

## Albanie

L'Albanie est située à l'ouest des Balkans, sur la rive orientale de l'Adriatique. Elle a des frontières communes avec la Yougoslavie au nord et à l'est, et avec la Grèce au sud-est. Sa densité moyenne de population, qui atteint 103 habitants/km<sup>2</sup>, varie selon les zones. En effet, l'Albanie est un pays montagneux, dont l'altitude dépasse 1000 mètres sur un tiers du territoire. 34 % de la population vit à la ville et 66% en zone rurale. Le climat est méditerranéen dans la majeure partie du pays. La température moyenne est de 14 °C au nord et 18 °C au sud et à l'ouest.

L'Albanie, qui a été autrefois un pays agricole arriéré, dispose désormais d'une grande industrie moderne et diversifiée et d'une agriculture intensive. Le revenu national est engendré pour 66,9% par le secteur non agricole. Le développement économique et social est régi par des plans quinquennaux, dont le huitième a trait à la période 1986-1990.

Les principales productions agricoles de l'Albanie sont le blé, le maïs, les légumes, les fruits, le tabac, la betterave à sucre, le raisin, les agrumes et les olives. Le pays produit aussi de la viande et des volailles, du lait, du beurre, du fromage, des œufs et de la laine. Il exporte des conserves alimentaires, du vin et d'autres boissons, du tabac, des fruits et des légumes, des plantes médicinales et des huiles essentielles.

## **Système de gouvernement**

L'organe suprême de l'Etat est l'Assemblée du Peuple. Elle est dépositaire de la souveraineté du peuple et de l'Etat, et c'est aussi le seul organe législatif. L'Assemblée du Peuple est élue pour quatre ans. Elle se réunit en session ordinaire deux fois par an. Des sessions extraordinaires peuvent être réunies par décret du Présidium de l'Assemblée du Peuple ou à la requête d'un tiers des députés.

L'Assemblée du Peuple a les principales fonctions suivantes : elle approuve et modifie la Constitution et les lois, décide de leur constitutionnalité et de leur interprétation ; elle approuve le plan de développement économique et culturel du pays ainsi que le budget de l'Etat ; elle ratifie et dénonce les traités internationaux particulièrement importants ; elle élit, nomme et révoque le Présidium de l'Assemblée du Peuple, le Conseil des ministres, la Cour Suprême, le Procureur général et ses adjoints, et fixe la structure administrative du pays.

Entre les sessions, le Présidium de l'Assemblée du Peuple prend des décrets qui doivent être soumis à l'Assemblée du Peuple, lors de la session suivante.

Sur le plan administratif, le pays est divisé en 26 districts, administrés par les conseils populaires.

## **Législation alimentaire et administration du contrôle des denrées alimentaires**

Le contrôle sanitaire des denrées alimentaires est exercé par l'Inspection sanitaire d'Etat, établie par décret n° 4396 du Présidium de l'Assemblée du Peuple, en date du 7 juin 1968. Selon l'article 2 du décret, les fonctions de l'Inspection peuvent être décrites comme suit :

- l'Inspection contrôle l'application des normes hygiéniques et sanitaires en matière de planification, de construction et de reconstruction des locaux affectés aux services communaux, sociaux, culturels et éducatifs ; elle autorise les entreprises proposées et participe aux essais de fonctionnement ; elle contrôle l'application des

règlements sanitaires dans les établissements où des denrées alimentaires sont produites, conservées, transportées, distribuées et consommées ; elle organise le contrôle préalable et continu des denrées alimentaires, afin d'éviter l'apparition et la prolifération de toxines ; elle approuve les normes hygiéniques et sanitaires et les conditions d'exploitation en matière de production de denrées alimentaires et d'autres substances susceptibles d'affecter la santé des populations.

L'article 5 du décret stipule que les personnes travaillant dans des entreprises de production, de transport, de conservation et de commercialisation des denrées alimentaires sont tenues de se soumettre à un contrôle médical préalable et d'être en possession d'un livret sanitaire délivré par l'Inspection sanitaire d'Etat. Celle-ci a le droit de retirer leur livret sanitaire aux travailleurs atteints d'une maladie transmissible ou porteurs de germes, pendant toute la période au cours de laquelle ils sont contagieux. Au cas où des travailleurs commettraient une infraction grave aux normes d'hygiène menaçant la santé des consommateurs, l'Inspection sanitaire d'Etat a le droit de leur retirer leur livret sanitaire pour une période allant jusqu'à six mois.

En vertu de l'article 6, l'Inspection sanitaire d'Etat interdit la production, la conservation, le transport et la commercialisation de denrées alimentaires et de boissons nuisibles et susceptibles de constituer un danger pour la santé des consommateurs. Elle peut les saisir ou ordonner leur destruction, sous réserve toutefois d'avoir dressé un procès-verbal. L'Inspection sanitaire d'Etat est habilitée à prélever des échantillons aux fins d'analyses, sans être tenue de verser une contrepartie.

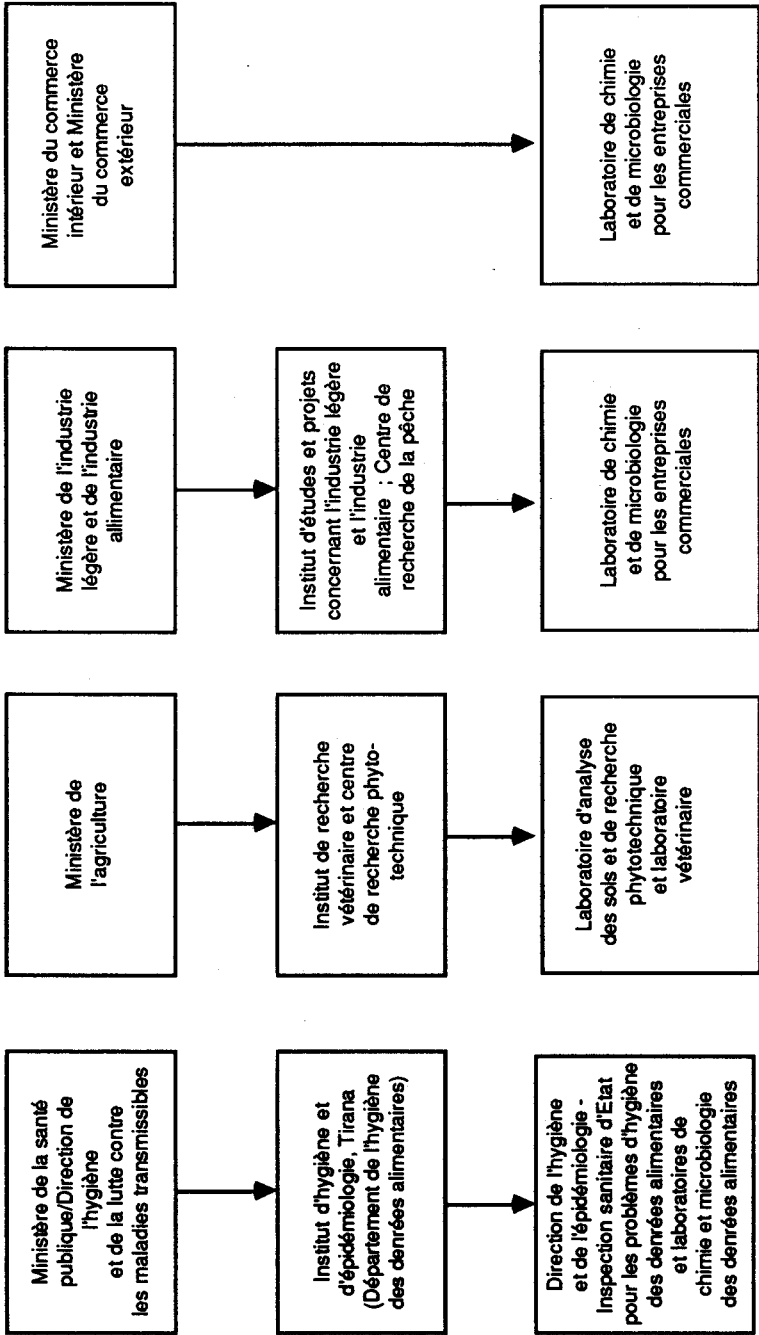
En vertu de l'article 8 du décret, qui autorise le Ministère de la santé publique à établir des règles obligatoires en matière d'hygiène, le Ministère a promulgué des règlements, directives, normes, etc., destinés à réglementer la production, la conservation, le transport et la commercialisation de toutes les denrées alimentaires.

Le contrôle sanitaire de ces dernières est effectué, d'une part, par les entreprises engagées dans la production, la conservation, le transport et la commercialisation des aliments et, d'autre part, par l'Inspection sanitaire d'Etat.

L'article 1er du décret n° 4396 du 7 juin 1968 charge le Ministère de la santé d'organiser et de diriger l'Inspection sanitaire d'Etat. Ce service fonctionne du centre vers la base. Au niveau du district, chaque inspection est placée sous l'autorité de la Direction de l'hygiène et de l'épidémiologie. Il s'agit d'institutions spécialisées, à caractère prophylactique. Au niveau du district, des laboratoires chimiques et microbiologiques, dont les activités techniques sont supervisées par l'Institut d'hygiène et d'épidémiologie de Tirana, sont attachés à l'Inspection.

Le Ministère de la santé, par l'intermédiaire de l'Inspection sanitaire d'Etat au niveau central et à l'échelon du district, organise le contrôle de toutes les mesures prises par les ministères, les institutions centrales, les

Albanie - Services de contrôle de la sécurité des produits alimentaires



comités exécutifs de districts et les entreprises en vue de l'application des règlements d'hygiène lors de la production, de la conservation, du transport et de la commercialisation des denrées alimentaires. En cas d'infraction, l'Inspection sanitaire d'Etat est habilitée à prendre toutes les mesures décrites dans le décret relatif à l'Inspection sanitaire d'Etat.

**Adresses**

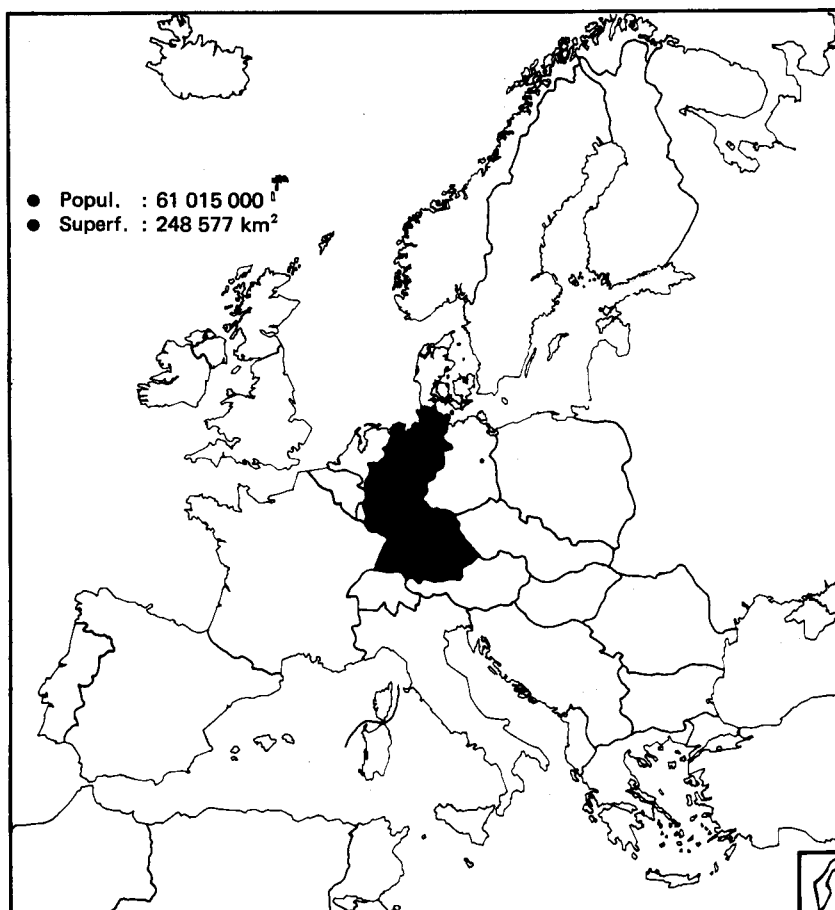
Ministère de la santé publique  
Tirana

Ministère de l'agriculture  
Tirana

*Point de contact Codex*

Néant





## Allemagne, République fédérale d'

La République fédérale d'Allemagne est bordée au nord par le Danemark, la mer du Nord et une partie de la Baltique, à l'est par la République démocratique allemande et la Tchécoslovaquie, au sud par l'Autriche et la Suisse, enfin à l'ouest par la France, le Luxembourg, la Belgique et les Pays-Bas. Son climat est tempéré, avec une température moyenne de 9 °C, mais il connaît des variations considérables entre les plaines d'Allemagne du nord et les Alpes bavaroises.

Le pays importe de notables quantités de denrées alimentaires diverses.

## **Système de gouvernement**

La République fédérale d'Allemagne est un Etat fédéral, social et démocratique, doté d'un Parlement fédéral bicaméral qui se compose d'une Chambre haute (*Bundesrat*) et d'une Chambre basse (*Bundestag*).

Les Etats fédéraux (*Länder*) donnent effet aux lois fédérales qui les concernent, sauf dispositions contraires de la Constitution. Chaque Etat fédéral a sa propre assemblée législative, qui légifère en toutes choses sauf dans les domaines réservés au Parlement fédéral. La responsabilité de la mise en œuvre des lois fédérales ou d'Etat sur le plan local est dévolue aux autorités municipales et provinciales.

## **Législation alimentaire**

### **Lois alimentaires fondamentales**

La première réglementation légale concernant l'alimentation remonte en Allemagne à une centaine d'années : il s'agit de la loi de 1879 sur l'alimentation. Depuis lors, des lois particulières ont vu le jour : loi sur le contrôle des viandes (1900), loi sur le lait (1930), loi sur l'hygiène des viandes de volaille<sup>2</sup> (1973), loi sur les substances pharmaceutiques (1976), loi de 1975 sur les aliments pour animaux et loi de 1912 sur les zoonoses.

La législation alimentaire allemande vise explicitement ou implicitement la protection de la santé des consommateurs, ainsi que l'honnêteté des pratiques commerciales. Toutefois, la loi de 1958 sur l'alimentation a renforcé l'autorité en matière de protection de la santé publique. La dernière en date des lois générales sur l'alimentation est la loi du 15 août 1974<sup>3</sup> qui constitue le cadre à l'intérieur duquel le ministre fédéral de la jeunesse, de la famille, de la femme et de la santé peut, après consultation avec d'autres ministres, promulguer des règlements d'application sur certains points : additifs alimentaires, pesticides ou étiquetage des denrées alimentaires, etc. Le ministre peut faire appel aux conseils et à l'assistance scientifique des services de l'Office fédéral de la santé, qui est la principale institution de recherche médico-sanitaire du pays.

---

<sup>2</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 25 : 787-788, 1974 (Loi sur l'hygiène des viandes de volaille, datée du 12 juillet 1973. *Bundesgesetzblatt*, Partie I, n° 56, 1973).

<sup>3</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 26 : 480-506, 1975 (Loi du 15 août 1974 portant refonte et aménagement de la législation relative au commerce des denrées alimentaires, des produits du tabac, des cosmétiques et autres objets usuels. *Bundesgesetzblatt*, Partie I, n° 95, 1974).

En vertu de la loi fédérale sur les maladies transmissibles<sup>4</sup>, les personnes chargées de la manipulation de certaines denrées alimentaires comme les produits de pâtisserie, d'œufs, de poisson, les salades, les conserves de poisson, la viande et le lait, et qui occupent un tel emploi pour la première fois, sont tenues de prouver par un certificat émanant des autorités sanitaires qu'elles ne sont pas infectées par certaines maladies transmissibles (fièvre typhoïde, shigellose, hépatite virale, tuberculose, scarlatine) ou qu'elles n'excrètent pas certains agents pathogènes (*Salmonella* spp., *Shigella* spp.).

### **Le Codex Alimentarius allemand (*Deutsches Lebensmittelbuch*)**

La loi de 1958 sur l'alimentation prescrivait la création d'une commission chargée d'établir un Codex Alimentarius allemand détaillé. Les dispositions légales relatives au Codex et à la Commission ont été reprises dans la loi du 15 août 1974. En vertu de ces dispositions, la Commission, en formulant ses directives, doit tenir compte des normes alimentaires internationales acceptées par le gouvernement fédéral. La Commission groupe des spécialistes des sciences alimentaires, des fonctionnaires chargés de l'inspection et des représentants des groupements de consommateurs et de l'industrie alimentaire. Elle établit les normes de référence pour la composition et la qualité des denrées alimentaires ou catégories d'aliments, ainsi que d'autres caractéristiques importantes aux fins de la commercialisation ; elle récapitule ses conclusions dans des principes directeurs (*Leitsätze*). La Commission du Codex Alimentarius allemand adresse des principes directeurs à toutes les administrations et services administratifs ou judiciaires intéressés à la réglementation et au commerce des denrées alimentaires. Ces principes ont aussi de l'importance pour les consommateurs, car ils précisent ce qu'ils peuvent attendre des aliments qu'ils achètent. Bien que n'ayant pas force de loi, ces principes sont généralement observés dans le traitement des aliments et sont, en conséquence, pris en considération par les tribunaux.

### **Liste officielle des méthodes d'examen**

La loi de 1974 précise que l'Office fédéral de la santé publiera une liste officielle des méthodes de prélèvement et d'analyse des denrées alimentaires, produits du tabac, cosmétiques et objets usuels. Ces méthodes doivent être déterminées d'un commun accord avec des administrateurs, des scientifiques et des économistes. La liste, qui est constamment tenue à jour, facilite l'uniformisation des protocoles d'analyse.

---

<sup>4</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 13 : 49-66, 1962 (Loi fédérale sur les maladies transmissibles. *Bundesgesetzblatt*, Partie I, n° 53, 1961).

## **Administration du contrôle des denrées alimentaires**

La législation alimentaire de base ainsi que les règlements détaillés portant sur des problèmes spécifiques de certains produits et les problèmes apparentés sont adoptés par le Parlement et le gouvernement fédéraux. Par contre, ce sont les *Länder* qui donnent effet aux lois fédérales ; ils demeurent libres de décider de la forme de leur administration du contrôle alimentaire et d'établir des règles à cette fin. Les responsabilités et les obligations liées à la mise en œuvre de la loi sur les denrées alimentaires sont partagées entre chimistes, vétérinaires et médecins. En matière d'enquêtes en laboratoire, leurs attributions ont été fixées dès 1934. Depuis lors, les *Länder* ont énoncé un certain nombre de règles similaires concernant les qualifications des agents officiels ou experts chargés de l'inspection des produits alimentaires, la fréquence des contrôles, les méthodes de prélèvement, l'examen et l'analyse des échantillons, etc. Ainsi, il a été prescrit de prélever chaque année cinq ou six échantillons de denrées alimentaires et produits du tabac par millier d'habitants, et au moins un échantillon de cosmétiques et d'autres articles par 2000 habitants.

Le nombre d'échantillons à prélever et les lieux des prélèvements dépendent des méthodes adoptées, qui sont prescrites par les instituts d'inspection ou en accord avec les services de surveillance des *Länder*. Les protocoles tiennent compte du potentiel des instituts d'inspection, des résultats des enquêtes réalisées par les services de surveillance et les instituts d'inspection, enfin des rapports sur les réclamations auxquelles ont pu donner lieu certains produits dans d'autres *Länder*. Au niveau du commerce de détail, les échantillons sont prélevés de préférence sur les aliments vendus en vrac ou conditionnés, qui sont soupçonnés d'être impropres à la consommation. Si l'inspection effectuée dans une fabrique a abouti à des constatations particulières ou si des consommateurs se sont plaints, les services de contrôle prélèvent des échantillons supplémentaires, éventuellement aux fins de poursuites judiciaires.

Les pouvoirs de contrôle des aliments sont délégués par les *Länder* aux autorités municipales et provinciales, et les contrôles sont effectués par les administrations locales. Celles-ci font appel au concours de professionnels spécialistes des produits alimentaires, eux aussi habilités à inspecter les établissements qui produisent, vendent ou préparent des aliments, à prélever des échantillons et à confisquer tout aliment suspect dans l'attente des résultats des analyses. Ces professionnels sont des experts en chimie alimentaire appartenant aux laboratoires de contrôle chimique des denrées alimentaires, des vétérinaires de l'administration provinciale ou des laboratoires de contrôle vétérinaire des aliments, enfin des médecins des services de santé publique. Quand ils ne procèdent pas eux-mêmes aux prélèvements, ce sont des inspecteurs qui s'en chargent dans les conditions prescrites par les règlements. Les échantillons sont analysés dans les instituts de contrôle chimique, vétérinaire ou médical, qui relèvent généralement des *Länder*.

Les attributions des divers organismes de contrôle sont définies dans les règlements d'application pris par les *Länder*. Dans les services de contrôle chimique, les denrées alimentaires sont soumises à des analyses chimiques, physico-chimiques, microscopiques et autres. Dans les services vétérinaires, les produits d'origine animale sont essentiellement analysés par des méthodes histologiques, microbiologiques et sérologiques. Enfin, les services médicaux examinent les travailleurs des professions alimentaires et contrôlent certains aliments ou articles de consommation.

Les examens au titre de la loi sur le contrôle des viandes et de la loi sur l'hygiène des viandes de volaille sont effectués par environ 4000 vétérinaires officiels, environ 15 000 inspecteurs des viandes, contrôleurs de trichinoses et contrôleurs de l'aviculture. Il faut ainsi examiner chaque année 38 millions d'animaux de boucherie et 250 millions de volailles. La plupart des grands abattoirs possèdent leurs propres laboratoires, les autres s'adressent aux instituts de contrôle chimique ou vétérinaire.

Pour faire face à l'extension considérable des contrôles, on crée de nouveaux centres d'inspection, dotés d'un personnel et de moyens techniques plus nombreux et, pour accroître leurs moyens de contrôle, les *Länder* ont établi des services d'inspection spécialisés par branche et essaient de centraliser tous les services en un même point dans chaque *Land*.

### **Autorités compétentes en matière de contrôle des produits alimentaires**

Ces organes varient selon la région. Les autorités vétérinaires (Département de l'agriculture) sont généralement chargées du contrôle des aliments d'origine animale, et les services de santé (Département de la santé ou de l'intérieur) de celui des produits végétaux, de produits du tabac, des cosmétiques, etc. (on se reportera à la liste d'adresses ci-dessous).

### **Adresses**

Ministère fédéral de la jeunesse,  
de la famille, de la femme et de  
la santé  
Direction générale de la santé  
Boîte postale 200 490  
5300 Bonn 2

Ministère fédéral de l'alimentation,  
de l'agriculture et des forêts  
Boîte postale 140 270  
5300 Bonn 1

*Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

*Services de contrôle alimentaire  
des Etats*

*Bade-Wurtemberg*

Ministerium für Arbeit, Gesundheit,  
Familie und Sozialord-  
nung des Landes  
Baden-Württemberg  
Rotebühlplatz 30  
7000 Stuttgart

Ministerium für Ernährung, Land-  
wirtschaft und Umwelt  
Marienstrasse 41  
7000 Stuttgart 1

*Basse-Saxe*

Niedersächsischer Sozialminister  
Hinrich-Wilhelm-Kopf-Platz 2  
3000 Hanovre

Niedersächsischer Minister für  
Ernährung, landwirtschaft und  
Forsten  
Calenberger Str. 2  
3000 Hanovre

*Bavière*

Bayerisches Staatsministerium des  
Innern  
Odeonsplatz 3  
8000 Munich 22

*Brême*

Senator für Gesundheit und Sport  
Grosse Weiderstrasse, 4-16  
2800 Brême 1

*Hambourg*

Gesundheitsbehörde der Freien  
und hansestadt Hamburg  
Tesdorfstrasse 8  
2000 Hambourg 13

*Hesse*

Hessischer Minister für Arbeit,  
Umwelt und Soziales  
Dostojewskistrasse 4  
6200 Wiesbaden

*Rhénanie du Nord-Wesphalie*

Minister für Umwelt, Raumord-  
nung und Landwirtschaft des  
Landes Nordrhein-Westfalen  
Rosstrasse 135  
4000 Düsseldorf

*Rhénanie-Palatinat*

Ministerium für Umwelt und  
Gesundheit  
Bauhofstrasse 4  
6500 Mayence

*Sarre*

Minister für Arbeit, Gesundheit  
und Sozialordnung des Saar-  
landes  
Hindenburgstrasse 23  
6600 Sarrebruck 1

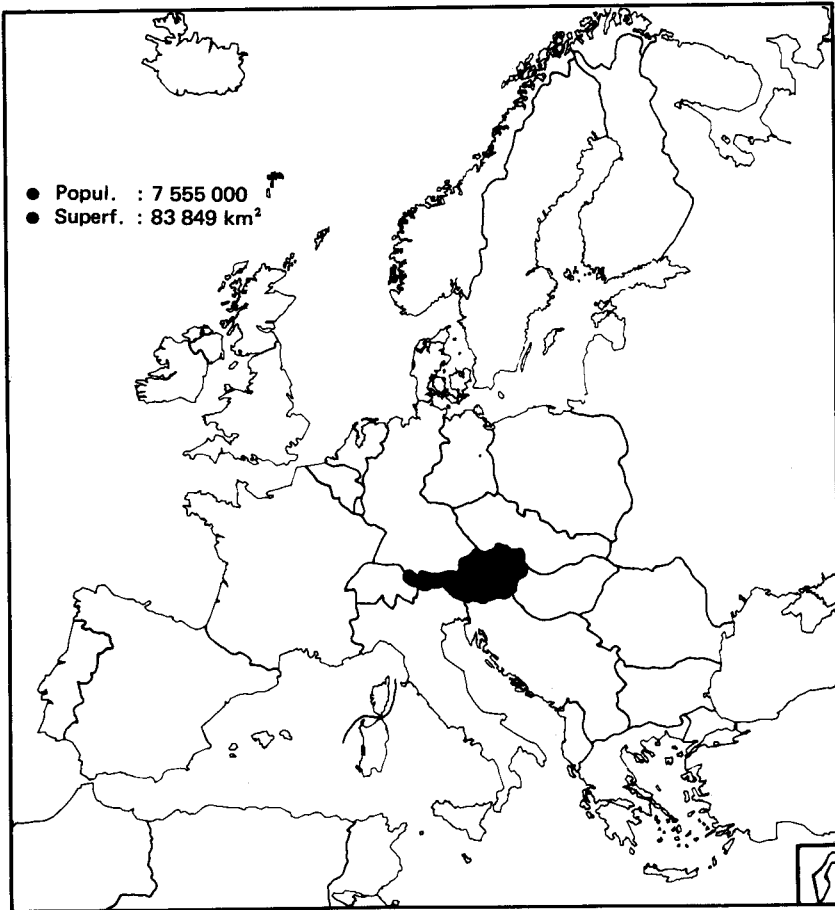
*Schleswig-Holstein*

Minister für Ernährung, Land-  
wirtschaft und Forsten des Lan-  
des Schleswig-Holstein  
Düsternbrooker Weg 104-108  
2300 Kiel 1

*Point de contact Codex*

Professeur Dr D. Eckert  
Ministerialdirigent  
Ministère fédéral de la jeunesse,  
de la famille, de la femme et de  
la santé  
Direction générale de la santé  
Postfach 200 490  
5300 Bonn 2





## Autriche

L'Autriche, entourée par la Tchécoslovaquie, la République fédérale d'Allemagne, la Hongrie, l'Italie, la Suisse et la Yougoslavie, est un pays montagneux au climat très contrasté ; la température moyenne y est de 7 à 9 °C.

Les principales productions agricoles sont le blé, la betterave à sucre, l'orge, le seigle, la vigne, les pommes de terre et les poires. L'élevage fournit surtout du lait, des œufs, de la viande de porc, du fromage, du beurre et des volailles.

## **Système de gouvernement**

L'Autriche est une fédération de neuf provinces (*Länder*), ayant chacune sa propre assemblée provinciale (*Landtag*). Le Parlement fédéral se compose de deux chambres : le Conseil national (*Nationalrat*) et le Conseil fédéral (*Bundesrat*).

Le Ministère fédéral de la santé et de la protection de l'environnement est l'autorité sanitaire suprême du pays en matière de santé. Il a pour tâche de formuler la politique de la santé, d'élaborer des lois et des directives générales, et de superviser les services de santé et la formation sur le plan technique. Les gouverneurs de province assurent l'application des directives du Ministère fédéral.

## **Législation alimentaire**

La loi fondamentale en la matière est la loi fédérale du 23 janvier 1975<sup>5</sup>, qui remplace la loi fédérale de 1951. La nouvelle loi traite du commerce des denrées alimentaires, des produits de consommation, des additifs, des cosmétiques et des objets usuels. Les "produits de consommation" sont ceux qui - à l'exception des médicaments - sont destinés à être ingérés, mâchés ou bus mais ne servent pas essentiellement à l'alimentation. Les "objets usuels" comprennent une vaste gamme d'articles et de matériaux tels que récipients et emballages pour les denrées alimentaires, les articles de consommation, les additifs et les cosmétiques, ainsi que de nombreux produits et articles ménagers entrant en contact avec le corps humain.

Aucun produit alimentaire, article de consommation ni additif ne peut être vendu s'il est dangereux pour la santé, avarié, pas mûr ou autrement impropre à un usage normal parce que détérioré, ou encore s'il est adul-téré ou décrit de manière fallacieuse. La vente d'aliments contenant des additifs interdits ou en quantités non autorisées est également interdite. La loi comporte des dispositions relatives au traitement par les rayonnements ionisants.

Toute personne travaillant dans le commerce alimentaire doit protéger les denrées contre tout facteur extérieur risquant de les rendre impropres à la consommation. Le ministre fédéral de la santé et de la protection de l'environnement peut prendre des ordonnances destinées à garantir le respect des principes d'hygiène alimentaire. Ces ordonnances peuvent contenir des dispositions visant à assurer l'hygiène des aliments, à réglementer le comportement et l'habillement des travailleurs, à maintenir le matériel,

---

<sup>5</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 27 : 251-273, 1976 (Loi fédérale du 23 janvier 1975 sur le commerce des denrées alimentaires, des produits de consommation, des additifs, des cosmétiques et des objets usuels. *Bundesgesetzblatt für die Republik Österreich*, n° 86, 1975).

les locaux, les étables et écuries, les lieux de vente et les marchés en état de propreté et de bon fonctionnement, à spécifier les méthodes de nettoyage et de lutte contre les parasites, enfin à indiquer toute mesure à prendre concernant les denrées alimentaires, les articles de consommation ou les additifs avariés. Pour ce qui est des produits agricoles, les ordonnances doivent être prises en concertation avec le ministre fédéral de l'agriculture et des forêts.

En cas d'infraction aux règles d'hygiène, le gouverneur de la province peut prendre diverses dispositions. Lorsque l'état des locaux ou du matériel n'est pas satisfaisant, il peut ordonner que l'on remédie à la situation dans un délai déterminé. Si une infraction à la loi fédérale ou à d'autres règlements officiels comporte un danger imminent pour la santé, le gouverneur peut ordonner la fermeture partielle ou totale d'un établissement, la mise hors service des machines, ou toute autre mesure de nature à empêcher la commercialisation de produits alimentaires, articles de consommation ou additifs.

Pour les contrôles des produits régis par la loi fédérale, il a été prévu que des instituts pour l'examen des denrées alimentaires et, à Vienne, un institut fédéral d'examen et de recherche sur les denrées alimentaires seraient créés en fonction des besoins ; le ministre fédéral de la santé et de la protection de l'environnement a été invité à fixer leurs attributions et leur compétence territoriale. Parmi les activités de l'Institut fédéral d'examen et de recherche sur les denrées alimentaires, on citera : les enquêtes sur l'application de la législation fédérale concernant la nutrition, les sciences alimentaires et l'hygiène des aliments, l'élaboration de méthodes d'analyse, la réalisation d'expertises pour le compte du Ministère fédéral de la santé et de la protection de l'environnement, et l'exécution d'essais pour le compte de la Commission autrichienne du Code. Lorsque, dans le cadre de ses activités, l'un ou l'autre des instituts de contrôle constate que des dispositions légales ont été enfreintes, il est tenu d'en informer sans retard les autorités compétentes.

La loi fédérale confère au ministre fédéral de la santé et de la protection de l'environnement la responsabilité de la publication du Code alimentaire autrichien (*Osterreichische Lebensmittelbuch, Codex Alimentarius Austriacus*). Ce code contient la désignation, la définition, les protocoles d'analyse et les critères d'appréciation, ainsi que les directives applicables au commerce des produits visés par la loi fédérale. La loi prévoit aussi la mise en place, par la Commission du Code, d'un comité permanent d'hygiène et d'un comité permanent chargé de conseiller le ministre fédéral de la santé et de la protection de l'environnement sur toute question concernant la Commission du Codex Alimentarius.

Le Code autrichien impose aux organismes responsables du contrôle et de l'analyse des aliments de s'acquitter de leurs fonctions conformément aux directives qu'il énonce ; cette règle ne s'applique cependant pas aux enquêtes judiciaires. En d'autres termes, le Code est obligatoire pour les organes administratifs, mais non pour les magistrats délibérant sur des cas

### *Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

particuliers qui leur sont soumis. Il est néanmoins très probable que les juges s'inspirent du contenu hautement spécialisé du Code. De plus, chaque fois que des mesures s'imposent pour assurer une alimentation satisfaisante ou pour protéger les consommateurs contre une tromperie ou une atteinte à leur santé, le ministre fédéral de la santé et de la protection de l'environnement peut promulguer certaines parties du Code par voie d'ordonnance.

### **Administration du contrôle des denrées alimentaires**

En vertu de la loi fédérale, le ministre fédéral de la santé et de la protection de l'environnement est investi de la responsabilité générale de faire respecter cette loi, agissant de concert (pour certaines dispositions) avec le ministre fédéral de l'agriculture et des forêts et d'autres ministres. Au niveau des provinces, la qualité des denrées alimentaires est contrôlée par les autorités provinciales.

Les gouverneurs de provinces sont chargés de surveiller le commerce des denrées régies par la loi fédérale. A cette fin, ils peuvent recourir aux services de différentes personnes qualifiées, et, dans certaines conditions, déléguer leurs pouvoirs. Le ministre fédéral de la santé et de la protection de l'environnement peut promulguer des ordonnances relatives à la formation du personnel d'encadrement. Il publie chaque année des règlements applicables à la surveillance du commerce des produits en cause, et les gouverneurs de provinces qui ont l'obligation de mettre ces règlements en œuvre sont tenus de soumettre au ministre un rapport annuel à ce sujet. Pour rationaliser la surveillance du commerce des produits visés par la loi, le ministre a établi un centre de documentation et d'information.

Les services de contrôle peuvent confisquer les produits, les emballages et le matériel publicitaire chaque fois qu'ils ont des motifs de soupçonner qu'ils sont avariés ou dangereux pour la santé, qu'ils contreviennent à des dispositions légales, etc. En matière de confiscation, une procédure légale précise doit être respectée.

Quant à l'inspection des viandes et des produits carnés, les vétérinaires sont tenus d'appliquer les dispositions de la loi fédérale et des ordonnances prises en application de ladite loi.

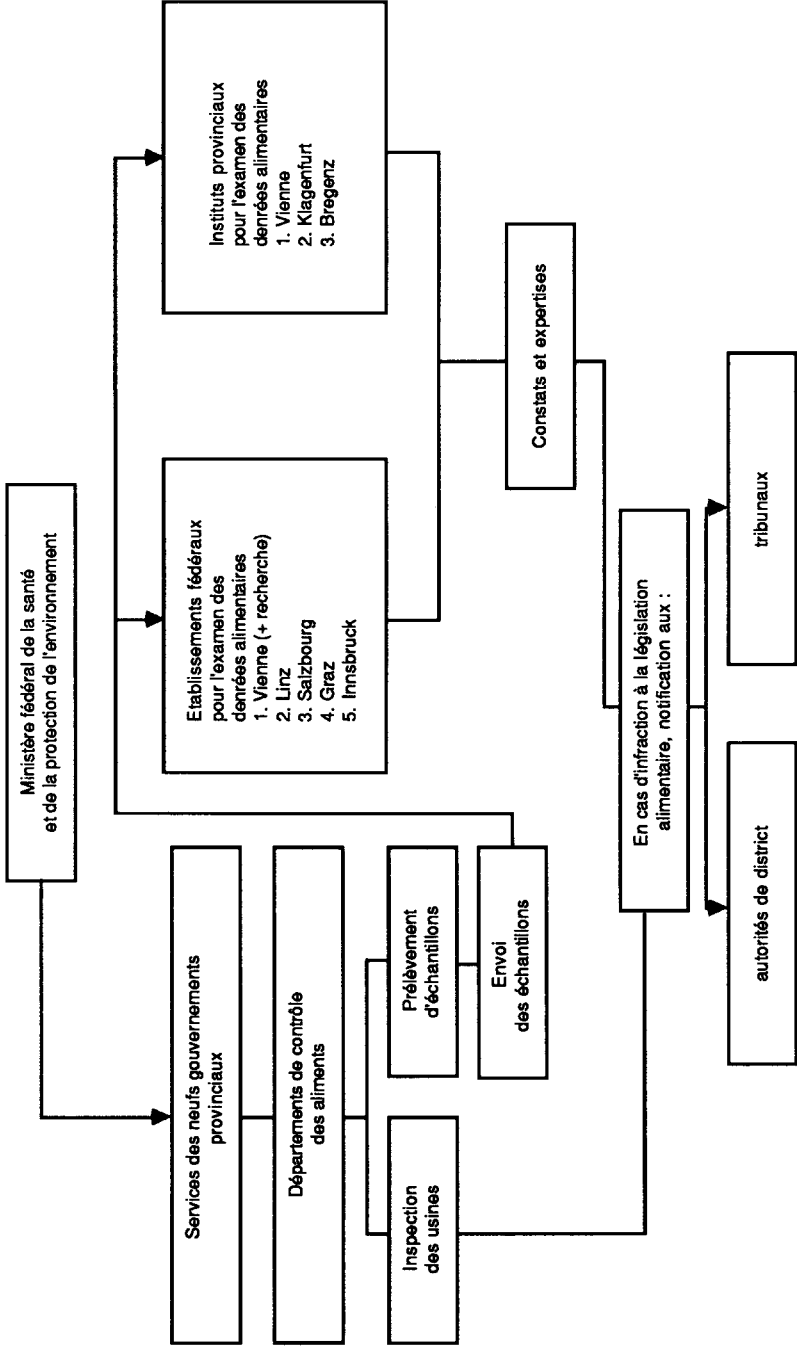
Outre les activités à l'échelon de la province, la surveillance des denrées alimentaires est parfois confiée aux municipalités.

### **Adresses**

Ministère fédéral de la santé  
et de la protection de  
l'environnement  
Stubenring 1  
1010 Vienne

Ministère fédéral de l'agriculture  
et des forêts  
Stubenring 1  
1010 Vienne

Autriche - Administration du contrôle des denrées alimentaires



*Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

*Laboratoires d'Etat pour l'analyse  
des aliments*

Bundesanstalt für Lebensmittel-  
untersuchung und -forschung  
in Wien  
Kinderspitalgasse 15  
1090 Vienne

Bundesanstalt für Lebensmittel-  
untersuchung in Linz  
Bürgerstrasse 47  
4010 Linz

Bundesanstalt für Lebensmittel-  
untersuchung in Salzburg  
Schopperstrasse 13  
5020 Salzburg

Bundesanstalt für Lebensmittel-  
untersuchung in Graz  
Beethovenstrasse 8  
8010 Graz

Bundesanstalt für Lebensmittel-  
untersuchung in Innsbruck  
Liebeneggstrasse 8  
6010 Innsbruck

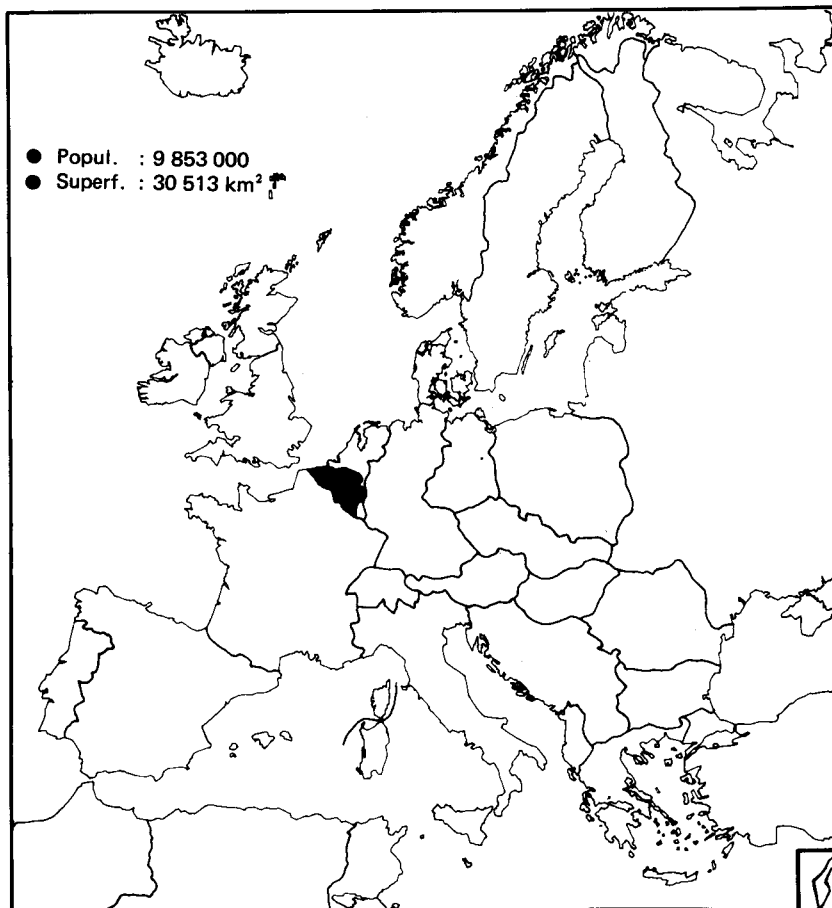
Lebensmitteluntersuchungsanstalt  
der Stadt Wien  
Henneberggasse 3  
1030 Vienne

Landwirtschaftlich Chemische  
Versuchs- und Lebensmittel-  
untersuchungsanstalt für Kärn-  
ten  
Lastenstrasse 40  
9010 Klagenfurt

Vorarlberger Umweltschutzanstalt  
Montforstrasse 4  
6901 Bregenz

*Point de contact Codex*

Ministère fédéral de l'Agriculture  
et des forêts  
Division III/A/3  
Stubenring 1  
1010 Vienne



## Belgique

La Belgique est limitée par la République fédérale d'Allemagne, la France, le Luxembourg, les Pays-Bas et la mer du Nord. Elle jouit d'un climat tempéré.

Ses principales productions agricoles sont le blé, l'orge, la betterave à sucre, le maïs et la pomme de terre. L'horticulture occupe aussi une place importante dans son économie. Les produits de l'élevage sont surtout la viande de porc et de bœuf, le lait, les œufs et la volaille. La Belgique, qui a également une industrie de la pêche, est importateur net de produits alimentaires.

## **Système de gouvernement**

La Belgique, qui se compose de neuf provinces, est dotée d'une monarchie constitutionnelle et héréditaire et d'un Parlement bicaméral constitué par le Sénat et la Chambre des Représentants. L'administration locale est assurée par les conseils provinciaux et les communes.

## **Législation alimentaire**

La base juridique du contrôle des produits alimentaires est la loi du 24 janvier 1977<sup>6</sup>, qui a pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'empêcher les tromperies ou les falsifications dans le commerce d'alimentation. A cette fin, le Roi est habilité à prendre des arrêtés réglementant ou interdisant la fabrication, l'exportation, l'importation ou le commerce des denrées alimentaires, et notamment concernant la composition, l'étiquetage ou le mode de fabrication de ces produits.

Le beurre, la margarine et les autres graisses alimentaires, le vin et les produits similaires, la viande, le poisson, la volaille, les lapins et le gibier, ainsi que l'eau de boisson et les eaux-de-vie à appellation d'origine sont régis en outre par des lois spéciales.

La loi de 1977 portait abrogation des deux lois antérieures, du 4 août 1890 et du 20 juin 1964, mais certains arrêtés pris en vertu de ces dernières restent en vigueur, notamment un arrêté royal du 3 janvier 1975<sup>7</sup> portant application de l'article 13 de la loi de 1964. Cet arrêté précise divers cas où les produits alimentaires peuvent nuire à la santé : aliments moisissés ou fermentés, contenant des agents pathogènes, des additifs non autorisés ou en quantité excessive, ou aliments dont la date limite de consommation, obligatoirement indiquée, est dépassée. Le même arrêté interdit la vente et l'exposition pour la vente de denrées alimentaires impropres à la consommation humaine.

Il existe deux autres sources de réglementation : les directives publiées en vertu du Traité de Rome, et les décisions prises dans le cadre de l'accord instituant le Bénélux, qui ont été incorporées dans la législation nationale par la loi du 20 juin 1964 ou la loi actuelle du 24 janvier 1977.

Outre la loi fondamentale du 24 janvier 1977, un certain nombre de lois spéciales visent divers produits, notamment le beurre et les autres graisses

---

<sup>6</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 29 : 756-760, 1978 (Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits. *Bulletin du Ministère de la santé publique et de la famille*, n° 2, 1977).

<sup>7</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 27 : 597, 1976 (Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées ou substances alimentaires considérées comme nuisibles. *Moniteur belge*, n° 34, 1975).

alimentaires, et les vins. La loi de 1977 prévoit cependant une rationalisation des dispositions légales applicables au contrôle des denrées alimentaires par l'abrogation de certaines de ces lois spéciales par arrêté royal. La loi de 1977 constitue donc la base de la réglementation de toutes les denrées alimentaires.

Le Ministère de l'agriculture et le Ministère des affaires économiques élaborent également des lois en matière alimentaire. Ainsi, la loi du 14 juillet 1971 sur les pratiques commerciales concerne la protection des intérêts financiers des consommateurs, et la loi du 28 mars 1975, sur le commerce des produits agricoles, horticoles et de la pêche, vise à garantir la salubrité des produits agricoles et a donc un effet indirect sur la qualité des aliments qui en sont dérivés.

Les lois des 5 septembre 1952 et 14 avril 1965 concernent l'inspection et le commerce de la viande, du poisson, de la volaille, des lapins et du gibier.

### **Administration du contrôle des denrées alimentaires**

Le Ministère de la santé publique et de l'environnement est investi pour l'essentiel de la responsabilité du contrôle des denrées alimentaires. Son administration centrale est composée du cabinet du secrétaire général et de six directions générales. La direction de l'hygiène publique comprend de nombreuses inspections techniques, entre autres pour les denrées alimentaires et les viandes. Le contrôle de la fabrication, de la composition et du commerce des denrées alimentaires relève principalement des inspecteurs et contrôleurs du Ministère.

Le pays est divisé en seize circonscriptions, et un inspecteur est chargé dans chacune d'elles du contrôle des denrées alimentaires. Bien que ces inspecteurs relèvent de l'administration centrale, ils jouissent en pratique d'une large autonomie d'action. Tous les inspecteurs possèdent des titres universitaires scientifiques, le plus souvent dans le domaine du génie chimique ou de l'agro-alimentaire.

Chaque inspecteur a sous ses ordres deux à quatre contrôleurs sans qualifications ni formation spéciales, mais qui doivent avoir une bonne culture générale, au moins du niveau du diplôme de fin d'études de l'enseignement moyen, généralement obtenu à l'âge de 18 ans. Les contrôleurs ne sont pas recrutés par concours, contrairement aux inspecteurs, mais sont promus à partir du grade administratif de rédacteur au Ministère.

Les inspecteurs interviennent surtout au niveau de la fabrication et de la vente en gros, tandis que les contrôleurs, sous l'autorité des inspecteurs, vérifient les denrées alimentaires dans les boulangeries, pâtisseries et autres établissements artisanaux, ainsi que dans les points de vente au détail tels que magasins, cafés, hôtels et restaurants.

La loi du 24 janvier 1977 habilite, aux fins du contrôle des denrées alimentaires - outre les officiers de police judiciaire -, les bourgmestres ou leurs délégués et les fonctionnaires et agents nommés à cet effet par le Roi.

### *Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

Les officiers de police judiciaire utilisent rarement ces pouvoirs, tandis que, dans certaines grandes villes, le bourgmestre délègue ses propres pouvoirs à des inspecteurs municipaux.

Les pouvoirs généraux de contrôle sont exercés par les inspecteurs et contrôleurs nommés par le Roi. Certains autres fonctionnaires sont chargés par arrêté royal de tâches spécifiques de contrôle : ainsi, les inspecteurs et contrôleurs de l'Inspection des viandes rattachée au Ministère de la santé publique et de l'environnement sont habilités à examiner tous les produits carnés, et certains fonctionnaires du Ministère de l'agriculture (Office national du lait et de ses dérivés) ont des pouvoirs similaires ; d'autres inspecteurs et contrôleurs du Ministère de l'agriculture (Service de la protection des végétaux et Inspection des matières premières), ainsi que les fonctionnaires de l'Office national des débouchés agricoles et horticoles, sont chargés de veiller à l'application des arrêtés relatifs aux résidus de pesticides ; enfin, les inspecteurs et contrôleurs de l'Inspection économique générale sont chargés de contrôler l'étiquetage des produits.

L'Inspection des viandes, au Ministère de la santé publique et de l'environnement, est chargée non seulement du contrôle et de l'hygiène des viandes aux abattoirs, mais aussi de la répression des fraudes en matière de viandes et de produits carnés ; elle intervient ainsi jusqu'au niveau du commerce de détail. Le contrôle des viandes est effectué en totalité par des inspecteurs vétérinaires, et tous les animaux doivent être examinés avant et après l'abattage. L'abattage commercial ne peut se pratiquer que dans des établissements agréés.

Les vétérinaires des abattoirs publics sont employés par les municipalités, mais travaillent sous l'autorité générale du Ministère qui doit les agréer. L'inspection des viandes dans les abattoirs privés est également effectuée par des vétérinaires agréés par le Ministère, mais employés par l'entreprise. Les vétérinaires de l'Inspection des viandes sont chargés de veiller à l'hygiène des viandes depuis l'abattoir jusqu'à la boucherie ; par contre, les établissements autres que les abattoirs, tels que restaurants ou magasins, ne sont visités par des inspecteurs ou des contrôleurs qu'en cas de problèmes particuliers.

Le contrôle des denrées alimentaires se pratique à tous les stades de la production, de la distribution et de la vente. La fraîcheur des matières premières est vérifiée, et des échantillons peuvent être prélevés en vue de la détection de résidus indésirables de pesticides ou pour examen microbiologique. Au stade de la préparation, le respect des normes d'hygiène est contrôlé, y compris la propreté du matériel, des ustensiles et des locaux des fabriques.

Les produits conditionnés pour la vente ou la livraison au consommateur sont examinés de façon à veiller à ce qu'ils soient correctement étiquetés ; des échantillons sont prélevés pour analyse, afin de vérifier que les produits satisfont aux normes et ne contiennent pas d'agents contaminants. Ces prélèvements peuvent également s'effectuer à tous les stades du commerce de gros et de détail.

### *Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

Les produits alimentaires reconnus nuisibles pour la santé peuvent être saisis et, s'il est prouvé au tribunal qu'ils sont impropres à la consommation humaine, il peut en ordonner la confiscation. Lorsqu'un produit est présumé inesthétique, il peut être retiré provisoirement de la circulation en attendant le résultat des analyses. Le prélèvement d'échantillons, la saisie, la confiscation et le retrait de la circulation des produits alimentaires sont soumis à des règlements pris par arrêté royal, que tous les fonctionnaires responsables sont tenus d'observer.

Le Ministère dispose d'un laboratoire central, l'Institut d'hygiène et d'épidémiologie, qui comprend des départements de chimie et de microbiologie assurant l'analyse d'échantillons prélevés par l'Inspection des denrées alimentaires. Des laboratoires privés, commerciaux ou universitaires, participent également à ce travail, notamment dans les provinces.

Les fonctionnaires sont assermentés aux fins de recherche des infractions à la loi. Celle-ci autorise les préposés aux contrôles à pénétrer, pendant les heures d'ouverture, dans n'importe quel local utilisé pour la vente de denrées alimentaires et, à tout moment, dans n'importe quel local utilisé pour la fabrication, la vente ou le stockage des produits. Ces préposés peuvent requérir la production de toute documentation concernant une denrée alimentaire quelconque.

Les personnes accusées d'infraction sont traduites devant un tribunal d'instance, de même que tout contrevenant qui se refuse à payer une amende administrative. Les amendes administratives sont imposées par des fonctionnaires du Ministère de la santé publique et de l'environnement, nommés à cet effet par le Roi, et qui doivent avoir des qualifications juridiques. Si l'amende n'est pas payée, le dossier est transmis au procureur qui en saisit la justice.

### **Adresses**

Ministère de la santé publique et  
de l'environnement  
Cité administrative de l'Etat  
Boulevard Pachéco 19  
B-1010 Bruxelles

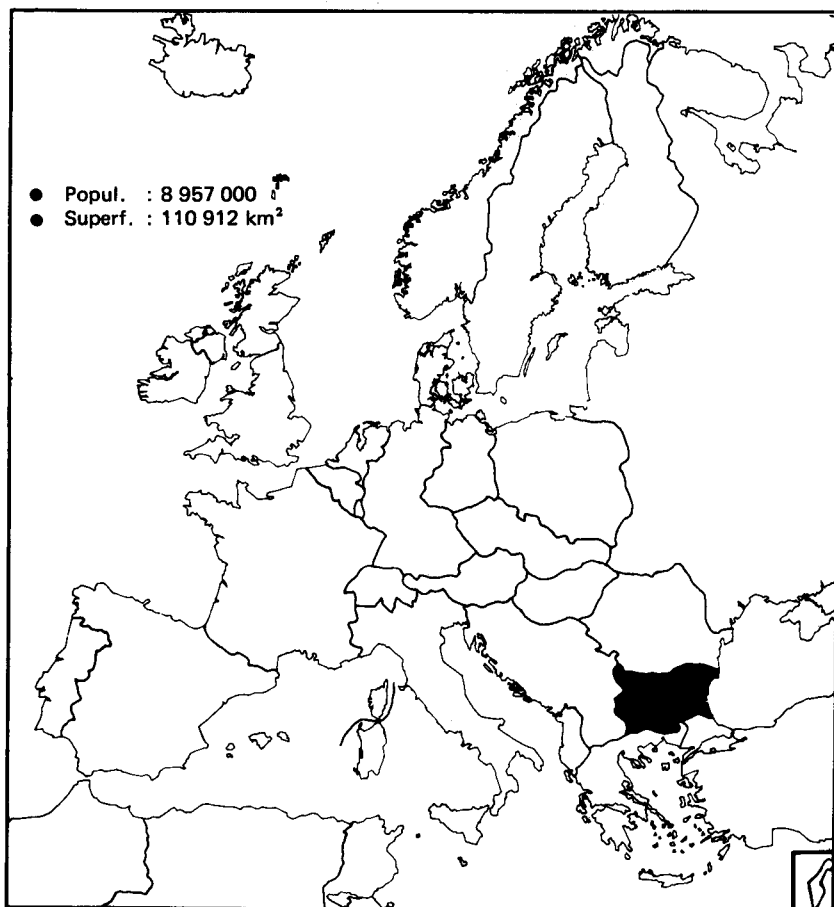
Ministère de l'agriculture  
Rue Marie-Thérèse 1  
B-1040 Bruxelles

Tél : (02) 2104511  
Télex : 25768

### *Point de contact Codex*

Comité belge du Codex Alimentarius  
Ministère des affaires étrangères  
Rue des Quatre-Bras 2  
B-1000 Bruxelles





## Bulgarie

La Bulgarie est entourée par la Grèce, la Roumanie, la Turquie et la Yougoslavie ; la mer Noire constitue sa frontière orientale. On y note des contrastes climatiques accusés entre l'été et l'hiver.

Depuis la deuxième guerre mondiale, l'agriculture est mécanisée et organisée en grandes coopératives. On dénombre en Bulgarie environ 170 grands complexes agro-industriels, et environ 30% de la population travaille à la terre. Les principales productions agricoles sont le blé, le maïs, la betterave à sucre et l'orge. La production agricole a augmenté, et la Bulgarie exporte maintenant des quantités considérables de denrées alimentaires ; ses exportations dépassent de loin ses importations.

## **Système de gouvernement**

Selon la Constitution de 1971, le pouvoir suprême de l'Etat est exercé par l'Assemblée nationale, organe législatif unique et monocaméral. L'Assemblée nationale élit le Conseil des ministres, organe administratif suprême de l'Etat et responsable devant l'Assemblée nationale.

Aux fins d'administration locale, le pays est divisé en vingt-sept provinces (*okrugs*) et trois municipalités. Les autorités locales ont compétence pour toutes les questions économiques, sociales et culturelles d'intérêt local conformément aux lois en vigueur dans le pays. Les provinces sont subdivisées en 136 communes urbaines et 1016 communes rurales. La capitale, Sofia, est dotée d'un statut spécial, correspondant à celui d'une province.

## **Législation alimentaire**

Le décret n° 2431 du 2 novembre 1973<sup>8</sup>, portant loi sur la santé publique, établit le système actuel d'administration de la santé en Bulgarie. Le ministre de la santé publique exerce l'autorité de l'Etat par l'intermédiaire d'organismes spécialisés, statutairement désignés pour donner effet à la loi. Il peut cependant déléguer l'autorité de l'Etat à d'autres organismes ou personnels de santé. La loi habilite les organismes responsables à inspecter à tout moment les établissements et les locaux assujettis aux contrôles.

Le règlement<sup>9</sup> d'application de la loi sur la santé publique, promulgué en 1974, précise les modalités des contrôles. Il régit la production, le stockage, le transport et le commerce des denrées alimentaires et des boissons et prévoit des analyses de laboratoire et des enquêtes en vue de l'appréciation des conditions sanitaires.

Les règles de santé publique n°s 0-58, concernant le commerce des denrées alimentaires, ont été promulguées en 1972<sup>10</sup>. Ces règles prescrivent l'agrément préalable, par les organismes de contrôle sanitaire de l'Etat, de la nomenclature et des caractéristiques techniques et économiques des établissements du commerce d'alimentation, des règles et normes de construction applicables aux établissements de stockage ou de commerce des denrées alimentaires, des emplacements de ces établissements, des plans types ou individualisés de construction ou d'aménagement des éta-

---

<sup>8</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 25 : 525-543, 1974 (Décret n° 2431 du 2 novembre 1973 portant loi sur la santé publique. *D'rjaven Vestnik*, n° 88, 1973).

<sup>9</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 25 : 543-560, 1974 (Règlement d'application de la loi sur la santé publique. *D'rjaven Vestnik*, n° 31, 1974).

<sup>10</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 24 : 288-290, 1973 (Règles sanitaires n°s 0-58 applicables au commerce des denrées alimentaires. *D'rjaven Vestnik*, n° 81, 1972).

blissements destinés au stockage ou au commerce des denrées alimentaires, des plans des chaînes de production, dispositifs automatiques, machines, installations, moyens de transport et matériels portatifs ou mobiles pour la vente des denrées alimentaires, enfin, des produits de nettoyage, de désinfection et de désinsectisation utilisés dans les locaux commerciaux. La transformation ou l'ouverture d'établissements est subordonnée à l'accord préalable des organes du contrôle sanitaire d'Etat, conformément au règlement précité.

Les dispositions relatives aux denrées alimentaires sont détaillées. Les établissements de commerce ne peuvent accepter ni offrir à la vente que les denrées alimentaires et les boissons qui satisfont aux normes d'Etat bulgares et aux spécifications particulières qui leur sont applicables. Les denrées alimentaires doivent porter une étiquette indiquant leur conformité à ces normes et spécifications et être conditionnées conformément aux règles d'hygiène.

Diverses dispositions visent le transport, l'entreposage, la manutention et la vente des denrées alimentaires (y compris la prévention de la contamination, les denrées périssables, etc.), et des dispositions particulières s'appliquent à certains types de produits tels que la viande, le poisson, le pain et les autres articles de boulangerie, le lait et les produits laitiers.

La loi insiste sur des mesures de protection sanitaires strictes en matière de stockage et de vente des aliments, conformément aux instructions du Ministère du commerce intérieur et des services. Elle régleme l'emploi des personnes atteintes de certaines maladies et prévoit l'examen médical des travailleurs avant l'embauche, des examens périodiques, et des contrôles de dépistage des porteurs de maladies intestinales et de parasites intestinaux.

L'ordonnance n° 19 de 1984 (publiée dans *D'rjaven Vestnik*, n° 50, 1984) précise la procédure applicable à l'inspection sanitaire et aux licences requises pour l'importation des denrées alimentaires et boissons, produits semi-finis, aliments préparés et condiments, additifs alimentaires et matières entrant dans leur production. En attribuant les licences, le Ministère de la santé publique définit les normes et dispositions sanitaires applicables à l'importation des denrées alimentaires. En vertu de cette ordonnance, chaque livraison de denrées alimentaires d'importation est soumise à une inspection sanitaire obligatoire destinée à déterminer sa qualité et à définir si elle répond aux normes sanitaires appropriées.

Les règles sanitaires n°s 0-14 de 1971<sup>11</sup>, promulguées par l'Inspection sanitaire d'Etat près le ministre de la santé publique, énoncent les prescriptions sanitaires applicables aux plans, à la construction, au matériel, à l'entretien et à la gestion des établissements de restauration collective (can-

<sup>11</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 24 : 49, 1973 (Règles sanitaires n°s 0-14 applicables aux établissements d'alimentation communautaire. *D'rjaven Vestnik*, n° 50, 1971).

*Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

tines, restaurants, tavernes, auberges, etc.). Les établissements nouveaux ou transformés doivent être agréés par l'Inspection sanitaire d'Etat.

L'ordonnance n° 5 de 1984 (publiée dans *D'rjaven Vestnik*, 1984) définit les normes applicables à la dose maximale tolérable pour les polluants chimiques et biologiques (métaux lourds, pesticides et résidus de pesticides, nitrates, micro-organismes et micro-toxines).

L'ordonnance n° 15 de 1984 (publiée dans *D'rjaven Vestnik*, 1984) précise les dispositions applicables à la détermination des effets sur la santé des polymères de synthèse et articles fabriqués avec eux et destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

L'ordonnance n° 17 de 1984 (publiée dans *D'rjaven Vestnik*, 1984) définit les dispositions et normes sanitaires applicables aux additifs alimentaires : agents de conservation et antibiotiques, antioxydants et leurs synergistes, colorants naturels et artificiels, acides, bases et sels, émulsifiants, stabilisants et coagulants, aromatisants et agents de sapidité, édulcorants de synthèse, préparations à base d'enzymes, vitamines, etc.

Le Service vétérinaire de l'Etat est chargé des mesures visant à assurer la sécurité et l'hygiène des viandes et des denrées alimentaires d'origine animale (viande crue, conserves de viande et viandes cuites, volaille, poisson, gibier et œufs) ; il en régleme la production, la transformation, le stockage, le transport et l'exportation. Le service est organisé et dirigé par la Direction des affaires vétérinaires du Ministère de l'agriculture et de l'industrie alimentaire, et par les conseils populaires. Il est tenu d'établir des relations et une collaboration étroite avec l'Inspection sanitaire d'Etat au Ministère de la santé publique et avec l'Institut d'hygiène et d'épidémiologie, concernant le contrôle des aliments d'origine animale dans les établissements de commerce et de restauration collective et la mise en œuvre de mesures contre les zoonoses.

Les règlements élaborés en 1971 et promulgués par l'ordonnance n° 114 du Comité pour la coordination économique du Conseil des Ministres<sup>12</sup> prescrivent l'organisation et les fonctions du Service vétérinaire de l'Etat en matière de santé animale et de salubrité des aliments d'origine animale ; ils contiennent des dispositions applicables à l'inspection des viandes ainsi qu'à la production, au traitement, au stockage, au transport et au commerce des produits d'origine animale.

Les attributions essentielles des spécialistes du service vétérinaire sont établies dans la loi sur le service vétérinaire<sup>13</sup>, qui leur prescrit les principales tâches suivantes :

---

<sup>12</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 24 : 43-44, 1973 (Ordonnance n° 114 du 11 mars 1971 du Comité pour la coordination économique portant approbation des Règlements du contrôle de santé vétérinaire d'Etat. *D'rjaven Vestnik*, n° 26, 1971).

<sup>13</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 19 : 610, 1968 (Loi du 2 décembre 1967 sur le service vétérinaire. *D'rjaven Vestnik*, n° 96, 1967).

- a) protéger le pays contre les épizooties et les maladies parasitaires et autres, assurer des soins aux animaux, et prendre des mesures pour améliorer l'environnement ;
- b) organiser et assurer la surveillance vétérinaire des animaux, des produits d'origine animale, des aliments pour animaux et des entreprises produisant ces aliments, ainsi que des animaux et produits animaux importés, exportés ou transportés ;
- c) étudier les caractéristiques des maladies des animaux et établir des méthodes justifiées sur le plan économique pour les combattre, en établir le pronostic et déterminer les moyens de les prévenir ;
- d) promouvoir la santé animale, l'information sur la santé vétérinaire, ainsi que le progrès scientifique et technique en matière d'élevage, de production, de préparation et de commerce des produits d'origine animale.

### **Administration du contrôle des denrées alimentaires**

La sécurité des denrées alimentaires relève du service de contrôle sanitaire de l'Etat, sous la tutelle du Ministère de la santé publique. Le ministre désigne un inspecteur sanitaire principal de l'Etat, qui a le titre de vice-ministre, et dont l'adjoint est le chef de la Direction de l'hygiène et de l'épidémiologie au Ministère. Le décret n° 211 du 11 février 1972<sup>14</sup> précise que le contrôle sanitaire de l'Etat a pour but de contribuer à la protection de l'environnement humain, à la prévention des maladies et à l'amélioration de la santé et de la capacité de travail de la population. A cette fin, le ministre de la santé publique élabore les projets de lois, résolutions et ordonnances du gouvernement et promulgue les règlements sanitaires, veille à l'application de la législation de la santé, et assure l'exécution des mesures de santé et d'hygiène ainsi que des campagnes de lutte contre les épidémies.

Les organismes responsables du contrôle sanitaire d'Etat sont notamment la Direction de l'hygiène et de l'épidémiologie du Ministère de la santé publique et les inspections d'hygiène et d'épidémiologie au niveau de l'arrondissement et des groupes d'arrondissements. Leur compétence s'étend à un large éventail de questions, y compris l'observation des normes et règles sanitaires en matière de fabrication, de préparation, de stockage et de commerce des produits alimentaires. Ils travaillent en coopération étroite avec les organes du Comité de contrôle de l'Etat, les divers ministères intéressés, les conseils populaires, le Conseil central des syndicats, etc. Un conseil d'hygiène et d'épidémiologie, constitué auprès du Ministère de la santé et composé de hauts représentants et de spécia-

---

<sup>14</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 24 : 282-290, 1973 (Décret n° 211 du 11 février 1972 sur le contrôle sanitaire d'Etat en République populaire de Bulgarie. *D'rjaven Vestnik*, n° 15, 1972).

### *Les services de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires*

listes de divers services de l'administration centrale et d'institutions scientifiques et sociales, est chargé d'étudier les principaux problèmes de santé et d'hygiène et de donner des avis les concernant.

Les règlements n<sup>os</sup> 0-7 de 1973<sup>15</sup> précisent les attributions fondamentales des inspections d'hygiène et d'épidémiologie d'arrondissement, leur structure et leurs effectifs, ainsi que leurs rapports avec le Ministère de la santé publique, les centres de recherche scientifique, les instituts et départements universitaires d'hygiène et d'épidémiologie, les conseils populaires, les sections sanitaires d'arrondissement, les autres institutions sanitaires et la collectivité. Les inspections sont administrées par les autorités de santé publique rattachées aux conseils populaires. Elles ont des fonctions de contrôle sanitaire très étendues. Les règlements d'application de la loi de 1973 sur la santé publique chargent de l'exercice direct du contrôle sanitaire d'Etat des inspecteurs sanitaires d'Etat désignés par le Ministère de la santé publique. Dans l'exercice de leurs fonctions, les inspecteurs sont tenus de ne rien révéler des secrets industriels ni des informations confidentielles dont ils pourraient avoir connaissance.

Les règlements précisent les modalités du contrôle sanitaire effectué en vue de l'agrément des établissements d'alimentation, et celles de l'interdiction du stockage ou de l'utilisation de certaines denrées alimentaires pour des motifs sanitaires.

### **Adresses**

Ministère de la santé publique  
5, place Lénine  
Sofia

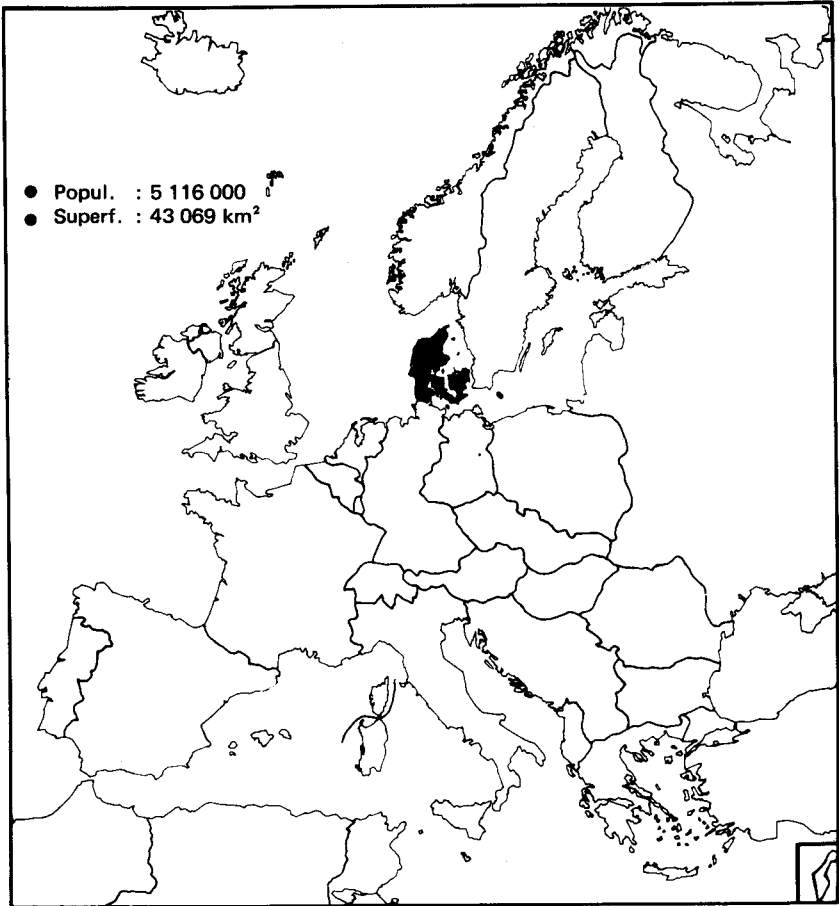
Ministère de l'agriculture et de  
l'industrie alimentaire  
Botev 55  
Sofia

### *Point de contact Codex*

Le chef de la section de la Commission du Codex Alimentarius  
Syndicat national agro-industriel  
Botev 55  
Sofia

---

<sup>15</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 24 : 777-779, 1973 (Règlements n<sup>os</sup> 0-7 relatifs aux attributions et à l'organisation des inspections d'hygiène et d'épidémiologie d'arrondissement. *D'rjaven Vestnik*, n<sup>o</sup> 11, 1973, rectific., *ibid.*, n<sup>o</sup> 20, 1973).



## Danemark

Le Danemark se compose de la péninsule du Jutland et des îles de Seeland, Fionie, Bornholm, et de nombreuses petites îles. Les îles Féroé et le Groenland font aussi partie du Danemark. Son climat est tempéré, les étés y sont doux et les hivers froids et humides.

Le Danemark est un pays à la fois agricole et industriel. L'agriculture danoise, compétitive sur le plan international, occupe un dixième de la population. L'unité productrice type est le fermier propriétaire ; cependant, la transformation et la commercialisation des produits agricoles sont essentiellement assurées par des coopératives. La viande, la volaille et les produits laitiers satisfont aux besoins de la consommation nationale, et le

Danemark exporte une quantité notable de denrées alimentaires, surtout vers les grands pays industriels riverains de la mer du Nord. Le pays a aussi une importante industrie de la pêche.

## **Système de gouvernement**

L'autorité législative est détenue conjointement par la Couronne et un Parlement monocaméral (*Folketing*). Le pouvoir exécutif est officiellement exercé par le monarque, par l'intermédiaire d'un Cabinet, ayant à sa tête le Premier Ministre, lequel est responsable devant le *Folketing*. L'administration locale relève de 14 circonscriptions territoriales (*Amtskommuner*), d'une grande agglomération et d'une circonscription urbaine, dotées chacune d'un conseil élu, et de 275 municipalités.

## **Législation alimentaire**

La législation relative aux denrées alimentaires commercialisées sur le marché intérieur est, en général, prise à l'initiative du Ministère de l'environnement ; la législation de base est la loi n° 310 du 6 juin 1973<sup>16</sup>, mais une importante législation particulière régit certains produits : viandes, abats comestibles, produits carnés, lait et produits laitiers, margarine, œufs et produits à base d'œufs, poisson et produits de la pêche, volaille et lapins. La législation vise à protéger la santé des consommateurs contre les risques d'origine alimentaire et contre les fraudes commerciales. La loi n° 310 comporte notamment des règles concernant l'agrément des établissements, l'enregistrement des importateurs de denrées alimentaires, enfin la désignation et l'étiquetage des denrées alimentaires.

Conformément à la loi, une liste d'additifs alimentaires approuvés a été dressée. Les substances n'y sont inscrites qu'à condition de ne présenter aucun danger pour la santé et de ne pas induire le consommateur en erreur, notamment en altérant la nature ou la qualité du produit. Il faut aussi que l'utilisation de l'additif réponde à une nécessité technique. La liste est en principe révisée chaque année, sauf décision contraire.

La loi n° 310 prescrit en outre que la vente au détail, l'emballage, le réemballage et le transport des denrées alimentaires qui ne font pas l'objet d'une réglementation spéciale doivent être approuvés par les conseils locaux. Ces dispositions visent notamment les cantines et les pensions de famille hébergeant plus de douze résidents permanents. Il faut une nouvelle autorisation lors de tout changement de propriétaire, ou de modification majeure du produit ou de la gamme de produits, ou encore d'import-

---

<sup>16</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 24 : 804-816, 1973 (Loi n° 310 du 6 juin 1973 sur les denrées alimentaires. *Lovtidende for Kongeriget Danmark*, Partie A, n° 30, 1973).

tantes transformations des locaux. En tout état de cause, l'agrément et l'immatriculation peuvent être reconsidérés tous les cinq ans.

L'arrêté n° 368 du 27 juin 1974<sup>17</sup>, pris par le Ministère de l'environnement, traite du contrôle des productions alimentaires que ne vise aucune loi particulière, et de celui des additifs. La production alimentaire dans les établissements visés par l'arrêté ne peut être entreprise sans l'agrément du Service vétérinaire, et celle d'additifs alimentaires ne peut l'être sans l'autorisation de l'Institut national de l'alimentation. L'autorité de contrôle locale, le Service vétérinaire et l'Institut national de l'alimentation ont des pouvoirs d'inspection et peuvent interdire la vente des denrées jugées impropres à la consommation humaine, ou en ordonner la confiscation et la destruction. Le Service vétérinaire et l'Institut national de l'alimentation diffusent des principes directeurs relatifs à l'échantillonnage et à l'analyse des denrées alimentaires.

L'arrêté n° 367 du 27 juin 1974<sup>18</sup>, pris par le Ministère de l'environnement, comporte diverses dispositions sur certains aspects du commerce en gros des denrées alimentaires que ne vise aucune loi spéciale. Aucune entreprise de vente en gros ne peut ouvrir sans l'agrément écrit des autorités locales de surveillance de sa commune. L'autorité est habilitée à inspecter les locaux, les installations, etc. Le Service vétérinaire et l'Institut national de l'alimentation ont eux aussi des pouvoirs de contrôle et peuvent, s'il y a lieu, ordonner l'arrêt des livraisons d'un établissement.

Le commerce de détail des denrées alimentaires, y compris le service des repas dans les établissements de restauration et la vente d'aliments dans les kiosques, les véhicules affectés à la vente de denrées alimentaires et les installations automatiques utilisées à cette fin, sont sujets aux dispositions de l'arrêté n° 121 du 28 mars 1980. Aucun aliment ne peut être vendu au détail sans l'autorisation écrite de l'autorité locale de contrôle. Cette autorisation est aussi requise chaque fois que la disposition d'un établissement a été modifiée d'une façon qui influe notablement sur l'hygiène des locaux de vente, de préparation ou de stockage des denrées alimentaires.

L'arrêté comporte des dispositions détaillées visant à garantir l'hygiène. Il traite notamment de l'état de santé des manipulateurs de denrées alimentaires, et toute personne qui risque d'infecter ces produits peut se voir interdire de travailler. Les autorités locales sont chargées de faire respecter l'arrêté, mais peuvent déléguer tout ou partie de leurs pouvoirs aux ser-

---

<sup>17</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 27 : 141-142, 1976 (Arrêté n° 368 du 27 juin 1974 sur l'autorisation des établissements de fabrication de denrées alimentaires ou d'additifs alimentaires. *Lovtidende for Kongeriget Danmark*, Partie A, n° 36, 1974).

<sup>18</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 27 : 141, 1976 (Arrêté n° 367 du 27 juin 1974 sur la vente, etc., en gros, de denrées alimentaires. *Lovtidende for Kongeriget Danmark*, Partie A, n° 36, 1974).

vices locaux de contrôle municipal. Le Service vétérinaire a la responsabilité générale de l'application de l'arrêté.

Conformément aux lois spéciales applicables à divers groupes de produits tels que les viandes, la volaille, les lapins, le lait et les produits laitiers, la margarine, les œufs et produits à base d'œufs, et les produits de la pêche frais ou préparés, des dispositions détaillées sont prises par arrêtés du Ministère de l'agriculture relatifs à la sauvegarde de la santé et de la qualité, à la promotion du commerce des produits et à la production, au stockage et au commerce de gros. L'arrêté n° 870 du 12 décembre 1986, pris par le Ministère de l'agriculture, régit la vente sur le marché intérieur de la viande et des produits carnés. Il stipule le détail des dispositions applicables à l'abattage et à l'inspection des animaux, de la viande et des produits carnés, et charge le Service vétérinaire du contrôle.

Le Ministère de l'agriculture peut prendre l'initiative de lois sur l'exportation des denrées alimentaires. Le Service vétérinaire contrôle la viande et la volaille, et il existe un arrêté relatif à l'exportation de la viande analogue à celui qui régit sa vente à l'intérieur du pays. L'exportation de la viande est réglementée par un arrêté particulier (n° 691 du 20 décembre 1984<sup>19</sup>) et celle de la volaille, par l'arrêté n° 281 du 3 juillet 1963, avec ses amendements.

La production de lait, de produits de lait liquides et de produits laitiers fait l'objet d'une loi sur le lait (loi n° 185 du 7 mai 1975), ainsi que de la loi n° 186 du 30 mars 1973 sur la production et la vente en gros des produits laitiers. L'une et l'autre ont été prises par le Ministère de l'agriculture. Un certain nombre d'arrêtés ont été promulgués en application de ces lois. Les produits laitiers, les œufs et les produits à base d'œufs sont surveillés par le Service national du contrôle de la qualité des produits laitiers et des œufs.

### **Poisson et produits de la pêche**

La responsabilité de l'inspection et du contrôle de la qualité du poisson incombe au Ministère de la pêche et se fonde sur la loi n° 167 du 12 mai 1965 relative au contrôle de la qualité du poisson et des produits de la pêche (amendée en 1975 et en 1983). La loi est applicable au Danemark et au Groenland. Les îles Féroé, qui font également partie du Danemark, ont leur propre législation et leurs propres services de contrôle en matière de pêche.

Cette loi adopte les définitions suivantes : le terme "poisson" s'applique à "toute espèce de poissons, de crustacés et de mollusques et à toute partie de ces espèces"; "les produits de la pêche" couvrent "tous les produits

---

<sup>19</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 36 : 733, 1985 (Arrêté n° 691 du 20 décembre 1984 relatif à l'exportation de viande fraîche. *Lovtidende for Kongeriget Danmark*, Partie A, 14 février 1985, n° 93, pp. 2683-2703)

consistant en poissons, crustacés ou mollusques, ou parties de ces espèces, ou en contenant”. Certains produits tels que la margarine et l’huile de foie raffinée sont exclus de la loi.

La loi est “verticale”, c’est-à-dire qu’elle s’applique à toutes les étapes de la capture et de la manipulation à bord jusqu’à la vente finale aux consommateurs intérieurs ou à l’exportation (environ 90% du poisson mis à terre au Danemark, aux fins de consommation, est exporté). L’agrément et l’inspection des commerces de détail, ainsi que le contrôle des additifs alimentaires et contaminants présents dans les produits destinés à la consommation intérieure ne sont pas couverts par cette loi.

Plusieurs arrêtés ont été pris par le Ministère de la pêche en application de cette loi pour réglementer :

- certains produits ou procédés comme la manipulation du poisson à bord, l’entreposage et le transport du poisson frais à terre, l’inspection des huîtres vivantes, des conserves et semi-conserves de poisson, des filets de poisson, la congélation et le fumage du poisson ;
- certaines questions d’ordre général, relatives notamment aux conteneurs, à l’étiquetage, au contrôle, à l’importation ou encore à l’exportation.

Le traitement industriel du poisson, sa congélation, l’entreposage du poisson congelé et le reconditionnement des produits de la pêche ne peuvent être effectués que dans des établissements autorisés par le Ministère de la pêche. Les locaux destinés à d’autres fins doivent être agréés par le Ministère.

## **Administration du contrôle des denrées alimentaires**

Au Danemark, le contrôle des denrées alimentaires est en partie centralisé et décentralisé.

*Le système décentralisé de contrôle des denrées alimentaires* incombe aux municipalités et concerne essentiellement le contrôle des denrées destinées à la consommation intérieure. Il incombe aux municipalités d’assurer le respect de la réglementation en matière de vente au détail des denrées alimentaires ; elles peuvent toutefois déléguer tout ou partie de leurs attributions aux unités municipales de contrôle des denrées alimentaires. Il existe 39 de ces unités, dont chacune dessert normalement plusieurs municipalités. Toutes les unités de contrôle alimentaire procèdent à des inspections et prélèvent des échantillons. Les inspecteurs sont le plus souvent des vétérinaires ou des techniciens formés sur place et ils s’occupent de la fabrication et de la vente au détail. Chaque unité est dotée d’un laboratoire d’examen bactériologiques qui procède aussi à certaines analyses chimiques, en particulier pour vérifier les résultats des analyses microbiologiques. Dix-sept unités de contrôle des denrées alimentaires sont spécialement équipées pour les analyses chimiques, et cinq d’entre elles sont désignées en tant que laboratoires régionaux pour les analyses chimiques plus complexes. L’Institut national de l’alimentation est doté de bonnes

installations de laboratoire et fait fonction de laboratoire de référence pour les analyses chimiques.

Les municipalités, avec le concours de leurs services locaux de contrôle alimentaire, surveillent le lait destiné à la consommation humaine. Les troupeaux sont examinés par des vétérinaires au moins une fois par an, et le lait cru est examiné au moins quatre fois par an au laboratoire municipal de contrôle alimentaire. Outre ces mesures de contrôle, des échantillons du lait livré aux laiteries sont examinés cinq fois par an dans des laboratoires laitiers centraux, et l'on tient compte des résultats pour le paiement en fonction de la qualité. La surveillance des mastites est obligatoire pour tous les troupeaux livrant du lait aux laiteries. Des échantillons de lait sont prélevés aussi dans les laiteries et les magasins de vente au détail. L'inspection du lait dans les laboratoires municipaux relève du Service vétérinaire.

*Le système centralisé de contrôle des denrées alimentaires* a trait aux aliments destinés à l'exportation. Ils font l'objet d'une législation particulière du Ministère de l'agriculture et des pêches.

### **Le Service vétérinaire**

Le Service vétérinaire est chargé du contrôle de la viande, y compris de l'abattage des animaux et des volailles. Le bureau central se trouve à Copenhague, et le pays est divisé en "quatre districts". Chacun d'eux a à sa tête un vétérinaire en chef et dispose d'un ou deux vétérinaires assistants. Il existe aussi un laboratoire à Ringsted, s'occupant essentiellement d'analyses microbiologiques et de recherche de résidus.

Les abattoirs autorisés à exporter de la viande (environ 99% de la production) sont placés sous le contrôle d'un vétérinaire en chef, responsable envers le Ministère de l'agriculture. Le vétérinaire en chef est le plus souvent assisté d'un ou plusieurs vétérinaires et dispose d'un ou plusieurs assistants techniques. Au total, 75 vétérinaires en chef, 150 vétérinaires assistants travaillant à plein temps et environ 250 assistants techniques procèdent à la surveillance quotidienne des abattoirs et aux activités connexes. En outre, environ 500 vétérinaires s'occupent à temps partiel d'inspection des viandes.

Les abattoirs non autorisés à exporter de la viande doivent être agréés par le Service vétérinaire. Les boucheries doivent être agréées par la municipalité, qui bénéficie des conseils du vétérinaire.

### **Le Contrôle national de la qualité des produits laitiers et des œufs**

Le Contrôle national de la qualité des produits laitiers et des œufs a son bureau principal à Copenhague et quatre bureaux "de district" situés dans différentes parties du pays. Ses effectifs sont d'environ 90 personnes, y compris quelque 50 inspecteurs.

### **Le Service d'inspection du poisson**

L'inspection et le contrôle de la qualité du poisson et des produits de la pêche sont effectués par le Service d'inspection du poisson, dont le service principal et le laboratoire sont situés à Copenhague. Il existe aussi un certain nombre de "districts" pour l'inspection du poisson à l'échelle locale (en mars 1987, on en dénombrait 24 au Danemark, organisés en trois inspections, et un au Groenland).

Le service principal, à Copenhague, est l'autorité chargée de l'agrément des usines de traitement du poisson, etc., des autorisations d'importer des produits de la pêche et de l'inspection sanitaire des produits de la pêche destinés à l'exportation. Il supervise l'inspection des usines, etc., ainsi que le contrôle de la qualité des produits de la pêche. En outre, il représente le Ministère de la pêche dans les instances nationales et internationales, pour toutes les questions relatives à l'inspection et au contrôle de la qualité du poisson, et il est chargé de la diffusion des circulaires en la matière, y compris pour les conditions applicables à l'exportation du poisson et des produits de la pêche vers différents débouchés.

### **L'Institut national de l'alimentation**

L'Institut national de l'alimentation, qui fait partie du Ministère de l'environnement, s'occupe de certains problèmes touchant l'alimentation : composition des produits alimentaires, additifs, pollution, par exemple. Il possède son propre laboratoire d'analyses et conseille les services publics et l'industrie alimentaire. L'Institut est chargé de l'application des dispositions de la loi n° 310 concernant les problèmes susmentionnés, tandis que la surveillance de la production et du commerce relève du Service vétérinaire. L'Institut est aussi responsable de la mise en œuvre de la loi n° 288 du 4 juin 1986, relative à l'environnement et aux techniques de manipulations génétiques<sup>20</sup>.

### *L'Institut de toxicologie*

L'évaluation des effets de différentes substances sur l'être humain incombe à l'Institut de toxicologie. Celui-ci procède à des recherches et à des expériences pour établir si les additifs, les matières polluées et différentes substances naturelles sont toxiques ou dangereuses. Il détermine aussi à quelles doses leur présence peut être autorisée dans les denrées alimentaires. L'Institut de toxicologie évalue les résultats de ses propres expériences sur des animaux, ainsi que les analyses de bactéries, de champignons et de cultures de cellules. Il recherche si ces substances sont dangereuses et susceptibles de produire à long terme des maladies : cancer

---

<sup>20</sup> *Recueil international de législation sanitaire*, 37 : 948-951, 1986 (Loi n° 288 du 4 juin 1986, relative à l'environnement et aux techniques de manipulations génétiques. *Lovtidende for Kongeriget Danmark*, Partie A, n° 37, 1986).

ou modifications des propriétés génétiques. L'Institut procède encore à des recherches bibliographiques sur ces substances dans les revues scientifiques internationales. Il donne aux services publics, aux consommateurs, à l'industrie et au commerce des avis autorisés en matière de toxicologie.

#### *Le laboratoire central*

Les analyses chimiques sont effectuées par le laboratoire central de l'Institut national de l'alimentation, ainsi que par cinq laboratoires régionaux faisant partie de cinq unités locales de contrôle des denrées alimentaires. Chacun des laboratoires régionaux dessert en moyenne un million d'habitants. Le laboratoire central procède à des travaux d'analyse spéciaux, concernant par exemple les denrées alimentaires importées ou celles qui nécessitent un matériel spécial (spectrométrie de masse, etc.). Sa principale fonction consiste cependant à coordonner les recherches des laboratoires de contrôle et à veiller à la qualité des travaux des laboratoires locaux et régionaux. A cet effet, il formule des principes directeurs et normalise les travaux de laboratoire. Il prescrit aussi des méthodes d'analyse.

Les laboratoires régionaux procèdent aux analyses de résidus et d'autres substances que les laboratoires locaux ne peuvent effectuer (pesticides, vitamines et oligo-éléments, etc.). Ils vérifient aussi les analyses des laboratoires locaux et participent aux activités de surveillance du laboratoire central.

### **Coordination avec les services de l'environnement et de la santé publique**

Comme le Ministère de l'environnement prescrit les règlements relatifs à la protection de l'environnement et la majeure partie de ceux qui concernent la sécurité des denrées alimentaires, tandis que les municipalités doivent veiller à faire respecter la loi, la coopération entre les services de contrôle des denrées alimentaires et les services de l'environnement est très étroite.

Le Ministère de l'intérieur est responsable de la santé publique. La communication, officielle ou non, entre services de santé publique et de contrôle de la sécurité des denrées alimentaires est de règle à l'échelon local ; ainsi, tout médecin de district informera le service local de contrôle alimentaire de tout épisode de maladie d'origine alimentaire.

#### **Adresses**

Service national de la santé  
St. Kongensgade 1  
1264 Copenhague K

*Services de sécurité des denrées  
alimentaires*

Ministère de l'agriculture  
Slotsholmsgade 10  
1216 Copenhague K

Service vétérinaire danois  
Frederiksgade 21  
1265 Copenhague K

Service national de contrôle de la  
qualité des produits laitiers et  
des œufs  
Skt Annae Plads 3  
1250 Copenhague K

Institut national de l'alimentation  
Morkhoj Bygade 19  
2860 Soborg

Ministère de la pêche  
Borgergade 16  
1300 Copenhague K

Inspection des produits de  
la pêche  
Dr. Tvaergade 21 1302  
Copenhague K  
(BP 9050 - DK-1022  
Copenhague K)

*Point de contact Codex*

Chef de la division 1.2  
Ministère de l'agriculture  
Slotsholmsgade 10  
1216 Copenhague K

