Type IV
Halva avec tahiné	Acidité	AOAC 924.53, AOAC 942.15	Titrimétrie	Type IV

² <http://www.starch.dk/isi/methods/28luff.htm>

E. COMITÉ SUR LES GRAISSES ET LES HUILES**Norme pour les huiles d'olive et les grignons d'huiles d'olive**

PRODUIT	DISPOSITION	MÉTHODE	PRINCIPE	Notes et type proposé
Huiles d'olivier et huiles de grignons d'olive	Érythrodiol + uvaol	COI/T.20/doc.No 30-2011	Chromatographie en phase gazeuse	Type II

F. COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTIQUES OU DE RÉGIME

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Note et type
Produits alimentaires spéciaux	Perte à la dessiccation (sur base de lait)	AOAC 925.23 ISO 6731 IDF 21:2010	Gravimétrie	Type I
Produits alimentaires spéciaux	Sodium et potassium	ISO 8070 IDF 119:2007	Spectrométrie d'absorption atomique de flamme	Type II
Préparation pour nourrissons	Humidité/Extraits secs totaux	AOAC 990.20 ISO 6731 IDF 21:2010	Gravimétrie	Type I

G. COMITÉ SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Note et type
Produits à base de caséine comestible	Caséine dans les protéines	ISO 17997-1 IDF 29-1:2004	Titrimétrie, Kjeldahl	I

H. COMITÉ SUR LES SUCRES

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Note et type
Miel	Indice diastasique	Méthode IHC pour la détermination de l'indice diastasique avec Phadebas, 2009 sauf que le temps d'incubation doit être augmenté de 15 à 30 minutes.		Type IV

I. COMITÉ SUR LES CONTAMINANTS PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS

Produit	Plan d'échantillonnage	État d'avancement
Figues sèches	Décrit dans la norme (voir par. 50)	Approuvé

AACCI	American Association of Cereal Chemists International
AOCS	American Oil Chemists' Society
AOAC	AOAC International
COI	Conseil oléicole international
FIL	Fédération international de laiterie
IHC	International Honey Commission
NMKL	Nordic Committee on Food Analysis

Annexe III**Projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires****(Étape 8)****SECTION 1 - INTRODUCTION**

1. Les procédures d'échantillonnage et d'essai sont utilisées notamment pour déterminer si les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce sont conformes à des spécifications données. Ces procédures peuvent avoir une incidence sur les probabilités qu'un lot ou une livraison soit accepté ou rejeté à tort. Ces probabilités doivent donc être évaluées afin de pouvoir être contrôlées à des niveaux acceptables pour les parties concernées. En l'absence de procédures définies et valables sur le plan scientifique, des pratiques ad hoc peuvent être utilisées, ce qui peut entraîner des décisions incohérentes et une multiplication des litiges.

2. Pour être valables, les procédures d'échantillonnage et d'essai doivent être fondées sur des principes scientifiques, acceptés au plan international et elles doivent pouvoir être appliquées de façon loyale. En ce qui concerne l'échantillonnage, les *Directives générales sur l'échantillonnage* stipulent que « Les méthodes d'échantillonnage du Codex ont pour objet de garantir l'application de procédures d'échantillonnage objectives et valables pour vérifier la conformité d'un aliment à une norme Codex de produit ». Les méthodes d'analyse entérinées par le Codex doivent être examinées en premier lieu.

3. Les procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires sont souvent utilisées pour la gestion des risques de sécurité sanitaire. C'est pourquoi elles doivent autant que possible faire partie intégrante de tout système national de contrôle des aliments.

4. Les décisions de gestion des risques doivent être à la mesure du risque évalué et tenir compte de l'évaluation des risques et des autres facteurs légitimes pertinents pour la protection de la santé des consommateurs et pour la promotion de pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires et, si nécessaire choisir des options appropriées de prévention et de contrôle.

5. Il convient de reconnaître qu'une procédure d'échantillonnage et d'essai d'un produit fini n'est que l'une des méthodes permettant à un exportateur d'affirmer valablement que le produit est conforme aux spécifications. Il existe d'autres moyens dans le Codex d'établir la conformité d'un produit aux spécifications.

6. Le présent document ne modifie en rien les dispositions en vigueur du Codex ni la manière dont elles sont établies. Il doit être consulté de pair avec les Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003) et les Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CAC/GL 62-2007).

SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION

7. Ces principes ont pour objet d'aider les gouvernements à établir et à utiliser des procédures d'échantillonnage et d'essai permettant de déterminer, sur une base scientifique, si les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international sont conformes à des spécifications particulières. La conformité à ces principes permettra aussi d'éviter d'éventuels litiges.

SECTION 3 - DÉFINITIONS**Essai**

Processus visant à examiner les caractéristiques spécifiées d'un échantillon.

Procédure d'essai

Prescriptions et/ou instructions pratiques concernant les essais; c'est-à-dire préparation de l'échantillon et méthode d'analyse permettant de connaître la ou les caractéristique(s) de l'échantillon¹.

Procédure d'échantillonnage

Prescriptions et/ou instructions pratiques liées à l'utilisation d'un plan d'échantillon particulier; c'est-à-dire, la méthode prévue pour le choix, le prélèvement et le transport jusqu'au laboratoire du ou des échantillon(s) à partir d'un lot ou d'une livraison afin d'en établir la ou les caractéristique(s).

Autres définitions utiles pour ces Principes:

Livraison¹

Lot¹

Échantillon¹

Échantillonnage¹

Plan d'échantillonnage¹

Résultat²

Incertitude de mesure³

¹ Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004)

² Directives sur la terminologie analytique (CAC/GL 72-2009)

³ Directives sur l'incertitude de mesures (CAC/GL 54-2004)

SECTION 4 - PRINCIPES

Principe 1: Transparence et accords avant le démarrage des activités commerciales

Avant d'entamer des activités commerciales, ou d'introduire ou de modifier un programme d'essai de denrées importées, les parties prenantes doivent s'entendre sur les procédures d'échantillonnage et d'essai qui seront appliquées pour déterminer si la denrée alimentaire faisant l'objet du commerce est conforme aux spécifications du Codex ou du pays importateur. Cet accord doit aussi indiquer les procédures d'échantillonnage et d'essai à appliquer en cas de litige.

Lorsqu'un lot ou une livraison doit être évalué, les procédures d'échantillonnage et d'essai à utiliser et les critères d'acceptation d'un produit doivent être accompagnés des documents voulus et communiqués par toutes les parties. En cas de rejet d'un lot ou d'une livraison, toutes les informations pertinentes doivent être partagées entre les gouvernements selon le mode de présentation et la ou les langue(s) établis d'un commun accord.

Principe 2: Composantes de la procédure d'évaluation d'un produit

L'échantillonnage et les essais effectués pour déterminer si une denrée alimentaire faisant l'objet d'un commerce international est conforme aux spécifications comportent trois éléments, qui doivent tous être pris en compte lors du choix d'une procédure d'évaluation:

- Sélection des échantillons dans un lot ou une livraison conformément au plan d'échantillonnage;
- Examen ou analyse de ces échantillons afin d'obtenir des résultats d'essais (préparation des échantillons et méthode(s) d'essai):
- Critères permettant de prendre une décision en fonction des résultats.

Principe 3: Probabilité de décisions erronées

Chaque fois qu'une denrée alimentaire est soumise à un échantillonnage et à un essai, les probabilités qu'un lot ou une livraison soit accepté ou rejeté à tort ont une incidence sur les exportateurs et sur les importateurs et ne peuvent jamais être totalement éliminées. Ces probabilités doivent être évaluées et vérifiées, de préférence à l'aide d'une méthodologie décrite dans des normes internationales reconnues.

Principe 4: Choix de procédures d'échantillonnage et d'essai appropriées

Les procédures d'échantillonnage et d'essai sélectionnées doivent:

- être fondées sur des données scientifiques, compte tenu des normes Codex en vigueur;

- convenir au produit et au lot ou à la livraison devant faire l'objet d'échantillonnage ou d'essai;
- être adaptées à l'objectif visé et appliquées de manière cohérente.

Le choix des procédures d'échantillonnage et d'essai doit être effectué en tenant compte:

- des aspects pratiques, comme par exemple le coût et la rapidité de l'évaluation et l'accès aux lots ou aux livraisons, sous réserve que la probabilité d'acceptation d'un produit ou d'une livraison non-conforme ne soit pas trop élevée.
- des variations pouvant exister dans un lot ou une livraison.

Principe 5: Incertitude de la mesure analytique

Le choix d'une procédure d'évaluation du produit doit tenir compte de l'incertitude de la mesure analytique et de ses incidences.

Principe 6: Aptitude au but poursuivi

Les procédures d'échantillonnage et d'essai sont aptes au but poursuivi dans une procédure donnée d'évaluation d'un produit si, lorsqu'elles sont utilisées en parallèle avec les critères de décision appropriés, les probabilités d'acceptation ou de rejet erroné d'un lot ou d'une livraison sont acceptables.

Principe 7: Examen des procédures

Les procédures d'échantillonnage et d'essai doivent être examinées périodiquement afin de garantir que les nouvelles informations et données scientifiques, sont prises en compte.

BIBLIOGRAPHIE

Publications et ressources du Comité de l'ISO sur la conformité de l'évaluation (ISO/CASCO) disponibles sur le site http://www.iso.org/iso/resources/conformity_assessment.htm. (2013)

Annexe IV

**Projet d'amendement des Directives pour l'établissement de valeurs numériques pour
les critères méthodologiques et/ou l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères figurant
dans le Manuel de procédure
(pour adoption)**

Troisième encadré à gauche du diagramme

OUI.

La méthode est-elle validée à 0,03 mg/kg, ou a-t-on déterminé la LD ~~ou~~ et la LQ à un niveau inférieur ou égal à 0,01 mg/kg et 0,02 mg/kg?