



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

REP14/MAS

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-septième session

Genève, Suisse, 14-18 juillet 2014

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

Budapest, Hongrie

3-7 mars 2014

Note : La lettre circulaire CL 2014/6-MAS est incluse dans le présent document.



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 2014/6-MAS
Mars 2014

- 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-cinquième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (REP13/MAS)

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION POUR ADOPTION:

Autres amendements aux Normes

1. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex à différentes étapes (par. 18, 23, 24 et 26, Annexe II).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées 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 **30 mai 2014**.

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	page iv
Rapport de la trente-cinquième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage	page 1
État d'avancement des travaux	page 13
<u>Points de l'ordre du jour</u>	<u>Paragraphes</u>
Introduction	1-3
Ouverture de la session	4-6
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	7
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	8-17
Approbation des méthodes d'analyse figurant dans les normes Codex (Point 3 de l'ordre du jour)	18-31
Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires: notes explicatives (Point 4 de l'ordre du jour)	32-54
Document de travail sur l'examen des procédures d'établissement des critères (Point 5 de l'ordre du jour)	55-61
Document de travail sur l'élaboration de procédures pour une actualisation régulière des méthodes (Point 6 de l'ordre du jour)	62-81
Document de travail sur l'échantillonnage dans les normes Codex (Point 7 de l'ordre du jour)	82-86
Rapport de la Réunion interinstitutions sur les méthodes d'analyse (Point 8 de l'ordre du jour)	87
Autres questions et travaux futurs (Point 9 de l'ordre du jour)	88
Date et lieu de la prochaine session (Point 10 de l'ordre du jour)	89
Annexes	
Annexe I – Liste des participants	page 14
Annexe II – État d'avancement du processus d'approbation des méthodes d'analyse et d'échantillonnage	page 28
Annexe III – Projets de critères méthodologiques, méthodes d'analyse et plans d'échantillonnage	page 33

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-septième session pour examen

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

Le Comité a transmis :

- les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex à différentes étapes pour adoption (par. 18, 23-24 et 26, Annexe II).

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 notes explicatives aux Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires (CAC/GL 83-2013) (par. 54) et d'inclure des exemples pratiques pour des plans d'échantillonnage dans le document CAC/GL 83-2013, par. 54 et 85; et
- est convenu de réexaminer des propositions d'amendements aux méthodes d'analyse et des propositions relatives aux plans d'échantillonnage (par. 11, 27 et 29); d'élaborer des procédures/directives pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type I et de formuler une démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme des composants» (par. 61); d'établir une liste unique de méthodes dans CODEX STAN 234 et des normes de produits et de procéder à un essai de validation (par. 81).

Questions soumises à d'autres comités:

Le Comité est convenu de ce qui suit:

- proposer au CCFFP des plans d'échantillonnage pour la *Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure*; la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* et le *Projet de norme sur les produits frais et surgelés à base de chair crue de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles* (par. 16); et a répondu au CCFFP qu'un plan d'échantillonnage pourrait être une référence à un tableau spécifique figurant dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004) avec un NQA (par. 17);
- demander au CCCF d'examiner d'autres critères pour les méthodes d'analyse du déoxynivalénol (DON) dans les céréales et les produits à base de céréales (par.19, Annexe III); et pour ce qui est du plan d'échantillonnage pour le déoxynivalénol (DON), fournir la base pour le poids de l'échantillon global, examiner si les trois échantillons supplémentaires sont suffisants pour des échantillons ne dépassant pas 50 kg et réfléchir à la nécessité de préciser la dimension des particules pour la prise d'essai (par. 22);
- demander au CCNFSDU d'examiner si la nouvelle méthode pour les fibres alimentaires, AACCI 32-50.01|AOAC 2011.25 devrait être incluse dans la norme CODEX STAN 234-1999 et si oui, comment l'insérer (par. 30);
- demander aux comités de produits de présenter des exemples pratiques pour les plans d'échantillonnage pour examen par le CCMAS (par. 85).

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) a tenu sa trente-cinquième session à Budapest (Hongrie) du 3 au 7 mars 2014, à l'aimable invitation du Gouvernement hongrois.
2. 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.
3. Ont participé à la session des délégués de 50 États Membres et d'une organisation membre ainsi que des observateurs de 14 organisations internationales. La liste des participants, y compris les secrétariats, figure à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

4. La session a été ouverte par M. Márton Oravecz, Président de l'Agence hongroise de sécurité sanitaire de la chaîne alimentaire qui a souhaité la bienvenue aux participants à la réunion en Hongrie. Il a rappelé aux délégués l'importance du Codex pour assurer la protection de la santé publique et promouvoir l'équité dans les échanges commerciaux. Il a également indiqué que les normes Codex représentaient le point de référence principal dans la gestion de l'industrie alimentaire en Hongrie et que les travaux du CCMAS étaient essentiels pour appuyer les programmes nationaux hongrois de surveillance de la sécurité sanitaire des aliments. Il a mis en exergue quelques éléments importants des activités du Comité et a souhaité aux délégués de fructueux débats.
5. M. Vladimir Rakhmanin, Représentant régional de la FAO pour l'Europe et l'Asie centrale et Mme Zsófia Pusztai, Représentante de l'OMS, ont également pris la parole devant le Comité et exprimé leur soutien continu aux travaux du Codex.

Répartition des compétences¹

6. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, telle que présentée dans le document de séance CRD 2.

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

7. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session et est convenu de créer un groupe de travail intrasession, présidé par l'Allemagne, chargé d'étudier les observations écrites reçues et d'élaborer une version révisée de l'Avant-projet de principes pour l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires: notes explicatives.

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

8. 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 le poisson et les produits de la pêche (CCFFP)

9. Le Comité a rappelé que le CCFFP lui avait demandé de lui donner des indications sur la question de savoir si lui-même devrait inclure ou examiner dans les plans d'échantillonnage des paramètres de qualité ou s'il entendait lui proposer des plans d'échantillonnage pour qu'il les examine.
10. Le Comité est convenu d'examiner point par point le projet de plans d'échantillonnage dans le document de séance CRD 10 et d'y apporter les amendements ci-après.

¹ CRD 2 (Ordre du jour annoté – Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

² CX/MAS 14/35/1.

³ CX/MAS 14/35/2; CX/MAS 14/35/2-Add.1; MAS 35 INF 1 (document d'information FAO/OMS); CRD 10 (observations de la Norvège et de NMKL) ; CRD 11 (observations de l'Égypte).

Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure (CODEX STAN 312-2013)

II-8.6 Détermination des biotoxines

11. Le Comité a noté que les biotoxines devaient être considérées comme un contaminant et non pas comme un critère microbiologique et que la norme CAC/GL 21-1997 ne s'appliquait pas dans ce cas-là; il est donc convenu d'examiner le plan d'échantillonnage proposé pour les biotoxines à sa prochaine session, les informations disponibles en ce moment étant insuffisantes.

Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CODEX STAN 311-2013)

8.3 Histamine et 8.6 Détermination de *Listeria monocytogenes* et de *Clostridium botulinum*

12. Le Comité est convenu de ne pas proposer de plans d'échantillonnage pour ces dispositions car cela ne relevait pas de son mandat.

8.7 Détermination des parasites

13. Il a été précisé que les parasites traités dans cette section ne sont pas liés à des problèmes de santé des consommateurs mais plutôt à des défauts de qualité. Le Comité est convenu de proposer un plan d'échantillonnage par attributs (CAC/GL 50, Section 4.2, Tableau 10) avec un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5 pour cent et un numéro d'acceptation $c = 0$. La même proposition a été formulée pour le Projet de norme pour les produits frais et surgelés à base de chair crue de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles.

Projet de norme pour les produits frais et surgelés à base de chair crue de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles

14. Le Comité a noté que bien qu'il n'ait pas été invité spécifiquement à proposer des plans d'échantillonnage pour ce Projet de norme, les propositions figurant dans le document de séance CRD 10 pouvaient aider le CCFFP à élaborer de tels plans.

8.6 Détermination de la présence de viscères

15. Le Comité a noté que le plan d'échantillonnage pour la détermination de la présence de viscères devait dépendre de la question de savoir s'il s'agissait d'une source de biotoxines et donc d'un problème de santé ou bien d'un défaut de qualité, et que le fait de trouver ou de ne pas trouver des viscères dépendra de la technique utilisée pour la transformation. Le Comité a décidé de ne pas proposer un plan d'échantillonnage et que le CCFFP devra étudier des plans d'échantillonnage pour déterminer la présence de viscères en tenant compte de ces aspects.

Conclusion

16. Le Comité est convenu de proposer au CCFFP des plans d'échantillonnage pour la *Norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure* (CODEX STAN 312-2013); la *Norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché* (CODEX STAN 311-2013); et le *Projet de norme sur les produits frais et surgelés à base de chair crue de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles* (Annexe III, Partie B).

17. Le Comité a précisé qu'un plan d'échantillonnage figurant dans une norme ne devrait pas se limiter à une simple référence aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004), mais pourrait être une référence à un tableau spécifique dans les Directives, avec un NQA.

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

18. Le Comité a examiné les méthodes proposées pour approbation et, outre quelques modifications d'ordre rédactionnel, il a apporté les amendements et formulé les recommandations ci-après (Annexe II).

⁴ CX/MAS 14/35/3; CX/MAS 14/35/3-Add.1; CX/MAS 14/35/3-Add.2; CRD 3 (observations du Kenya); CRD 12 (observations de la FIL); CRD 13 (observations de l'ISO); CRD 14 (observations de CEN et BSI); CRD 18 (observations de AACC International).

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments

Avant-projet de limites maximales pour le déoxynivalénol (DON) dans les céréales et les produits à base de céréales et plans d'échantillonnage correspondants

Méthodes d'analyse

19. Le Comité a noté que la proposition était conforme aux critères des méthodes d'analyse pour les aflatoxines actuellement mentionnées dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995), qui avait été approuvée avant que les *Directives pour l'établissement de valeurs numériques pour les critères méthodologiques et/ou l'évaluation de la conformité des méthodes à ces critères* n'aient été finalisées par le Comité. Prenant note que les critères des méthodes pour le déoxynivalénol (DON) doivent être conformes aux Directives, le Comité est convenu de ne pas approuver les critères proposés par le CCCF et a proposé d'autres critères que le Comité peut approuver, pour examen par le CCCF (Annexe III, Partie A)

Plans d'échantillonnage

20. Plusieurs délégations ont proposé que le poids de l'échantillon global pour le blé et l'orge bruts et pour le maïs soit de 10 kg au lieu de 1 kg car si chaque échantillon supplémentaire était de 100 g et si le nombre d'échantillons supplémentaires était de 100, le résultat global serait 10 kg, et il était normal pour les laboratoires de traiter des échantillons de 10 kg. Plusieurs autres délégations ont estimé qu'un kg était approprié pour le blé et l'orge bruts et 5 kg pour le maïs car ainsi on tenait compte de la différence dans la taille des grains de maïs, de blé et d'orge et du fait que la répartition du déoxynivalénol (DON) est généralement moins hétérogène. Le Comité a été également informé que le CCCF avait minutieusement examiné cette question et que les motifs de sa décision figurent dans le document REP13/CF.

21. On s'est demandé également si trois échantillons supplémentaires pour un lot ne dépassant pas 0,05 tonne dans le Tableau 2 pourraient être suffisants et si la dimension des particules pour une prise d'essai pourrait avoir une incidence sur la conformité.

22. Après quelques échanges de vues, le Comité est convenu de ne pas approuver le plan d'échantillonnage et de demander au CCCF: 1) d'expliquer pourquoi le poids de l'échantillon global était de 1-5 kg; 2) d'examiner si trois échantillons supplémentaires seraient suffisants pour des échantillons ne dépassant pas 50 kg; et 3) d'examiner si la dimension des particules devrait être indiquée pour la prise d'essai.

Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche

Critères de performance pour les méthodes de détermination des biotoxines marines dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus

I-8.6.1 Critères pour la détermination des analogues de toxines par des méthodes chimiques

23. Le Comité a approuvé les critères tels que proposés par le CCFFP. Il a noté que la méthode AOAC 2005.06 n'analyse pas toutes les substances figurant au tableau, mais qu'elle recouvre les principaux composants toxiques. Il a été également précisé qu'il était utile de fournir aux analystes les informations figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999) sur les méthodes d'analyse répondant aux critères.

I-8.6.2 Méthodes biologiques et fonctionnelles visant à déterminer la teneur en toxines paralysantes des mollusques

24. Le Comité a approuvé la méthode AOAC 959.08 ainsi que la méthode AOAC 2011.27 (test de fixation des récepteurs) en tant que Type IV.

25. Le Comité a été informé que la méthode AOAC 959.08 n'est pas réalisable dans certains pays où les matériaux de référence saxitoxines (STX) ne sont pas disponibles, notant que leur commerce est limité par la Convention sur les armes chimiques.

Propositions de la part d'organismes de normalisation pour la mise à jour des méthodes figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999)

Méthodes d'analyse pour le lait et les produits laitiers et pour la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

26. Le Comité est convenu de mettre à jour les méthodes comme proposé dans le document CX/MAS 14/35/3-Add.1 (Annexe II).

27. Le Comité a noté qu'il y avait quelques différences techniques entre la méthode ISO 8968-1/2|IDF 20-1/2:2001, dans la Norme CODEX STAN 234-1999, et la nouvelle méthode proposée, ISO 8968-1|IDF 20-1:2014, et qu'il n'a pas été précisé si la méthode AOAC 991.20, présentée comme équivalente à la méthode indiquée dans la Norme, est encore équivalente aux méthodes nouvellement proposées, y compris celles pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre et pour les mélanges à faible teneur en matière grasse de lait écrémé concentré sucré et de matière grasse végétale, et si les préparations pour nourrissons sont couvertes par le champ d'application de la méthode AOAC. Le Comité est convenu que la méthode AOAC doit être maintenue pour le moment et demande à l'AOAC des éclaircissements pour examen à sa prochaine session.

28. Le Comité est convenu de supprimer IDF 165:1993 concernant les anti-oxydants dans des produits de matières grasses laitières la méthode n'étant plus disponible. Il a été noté que la disposition existant toujours dans la *Norme pour les produits à base de matières grasses laitières* (CODEX STAN 280-1973), il y aurait lieu d'identifier une nouvelle méthode pour la norme.

Autres propositions

29. Le Comité a examiné les propositions contenues dans les documents de séance CRD 13 et 14. Il est convenu de les examiner lors de sa prochaine session du fait qu'il n'était pas précisé quelles étaient les propositions touchant la forme et celles touchant le fond. Le Comité a encouragé les organismes de normalisation à soumettre des documents concernant la mise à jour des méthodes d'analyse figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999) avant la session du Comité.

30. En ce qui concerne les méthodes générales pour les fibres alimentaires qui mesurent aussi bien la fraction de poids moléculaire la plus élevée que la plus faible, le Comité a noté qu'en plus des méthodes de Type I actuellement approuvées (AOAC 2009.01|AACCI 32-45.01), la méthode AACCI 32-50.01|AOAC 2011.25 est également disponible. L'observateur de AACC International a proposé de la classer comme Type I si elle devait être intégrée dans le système Codex. Le Comité a rappelé qu'une seule méthode de Type I peut être approuvée pour la même disposition sauf si leurs champs d'application sont différents. Le Comité est convenu de demander au CCNFSDU d'examiner si la nouvelle méthode devrait être incluse dans la Norme et, si oui, comment l'insérer.

31. Le Comité a approuvé sa décision antérieure selon laquelle la «date» pour les méthodes d'analyses doit être éliminée dans la Norme (voir aussi Point 6 de l'ordre du jour).

AVANT-PROJET DE PRINCIPES RÉGISSANT L'APPLICATION DES PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ESSAI DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL DES DENRÉES ALIMENTAIRES: NOTES EXPLICATIVES (Point 4 de l'ordre du jour)⁵

32. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait été décidé de renvoyer les notes explicatives pour remaniement à un groupe de travail électronique dirigé par l'Allemagne, pour diffusion aux fins d'observations et examen à la présente session. Il a également rappelé sa décision d'établir un groupe de travail intrasession chargé d'élaborer un projet révisé tenant davantage compte des observations écrites reçues (voir Point 1 de l'ordre du jour).

⁵ CX/MAS 14/35/4, CX/MAS 14/35/4-Add.1 (observations du Brésil, du Ghana, du Japon, du Kenya et de la Nouvelle-Zélande), CRD 5 (observations de l'Argentine), CRD 6 (observations du Mali), CRD 7 (observations de l'Inde), CRD 8 (observations du Mexique), CRD 11 (observations de l'Égypte), CRD 19 (avant-projet de Notes explicatives révisé élaboré par le groupe de travail réuni pendant la session), CRD 20 (proposition de notes explicatives pour le Principe 6 élaborée par la Nouvelle-Zélande)

33. Avant de commencer à examiner point par point l'avant-projet révisé de notes explicatives figurant dans le document de séance CRD 19, le Comité s'est penché sur la question de trouver la place la plus appropriée pour les notes explicatives, ceci pouvant avoir un impact sur les éventuelles modifications à apporter. Deux possibilités sont offertes, soit insérer les notes explicatives sous la forme d'une annexe, comme cela a été fait dans les *Directives sur l'incertitude de mesures* (CAC/GL 54-2004), soit les intégrer dans le document principal, *Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires* (CCA/GL 83-2013).

34. Le Comité est convenu que la meilleure solution consisterait à intégrer les notes dans le document principal, CAC/GL 83-2013, étant entendu que ce document ne sera pas soumis à un nouvel examen et que les principes y figurant resteraient inchangés, mais que l'introduction et le champ d'application pourraient subir quelques modifications corrélatives afin d'expliquer l'insertion des notes explicatives.

35. Le Comité a examiné la proposition contenue dans le document de séance CRD 19 afin d'adopter un texte à insérer dans le document principal (CAC/GL 83-2013) et est convenu de charger un groupe de travail électronique de procéder à cette intégration en tenant compte des décisions et des débats ci-après. Le Comité a noté que plusieurs corrections de caractère rédactionnel étaient nécessaires et a pris les décisions et formulé les recommandations ci-après.

Principe 3

36. Le Comité est convenu de présenter les notes sur ce principe sous la forme d'une affirmation plutôt que d'une question, comme suit: «*Les probabilités d'acceptation ou de rejet erroné d'un lot ou d'une livraison ne peuvent jamais être totalement éliminées car tant les prélèvements effectués que les erreurs de mesure associées à l'analyse sont sujets à des variations aléatoires*». Cette approche sera suivie dans tout le document, le cas échéant.

37. Le Comité est convenu d'utiliser l'expression «niveau de qualité acceptable» dans le texte en conformité avec la terminologie utilisée dans les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004) et d'insérer une note de bas de page pour préciser que conformément aux dispositions ISO 3534 Vocabulaire et symboles, la terminologie utilisée sera «limite d'acceptation de qualité».

38. Le Comité est convenu de: i) modifier la 2^e phrase du 5^e paragraphe pour un libellé plus équilibré concernant aussi bien les consommateurs que les producteurs, comme suit: «*Cela signifie qu'il faut s'assurer que les consommateurs ne sont pas exposés à une probabilité d'acceptation indûment élevée de produits non conformes et qu'un produit conforme n'est pas exposé à une probabilité de rejet indûment élevée*» et ii) supprimer la dernière phrase, se référant aux probabilités fixées pour les plans d'échantillonnage pour un rejet erroné, étant donné qu'il sera plus facile de l'expliquer en recourant à des exemples pratiques (voir Point 7 de l'ordre du jour).

39. L'avant-dernière phrase du paragraphe 7 a été modifiée comme suit: «*On trouvera de plus amples détails dans les Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CCA/GL 47-2003)*». La référence aux *Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* a été supprimée au paragraphe 8 car il semblerait que les notes offrent une interprétation des directives, ce qui n'était pas prévu.

40. Le Comité est convenu de conserver le dernier paragraphe car il s'appuyait sur des faits exacts et témoignait du lien avec les autres directives élaborées par le CCFICS.

Principe 4

41. Le Comité est convenu de remplacer le premier paragraphe afin de ne plus se référer à un risque, rappelant ses délibérations antérieures à ce sujet et sa décision de supprimer la définition du risque car il était difficile de déterminer s'il s'agissait d'un risque pour la santé du consommateur ou d'un risque économique. Le texte suivant a été proposé: «*Si les procédures d'échantillonnage et d'essai ne sont pas appropriées, il pourrait y avoir une probabilité indûment élevée d'acceptation ou de rejet erroné d'un lot ou d'une livraison, ce qui pourrait porter à des litiges entre les parties intéressées*».

42. Le Comité est également convenu d'ajouter au paragraphe une note de bas de page supplémentaire pour indiquer que les fournisseurs ne devraient pas appliquer les mêmes plans d'échantillonnage que les destinataires des produits, comme suit: «*notez qu'il pourrait ne pas convenir*

que les producteurs appliquent les mêmes plans d'échantillonnage que ceux utilisés par les destinataires des produits».

43. Le Comité est convenu de supprimer les mots «*autant que possible*» dans le paragraphe 2.

44. Le Comité a décidé de diviser le cinquième alinéa dans le troisième paragraphe afin de clarifier les deux concepts: «*les plans d'échantillonnage seront-ils à base d'inspection par attributs ou d'inspection par variables*» et «*des paramètres comme NQA ou NQ*».

45. Le Comité a apporté des amendements au premier alinéa du quatrième paragraphe pour une lecture plus facile du texte et pour plus de clarté et il est convenu de remplacer le mot «paramètre» par «caractéristiques» et de répercuter cette modification dans tout le document selon le cas. Le libellé serait le suivant: *Pour les caractéristiques inspectées qui sont qualitatives ...*»

46. Le Comité est convenu de supprimer les mots «*par accord entre les parties*» dans le paragraphe 5 car il s'agissait d'un double emploi.

47. Le Comité s'est penché sur la question de savoir s'il fallait conserver l'expression «non homogène» dans le paragraphe 5 notant qu'elle était conforme aux Directives générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004). Cependant, selon quelques avis présentés relatifs à cette section, les lots non homogènes se réfèrent à la probabilité de sélectionner des éléments affichant un certain niveau d'une caractéristique plutôt qu'au niveau de la caractéristique elle-même, et il y aurait lieu d'insérer une note de bas de page pour expliquer cet aspect. Le Comité n'a pas pris de décision sur cette question assez technique et est convenu que le groupe de travail électronique devra continuer à étudier cet aspect.

Principe 5

48. En accord avec sa décision antérieure de présenter les notes sous une forme affirmative, le Comité a modifié cette section en supprimant la question, vu que le texte était suffisamment explicite. Le deuxième paragraphe a été déplacé au début de la section pour en faciliter la lecture et la compréhension.

49. Le Comité est convenu de modifier le paragraphe 3 en se référant à des «lignes directrices diverses» plutôt qu'à des «lignes directrices différentes», cela étant plus correct; d'utiliser l'expression «incertitude de mesure analytique» par souci de conformité avec le paragraphe 2; de modifier le dernier paragraphe en supprimant l'avant dernière phrase, «*Les procédures pour estimer l'incertitude de mesure et pour interpréter les résultats devraient faire l'objet d'un accord entre les parties*», ce libellé figurant déjà dans le paragraphe précédent.

Principe 6

50. Le Comité a examiné la proposition figurant dans le document de séance CRD 19 ainsi qu'une nouvelle proposition de la Nouvelle-Zélande figurant dans le document de séance CRD 20. Le Comité a indiqué que les notes sur l'«aptitude au but poursuivi» comme présentées dans le document de séance CRD 19 soulignaient le composant laboratoire de la procédure d'évaluation, tandis que la proposition formulée dans le document de séance CRD 20 essayait de saisir les trois éléments à partir du Principe 2. Il a été donc conclu que des travaux supplémentaires étaient nécessaires en vue de proposer un texte plus équilibré pour cette section.

Autres informations

51. Le Comité a également examiné une proposition visant à insérer un texte qui présenterait des exemples pratiques dans l'annexe et ferait le lien entre le document principal et l'annexe. Le Comité est convenu de la nécessité d'un tel texte, qui de surcroît devrait être élaboré ultérieurement.

Bibliographie

52. Le Comité a décidé que la bibliographie doit être limitée aux références qui sont essentielles pour le texte.

Conclusion

53. Le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique dirigé par l'Allemagne, avec le concours de la Nouvelle-Zélande et des Pays-Bas, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant uniquement en anglais, chargé i) d'intégrer les notes explicatives convenues et amendées, ii) de développer ultérieurement un texte pour les Principes 4 et 6, et un texte d'introduction faisant le lien entre les principes et l'annexe contenant des exemples pratiques, en tenant compte du débat. Le

Comité a également noté que le document CAC/GL 83-2013 ne fera l'objet ni d'un examen ni d'une révision mais que l'intégration des notes explicatives pourrait porter à des modifications corrélatives pour expliquer l'intégration des notes explicatives et de l'annexe contenant des exemples pratiques (voir Point 7 de l'ordre du jour).

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: notes explicatives

54. Le Comité est convenu de renvoyer les notes explicatives à l'étape 2/3 pour intégration dans les Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires et d'y joindre des exemples pratiques de plans d'échantillonnage sous la forme d'une annexe, pour observations et examen à la prochaine session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'EXAMEN DES PROCÉDURES D'ÉTABLISSEMENT DES CRITÈRES (Point 5 de l'ordre du jour)⁶

55. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu qu'un groupe de travail électronique serait créé, conduit par les États-Unis d'Amérique, et chargé de rédiger un document de travail portant sur les procédures d'établissement des critères pour i) des méthodes multi-analytes utilisées pour des spécifications qui exigent une combinaison de composants, ou qui utilisent des facteurs d'équivalence de toxicité (FET) et ii) des méthodes de Type I.

56. La délégation des États-Unis d'Amérique a présenté le rapport du groupe de travail électronique dans le document CX/MAS 14/35/5 et a noté que le concept d'établissement de critères pour des méthodes de Type I et/ou pour les méthodes multi-analytes a suscité un intérêt général, mais qu'il ne s'agissait que d'un point de départ; aussi n'a-t-on pas cherché à obtenir un consensus à ce sujet. La délégation a mis en lumière les recommandations formulées et a indiqué que le Comité devra examiner plusieurs facteurs lorsqu'il décidera d'établir des critères soit pour les méthodes de Type I soit pour les méthodes multi-analytes, par exemple: i) au sujet des méthodes de Type I, il serait possible d'établir des procédures pour évaluer l'équivalence entre les méthodes et non pas les critères. Toutefois, étant donné que toutes les méthodes de Type I n'ont pas été créées égales, il peut y avoir des cas où l'équivalence ne peut être établie; ii) dans le cas des méthodes multi-analytes, comment traiter les FET, faudrait-il les ignorer dans la norme comme l'a fait le CCFFP (voir Point 3 de l'ordre du jour); iii) une approche générale serait-elle appropriée ou des approches différentes seraient-elles nécessaires pour les méthodes multi-analytes (il peut y avoir des différences entre différentes toxines).

57. Le Comité a examiné chaque recommandation.

Recommandation 1 – L'établissement de critères pour les différents cas (méthodes de Type I et méthodes multi-analytes) devra être examiné séparément aussi bien durant l'établissement des critères que dans le cadre du Manuel de procédure

58. Cette recommandation a été approuvée en général.

Recommandation 2 – Faut-il établir des critères pour des méthodes de Type 1, élaborer une procédure pour déterminer quand les méthodes affichent une performance comparable ou bien garder le système actuel inchangé?

59. Chacun s'est accordé à reconnaître qu'il ne faut pas établir de critères numériques pour les méthodes de Type 1, toutefois il serait bon d'envisager d'établir une équivalence au Type I.

Recommandations 3 et 4 – introduire une démarche- critères pour les méthodes multi-analytes

60. Un consensus général a été obtenu quant à la nécessité de poursuivre les travaux dans ce domaine, que les FET ne devraient pas figurer dans une méthode analytique spécifique et pourraient être cités soit dans la norme soit ailleurs où ils pourraient être régulièrement mis à jour et évalués par des procédures reconnues au niveau international.

Conclusion

61. Tenant compte du débat général sur les recommandations, le Comité est convenu de poursuivre les travaux en créant deux groupes de travail électronique, ouverts à tous les membres et observateurs et travaillant uniquement en anglais, comme suit:

⁶ CX/MAS 14/35/5, CRD 9 (observations de la Thaïlande).

- 1) élaboration de procédures/lignes directrices pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type 1, dirigé par les États-Unis d'Amérique, chargé de rédiger un document de travail qui prendra en considération des approches différentes pour des catégories diverses de méthodes de Type I; et
- 2) élaboration d'une démarche-critères pour les méthodes qui utilisent «une somme de composants», sous la direction du Royaume-Uni. Le groupe de travail rédigera un document de travail qui examinera les options actuelles; il prendra également en considération les directives générales et évaluera les critères pour une utilisation au cas par cas.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION DE PROCÉDURES POUR UNE ACTUALISATION RÉGULIÈRE DES MÉTHODES (Point 6 de l'ordre du jour)⁷

62. Le Comité a rappelé que lors de sa dernière session, il était convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par le Brésil, pour élaborer un document de travail contenant des propositions sur l'élaboration d'un plan de présentation pour une source unique (document, base de données) permettant d'intégrer toutes les méthodes relevant du domaine de compétence du CCMAS, sur le processus d'actualisation des méthodes d'analyse citées en référence et sur un plan pour établir l'ordre de priorité pour l'approbation ou le renouvellement de l'approbation des méthodes décrites dans *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999) et dans les normes de produits.

63. La délégation brésilienne qui présidait le groupe de travail électronique, a présenté le rapport du groupe de travail (CX/MAS 14/35/6) et a précisé que ses membres avaient reconnu d'une manière générale que la norme CODEX STAN 234 et les normes de produits contenaient plusieurs incohérences, notamment des références à des méthodes obsolètes, erreurs et omissions ainsi que des références non vérifiables. Le Comité a été informé qu'il avait été proposé d'indiquer une référence unique pour les méthodes d'analyse et que le groupe de travail électronique avait proposé une procédure en cinq étapes pour la mise à jour des normes, comme suit: i) dresser une liste unique et exploitable de toutes les méthodes signalées dans la norme CODEX STAN 234 et les normes de produits; ii) établir des critères pour classer par ordre de priorité les méthodes d'analyse; iii) diviser la liste des priorités en sous-groupes; iv) vérifier la validité de chaque méthode avec l'auteur; et v) examen des recommandations par le CCMAS.

64. Le Comité a examiné les propositions avancées et est parvenu aux conclusions ci-après:

Établir une source unique (document/base de données) pour les méthodes d'analyse

65. Plusieurs délégations ont soutenu l'élaboration d'une liste exploitable comme point de départ pour la révision et ont proposé que cette liste permette de trier les méthodes/normes et d'indiquer un droit de propriété sur les méthodes.

66. Certains observateurs ont noté que chaque partie prenante devrait veiller à ce que les méthodes soient mises à jour et que les organismes de normalisation suivent de près les normes Codex relevant de leur domaine de compétence et vérifier si les références à ces normes les concernant doivent être mises à jour, et si les propositions de révision doivent être portées à l'attention du CCMAS.

67. De l'avis de plusieurs délégations, la liste proposée devrait être destinée à un usage interne uniquement et servir à la mise à jour de la norme CODEX STAN 234-1999 et d'autres normes Codex; il appartiendrait au Comité de décider si cette liste devrait être rendue publique à un stade ultérieur. Un observateur a précisé également que ces méthodes d'analyse ne devraient pas être retirées des normes de produits étant donné que bon nombre d'entre elles décrites dans ces normes, par exemple, la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* ne visaient pas une disposition spécifique.

Procédure d'actualisation des méthodes d'analyse

68. Un consensus s'est dégagé pour la mise en place d'une procédure d'actualisation des méthodes d'analyse, à titre expérimental toutefois, avant qu'il ne soit envisagé d'inclure de nouvelles procédures dans le Manuel de procédure. La période d'examen de cinq ans proposée par le groupe de travail a été également remise en question et il a été proposé d'étendre cette période à huit ou 10

⁷ CX/MAS 14/35/6, CRD 1 (rapport de la Réunion interinstitutions); CRD 3 (observations du Kenya), CRD 4 (observations du Ghana), CRD 6 (observations du Mali), CRD 9 (observations de la Thaïlande), CRD 13 (observations de l'ISO), CRD 16 (observations de l'AOCs, de l'AOAC et de l'AACCI), CRD 22 (information sur le Tableau 1 préparé par le Brésil)

ans.

Conclusion

69. Le Comité est convenu que la liste à dresser sera à l'usage interne du Comité, c'est-à-dire qu'elle servira à l'actualisation des méthodes et que l'on soumettra le mécanisme à des essais avant d'évaluer la nécessité de recommander son inclusion dans le Manuel de procédure.

Critères d'établissement des priorités relatives aux méthodes d'analyse

70. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-quatrième session, il était convenu de supprimer les dates des normes afin de faciliter leur mise à jour, et que la norme ISO 17025 exigeait que les analystes utilisent les versions les plus récentes des méthodes analytiques et que les versions plus anciennes des méthodes ne sont pas disponibles en général.

71. Plusieurs délégations ont appuyé l'inclusion des dates dans la liste unique à usage interne et ont proposé que ces dates comprennent: l'année de l'approbation de la méthode par le Comité, la date de publication de la norme et l'année de la version la plus récente, car ces informations permettront une gestion efficace des méthodes et leur révision. Certains observateurs ont précisé que pendant la révision des normes leurs numéros de référence sont modifiés seulement dans les cas où des modifications techniques importantes sont apportées. Ils ont également précisé que pour les révisions concernant des modifications mineures, par exemple d'ordre rédactionnel ou l'insertion d'informations sur les études en collaboration, les normes conservent normalement leurs numéros de référence originaux. Certaines délégations ont estimé que l'évaluation des méthodes analytiques par le Comité s'avère donc nécessaire car on ignorait ce que les organismes de normalisation entendaient par modifications «mineures» dans les normes.

Conclusion

72. Le Comité est convenu d'inclure dans la liste trois catégories de dates, à savoir l'année de la publication de la norme, l'année de son approbation, l'année de la version la plus récente.

Terminologie dans la norme CODEX STAN 234-1999

73. Le Comité a examiné la proposition de remplacer le mot «disposition» par «analyte» ou «mesurande» étant donné que cela était source de confusion parmi les délégués hispanophones, mais sans conclure, et il a été convenu d'approfondir cette question.

74. En ce qui concerne l'expression «tout aliment», le Comité est convenu qu'il faudrait déterminer si la terminologie était appropriée, compte tenu du fait que les méthodes pour tout aliment ne sont pas validées pour «tous les» aliments.

Contenu de l'information pour le tableau dans le document de source unique

75. Au sujet de l'emploi de la probabilité de détection (PD) au lieu de la limite de détection (LD) comme proposé par le groupe de travail, il a été précisé que ce concept était toujours à l'étude et qu'il ne devrait pas être pris en considération à l'heure actuelle.

76. Certaines délégations ont noté que l'information sur les critères de performance des méthodes analytiques figurant dans le tableau était importante pour les laboratoires et que les utilisateurs de ces méthodes analytiques devraient être informés à ce sujet, tandis que d'autres délégations se sont interrogées sur la pertinence des critères de performance pour la mise à jour des méthodes, précisant que cette information était plus utile durant le processus d'approbation. Les observateurs n'ont pas soutenu l'inclusion des critères de performance des méthodes analytiques dans le tableau du fait que ces données étaient des informations exclusives à diffusion restreinte.

77. Quant à la question de savoir qui serait chargé de saisir les informations dans le tableau, il a été précisé que le tableau définit les rôles des diverses parties prenantes, y compris les organismes de normalisation, les comités de produits et le CCMAS et que, par conséquent, il sera rempli par toutes les parties concernées. Plusieurs observateurs, s'exprimant en tant que membres de l'IAM, ont précisé qu'il était de l'intérêt des organismes de normalisation d'informer systématiquement le CCMAS quand une méthode relevant de leur domaine de compétence était modifiée, que l'approbation de ces méthodes par le CCMAS n'était pas de leur ressort et qu'il appartenait donc au CCMAS de saisir les données dans le tableau.

78. Le Comité a noté que l'information sur les critères de performance d'une méthode analytique serait exigée pendant l'approbation par le CCMAS; il est convenu que cette information serait nécessaire au moment d'identifier la méthode analytique qui devait être révisée, mais que cette

spécification resterait dans le tableau 1 (comme présentée dans le document de séance CRD 22), et que les préoccupations devraient être prises en considération au moment de l'élaboration du document de source unique.

Procédure pour guider le processus de révision des méthodes

79. Le Comité a examiné le projet de procédure pour la révision des normes et est convenu d'adopter la procédure suivante en quatre étapes qui guidera le processus de révision des méthodes

1. Saisir toutes les méthodes dans une liste unique et exploitable – groupe de travail électronique
2. Sélectionner les méthodes à réviser en utilisant d'abord les critères de priorités – groupe de travail électronique
 - méthodes d'analyse liées directement à la sécurité sanitaire des aliments
 - méthodes de Type I et de II (référence pour litiges)
 - méthodes avec des informations imprécises
 - nombre d'années depuis l'approbation (l'année la plus ancienne d'abord)
3. Diviser les méthodes en sous-groupes – groupe de travail électronique
4. Les organismes de normalisation vérifieront les références de leurs méthodes; les Comités de produits et/ou le CCMAS confirmeront l'applicabilité de ces méthodes.

80. Le Comité a remercié tous les organismes de normalisation qui ont continué à fournir au CCMAS des informations concernant le statut des différentes méthodes pour leur révision et mise à jour et pour l'information et le soutien offerts durant le processus d'approbation.

Conclusion

81. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil, ouvert à tous les membres et observateurs intéressés et travaillant uniquement en anglais, doté du mandat suivant:

- a) établir une liste unique et exploitable pour toutes les méthodes mentionnées dans la norme CODEX STAN 234-1999 et les normes de produits;
- b) diviser cette liste en sous-groupes sur la base de critères élaborés par le Comité pour établir l'ordre de priorité des méthodes d'analyse;
- c) entreprendre une opération de validation sur un sous-groupe pilote dont les résultats seraient débattus par le Comité lors de sa prochaine session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉCHANTILLONNAGE DANS LES NORMES DU CODEX (Point 7 de l'ordre du jour)⁸

82. Le Comité a rappelé qu'il était convenu à sa dernière session que la Réunion interinstitutions (IAM) rédigerait un document sur l'échantillonnage pour examen à la présente session. L'observateur de l'ICUMSA, au nom de l'IAM, a présenté le document CX/MAS 14/35/7 et noté qu'il était exhaustif et que les recommandations qu'il contenait visaient à aider le Comité à examiner comment répercuter dans les normes les meilleurs principes applicables à l'échantillonnage, notamment l'auto-surveillance, les résultats de l'incertitude de mesure, une approche pragmatique à l'échantillonnage.

83. Le Comité a débattu des recommandations et après avoir pris acte de l'information fournie, a précisé les points suivants:

- Il faudrait dissuader les Comités de produits de faire uniquement référence aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004) mais les encourager à élaborer leurs propres plans d'échantillonnage en s'appuyant sur le document CCA/GL 50-2004 et les *Principes pour l'élaboration ou le choix des procédures d'échantillonnage du Codex* (Manuel de procédure). Au cas où les Comités de produits ne seraient pas en mesure de le faire, le CCMAS pourrait élaborer ces plans d'échantillonnage à condition que les Comités de produits le renseignent sur le NQA ou le NQ. Dans les cas où les comités ne seraient plus en activité, le CCMAS pourrait élaborer lui-même des plans d'échantillonnage si nécessaire.

⁸ CX/MAS 14/35/7; CRD 9 (observations de la Thaïlande); CRD 21 (objectifs pour le groupe de travail électronique sur des exemples de plans d'échantillonnage)

- Le Comité a reconnu que l'échantillonnage était une opération complexe et intrinsèquement variable et que des exemples pratiques pourraient aider les Comités de produits à élaborer des plans d'échantillonnage. Il a été noté que les outils d'échantillonnage pour les mycotoxines disponibles sur le site Internet de la FAO (<http://www.fstools.org/mycotoxins>) pourraient s'avérer utiles lors de l'élaboration de ces exemples.
- En préparant des exemples pratiques, il faudrait aussi tenir compte des éléments suivants: l'incertitude estimée de l'échantillonnage; les procédures d'auto-contrôle; l'utilisation éventuelle de plans d'échantillonnage simples et «pragmatiques» corrects ou non sous l'angle scientifique. Il a été reconnu que les procédures de contrôle à utiliser par les importateurs et les autorités compétentes sont du ressort du CCFICS, mais qu'en ce qui concerne l'échantillonnage, le CCMAS pourrait entreprendre ce travail, de préférence avec la collaboration du CCFICS.
- Il a été reconnu qu'il pourrait être nécessaire de réviser les *Principes pour l'élaboration ou le choix des procédures d'échantillonnage du Codex*, ce qui permettrait d'utiliser des procédures autres que les procédures d'échantillonnage pour acceptation; mais que le Comité aurait besoin d'un complément d'information pour effectuer ce travail. Sur la question de savoir si le champ d'application des principes devrait subir une révision concernant le «contenu net», il a été décidé de renvoyer son examen, éventuellement lors de la préparation d'exemples pratiques.

Conclusion

84. Le Comité a fait observer que le document CX/MAS 14/35/7 sera une référence utile pour les travaux futurs dans le domaine de l'échantillonnage.

85. Rappelant les points soulevés, le Comité a décidé de préparer des exemples pratiques de plans d'échantillonnage qu'il conviendrait de placer dans une Annexe aux *Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires CAC/GL 83-2013* (voir Point 4 de l'ordre du jour). À cette fin, le Comité a décidé qu'il demanderait aux autres comités du Codex de proposer des exemples pratiques pour examen par le CCMAS.

86. Le Comité est également convenu que le groupe de travail électronique établi au titre du Point 4 de l'ordre du jour se chargera de préparer des exemples pratiques en tenant compte des recommandations formulées dans le document de travail sur l'échantillonnage dans les normes Codex (CX/MAS 14/35/7) et des débats au sein du Comité (par. 83). Le groupe de travail électronique:

- expliquera brièvement l'utilisation de l'échantillonnage et de l'incertitude de la mesure analytique dans le contrôle des produits et les essais de conformité;
- préparera des exemples, y compris des avis ponctuels relatifs à l'examen de l'incertitude de l'échantillonnage (définition), qui répondent aux critères suivants: combinaisons de matrice par rapport aux mesurandes/disposition:
 - Fruits/légumes, graisses/huiles, poisson/produits halieutiques, lait/produits laitiers, viande/produits carnés, eaux minérales naturelles, céréales
 - Inspection organoleptique, additifs alimentaires, hygiène alimentaire, résidus de pesticides, contaminants, résidus de médicaments vétérinaires
 - Emballages/produits en vrac/aliments pour la consommation.
- mettra en place des procédures pour déterminer les résultats de l'incertitude de mesure, y compris le sous-échantillonnage, le traitement et l'analyse de l'échantillon.
- prendra en considération les pays importateurs et exportateurs y compris le contrôle de la production et les essais de conformité.

RAPPORT DE LA RÉUNION INTERINSTITUTIONS SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE (Point 8 de l'ordre du jour)⁹

87. L'observateur de l'AOCs au nom de l'IAM, a présenté au Comité le document de séance CRD 1 et a souligné les diverses questions que l'IAM avait examinées concernant le travail du CCMAS et d'autres questions connexes. Le Comité a remercié l'IAM pour le rapport et pour sa contribution à ses travaux.

Autres questions et travaux futurs (Point 9 de l'ordre du jour)

88. Le Comité a pris note qu'aucune autre question n'avait été présentée durant l'adoption de l'ordre du jour provisoire.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)

89. Le Comité a pris note que sa trente-sixième session devrait se tenir à Budapest (Hongrie) du 2 au 6 mars 2015, les dispositions finales étant sous réserve de confirmation par le pays hôte et le Secrétariat du Codex.

⁹ CRD 1 (Rapport de la Réunion interinstitutions).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR:	RÉFÉRENCE DANS LE DOCUMENT (REP14/MAS)
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les normes Codex à différentes étapes	-	Gouvernements 37 ^e session de la Commission	Par. 18, 23 et 26 Annexe II
Avant-projet de principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires - Notes explicatives et exemples pratiques	2/3	Groupe de travail électronique (Allemagne/ Nouvelle-Zélande/ Pays-Bas) Gouvernements 36 ^e session du CCMAS	Par. 53, 54 et 86
Document de travail sur l'élaboration des procédures/directives pour déterminer l'équivalence aux méthodes de Type I	-	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique) 36 ^e session du CCMAS	Par. 61
Document de travail sur la démarche-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants»	-	Groupe de travail électronique (Royaume-Uni) 36 ^e session du CCMAS	Par. 61
Examen et mise à jour des méthodes dans la Norme CODEX STAN 234-1999	-	Groupe de travail électronique (Brésil) 36 ^e session du CCMAS	Par. 81
Suivi des méthodes d'analyse et des plans d'échantillonnage	-	36 ^e session du CCMAS	Par. 11, 27 et 29

ANNEXE I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENT - PRESIDENTE

Prof. Dr. Árpád Ambrus

Chief Scientific Advisor
National Food Chain Safety Office
Tábornok u. 2/B.
H-1143, Budapest, Hungary
Phone: +36-1- 368-8815/108
Fax: +36-1-387-9400
E-mail: ambrusadr@yahoo.co.uk

CHAIR'S ASSISTANT - ASSISTANTE DU PRÉSIDENT - ASISTENTE DEL PRESIDENTE

Ms Andrea Zentai

Food Safety Coordinator
National Food Chain Safety Office
Department for Food Safety Risk Assessment
Tábornok u. 2/B.
H-1143, Budapest, Hungary
Phone: +36-1-368-8815/117
Fax: +36-1-387-9400
E-mail: zentaia@nebih.gov.hu

MEMBER COUNTRIES**PAYS MEMBRES****PAÍSES MIEMBROS****ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA****Mr Ahmed Rachid**

Sous-directeur
Ministère du Commerce
Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia Alger
16000 Alger, Algeria
Phone: +213 21 89 07 72
Fax: +213 21 89 02 51
E-mail: r_nourou@yahoo.fr

ANGOLA**Dr António Sebastião**

Membro do CODEX Angola
Largo António Jacinto -
Ministério da Agricultura
7o Andar
527 Luanda, Angola
Phone: +244923504374
Fax: +244 202232 3724
E-mail: tonimbaxi@yahoo.com.br

Mr Teresa António Vieira

Membro do CODEX Angola
Luanda, Angola
Phone: +92361 5874
E-mail: ildaketlin@yahoo.com.br

ARGENTINA / ARGENTINE**Ms Veronica Maria Torres Leedham**

Directora
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA); Laboratorio
Talcahuano 1660
1640 Martinez-Provincia de Buenos Aires, Argentina
Phone: +54 11 4836 0067
Fax: +54 11 4836 0068
E-mail: vtorres@senasa.gov.ar

AUSTRALIA / AUSTRALIE**Ms Karina Budd**

Director
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
PO Box 138, North Ryde, NSW
1670 Sydney, Australia
Phone: +61 2 9449 0161
Fax: +61 2 9449 0297
E-mail: Richard.Coghlan@measurement.gov.au

Ms Danielle Fenn

Senior client coordinator
National Association of Testing Authorities
Level 1, 675 Victoria St, Abbotsford
3067 Melbourne, Australia
Phone: +61392748200
E-mail: danielle.fenn@nata.com.au

BANGLADESH**Mr S M Abu Sayed**

Assistant director
Bangladesh Standards and Testing Institution
Certification Marks
116/A, Tejgaon Industrial Area
1208 Dhaka, Bangladesh
Phone: +88 02 9131582, +88 017 11199074
Fax: +88 02 8870288, +88 02 9131581
E-mail: sayedbsti@gmail.com;
smabu.sayed@gmail.com

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

Expert
Belgian Federal Agency for the Safety of the food
chain
Laboratories Administration
Kruidentuinlaan, 55
1000 Brussels, Belgium
Phone: +3222118732
Fax: +3222118739
E-mail: rudi.vermeylen@favv.be

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

Assistant
National Health Surveillance Agency
SIA Trecho 5 AE
57 Bloco D
71205-50 Brasília, Brazil
Phone: +556134625472
Fax: +61 34625469
E-mail: maria.albuquerque@anvisa.gov.br

Dr Ivone Delazari

Food safety consultant
Brazilian Association of Food Industries
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478, 11th floor
01451-001 São Paulo, Brazil
Phone: +55 11 3030 1394
E-mail: detec@abia.org.br

Mr Laércio Goularte

Technical director
SFDK Laboratório de Análise de Produtos Ltda
Av. Aratãs, 754, Moema
04081-004 São Paulo-SP, Brazil
Phone: +55 11 5097 7888
Fax: +55 115042 1844
E-mail: lgoularte@sfdk.com.br

Ms Lina Oliveras

Engineer
National Health Surveillance Agency
João Bastian, 34
91460-010 PORTO Alegre - RS, Brazil
Phone: +55 51 2103 9824
E-mail: lina.yamachita@gmail.com

Mrs Maria De Fátima Araújo Almeida Paz

Chemist
National Agriculture Laboratory
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Av. Almirante Barroso 5384, Castanheira-Zip
Code-66645-250
66645-250 Belém, Brazil
Phone: +55 91 3243 3355
Fax: +55 91 3243 3355
E-mail: maria.paz@agricultura.gov.br;
fatima.paz@ufra.edu.br

Dr Alice Sakuma

Chemist
Instituto Adolfo Lutz Health Secretary
Av Dr. Arnaldo 355
01246-902 São Paulo, Brazil
Phone: +5511-30682915
E-mail: alice@ial.sp.gov.br; alice523@gmail.com

Ms Lígia Schreiner

Regulation National Health Surveillance Specialist
National Health Surveillance Agency - ANVISA
SIA Trecho 5 Área Especial 57, Bloco D, 2 andar
71.205.050 Brasília - DF, Brazil
Phone: +55 61 3462 5399
Fax: +55 61- 3462-5315
E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br;
alimentos@anvisa.gov.br

Ms Marta Severo

Federalinspector agricultural
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Av. Farrapos, No 285, SALA 604
90220-004 Porto Alegre/Rio Grande Do Sul, Brazil
Phone: +55 51 32866399
Fax: +55 51 32866399
E-mail: marta.severo@agricultura.gov.br

Mr Nilton Silva

Analyst and researcher in health and technology
Fundação Ezequiel Dias
Rua Conde Pereira Carneiro, 80, Gameleira
Belo Horizonte, Brazil
Phone: +55 31 3314 4905
Fax: +55 31 3314 4667
E-mail: niltoncs@gmail.com;
nilton.couto@funed.mg.gov.br

Mr Fabio Silva

Regulation National Health Surveillance Specialist
National Health Surveillance Agency- ANVISA
SIA Trecho 5 Área Especial 57, Bloco D, 2 andar
71.205.050 Brasilia, Brazil
Phone: +55 61-3462-5388
Fax: +55 61- 3462-5315
E-mail: fabio.silva@anvisa.gov.br

CAMEROON/ CAMEROUN/ CAMERÚN**Mr Zakariaou Ahmadou**

Head of Analysis Center
Ministry of Mines, Industry and Technological
Development
MINMIAT Yaoundé
237 Yaoundé, Cameroon
Phone: +99 72 4354
Fax: +22 22 62 20
E-mail: Zakahmadou@yahoo.fr

Ms Kone Sim Kayitavu Ingratia Marie Luz

Chef de Bureau de la sécurité sanitaire des aliments
CNCOSAC/Ministry of Mine,
Industry and Technological Development
15800 Yaoundé, Cameroon
Phone: +237 7757 4283
E-mail: kayitavu@yahoo.fr

CANADA / CANADÁ**Mr Stan Bacler**

Senior science advisor
Health Canada; Bureau of Chemical Safety
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 Jeffrey Van De Riet

National manager
Canadian Food Inspection Agency;
Food Safety Science Directorate
1992 Agency Drive
B3B 1Y9 Dartmouth, Nova Scotia, Canada
Phone: +(902) 426-3245
Fax: +(902) 426-0314
E-mail: jeffrey.vanderiet@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
Bangui, Central African Republic Central African
Phone: +236 75044605/7217008
E-mail: elangoyaya@gmail.com;
langoyaya@yahoo.fr

CHILE / CHILI / CHILE**Mr Marcelo Soto**

Encargado Laboratorio Residuos de Plaguicidas;
ISP (National Health Institute)
Marathon1000, Ñuñoa, Santiago
Santiago, Chile
Phone: +(56 2) 5755499
E-mail: msoto@ispch.cl

CUBA / CUBA / CUBA**Ms Iglesias León Nuris**

Jefe Departamento Química y Toxicología
Instituto de Nutrición e Higiene de Alimentos
Infanta No. 1158 entre Llinás y Clavel, La Habana
10300 Ciudad de La Habana, Cuba
Phone: +537 8300022
E-mail: nc@ncnorma.cu; nuris@sinha.sld.cu

**CZECH REPUBLIC /
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE /
REPÚBLICA CHECA****Mr Jindrich Fialka**

Director
Ministry of Agriculture of the Czech Republic;
Food Production and Legislation Department
Tesnov 17
11705 Prague 1, Czech Republic
Phone: +420221812465
Fax: +420222314117
E-mail: jindrich.fialka@mze.cz

Mr Martin Kubik

Czech Agriculture and Food Inspection Authority
Za Opravnou 300/6
15000 Prague 5, Czech Republic
Phone: +420257199540
Fax: +420257199541
E-mail: martin.kubik@szpi.gov.cz

EGYPT / ÉGYPTE / EGIPTO**Ms Mariam Barsoum**

Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and
Quality
Food Standards
Cairo, Egypt
Phone: +20222845531
Fax: +20222845504
E-mail: eos_mariam@yahoo.com

ESTONIA/ ESTONIE**Ms Mari Reinik**

PhD, head of the laboratory
Health Board; Tartu Laboratory Põllu la
Põllu 1a
Tartu, Estonia
Phone: +372 53433030
Fax: +372 7447422
E-mail: marireinik@terviseamet.ee

**EUROPEAN UNION /
UNION EUROPÉENNE / UNIÓN EUROPEA****Mr Risto Holma**

Administrator Responsible for Codex Issues
European Commission
DG for Health and Consumers
Rue Froissart 101
1049 Brussels, Belgium
Phone: +322 2998683
Fax: +322 298566
E-mail: risto.holma@ec.europa.eu

Mr Marco Mazzara

Joint Research Center Ispra
Molecular Biology and Genomics Unit
Via Fermi 1,
21020 Ispra, Italy
Phone: +39 0332 78 5773
Fax: +39 0332 78 9333
E-mail: marco.mazzara@jrc.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 Sara Heilimo

Quality Manager
Finnish Customs Laboratory
P.O. Box 53
FI-02151 Espoo, Finland
Phone: +358-40 3323238
E-mail: sara.heilimo@tulli.fi

Ms Mervi Rokka

Researcher
Finnish Food Safety Authority Evira
Mustialankatu 3
00790 Helsinki, Finland
Phone: +358295304425
E-mail: mervi.rokka@evira.fi

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

Manager of the Laboratory of Strasbourg
SCL - Ministère de l'Economie et des Finances
Laboratoire SCL de Strasbourg
13, Chemin du routoir
67400 Illkirch, France
Phone: +33 3 88 66 48 96
Fax: +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
Department 1 - Food, Feed and Commodities
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 department
Federal Office of Consumer Protection and Food
Safety (BVL)
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

Chemical and Veterinary Laboratory MEL
(CVUA-MEL)
Joseph-König-Straße 40
D-48147 Münster, Germany
Phone: +49 251 9821 237
E-mail: claus.wiezorek@cvua-mel.de

Mr Katrin Zur

Deputy Head of Unit
Federal Office of Consumer Protection and Food
Safety (BVL)
Mauerstr. 39-42
10117 Berlin, Germany
Phone: +49 30 18 445 8128
Fax: +49 30 18 445 8099
E-mail: katrin.zur@bvl.bund.de

GHANA**Ms Marian Ayikuokor Komey**

SNR. Regulatory officer
Food and Drugs Authority
P. o. Box CT 278, Cantonments
+233 ACCRA, Ghana
Phone: +233 208 560 185
E-mail: riankom2@yahoo.com

Ms Eno Buruwaa Boateng-Kagyah

Regulatory Officer
 Food and Drugs Authority
 P. o. Bos CT 2783, Cantonments
 +233 ACCRA, Ghana
 Phone: +233 244 687 368
 E-mail: buruwaab@yahoo.com

Mr Derry Panyin Arko Dontoh

Standards officer
 Ghana Standards Authority
 P. o. Box MB 245
 +233 ACCRA, Ghana
 Phone: +233 244 765 964
 Fax: +233 302 500231
 E-mail: ddontoh@gsa.gov.gh

GREECE / GRÈCE / GRECIA**Mr Ioannis Gardikis**

Deputy Head of Food Division
 General Chemical State Laboratory; Food Division
 16, An. Tsoha
 115 21 Athens, Greece
 Phone: +30 210 6479447
 Fax: +30 210 6425313
 E-mail: i.gardikis@gcsl.gr; foodiv@gcsl.gr

Mr Guido Sala Chiri

Administrator
 General Secretariat of the Council of the European Union
 DG B 2 B
 rue de la Loi 175
 B-1048 Brussels, Belgium
 Phone: +32 2 281 5734
 Fax: +32 2 281 6198
 E-mail: secretariat.codex@consilium.europa.eu

Ms Stavroula Skoulika

Supervisor of Chemical Laboratory
 Hellenic Food Authority; Directorate of Laboratory Controls
 124, Kifisias Ave & 2, Iatridou str
 115 26 Athens, Greece
 Phone: +30 210 2725314
 Fax: +30 210 2725328
 E-mail: sskoulika@efet.gr

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRÍA**Ms Marianna Dömölki**

Quality Expert
 Ministry of Rural Development
 Kossuth tér 11.
 H-1055 Budapest, Hungary
 Phone: +361 7953908
 Fax: +361 7950096
 E-mail: marianna.domolki@vm.gov.hu

Ms Zsuzsa Farkas

Food safety referent
 National Food Chain Safety Office
 Department of Data analysis and evaluation
 Tábornok u. 2. B.
 1143 Budapest, Hungary
 Phone: +36-1-368-8815/120
 Fax: +36-1-387-9400
 E-mail: farkaszs@nebih.gov.hu

Ms Veronika Gál

Food safety coordinator
 National Food Chain Safety Office
 Directorate for Food Safety Risk Assessment
 Tábornok u. 2.
 1143 Budapest, Hungary
 Phone: +36-1-368-8815/104
 Fax: +36-1-387-9400
 E-mail: galv@nebih.gov.hu

Ms Zsuzsanna Horváth

Food safety referent
 National Food Chain Safety Office
 Department of Public Communication
 Tábornok u. 2. B.
 1143 Budapest, Hungary
 Phone: +36-1-368-8815/115
 Fax: +36-1-387-9400
 E-mail: horvathzsu@nebih.gov.hu

Mr Viktor Kasza

Administrator
 National Food Chain Safety Office
 Keleti Károly u. 24.
 1024 Budapest, Hungary
 Phone: +36 70 436 0408
 E-mail: kaszav@nebih.gov.hu

Ms Andrea Károlyi

Head of laboratory
 National Food Chain Safety Office
 Lehel u. 43-47.
 1135 Budapest, Hungary
 Phone: +36 1 329 5052
 Fax: +36 1 270 9287
 E-mail: krolyia@nebih.gov.hu

Mr Erik Maloschik

National Food Chain Safety Office
 Lehel u. 43-47.
 1135 Budapest, Hungary
 Phone: 1/329-7017 132
 E-mail: maloschike@nebih.gov.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

Ms Ágnes Petró

Food safety coordinator
National Food Chain Safety Office
Mester u. 81.
1095 Budapest, Hungary
Phone: +36 1 456 3010
Fax: +36 1 215 1574
E-mail: petroag@nebih.gov.hu

Ms Éva Sugár

MSc observer
Lónyay u. 47. IV. em. 19.
1093 Budapest, Hungary
Phone: +36-30-390-6946
E-mail: sugar.eva@gmail.com

Ms Ágnes Szegedyné Fricz

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

Mr Tamás János Szigeti

Business developing and sales manager
WESSLING Hungary Ltd.
Fóti út 56.
1047 Budapest, Hungary
Phone: +36 30/396-9109
E-mail: szigeti.tamas@wessling.hu

Ms Csilla Kurucz

Standardization manager
Hungarian Standards Institution (MSZT)
Standardization Department
Horváth Mihály tér 1.
H-1082 Budapest, Hungary
Phone: +30-217-1153
E-mail: cs.kurucz@mszt.hu

INDONESIA / INDONÉSIE**Mr Harmoko**

Staff of Laboratory for Quality Testing of Goods
Ministry of Trade
J1. Raya Bogor km. 26, Ciracas
13740 Jakarta, Indonesia
Phone: +62 21 8703881, +62 21 8772100
Fax: +62 21 8710477, +62 21 8772100
E-mail: mokoindonesia@yahoo.com

Ms Anna Melianawati

Head of Division for Standard Implementation
National Standardization Agency of Indonesia
Manggala Wanabakti Building, Block IV.
4th Fl JI Gatot Subroto
10270 Jakarta, Indonesia
Phone: +62 21 5747043, ~44
Fax: +62 21 5747045
E-mail: anna@bsn.go.id

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

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

JAPAN / JAPON / JAPÓN**Dr Yoshifumi Kaji**

Senior food safety coordinator
Ministry of Health, Labour and Welfare
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 Tomonori Shiokawa

Assistant director
Ministry of Health, Labour and Welfare
Inspection and Safety Division, Department of Food
Safety
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3595-2337
Fax: +81-3-3503-7964
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Dr Takanori Ukena

Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3502-8731
Fax: +81-3-3597-0329
E-mail: takanori_ukena@nm.maff.go.jp

Mr Toyohiro Egawa

Assistant director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3502-8731
Fax: +81-3-3597-0329
E-mail: toyohiro_egawa@nm.maff.go.jp

Dr Takahiro Watanabe

Section chief
National Institute of Health Sciences
Division of Foods
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

Dr Rieko Matsuda

Senior researcher
National Institute of Health Sciences
Division of Biomedical Food Research
1-18-1, Kamiyoga, Setagaya-ku
158-8501 Tokyo, Japan
Phone: +81-3-3700-1141
Fax: +81-3-3707-6950
E-mail: matsuda@nihs.go.jp

Dr Kazuhiro Fujita

Technical advisor
Association of Registered Inspection Agency on
Food Hygiene
7-4-41, Saitoasagi, Ibaraki-shi
567-0085 Osaka, Japan
Phone: +81-72-641-8959
Fax: +81-72-641-8970
E-mail: fujitak@jfrl.or.jp

KENYA**Mr Robert Njuguna Koigi**

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

Ms Grace Nyawira Muchemi

Head of laboratory
Pest Control Produce Board
Registration and Analysis
13794-00800 Nairobi, Kenya
E-mail: muchemi.grace@gmail.com

MEXICO / MEXIQUE / MÉXICO**Ms Irma Rossana Sánchez Delgado**

Verificador o Dictaminador Especializado C
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
Sanitarios (COFEPRIS)
Secretaría de Salud
Monterrey 33 piso 5 Col. Roma
6700 Distrito Federal, Mexico
Phone: +52 55 5080 52 11 41
E-mail: irsanchez@cofepris.gob.mx

Mr César Omar Gálvez González

Gerente de Análisis y Desarrollo de Pruebas
Microbiológicas
Comisión de Control Analítico y Ampliación de
Cobertura Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
Secretaría de Salud
Calzada de Tlalpan 4492,
Col Toriello Guerra. Del. Tlalpan.
14050 Mexico, Mexico
Phone: +55 50 80 5200 ext:2007
E-mail: cgalvez@cofepris.ob.mx

Mr Raúl Zavala Morales

Gerente de Análisis y Desarrollo de Pruebas
Fisicoquímicas
Comisión de Control Analítico y Ampliación de
Cobertura
Comisión Federal para la Protección contra
Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
Secretaría de Salud
Calzada de Tlalpan 4492, Col. Toriello Guerra.
14050 Mexico
Phone: +52 5080 5200 Ext 2008
E-mail: rzavalam@cofepris.gob.mx

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS**Mr Mounir Rahlaoui**

Microbiology laboratory manager
Estate Institution for Control and Coordination of
Food Exports (EACCE);
Ministère de l'Agriculture
72, Angle Bd Med Smiha et Rue Med El Bâamrani.
Casablanca, Morocco
Phone: +(212) 5 22 305 104 / (212) 5 2
Fax: +(212) 5 22 305 168 / (212) 5 2
E-mail: rahlaoui@eacce.org.ma

Mr Said Zantar

Coordinateur de l'unité de Recherche
Institut National de la Recherche Agronomique;
Ministère de l'Agriculture
Inra, 78 Bd Slidi Mohammed Ben Abdellah
Tanger, Morocco
Phone: +212661758018
Fax: +212539394523
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

Researcher
RIKILT, Wageningen UR
PO Box 230
6700 AE Wageningen, Netherlands
Phone: +31 317 480 356
E-mail: grishja.vanderveer@wur.nl

**NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE /
NUEVA ZELANDIA****Mr Paul Dandsted**

Manager
Ministry for Primary Industries; Food Assurance
25 The Terrace
6140 Wellington, New Zealand
Phone: +64-4-8942536
E-mail: paul.dansted@mpi.govt.nz

Mr Roger Kissling

Fonterra Co-Operative Group Ltd
Private Bag 885
3450 Cambridge, New Zealand
Phone: +64-7-823 3706 (EXT 79706)
E-mail: roger.kissling@fonterra.com

Ms Susan Morris

Specialist adviser residues
Ministry for Primary Industries; Standards
25 The Terrace
6140 Wellington, New Zealand
Phone: +64-4-29-894 2403
E-mail: susan.morris@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 55905299
E-mail: stig.valdersnes@nifes.no

**PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA /
RÉPUBLIQUE POPULAIRE DE CHINE /
REPÚBLICA POPULAR CHINA****Ms Jia He**

Senior engineer/section chief
The Animal, Plant & Food stuff Inspection Center of
Tianjin Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
158#Jingmen Avenue, Free Trade Zone, Tianjin
300461 Tianjin, China
Phone: +86-13920384667
Fax: +86-22-66273158
E-mail: hhjabc@163.com

Mr Chi-Kin Tsang

Senior chemist
Center of Food Safety
43/F, Queensway Government Offices
66 Queensway
Hong Kong, China
Phone: +852 2867 5022
Fax: +852 2893 3547
E-mail: cktsang@fehd.gov.hk

Dr Wai-Cheung Chung

Senior chemist
Centre of Food Safety
4/F, Public Health Laboratory Centre 382
Nam Cheong Street Kowloon
Hong Kong, China
Phone: +852 2319 8439
Fax: +852 2116 4335
E-mail: swcchung@fehd.gov.hk

Mr Bin Wu

Senior engineer/Vice Director
Animal, Plant & Food Inspection Center,
Jiangsu Entry-Exit Inspection and Quarantine
Bureau, CHINA
99# Zhonghua RD, Nanjing, China
210001 Nanjing, China
Phone: +86-13951707588
Fax: +86-25-52345180
E-mail: wub@jsciq.gov.cn

POLAND / POLOGNE / POLONIA**Ms Magdalena Swiderska**

Head of Central Laboratory of Agricultural and Food
Quality Inspection
Central Laboratory of Agricultural and Food Quality
Inspection
11/13 Reymonta Str.,
60-791 Poznan, Poland
Phone: +48 61 8679034
Fax: +48 61 8679019
E-mail: mswiderska@ijhars.gov.pl

**KOREA, REPUBLIC OF /
CORÉE, REPUBLIQUE DE /
COREA, REPÚBLICA DE****Mr Han-Sub Chang**

Research scientist
National Agricultural Products Quality Management
Service (NAQS)
Consumer information and Food Safety Division
5-3, block Gimcheonhyeoksindosi, Nam-Myeon
740-870 Gimcheon-si, Gyeongbuk, Republic of
Korea
Phone: +82-54-429-4138
Fax: +82-54-429-4144
E-mail: jjhs@korea.kr

Ms Eun-Jin Choi

Scientific officer
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup
363-700
Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, Republic of
Korea
Phone: +82-43-719-2431
Fax: +82-43-719-2400
E-mail: cej1@korea.kr

Mr Jaeho Ha

Principal researcher
Korea Food Research Institute
1201-62, Anyangpangyo
463-746 Seongnam-si, Republic of Korea
Phone: +82 31 780 9127
Fax: +82 31 780 9280
E-mail: jhkfri@kfri.re.kr

Ms Hyeyoung Kwon

Research scientist
Rural Development Administration
126 Suin-ro
441-707 Suwon, Republic of Korea
Phone: +82-31-290-0516
Fax: + 82-31-290-0506
E-mail: kwonhy91@korea.kr

Ms Guiim Moon

Senior researcher
National Institute of Food & Drug Safety Evaluation;
Osong Health Technology Administration Complex
187 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup
363-700
Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, Republic of Korea
Phone: +82-43-719-4505
Fax: +82-43-719-4500
E-mail: luna@korea.kr

Mr Sang-Soon Yun

Research scientist
National Agricultural Products Quality Management
Service (NAQS)
46, Wolmyeong-ro 220beon-gil, Heungdeok-gu
361-300 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do,
Republic of Korea
Phone: + 82 43 279 4165
Fax: + 82 43 279 4155
E-mail: yss0520@korea.kr

SERBIA / SERBIE**Mrs Milica Rankov Šicar**

C.E.O. of Samples Booking and Analysis
Supervision Dpt.
SP Laboratorija
Industrijska 3
Bečej 21220, Republic of Serbia
Phone: +381 21 6811 779
Fax: +381 21 6912 545
E-mail: milica.rankov-sicar@victoriagrollp.rs

Mrs Marija Vujić-Stefanović

Deputy C.E.O. of Genetical and Physical-Chemical
Analysis Dpt.
SP Laboratorija
Industrijska 3
Bečej 21220, Republic of Serbia
Phone: +381 21 6811 613
Fax: +381 21 6912 545
E-mail: marija.vujic-stefanovic@victoriagroup.rs

**RUSSIAN FEDERATION /
FÉDÉRATION DE RUSSIE /
FEDERACIÓN DE RUSIA****Mr Konstantin Eller**

Head of division
Institute of Nutrition RAMS;
Food Analytical Chemistry Division
Ustinsky proezd 2/14
109240 Moscow, Russian Federation
Phone: +7 495 698 5392
Fax: +7 495 698 5407
E-mail: eller@ion.ru

Ms Svetlana Seliunina

Director of the department
Federal Center of Hygiene and Epidemiology;
Department on Scientific Supply
Russian Federation
Phone: +7 916 117 37 70
E-mail: plotniki2005@rambler.ru

SLOVAKIA / SLOVAQUIE / ESLOVAQUIA**Ms Iveta Vojsova**

Head of delegation
State Veterinary and Food Institute, Dolný Kubín;
Dept. of Chemistry and Toxicology
Veterinary and Food Institute, Botanická 15
842 52 Bratislava, Slovakia
Phone: +421 2 60258 322
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;
Food National Center
Carretera de Majadahonda a Pozuelo, km 5,2
28220 Madrid, Spain
Phone: + 34 913380203
Fax: + 34 913380980
E-mail: pburdaspal@msssi.es

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN**Ms Nahla Ahmend**

Deputy Director of Inspection Department
Sudanese Standards and Metrology Organization;
Inspection Department
Sudanese Standards and Metrology Organization,
P.O. Box 13573
+249 Khartoum, Sudan
Phone: +249122635657, +249912207959
Fax: +249183765726
E-mail: nahlaaw2000@hotmail.com

Mr Osman Elkhidir Ahmend

Branch manager
Sudanese Standards & Metrology Organization;
Branch Manager
Eljamaa street
+11111 Khartoum, Sudan
Phone: +249912350086
E-mail: osmankh123@hotmail.com

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

Head of Chemical Division 2
National Food Agency; Chemical Division 2
Box 622
SE-751 26 Uppsala, Sweden
Phone: +46 18 17 56 60
Fax: +46 18 10 58 48
E-mail: ulla.edberg@slv.se

Mr Joakim Engman

Chemist
National Food Agency; Chemical Division 2
Box 622
SE 751 26 Uppsala, Sweden
Phone: +46 18 17 56 81
Fax: +46 18 10 58 48
E-mail: joakim.engman@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA**Mr Gérard Gremaud**

Scientific advisor
Federal Food Safety and Veterinary Office
Schwarzenburgstrasse 155
3003 Bern, Switzerland
Phone: +41 31 322 95 56
E-mail: gerard.gremaud@blv.admin.ch

Mr Erik Konings

Expert
Nestec Ltd.; Nestlé Research Center
Vers-chez-les-Blanc
1000 Lausanne 26, Switzerland
Phone: +41 21 785 82 83
E-mail: erik.konings@rdls.nestle.com

THAILAND / THAÏLANDE / THAILANDIA**Ms Usa Bamrungbhuet**

Director Office of Standard Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives;
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
10900 Bangkok, Thailand
Phone: +66 (2) 561 2277 ext. 1440
Fax: +66 (2) 561 3373
E-mail: usa@acfs.go.th

Ms Chitrlada Booncharoen

Standards officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards (ACFS);
Office of Standard Development,
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standard
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; chitr@hotmail.com

Ms Phawanat Bunnag

Department of Agriculture
50 Phaholyothin Rd, Ladyao, Chatuchak
10900 Bangkok, Thailand
Phone: +662-579-0574
Fax: +662-940-5472
E-mail: phawanat7855@gmail.com

Ms Chanchai Jaengsawang

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

Ms Kularb Kimsri

The Federation of Thailand Industries
60 New Rachadapiser Rd., Klongtoey
10900 Bangkok, Thailand
Phone: +66-2-625-7507
Fax: +66-2-631-0662
E-mail: kularb@cpf.co.th

Ms Tipawan Ningnoi

Medical Scientist
Department of Medical Sciences
Bureau of Quality and Safety of Food
Ministry of Public Health
11000 Nonthaburi, Thailand
Phone: +66-2-951 0000 ext. 99630
Fax: +66-2-951 0000 ext. 99619
E-mail: tipawan.n@dmse.mail.go.th

Ms Varatip Somboonyarithi

Director
Fishery Technological Development Division
Department of Fisheries
50 Kaset - Klang, Phahol Yothin Road, Chatuchak
10900 Bangkok, Thailand
Phone: +66 (2) 9406130-45
Fax: +66(2) 561 1400, 940 6200
E-mail: varatip98@gmail.com or
varatips@fisheries.go.th

Ms Supanoi Subsinserm

Food technologist, Senior Professional
Fish Inspection and Quality Control Division
Department of Fisheries
50 Paholyothin Road, Kaset-klang, Chatuchak
10900 Bangkok, Thailand
Phone: +662 558 0150-5 Ext. 13300
Fax: +662 558 0139
E-mail: supanois@dof.mail.go.th;
supanois@ymail.com; supanois@yahoo.com

Mr Pairoj Tomrongopas

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

Mr Somchai Wongsamoot

Senior veterinarian officer
Bureau of Quality Control of Livestock Products
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

TUNISIA / TUNISIE / TÚNEZ**Ms Jelassi Emna**

Engineer
12, rue de l'usine, - Charguia 2
2035 Tunis, Tunisia
Phone: +71 940 198
Fax: +71 941 080

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA**Ms Nilüfer Altunbas**

Food engineer
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
The General Directorate of Food and Control-Codex
Division
Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu
06530 Ankara, Turkey
Phone: +903122587755
Fax: +903122587760
E-mail: nilufer.altunbas@tarim.gov.tr

**TURKMENISTAN / TURKMÉNISTAN /
TURKMENISTÁN****Mr Guychgeldi Shyhberdiyev**

Head of State
Registration of Food Products Department
State Sanitary Epidemiologic Service at the Ministry
of Health and Medical Industry of Turkmenistan;
Experimental Industrial Centre
Street 2026, building 70
744012 Ashgabat, Turkmenistan
Phone: +99 312 92 04 83 (w); +99363 535281

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

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

Mr Andrew Damant

Head of Scientific Methods on Laboratory Policy
Food Standards Agency Scientific Methods and
Laboratory
Policy Branch, Analysis and Research
Division, Aviation
WC2B 6NH London, United Kingdom
Phone: +44 0207 276 8757
Fax: +44 0207 276 8910

E-mail: andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk

Ms Chelvi Leonard

Scientific Methods and Laboratory Branch
Food Standards Agency
Aviation House, 125Kingsway
WC2B 6NH London, United Kingdom
Phone: +44 0207 276 8969
Fax: +44 0207 276 8910
E-mail: chelvi.leonard@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Michael Walker

Consultant referee analyst
LGC
Queens Road, Teddington
TW11 OLY, United Kingdom
Phone: +44 0 7738 179 985
E-mail: Michael.Walker@lgcgroup.com

**TANZANIA, UNITED REPUBLIC OF / TANZANIE,
RÉPUBLIQUE-UNIE DE / TANZANÍA,
REPÚBLICA UNIDA DE****Ms Agnes Mnenev**

Director Testing Calibration and Packaging Services
Tanzania Bureau of Standards
Testing Calibration and Packaging Services
P.O. Box 9524
+255 Dar Es Salaam, United Republic of Tanzania
Phone: + 255 754 562850
Fax: +255 22 245 0959
E-mail: anjaumnenev@gmail.com

Mr Rajabu Salim Mziray

Manager
Tanzania Food and Drugs Authority
Food Analysis Department
P.O. Box 77150
+255 Dar Es Salaam, United Republic of Tanzania
Phone: +255 22450512
Fax: +25522450793
E-mail: rmziray@yahoo.com

Ms Asha Mohamed Khamis Omar

Food Analyst
Zanzibar Bureau of Standards; Testing
P.O. Box 1136
+255 Zanzibar, United Republic of Tanzania
Phone: +255714700097
E-mail: asha.mohammed@zbs.go.tz

**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: +12026904795
Fax: +12027203157
E-mail: marie.maratos@fsis.usda.gov

Dr Gregory Noonan

Research chemist
Division of Analytical Chemistry,
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, (HFS-245)
20740 College Park, MD, USA
Phone: +1-240-402-2250
Fax: +1-301-436-2634
E-mail: gregory.noonan@fda.hhs.gov

Dr Timothy Norden

Branch chief
Grain Inspection, Packers and Stockyards
Administration
Technology & Science Division, U. S. Department of
Agriculture
10383 Ambassador Dr.
64153 Kansas City, MO, USA
Phone: +1.816.891.0470
Fax: +1.816.891.8070
E-mail: timothy.norden@gipsa.usda.gov

UGANDA / OUGANDA**Dr Kyokwijuka Benon**

Assistant Commissioner
Ministry of Agriculture, Animal Industry & Fisheries
Department of Animal Production & Marketing
P.O. Box 34518
Kampala, Uganda
Phone: +256-414-320578
Phone2: +256-772-586710
Fax: +256-414-321245
E-mail: bkyokwijuka@agriculture.go.ug

URUGUAY**Ms Laura Flores**

Consultor senior
Laboratorio Tecnológico del Uruguay;
Coordinación de Calidad
Avenida Italia 6201
11500 Montevideo, Uruguay
Phone: +26013724 INT 1252
Fax: +26013724 INT 1280
E-mail: lflores@latu.org.uy

ZIMBABWE**Mr Livingstone Munyaradzi Musiyambiri**

Director
Ministry of Health and Child Welfare;
Gvt Analyst Laboratory
P.O. Box CY231, Causeway
Harare, Zimbabwe
Phone: +2634792026/7
E-mail: mlmusiyambiri@yahoo.com

**INTERNATIONAL ORGANISATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES****AACC INTERNATIONAL****Dr Anne Bridges**

Technical leadership chair
AACC International; AACCI Headquarters
3340 Pilot Knob Road
55121 St Paul, MN, USA
Phone: +1.651.454.7250
E-mail: annebridges001@earthlink.net

Mr Paul Wehling

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

AOAC**Mr Darryl Sullivan**

Secretary
AOAC International
N2743 Butternut RD
53955 Poynette, USA
Phone: +608 692-4233
E-mail: darryl.sullivan@covance.com

Dr John Szpylka

Director of chemistry N.A.
AOAC International; Silliker Laboratories
111 East Wacker Drive
Chicago, Illinois, USA
Phone: +1 312 938 5249
Fax: +1 312 729 1320
E-mail: john.szpylka@silliker.com

AOCS**Mr Richard Cantrill**

Chief science officer
AOCS; Technical Services
2710 South Boulder Drive
IL 61802 Urbana, USA
Phone: +1 217 693 4830
Fax: +1 217 351 8091
E-mail: Richard.Cantrill@aoacs.org

Mr Ray Shillito

Manager
Technical Coordination Seed & Trait Safety
Bayer Crop Science LP
407 Davis Drive / Tech 3
NC 27560 Morrisville, USA
Phone: +1 919 549 5684
E-mail: ray.shillito@bayer.com

AOECS**Ms Hertha Deutsch**

Codex and Regulatory Affairs
AOECS-Association of European Coeliac Societies
Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302
1230 Vienna, Austria
Phone: +43 1 6671887
E-mail: hertha.deutsch@utanet.at

Ms Tünde Koltai

Board director
Association of European Coeliac Society
Rue de la Press
1000 Brussels, Belgium
Phone: +36 303857802
E-mail: theboard@aoecs.org

EURACHEM**Dr Stephen Ellison**

Science Fellow
Observer Organisation (Eurachem)
LGC Limited Queens Road
TW11 0LY Teddington, UK
Phone: +44 208 943 7325
E-mail: s.ellison@lqcgroupp.com

FAO**Ms Eleonora Dupouy**

Food safety officer
Regional Office for Europe and Central Asia
Benczur u. 34.
1068 Budapest, Hungary
Phone: +36 30 473 23 27
Fax: +36 1 351 70 29
E-mail: eleonora.dupouy@fao.org

IADSA**Mr Xavier Lavigne**

International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations
Rue de l'Association 50
1000 Brussels, Belgium
Phone: +32 2 209 11 55
Fax: +32 2 223 30 64
E-mail: secretariat@iadsa.org

ICUMSA**Dr Roger Wood**

Chairman
Inter-Agency Meeting
ICUMSA - International Commission for
Uniform Methods of Sugar Analysis
Fir Tree Lodge 65 Colney Lane Cringleford
NR4 7RG Norwich, UK
Phone: +44 7725 419921
E-mail: roger.shirley@btinternet.com

IDF**Ms Aurélie Dubois-Lozier**

Standards Officer
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers, 70/B
1030 Brussels, Belgium
Phone: +3223256745
E-mail: adubois@fil-idf.org

Dr 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 6 350 46 13
Fax: +64 6 350 4676
E-mail: jaap.evers@fonterra.com

IFU**Mr David Hammond**

IFU delegate at CCMAS
IFU
14, rue de Turbigo
75001 Paris, France
Phone: +33147422928
Fax: +33147422928
E-mail: ifu@ifu-fruitjuice.com

ISO**Ms Sandrine Espeillac**

Standardization project manager
ISO TC34 "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

Mr Marcel De Vreeze

Secretariat of ISO/TC 34/SC 5
Milk and milk products;
Nederlands Standardization Institute (NEN)
P.O. Box 5059
2600 GB Delft, Netherlands
Phone: +31 15 2690 125
Fax: +31 15 2690 204
E-mail: marcel.devreeze@nen.nl

NMKL**Ms Hilde Skår Norli**

Secretary General
Nordic Committee on Food Analysis; NMKL
Norwegian Veterinary Institute
750 Sentrum
Oslo, Norway
Phone: +4723216249
E-mail: nmkl@vetinst.no

**CODEX SECRETARIAT / SECRÉTARIAT DU
CODEX / SECRETARÍA DEL CODEX****Ms Verna Carolissen**

Food standards officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +39 06 57055629
Fax: +39 06 5705 4593
E-mail: Verna.Carolissen@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko

Food standards officer
Codex Alimentarius Commission
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Phone: +09 06 570 566 26
Fax: +39 06 570 545 93
E-mail: Patrick.Sekitoleko@fao.org

Dr Hidetaka Kobayashi

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

Annexe II**ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROCESSUS D'APPROBATION DES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

- A. Lait et produits laitiers
- B. Nutrition et aliments diététiques ou de régime
- C. Poissons et produits de la pêche

A. Lait et produits laitiers

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Mélange de lait écrémé concentré et de matière grasse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait ¹	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 2014 / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait écrémé concentré et de matière grasse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait ¹	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 2014 / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait écrémé et de matière grasse végétale en poudre	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait ¹	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 2014 / AOAC 991.20*	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait écrémé en poudre et de matière grasse végétale en poudre	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait ¹	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 2014 / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait ¹	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 2014 / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré écrémé et de graisse végétale	Protéine du lait dans la matière sèche non grasse du lait ¹	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 2014 / AOAC 991.20*	Titrimétrie (Kjeldahl)	IV
Fromage, non affiné, y compris le fromage frais	Protéine du <u>lait</u>	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 2014 / AOAC 991.20 and 991.23	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Crèmes et crèmes préparées	Protéine du lait	ISO 8968-1/2 FIL 20-1/2:2001 / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Produits à base de caséine comestible	Protéine du <u>lait</u> (N total x 6,38 dans l'extrait sec)	ISO 8968-1 IDF 20-1:2014 ISO 5549:1978 IDF 92:1979 / ISO	Titrimétrie (Kjeldahl) digestion	IV I
Laits concentrés	Protéine du <u>lait dans la matière sèche non grasse du lait</u> ¹	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 2014 / AOAC 991.20 /AOAC 945.48H	Titrimétrie (Kjeldahl)	I

¹ La matière sèche totale du lait et la matière sèche non grasse du lait contiennent l'eau provenant de la cristallisation du lactose

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Laits fermentés	Protéine du <u>lait</u>	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 <u>2014</u> / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Laits en poudre et crèmes en poudre	Protéine du lait	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 <u>2014</u> / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl digestion)	I
Produits à base de matières grasses laitières	Antioxydants (phénoliques)	IDF 165:1993	Chromatographie liquide en gradient de phase inversée	II
Produits laitiers obtenus à partir de laits fermentés soumis à un traitement thermique après fermentation	Protéine du lait	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2:2001<u>2014</u> / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
<i>FIL/ISO: La ligne ci-dessus pourrait être supprimée étant couverte par la disposition Laits fermentés</i>				
Laits concentrés sucrés	Protéine du <u>lait dans la matière sèche non grasse du lait</u> ¹	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 <u>2014</u> / AOAC 991.20 AOAC 945.48H	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Poudres de lactosérum	Protéine du lait (N total x 6,38)	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 <u>2014</u> / AOAC 991.20	Titrimétrie (Kjeldahl)	I
Poudres de lactosérum	Protéines (N total x 6,38)	IDF 92:1979 / ISO 5549:1978	Titrimétrie, Kjeldahl digestion	IV

* À sa trente-sixième session, le Comité déterminera si la méthode AOAC équivaut à la méthode FIL/ISO à la lumière de l'information qui lui sera fournie par AOAC.

B. Nutrition et aliments diététiques ou de régime

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Préparations pour nourrissons	Protéines brutes*	ISO 8968-1/2 IDF 20-1/2: 2001 <u>2014</u> / AOAC 991.20**	Titrimétrie (Kjeldahl)	I

* Détermination des protéines brutes

La teneur en protéine des préparations pour nourrissons prêtes à la consommation peut être calculée sur la base de N x 6,25, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit particulier. La valeur de 6,38 est en général établie comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine dans d'autres produits laitiers, et la valeur de 5,71 comme un facteur spécifique pour la conversion de l'azote en protéine dans d'autres produits à base de soja.

**À sa trente-sixième session, le Comité déterminera si la méthode AOAC équivaut à la méthode FIL/ISO à la lumière de l'information qui lui sera fournie par AOAC.

C. Poissons et produits de la pêche

I-8.6 Détermination des biotoxines

La méthode sera choisie en fonction de son utilité pratique, la préférence devant être accordée aux méthodes applicables aux fins de routine.

I-8.6.1 Critères pour la détermination des analogues de toxines par des méthodes chimiques

Les méthodes répondront aux critères numériques figurant au Tableau 1 et pourront satisfaire soit la fourchette minimale applicable soit la limite de détection (LD) et la limite de quantification (LQ) indiquées.

Tableau 1 Critères pour la détermination des analogues de toxines par des méthodes chimiques

Groupe de toxines	Toxine	Fourchette minimale applicable (mg/kg)	LD (\leq mg/kg)	LQ (\leq mg/kg)	Précision (RSD _R) (%) Pas plus de	Pourcentage de récupération	Méthodes applicables répondant aux critères
Groupe STX	Saxitoxine (STX)	0,05-0,2	0,01	0,02	44 %	50-130	AOAC 2005.06 NMKL 182:2005 EN 14526:2004 AOAC 2011.02 NMKL 197:2013
	NEO	0,05-0,2	0,01	0,02	44 %	50-130	
	dcSTX	0,05-0,2	0,01	0,02	44 %	50-130	
	GTX1	0,05-0,2	0,01	0,02	44 %	50-130	
	GTX2	0,1-0,5	0,03	0,06	38 %	50-130	
	GTX3	0,1-0,5	0,03	0,06	38 %	50-130	
	GTX4	0,05-0,2	0,01	0,02	44 %	50-130	
	GTX5	0,1-0,5	0,03	0,06	38 %	50-130	
	GTX6	0,1-0,5	0,03	0,06	38 %	50-130	
	dcGTX2	0,1-0,5	0,03	0,06	38 %	50-130	
	dcGTX3	0,1-0,5	0,03	0,06	38 %	50-130	
	C1	0,1-0,5	0,03	0,06	38 %	50-130	
	C2	0,1-0,5	0,03	0,06	38 %	50-130	
	C3	0,5-1,5	0,1	0,2	32 %	50-130	
C4	0,5-1,5	0,1	0,2	32 %	50-130		
Groupe OA	OA	0,03-0,2	0,01	0,02	44 %	60-115	Voir référence ci-dessous
	DTX1	0,03-0,2	0,01	0,02	44 %	60-115	
	DTX2	0,1-0,5	0,03	0,06	38 %	60-115	
Acide domoïque	DA	14-26	2	4	20 %	80-110	
Groupe AZA	AZA1	0,03-0,2	0,01	0,02	44 %	40-120	Voir référence ci-dessous
	AZA2	0,03-0,2	0,01	0,02	44 %	40-120	
	AZA3	0,03-0,2	0,01	0,02	44 %	40-120	

Référence:

http://aesan.msssi.gob.es/en/CRLMB/web/procedimientos_crlmb/crlmb_standard_operating_procedure_shtml Harmonised-SOP-LCMS-OA-Version4.pdf

On estime que la toxicité totale est la somme des concentrations molaires des analogues détectés multipliée par les facteurs d'équivalence de toxicité (FET) spécifiques équivalents. Il convient d'utiliser des FET avec une validation scientifique internationale. Les connaissances scientifiques sous-jacentes aux FET évoluent rapidement. On peut trouver des FET actuellement validés sur le plan international sur le site de la FAO. Des informations sur les FET seront intégrées dans la présente norme à l'avenir.

Les méthodes doivent être validées et utilisées pour les analogues de toxines pertinents susceptibles de contribuer à la toxicité totale. Les analogues de toxines actuellement connus figurent au Tableau 1.

Lorsque des analogues de toxines qui ne figurent pas dans le Tableau 1 sont déterminés, l'autorité compétente doit évaluer la contribution de ces analogues à la toxicité totale, tout en effectuant des recherches plus approfondies.

I-8.6.2 Méthodes biologiques et fonctionnelles visant à déterminer la teneur en toxines paralysantes des mollusques

Produits	Disposition	Méthode	Principe	Type
Mollusques bivalves vivants et crus	Teneur en toxines paralysantes des mollusques	AOAC 959.08	Bio-essai sur souris	Type IV
Mollusques bivalves vivants et crus	Teneur en toxines paralysantes des mollusques	AOAC 2011.27	Test de fixation des récepteurs	Type IV

ANNEXE III

PROJETS DE CRITÈRES MÉTHODOLOGIQUES, DE MÉTHODES D'ANALYSE ET DE PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

A. Projet de critère méthodologique pour le déoxynivalénol (DON) dans les grains de céréales bruts (blé, maïs et orge)

(Pour examen par le CCCF)

Disposition	LM (mg/kg)	LD	LQ	Précision: HorRat	Seuil minimal applicable	Récupération	Méthodes applicables répondant aux critères	Principe
déoxynivalénol	2	0,2	0,4	≤2	1-3	80-110 %		

B. Projet de plan d'échantillonnage pour les poissons et les produits de la pêche

(Pour examen par le CCFFP)

NORME POUR LES ORMEAUX VIVANTS ET LES ORMEAUX CRUS FRAIS RÉFRIGÉRÉS OU CONGELÉS DESTINÉS À LA CONSOMMATION DIRECTE OU À UNE TRANSFORMATION ULTÉRIEURE (CODEX STAN 312-2013)

II-8.1 Échantillonnage

II-8.2 Examen organoleptique et physique

Plan d'échantillonnage par attributs, CAC/GL 50, Section 4.2, Tableau 10 avec NQA = 6,5 %

Observations: On suppose que des mesures qualitatives (défectueux/non défectueux) ont été effectuées. Pour information sur la probabilité d'accepter ces lots avec NQA = 6,5 %, voir Tableau 13 et Figure 8

II-8.3 Détermination du poids net

Plan d'échantillonnage par variables avec un écart-type inconnu (méthode s), CAC/GL 50 Section 4.3, Tableau 14

Observations: La valeur moyenne est mesurée, s'agissant d'une mesure quantitative, les plans d'échantillonnage par variables sont appropriés.

II-8.4 Détermination du nombre par unité de poids ou de volume

Plan d'échantillonnage par attributs, CAC/GL 50, Section 4.2, Tableau 10 avec NQA = 6,5 %

Observations: On suppose que des mesures qualitatives (conforme/non conforme) ont été effectuées. Pour information sur la probabilité d'accepter ces lots avec NQA = 6,5 %, voir Tableau 13 et Figure 8

II-8.6 Détermination des biotoxines

Ce point sera examiné par le CCMAS à sa prochaine session

NORME POUR LE POISSON FUMÉ, LE POISSON AROMATISÉ À LA FUMÉE ET LE POISSON FUMÉ-SÉCHÉ (CODEX STAN 311-2013)

8.2 Examen organoleptique et physique

Plan d'échantillonnage par attributs, CAC/GL 50, Section 4.2, Tableau 10 avec NQA = 6,5 %

Observations: On suppose que des mesures qualitatives (défectueux/non défectueux) ont été effectuées. Pour information sur la probabilité d'accepter ces lots avec NQA = 6,5 %, voir Tableau 13 et Figure 8

8.4 Détermination du poids net

Plan d'échantillonnage par variables avec un écart-type inconnu (méthode s), CAC/GL 50 Section 4.3, Tableau 14

Observations: La valeur moyenne est mesurée, s'agissant d'une mesure quantitative, les plans d'échantillonnage par variables sont appropriés.

8.7 Détermination des parasites

Plan d'échantillonnage par attributs, CAC/GL 50, Section 4.2, Tableau 10, avec NQA = 6,5 % et le critère d'acceptation = 0

PROJET DE NORME SUR LES PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS À BASE DE CHAIR CRUE DE COQUILLES SAINT-JACQUES OU DE PÉTONCLES

8.2 Examen organoleptique et physique

Plan d'échantillonnage par attributs, CAC/GL 50, Section 4.2, Tableau 10 avec NQA = 6,5 %

Observations: On suppose que des mesures qualitatives (défectueux/non défectueux) ont été effectuées. Pour information sur la probabilité d'accepter ces lots avec NQA = 6,5 %, voir Tableau 13 et Figure 8

8.3 Détermination des morceaux et du nombre

Plan d'échantillonnage par attributs, CAC/GL 50, Section 4.2, Tableau 10 avec NQA = 6,5 %

Observations: On suppose que des mesures qualitatives (défectueux/non défectueux) ont été effectuées. Pour information sur la probabilité d'accepter ces lots avec NQA = 6,5 %, voir Tableau 13 et Figure 8

8.4 Détermination du poids net

Plan d'échantillonnage par variables avec un écart-type inconnu (méthode s), CAC/GL 50, Section 4.3, Tableau 14

Observations: La valeur moyenne est mesurée, s'agissant d'une mesure quantitative, les plans d'échantillonnage par variables sont appropriés.

8.5 Détermination des parasites

Plan d'échantillonnage par attributs, CAC/GL 50, Section 4.2, Tableau 10, avec NQA = 6,5 % et le critère d'acceptation = 0

8.6 Détermination de la présence de viscères

Pas de proposition (voir point 2 de l'ordre du jour)

Détermination de l'eau ajoutée

Plan d'échantillonnage par attributs, CAC/GL 50, Section 4.2, Tableau 10 avec NQA = 6,5 %

Observations: On suppose que des mesures qualitatives (conforme/non conforme) ont été effectuées. Pour information sur la probabilité d'accepter ces lots avec NQA = 6,5 %, voir Tableau 13 et Figure 8

** Les observations contenues dans le présent document sont fournies à titre d'information et ne sont pas destinées à être insérées dans les normes.*