

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 01/22

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-quatrième session

Genève, 2-7 juillet 2001

RAPPORT DE LA VINGT-HUITIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Ottawa (Canada), 5-9 mai 2000

Note: *La lettre circulaire CL 2000/16-FL est incluse dans le présent document.*

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/15

CL 2000/16-FL
Mai 2000

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: - Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la vingt-huitième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (ALINORM 01/22)

A. QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-QUATRIÈME SESSION POUR ADOPTION

Projets de normes et de directives à l'étape 8 de la procédure

1. Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (production animale) (par. 29, Annexe II)
2. Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées - Section 4.2.2 (Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique /génie génétique) (par. 37, Annexe III)

Les gouvernements qui souhaitent présenter des amendements ou des observations sur les documents mentionnés ci-dessus peuvent le faire, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (voir le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), en écrivant au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 15 mars 2001.**

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Projets de normes et de directives à l'étape 6 de la procédure

3. Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (dispositions pour les abeilles et les additifs) (par. 29, Annexe IV)
4. Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées - Section 2 Définitions (Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique) (par. 38, Annexe V)
5. Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (noms de catégories) (par. 53, Annexe VI)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations peuvent le faire, en écrivant au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avec copie au Secrétaire du Comité, M. Ron B. Burke, Directeur, Bureau de la réglementation alimentaire internationale et de liaison interinstitutions, Service de la protection de la santé, Health Canada, HPB Bldg, Room 200, Tunney's Pasture, Ottawa K1A 0L2, Canada (Télécopie N° 613.941.3537, courrier électronique: codex_canada@hc-sc.gc.ca, **avant le 15 octobre 2000.**

Avant-projet de lignes directrices à l'étape 3 de la procédure

6. Avant-projet d'amendement aux lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel (par. 64, Annexe VII)
7. Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé (par. 73, Annexe VIII)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent présenter des observations peuvent le faire en écrivant au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avec copie au Secrétaire du Comité, M. Ron B. Burke, Directeur, Bureau de la réglementation alimentaire internationale et de liaison interinstitutions, Service de la protection de la santé, Health Canada, HPB Bldg, Room 200, Tunney's Pasture, Ottawa K1A 0L2, Télécopie N° 613.941.3537, courrier électronique: codex_canada@hc-sc.gc.ca, **avant le 15 novembre 2000.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa vingt-huitième session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires est parvenu aux conclusions suivantes:

Questions à soumettre à la Commission pour adoption:

Le Comité:

- est convenu de faire passer à l'étape 8 le Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (production animale) (par. 29, Annexe II);
- est convenu de faire passer à l'étape 8 le Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées – section 4.2.2 sur les allergènes (Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique) (par. 37, Annexe III);

Autres questions intéressant la Commission

- a décidé de maintenir à l'étape 7 le Projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (déclaration de la proportion de poisson) dans l'attente de l'avis du Comité sur le poisson et les produits de la pêche (par. 10);
- a décidé de renvoyer à l'étape 6 les sections sur les abeilles et sur les additifs dans le Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (par. 29, Annexe IV);
- est convenu de renvoyer à l'étape 6 le Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées – section 2 Définitions (Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique) (par. 38, Annexe V)
- est convenu de renvoyer à l'étape 6 le Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (noms de catégories) (par. 53, Annexe VI);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet d'amendement aux lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel (par. 64, Annexe VII);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé (par. 73, Annexe VIII);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 pour remaniement et observations l'Avant-projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (étiquetage supplémentaire obligatoire) (par. 49);
- a décidé d'interrompre les travaux sur l'Avant-projet de lignes directrices pour l'emploi du terme "végétarien" (par. 77);
- a approuvé les dispositions d'étiquetage soumises pour examen, à l'exception de l'Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco (par. 15 à 21).

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphes</u>
OUVERTURE DE LA SESSION.....	1-3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4
QUESTIONS SOULEVEES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	5-14
EXAMEN DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE FIGURANT DANS LES PROJETS DE NORMES CODEX	15-21
PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ETIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES	22-29
AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS A L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES.....	30-49
AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME GENERALE POUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLÉES (NOMS DE CATEGORIES)	50-53
AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL.....	54-64
AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'EMPLOI DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE.....	65-73
AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'EMPLOI DU TERME "VEGETARIEN"	74-77
AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	78-88

LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
Annexe I Liste des participants.....	15
Annexe II Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique (production animale et produits animaux)	40
Annexe III Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées – section 4.2.2 (Projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique).....	51
Annexe IV Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (abeilles/additifs)	52
Annexe V Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées – section 2 (Projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/ génie génétique	53
Annexe VI Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (noms de catégorie)	54
Annexe VII Avant-projet d'amendement aux lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel	55
Annexe VIII Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé	56

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a tenu sa vingt-huitième session à Ottawa, du 9 au 12 mai 2000, à l'aimable invitation du Gouvernement du Canada. Ont pris part à la session 275 délégués et observateurs de 44 États membres et de 30 organisations internationales, sous la présidence de Mme Anne MacKenzie, vice-présidente associée, Évaluation scientifique, Agence canadienne d'inspection des aliments. La liste complète des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Mme Diane Gorman, sous-ministre adjointe, Direction générale de la protection de la santé, Santé Canada, a ouvert la session en évoquant les réalisations remarquables du Comité depuis sa création avec la mise au point de plusieurs textes essentiels élaborés dans le dessein d'informer les consommateurs. Mme Gorman a souligné l'importance des principes de l'analyse des risques en ce qui a trait aux enjeux de la protection de la santé publique et le besoin d'associer toutes les parties intéressées à l'examen des politiques nationales. Cette volonté est manifeste dans la refonte de la politique actuelle du Canada en matière d'étiquetage nutritionnel, qui a fait l'objet d'une ample consultation et qui sera achevée sous peu. En rappelant que le Comité était appelé à se prononcer sur des questions très complexes notamment au regard des biotechnologies, et que ses conclusions contribueraient à faciliter le débat sur cette question, Mme Gorman a souhaité aux délégués de réussir pleinement dans cette tâche importante.

3. M. Thomas Billy, président de la Commission du Codex Alimentarius, a mis en évidence les domaines prioritaires afin de garantir le succès des travaux du Codex : le fondement scientifique des décisions; le soutien des organismes parrains; la participation accrue des pays en développement et celle des organisations non gouvernementales. Il a souligné l'importance de la transparence et de l'efficacité du processus de décision afin d'aborder les questions délicates que le Comité devait examiner, spécialement au regard des biotechnologies.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire (CX/FL 00/1) comme ordre du jour de la session et décidé d'examiner les questions suivantes, inscrites au point 10 de l'ordre du jour (Autres questions et travaux futurs) : la déclaration du pays d'origine, conformément à la proposition de la délégation du Royaume-Uni; et un amendement aux *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques* (listes de substances) proposé par la délégation de Malaisie.

QUESTIONS RENVOYÉES DEVANT LE COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)¹

5. Outre les questions citées dans le document, le Secrétariat a informé le Comité des conclusions et des travaux actuels de la première session du Groupe de travail intergouvernemental chargé de l'étude des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies, en particulier pour ce qui est de l'élaboration de directives pour l'évaluation des risques et une liste des méthodes d'analyse. Il a également indiqué qu'une consultation d'experts FAO/OMS sur les aliments obtenus à l'aide des biotechnologies se tiendra à Genève du 29 mai au 2 juin 2000.

Étiquetage des bâtonnets de poisson

6. Le Comité a rappelé que la Commission avait renvoyé le Projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (déclaration de la proportion de poisson) à l'étape 6 pour observations ultérieures et nouvel examen.

¹ CX/FL 00/2, CX/FL 00/2-Add.1 (observations de la République de Cuba), CRD 6 (observations du Canada), CRD 21 (Malaisie, Mexique), CRD 29 (Philippines)

7. La délégation du Brésil a estimé superflue une déclaration de la proportion de poisson puisque la norme exige un pourcentage minimum de poisson de 50 %.

8. La délégation du Royaume-Uni a exprimé l'opinion que, dans son emploi actuel, l'expression "proportion de poisson" pourrait englober d'autres ingrédients, notamment de l'eau, ce qui pourrait induire en erreur le consommateur. L'expression "teneur en poisson" est donc jugée préférable car elle indiquerait la proportion réelle de poisson dans les bâtonnets. Plusieurs délégations et observateurs se sont ralliés à ce point de vue. On a également fait remarquer que les questions liées à la définition et à la méthodologie concernant la proportion de poisson ou la teneur en poisson exigent des précisions.

9. Le Comité s'est déclaré en principe favorable à l'insertion de la déclaration de la teneur en poisson dans la section relative à l'étiquetage et a prié le Comité sur les poissons et les produits de la pêche d'examiner une définition de l'expression "teneur en poisson" et la méthode de détermination. Le Comité a précisé que le CCFFP avait déjà mis cette question à l'étude en partant du document élaboré par le Royaume-Uni (CX/FP 00/2-Add.2).

État d'avancement du Projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés (panés ou enrobés de pâte à frire)

10. Le Comité a accepté de maintenir le projet d'amendement à l'étape 7 et de l'examiner plus avant au cours de sa prochaine session, en tenant compte des renseignements fournis par le CCFFP et en vue de sa mise au point définitive.

Proposition d'un nouveau nom de catégorie

11. Le Comité a examiné la proposition du Comité sur le lait et les produits laitiers visant à inclure un nouveau nom de catégorie "enzymes de coagulation" dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Cette question avait fait l'objet d'un débat en ce qui a trait à l'Avant-projet de norme pour les fromages non affinés².

12. Le Comité a fait remarquer qu'il conviendrait d'aborder les questions suivantes parallèlement à la déclaration des enzymes. Il a été suggéré de restreindre l'emploi du nom de catégorie proposé aux normes sur les fromages, selon qu'il sera nécessaire, sans l'inclure dans la Norme générale qui s'applique à tous les aliments. Il a été suggéré en outre d'établir une distinction entre présure et enzyme de coagulation, puisque la présure doit faire l'objet d'une déclaration en tant qu'ingrédient. Le Comité a fait observer qu'actuellement la présure est déclarée dans la liste des ingrédients figurant dans les normes pour les fromages.

13. Certaines délégations ont fait valoir que la présure et les enzymes de coagulation figurent dans l'Inventaire du Codex des auxiliaires technologiques et que la section 4.2.3.2 de la Norme générale exempte les auxiliaires technologiques de l'étiquetage; par conséquent, il semble superflu de définir un nouveau nom de catégorie en vue de la déclaration de ces produits.

14. Le Comité a confirmé que l'établissement d'un nouveau nom de catégorie pour les enzymes de coagulation ne se justifiait pas à ce stade et a accepté de demander au Comité sur le lait et les produits laitiers de fournir un document de référence pour éclaircir les questions soulevées ci-dessus, notamment la distinction entre ingrédients et auxiliaires technologiques en ce qui concerne les normes pour les fromages.

EXAMEN DES DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE FIGURANT DANS LES PROJETS DE NORMES CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)³

Projet de norme révisée pour le miel⁴

15. Le Comité a donné son aval aux dispositions d'étiquetage telles qu'elles étaient proposées.

² ALINORM 01/11, par. 46 et 47.

³ CX/FL 00/3, CRD 7 (observations du Canada), CRD 22 (Mexique)

⁴ ALINORM 01/25, Annexe II

Projet de norme de groupe pour les fromages non affinés, y compris le fromage frais⁵

16. La délégation des États-Unis a souligné que l'utilisation du terme "écrémé" qui correspond à l'expression "sans gras" dans ses règlements nationaux, n'était pas définie comme une allégation nutritionnelle dans le Codex, et a proposé de modifier le texte pour faire en sorte que les consommateurs ne soient pas trompés par l'utilisation de ce terme.

17. Le Comité est convenu que la deuxième phrase de la Section 7.2 Déclaration de la teneur en matières grasses laitières devrait être modifiée comme suit : « *Les termes suivants peuvent être employés à condition qu'ils n'induisent pas en erreur les consommateurs dans le pays de vente au détail* ».

Avant-projet de norme révisée pour la poudre de lactosérum⁶

Avant-projet de norme révisée pour les produits à base de caséine alimentaire⁷

18. Le Comité a donné son aval aux dispositions d'étiquetage des normes susmentionnées telles qu'elles étaient proposées.

Avant-projet de norme pour les produits aqueux à base de noix de coco⁸

19. Le Comité a rappelé que l'avant-projet, élaboré par le Comité de coordination pour l'Asie, sera examiné par le Comité exécutif pour adoption à l'étape 5, et transmis au Comité sur les fruits et légumes traités pour qu'il en fasse une norme mondiale.

20. La délégation des États-Unis, appuyées par d'autres délégations, a souligné que l'emploi du terme "léger" est défini dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition, que le terme "écrémé" pourrait induire en erreur les consommateurs et que les expressions "concentré de crème de coco" et "crème de coco concentrée" devraient être combinées puisqu'elles semblent décrire le même produit. La délégation du Brésil a proposé d'inclure aussi dans la norme l'eau de coco.

21. Le Comité est convenu qu'il ne peut donner son aval aux dispositions d'étiquetage à ce stade et que les questions soulevées ci-dessus devraient être portées à l'attention du CCPFV lorsqu'il mettra la dernière main à la norme.

PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES (PRODUCTION ANIMALE) (Point 4 de l'ordre du jour)⁹

22. Le Comité a rappelé que les dispositions concernant la production animale avaient été renvoyées à l'étape 6 à la vingt-septième session afin d'en poursuivre l'étude. Ces sections et les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 1999/10-FL ont été examinées par le groupe de travail qui s'est réuni avant la présente session. La présidente du groupe de travail, M^{me} Ruth Lovisololo (Australie), a présenté au Comité les sections révisées du projet de directives, précisant qu'un consensus avait été obtenu sur les principales dispositions relatives à la production animale, tandis que l'étude de la question de l'aquaculture avait été reportée à une date ultérieure. Le Comité a examiné les points suivants.

23. S'agissant de l'emploi du terme "traditionnel", on a estimé que ce terme est généralement compris et employé dans les documents du Codex, et qu'il n'est pas nécessaire d'en donner une nouvelle définition dans les directives.

24. Si le recours aux vaccins a été approuvé dans certains cas dans les directives, il a été précisé que de nombreux vaccins sont obtenus au moyen de la modification génétique ou du génie génétique. On a observé que cette question dépassait les compétences du groupe de travail et qu'il conviendrait que les

⁵ ALINORM 01/11, Annexe II

⁶ ALINORM 01/11, Annexe III

⁷ ALINORM 01/11, Annexe VII

⁸ ALINORM 01/15, Annexe II

⁹ ALINORM 99/22A – Annexe IV, CX/FL 00/4 (observations du Japon, du Paraguay, de la Pologne, de la Suisse, des États-Unis, de l'IFOAM), CX/FL 00/4-Add.1 (observations de la CE), CRD 3 (Inde), CRD 8 (Canada), CRD 17 (Thaïlande), CRD 27 (IDF), CRD 33 (rapport du Groupe de travail).

responsables de la production biologique l'étudient dans l'immédiat. Le Comité a noté que la méthode utilisée pour obtenir le vaccin ne constitue pas actuellement un facteur pour déterminer la pertinence du vaccin dans les directives.

25. Il est convenu que les directives ne devraient pas indiquer de dates butoirs pour parvenir à la conformité et que les autorités compétentes devraient avoir la possibilité d'établir des périodes de mise en œuvre en fonction des exigences nationales.

26. Le Comité a observé que la révision du projet de directives avait entraîné des propositions de modifications consécutives et/ou des ajouts de texte dans l'avant-propos, la Section 1—Domaines d'application, la Section 2 – Description et définitions, la Section 4 – Règles de production et de préparation, l'Appendice 1B – Animaux d'élevage et produits d'animaux d'élevage, et l'Appendice III.

27. Le Comité est convenu que le Groupe de travail devrait se réunir à nouveau avant la vingt-neuvième session pour étudier les sections suivantes : Exigences spécifiques selon les espèces : Abeilles, et la liste des additifs et des auxiliaires technologiques (Annexe 2, Tableau 3). Le Comité a observé que le Groupe de travail examinerait aussi la modification spécifique à la liste des substances qui a été proposée par la délégation de la Malaisie (voir Point 10 de l'ordre du jour).

28. Le Comité a remercié M^{me} Lovisolo et son groupe pour leur travail constructif fait dans un esprit de collaboration, qui a permis de réaliser de considérables progrès en peu de temps pour la mise au point définitive des dispositions concernant les animaux d'élevage.

État d'avancement du projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques

29. Le Comité a avancé le projet de directives (production animale) à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa vingt-quatrième session (voir Annexe II). Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 6 pour observations supplémentaires la section sur les abeilles, et la liste des additifs et des auxiliaires technologiques pouvant être utilisés pour les produits d'animaux d'élevage (voir Annexe IV).

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS A L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES (AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES) (Point 5 de l'ordre du jour)¹⁰

Section 2: Définitions de termes et Section 4 : Mentions obligatoires d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

30. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-troisième session, la Commission avait adopté l'avant-projet d'amendement aux sections 2 et 4 à l'étape 5 et que le projet d'amendement avait été transmis aux gouvernements pour observations à l'étape 6. Il a aussi noté que le groupe de travail, coordonné par la délégation du Canada, a proposé des révisions à la section 2 après avoir examiné la section 5. Le texte préparé par le groupe de travail a été soumis au Comité sous la cote CX/FL 00/6.

31. Après un échange d'opinions, le Comité a décidé de ne pas employer l'expression "biotechnologie moderne" du fait qu'elle recouvre une grande gamme de technologies, et pas seulement la modification et le génie génétiques, thème principal des débats du Comité. Ce dernier est convenu de remplacer les mots "aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de la biotechnologie moderne" par "aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique" dans toute la section 2 et dans le titre. Le Comité est convenu en outre de supprimer les crochets avant et après les mots "obtenu à l'aide de la technologie génétique".

32. Le Comité est aussi convenu de supprimer les crochets autour des deux mentions de fusion cellulaire puisque le texte avait été clarifié grâce aux observations des gouvernements et au texte définitif du Protocole de Carthagène sur la biosécurité.

¹⁰ ALINORM 99/22 – Annexe VII, CX/FL 00/6, CX/FL 00/5-B (observations du Danemark, du Japon, du Pérou, de la CE, de l'IACFO, de l'IFOAM), CRD 4 (Inde), CRD 9 (Canada), CDR 16 (Cuba, Afrique du Sud, Thaïlande, États-Unis), CRD 20 (Norvège, CI), CRD 29 (Philippines), CRD 30 (Chili), CRD 32 (États-Unis)

33. Au sujet de l'utilisation des mots "organisme génétiquement modifié/obtenu par génie génétique", un grand nombre de délégations et d'organismes observateurs étaient favorables à l'emploi du mot "modifié" parce qu'ils croyaient qu'il était plus familier aux consommateurs que les mots "obtenu par génie génétique", tandis que d'autres délégations préféraient "obtenu par génie génétique" parce que c'est le libellé actuellement employé dans leur pays. Le Comité a décidé de conserver dans la section les deux formules compte tenu des différentes situations dans différents pays et de supprimer les crochets.

34. S'agissant de la définition de "n'est plus équivalent /diffère sensiblement", de nombreuses délégations ont observé que cet alinéa était étroitement relié aux dispositions établies dans la section 5 et qu'il était donc prématuré de décider de la nécessité de cette définition et de son libellé exact avant que le Comité ne se soit penché sur la section 5. Un certain nombre de délégations et d'observateurs ont proposé de supprimer cet alinéa, étant favorables à l'étiquetage complet de tous les aliments obtenus à l'aide de la technologie génétique, sans égard aux différences qu'ils présentent par rapport aux aliments ou ingrédients correspondants. D'autres délégations et organismes observateurs ont appuyé l'inclusion de cet alinéa parce que des déclarations spécifiques seraient exigées pour les aliments et les ingrédients qui différeraient sensiblement. Le Comité est convenu de laisser le texte proposé pour cet alinéa tel quel, soit entre crochets.

35. Plusieurs délégations ont souligné que la nécessité de définitions individuelles dans la section 2 dépendait des dispositions de la section 5, et que l'étude d'une section ne devrait pas se faire indépendamment de l'autre et que les deux sections devraient suivre un cheminement parallèle dans la procédure par étapes.

36. Le Comité a observé qu'il n'avait reçu aucune observation à l'étape 6 pour la section 4.2.2 concernant la déclaration des allergènes transférés à partir d'un quelconque produit mentionné à la section 4.2.1.4, et est convenu de l'avancer à l'étape 8 pour inclusion dans la Norme générale comme nouvelle section.

État d'avancement du Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique (Projet d'amendement à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, Sections 2 et 4)

37. Le Comité est convenu de faire passer le projet d'amendement à la section 4.2.2 à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa vingt-quatrième session (Annexe III).

38. Le Comité est convenu que le projet d'amendement à la section 2, tel qu'il a été modifié à la présente session, devrait être renvoyé à l'étape 6 pour observations des gouvernements (Annexe V).

Section 5 : Etiquetage supplémentaire obligatoire

39. Le Comité a observé que le groupe de travail mis sur pied à la session précédente sous la présidence du Canada avait présenté un avant-projet d'amendement révisé à la section 5 qui offre deux options à étudier (CX/FL 00/6). La première option exige un étiquetage lorsque les produits obtenus à l'aide des biotechnologies diffèrent sensiblement des aliments correspondants, en ce qui concerne la composition, la valeur nutritionnelle ou l'utilisation prévue. La deuxième option requiert la déclaration de la méthode de production des aliments et ingrédients composés d'organismes génétiquement modifiés/obtenus par génie génétique ou en contenant, ou des aliments ou ingrédients alimentaires produits à partir d'OGM mais n'en contenant pas, s'ils contiennent des protéines ou de l'ADN résultant de la technologie génétique ou diffèrent sensiblement de l'aliment correspondant. Le Comité a remercié le président du groupe de travail, M. G. Reasbeck, et les membres du groupe pour leur travail constructif de clarification de ces questions extrêmement complexes afin d'en faciliter l'examen au cours de la présente session.

40. Plusieurs délégations et organismes observateurs étaient favorables à l'option 1 du document CX/FL 00/6, jugeant que l'information sur le changement de la composition, la valeur nutritionnelle et l'utilisation prévue était l'élément le plus important à fournir aux consommateurs, plutôt que l'information sur la méthode de production.

41. Beaucoup d'autres délégations et organismes observateurs étaient favorables à l'option 2 présentée dans le document, qui exige la déclaration de la méthode de production dans certaines conditions, du fait que cette approche fournirait aux consommateurs une information plus complète et leur permettrait de faire un choix éclairé.

42. Plusieurs délégations étaient d'avis que les dispositions d'étiquetage obligatoire étaient essentielles d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire. L'observateur de l'IFOAM a indiqué que les analyses de laboratoire ne devraient être effectuées qu'en sus de l'analyse du flux de produits et de l'étiquetage centré sur le processus, comme cela existait déjà pour les produits biologiques.

43. La délégation des États-Unis, appuyée par plusieurs délégations et observateurs, a souligné la nécessité d'aborder toutes les répercussions de l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies concernant l'application, la méthodologie, le coût économique et la perception des consommateurs, et a proposé que le Comité, avec l'aide du groupe de travail, examine soigneusement ces aspects avant de prendre une décision au sujet des dispositions d'étiquetage obligatoire. On a également souligné que la mise en œuvre des dispositions concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies poserait des difficultés techniques aux pays en développement.

44. Quant aux niveaux seuils indiqués dans l'option 2, plusieurs délégations ont souligné que les méthodes d'analyse devraient être étudiées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS). On a observé que le Groupe de travail intergouvernemental *ad hoc* sur les aliments obtenus à l'aide des biotechnologies avait décidé de se pencher sur ce thème à sa prochaine session en mars 2001. Le Comité a reconnu l'importance d'une étroite collaboration entre les organes du Codex et a décidé de demander au CCMAS d'étudier les méthodes d'analyse permettant de déceler ou d'identifier les aliments et les ingrédients alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies. Le Docteur Biacs (Hongrie), président du CCMAS, a informé le Comité que le CCMAS serait disposé à étudier la question à sa prochaine session en février 2001, en tenant compte des travaux déjà en cours sur ce sujet au sein de diverses organisations. Une lettre circulaire inviterait les gouvernements et les organisations internationales à soumettre le matériel pertinent à ce Comité. On a également noté que le Groupe de travail sur les aliments obtenus à l'aide des biotechnologies examinerait un document de travail préparé par la France portant sur la traçabilité.

45. Les délégations de la Norvège et de l'Inde, appuyée par d'autres délégations et organismes observateurs (CI, RAFI, IACFO) étaient d'avis que tous les aliments et les ingrédients alimentaires produits au moyen du génie génétique devraient être étiquetés, que cet étiquetage devrait être obligatoire et que le Comité devrait poursuivre l'examen de cette proposition. Pour cela, on ne devrait pas tenir compte du fait qu'un produit a des propriétés ou des caractéristiques différentes des aliments traditionnels comparables et / ou contient une protéine ou de l'ADN résultant du génie génétique. Les délégations ont insisté sur le fait que cette approche était la seule qui garantirait la confiance des consommateurs dans les nouveaux produits et les nouvelles technologies. La délégation indienne a informé le Comité que l'Inde mettait en ce moment en œuvre une nouvelle législation fondée sur cette approche.

46. La délégation du Japon a proposé que l'on élabore les notions de l'option 2 à titre de directives distinctes, sur le modèle des *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques*, plutôt qu'en tant qu'amendement à la section sur l'étiquetage obligatoire de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. La délégation a indiqué que les dispositions de l'option 2 portaient sur une vaste gamme d'aspects, comme le niveau seuil, le mode de déclaration, ainsi que des exemples de libellés des déclarations, et que l'approche proposée donnerait aux pays membres une certaine latitude dans l'application de ces notions dans leur législation nationale. Cette proposition a reçu l'appui de plusieurs délégations.

47. Le Comité a observé que de nombreux pays membres révisaient en ce moment leur législation nationale sur l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies pour que l'information destinée aux consommateurs soit plus complète, et qu'il était important pour lui de continuer de progresser en la matière pour en arriver à une harmonisation internationale.

48. Le Comité, reconnaissant la diversité des opinions des pays membres, a décidé de renvoyer l'avant-projet d'amendement à l'étape 3. Il est aussi convenu que le groupe de travail, coordonné par le Canada, poursuivra ses débats et regroupera les options 1 et 2, compte tenu de la proposition du Japon sur l'élaboration de directives et examinera la proposition de la Norvège et de l'Inde pour un étiquetage complet. Le groupe de travail examinera également toutes les questions charnières liées à l'étiquetage examinées par la session plénière y compris, le cas échéant, les questions soulevées par les Etats-Unis et d'autres pays.

Etat d'avancement de l'Avant-projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique (Avant-projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (section 5)

49. Le Comité est convenu de renvoyer le texte à l'étape 3 pour remaniement par le groupe de travail. Ce groupe préparera une version révisée du texte qui sera transmise pour observations et examen à la prochaine session.

PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (NOMS DE CATÉGORIES) (Point 6 de l'ordre du jour)¹¹

50. Le Comité a rappelé que l'Avant-projet d'amendement avait été adopté à l'étape 5 par la Commission à sa vingt-troisième session. Suite à la demande formulée lors de la dernière session du CCFL, le Comité sur le lait et les produits laitiers avait examiné le nom de catégorie des produits contenant des protéines du lait et proposé la définition suivante:

Produits contenant des protéines du lait: produits laitiers contenant au minimum 35 % (m/m) de protéines du lait de tout type. Si la teneur dépasse 50 % (m/m), le mot "produit" peut être omis.

51. Certaines délégations ont appuyé cette proposition. Toutefois, plusieurs autres délégations se sont déclarées en faveur de la définition d'une seule catégorie de protéines du lait, selon ce qui a été convenu lors de la dernière session, et ont fait valoir que l'expression "protéines du lait" ne devrait pas être employée pour les produits contenant seulement 50 % de protéines du lait car l'appellation pourrait induire le consommateur en erreur. La délégation du Portugal, s'exprimant au nom des Etats membres de l'Union européenne, a proposé que le Comité revienne à la proposition précédente, c'est-à-dire à un seul nom de catégorie pour "protéine du lait" selon la définition initiale énoncée dans la deuxième partie de l'Annexe IX, ALINORM 99/22. D'autres délégations ont proposé de retenir un minimum de 30 % de protéines du lait au lieu de 35 % ou bien de différencier la teneur en protéines à l'exemple de celle en matière grasse, la qualifiant de faible, moyenne et élevée.

52. Le Comité a reconnu qu'il n'y a pas de consensus pour faire progresser la définition de "protéines du lait/produits contenant des protéines du lait" à l'étape 8 et est convenu que le texte examiné lors de la dernière session du CCFL devra faire l'objet d'un examen plus approfondi.

État d'avancement du Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Noms de catégories)

53. Le Comité a accepté de renvoyer le projet d'amendement, tel que proposé lors de la dernière session, à l'étape 6 pour observations supplémentaires et nouvel examen à la prochaine session (voir Annexe VI).

¹¹ ALINORM 99/22 – Annexe V, CX/FL 00/7 (observations de l'Espagne), CRD 10 (observations du Canada), CRD 30 (Chili), CRD 31 (Thaïlande)

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (SECTION 3.2 ÉNUMÉRATION DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS) (Point 7 de l'ordre du jour)¹²

54. Le Comité a rappelé que l'Avant-projet d'amendement exigeant l'étiquetage des sucres, des fibres, des graisses saturées et du sodium lorsque un ou plusieurs de ces éléments nutritifs font l'objet d'une allégation nutritionnelle, avait été renvoyé à l'étape 3 par la Commission à sa vingt-troisième session, faute d'un consensus pour son adoption à l'étape 5.

55. La délégation de la Malaisie a proposé de reporter l'étude de cette question jusqu'à ce que le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime puisse fournir un avis sur la nécessité de l'étiquetage nutritionnel pour des raisons de santé publique. Le Comité a rappelé que le CCNFSU n'était pas parvenu à une conclusion définitive sur cette question à sa dernière session et avait décidé d'en poursuivre l'étude. Le Comité est convenu que cela ne devrait pas retarder la progression de la révision des lignes directrices, qui a été approuvée comme nouvelle activité relevant de ses compétences.

56. La délégation du Brésil, appuyée par d'autres délégations, a exprimé l'opinion que la nécessité de l'étiquetage nutritionnel devrait être déterminée par les autorités nationales, en tenant compte des besoins et de la situation spécifiques de leur pays, et que les lignes directrices devraient être conservées telles que libellées actuellement. L'observateur de la CIAA a appuyé les lignes directrices actuelles du fait qu'elles sont souples et a souligné la nécessité d'examiner d'autres moyens d'informer, outre l'étiquetage des aliments

57. L'observateur de la CE, appuyé par plusieurs délégations, a indiqué que la déclaration des éléments nutritifs pour les sucres, les fibres, les graisses saturées et le sodium, ne devrait pas être exigée seulement lorsqu'une allégation est faite, mais aussi lorsque le fabricant fournit volontairement des informations sur l'un des quatre éléments nutritifs, car cela constituerait une information importante pour le consommateur.

58. Le Comité a pris note d'une proposition visant à inclure la mention de la source des protéines. Il a toutefois rappelé que le but des lignes directrices était de fournir des informations sur la teneur en éléments nutritifs, tandis que la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées fournit des informations utiles sur la source des éléments nutritifs au moyen de la déclaration des ingrédients, qui a toujours fait partie de l'étiquetage.

59. Le Comité a pris note de plusieurs propositions visant à fournir plus de détails sur les éléments nutritifs qui devraient faire l'objet d'une déclaration: cholestérol; acides gras monoinsaturés, acides gras trans, en sus des graisses saturées et des acides gras polyinsaturés, et la mention de la teneur totale en fibres alimentaires pour clarifier le terme "fibres".

60. Le Comité a accepté d'apporter certains changements au texte actuel, conformément aux propositions des délégations du Brésil, de la Nouvelle-Zélande, des États-Unis et de la CE, étant entendu qu'ils devraient faire l'objet d'observations supplémentaires et d'un nouvel examen. Le texte de la section 3.2.1.2 des présentes lignes directrices a été conservé; la déclaration des éléments nutritifs additionnels (sucres, fibres, acides gras saturés et sodium) a été incorporée dans un nouvel alinéa 3.2.2 (entre crochets) qui porte aussi sur la déclaration volontaire. Le texte de l'alinéa 3.2.2 des présentes lignes directrices (portant maintenant le numéro 3.2.3) a été repris. À l'alinéa 3.2.3 (renuméroté 3.2.4), traitant des acides gras, la déclaration du cholestérol a été ajoutée entre crochets, de même qu'une mention "autres acides gras constituants".

61. De l'avis de la délégation de la Malaisie, lorsque les acides gras saturés font l'objet d'une allégation, le texte doit faire mention des acides gras trans en raison du lien existant entre les acides gras trans et les maladies coronariennes, conformément à ce qu'a déjà admis la Consultation d'experts FAO/OMS sur les graisses et les huiles dans la nutrition humaine. Le secrétariat a rappelé que les lignes directrices relatives à l'utilisation des allégations nutritionnelles comprennent une note en bas de page

¹² ALINORM 99/22 – Annexe VI, CX/FL 00/8 (observation du Brésil, du Danemark, de Singapour, de la République slovaque, de la Thaïlande, de la CE, de CIAA), CRD 5 (Inde), CRD 11(Canada), CRD 23 (Malaisie, Mexique,) CRD 29 (Philippines, CRD 30 (Chili).

précisant que dans le cas des allégations concernant le cholestérol et les graisses saturées, les acides gras trans devraient être pris en compte s'il y a lieu.

62. Les observateurs de l'IACFO et de CI ont déclaré qu'ils étaient favorables à un étiquetage nutritionnel complet obligatoire pour tous les aliments, indépendamment du fait que les fabricants aient choisi ou non de faire des allégations commerciales ou d'indiquer les quantités d'éléments nutritifs spécifiés. L'observateur de l'IACFO a encouragé le Comité à prendre en compte les avantages dérivant de l'établissement d'une norme Codex sur l'étiquetage nutritionnel obligatoire qui laisse le choix des listes des éléments nutritifs aux autorités nationales et a noté que plusieurs pays envisageaient d'établir des lois nationales sur l'étiquetage obligatoire.

63. Le Comité a reconnu qu'il n'y avait pas en ce moment consensus pour faire avancer le texte révisé à l'étape 5 et que les amendements proposés à la session demandaient à être étudiés davantage. Les pays membres ont été invités à fournir des observations détaillées avant la session pour clarifier le débat et favoriser la progression de l'étude de ce sujet.

État d'avancement de l'Avant-projet d'amendement aux lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel

64. Le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet, tel qu'il a été amendé à la présente session, à l'étape 3 pour observations supplémentaires et nouvel examen à la prochaine session (voir Annexe VII).

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ (Point 8 de l'ordre du jour)¹³

65. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-septième session, le CCFL avait décidé de mettre en place un groupe de travail afin de faciliter l'examen de cette question. En mars 2000, préalablement à la réunion du Groupe de travail, les observations reçues au sujet de l'Avant-projet de recommandations (Annexe VII, ALINORM 99/22A) ont été étudiées par un groupe de rédaction restreint, composé du Canada, de la France, du Royaume-Uni et des États-Unis. Le document issu de ces réunions a servi aux débats du groupe de travail qui s'est réuni immédiatement avant la vingt-huitième session et qui a estimé opportun de remanier le texte ultérieurement.

66. Madame M. Cheney (Canada), présidente du groupe de travail, a présenté le texte révisé (document de séance 34) au Comité et expliqué plusieurs sujets de discussion pris en compte, à savoir : 1) le groupe de travail s'est accordé sur le préambule encadré et sur la définition de l'"allégation relative à la santé"; 2) l'"allégation relative à l'amélioration d'une fonction" n'est plus comprise parmi les allégations relatives à la nutrition et entre sous les allégations relatives à la santé; et 3) l'"allégation relative à la réduction de risque de maladie" et les dispositions de la section 7 ont fait l'objet d'un débat plus approfondi. Elle a indiqué que le travail en cours devrait permettre d'amender les Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition. De nombreuses délégations et organismes observateurs ont tenu à féliciter le groupe de travail pour la tâche menée à bien.

67. Plusieurs délégations et organismes observateurs ont exprimé des réserves au sujet des allégations relatives à la santé, estimant que le consommateur serait grandement induit en erreur si elles n'étaient assorties de programmes appropriés d'éducation du consommateur. La délégation indienne et plusieurs délégations et observateurs ont déclaré qu'ils n'appuient pas, en particulier, l'élaboration de normes internationales se rapportant aux allégations relatives à la santé car le contexte dans lequel ces dernières sont faites varie sensiblement d'un pays à l'autre. La délégation de la Malaisie a proposé que le Comité demande au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime d'examiner l'Avant-projet révisé et d'établir les fondements scientifiques des allégations relatives à la santé définies dans le texte révisé (document de séance 34). L'observateur de l'ICGMA a fait valoir que les politiques nationales

¹³ ALINORM 99/22- ANNEXE VII, CX/FL 00/9 (observations présentées par : Australie, Brésil, Cuba, Danemark, Finlande, Nouvelle-Zélande, Norvège, République slovaque, Espagne, Suède, Royaume-Uni et CIAA, IACFO, IASDA), CX/FL 00/9-Add.1 (document révisé), CX/FL 00/9-Add.2 (Thaïlande, CE), CRD2 (ILSI), CRD 12 (Canada), CRD 15 (Thaïlande, CI, EFLA), CRD24 (Malaisie, Mexique), CRD 28 (IDF), CRD 29 (Philippines), CRD 30 (Chili), CRD 34 (texte révisé rédigé par le Groupe de travail et compte rendu de la discussion).

sur la santé dont il est question dans le préambule devraient être cohérentes avec les obligations commerciales internationales.

68. Au sujet de la définition des allégations relatives à l'amélioration d'une fonction (Section 2.2.2), plusieurs délégations ont déclaré que le concept était vague et ont proposé de mettre la section tout entière entre crochets. Une partie de la section 2.2.2 étant entre crochets, la délégation des Etats-Unis a proposé que les exemples soient présentés entre crochets et le Comité a fait sienne cette proposition. De l'avis de nombreuses délégations, d'autres délibérations s'imposent afin d'éclaircir la relation entre l'allégation relative à la réduction de risque de maladie (Section 2.2.3) et les allégations de prévention, ainsi que la disposition qui a requis la présentation des allégations en deux parties.

69. Concernant la Section 7, de nombreux délégations et observateurs ont souligné son importance et exigé que l'on accorde beaucoup d'attention à chacune des sous-sections. De l'avis de l'observateur de l'IACFO, les allégations relatives à la santé devraient s'appuyer sur un consensus scientifique; il a recommandé qu'un groupe de travail examine à fond les questions liées à la perception des consommateurs, à l'application et aux questions connexes. Au sujet de la section 7.1 qui porte sur les conditions dans lesquelles les allégations relatives à la santé sont faites, on estime que des éclaircissements et un examen plus approfondi seront nécessaires pour préciser des concepts et des mots tels que "justification scientifique", "données scientifiques généralement reconnues" (Section 7.2.1). Il a été également proposé d'étudier le concept de "consensus scientifique suffisant" pour justifier les allégations relatives à la santé. On a jugé que d'autres éclaircissements étaient nécessaires au sujet de "quantité raisonnable" (Section 7.1.4) ou "une source significative et importante" (Section 7.1.5).

70. A la Section 7.3, une question a été soulevée sur la définition d'une méthode valide de quantification des constituants de l'aliment qui est à la base de l'allégation. La délégation hongroise a suggéré que les méthodes valides devraient être celles qui ont obtenu l'aval du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et l'échantillonnage. Comme dans le cas de la Section 7.4, on juge que des éclaircissements sont opportuns quant aux personnes désignées pour surveiller l'impact des allégations relatives à la santé et les modalités d'exécution.

71. En ce qui concerne la Section 7.5, à savoir l'information qui devrait figurer sur l'étiquette, d'autres éclaircissements et examens sont demandés sur les aspects suivants : 1) la partie responsable de la vérification du caractère exact et approprié de l'étiquetage; 2) le besoin de faire référence aux Lignes directrices du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (Section 7.5.1); 3) le besoin d'uniformité avec les normes élaborées par le CCNFSU relativement aux "groupes cibles"; et 4) la possibilité de renforcer les dispositions concernant l'apport maximal sans danger et les questions connexes traitées aux Sections 7.2, 7.5.3 et 7.5.5.

72. Le Comité a fait remarquer l'importance du débat sur les allégations relatives à la santé et sa progression, reconnaissant l'importance du sujet pour la santé publique, la confusion qui prévaut parmi les consommateurs et le besoin d'une intervention immédiate afin d'assurer leur protection.

État d'avancement de l'Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé (Avant-projet de lignes directrices concernant les allégations relatives à la santé et à la nutrition)

73. Le Comité a accepté de renvoyer l'Avant-projet de recommandations, tel qu'il est présenté dans le document de séance 34, à l'étape 3 pour observations supplémentaires et nouvel examen (voir Annexe VIII) et décidé qu'un groupe de travail présidé par la délégation du Canada se réunira immédiatement avant la tenue de la prochaine session. Il est également convenu que l'avant-projet de recommandations sera incorporé dans les Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition. En conséquence, le titre de la directive devrait être modifié comme suit: "Directives pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition".

AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'EMPLOI DU TERME "VÉGÉTARIEN" (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁴

74. A sa dernière session, le Comité était convenu que la délégation de l'Afrique du Sud, en collaboration avec l'Inde, reformulerait l'Avant-projet de lignes directrices à la lumière de la discussion dont le sujet avait fait l'objet au cours de la session.

75. La délégation de l'Afrique du Sud, appuyée par la délégation de l'Inde et d'autres délégations, a indiqué que les divergences actuelles dans la définition et le sens du terme "végétarien" d'un pays à l'autre, étaient trop grandes pour permettre l'élaboration de lignes directrices internationales, et qu'à ce stade, il était impossible d'établir une définition commune du terme.

76. Le Comité a remercié les délégations de l'Afrique du Sud et de l'Inde des efforts qu'elles avaient déployés en s'attaquant à cette question complexe et est convenu qu'il n'était pas nécessaire de poursuivre les travaux sur ce sujet. Le Comité a toutefois recommandé aux pays membres d'étudier cette question avec soin au niveau national pour faciliter le choix des consommateurs.

État d'avancement de l'Avant-projet de lignes directrices pour l'emploi du terme "végétarien"

77. Le Comité est convenu d'interrompre les travaux sur cet avant-projet de lignes directrices.

AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁵

Déclaration quantitative des ingrédients

78. Le Comité a rappelé que la Commission lui avait demandé d'examiner la recommandation de l'IACFO portant sur la déclaration quantitative des ingrédients. L'observateur de l'IACFO a fait valoir que les dispositions d'étiquetage actuelles ne permettaient pas aux consommateurs de faire des choix éclairés et a proposé d'exiger une déclaration quantitative s'appliquant à tous les ingrédients qui représentent au moins 5 % du produit fini.

79. Certaines délégations se sont déclarées pour un examen plus approfondi de cet aspect en faisant observer que les répercussions devront être soupesées attentivement, notamment le seuil de la déclaration. De l'avis de la délégation des Etats-Unis, il faut poursuivre l'examen de la question de l'application volontaire de la déclaration quantitative, mais il ne faut pas rendre cette déclaration obligatoire. On a fait remarquer que là où la loi exigeait une déclaration quantitative, les exigences s'appuyaient sur divers critères, mais ne s'appliquaient pas à tous les ingrédients dont la proportion dépassait 5 %.

80. L'observateur de l'ICGMA s'est dit préoccupé des répercussions de cette proposition sur les fabricants, car cette mesure réduirait la latitude laissée dans l'emploi des ingrédients et pourrait exiger la divulgation de renseignements exclusifs, sans apporter des avantages importants aux consommateurs.

81. Le Comité a accepté d'entreprendre de nouveaux travaux sur un avant-projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Section 5.1). Sous réserve de l'approbation de cette nouvelle tâche par le Comité exécutif, l'avant-projet sera distribué pour observations et examen d'ici à la prochaine session, en partant du texte inclus dans le document de travail (CX/FL 00/12).

Allégations susceptibles d'induire en erreur

82. La délégation des États-Unis a informé le Comité qu'elle a besoin de plus de temps pour rédiger un document de travail sur les allégations susceptibles d'induire en erreur et il a été décidé que cette question serait examinée d'ici à la prochaine session.

¹⁴ CX/FL 00/10, CX/FL 00/10-Add.1 (observations de la Suède), CRD 13 (Canada), CRD 18 (Thaïlande, CI), CRD 25 (Mexique), CRD 29 (Philippines), CRD 30 (Chili)

¹⁵ CX/FL 00/12 (proposition de l'IACFO), CRD 14 (observations du Canada), CRD 19 (observations de la Thaïlande), CRD 1 (Proposition du Royaume-Uni), CRD 26 (Proposition de la Malaisie)

Déclaration du pays d'origine

83. La délégation du Royaume-Uni a présenté le document de séance 1, qui proposait d'entreprendre de nouveaux travaux sur la déclaration du pays d'origine. La délégation a déclaré que les consommateurs et les producteurs du Royaume-Uni craignaient que la pratique courante concernant l'indication du pays d'origine ne procure pas aux consommateurs les éléments dont ils ont besoin pour faire des choix éclairés. En conséquence, on ressent le besoin d'examiner les dispositions actuelles de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, et notamment les sections 4.5.1 et 4.5.2. L'observateur de Consumers International a souligné l'importance de cette tâche pour permettre aux consommateurs de faire un choix plus éclairé. La délégation du Royaume-Uni a proposé d'ébaucher un document de travail pour la prochaine session afin d'étudier la nécessité d'entreprendre de nouveaux travaux sur une révision de la Norme générale. Les délégations de la Suisse et de la Malaisie ont approuvé cette proposition et exprimé le désir de participer à la rédaction du document.

84. La délégation des États-Unis, appuyée par quelques délégations et organismes observateurs, a fait valoir que l'Organisation mondiale des douanes s'était déjà penchée sur cette question et que les résultats seront discutés au sein de l'Organisation mondiale du commerce. La délégation a déclaré que ce point doit être pris intégralement en compte dans la délibération du Comité afin d'éviter tout double emploi. Il a été précisé également que cette déclaration serait difficile à appliquer dans le cas des ingrédients composés.

85. Le Comité a accueilli favorablement la proposition du Royaume-Uni, de la Malaisie et de la Suisse de préparer un document de travail qui sera distribué avant la prochaine session. Toutes les délégations ont été invitées à envoyer des observations pertinentes au Royaume-Uni dans les plus brefs délais.

Substances employées dans la production biologique

86. La délégation de la Malaisie a proposé d'ajouter les sous-produits de l'huile de palme, du cacao et de la noix de coco aux substances destinées à la fertilisation et à l'amélioration du sol énumérées au Tableau 1 des *Lignes directrices concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques*.

87. Considérant la nature spécifique et non controversée de cet amendement, le Comité a accepté de demander l'approbation du Comité exécutif afin de mettre en œuvre la procédure accélérée. Le Comité a fait noter que cet amendement était limité à des produits spécifiques proposés par la Malaisie et ne prévoyait pas à ce stade une révision des substances autorisées pour la production d'aliments biologiques dans les Lignes directrices.

Date et lieu de la prochaine session

88. Le Comité a noté que sa prochaine session se tiendrait probablement à Ottawa du 1^{er} au 4 mai 2001, les dispositions exactes devant être fixées entre le pays hôte et le Secrétariat du Codex.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Etape	Mesures à prendre par:	Renvoi au document ALINORM 01/22
Projet de directives concernant les aliments biologiques (production animale)	8	Gouvernements, 24 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 29 et Annexe II
Projet de recommandations concernant l'étiquetage/biotechnologies (allergènes)	8	Gouvernements, 24 ^e session de la Commission	par. 37 et Annexe III
Projet d'amendement à la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelé (proportion de poisson/ teneur en poisson)	7	CCFFP 29 ^e session du CCFL	par. 10
Projet de directives concernant les aliments biologiques (abeilles et additifs)	6	Gouvernements 29 ^e session du CCFL	par. 29 et Annexe IV
Projet de recommandations concernant l'étiquetage/biotechnologies (section 2 – Définitions)	6	Gouvernements 29 ^e session du CCFL	par. 38 et Annexe V
Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage (noms de catégories)	6	Gouvernements 29 ^e session du CCFL	par. 53 et Annexe VI
Avant-projet de recommandations concernant l'étiquetage/biotechnologies (Section 5 – Étiquetage supplémentaire obligatoire)	3	Canada, Gouvernements 29 ^e session du CCFL	par. 49
Avant-projet d'amendement aux Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel	3	Gouvernements 29 ^e session du CCFL	par. 64 Annexe VII
Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé	3	Gouvernements 29 ^e session du CCFL	par. 73 Annexe VIII
Avant-projet de lignes directrices pour l'emploi du terme "végétarien"	3	CCEXEC	par. 77
Dispositions d'étiquetage (produits aqueux à base de noix de coco)		CCPFV	par. 19-21
Propositions de nouveaux travaux: 1) Déclaration quantitative des ingrédients 2) Substances destinées à la fertilisation et à l'amélioration du sol - Procédure accélérée	1/2/3	CCEXEC, Secrétariat, Gouvernements, 29 ^e session du CCFL	1) par. 78-81 2) par. 86-87

LIST OF PARTICIPANTS/LISTES DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson/
Présidente: Dr. Anne MacKenzie
Associate Vice-President
Science Evaluation Unit
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4188
Fax: (613) 228-6638
E-mail: amackenzie@em.agr.ca

ARGENTINA/ARGENTINE

Ing. Juan Carlos Ramirez
(Head of Delegation)
Coordinator of Organic Products
National Service of Health and Quality of
Agrifoods/Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)
Paseo Colón 367-5° Piso
Buenos Aires
Tel.: +54 11 4331 6041
Fax: +54 11 4345 4110, ext. 1508
E-mail: dica@inea.com.ar

Dra. Andrea Calzetta Resio
Supervisor Tecnico – Aprobacion de alimentos
National Service of Health and Quality of
Agrifoods/Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)
Paseo Colón 367-3° Piso (Frente)
Buenos Aires
Tel.: +54 11 4345 4110, ext. 1305
Fax: +54 11 4345 4110, ext. 1305
E-mail: eesjaita@movi.com.ar

Dra. Alicia Menendez
JEFE de Departamento
Legislacion y Normalizacion
Inal/Anmat. - Ministerio de Salud.
Estados Unidos 25
Ciudad de Buenos Aires 1101
Tel.: +54 11 4340 0800
Fax: +54 11 4340 0800/ext. 3518
E-mail: amenende@anmat.gov.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr. Peter Liehne
(Head of Delegation)
General Manager (Standards)
Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
Box 7186 - Canberra MC ACT 2601
Tel.: +61 2 6271 2246
Fax: +61 2 6271 2278

E-mail: peter.liehne@anzfa.gov.au

Ms. Ruth Lovisolo
Manager, Codex Australia
National Office of Food Safety
Agriculture, Fisheries and Forestry - Australia
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Tel.: +61 2 6272 5112
Fax: +61 2 6272 3103
E-mail: ruth.lovisolo@affa.gov.au

Mr. Frank Lee
Scientific Affairs Manager
Goodman Fielder Ltd.
75 Talavera Road - Macquarie Park NSW 2113
Tel.: +61 2 8874 6219
Fax: +61 2 8874 6222
E-mail: frank.lee@goodmanfielder.com.au

Ms. Frances Porter
Organic Produce Export Committee
C/ - Biodynamic Research Institute
Powelltown, VICT 3797
Tel.: +61 03 5966 7333
Fax : +61 03 5966 7433

AUSTRIA/AUTRICHE

Dr. Gertraud Fischinger
Permanent Representation of Austria to the European
Union
30, avenue de Cortenberg
B-1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 2345 221
Fax: +32 2 2345 311
E-mail: gertraud.fischinger@OVbrusse.bmaa.gv.at

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Mr. Charles Crémer
 Chef de service - Inspection générale des denrées
 alimentaires - Ministère de la Santé publique
 Cité administrative de l'Etat
 Quartier Esplanade, 11 - 1010 Bruxelles
 Tel.: + 32 2106388
 Fax: + 32 2104816
 E-mail: charles.cremer@health.fgov.be

BRAZIL/BRESIL/BRASIL

Mr. Appio Claudio Muniz Acquarone Filho
 (Head of Delegation)
 Counsellor - Embassy of Brazil in Ottawa
 450 Wilbrod Street
 Ottawa, Ontario K1N 6M8, Canada
 Tel.: (613) 237-1090
 Fax: (613) 237-6144

Ms. Marilia Regini Nutti
 Director, EMBRAPA
 Ministry of Agriculture & Supply
 Av. das Américas 29501
 23020-470 Guaratiba
 Rio de Janeiro, RJ
 Tel.: +021 410 1350/410 7460
 Fax: +021 410 1090
 E-mail: marilia@ctaa.embrapa.br

Mr. Alexandre Carneiro Pereira
 Secretary of Economic Law
 Department of Consumer's Protection and Defense
 Ministry of Justice
 Edifício Sede – 5º Andar – Sala 530
 70064-900 Brasilia-DF
 Tel.: +5561 429 3664
 Fax: +5561 322 1677
 E-mail: alexandre.carneiro@mj.gov.br

Mr. Hoeck de Souza Miranda
 Technical Officer - National Health Surveillance
 Agency - Ministry of Health
 Sepn 515, Bloco B
 Ed. Omega - 3º Andar
 70.770-502 Brasilia/DF
 Tel.: +55 61 448 1084/85
 Fax :55 61 448 1080
 E-mail: diali@saude.gov.br

Ms. Antonia Maria de Aquino
 Special Products Manager
 National Health Surveillance Agency
 Ministry of Health
 Sepn 515, Bloco B
 Ed. Omega - 3º Andar
 70.770-502 Brasilia/DF
 Tel.: +55 61 448 1083
 Fax: +55 61 448 1080
 E-mail: diali@saude.gov.br

Ms. Rose Mary Figueiredo Rodrigues
 Technical Officer of the Secretariat of
 Agricultural Protection
 Ministry of Agriculture & Supply
 Esplanada da ministerios
 4º andar sala 440 - Brasilia - DF
 Tel.: +061 218 2680
 Fax: +061 218 2672/226 9850
 E-mail: dnt@defesaagropecuaria.gov.br
 E-mail: alima@linkexpress.com.br

CANADA

Mr. G.F. Reasbeck
 (Head of Delegation)
 Director of International Food Labelling
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A OY9
 Tel.: (613) 225-2342, ext. 3795
 Fax: (613) 228-6611
 E-mail: greasbeck@em.agr.ca

Ms. Pat Steele
 Food Policy and Legislation
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A OY9
 Tel.: (613) 225-2342, ext. 3800
 Fax: (613) 228-6611
 E-mail: psteele@em.agr.ca

Mr. Frank Massong
 Program Officer
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A OY9
 Tel.: (613) 225-2342
 Fax.: (613) 228-6632
 E-mail: fmassong@em.agr.ca

Mr. Bart Bilmer
 Office of Biotechnology
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A OY9
 Tel.: (613) 225-2342, ext. 4151
 Fax: (613) 228-6604
 E-mail: bbilmer@em.agr.ca

Dr. Margaret Cheney
 Chief, Nutrition Evaluation Division
 Health Canada
 3rd Floor, Sir Frederick G. Banting Bldg. (2203A)
 Ottawa, Ontario K1A OL2
 Tel.: (613) 957-0352
 Fax: (613) 941-6636
 E-mail: margaret_cheney@hc-sc.gc.ca

Mrs. Christina Zehaluk
Nutrition Evaluation Division
Health Canada
3rd Floor, Sir Frederick G. Banting Bldg. (2203A)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613) 957-1739
Fax: (613) 941-6636
E-mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Mr. Paul Mayers
Director, Bureau of Policy Integration
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada, 2nd Floor, HPB Building
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613) 946-4591
Fax: (613) 946-4590
E-mail: paul_mayers@hc-sc.gc.ca

Ms. Karen McIntyre
Bureau of Policy Integration
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada, 2nd Floor, HPB Building
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613) 946-4822
Fax: (613) 946-4590
E-mail: karen_mcintyre@hc-sc.gc.ca

Ms. Anne Macey
Canadian Organic Growers
106 Old Scott Road
Salt Spring Island, B.C. V8K 2L6
Tel.: (250)537-5511
Fax: (250)537-2681
E-mail: macey@saltspring.com

Mr. Peter A. Pink
Senior Scientist
Edible Oil Foods Association of Canada
(Procter and Gamble Inc.)
P.O. Box 355, Station "A"
4711 Yonge Street
Toronto, Ontario M5W 1C5
Tel.: (416) 730-4782
Fax: (416) 730-4449
E-mail: pink.pa@pg.com

Dr. Réjean Bouchard
Assistant Director
Policy and Dairy Production
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street - Suite 1101
Ottawa, Ontario K1P 5E7
Tel.: (613) 236-9997
Fax: (613) 236-0905
E-mail: rejeanb@dfc-plc.ca

Dr. John Henning
Director, Ecological Agriculture Projects
Department of Agricultural Economics
McGill University, Macdonald Campus
Ste. Anne de Bellevue, Quebec H9X 3V9
CANADA
Tel.: (514) 398-7826
Fax: (514) 398-8130
E-mail: inf3@musicb.mcgill.ca

Dr. Dale Armstrong
Policy Secretariat
Alberta Agriculture, Food and Rural Development
#301, 7000 – 113 Street
Edmonton, Alberta T6H 5T6
Tel.: (780) 422-7807
Fax: (780) 422-6540
E-mail: dale.armstrong@gov.ab.ca

Dr. Ron Knight
Director, Scientific Relations and Regulatory
Compliance - Kraft Canada Inc.
95 Moatfield Drive
Don Mills, Ontario M3B 3L6
Tel.: (416) 441-5312
Fax: (416) 441-5043
E-mail : rknight@kraft.com

Dr. Kent Jennings
Chair, Crop Protection Institute Biotechnology
Committee - C/o Cyanamid Crop Protection
88 McNabb Street
Markham, Ontario L3R 6E6
Tel.: (905) 470-3600
Fax: (905) 470-3856
E-mail: kent_jennings@py.cyanamid.com

Mr. Richard Wolfson
Health Advisory
Natural Law Party of Canada
500 Wilbrod Street
Ottawa, Ontario K1N 6N2
Tel.: (613) 565-8517
Fax: (613) 565-1596
E-mail: rwolfson@concentric.net

Mr. Bob Ingratta
BIOTECCanada
Monsanto Canada Inc.
130 Albert Street, Suite 1902
Ottawa, Ontario K1P 5G4
Tel.: (613) 234-5121
Fax: (613) 234-2063
E-mail: bob.g.ingratta@monsanto.com

Elisabeth Sterken
Director - Infant Feeding Action Coalition
(INFACT Canada)
6 Trinity Square
Toronto, Ontario M5G 1B
Tel.: (416) 595-9819
Fax: (416) 591-9355
E-mail: infact@ftn.net

Mr. Barry L. Smith
Canadian Soft Drink Association
57 Hodgson Court
Kanata, Ontario K2K 2T4
Tel.: (613) 591-9844
Fax: (613) 599-4614
E-mail: blsmith2@sprint.ca

Mr. Pierre Nadeau
Vice President - National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario K1N 6P1
Tel.: (613) 238-4116
Fax: (613) 238-6247
E-mail: pmnadeau@ndcc.ca

Mr. Dietwald Claus
Research Analyst - National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario K1N 6P1
Tel.: (613) 238-4116
Fax: (613) 238-6247
E-mail: dclaus@ndcc.ca

Mr. Andrew McColgan
BIOTECanada
420 – 130 Albert Street
Ottawa, Ontario K1P 5G4
Tel.: (613) 230-5585
Fax: (613) 563-8850
E-mail: amccolgan@biotech.ca

Ms. Joyce Groote
President - BIOTECanada
420 – 130 Albert Street
Ottawa, Ontario K1P 5G4
Tel.: (613) 230-5585
Fax: (613) 563-8850
E-mail: joyce@biotech.ca

Mr. Peter Pauker
Technical Barriers & Regulations Division (EAS)
Department of Foreign Affairs & International Trade
(DFAIT)
Lester B. Pearson Building
Tower C, 3rd Floor (Room 155)
125 Sussex Drive
Ottawa, Ontario K1A 0G2
Tel.: (613) 992-0523
Fax: (613) 943-0346
E-mail: peter.pauker@dfait-maeci.gc.ca

Mme Johanne Martel
Direction de l'appui à l'inspection des aliments
MAPAQ
200, chemin Saint-Foy
Québec (Québec) G1R 4X6
Tel.: (418) 380-2100, ext. 3089
Fax: (418) 380-2169
E-mail: johanne.martel@agr.gouv.qc.ca

Mr. Paul Haddow
Executive Director, International Affairs
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6634
E-mail: phaddow@em.agr.ca

Mr. W.A. (Billy) Hewett
Director, International Trade Policy
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6634
E-mail: hewettb@em.agr.ca

Mr. Arthur Marcoux
Secrétaire filière biologique
Government of Quebec
200, chemin Ste. Foy - 11th Floor
Quebec (Quebec) G1R 4X6
Tel.: (418) 646-8371
Fax: (418) 644-3049
E-mail: arthur.marcoux@agr.gouv.qc.ca

Dr. Robert S. McDonald
Executive Director
Canadian Organic Advisory Board
506 – 206 7th Ave. S.W.
Calgary, Alberta T2P 0W7
Tel.: (403) 262-4640
Fax: (403) 262-4630
E-mail: coab@cadvison.com

Mr. Abdallah Karsiem
Policy Specialist - Policy and Farm Finance Directorate
Food Safety Strategy Development Branch
Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
1 Stone Road West
Guelph, Ontario N1G 4Y2
Tel.: (519) 826-3771
Fax: (519) 826-3492
E-mail: akarsiem@omafra.gov.on.ca

Ms. Shelley MacInnis
 Assistant Director
 Policy and Government Relations
 75 Albert Street, Suite 1101
 Ottawa, Ontario K1P 5E7
 Tel.: (613) 236-9997
 Fax: (613) 236-0905
 E-mail: smacinnis@dfc-plc.ca

CHILE/CHILI

Osvaldo Álvarez-Pérez
 Diplomatic Secretary
 Embassy of Chile
 Commercial Section
 50 O'Connor Street, Suite 1413
 Ottawa, Ontario K1P 6L2
 CANADA
 Tel.: (613) 235-4402
 Fax: (613) 235-1176
 E-mail: oalvarez@embachile-canada.com

Luisa Kipreos García
 Responsable del Programa de Control de Alimentos
 Ministerio de Salud
 Estado N° 360
 Santiago 6500750, CHILE
 Tel.: +56 2 6641244
 Fax: +56 2 6397110
 E-mail: lkipreos@netline.cl

CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF

Shiyu Shi
 First Secretary - Embassy of P.R. China in Canada
 401 King Edward Avenue
 Ottawa, Ontario K1N 909
 CANADA
 Tel.: (613) 786-2478
 Fax: (613) 236-5078
 E-mail: syshi@buildlink.com

David Wong Wai-tat
 Senior Health Inspector (Food Labelling)
 43rd Floor, Queensway
 Government Offices, 66 Queensway, HongKong
 P.R. CHINA
 Tel.: +852 2867 5581
 Fax: +852 2521 4784
 E-mail: dwtwong@fehhd.gov.hk

Johnny Y.K. Chu
 Food Scientist
 Food and Environmental Hygiene Department
 43rd Floor, Queensway, Government Offices
 66 Queensway, HongKong
 P.R. CHINA
 Tel.: +852 2867 5606
 Fax: +852 2893 3547
 E-mail: ykchu@fehhd.gov.hk

Xiang JinXiu
 State Administration for Entry-Exit Inspection and
 Quarantine of People's Republic of China
 No. 15 FangCao Di Xi Jie
 Chaoyang District
 100020, Beijing
 Tel.: +86 10 65069048
 Fax: +86 10 65069048

Xu Feng
 State Administration for Entry-Exit Inspection and
 Quarantine of People's Republic of China
 No. A10 Chaowai Dajie Chaoyang District
 100020, Beijing
 Tel.: +86 10 65994541
 Fax: +86 10 65994497

CUBA

Dra. Matilde Fontanals Pimorin
 Analista Superior de la Industria Pesquera
 Dirección Aseguramiento de Calidad
 Ministerio de la Industria Pesquera
 5ta. Ave. y 248 Barlovento
 Santa Fé, Municipio Playa
 Ciudad de La Habana 10900
 Tel.: +537 297294
 Fax.: +537 249168
 E-mail: doris@fishnavy.inf.cu

CZECH REPUBLIC

Petr Baudyš
 Deputy Director
 Czech Agricultural and Food Inspection
 Kvotná 15 - Brno 60300
 CZECH REPUBLIC
 Tel.: +420 5 43540211
 Fax: +420 5 43540210
 E-mail: baudys@czpi.cz

DENMARK/DANEMARK/ DINAMARCA

Ms. Eeva-Liisa Østergaard
 (Head of Delegation)
 Head of Division
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøjbygade 19
 DK-2860 Søborg
 Tel.: +45 33 95 6000
 Fax: +45 33 95 6001
 E-mail: elo@fdir.dk

Mr. Per Faurholt Ahle
Expert - Danish Plant Directorate
Ministry of Agriculture and Fisheries
Skovbrynet 20
DK-2800 Lyngby
Tel.: +45 45 96 6852
Fax: +45 45 96 6610
E-mail: pfa@plantedir.dk

Mr. Bruno Sander Nielsen
Adviser - Agricultural Council of Denmark
Axeltorv 3
1609 Copenhagen V
Tel.: +45 33 14 5672 - Fax: +45 33 14 9574
E-mail: bsn@agriculture.dk

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Ms. Mirja Hynönen
(Head of Delegation)
Senior Advisor - Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 230 - 00171 Helsinki
Tel.: +358 9 160 35 36
Fax: +358 9 160 26 48
E-mail: mirja.hynonen@ktm.vn.fi

Ms. Auli Suojanen
Senior Food Officer
National Food Administration
P.O. Box 5 - 00531 Helsinki
Tel.: +358 9 7726 76 30
Fax: +358 9 7726 76 66
E-mail: auli.suojanen@elintarvikevirasto.fi

FRANCE/FRANCIA

Patrice Dauchet
(Chief of Delegation)
Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie
(DGCCRF)
59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel.: +33 1 44 97 29 65
Fax: +33 1 44 97 30 37
E-mail: patrice.dauchet@dgccrf.finances.gouv.fr

Annie Loc'h
Food Law Manager - Groupe Danone
7, rue de Téhéran - 75008 Paris
Tel.: +33 1 44 35 24 32
Fax: +33 1 44 35 24 45
E-mail: aloch@groupe.danone.fr

Mariane Monod
Chargée du dossier agriculture biologique - DPEI
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
3, rue Barbet de Jouy, 75349 Paris 07 SP
Tel.: +33 1 49 55 80 03
Fax: +33 1 49 55 57 85
E-mail: mariane.monod@agriculture.gouv.fr

Carole Buy
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL/SDRIR
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel.: +33 1 49 55 58 63
Fax: +33 1 49 55 47 84

Catherine Chapalain-Wallin
Société Alliance 7
194, rue de Rivoli
75001 Paris
Tel.: +33 1 44 77 85 85
Fax: +33 1 42 61 95 34
E-mail: cchapalain@alliance7.com

Françoise Costes
Société ATLA (Association de la Transformation
Laitière Française)
34, rue de Saint-Pétersbourg
75382 Paris Cedex 08
Tel.: +33 1 49 70 72 72
Fax: +33 1 42 80 63 62

Marie-Odile Gailing
Société Nestlé-France
7, boulevard Pierre Carle
BP 900 Noisiel
77446 Marne-La-Vallée Cedex 02
Tel.: +33 1 60 53 20 40
Fax: +33 1 60 53 54 65
E-mail: marie.odile.gailing@fr.nestlé.com

Catherine Vigreux
Département des Affaires réglementaires
ANIA /Société Roquette-Frères
62136 Lestrem
Tel.: +33 3 21 63 36 00
Fax: +33 3 21 63 38 50

GERMANY/ALLEMAGNE/ALLEMANIA

Mr. Gerhard Bialonski
(Head of Delegation)
Regierungsdirektor - Bundesministerium für Gesundheit
(Federal Ministry of Health)
Am Propsthof 78a
D-53121 Bonn
Tel.: +49 228 941 4130
Fax: +49 228 941 4947
E-mail: bialonski@bmg.bund.de

Dr. Alois Bogenrieder
 Assistant Head of Division
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Forestry
 Rochusstraße 1
 D-53123 Bonn
 Tel.: +49 228 529 3695
 Fax: +49 228 529 4406
 E-mail: alois.bogenrieder@bml.bund.de

Mr. Hermann Broll
 Bundesinstitut für gesundheitlichen
 Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
 Postfach 33 00 13
 D-14191 Berlin
 Tel.: +49 1888 412 3939
 Fax: +49 1888 412 3715
 E-mail: h.broll@bgvv.de

Mrs. Angelika Mrohs
 Geschäftsführerin
 Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
 e.V. (Managing Director, Alliance for Food Law and
 Food Science)
 Godesberger Allee 142-148
 D-53175 Bonn
 Tel.: +49 228 819 9333
 Fax: +49 228 819 9388
 E-mail: amrohs@bll-online.de

Dr. Detlef Gross
 Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
 Forchheimer Straße 2
 D-90425 Nürnberg
 Tel.: +49 911 934 4463
 Fax: +49 911 934 4560
 E-mail: dgross@schoeller.de

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Prof. Peter A. Biacs
 General Director - Central Food Research Institute
 Herman Ottó út 15
 P.O. Box 393
 H – 1022 Budapest
 Tel.: +361 355 8991
 Fax: +361 212 9853
 E-mail: p.biacs@cfri.hu

INDIA

Shri J. Harinarayan
 Joint Secretary - Department of Food
 Processing Industries
 Panchsheel Bhavan
 Khel Gaon Marg
 New Delhi 110 049
 Tel.: +91 11 649 2476
 Fax: +91 11 649 3298

Mrs. Shoba Koshy
 Director, Department of Health
 Ministry of Health and F.W.
 Nirman Bhavan
 New Delhi 110021
 Tel.: +91 11 301 9317
 Fax: +91 11 301 9317

Dr. Rajesh Kapur
 Director, Department of Biotechnology
 Ministry of Science and Technology
 Bolock 2, CGO Complex, Lodhi Road
 New Delhi 110003
 Tel.: +91 11 436 0745
 Fax: +91 11 436 2884/436 0747
 E-mail: rkdbt@usa.net

Shri Sunder Lal
 Technical Officer (PFA)
 Directorate General of Health Services
 Nirman Bhavan - New Delhi 110011
 Tel.: +91 11 301 2290
 Fax: +91 11 301 2290

Mr. Bejon Misra
 Advisor - Voluntary Organisation in Interest of
 Consumer Education (VOICE)
 F-71, Lajpat Nagar-II
 New Delhi 110024
 Tel.: +011 6918969/6315375
 Fax: +011 4620455
 E-mail: srkhanna@giasdio1.vsnl.net.in
INDONESIA

Mrs. Indrawati S. ZA
 Deputy Director
 Food Control and Certification
 Ministry of Health of Indonesia
 JL. Percetakan Negara 23
 Jakarta, 10560
 Tel.: +62 21 42875584/4241781
 Fax: +62 21 4253856

Prof. Dr. Ir. Tien R. Muchtadi, M.Sc.
 Food Technologist
 Department of Food Technology and Human Nutrition
 Faculty of Agricultural Engineering and Technology
 Institute of Agriculture Bogor
 IPB Campus, Darmaga
 P.O. Box 220 - Bogor 16002, West Java
 Tel./Fax: +62 251 626725
 E-mail: biogizi@bogor.wasantara.net.id

Ms. Antoinette Suwita
 Smart Corporation
 Plaza Bii Mnr 2, tt 14
 M.H. Thamrin Kav.22
 Jakarta 10350
 Tel.: +62 21 3925618
 Fax: +62 21 3925724

Mr. Ibnu M. Said
Counsellor (Economic)
Embassy of Indonesia
55 Parkdale Avenue
Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
Tel.: (613) 724-1100
Fax: (613) 724-1105

Mr. Dhatu P.N. Padmonegoro
Third Secretary (Economic)
Embassy of Indonesia
55 Parkdale Avenue
Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
Tel.: (613) 724-1100
Fax: (613) 724-1105

Mr. Budi Mulyono
Assistant to the Commercial Attache
Embassy of Indonesia - 55 Parkdale Avenue
Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
Tel.: (613) 724-1100
Fax: (613) 724-1105

IRELAND

Mr. Martin C. O'Sullivan
(Head of Delegation)
Senior Superintending Veterinary Inspector
Department of Agriculture, Food and Rural
Development
Agriculture House, 3W Kildare Street, Dublin 2
Tel.: +353 1 607 2213 - Fax: +353 1 678 9733
E-mail: martin.osullivan@daff.irlgov.ie

Mr. Raymond Ellard
Chief Specialist, Environmental Health
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lower Abbey St.
Dublin 1
Tel.: +353 1 817 1319
Fax: +353 1 817 1301
E-mail: rellard@fsai.ie

ITALY/ITALIE/ITALIA

Dr.ssa Brunella Lo Turco
(Chief of Delegation)
Secretary of Italian Codex Committee
Ministero Politiche Agricole
Via XX Settembre 20 - 00100 Rome
Tel.: +39 6 4880273
Fax: +39 6 4880273
E-mail: blturco@tiscalinet.it

Dra. Paola Picotto
M. Vet. Dirigente
D.A.N.S.P.V. - MIN. SANITA
Piazzale Marconi 25 - 00144 Rome
Tel.: +06 59943752
Fax: +06 59943676
E-mail: p.picotto@sanita.it

Dr. Ferdinando Menconi
Expert Juridique
Ministero delle Politiche Agricole
C/o Federalimentare
Viale Pasteur, 10 - 00144 Rome
Tel.: +39 6 5903450
Fax: +39 6 5903342

Mr. Luca Ragaglini
Expert Juridique
Ministero Politiche Agricole
C/o AIDI
Via Barnaba Oriani 92
Rome
Tel.: +06 8091071
Fax: +06 8073186
E-mail: aidi@foodarea.it

JAPAN/JAPON

Mr. Koichi Inoue
Deputy Director
Office of Health Policy on Newly Developed Foods
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Tel.: +81 3 3595 2327
Fax: +81 3 3503 7965
E-mail: KI-GWT@mhw.go.jp

Ms. Noriko Iseki
Assistant Director (Biotech Food Safety)
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81 3 3595 2326
Fax: +81 3 3503 7965
E-mail: ni-hyy@mhw.go.jp

Mr. Tomonori Nakayama
Section Chief, Inspection and Guidance Division
Pharmaceutical and Medical Safety Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81 3 3503 1043
Fax: +81 3 3595 2436
E-mail: TN-IKD@mhw.go.jp

Mr. Hiroshi Yoshikura
Director General, Research Institute
International Medical Centre of Japan
Ministry of Health and Welfare
1-21-1 Toyama, Shinjuku-ku
Tokyo 162-8655
Tel.: +81 3 3202 7181
Fax: +81 3 5273 4526
E-mail: yoshikura@ri.imej.go.jp

Mr. Seiichiro Oyama
 Director for International Standardization
 Standards and Labelling Division
 Food and Marketing Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)
 1-2-1 Kasumigaseki
 Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
 Tel.: +81 3 3502 8111, ext. 4864
 Fax: +81 3 3502 0438
 E-mail: seiichiro_ooyama@nm.maff.go.jp

Mr. Toshiro Kawashima
 Deputy Director, Livestock Farming Division
 Livestock Industry Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)
 1-2-1 Kasumigaseki - Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
 Tel.: +81 3 3502 8111, ext. 4466
 Fax: +81 3 3501 1386
 E-mail: toshiro_kawashima@nm.maff.go.jp

Mr. Yutaka Ikeuchi
 Assistant Director, International Affairs Section
 Administration Division
 Livestock Industry Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)
 1-2-1 Kasumigaseki - Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
 Tel.: +81 3 3591 6450
 Fax: +81 3 3502 8246
 E-mail: yutaka_ikeuchi@nm.maff.go.jp

Mr. Hiroaki Hamano
 Technical Adviser
 Japan Health Food and Nutrition Food Association
 2-7-27, Ichigaya-Sadohara-cho, Shinjuku-ku
 Tokyo 160-0842
 Tel.: +81 3 3268 3131
 Fax: +81 3 3268 3135
 E-mail: hiroaki.hamano@danisco.com

Dr. Norimasa Hosoya
 Professor Emeritus (Nutrition)
 University of Tokyo
 Director General
 Japan Health Food and Nutrition Food Association
 2-7-27, Ichigaya-Sadohara-cho, Shinjuku-ku
 Tokyo 162-0842
 Tel.: +81 3 3268 3134
 Fax: +81 3 3268 3136
 E-mail: jhnfa@mx1.alpha-web.ne.jp

Dr. Shuji Iwata
 Technical Adviser
 Japan Food Industry Center
 1-9-13 Akasaka, Minato-ku
 Tokyo 107-0052
 Tel.: +81 3 3224 2366
 Fax: +81 3 3224 2397

Kazuhiko Kawamura
 Deputy Director
 Standards and Labelling Division
 Food and Marketing Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo, 100-8950
 Tel.: +81 3 3507 8592
 Fax: +81 3 3502 0438

**KOREA, REPUBLIC OF/COREE, REPUBLIQUE
 KOREA, REPUBLICA DE**

Lee Jae-yong
 Deputy Director - Livestock Policy Division
 Livestock Bureau
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Tel.: +02 504 9431-3
 Fax: +02 500 2 6 8 8
 E-mail: leejyl@maf.go.kr

Lee Young-gu
 Assistant Director - Food Industry Division
 Ministry for Agriculture and Forestry
 1 Jooang-dong, Kwanchon-si
 Kyonggi-do 427-760
 Tel.: +82 2 500 2678
 Fax: +82 2 503-7905
 E-mail: youngu@maf.go.kr

Dr. Sang-cheol Lee
 Senior Researcher
 Nutritional Physiology Division
 National Livestock Research Institute
 Rural Development Administration
 #564 Omokchun-dong, Kwonsun-gu
 Suwon 441-350
 Tel.: +82 331 290 1647
 Fax: +82 331 290 1660
 E-mail: leesc@nlri.go.kr

Young-mi Jang
 Senior Researcher
 Division of Nutrition
 Department of Food Evaluation
 Korea Food and Drug Administration
 #5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu
 Seoul 122-704
 Tel.: +82 2 380 1678
 Fax: +82 2 382 4892
 E-mail: kym4188@kfda.go.kr

Hee-Jung Lee
 Researcher, Food Sanitation Council
 Korea Food and Drug Administration
 #5, Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu
 Seoul 122-704
 Tel.: +82 2 380 1559
 Fax: +82 2 383 8321
 E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

Jai-ok Kim
Executive Director
Citizen's Alliance for Consumers Protection of Korea
(CACPK)
Chongro-Gu, Sinmunro 2ga, 89-27
Pierson Bldg. 603, KPO Box 411
Seoul 110
Tel.: +82 2 738 2555
Fax: +82 2 736 5514
E-mail: cacpk@chollian.net.kr

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Mrs. Shamsinar Abdul Talib
(Head of Delegation)
Principal Assistant Director- Food Quality Control
Division - Department of Public Health
Ministry of Health Malaysia
4th Floor, Block E, Offices Complex
Jalan Dungun, Bukit Damansara
50490 Kuala Lumpur
Tel.: +6 03 2540088
Fax: +6 03 2537804
E-mail: sat@dph.gov.my

Ms. Nik Shabnam Nik Mohd. Salleh
Principal Assistant Director
Food Quality Control Division
Ministry of Health Malaysia
4th Floor, Block E, Offices Complex
Jalan Dungun, Bukit Damansara
50490 Kuala Lumpur
Tel.: +6 03 2540088
Fax: +6 03 2537804
E-mail: shabnam@dph.gov.my

Dr. T. Thiagarajan
Regional Manager
PORIM Regional Office – US
Palm Oil Research Institute of Malaysia
1900, 24th Street, NW
Washington, D.C. 20008, U.S.A.
Tel.: (202) 328-2700/2794/2799
Fax: (202) 332-2902
E-mail: porimwdc@aol.com

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS

Mme Zakia Driouich
Chef de la Division de la Qualité de la Normalisation et
de l'Assistance Technique
Ministère des Pêches Maritimes
B.P. 476 Agdal
Rabat, Maroc
Tel.: +212 7 68 82 72
Fax: +212 7 68 82 94
E-mail: driouich@mp3m.gov.ma

Mr. Majid Joundy
President/Chairman
Union Nationale des Industries de la Conserve de
poisson
B.P. 96, Agadir
Tel.: +212 08 84 54 46
Fax: +212 08 84 59 96
E-mail: assabel@marocnet.net.ma

MEXICO/MEXIQUE

Lic. Linda Hernández Ruiz
(Chief of Delegation)
Primer Secretario - Oficina de SECOFI
Embajada de México en Canada
45 O'Connor Street, Suite 1500
Ottawa, Ontario K1P 1A4, CANADA
Tel.: (613) 235-7782
Fax: (613) 235-1129

Ing. Eduardo Cervantes Cuevas
Industry Advisor - Canacindra
Av. San Antonio 218
Mexico, D.F.
Tel.: +52 5262 2395
Fax: +52 5262 2015

Lic. Luis Ernesto González
Deputy Trade Representative
Embassy of Mexico
45 O'Connor Street, Suite 1503
Ottawa, Ontario K1P 1A4
CANADA
Tel.: (613) 235-7782
Fax: (613) 235-1129
E-mail: luis.gonzalez@nafta-mexico.org

Ing. Raul Portillo Aldrett
Presidente del Comité de Normalización Nacional de la
Industria Alimentaria de la Cámara Nacional de la
Industria de la Transformación
Av-San Antonio 218 - Mexico D.F.
Tel.: +52 5 2622386
E-mail: rportillo@la-ko.com

Lic. Filiberto Beltran Velázquez
Industrial Adviser
Jefe de Asuntos Regulatorios de Nutrición
Kellogg América Latina - Carr. Campo Militar
Queretaro, Mexico 76200
Tel.: +42 38 12 54
Fax: +42 11 14 75
E-mail: filiberto.beltran@kellogg.com

Ing. Ricardo M. González Aguilar
Director de la Unidad de Normalización y Verificación
Amores No. 321, 1^{er} Piso
Col. Del Valle, C.P. 03100, México, D.F.
Tel. +52 5536 7427/5687 1081
Fax: +52 5687 7938

Eugenio Salinas Morales
Gerente de Enlace Internacional
Pulsar Internacional, S.A. de C.V.
Av. Roble 300 Torrealta D-1406
Col. Valle del Campestre
66265 Garza Garcia, N.L.
Tel.: +52 8 399 5600, ext. 5351
Fax: +52 8 399 5629
E-mail: esalinas@pulsar.com.mx

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES BAJOS

Ms. Janita Aanen
(Head of Delegation)
Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
Tel.: +31 70 3406 872
Fax: +31 70 3405 554
Email: j.aanen@minvws.nl

Mr. P. van Doorninck
Public Health Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 16108
2500 BC The Hague
Tel.: +31 70 3405 070
Fax: +31 70 3405 435
E-mail: piet.van.doorninck@inspectwv.nl

Mr. Jan Bijloo
Food Legislation Officer
Friesland Coberco Dairy Foods
P.O. Box 124
7940 AC Meppel
Tel.: +31 0 522 276 341
Fax: +31 0 522 276 475
E-mail: j.bijloo@fcd.nl

Mr. Gerrit Koornneef
Central Product Board for Arable Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Haque
Tel.: +31 70 3708 323
Fax: +31 70 3708 444
E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Ms. Trudy van Ommeren
Wemos Foundation
P.O. Box 1693 - 1000 BR Amsterdam
Tel.: +31 20 4688 388
Fax: +31 20 4686 008
E-mail: trudy.van.ommeren@wemos.nl

Ms. Mary Janssen
Wemos Foundation
P.O. Box 1693 - 1000 BR Amsterdam
Tel.: +31 20 4688 388
Fax: +31 20 4686 008
E-mail: mary.janssen@wemos.nl

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE/NUEVA ZELANDIA

Ms. Rachel Thom
(Head of Delegation)
Advisor (Food Science)
Regulation Development Group
Ministry of Health
P.O. Box 5013 - Wellington
Tel.: +64 4 496 2399
Fax: +64 4 496 2340
E-mail: rachel_thom@moh.govt.nz

Ms. Fiona Duncan
Policy Analyst
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O. Box 2526 - Wellington
Tel.: +64 4 474 4298
Fax: +64 4 474 4206
E-mail: duncanf@maf.govt.nz

Mr. Philip Fawcett
National Manager, International Standards, Dairy and
Plant Products Group
Ministry of Agriculture and Forestry
Food Assurance Authority
P.O. Box 2526 - Wellington
Tel.: +64 4 498 9874
Fax: +64 4 474 4196
E-mail: fawcetp@maf.govt.nz

Dr. Joan Wright
Counsel - Regulatory and Special Projects
New Zealand Dairy Board
P.O. Box 417 - Wellington
Tel.: +64 21 334 014
Fax: +64 4 471 8539
E-mail: joan.wright@nzdb.com

NIGERIA

Prof. Tseaa Shambe
Director-General
Standards Organisation of Nigeria
Phase I, 9th Floor
Federal Secretariat, Ikoyi
P.M.B. 2102, Yaba, Lagos
Tel.: +01 2696177
Tel.: +01 2696178
E-mail: sonl@linkserve.com.ng

Mr. Louis O. Njoku
Zonal Co-ordinator (Port Harcourt)
Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I, 9th Floor
Ikoyi – Lagos
Tel.: +234 1 2696178
Fax: +234 64 638804

Mr. Abiola Komolafe
 Zonal Co-ordinator (Kano)
 Standards Organisation of Nigeria
 Federal Secretariat, Phase I, 9th Floor
 Ikoyi – Lagos
 Tel.: +234 1 2696178
 Fax: +234 64 638804

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

Mrs. Åase Fulke
 (Head of Delegation)
 Head of Section
 Department of Food Law and International Affairs
 Norwegian Food Control Authority
 P.O. Box 8187 Dep.
 N-0034 Oslo
 Tel.: +47 22 246650
 Fax: +47 22 246699
 E-mail: aase.fulke@snt.dep.no

Anita Utheim
 Senior Executive Officer
 Norwegian Food Control Authority
 P.O. Box 8187 Dep. - N-0034 Oslo
 Tel.: +47 22 246769 - Fax: +47 22 246699
 E-mail: anita.utheim@snt.dep.no

Hilde Dolva
 Adviser - Norwegian Agricultural Inspection Service
 Fellesbygget - N-1432 Aas
 Tel.: +47 64 949197 - Fax: +47 64 940208
 E-mail: hilde.dolva@landbrukstilsynet.dep.no

Marianne Stordal
 Federation of the Norwegian Food and Drink Industry
 P.O. Box 432
 N-4624 Kristiansand
 Tel.: +47 38 001100
 E-mail: marianne.stordal@hennig-olsen.no

Arnfinn Rage
 Technical Manager - Tine Norwegian Dairies
 Centre for R and D
 P.O. Box 7 Kaldbakken - N-0902 Oslo
 Tel.: +47 22 938895
 Fax: +47 22 938599
 E-mail: arnfinn.rage@tine.no

Line Andersen
 The Consumer Council of Norway
 P.O. Box 8104 Dep.
 N-0032 Oslo
 Tel.: +47 67 599727
 Fax: +47 67 536010
 E-mail: line.Andersen@forbrukerradet.no

Kari Norunn Vesterhus
 Executive Officer
 National Council on Nutrition and Physical Activity
 P.O. Box 8139 Dep.
 N-0033 Oslo
 Tel.: +47 22 249061
 E-mail: kari.vesterhus@se.dep.telemax.no

OMAN

Abdullah D. Al Zadjali
 Deputy Director of Plant Protection Research Center
 Ministry of Agriculture and Fisheries
 P.O. Box 50
 Seeb 121, OMAN
 Tel.: +968 893 131
 Fax: +968 893 097
 E-mail: abdawood@hotmail.com

PHILIPPINES

Lydia M. Zara
 Chief, Food Processing Section
 Laboratory Services Division
 Bureau of Plant Industry
 San Andres, Malate, Manila
 1004 Manila
 Tel.: +632 524 9588/524 0768
 Fax: +632 521 7650

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Dr. Piotr J. Zaprzalek
 Director of Agricultural Markets Department
 Ministry of Agriculture and Rural Development
 Wspólna 36 - 00-930 Warsaw
 Tel.: +48 22 623 21 22
 Fax: +48 22 623 23 00
 E-mail: piotr.zaprzalek@minrol.gov.pl
 Mr. Pawel Budynek
 Director - Agricultural and Food Quality Inspection
 Żurawia 32/34 - 00-515 Warsaw
 Tel.: +48 22 628 21 37
 Fax: +48 22 621 48 58
 E-mail: pbudynek@zigzag.pl

Dr. Urszula Soltysiak
 Chair of Association Agro Bio Test Association
 University of Agriculture
 Nowoursynowska 166 - PL-02787 Warsaw
 Tel.: +48 22 847 87 39
 Fax: +48 22 847 15 62
 E-mail: soltysiak@alpha.sggw.waw.pl

Ms. Anna Skrzyńska
 Head of Department
 Agricultural and Food Quality Inspection
 32/34 Żurawia Street - 00-515 Warsaw
 Tel.: +48 22 625 20 28
 Fax: +48 22 621 48 58
 E-mail: normy@zigzag.pl

PORTUGAL

Eng^o Manuel Barreto Dias
 (Head of Delegation)
 D.G.F.C.Q.A.- Direcção-Geral de Fiscalização e
 Controlo da Qualidade Alimentar
 Av^a Conde de Valbom, n^o 98
 1050 Lisboa
 Tel.: +351 21 7983701
 Fax: +351 21 7983834
 E-mail: dgfcqa.lcqa@mail.telepac.pt

Dr. António Magro Tomé
 Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e
 das Pescas
 Praça do Comércio - 1100 Lisboa
 Tel.: +351 21 347 5964
 Fax: +351 21 798 3654
 E-mail: dgfcqa.drada@mail.telepac.pt

Eng^o António Cabrera
 FIPA-Federação das Indústrias Portuguesas Agro-
 Alimentares
 Av^a António José de Almeida, n^o 7-2^o Esq^o
 1000-042 Lisboa
 Tel.: +351 21 7938679
 Fax: +351 21 7938537
 E-mail: antonio.cabrera@unilever.com

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

Mrs. Olimpia Vorovenci
 (Head of Delegation)
 Expert in Agro-Food Standards
 Romanian Standards Association
 21 - 25 Mendeleev Str., Sector 1
 Bucharest 70168
 Tel: +40 1 310 43 09 - Fax: +40 1 315 58 70
 E-mail: voro@pcnet.ro
 Mr. Flaviu Pop
 Director General - SC Sere Braşov SA
 13, Ciobanului Str. - Braşov 2200
 Tel.: +40 68 426602
 Fax: +40 68 426706
 E-mail: serebv@deuroconsult.ro

Mr. Victor Ucrainet
 Director General
 Agriculture and Food Department
 Brasov District
 Str. Muresenilor 5 - Brasov 2200
 Tel.: +40 68 143237
 Fax: +40 68 472860

Mrs. Mihaela Moiescu
 Expert in Bio Food Quality
 SC Sere Braşov SA
 13, Ciobanului Str. - Braşov 2200
 Tel.: +40 1 310 43 09
 Fax: +40 1 315 58 70

RUSSIAN FEDERATION

Ms. Svetlana N. Rusanova
 Chief, Department of New Fish Technologies and
 Standards
 State Committee of Fisheries of the Russian Federation
 12 Rozhdestvensky Bul.
 103031, Moscow
 Tel.: +7 095 921 82 97

Ms. Nina V. Chupakhina
 Chief, Laboratory of Fish and Fishery Products
 Standards
 Russian Federal Research Institute of Fisheries and
 Oceanography (VNIRO)
 17, V.Krasnoselskaya St.
 107140, Moscow
 Tel.: +7 095 264 9090
 Fax: +7 095 264 9187

Ms. Kira M. Mikhlina
 Senior Scientist
 Centre Mariculture
 Russian Federal Research Institute of Fisheries and
 Oceanography (VNIRO)
 17, V.Krasnoselskaya St.
 107140, Moscow
 Tel.: +7 095 264 9054
 Fax: +7 095 264 9187

SAUDI ARABIA, KINGDOM OF

Mr. Abdullah Walman Al-Azmi
 Manager, Central Laboratory
 and Blood Bank - Al-Qurayut General Hospital
 Ministry of Health
 Riyadh 11176
 Kingdom of Saudi Arabia
 Tel.: +9664 642 4716, ext. 328
 Fax: +9664 642 4972

SINGAPORE

Mr. Sin-I Chu
 (Head of Delegation)
 Chief Food Officer - Food Control Department
 Ministry of the Environment
 Environment Building
 40 Scotts Road #19-00
 Singapore 228231
 Tel.: +65 731 9859
 Fax: +65 731 9843/731 9844
 E-mail: chu_sin-i@env.gov.sg

Mrs. Wei Ling Tan
 Director - Department of Nutrition
 Ministry of Health
 Institute of Health, Level 6
 3 Second Hospital Avenue
 Singapore 168937
 Tel.: +65 435 3530
 Fax.: +65 536 8532
 E-mail: tan_wei_ling@moh.gov.sg

SOUTH AFRICA, REPUBLIC OF

Mrs. M.E. Herbst
 (Head of Delegation)
 Senior Medical Natural Scientist
 Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria
 Tel.: +27 12 312 01 64
 Fax: +27 12 326 43 74
 E-mail: herbsm@hltrsa.pwv.gov.za

Ms. Jane Badham
 Dietetic Consultant - JB Consultancy
 P.O. Box 67396
 2021 Bryanston
 Tel.: +27 11 463 06 79
 Fax: +27 11 463 06 79
 E-mail: jbconsultancy@mweb.co.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

D^a Elisa Revilla García
 Jefe Area de Coordinación Sectorial Subdirección
 General de Planificación Alimentaria
 D.G. de Alimentación
 Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación
 Paseo Infanta Isabel
 1. 28071-Madrid
 Tel.: +34 91 347 45 96
 Fax: +34 91 347 57 28
 E-mail: erevilla@mapya.es

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Kerstin Jansson
 (Head of Delegation)
 Senior Administrative Officer
 Ministry of Agriculture
 Vasagatan 8-10
 SE-10333 Stockholm
 Tel.: +46 8 4051168
 Fax: +46 8 206496
 E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mrs. Birgitta Lund
 Principal Administrative Officer
 Food Standards Division
 National Food Administration
 Box 622
 SE-751 26 Uppsala
 Tel.: +46 18 175500
 Fax: +46-18 105848
 E-mail: livsmedelsverket@slv.se

Mrs. Kristina Sjölin
 Principal Administrative Officer
 National Food Administration
 Box 622
 SE-751 26 Uppsala
 Tel.: +46 18 175500
 Fax: +46-18 105848
 E-mail: livsmedelsverket@slv.se

Mr. Reggie Vaz
 Principal Administrative Officer
 Food Standards Division
 National Food Administration
 Box 622
 SE-751 26 Uppsala
 Tel.: +46 18 175680
 Fax: +46 18 105848
 E-mail: reggie.vaz@slv.se

Dr. Göte Frid, MSc Agric.
 Senior Administrative Officer
 Division for Animal Production and Management
 Swedish Board of Agriculture
 SE-551 87 Jönköping
 Tel.: +46 36 155811
 Fax: +46 36 308182
 E-mail: gote.frid@sjv.se

Mrs. Ulrika Ehrhardt
 Manager, Regulatory Affairs
 Federation of Swedish Food Industries
 Box 5501
 SE-114 85 Stockholm
 Tel.: +46 8 783 82 77
 Fax: +46 8 783 82 73
 E-mail: uet@li.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Eva Zbinden
 (Head of Delegation)
 Head of International Standards Unit
 Swiss Federal Office of Public Health
 CH-3003 Bern
 Tel.: +41 31 322 95 72
 Fax: +41 31 322 95 74
 E-mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Patrik Aebi, Ing. Agr.
Head of Section
Promotion of Quality and Sales
Swiss Federal Office for Agriculture
Mattenhofstrasse 5
CH-3003 Bern
Tel.: +41 31 322 25 92
Fax: +41 31 322 26 34
E-mail: patrik.aebi@blw.admin.ch

Dr. Gayle Crozier-Willi
Regulatory Affairs - Nestec Ltd.
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Tel.: +41 21 924 32 73
Fax: +41 21 924 45 47
E-mail: gayle.crozier-willi@nestle.com

Dr. Otto Raunhardt
Regulatory Affairs
Vitamins and Fine Chemicals Division
F. Hoffmann-La Roche Ltd.
VML, Bldg. 241/815
H4070 Basel
Tel.: +41 61 688 75 33
Fax: +41 61 688 16 35
E-mail: otto.raunhardt@roche.com

Dr. Marquard Imfeld
Head of Nutrition Regulatory Affairs
Novartis Consumer Health
Werk St. Johann / 503 4.04
4056 Basel
Tel.: +41 61 324 68 35
Fax: +41 61 324 68 34
E-mail: marquard.imfeld@novartis.com

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA

Mrs. Chantana Chutiteparak
(Head of Delegation)
Senior Expert in Food and Drug Standards
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanont Road, Nonthaburi
Tel.: +66 2 5907151-2 / 5918447
Fax: +66 2 5918446
E-mail: chantana@fda.moph.go.th

Dr. Chumnarn Sirirugsa
Director, Office of Agricultural Standards and
Inspections
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnden Nok Ave.
10200, Bangkok
Tel.: +66 2 629 8977
Fax: +66 2 629 8978
E-mail: oasi@asiaaccess.net.th

Mr. Poonkeite Thangsombat
Vice President
Thai Food Processors' Association
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor Ocean Tower Bldg
Kwang Klongtoey Khet Klongtoey
10110, Bangkok
Tel.: +66 2 2612684-6
Fax: +66 2 2612996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Mrs. Patrathip Vacharakomolphan
Standard Officer 8
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI St., Ratchathewi
10400, Bangkok
Tel.: +66 2 2023441
Fax: +66 2 2487987
E-mail: patratip@tisi.go.th

Mr. Kraingsak Dangprom
Acting Director of Veterinary Public Health Division
Department of Livestock Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives
201/8 Ngam Wong Ward Road
Muang Nonthaburi - Bangkok
Tel.: +66 2 2515646/2515988
Fax: +66 2 2517922

Miss Yaninee Sangyoka
Technical Officer
Thai Food Processors' Association
170/22 New Rachadapisek Road
9th Floor Ocean Tower Bldg
Kwang Klongtoey Khet Klongtoey
10110, Bangkok
Tel.: +66 2 2612684-6
Fax: +66 2 2612996-7
E-mail: thaifood@thaifood.org

Dr. Hataya Kongchuntuk
Food Specialist, Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Road, Nonthaburi 11000
Tel.: +66 2 590 7183
Fax: +66 2 591 8460
E-mail: hatk@health.moph.go.th

Mr. Wattana Kunwongse
First Secretary - Royal Thai Embassy
180 Island Park Drive
Ottawa, Ontario, CANADA
Tel.: (613) 722-4444
Fax: (613) 722-6624
E-mail: wattana@mail.magma.ca

Mr. Lers Thisayakorn
Vice President
Thai Frozen Foods Association
160/194-7 13th Floor, ITF Bldg.
Silom Road, Bangkok 10500
Tel.: +66 2 634 0717/235 5622-4
Fax: +66 2 235 5625
E-mail: thaiffa@ksc.th.com

Ms. Darunee Edwards
Deputy Director - National Center for Genetic
Engineering and Biotechnology
Gypsum Metropolitan Tower, 15th Floor
539/2 Sri-Ayudhya Rd.
Rajdhevee, Bangkok 20400
Tel.: +66 2 6425322-31, ext. 107
Fax: +66 2 2488303-5
E-mail: dedwards@biotec.or.th

**UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/REINO
UNIDO**

Mr. Grant Meekings
(Head of Delegation)
Head of Food Labelling and Standards Division
Food Standards Agency
P.O. Box 31037 - London SWIP 3WG
Tel.: +44 0 171 238 6278
Fax: +44 0 171 238 6763
E-mail: grant.meekings@foodstandards.gsi.gov.uk

Mrs. Rosemary Hignett
Food Labelling and Additives Division
Food Standards Agency
P.O. Box 31037 - London SWIP 3WG
Tel.: +44 0 171 238 6281
Fax: +44 0 171 238 6763
E-mail: rosemary.hignett@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr. Richard Ross
Associate Director, Legislation and Procedural Affairs
Smithkline Beecham
Nutritional Healthcare
11 Stoke Poges Lane
Slough, Berkshire SL1 3NW
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 0 1753 502104
Fax: +44 0 1753 502007
E-mail: richard.w.ross@sb.com

**UNITED STATES OF AMERICA (U.S.A.)/ETATS-
UNIS D'AMERIQUE/
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Dr. Christine J. Lewis
(Head of Delegation)
Director, Office of Nutritional Products, Labeling and
Dietary Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-800)
200 c. St., SW - Washington, DC 20204
Tel.: (202) 205-4561
Fax: (202) 205-4594
E-mail: clewis1@cfsan.fda.gov

Dr. Robert C. Post
Director, Labeling and Additives Policy Division
U.S. Department of Agriculture/FSIS
300 - 12th Street, SW, Room 602
Washington, DC 20250-3700
Tel.: (202) 205-0279
Fax: (202) 205-3625
E-mail: robert.post@usda.gov

Dr. Lynn Larsen
Director, Division of Nutrition and Science Policy
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements
Center for Food Safety and Nutrition
200 C St. SW
Washington, DC 20204
Tel.: (202) 205-4727
Fax: (202) 260-8957

Dr. Marilyn J. Bruno
Biotechnology – Economic Bureau
Department of State - EB/TTP/ATP
Washington, DC 20520
Tel.: (202) 647-2062
Fax: (202) 647-1894
E-mail: brunomj@state.gov

Mr. T. Keith Jones
National Organic Program
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 2945 South Building
Washington, DC 20250
Tel.: (202) 720-3252
Fax: (202) 690-3924
E-mail: keith.jones@usda.gov

Ms. Anita Manka
Labeling and Additives Policy
U.S. Department of Agriculture
300 - 12th Street, SW, Room 602
Washington, DC 20250-3700
Tel.: (202) 205-0279
Fax: (202) 205-3625
E-mail: anita.manka@usda.gov

Dr. James Maryanski
Office of Regulations and Policy
Food and Drug Administration
200 C Street, SW (HFS-13)
Washington, DC 20204
Tel.: (202) 205-4359
Fax: (202) 401-2893
E-mail: jmaryansk@cfhsan.fda.gov

Ms. Felicia B. Satchell
Deputy Director
Division of Standards and Labeling Regulations
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements
Food and Drug Administration
200 C Street, SW (HFS-820)
Washington, DC 20204
Tel.: (202) 205-4561
Fax: (202) 205-4594
E-mail: fsatchel@cfhsan.fda.gov

Dr. F. Edward Scarbrough
U.S. Manager for Codex
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Tel.: (202) 720-2057
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ed.scarbrough@usda.gov

Ms. Audrey Talley
Agricultural Marketing Specialist, Foreign
Foreign Agriculture Service/Trade Policy
U.S. Department of Agriculture
Room 5545 South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Tel.: (202) 720-9408
Fax: (202) 690-0677
E-mail: talley@fas.usda.gov

Dr. Terri Dunahay
Foreign Agricultural Service
US Dept. of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250
Tel.: (202) 690-1642
Fax: (202) 690-0677

Dr. Bernice Slutsky
Biotechnology and Biosafety
International Trade Policy
Foreign Agricultural Service
US Dept. of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250
Tel.: (202) 720-4261
Fax: (202) 690-0677
E-mail: slutsky@fas.usda.gov

Dr. Michael Wehr
Office of Constituent Operations
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C St., SW - Washington, DC 20204
Tel.: (202) 260-2786
Fax: (202) 205-0165
E-mail: mwehr@cfhsan.fda.gov

Mr. Lee Arst
President - Coleman Natural Products, Inc.
5140 Race Court
Denver, CO 80216
Tel.: (303) 297-9393
Fax: (303) 297-0426

Ms. Katherine T. DiMatteo
Executive Director
Organic Trade Association
P.O. Box 547
74 Fairview Street
Greenfield, MA 01301
Tel.: (413) 774-7511
Fax: (413) 774-6432
E-mail: kdimatteo@ota.com

Ms. Marsha A. Echols
Washington Counsel
National Association for the Specialty Food Trade, Inc.
3286 M Street, NW
Washington, DC 20007
Tel.: (202) 625-1451
Fax: (202) 625-9126
E-mail: me@maechols.com

Ms. Regina Hildwine
Senior Director, Food Labeling and Standards,
Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1350 I Street, NW, Suite 300
Washington, DC 20005
Tel.: (202) 639-5926
Fax: (202) 639-5991

Mr. Kenneth Mercurio
Director, Labeling and Nutrition
Nestle USA, Inc.
800 N. Brand Boulevard
Glendale, CA 91203-1244
Tel.: (818) 549-6353
Fax: (818) 549-6908

Mr. Jim Riddle
Independent Organic Inspectors Association
R.R. 3, Box 162C
Winona, MN 55987
Tel.: (507) 454-8310
E-mail: jriddle@lum.net.net

Mr. Charles A. Ritson
 Director, Regulatory Affairs and
 Nutritional Sciences
 Bestfoods
 700 Sylvan Avenue
 Englewood Cliffs, NJ 07632-9976
 Tel.: (201) 894-2560
 Fax: (201) 894-2355

Ms. Janet Nuzum
 Vice President and General Council - IDFA
 1250 H. Street, NW
 Suite 900 - Washington, DC 20005
 Tel.: (202) 737-4332
 Fax: (202) 331-7820

Mr. Karl Riedel
 Vice-Chair – International Committee
 National Nutritional Foods Association
 3931 MacArthur Blvd., Suite 101
 Newport Beach, CA 92600
 Tel.: (714) 966-6632
 E-mail: kriedel@natlife.com

Mr. J. Scott Thenell
 Director, Regulatory Affairs
 DNA Plant Technology Corporation
 6701 San Pablo Avenue
 Oakland, CA 94608
 Tel.: (510) 547-2395
 Fax: (510) 547-2817

Ms. Pam Chumley
 Vice President
 The Kellen Company
 5775-G Peachtree-Dunwoody Road
 Atlanta, GA 30342
 Tel.: (404) 252-3663
 Fax: (404) 252-0774

Mr. C.W. McMillan
 C.W. McMillan Company - Consultant
 P.O. Box 10009
 Alexandria, VA 22310
 Tel.: (703) 960-1982
 Fax: (703) 960-4976
 E-mail: cwmco@aol.com

Ms. Andrea S. Gash
 International Economist
 Office of Multilateral Affairs
 International Trade Administration
 U.S. Department of Commerce
 Room 3043
 Washington, DC 20230
 Tel.: (202) 482-3229
 Fax: (202) 482-5939
 E-mail: andrea_gash@ita.doc.gov

Chair, Codex Alimentarius Commission

Mr. Tom Billy
 Administrator
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave., SW
 Room 331E-JLW Building
 Washington, DC 20250-3700, U.S.A.
 Tel.: (202) 720-7025
 Fax: (202) 205-0158
 E-mail: tom.billy@usda.gov

URUGUAY, REPUBLIC OF

Mr. Fernando López Fabregat
 Counsellor - Embassy of Uruguay
 130 Albert Street, Suite 1905
 Ottawa, Ontario K1P 5G4
 CANADA
 Tel.: (613) 234-2727
 Fax: (613) 233-4670
 E-mail: uruott@iosphere.net

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION GENERAL SECRETARIAT (EU)

Mr. Klaus Skovsholm
 Administrator
 Secretariat General of Council of the European Union
 (EU)
 Rue de la Loi 175
 B-1000, Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 285 8379
 Fax: +32 2 285 7928
 E-mail: klaus.skovsholm@consilium.eu.int

EUROPEAN COMMISSION (EC)

Mr. Basil Mathioudakis
 Principal Administrator
 European Commission
 Health and Consumer Protection Directorate-General
 200 rue de la Loi
 B – 1049 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +032 2 295 91 82
 Fax: +032 2 296 09 51
 E-mail: basil.mathioudakis@cec.eu.int

Miss Barbara Moretti
 Administrator, European Commission
 Health and Consumer Protection Directorate-General
 200 rue de la Loi
 B – 1049 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +032 2 296 13 70
 Fax: +032 2 296 09 51
 E-mail: barbara.moretti@cec.eu.int

Mr. Alberik Scharpé
Deputy Head of Unit
European Commission
Agriculture Directorate-General
200 rue de la Loi
B - 1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +032 2 295 59 51
Fax: +032 2 296 12 71
E-mail: alberik.scharpe@cec.eu.int

Mrs. Daniele Tissot
Principal Administrator
European Commission
Agriculture Directorate-General
200 rue de la Loi
B - 1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +032 2 295 08 57
Fax: +032 2 296 12 71
E-mail: daniele.tissot@cec.eu.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)

Hertha Deutsch
Director, Association of European Coeliac Societies (AOECS)
Anton Baumgartner Str. 44/C5/2302
A-1230 Vienna, AUSTRIA
Tel.: +43 1 66 71 887
Fax: +43 1 66 71 88 74
E-mail: hertha.deutsch@utanet.at

CONFEDERATION OF THE FOOD AND DRINK INDUSTRIES OF THE EU/CONFÉDÉRATION DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES DE L'UE (CIAA)

Eva Hurt
Manager, Regulatory Affairs
Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE (CIAA)
43, avenue des Arts
Brussels 1040, BELGIUM
Tel.: +32 2 514 11 11
Fax: +32 2 511 29 05
E-mail: e.hurt@ciaa.be

CONFÉDÉRATION MONDIALE DE L'INDUSTRIE DE LA SANTÉ ANIMALE (COMISA)

Dr. Warren Marty Strauss
Director, Global Regulatory Affairs
Monsanto Company
600, 13th Street NW - Suite 660
Washington, DC 20005, U.S.A.
Tel.: (202) 383-2845 - Fax: (202) 783-1924
E-mail: warren.m.strauss@monsanto.com

Mr. Eddie F. Kimbrell
Consultant
13209 Moss Ranch Lane
Fairfax, VA 22033, U.S.A.
Tel.: (703) 631-9187
Fax: (703) 631-3866
E-mail: edkim@aol.com

CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)

Ms. Diane McCrea
Consultant to Consumers' Association, UK
17 Vernon Road - London N8 0QD
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 20 8889 4226
Fax: +44 20 8352 0564
E-mail: diane@mccrea1.demon.co.uk

Mr. Julian Edwards
Director General - Consumers International
24, Highbury Crescent
London N5 1RX, UNITED KINGDOM
Tel.: +44 20 7226 6663/ext. 215
Fax: +44 20 7354 0607
E-mail: jedwards@consint.org

Mr. Corneliu-Florin Berbaru
Association for Consumer Protection
34 Boulevard I C Bratianu
4th Floor, Room 24, Sector 1
704273 Bucharest, ROMANIA
Tel.: +40 1 311 0243
Fax: +40 1 311 0243
E-mail: apc@itcnet.ro

Dr. Nita Pillai
Policy Officer-Global Food Programme
24 Highbury Crescent
London N5 1RX
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 20 7226 6663
Fax: +44 20 7354 0607
E-mail: npillai@consint.org

Ms. Jean Halloran
Consumer Policy Institute-Consumers' Union
101 Truman Avenue
New York 10703-1057, U.S.A.
Tel.: (914) 378-2457
Fax: (914) 378-2928
E-mail: hallje@consumer.org

Mr. Pablo Daniel Guidarelli
ADELCO
Peron 1558 - CP 1037
Ciudad de Buenos Aires, ARGENTINA
Tel.: +54 11 4375 3733
Fax: +54 11 4375 3737
E-mail: adelco@wamani.apc.org
E-mail: guidarelli@terra.com

Dr. Gandhi Vi Demanya
 Consumer Association of Ghana
 P.O. Box AN 6177
 Accra-North
 GHANA
 Tel.: +233 21 220550
 Fax: +233 21 232459
 E-mail: beasant@gh.com

Dr. Song Vo Kyung
 CACPK
 89 Sinmunro 2 ga, Chongro-ku
 Pierson Building, Room 603
 Seoul 110
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel.: +822 739 5441 / 739 5530
 Fax: +822 736 5514 / 739 5441
 E-mail: cacpk@chollian.net

**COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION
 (CRN)**

Dr. John H. Cardellina II
 (Head of Delegation)
 Vice President, Botanical Science and Regulatory
 Affairs - Council for Responsible Nutrition
 1875 Eye Street NW, Suite 400
 Washington, DC 20006-5409, U.S.A.
 Tel.: (202) 872-1488
 Fax: (202) 872-9594
 E-mail: jcardellina@crnusa.org

Dr. Janet E. Collins
 Manager, Applied Nutrition - Monsanto Company
 P.O. Box 3780
 Buckingham Station
 Arlington, VA 22203 - U.S.A.
 Tel.: (703) 276-7108
 Fax: (703) 276-0934
 E-mail: janet.e.collins@stl.monsanto.com

**EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION
 (EFLA)/ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE
 DROIT DE L'ALIMENTATION**

Mr. Dietrich Gorny, President of EFLA
 C/o Ziegelhüttenweg 43a
 D-60598 Frankfurt, GERMANY
 Tel.: +49 (0) 69 63153491
 Fax: +49 (0) 69 63153553
 E-mail: gornylaw@t-online.de

Dr. Volker Viechtbauer, Member of EFLA
 C/o Red Bull GmbH
 Brunn 115, A-5330 Fuschl am See
 AUSTRIA
 Tel.: +43 662 65820
 Fax: +43 662 658231
 E-mail: volker.viechtbauer@redbull.at

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF
 DIETARY/FOOD SUPPLEMENT
 ASSOCIATIONS (IADSA)**

Ms. Christianne Schneiders
 Secretary-General - International Alliance Dietary/Food
 Supplement Associations (IADSA)
 Rue de l'Association 50 - 1000 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 223 30 64
 E-mail: cschneiders@eas.be

**INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL
 SCIENCE AND TECHNOLOGY (ICC)**

Tania Davidian, B.Sc. Chem.
 Representative of ICC (International Association for
 Cereal Science and Technology (ICC)
 Bariatrix International Inc.
 1600 46th Ave.
 Lachine, Québec H8T 3J9, CANADA
 Tel.: (514) 637-5887
 Fax: (514) 637-8526
 E-mail: tdavidian@bariatrix.ca
(And)
 International Association for Cereal Science and
 Technology (ICC)
 A2320 Schwechat/Vienna
 P.O. Box 77, Wienerstrasse 22a, AUSTRIA
 E-mail: gen.sec@icc.or.at

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF
 CONSUMER FOOD ORGANIZATION (IACFO)**

Mr. Bruce Silverglade
 President, International Association of Consumer Food
 Organizations (IACFO)
 1875 Connecticut Ave., N.W.
 Washington, DC 20009, U.S.A.
 Tel: (202) 332-9110, Ext. 337
 Fax: (202) 265-4954
 E-mail : brucesilverglade@compuserv.com

Mr. Bill Jeffery
 Public Policy Analyst
 International Association of Consumer Food
 Organizations (IACFO)
 C/o Centre for Science in the Public Interest
 23 Cambridge St. North
 Ottawa, Ontario K1R 7A4, CANADA
 Tel.: (613) 565-2140
 Fax: (613) 565-6520
 E-mail: jefferyb@istar.ca

Ms. Satoko Endo
IACFO C/o Japan Offspring Fund
2-5-2 Kojimachi
Chiyoda, Tokyo 102-0083, JAPAN
Tel.: +81 3 5276 0256
Fax: +81 3 5276 0259
E-mail: jof@nifty.ne.jp

Ms. Natsuko Kumasawa
International Project Manager
IACFO C/o Japan Offspring Fund
2-5-2, Kojimachi
Chiyoda, Tokyo 102-0083, JAPAN
Tel.: +81 3 5276 0256
Fax: +81 3 5276 0259
E-mail: jof@nifty.ne.jp

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF PLANT
BREEDERS/ASSOCIATION INTERNATIONALE
DES SÉLECTIONNEURS (ASSINSEL)**

Mr. Patrick Heffer
Assistant to the Secretary General
ASSINSEL
Chemin du Reposoir 7
Nyon 1260, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 365 44 20
Fax: +41 22 365 44 21
Email: assinsele@worldseed.org

Mr. Bill Leask
Director, Canadian Seed Trade Federation (CSTA)
39 Robertson Road, Suite 302
Nepean, Ontario K2H 8R2, CANADA
Tel.: (613) 829-9527
Fax: (613) 829-3530
E-mail: bleask@cdnseed.org

**INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION
NETWORK**

Dr. Arun Gupta
International Baby Food Action Network
BP-33 Pitampura
Delhi 110034, INDIA
Tel.: +91 11 7443445
Fax: +91 11 7219606
E-mail: agupta@bpni.org

**INTERNATIONAL BIOTECHNOLOGY FORUM
(IBF)**

Dr. Michael J. Phillips
Executive Director
Food and Agriculture
Biotechnology Industry Organization
1625 K Street NW
Washington, DC 20006, U.S.A.
Tel.: (202) 857-0244
Fax: (202) 857-0237
E-mail: mphillips@bio.org

**INTERNATIONAL COOPERATIVE ALLIANCE
(ICA)/ALLIANCE COOPERATIVE
INTERNATIONALE/ALIANZA COOPERATIVA
INTERNACIONAL**

Mr. Hiroshi Suzuki
Technical Information
Japanese Consumers' Cooperative Union
Co-op Plaza
3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku
Tokyo 150-8913, JAPAN
Tel.: +81 3 5778 8109
Fax: +81 3 5778 8008
E-mail: hiroshi.suzuki@jccu.co-op.or.jp

Mr. Tatsuhiro Kasamatsu
Consumers Co-operative Kobe
1-3-23, Okamoto, Higashinada-ku
Kobe, Hyogo-pre 658-0072, JAPAN
Tel.: +81 78 453 0116
Fax: +81 78 453 0185

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS
(ICGMA)/CONSEIL INTERNATIONAL DES
ASSOCIATIONS DE FABRICANTS DE
PRODUITS D'ÉPICERIE**

Mr. Mark Mansour
Partner - Keller and Heckman, L.L.P.
1001 G St., NW - Suite 500 West
Washington, DC 20001, U.S.A.
Tel.: (202) 434-4233
Fax: (202) 434-4646
E-mail: mansour@khlaw.com

Dr. Steve Rizk
Manager, Scientific & Regulatory Affairs
M&M/MARS, Inc.
800 High Street
Hackettstown, N.J. 07840-1518, U.S.A.
Tel.: (908) 850-2753
Fax: (908) 850-2697
E-mail: steve.rizk@effem.com

Ms. Sarah Geisert
Manager, International Quality and Regulatory Affairs
General Mills, Inc.
One General Mills Boulevard, 3NE
Minneapolis, MN 55426 - U.S.A.
Tel.: (763) 765-2595
Fax: (763) 764-2109
E-mail: geise000@mail.genmills.com

Ms. Mari Stull
 Director, International Regulatory Policy
 Grocery Manufacturers of America
 1010 Wisconsin Ave., NW
 Suite 900 - Washington, DC 20009, U.S.A.
 Tel.: (202) 337-9400
 Fax: (202) 337-4508
 E-mail: mls@gmabrands.com

Ms. Laurie Curry
 Vice President - Public Policy and Scientific Affairs
 Food and Consumer Products Manufacturers of Canada
 (FCPMC)
 885 Don Mills Road, Suite 301
 Don Mills, Ontario M3C 1V9
 Tel.: (416) 510-8024
 Fax: (416) 510-8043
 E-mail: lauriec@fcPMC.com

Ms. Carolyn O'Brien
 Director, Scientific and Regulatory Affairs
 Food and Consumer Products Manufacturers of Canada
 (FCPMC)
 885 Don Mills Road, Suite 301
 Don Mills, Ontario M3C 1V9
 Tel.: (416) 510-8024, ext. 2228
 Fax: (416) 510-8043
 E-mail: carolyno@fcPMC.com

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
 (IDF)/FEDERATION INTERNATIONALE DE
 LAITERIE/FEDERACION INTERNACIONAL DE
 LECHERIA**

Mr. Jörg Seifert
 Technical Manager
 41, Square Vergote
 B-1030 Brussels - BELGIUM
 Tel.: +32 2 743 39 22
 Fax: +32 2 733 04 13
 E-mail: jseifert@fil-idf.org

Mr. Thomas M. Balmer
 Senior Vice President
 National Milk Producers Federation
 2101 Wilson Boulevard #400
 Arlington, VA 22301 - U.S.A.
 Tel.: (703) 243-6111
 Fax: (703) 841-9328
 E-mail: tbalmer@nmpf.org

Dr. Réjean Bouchard
 Assistant Director - Policy and Dairy Production
 Dairy Farmers of Canada
 75 Albert Street, Suite 101
 Ottawa, Ontario K1P 5E7, CANADA
 Tel.: (613) 236-9997
 Fax: (613) 236-0905
 E-mail: rejeanb@dfc-plc.ca

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
 AGRICULTURAL PRODUCERS (IFAP)**

Ms. Kim Meegan
 Policy Analyst
 Canadian Federation of Agriculture
 1101 – 75 Albert Street
 Ottawa, Ontario K1P 5E7, CANADA
 Tel.: (613) 236-3633
 Fax: (613) 236-5749
 E-mail : kmeegan@istar.ca

Mr. Alex Jackson
 Director, Government Affairs
 American Farm Bureau Federation
 600 Maryland Ave. SW, Suite 800
 Washington, DC 20004, U.S.A.
 Tel.: (202) 484-3644
 Fax: (202) 484-3604
 E-mail: alexj@fb.com

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
 MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)**

Mr. Alain Leon
 Regulatory Affairs Advisor
 International Federation of Margarine Associations
 (IFMA)
 Olivier van Noortlaan
 Vlaardingen, Holland
 Tel.: +3 11 04605892
 Fax: +3 11 04605867
 E-mail: alain.leon@unilever.com

**INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC
 AGRICULTURE MOVEMENTS (IFOAM)**

Mr. Otto Schmid
 Int'l. Federation of Organic Agriculture Movements
 Codex Contact Point
 Research Institute of Organic Agriculture (FiBL)
 Ackerstrasse, CH-5070 Frick
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 62 865 72 72
 Fax: +41 62 865 72 73
 E-mail: otto.schmid@fibl.ch

Ms. Annie Kirschenmann
 International Federation of Organic Agriculture
 Movements (IFOAM)
 5449 45th Street SE
 Medina, ND 58467 - U.S.A.
 Tel.: (701) 486-3578
 Fax: (701) 486-3580
 E-mail: annie@ifoam.org

INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)

Dr. Robert G. Bursery
 Director Regulatory Affairs
 Ajinomoto Co., Inc.
 1120 Connecticut Avenue, NW
 Suite 416
 Washington, DC 20036 - U.S.A.
 Tel.: (202) 457-0284
 Fax: (202) 457-0107
 E-mail: burseryb@ajiusa.com

INTERNATIONAL OFFICE OF THE COCOA, CHOCOLATE AND CONFECTIONERY INDUSTRY (IOCCC)

Mr. Reginald J. Ohlson
 CMA U.S.A. (Chocolate Manufacturers Association of the U.S.A.)
 7900 Westpark Drive, Suite A-320
 McLean, Virginia 22102-4203 - U.S.A.
 Tel.: (703) 790-5750
 Fax: (703) 790-5752
 E-mail: ioccc@caobisco.be

Dr. Stéphanie Smith
 CMA U.S.A. (Chocolate Manufacturers Association of the U.S.A.)
 7900 Westpark Drive, Suite A-320
 McLean, Virginia 22102-4203, U.S.A.
 Tel.: (703) 790-5750
 Fax: (703) 790-5752
 E-mail: ioccc@caobisco.be

INTERNATIONAL SOFT DRINKS COUNCIL (ISDC)

Ms. Julia Howell
 I.S.D.C. Spokesperson
 International Soft Drinks Council (I.S.D.C.)
 79 Boulevard St. Michel
 B-1040 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32 2 7434050
 Fax: +32 2 7325102
 E-mail: mail@unesda-cisda.org

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Dr. Andrée Bronner
 Secretary General
 International Special Dietary Foods Industries
 194, rue de Rivoli
 F-75001 Paris, FRANCE
 Tel.: +33 1 53458787
 Fax: +33 1 53458780
 E-mail: andree.bronner@wanadoo.fr

INTERNATIONAL TOXICOLOGY INFORMATION CENTRE (ITIC)

Dr. G. Vettorazzi
 International Toxicology Information Centre (ITIC)
 Paseo Ramón y Cajal, 1, 4-D
 E-20002 San Sebastian, SPAIN
 Tel.: +34 943 320 455
 Fax: +34 943 320 487
 E-mail: itic@lander.es

Gloria Brooks-Ray
 Adviser, Codex and International Regulatory Affairs
 Novigen Sciences, Inc.
 P.O. Box 97
 Mountain Lakes, N.J. 07046, U.S.A.
 Tel.: (973) 334-4652
 Fax: (973) 334-4652

Dr. Robert C. Brown
 Frito-Lay Technology Center
 Plano, Texas 75024-4099, U.S.A.
 Tel.: (972) 334-4352
 Fax: (972) 334-6830
 E-mail: r.brown@fritolay.com

RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION INTERNATIONAL (RAFI)

Mr. Roger Blobaum
 Owner/Manager
 Blobaum and Associates
 3124 Patterson Pl., NW
 Washington, D.C. 20015
 U.S.A.
 Tel.: (202) 537-0191
 Fax: (202) 537-0192
 E-mail: rjblobaum@cs.com

Mr. Michael Sligh
 Director
 Rural Advancement Foundation
 International (RAFI)
 P.O. Box 4672
 Chapel Hill, NC 27514
 U.S.A.
 Tel.: (919) 929-7099
 Fax: (919) 929-7795
 E-mail: msligh@rafiusa.org

WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL

Mr. John Mumford
Chairman, Codex Committee
World Processing Tomato Council
435 Consortium Court
London, Ontario
N6E 2S8
CANADA
Tel.: (519) 681-1875
Fax: (519) 685-5719
E-mail: ovgmb@ovgmb.org

**WORLD SELF-MEDICATION INDUSTRY
(WSMI) / ASSOCIATION OF THE EUROPEAN
SELF-MEDICATION INDUSTRY (AESGP)**

Mr. Johan Lindberg
Legal Affairs Executive
WSMI/AESGP
7, avenue de Tervuren
1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 735 51 30
Fax: +32 2 735 52 22
E-mail: j.lindberg@aesgp.be

**WORLD SUGAR RESEARCH ORGANISATION
(WSRO)**

Ms. Pierrette Buklis
Canadian Sugar Institute
Waterpark Place
10 Bay Street, Suite 620
Toronto, Ontario M5J 2R8, CANADA
Tel.: (416) 368-8091
Fax: (416) 368-6426
E-mail: pbuklis@sugar.ca

WORLD VETERINARY ASSOCIATION (WVA)

Dr. Gordon E. Dittberner
World Veterinary Association (WVA)
37 Chinook Crescent
Nepean, Ontario K2H 7C9, CANADA
Tel.: (613) 726-1864
Fax: (613) 820-6848
E-mail: gdittberner@canada.com

**JOINT FAO/WHO
SECRETARIAT/SECRETARIAT MIXTE
FAO/OMS/SECRETARIADO CONJUNTO
FAO/OMS**

Selma Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food
Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel.: +39 06 570 55826
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: selma.doyran@fao.org

Dr. Yasuyuki Sahara
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food
Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel.: +39 06 574 54098
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: saharay@who.ch

**CANADIAN SECRETARIAT
SECRETARIAT CANADIEN
SECRETARIADO CANADIENSE**

Mr. Ron Burke
Director and Codex Contact Point for Canada
Bureau of Food Regulatory, International and
Interagency Affairs
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada, Room 2395, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
CANADA
Tel.: (613)957-1748
Fax: (613)941-3537
E-mail: ronald_burke@hc-sc.gc.ca

Mr. Allan McCarville
Senior Advisor, Codex and Scientific Affairs
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Room 2394, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
CANADA
Tel.: (613)957-0189
Fax: (613)941-3537
E-mail: allan_mccarville@hc-sc.gc.ca

Mrs. Santina Scalzo
Manager, Codex Program Services
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Room 2392, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C1)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
CANADA
Tel.: (613)957-1749
Fax: (613)941-3537
E-mail: santina_scalzo@hc-sc.gc.ca

Mrs. Luisa Crapigna
Food Policy and Legislation Officer
Bureau of Food Safety and Consumer Protection
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 3791
Fax: (613) 228-6611
E-mail: lcrapigna@em.agr.ca

**PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION,
LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION
DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE -
PRODUCTION ANIMALE ET PRODUITS ANIMAUX**

(A l'étape 8 de la Procédure)

[Les révisions sont en gras et italique]

AVANT-PROPOS

Insérer la modification consécutive suivante

3. troisième tiret

- Les directives n'empêchent pas la mise en œuvre d'aménagements plus restrictifs **et de règles plus détaillées** par les pays membres afin de conserver la crédibilité auprès des consommateurs et de prévenir les pratiques frauduleuses, ni l'application de ces règles aux produits d'autres pays en se fondant sur l'équivalence de leur production à ces dispositions plus restrictives.

SECTION 1. DOMAINES D'APPLICATION

Modifications consécutives y compris note de bas de page

1.1 Les présentes directives s'appliquent aux produits suivants qui portent ou sont destinés à porter des indications se référant aux modes de production biologique :

- a) les végétaux et les produits végétaux, **les animaux d'élevage et les produits des animaux d'élevage** non transformés, **dans la mesure où les principes de production et les règles d'inspection spécifiques les concernant sont donnés aux Appendices 1 et 3** ; et
- b) les produits¹ transformés **issus des cultures et des animaux d'élevage destinés** à la consommation humaine et dérivés des produits mentionnés au paragraphe précédent a).

SECTION 2. DESCRIPTION ET DÉFINITIONS

2.1 Description

Ajouter le texte nouveau suivant à l'alinéa 2.1 :

...L'élevage biologique repose sur l'établissement d'une relation harmonieuse entre la terre, les plantes et les animaux, et le respect des besoins physiologiques et comportementaux des animaux. Ceci s'obtient par une combinaison des éléments suivants: aliments de bonne qualité produits biologiquement, taux de charge appropriés, systèmes d'élevage adaptés aux besoins comportementaux, et pratiques de conduite des animaux visant à minimiser le stress, à promouvoir la santé et le bien-être des animaux, à prévenir les maladies et à éviter l'utilisation de médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire (y compris les antibiotiques).

2.2 Définitions

Ajouter les définitions suivantes

animaux d'élevage: tous animaux domestiques ou domestiqués, dont les animaux des espèces bovine (y compris le buffle et le bison), ovine, caprine, porcine, équine ainsi que les volailles et les abeilles élevés pour être utilisés comme aliments ou dans la production d'aliments². Les produits de la chasse ou de la pêche d'espèces sauvages sont exclus de cette définition.

¹ En attendant que soient élaborées les listes des ingrédients d'origine non agricole et des agents technologiques autorisés dans la préparation des produits issus des animaux d'élevage, les autorités compétentes devraient élaborer leurs propres listes.

² Les dispositions concernant l'aquaculture seront élaborées à une date ultérieure.

Médicament vétérinaire: toute substance appliquée ou administrée à des animaux producteurs de nourriture, tels que ceux de race de boucherie ou de race laitière, volailles, poissons ou abeilles, qu'elle soit utilisée dans un but thérapeutique, prophylactique ou diagnostique, ou en vue de modifier des fonctions physiologiques ou le comportement³.

SECTION 4. RÈGLES DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION

Ajouter le nouvel alinéa suivant

4.4 Par dérogation aux dispositions des alinéas 4.1(a) et 4.2(a), l'autorité compétente peut, concernant les dispositions sur la production d'animaux d'élevage de l'Appendice 1, prévoir des règles plus détaillées et aussi des dérogations aux périodes de mise en application qui permettront l'implantation graduelle des pratiques de l'agriculture biologique.

APPENDICE 1

B. Animaux d'élevage et produits d'animaux d'élevage

Insérer le texte nouveau suivant

Principes généraux

1. Si des animaux d'élevage pour la production biologique sont entretenus, ils devraient faire partie intégrante d'une unité agricole biologique et être élevés et gardés conformément aux présentes directives.

2. Les animaux peuvent apporter une contribution importante à un système d'agriculture biologique, en:

a) améliorant et entretenant la fertilité du sol;

b) gérant la flore par le pâturage ;

c) accroissant la biodiversité et en facilitant les interactions complémentaires au sein de l'exploitation agricole ; et

d) augmentant la diversité du système agricole.

3. La production animale doit être une activité liée à la terre. Les herbivores doivent avoir accès aux pâturages et tous les autres animaux à des courtes en plein air ; l'autorité compétente pouvant autoriser des exceptions lorsque l'état physiologique, le temps inclement et l'état du sol les justifient ou lorsque la structure de certains systèmes d'agriculture « traditionnels » restreint l'accès aux pâturages, à condition que le bien-être des animaux puisse être garanti.

4. Les taux de charge doivent être appropriés à la région en question, compte tenu de la capacité de production fourragère, de la santé des animaux, de l'équilibre nutritif et de l'incidence sur l'environnement.

5. La gestion biologique des animaux d'élevage devrait viser à utiliser des méthodes d'élevage naturelles, à minimiser le stress, à prévenir la maladie, à éliminer progressivement le recours aux médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire (y compris les antibiotiques), à réduire les produits d'origine animale (par ex. farine de viande) dans l'alimentation des animaux et à préserver la santé et le bien-être des animaux.

Sources/Origine des animaux d'élevage

6. Le choix des races, des espèces et des méthodes de reproduction doit obéir aux principes de l'agriculture biologique et tenir compte particulièrement de :

a) leur adaptation aux conditions locales;

b) leur vitalité et résistance aux maladies;

c) l'absence de maladies ou problèmes de santé spécifiques associés à certaines races ou espèces (syndrome du stress chez le porc, avortement spontané, etc.)

³ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Définitions.

7. Les animaux utilisés pour des produits répondant à la Section 1.1 (a) des présentes directives doivent être nés ou avoir éclos dans des unités de production conformes aux présentes directives ou être la progéniture de parents élevés suivant les conditions établies dans ces directives. Ils doivent passer leur vie entière dans un système de production biologique.

- Les animaux d'élevage ne peuvent être transférés entre une unité de production biologique et une unité de production non biologique. L'autorité compétente peut établir des règles détaillées pour l'achat d'animaux d'élevage provenant d'autres unités se conformant aux présentes directives.

- Les animaux d'élevage qui se trouvent dans l'unité de production, mais ne sont pas conformes aux présentes directives, peuvent être convertis.

8. Lorsqu'un opérateur peut montrer de manière satisfaisante à l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu qu'il n'y a pas d'animaux disponibles répondant aux exigences énoncées dans le précédent paragraphe, ledit organisme peut autoriser l'introduction d'animaux n'ayant pas été élevés conformément aux présentes directives dans des circonstances comme les suivantes :

a) en raison d'une expansion considérable de l'exploitation qui change une race ou se spécialise dans de nouveaux animaux d'élevage ;

b) pour renouveler un troupeau, par ex. mortalité élevée des animaux attribuable à des désastres ;

c) mâles destinés à la reproduction.

L'autorité compétente pourra établir les conditions spécifiques en vertu desquelles des animaux d'élevage provenant de sources non biologiques pourront ou ne pourront pas être introduits, prenant en compte le fait que l'introduction devrait se faire au plus jeune âge possible dès après le sevrage.

9. Les animaux d'élevage auxquels peuvent s'appliquer les dérogations énoncées à l'alinéa précédent doivent respecter les conditions exposées à l'alinéa 11. Les périodes de conversion données doivent être observées pour que les produits puissent être vendus sous l'étiquette biologique conformément à la Section 3 des présentes directives.

Conversion

10. La conversion des terres destinées à produire l'alimentation animale ou à servir de pâturage doit obéir aux règles énoncées dans la Partie A, alinéas 1, 2 et 3 du présent Appendice.

11. L'autorité compétente pourra écourter les périodes de conversion ou alléger les conditions établies à l'alinéa 9 (pour les terres) et/ou à l'alinéa 12 (pour les animaux d'élevage et les produits d'animaux d'élevage) dans les cas suivants :

a) pâturages, courettes en plein air et aires d'exercice utilisés par les espèces non herbivores;

b) bovins, équins, ovins et caprins en provenance d'élevages extensifs durant la période de mise en application établie par l'autorité compétente ou les troupeaux laitiers convertis pour la première fois;

c) s'il y a conversion simultanée d'animaux d'élevage et des terres utilisées exclusivement pour leur alimentation à l'intérieur de la même unité de production, la période de conversion des animaux d'élevage et des pâturages et/ou des terres utilisées pour l'alimentation des animaux peut être réduite à deux ans dans le seul cas où l'alimentation des animaux d'élevage existants et de leur progéniture est formée principalement de produits de l'unité.

12. Quand des animaux d'élevage provenant d'une source non biologique sont introduits dans une unité de production une fois que les terres ont atteint le statut biologique, et si les produits de ces animaux doivent être vendus sous l'étiquette biologique, ces animaux doivent être élevés conformément aux présentes directives pour au moins les périodes suivantes de contrôle de la conformité :

Bovins et équins :

i) Production de viande : 12 mois et au moins $\frac{3}{4}$ de la durée de vie dans une exploitation biologique ;

- ii) Veaux destinés à la production de viande : 6 mois au moment de l'introduction dès après le sevrage et à un âge inférieur à 6 mois :
- iii) Production de lait : 90 jours durant la période de mise en œuvre établie par l'autorité compétente et, après cela, six mois.

Ovins et caprins :

- i) Production de viande : 6 mois
- ii) Production de lait : 90 jours durant la période de mise en œuvre établie par l'autorité compétente et, après cela, six mois.

Porcins

- Production de viande : six mois

Volaille/pondeuses

- i) Production de viande : toute la durée de vie conformément à ce qu'aura établi l'autorité compétente
- ii) Production d'œufs : six semaines

Nutrition

13. Dans tous les systèmes d'élevage 100 pour cent des aliments (y compris les aliments "en conversion") devraient être produits conformément aux exigences des présentes directives.

14. Pour la période de mise en œuvre que déterminera l'autorité compétente, les produits des animaux d'élevage conserveront leur statut biologique dans la mesure où au moins 85 pour cent, en ce qui concerne les ruminants, et 80 pour cent, en ce qui concerne les non ruminants, des apports en fourrage, calculés sur une base de matière sèche, sont obtenus par des méthodes biologiques conformes aux présentes directives.

15. Nonobstant ce qui précède, lorsqu'un opérateur peut montrer de manière satisfaisante à l'organisme d'inspection/certification officiel ou officiellement reconnu qu'il n'y a pas d'aliments pour animaux disponibles répondant aux exigences énoncées au paragraphe 13 ci-dessus, à la suite par exemple de phénomènes naturels ou artificiels imprévus ou de conditions climatiques extrêmes, ledit organisme peut autoriser qu'un faible pourcentage d'aliments qui ne sont pas produits conformément aux présentes directives soit inclus pour un temps limité dans l'alimentation des animaux à condition que ces aliments ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés/issus du génie génétique ou de produits obtenus à l'aide de tels organismes. L'autorité compétente établira le pourcentage maximal d'aliments non biologiques autorisé, ainsi que les conditions applicables à cette dérogation.

16 Les rations alimentaires spécifiques des animaux d'élevage prendront en compte :

- le besoin pour les jeunes mammifères d'avoir du lait naturel, de préférence du lait maternel;
- qu'une proportion substantielle de la matière sèche des rations alimentaires quotidiennes des herbivores doit consister en fourrage frais ou sec ou en ensilage;
- que l'alimentation des animaux polygastriques ne doit pas se composer uniquement d'ensilage ;
- la nécessité des céréales dans la phase d'engraissement des volailles;
- la nécessité d'inclure du fourrage frais ou sec ou de l'ensilage à la ration alimentaire quotidienne des porcs et des volailles.

17. Tous les animaux d'élevage doivent avoir largement accès à de l'eau potable pour maintenir leur bonne santé et leur vitalité.

18. Si des substances sont employées à titre d'aliments, d'éléments nutritifs, d'additifs ou d'agents technologiques dans la préparation des aliments, l'autorité compétente établira une liste positive de substances qui se conformeront aux critères suivants :

a) Critères généraux :

- Les substances sont autorisées par la législation nationale sur l'alimentation animale ;
- Les substances sont nécessaires/essentiels au maintien de la santé, du bien-être et de la vitalité des animaux ; et
- Ces substances :
 - contribuent à l'alimentation indiquée qui répond aux besoins physiologiques et comportementaux des espèces en question; et
 - ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés/issus du génie génétique ou de produits de tels organismes; et
 - elles sont principalement d'origine végétale, minérale ou animale.

b) Critères spécifiques pour les aliments et les éléments nutritifs :

- Les aliments d'origine végétale provenant de sources non biologiques ne peuvent être utilisés que conformément aux conditions énoncées dans les alinéas 14 et 15, s'ils sont produits ou préparés sans recours à des solvants chimiques ou à un traitement chimique ;
- Les aliments d'origine minérale, les oligoéléments, les vitamines et les provitamines ne peuvent être utilisées que s'ils sont d'origine naturelle. Si ces substances viennent à manquer, ou dans des circonstances exceptionnelles, des substances chimiques analogues bien définies pourront être utilisées ;
- Les aliments d'origine animale, sauf pour le lait et les produits laitiers, le poisson ou d'autres animaux marins et les produits en étant issus ne devraient généralement pas être utilisés ou qu'en conformité avec la législation nationale. En tout cas, il est interdit d'inclure dans la ration alimentaire des ruminants des substances provenant de mammifères, sauf pour le lait et les produits laitiers ;
- ni azote synthétique ou composé azoté dépourvu de protéines ne doit être utilisé.

c) Critères spécifiques pour les additifs et les agents technologiques :

- Liants, antimottants émulsifiants, stabilisants et épaississants, surfactants, coagulants : seuls ceux de source naturelle sont autorisés ;
- antioxydants : seuls ceux de source naturelle sont autorisés;
- agents de conservation : seuls les acides organiques sont autorisés;
- colorants (y compris les pigments), aromatisants et stimulants d'appétit : seuls ceux de source naturelle sont autorisés;
- probiotiques, enzymes et micro-organismes sont autorisés ;
- antibiotiques, coccidiostatiques, substances médicinales, stimulateurs de croissance ou toute autre substance visant à stimuler la croissance ou la production ne seront pas utilisées dans la ration alimentaire des animaux.

19. Les additifs et les agents technologiques de l'ensilage ne peuvent être dérivés d'organismes génétiquement modifiés /issus du génie génétique ou de leurs produits, et ne peuvent comprendre que ce qui suit:

- sel marin;
- sel gemme gros;
- levures;
- enzymes;
- lactosérum;

- sucre; ou produits du sucre comme les mélasses;
- miel
- bactéries lactiques, acétiques, formiques et propioniques, ou leurs produits acides naturels lorsque le temps ne permet pas une bonne fermentation et sous réserve de l'approbation de l'autorité compétente.

Soins de santé

20. La prévention des maladies en production d'animaux d'élevage biologiques se fondera sur les principes suivants :

- a) Choisir des races ou lignées animales indiquées conformément à l'alinéa 6 ci-dessus;
- b) Appliquer des pratiques d'élevage répondant aux besoins de chaque espèce, qui favorisent une bonne résistance aux maladies et la prévention des infections;
- c) Avoir recours à des aliments biologiques de bonne qualité en association avec un exercice régulier et l'accès aux pâturages ou à des courtes extérieures, pour stimuler le système de défense immunologique naturel de l'animal;
- d) Respecter la densité de charge indiquée pour ainsi éviter la surcharge d'animaux et tout problème

21. Si, en dépit des mesures de prévention ci-dessus, un animal tombe malade ou se blesse, il faut le traiter immédiatement, au besoin après l'avoir isolé des autres dans un abri approprié. Toutefois, les producteurs ne devraient pas s'abstenir d'employer un médicament si celui-ci permet d'éviter des souffrances inutiles à l'animal, quand bien même l'utilisation d'un tel médicament fera perdre à l'animal son statut biologique.

22. L'utilisation des médicaments vétérinaires en agriculture biologique se conformera aux principes suivants :

- a) En cas de maladies ou de problèmes de santé spécifiques réels ou éventuels, et s'il n'existe pas de traitement ou de pratique de remplacement autorisés, ou dans les cas requis par la loi, la vaccination des animaux d'élevage, les antiparasitaires ou l'usage thérapeutique des médicaments vétérinaires sont autorisés ;
- b) Les produits phytothérapeutiques (sauf les antibiotiques), homéopathiques ou ayurvédiques et les éléments-traces seront employés de préférence aux médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire ou aux antibiotiques à condition qu'ils aient un effet thérapeutique efficace sur l'espèce animale en question et sur l'état à traiter;
- c) S'il est peu probable que les produits susmentionnés ne soient efficaces pour combattre la maladie ou traiter la blessure, les médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire ou les antibiotiques pourront être employés, sous supervision d'un vétérinaire; dans tous les cas, le délai d'attente devrait être égal au double de celui exigé par la législation et sera toujours au moins de 48 heures;
- d) Le recours aux médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire ou aux antibiotiques à des fins de traitement préventif est interdit.

23. Les traitements hormonaux ne peuvent être utilisés qu'à des fins thérapeutiques et sous supervision d'un médecin vétérinaire.

24. Les stimulants de croissance ou les substances utilisées pour stimuler la croissance ou la production ne sont pas autorisés.

Élevage, transport et abattage

25. L'entretien des animaux devrait être guidé par une attitude empreinte de protection, de responsabilité et de respect pour des créatures vivantes.

26. Les méthodes d'élevage devraient être conformes aux principes de l'agriculture biologique compte tenu que :

- i) les races et les espèces conviennent à l'élevage dans les conditions locales et sous un régime biologique;
- ii) la préférence est accordée à la reproduction par des méthodes naturelles, bien que l'insémination artificielle puisse être employée;
- iii) les techniques de transplantation d'embryons et le traitement hormonal à des fins de reproduction ne sont pas autorisés;
- iv) les techniques de reproduction utilisant le génie génétique sont interdites.

27. Les opérations comme attacher des élastiques à la queue des moutons, couper la queue, couper les dents, réduire les becs, écorner ne sont généralement pas autorisées en système de gestion biologique. Cependant, certaines de ces opérations peuvent être autorisées dans des circonstances exceptionnelles par l'autorité compétente ou son représentant pour des raisons de sécurité (par ex. écorner de jeunes animaux) ou à des fins d'amélioration de la santé et du bien-être des animaux. De telles opérations doivent être faites à l'âge le plus opportun et en ayant soin d'infliger à l'animal le moins de douleur possible. Ces opérations se feront sous anesthésie s'il y a lieu. La castration physique est permise afin de préserver la qualité des produits et les pratiques de production traditionnelles (cochons de chair, bouvillons, chapons, etc.), mais seulement dans ces conditions.

28. Les conditions de vie et la gestion de l'environnement devraient prendre en compte les besoins comportementaux spécifiques des animaux et procurer:

- une liberté de mouvement suffisante et la possibilité d'exprimer une éthologie tout à fait normale;
- la compagnie d'autres animaux, particulièrement de la même espèce;
- prévention de comportement anormal, de blessure ou de maladie;
- arrangements en vue d'interventions d'urgence en cas d'incendie, de panne des services mécaniques essentiels et de rupture d'approvisionnements;

29. Le transport d'animaux vivants devrait s'effectuer dans le calme et la douceur et d'une manière qui évite le stress, les blessures et la douleur ; l'autorité compétente devrait établir les conditions spécifiques à respecter pour atteindre ces objectifs et pourront établir la durée maximale du transport. L'utilisation de bâtons électriques et de tranquillisants allopathiques n'est pas autorisée.

30. L'abattage des animaux doit se faire d'une manière qui réduit le stress et la douleur et en conformité avec les règles nationales.

Logement et parcours libres

31. La présence de bâtiments pour loger les animaux d'élevage ne sera pas obligatoire dans les régions où le climat permet de faire vivre dehors.

32. Les abris respecteront les besoins biologiques et comportementaux des animaux en leur fournissant :

- large accès à l'eau potable et à la nourriture;
- un endroit isolé, chauffé, rafraîchi et ventilé de manière que la circulation d'air, le niveau de poussière, la température, l'humidité relative de l'air et la concentration de gaz restent dans des limites qui ne nuiront pas aux animaux;
- amples ventilation et lumière naturelles;

33. Suivant l'étape de production, les animaux peuvent être temporairement confinés par temps inclément lorsque leur santé, leur sûreté ou leur bien-être risque de souffrir, ou pour protéger la qualité des plantes, du sol ou de l'eau.

34. La densité de charge des bâtiments devrait :

- assurer le confort et le bien-être des animaux en tenant compte des espèces et des races auxquelles ils appartiennent et de leur âge;

- prendre en compte les besoins comportementaux des animaux en fonction de la taille du groupe et du sexe des individus;
- leur donner assez d'espace pour se tenir debout naturellement, se coucher facilement, se retourner, faire leur toilette, prendre toutes les postures et faire tous les mouvements qui leur sont naturels comme s'étirer et battre des ailes.

35. Les bâtiments, cases, équipements et matériels devraient être nettoyés et désinfectés comme il se doit pour prévenir l'infection croisée et l'accumulation d'organismes porteurs de maladies.

36. Les parcours libres, les aires d'exercice au grand air ou les courettes au grand air devraient offrir une protection suffisante contre la pluie, le vent, le soleil et les températures extrêmes suivant les conditions climatiques locales et les races concernées.

37. La densité de charge des animaux mis dans des pâturages, des prairies ou tout autre habitat naturel ou semi-naturel doit être assez faible pour prévenir la dégradation des sols et le surpâturage de la végétation.

Mammifères

38. Tous les mammifères doivent avoir accès à des pâturages ou à des aires d'exercice en plein air qui pourront être partiellement couverts et doivent pouvoir s'en servir quand ils sont en état de le faire et quand le temps et l'état du sol le permettent.

39. L'autorité compétente peut autoriser des exceptions pour :

- l'accès des taureaux aux pâturages ou, dans le cas des vaches, à une aire d'exercice en plein pendant l'hiver;
- la dernière étape de l'engraissement.

40. Les bâtiments des animaux doivent avoir un plancher lisse, mais pas glissant. Le plancher ne doit pas être entièrement à claire-voie ou en forme de treillis.

41. Les bâtiments doivent avoir des aires de couchage ou de repos de taille suffisante et de construction solide qui seront confortables, propres et sèches. Elles seront recouvertes d'une épaisse litière sèche et d'un matériel absorbant les excréments.

42. Le placement des veaux dans des enclos individuels et attacher les animaux d'élevage n'est pas autorisé sans l'approbation de l'autorité compétente.

43. Les truies doivent être gardées en groupe sauf à la fin de la gestation et durant la période d'allaitement. Les porcelets ne peuvent être gardés sur des plates-formes ou dans des cages à porcelets. Les aires d'exercice doivent permettre aux animaux de se rouler dans leurs excréments et de fouir.

44. Garder les lapins dans des cages n'est pas autorisé.

Volailles

45. Les volailles doivent être élevées en libre parcours, avoir accès à une courette en plein air quand le temps le permet. Les garder en cage n'est pas autorisé.

46. La sauvagine doit avoir accès à un cours d'eau, un étang ou un lac quand le temps le permet.

47. Les bâtiments pour toutes les volailles doivent fournir : une aire de construction solide offrant une litière composée de paille, de copeaux de bois, de sable ou de gazon. Il doit y avoir une surface assez grande du plancher pour permettre le ramassage des déjections, dans le cas des pondeuses; des perchoirs / des endroits élevés pour dormir dont la taille et le nombre correspondront à la taille du groupe et des volatiles; des trous de sortie et d'entrée de taille adéquate.

48. Dans les cas des pondeuses, quand la lumière naturelle est augmentée par des moyens artificiels, l'autorité compétente prescrira le maximum d'heures pour chaque espèce en fonction de considérations géographiques et de considérations concernant la santé des bêtes.

49. Pour des raisons de santé, les bâtiments seront vidés et les courettes laissées vides pour permettre à la végétation de repousser entre chaque groupe de volailles élevées.

Gestion de la fumure

50. La gestion de la fumure à tout endroit où les animaux d'élevage sont logés, mis en enclos ou en pâturage se fera d'une manière qui :

- i) minimise la dégradation des sols et de l'eau;
- ii) ne contribue pas de manière importante à la contamination de l'eau par des nitrates et des bactéries pathogènes;
- iii) optimise le recyclage des éléments nutritifs; et
- iv) ne comprend pas le brûlage ou aucune pratique qui n'est pas admise en agriculture biologique.

51. Toutes les installations de stockage et de manutention de la fumure, y compris les installations de compostage, seront conçues, construites et exploitées de manière à prévenir la contamination de l'eau souterraine et superficielle.

52. Les taux d'application de la fumure seront tels qu'ils ne contribuent pas à la contamination de l'eau souterraine et superficielle. L'autorité compétente pourra établir les taux d'application maximaux de la fumure ou les densités de charge. Le moment et les méthodes d'application ne devraient pas augmenter la possibilité de ruissellement dans les étangs, cours d'eau et ruisseaux.

Tenue des documents et identification

53. L'exploitant devrait conserver des documents détaillés et à jour conformément à ce qui est indiqué à l'Appendice 3, alinéas 7 à 15 (*numérotation des alinéas revue*)

ANNEXE 3

**PRESCRIPTIONS MINIMALES D'INSPECTION ET MESURES DE PRÉCAUTION
PRÉVUES DANS LE CADRE DU SYSTÈME D'INSPECTION OU DE CERTIFICATION*****Modifications consécutives aux alinéas 3 à 5.*****A. Unités de production**

3. La production conformément à ces directives doit prendre place dans une unité où les parcelles de terre, les zones de production, **les bâtiments agricoles** et les **installations réservées à l'entreposage des récoltes et aux animaux d'élevage** sont clairement séparés de ceux de toute autre unité non assujettie à ces directives ; des ateliers de préparation et / ou d'emballage peuvent faire partie de l'unité s'ils ne traitent que les produits agricoles de cette unité.

5. Tous les ans, avant la date indiquée par l'organisme d'inspection, l'opérateur devrait notifier l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu de son programme de production de produits végétaux **et d'animaux d'élevage**, détaillé au niveau des parcelles/**troupeaux, bandes**.

Ajout d'un nouvel alinéa 7 (6.bis)

7. Tous les animaux d'élevage seront identifiés individuellement ou, dans le cas des petits mammifères et des volailles, par troupeaux ou bandes, pour permettre de les retracer dans le système en tout temps et pour disposer d'une manière adéquate de les retracer à des fins d'audit. L'exploitant devrait conserver des documents détaillés et à jour sur :

- i) la reproduction et l'origine des animaux d'élevage ;
- ii) la consignation de tous les achats;
- iii) le plan de santé à suivre pour prévenir et gérer les maladies, les blessures et les problèmes de reproduction;
- iv) tous les traitements et les médicaments administrés pour quelque raison que ce soit, y compris les périodes de quarantaine; et l'identification des animaux traités ;
- v) les aliments fournis et leur provenance;
- vi) le mouvement des stocks au sein de l'unité d'exploitation;
- vii) le transport, l'abattage ou la vente.

Modification consécutive à l'alinéa 11 qui devient l'alinéa 12.

11. Lorsque l'exploitant a plusieurs unités de production au même endroit (cultures parallèles), les unités produisant des cultures, des produits végétaux qui ne sont pas visées par la Section 1 devraient faire également l'objet de dispositions d'inspection en rapport avec les sujets traités aux tirets des alinéas 4, 6 et **8** ci-dessus. Des plantes de variétés qui sont impossibles à distinguer de celles produites par l'unité mentionnée à l'alinéa 3 ci-dessus ne devraient pas être cultivées dans ces unités.

Insérer les alinéas suivants nouveaux à la fin de l'Appendice 3, A.

13. En production biologique, tous les animaux d'élevage d'une seule et même unité de production doivent être élevés conformément aux règles énoncées dans les présentes directives. Cependant, des animaux d'élevage non élevés suivant ces règles peuvent être présents dans l'exploitation biologique s'ils sont clairement séparés des animaux d'élevage produits en conformité avec ces directives. L'autorité compétente peut prescrire des mesures plus restrictives, comme qu'il devra s'agir d'espèces différentes.

14. L'autorité compétente pourra accepter que les animaux élevés conformément aux dispositions de ces directives soient mis en pâturage sur des terres communes à condition que :

- a) ces terres n'aient pas été traitées avec des produits autres que ceux autorisés conformément à la Section 4.1 (a) et (b) des présentes directives depuis au moins trois ans ;

b) qu'il soit possible d'isoler clairement les animaux élevés conformément aux dispositions de ces directives des autres animaux.

15. En matière de production d'animaux d'élevage, l'autorité compétente devrait assurer, sans porter préjudice aux autres dispositions de cet appendice, que les inspections concernant toutes les étapes de production et de préparation jusqu'à la vente au consommateur garantissent, dans la mesure techniquement réalisable, la traçabilité des animaux d'élevage et de leurs produits de l'unité de production jusqu'à l'emballage final et /ou l'étiquetage, en passant par la transformation et toute autre préparation.

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE
POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES
(AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE DES
ALIMENTS ET DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES OBTENUS À L'AIDE DE
CERTAINES TECHNOLOGIES DE MODIFICATION ET GÉNIE GÉNÉTIQUE)
(A l'étape 8 de la procédure)**

Section 4.2.2

La présence dans tout aliment ou ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré à partir de n'importe quel produit énuméré dans la section 4.2.1.4 doit être déclarée.

Lorsqu'il n'est pas possible de fournir, au moyen de l'étiquetage, des renseignements appropriés concernant la présence d'un allergène, l'aliment contenant l'allergène ne doit pas être commercialisé.

ALINORM 01/22**ANNEXE IV**

**PROJET DE DIRECTIVES POUR LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION,
L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES
(ANIMAUX D'ÉLEVAGE ET PRODUITS D'ANIMAUX D'ÉLEVAGE)**

(À l'étape 6 de la procédure)

ANNEXE 1,B : Animaux d'élevage et produits d'animaux d'élevage**Exigences particulières selon les espèces**Abeilles

54. Les ruches destinées à l'apiculture doivent être placées :
- i) dans des zones où la végétation cultivée ou spontanée répondant aux règles de production énoncées à la Section 4 des présentes directives, ou
 - ii) dans des zones désignées par l'organisme d'inspection/certification et remplissant les conditions fixées pour la production biologique.
55. L'alimentation des colonies d'abeilles est admise là où les conditions exigent la reconstitution d'une réserve en prévision de la saison hivernale. L'alimentation doit être effectuée entre la dernière récolte de miel et la période de dormance de la colonie. L'alimentation doit inclure de préférence du miel ou sirop de sucre de production biologique.
- En l'absence de tels produits, ou dans les cas de conditions météorologiques extrêmes ou d'autres situations exténuantes, des aliments ne répondant pas à ces directives peuvent être utilisés.
56. La santé des colonies d'abeilles doit être maintenue par de bonnes pratiques agricoles dont :
- i) l'utilisation de races résistantes qui s'adaptent bien aux conditions locales
 - ii) le renouvellement périodique des reines;
 - iii) le nettoyage et la désinfection périodiques de l'équipement;
 - iv) la destruction des matériaux contaminés;
 - v) le renouvellement périodique de la cire d'abeilles; et
 - vi) la disponibilité dans les ruches de pollen et de miel en quantité suffisante.

TABLEAU [3] : INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE MENTIONNÉS À LA SECTION 3 DES PRÉSENTES DIRECTIVES

A1. Additifs alimentaires, y compris les agents technologiques

SIN	Nom de l'additif	Conditions spécifiques
331	Citrates de sodium	Produits carnés
332	Citrates de potassium	Produits carnés
333	Citrates de calcium	Produits carnés

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE
POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES
(AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE
DES ALIMENTS ET DES INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES OBTENUS
À L'AIDE DE CERTAINES TECHNOLOGIES DE MODIFICATION
ET GÉNIE GÉNÉTIQUE)**

(À l'étape 6 de la procédure)

Section 2. Définitions

Aux fins de la Norme générale :

« **Aliments et ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines technologies de modification et génie génétique** » désignent des aliments et des ingrédients alimentaires composés d'organismes génétiquement modifiés ou issus des techniques du génie génétique ou en contenant, ou bien des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus à partir de tels organismes, mais n'en contenant pas.

« **Organisme** » désigne une entité biologique capable de réplication ou de transfert de matériel génétique.

« **Organisme génétiquement modifié / issu du génie génétique** » désigne un organisme dont le matériel génétique a été modifié au moyen des techniques du génie génétique d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et/ou recombinaison naturelle.

Des exemples de ces techniques employées en génie génétique comprennent, entres autres :

- les techniques de recombinaison de l'ADN faisant appel à des systèmes de vecteur
- les techniques impliquant l'introduction directe dans un organisme de matériels héréditaires, préparés à l'extérieur de ce dernier⁴
- les techniques de fusion cellulaire (y compris la fusion de protoplastes) ou d'hybridation qui permettent de surmonter les obstacles naturels liés à la physiologie, à la reproduction ou à la recombinaison lorsque les cellules ou protoplastes donneurs n'appartiennent pas à la même famille taxonomique.

Sauf lorsque l'organisme donneur / receveur a été obtenu au moyen des techniques susmentionnées, les techniques exclues comprennent entre autres les suivantes :

- fertilisation *in vitro*
- conjugaison, transduction, transformation ou tout autre processus naturel
- induction polyploïdique
- mutagénèse
- techniques de fusion cellulaire (y compris la fusion de protoplastes) ou d'hybridation lorsque les cellules ou les protoplastes donneurs appartiennent à la même famille taxonomique.

[« **n'est plus équivalent** » / « **diffère sensiblement** » se dit d'un aliment ou d'un ingrédient alimentaire obtenu à l'aide de certaines technologies de modification et génie génétique dont l'évaluation scientifique a montré au moyen d'une analyse appropriée des données que les caractéristiques évaluées sont différentes de celles de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire correspondant existant, compte tenu de la variation naturelle de ces caractéristiques pour cet aliment ou cet ingrédient alimentaire »]

⁴ [Des exemples de ces techniques comprennent, entres autres : micro-injection, macro-injection, chimioporation, électroporation, micro-encapsulation et fusion de liposome.]

ALINORM 01/22**ANNEXE VI****PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE
DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (NOMS DE CATÉGORIE)**

(À l'étape 6 de la procédure)

Section 4.2 Liste des ingrédients

4.2.2.1 Le nom de catégorie suivant peut être employé pour les ingrédients entrant dans ces catégories

[Protéine du lait/produit contenant des protéines du lait] : produits laitiers contenant un minimum de [30-35 %] de protéine du lait (m/m) calculé en fonction de la matière sèche*.

* Calcul de la teneur en protéine du lait : azote Kjeldahl x 6,38

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX LIGNES DIRECTRICES
CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL(A l'étape 3 de la Procédure)⁵

- 3.2 Énumération des éléments nutritifs
- 3.2.1 Si la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, les mentions ci-après devraient être obligatoires :
- 3.2.2.1 Valeur énergétique ; et
- 3.2.1.2.1 Quantité de protéine, de glucides assimilables (c'est-à-dire glucides à l'exclusion des fibres alimentaires), de lipides.
- 3.2.1.3 Quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle ; et
- 3.2.1.4 Quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la législation nationale.
- [3.2.2 Lorsqu'un ou plusieurs des éléments suivants : sucres, fibres, graisses saturées et sodium font l'objet d'une déclaration volontaire [ou parce qu'ils sont l'objet d'une allégation nutritionnelle], la déclaration des éléments nutritifs comprendra des informations sur les sucres, les fibres, les acides gras saturés et le sodium en plus des mentions exigées au paragraphe 3.2.1]
- 3.2.3 ~~Lorsqu'une allégation porte sur la teneur en fibres alimentaires, la quantité de ces fibres devrait être indiquée~~ Lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type de glucides, la quantité de sucres totaux devrait être indiquée en plus des mentions exigées au paragraphe 3.2.1. On peut également indiquer les quantités d'amidon et/ou de composés glucidiques.
- 3.2.4 Lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type d'acide gras [ou cholestérol], les quantités d'acide gras saturé et d'acides gras polyinsaturés devraient être déclarées conformément à l'alinéa 3.4.7 et à l'alinéa 3.2.1. [La quantité de tout autre acide gras constituant peut aussi être déclarée.]
- 3.2.5 Outre les mentions obligatoires prévues aux alinéas 3.2.1, 3.2.3 et 3.2.4, les vitamines et minéraux peuvent être énumérés conformément aux critères énoncés ci-après :
- 3.2.5.1 Seuls les vitamines et les minéraux pour lesquels des apports recommandés ont été établis ou qui ont une importance nutritionnelle dans le pays en question devraient être déclarés.
- 3.2.6 Quand la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, seuls les vitamines et les sels minéraux présents en quantité notable devraient être énumérés.⁶
- 3.2.7 Lorsqu'un produit est soumis aux dispositions d'étiquetage d'une norme Codex, les dispositions relatives à la déclaration des éléments nutritifs figurant dans cette norme ont la priorité sur les dispositions 3.2.1 à 3.2.6 des présentes Directives mais ne doivent pas entrer en conflit avec celles-ci.

⁵ Les modifications au texte actuel sont soulignées.

⁶ En règle générale, il convient pour déterminer ce que l'on entend par une « quantité importante », de prendre en considération 5 % de l'apport recommandé (pour la population en cause) fourni par une ration correspondant à la quantité mentionnée sur l'étiquette.

ALINORM 01/22
ANNEXE VIII

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI
DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ ET A LA NUTRITION**
(A l'étape 3 de la Procédure)⁷

Les allégations relatives à la nutrition devraient être compatibles avec la politique nationale en matière de nutrition et corroborer cette politique. Seules les allégations corroborant la politique nationale en matière de nutrition devraient être permises.

Les allégations relatives à la santé doivent être cohérentes avec la politique nationale sur la santé, y compris la politique sur la nutrition et appuyer ces politiques. Les allégations relatives à la santé doivent être [accompagnées/soutenues] d'une éducation spécifique du consommateur. Les allégations du type décrit à la Section 3.4 des Directives générales Codex sur les allégations sont interdites.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les présentes directives portent sur l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition dans l'étiquetage des denrées alimentaires.

1.2 Les présentes directives s'appliquent à toutes les denrées alimentaires pour lesquelles sont faites des allégations relatives à la santé et à la nutrition, sans préjudice des dispositions particulières prévues dans le cadre des normes ou des directives Codex relatives aux aliments diététiques ou de régime et aux aliments destinés à des fins médicales spéciales.

1.3 Les présentes directives ont pour objet de compléter les Directives générales Codex sur les allégations et ne remplacent aucune des interdictions qui y figurent.

2. DÉFINITIONS

2.1 *Allégation nutritionnelle*⁸ s'entend de toute représentation qui indique, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire a des propriétés nutritionnelles particulières comprenant, mais sans s'y limiter, la valeur énergétique, la teneur en protéines, en matières grasses et en hydrates de carbone, de même que la teneur en vitamines et en sels minéraux. Ne constituent pas des allégations nutritionnelles :

- a) la mention de substances dans la liste des ingrédients;
- b) la mention d'éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel;
- c) la déclaration quantitative ou qualitative de certains éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquette, conformément aux lois et règlements d'un pays.

2.1.1 *Allégation relative à la teneur en éléments nutritifs* s'entend d'une allégation nutritionnelle qui décrit le niveau d'un élément nutritif contenu dans un aliment.

(Exemples :⁹ «source de calcium»; «teneur élevée en fibres et faible en matières grasses»);

2.1.2 *Allégation comparative* est une allégation qui compare les teneurs en éléments nutritifs et/ou la valeur énergétique de deux ou plusieurs aliments.

(Exemples : «réduit en»; «moins que»; «moins élevé»; «augmenté»; «plus que»);

2.2 On entend par allégation relative à la santé toute déclaration qui affirme, suggère ou suppose qu'il existe une relation entre un aliment ou un constituant de l'aliment et la santé. Les allégations relatives à la santé comprennent :

⁷ Les additions au texte actuel des *Directives Codex sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition* sont soulignées.

⁸ Cette définition est identique à celle figurant dans les *Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993).

⁹ Exemples inclus pour clarifier la définition.

2.2.1 L'allégation nutritionnelle fonctionnelle – allégation nutritionnelle qui décrit le rôle physiologique de l'élément nutritif dans la croissance, le développement et les fonctions normales de l'organisme¹⁰.

(Exemples : « Le calcium contribue à former des os et des dents solides »;
« Le fer joue dans la formation des globules rouges du sang »;
« Contient de l'acide folique : l'acide folique contribue à la croissance normale du fœtus ».

2.2.2 L'allégation relative à l'amélioration d'une fonction – Cette allégation porte sur les effets bénéfiques de la consommation de certains aliments et de leurs constituants dans le contexte de l'alimentation totale sur une fonction physiologique ou une activité biologique, mais ne comprend pas les allégations nutritionnelles fonctionnelles. Ces allégations concernent la contribution positive à la santé [ou à un état lié à la santé] ou à l'amélioration d'une fonction ou à la modification ou à la préservation de la santé.

(Exemples : « Certains oligosaccharides non digestibles améliorent la croissance d'une flore bactérienne spécifique dans l'intestin »
« Le folate peut aider à réduire l'homocystéine dans le plasma »
« X peut aider à accroître la vivacité d'esprit »)

2.2.3 L'allégation relative à la réduction du risque de maladie -- Cette allégation porte sur le fait que la consommation d'un aliment ou d'un constituant d'un aliment, dans le contexte de l'alimentation globale, pourrait aider à réduire le risque d'une maladie [ou d'un état spécifique]. L'allégation doit comporter deux parties :

- 1) Information sur une relation reconnue entre alimentation et santé ; suivie de
- 2) Information sur la composition du produit correspondant à cette relation

Réduction du risque signifie modification substantielle d'un ou de facteurs de risque importants dans le développement d'une maladie [ou d'un état spécifique]. Les maladies ont de multiples facteurs de risque et la modification de ces facteurs peut ou non avoir un effet bénéfique. La présentation d'allégations de réduction du risque doit assurer par exemple par l'emploi d'un langage approprié et la référence à d'autres facteurs de risque, que les consommateurs ne les interprètent pas comme des allégations de prévention.

(Exemples : « Le fer peut aider à réduire le risque d'anémie »
« Une alimentation faible en graisses saturées peut réduire le risque de maladie cardiaque. L'aliment X est faible en graisses saturées »
« Le folate peut réduire pour une femme le risque d'avoir un enfant présentant une anomalie du tube médullaire »
« Un apport suffisant de calcium peut réduire le risque d'ostéoporose plus tard dans la vie »)

3. ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

Toute denrée alimentaire pour laquelle est faite une allégation relative à la nutrition devrait avoir un étiquetage conforme à la section 3 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

4. ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

4.1 Les seules allégations nutritionnelles permises devraient être celles relatives à l'énergie, aux protéines, aux hydrates de carbone ainsi qu'aux matières grasses et à leurs constituants, aux fibres, au

¹⁰ Cette définition est identique à celle figurant à la section 2.1.3 des Directives Codex sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997).

sodium et aux vitamines et sels minéraux pour lesquels une valeur nutritionnelle de référence (VNR) a été établie dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

5. ALLÉGATIONS RELATIVES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS

5.1 Lorsqu'une allégation est faite relativement à la teneur en éléments nutritifs prévue dans le tableau des présentes directives ou une allégation synonyme, les conditions spécifiées dans le tableau à l'égard de cette allégation devraient s'appliquer.

5.2 Lorsqu'un aliment est naturellement à faible teneur ou exempt de l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation, le terme décrivant la teneur de cet élément ne devrait pas précéder immédiatement le nom de l'aliment, mais être présenté sous la forme «un aliment à faible teneur (nom de l'élément nutritif)» ou «un aliment exempt de (nom de l'élément nutritif)».

6. ALLÉGATIONS COMPARATIVES

Les allégations comparatives devraient être autorisées dans les conditions suivantes et être basées sur l'aliment tel que vendu, compte tenu des autres préparations nécessaires pour la consommation selon les modes d'emploi donnés sur l'étiquette :

6.1 Les aliments faisant l'objet de la comparaison devraient être des versions différentes du même aliment ou des aliments similaires. Les aliments ainsi comparés devraient être clairement identifiés.

6.2 La valeur de la différence dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs devrait être indiquée. Les informations suivantes devraient apparaître à proximité immédiate de l'allégation comparative :

6.2.1 La valeur de la différence liée à la même quantité, exprimé en pourcentage, fraction, ou valeur absolue. Les détails complets de la comparaison devraient être donnés.

6.2.2 L'identité de l'aliment auquel l'autre aliment est comparé. Celui-là devrait être décrit de manière à être facilement identifié par les consommateurs.

6.3 La comparaison devrait reposer sur une différence relative d'au moins 25 % en valeur énergétique ou teneur en éléments nutritifs, sauf en ce qui concerne les micronutriments où une différence de 10 % serait acceptable, entre les aliments comparés et une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme «faible teneur» ou «source» dans le tableau des présentes directives.

6.4 L'usage du terme «allégé» devrait être asservi aux mêmes critères que ceux prévus pour le terme «réduit» et inclure une indication des caractéristiques qui rendent l'aliment «allégé».

7 ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ

7.1 Les allégations relatives à la santé devraient être permises si les conditions suivantes sont respectées :

7.1.1 – Les allégations relatives à la santé doivent se fonder sur une justification scientifique pertinente qui est proportionnelle au type d'allégation faite, et reconnue sur la base de données scientifiques généralement acceptées] et la justification scientifique devrait être revue lorsque de nouvelles connaissances apparaissent]¹¹.

7.1.2 – Toute allégation doit être acceptée par ou acceptable pour les autorités compétentes dans le pays où le produit est vendu. Seules les allégations corroborant la politique nationale en matière de santé et ses objectifs devraient être permises.

[7.1.3 – L'allégation au sujet de l'aliment ou d'un constituant alimentaire devrait être faite dans le contexte de l'alimentation totale.]

7.1.4 – La quantité de l'aliment à consommer pour obtenir l'effet bénéfique allégué devrait être adaptée à l'alimentation normale.

7.1.5 – Si l'effet bénéfique est attribué à un constituant d'un aliment, l'aliment en question :

¹¹ Référence aux Critères scientifiques pour les allégations relatives à la santé développées par le CCNFSDU à insérer.

(i) en sera une source importante dans les cas où une plus grande consommation de ce constituant est recommandée ; ou,

(ii) en avoir une « teneur faible », « teneur réduite » ou en « être exempt » dans les cas où une consommation réduite est recommandée.

S'il y a lieu, les conditions pour la teneur en élément nutritifs et les allégations comparatives seront utilisées pour déterminer les niveaux pour « teneur élevée, faible, réduite » ou « exempt ».¹²

7.1.6 – Seuls les éléments nutritifs pour lesquels une Valeur Nutritionnelle de Référence (VNR) a été établie dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993) ou qui sont mentionnés dans les directives diététiques officiellement reconnues par l'autorité nationale compétente devraient faire l'objet d'une allégation nutritionnelle fonctionnelle.¹³

7.2 Les allégations relatives à la santé devraient avoir un cadre clair qui précisera les conditions qui qualifient et /ou disqualifient l'admissibilité d'une allégation spécifique, y compris la capacité des autorités compétentes nationales d'interdire les allégations faites pour des aliments qui contiennent des éléments nutritifs en quantités qui augmentent le risque de maladie [ou à un état lié à la santé] L'allégation relative à la santé ne devrait pas être faite si elle incite à la consommation excessive d'un aliment quel qu'il soit ou la sanctionne, ou si elle déprécie les bonnes habitudes alimentaires.

7.3 Si l'effet allégué est attribué à un constituant d'un aliment, il doit y avoir des méthodes valides pour évaluer la présence du constituant dans la quantité alléguée.

7.4 L'impact des allégations relatives à la santé sur les comportements alimentaires et régimes alimentaires devrait être suivi.

7.5 L'information suivante [au minimum] devrait apparaître sur l'étiquette ou l'étiquetage de l'aliment faisant l'objet d'allégations:

7.5.1 – Quantité de tout élément nutritif ou autre constituant de l'aliment qui fait l'objet de l'allégation

7.5.2 – Groupe cible s'il y a lieu

7.5.3 – Manière d'utiliser l'aliment pour obtenir le bienfait allégué, s'il y a lieu.

7.5.4 – Conseils aux groupes vulnérables sur la manière d'employer l'aliment, s'il y a lieu et aux groupes qui doivent éventuellement éviter cet aliment

[7.5.5 – Apport maximal sans danger de l'aliment au besoin.]

7.5.6 Etiquetage nutritionnel complet

8. ALLÉGATIONS RELATIVES AUX GUIDES DIÉTÉTIQUES OU AUX RÉGIMES ÉQUILIBRÉS

Les allégations ayant trait aux guides diététiques ou «régimes équilibrés» devraient être autorisées dans les conditions suivantes :

8.1 Ne devraient être utilisées que les allégations relatives au régime alimentaire incluses dans des guides diététiques reconnus par l'autorité officielle nationale concernée.

8.2 La flexibilité dans la formulation des allégations est acceptable, dans la mesure où les allégations restent fidèles au régime alimentaire présenté dans les guides diététiques.

8.3 Les allégations portant sur un «régime équilibré» ou tout terme synonyme sont considérées comme des allégations portant sur le régime alimentaire et incluses dans les guides diététiques et elles devraient correspondre à ceux-ci.

¹² Directives Codex sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997).

¹³ Cette section est identique à la section 7.3 des Directives Codex sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997).

8.4 La description d'un aliment comme faisant partie d'un régime équilibré, d'un équilibre alimentaire sain, etc. ne devrait pas être fondée sur la prise en compte sélective d'un ou plusieurs aspects de l'aliment. Les aliments visés devraient satisfaire à certains critères minimaux applicables à d'autres éléments nutritifs importants et liés aux guides diététiques.

8.5 Les denrées alimentaires ne devraient pas être décrites comme «saines» ou être présentées de manière à impliquer qu'un aliment en lui-même et par lui-même peut conférer la santé.

8.6 Les denrées alimentaires peuvent être décrites comme faisant partie d'un «régime équilibré», sous réserve que l'étiquetage comporte une indication faisant la relation entre l'aliment et le régime alimentaire décrit dans les guides diététiques.

TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES AUX ALLEGATIONS CONCERNANT LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE A)

COMPOSANT	ALLÉGATION	CONDITIONS
MOINS DE:		
Énergie	Faible	40 kcal (170 kJ) par 100 g (solides) ou 20 kcal (80 kJ) par 100 ml (liquides)
	Exempt	4 kcal/100 ml (liquides) 4 kcal/100 ml (liquides)
Graisses	Faible	3 g par 100 g (solides) 1,5 g par 100 ml (liquides)
	Exempt	0,5 g par 100 g/ml
Graisses saturées	Faible ¹⁴	1,5 g par 100 g (solides) 0,75 g par 100 g (liquides)
	Exempt	et 10% d'énergie 0,1 g/100 g (solides) 0,1 g/100 ml (liquides)
Cholestérol	Faible ¹⁴	20 mg par 100 g (solides) 10 mg par 100 ml (liquides)
	Exempt	0,005 g/100 g (solides) 0,005 g/100 ml (liquides) et, pour les deux allégations, moins de: 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides) g (0,75 g de graisses saturées par 100 liquides) et 10% d'énergie
Sucres	Exempt	0,5 g par 100 g/ml
Sodium	Faible	120 mg par 100 g
	Très faible	40 mg par 100 g
	Exempt	5 mg par 100 g

¹⁴ Pour l'allégation "à faible teneur en graisses saturées", les acides gras trans devraient le cas échéant être pris en compte. Cette disposition s'applique par conséquent aux aliments présentés comme "à faible teneur en cholestérol" et "exempts de cholestérol".

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA
SANTÉ ET A LA NUTRITION**
(A l' étape 3 de la Procédure)¹

Les allégations relatives à la nutrition devraient être compatibles avec la politique nationale en matière de nutrition et corroborer cette politique. Seules les allégations corroborant la politique nationale en matière de nutrition devraient être permises.

Les allégations relatives à la santé doivent être cohérentes avec la politique nationale sur la santé, y compris la politique sur la nutrition et appuyer ces politiques. Les allégations relatives à la santé doivent être accompagnées/soutenues] d'une éducation spécifique du consommateur. Les allégations du type décrit à la Section 3.4 des Directives générales Codex sur les allégations sont interdites.

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 Les présentes directives portent sur l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition dans l'étiquetage des denrées alimentaires.
- 1.2 Les présentes directives s'appliquent à toutes les denrées alimentaires pour lesquelles sont faites des allégations relatives à la santé et à la nutrition, sans préjudice des dispositions particulières prévues dans le cadre des normes ou des directives Codex relatives aux aliments diététiques ou de régime et aux aliments destinés à des fins médicales spéciales.
- 1.3 Les présentes directives ont pour objet de compléter les Directives générales Codex sur les allégations et ne remplacent aucune des interdictions qui y figurent.

2. DÉFINITIONS

- 2.1 *Allégation nutritionnelle*² s'entend de toute représentation qui indique, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire a des propriétés nutritionnelles particulières comprenant, mais sans s'y limiter, la valeur énergétique, la teneur en protéines, en matières grasses et en hydrates de carbone, de même que la teneur en vitamines et en sels minéraux. Ne constituent pas des allégations nutritionnelles :
 - a) la mention de substances dans la liste des ingrédients;
 - b) la mention d'éléments nutritifs en tant qu'éléments obligatoires de l'étiquetage nutritionnel;

¹ Les additions au texte actuel des *Directives Codex sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition* sont soulignées.

² Cette définition est identique à celle figurant dans les *Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993).

c) la déclaration quantitative ou qualitative de certains éléments nutritifs ou ingrédients sur l'étiquette, conformément aux lois et règlements d'un pays.

2.1.1 **Allégation relative à la teneur en éléments nutritifs** s'entend d'une allégation nutritionnelle qui décrit le niveau d'un élément nutritif contenu dans un aliment.

(Exemples :³ «source de calcium»; «teneur élevée en fibres et faible en matières grasses»);

2.1.2 **Allégation comparative** est une allégation qui compare les teneurs en éléments nutritifs et/ou la valeur énergétique de deux ou plusieurs aliments.

(Exemples : «réduit en»; «moins que»; «moins élevé»; «augmenté»; «plus que»);

2.2 :

On entend par **allégation relative à la santé** toute déclaration qui affirme, suggère ou suppose qu'il existe une relation entre un aliment ou un constituant de l'aliment et la santé. Les allégations relatives à la santé comprennent :

2.2.1 L'allégation nutritionnelle fonctionnelle – allégation nutritionnelle qui décrit le rôle physiologique de l'élément nutritif dans la croissance, le développement et les fonctions normales de l'organisme⁴.

(Exemples : « Le calcium contribue à former des os et des dents solides »;
« Le fer joue dans la formation des globules rouges du sang »;
« Contient de l'acide folique : l'acide folique contribue à la croissance normale du fœtus ».

2.2.2 L'allégation relative à l'amélioration d'une fonction – Cette allégation porte sur les effets bénéfiques de la consommation de certains aliments et de leurs constituants dans le contexte de l'alimentation totale sur une fonction physiologique ou une activité biologique, mais ne comprend pas les allégations nutritionnelles fonctionnelles. Ces allégations concernent la contribution positive à la santé [ou à un état lié à la santé] ou à l'amélioration d'une fonction ou à la modification ou à la préservation de la santé.

(Exemples : « Certains oligosaccharides non digestibles améliorent la croissance d'une flore bactérienne spécifique dans l'intestin »
« Le folate peut aider à réduire l'homocystéine dans le plasma »
« X peut aider à accroître la vivacité d'esprit »)

2.2.3 L'allégation relative à la réduction du risque de maladie -- Cette allégation porte sur le fait que la consommation d'un aliment ou d'un constituant d'un aliment, dans le contexte de l'alimentation globale, pourrait aider à réduire le risque d'une maladie [ou d'un état spécifique]. L'allégation doit comporter deux parties :

1) Information sur une relation reconnue entre alimentation et santé ; suivie de

2) Information sur la composition du produit correspondant à cette relation

³ Exemples inclus pour clarifier la définition.

⁴ Cette définition est identique à celle figurant à la section 2.1.3 des Directives Codex sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997).

Réduction du risque signifie modification substantielle d'un ou de facteurs de risque importants dans le développement d'une maladie [ou d'un état spécifique]. Les maladies ont de multiples facteurs de risque et la modification de ces facteurs peut ou non avoir un effet bénéfique. La présentation d'allégations de réduction du risque doit assurer par exemple par l'emploi d'un langage approprié et la référence à d'autres facteurs de risque, que les consommateurs ne les interprètent pas comme des allégations de prévention.

(Exemples : « Le fer peut aider à réduire le risque d'anémie »
« Une alimentation faible en graisses saturées peut réduire le risque de maladie cardiaque.
L'aliment X est faible en graisses saturées »
« Le folate peut réduire pour une femme le risque d'avoir un enfant présentant une anomalie du tube médullaire »
« Un apport suffisant de calcium peut réduire le risque d'ostéoporose plus tard dans la vie »)

3. ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

Toute denrée alimentaire pour laquelle est faite une allégation relative à la nutrition devrait avoir un étiquetage conforme à la section 3 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

4. ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES

4.1 Les seules allégations nutritionnelles permises devraient être celles relatives à l'énergie, aux protéines, aux hydrates de carbone ainsi qu'aux matières grasses et à leurs constituants, aux fibres, au sodium et aux vitamines et sels minéraux pour lesquels une valeur nutritionnelle de référence (VNR) a été établie dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

5. ALLÉGATIONS RELATIVES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS

5.1 Lorsqu'une allégation est faite relativement à la teneur en éléments nutritifs prévue dans le tableau des présentes directives ou une allégation synonyme, les conditions spécifiées dans le tableau à l'égard de cette allégation devraient s'appliquer.

5.2 Lorsqu'un aliment est naturellement à faible teneur ou exempt de l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation, le terme décrivant la teneur de cet élément ne devrait pas précéder immédiatement le nom de l'aliment, mais être présenté sous la forme «un aliment à faible teneur (nom de l'élément nutritif)» ou «un aliment exempt de (nom de l'élément nutritif)».

6. ALLÉGATIONS COMPARATIVES

Les allégations comparatives devraient être autorisées dans les conditions suivantes et être basées sur l'aliment tel que vendu, compte tenu des autres préparations nécessaires pour la consommation selon les modes d'emploi donnés sur l'étiquette :

6.1 Les aliments faisant l'objet de la comparaison devraient être des versions différentes du même aliment ou des aliments similaires. Les aliments ainsi comparés devraient être clairement identifiés.

6.2 La valeur de la différence dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs devrait être indiquée. Les informations suivantes devraient apparaître à proximité immédiate de l'allégation comparative :

6.2.1 La valeur de la différence liée à la même quantité, exprimé en pourcentage, fraction, ou valeur absolue. Les détails complets de la comparaison devraient être donnés.

- 6.2.2 L'identité de l'aliment auquel l'autre aliment est comparé. Celui-là devrait être décrit de manière à être facilement identifié par les consommateurs.
- 6.3 La comparaison devrait reposer sur une différence relative d'au moins 25 % en valeur énergétique ou teneur en éléments nutritifs, sauf en ce qui concerne les micronutriments où une différence de 10 % serait acceptable, entre les aliments comparés et une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme «faible teneur» ou «source» dans le tableau des présentes directives¹.
- 6.4 L'usage du terme «allégé» devrait être asservi aux mêmes critères que ceux prévus pour le terme «réduit» et inclure une indication des caractéristiques qui rendent l'aliment «allégé».

7. ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ

7.1 Les allégations relatives à la santé devraient être permises si les conditions suivantes sont respectées :

7.1.1 – Les allégations relatives à la santé doivent se fonder sur une justification scientifique pertinente qui est proportionnelle au type d'allégation faite, et reconnue sur la base de données scientifiques généralement acceptées[et la justification scientifique devrait être revue lorsque de nouvelles connaissances apparaissent]⁵.

7.1.2 – Toute allégation doit être acceptée par ou acceptable pour les autorités compétentes dans le pays où le produit est vendu. Seules les allégations corroborant la politique nationale en matière de santé et ses objectifs devraient être permises.

[7.1.3 – L'allégation au sujet de l'aliment ou d'un constituant alimentaire devrait être faite dans le contexte de l'alimentation totale.]

7.1.4 – La quantité de l'aliment à consommer pour obtenir l'effet bénéfique allégué devrait être adaptée à l'alimentation normale.

7.1.5 – Si l'effet bénéfique est attribué à un constituant d'un aliment, l'aliment en question :

(i) en sera une source importante dans les cas où une plus grande consommation de ce constituant est recommandée ; ou,

(ii) en avoir une « teneur faible », « teneur réduite » ou en « être exempt » dans les cas où une consommation réduite est recommandée.

S'il y a lieu, les conditions pour la teneur en élément nutritifs et les allégations comparatives seront utilisées pour déterminer les niveaux pour « teneur élevée, faible, réduite » ou « exempt ».⁶

7.1.6 – Seuls les éléments nutritifs pour lesquels une Valeur Nutritionnelle de Référence (VNR) a été établie dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993) ou qui sont mentionnés dans les directives diététiques officiellement reconnues par l'autorité nationale compétente devraient faire l'objet d'une allégation nutritionnelle fonctionnelle.

⁵ Référence aux Critères scientifiques pour les allégations relatives à la santé développées par le CCNFSU à insérer.

⁶ Directives Codex sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition (CAC/GL 23-1997).

7.2 Les allégations relatives à la santé devraient avoir un cadre clair qui précisera les conditions qui qualifient et /ou disqualifient l'admissibilité d'une allégation spécifique, y compris la capacité des autorités compétentes nationales d'interdire les allégations faites pour des aliments qui contiennent des éléments nutritifs en quantités qui augmentent le risque de maladie [ou à un état lié à la santé]. L'allégation relative à la santé ne devrait pas être faite si elle incite à la consommation excessive d'un aliment quel qu'il soit ou la sanctionne, ou si elle déprécie les bonnes habitudes alimentaires.

7.3 Si l'effet allégué est attribué à un constituant d'un aliment, il doit y avoir des méthodes valides pour évaluer la présence du constituant dans la quantité alléguée.

7.4 L'impact des allégations relatives à la santé sur les comportements alimentaires et régimes alimentaires devrait être suivi.

7.5 L'information suivante [au minimum] devrait apparaître sur l'étiquette ou l'étiquetage de l'aliment faisant l'objet d'allégations:

7.5.1 – Quantité de tout élément nutritif ou autre constituant de l'aliment qui fait l'objet de l'allégation

7.5.2 – Groupe cible s'il y a lieu

7.5.3 – Manière d'utiliser l'aliment pour obtenir le bienfait allégué, s'il y a lieu.

7.5.4 – Conseils aux groupes vulnérables sur la manière d'employer l'aliment, s'il y a lieu et aux groupes qui doivent éventuellement éviter cet aliment

[7.5.5 – Apport maximal sans danger de l'aliment au besoin.]

7.5.6 Etiquetage nutritionnel complet

8. ALLÉGATIONS RELATIVES AUX GUIDES DIÉTÉTIQUES OU AUX RÉGIMES ÉQUILIBRÉS

Les allégations ayant trait aux guides diététiques ou «régimes équilibrés» devraient être autorisées dans les conditions suivantes :

- 8.1 Ne devraient être utilisées que les allégations relatives au régime alimentaire incluses dans des guides diététiques reconnus par l'autorité officielle nationale concernée.
- 8.2 La flexibilité dans la formulation des allégations est acceptable, dans la mesure où les allégations restent fidèles au régime alimentaire présenté dans les guides diététiques.
- 8.3 Les allégations portant sur un «régime équilibré» ou tout terme synonyme sont considérées comme des allégations portant sur le régime alimentaire et incluses dans les guides diététiques et elles devraient correspondre à ceux-ci.
- 8.4 La description d'un aliment comme faisant partie d'un régime équilibré, d'un équilibre alimentaire sain, etc. ne devrait pas être fondée sur la prise en compte sélective d'un ou plusieurs aspects de l'aliment. Les aliments visés devraient satisfaire à certains critères minimaux applicables à d'autres éléments nutritifs importants et liés aux guides diététiques.
- 8.5 Les denrées alimentaires ne devraient pas être décrites comme «saines» ou être présentées de manière à impliquer qu'un aliment en lui-même et par lui-même peut conférer la santé.
- 8.6 Les denrées alimentaires peuvent être décrites comme faisant partie d'un «régime équilibré», sous réserve que l'étiquetage comporte une indication faisant la relation entre l'aliment et le régime alimentaire décrit dans les guides diététiques.

TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES AUX ALLEGATIONS CONCERNANT LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE A)

COMPOSANT	ALLEGATION	CONDITIONS MOINS DE:
Energie	Faible	40 kcal (170 kJ) par 100 g (solides) ou 20 kcal (80 kJ) par 100 ml (liquides)
	Exempt	4 kcal/100 ml (liquides)
Graisses	Faible	3 g par 100 g (solides) 1,5 g par 100 ml (liquides)
	Exempt	0,5 g par 100 g/ml
Graisses saturées	Faible ⁷	1,5 g par 100 g (solides) 0,75 g par 100 g (liquides) et 10% d'énergie
	Exempt	0,1 g/100 g (solides) 0,1 g/100 ml (liquides)
Cholestérol	Faible ¹	20 mg par 100 g (solides) 10 mg par 100 ml (liquides)
	Exempt	0,005 g/100 g (solides) 0,005 g/100 ml (liquides) et, pour les deux allégations, moins de: 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides) g (0,75 g de graisses saturées par 100 liquides) et 10% d'énergie
Sucres	Exempt	0,5 g par 100 g/ml
Sodium	Faible	120 mg par 100 g
	Très faible	40 mg par 100 g
	Exempt	5 mg par 100 g

⁷Pour l'allégation "à faible teneur en graisses saturées", les acides gras trans devraient le cas échéant être pris en compte. Cette disposition s'applique par conséquent aux aliments présentés comme "à faible teneur en cholestérol" et "exempts de cholestérol".