

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 03/22

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-cinquième session
Rome, 30 juin - 5 juillet 2003

RAPPORT DE LA TRENTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Halifax (Canada), 6 - 10 mai 2002

Note: La lettre circulaire CL 2002/15-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 2002/15-FL

Mai 2002

- AUX:** - Points de contact du 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 trentième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (ALINORM 03/22)**

A. QUESTIONS SOUMISES A LA CINQUANTIEME SESSION DU COMITE EXECUTIF POUR ADOPTION

Projets de directives à l'étape 5 de la procédure

1. Avant-projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Avant-projet de Section 5 révisée - Critères (par. 24, Annexe II)
2. Avant-projet d'amendement aux directives concernant l'étiquetage nutritionnel (par. 81, Annexe VI)
3. Avant-projet de directives sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (par. 91, Annexe VII)

Les gouvernements souhaitant formuler des observations concernant les effets éventuels de l'avant-projet d'amendement sur leurs intérêts économiques doivent s'adresser, conformément à la procédure d'élaboration des normes Codex, au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) **avant le 15 juin 2002**.

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Projet de norme à l'étape 6 de la procédure

4. Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (noms de catégorie) (par. 69, Annexe V)
5. Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique): Définitions (par. 33, Annexe III)

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations peuvent le faire en écrivant au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, 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 des produits de santé et des aliments, Santé Canada, Bldg. No. 7, Room 2395, Tunney's Pasture, Ottawa K1A 0L2, Canada, Télécopie N° 613.941.3537, courrier électronique: codex_canada@hc-sc.gc.ca, **avant le 15 décembre 2002**.

Avant-projets de directives à l'étape 3 de la procédure

6. Avant-projet de directives pour l'étiquetage des aliments et ingrédients obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique: dispositions d'étiquetage (par. 62, Annexe IV)
7. Avant-projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Avant-projet d'Annexe 2 révisée - Substances autorisées (par. 25, Annexe VIII)

Le Comité est convenu d'inviter des propositions d'amendement des listes à l'Annexe 2 avec une justification au regard de la section 5 des Directives adoptées et prenant en compte l'intention du projet de révision des critères à la suite de la session; et d'inviter des observations sur la tenue future des listes à l'Annexe 2, eu égard à l'approche, au processus et aux objectifs des listes dans le cadre des Directives (par. 21).

Les gouvernements et organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les points 6. et 7. peuvent le faire en écrivant au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, 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 des produits de santé et des aliments, Santé Canada, Bldg, No. 7, Room 2395, Tunney's Pasture, Ottawa K1A 0L2, Canada (Télécopie N° 613.941.3537, courrier électronique: codex_canada@hc-sc.gc.ca , **pour le point 6, avant le 15 décembre 2002 et pour le point 7, avant le 15 octobre 2002.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

Le résumé et les conclusions de la trentième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont les suivants:

Questions soumises à la 50ème session du Comité exécutif pour adoption:

Le Comité:

- est convenu de transmettre à l'étape 5 l'Avant-projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Avant-projet de Section 5 révisée - Critères (par. 24, Annexe II);
- est convenu d'avancer à l'étape 5 l'Avant-projet d'amendement aux directives concernant l'étiquetage nutritionnel (par. 81, Annexe VI);
- est convenu d'avancer à l'étape 5 l'Avant-projet de directives sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (par. 91, Annexe VII);

Autres questions intéressant la Commission

Le Comité:

- a approuvé les dispositions d'étiquetage dans le projet de norme soumis pour examen (par. 13);
- est convenu de renvoyer à l'étape 6 le Projet d'amendement à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique) : Définitions (par. 33, Annexe III);
- 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 catégorie) (par. 86, Annexe VI);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet de directives pour l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique): dispositions d'étiquetage (par. 62, Annexe IV);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet d'Annexe 2 révisée (substances autorisées) dans les Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique (par. 25, Annexe VIII);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet d'amendement à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (Déclaration quantitative des ingrédients) (par. 99)
- est convenu de discuter de nouveau la nécessité d'entreprendre de nouveaux travaux sur l'amendement de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* concernant le pays d'origine; et de discuter la nécessité de nouveaux travaux sur la traçabilité (par. 9) et les allégations trompeuses (par. 110) à sa prochaine session.

TABLE DES MATIÈRES

| | <u>Paragraphes</u> |
|---|--------------------|
| OUVERTURE DE LA SESSION | 1-2 |
| ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR | 3 |
| QUESTIONS RENVOYÉES DEVANT LE COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS..... | 4-11 |
| ÉTUDE DES DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE FIGURANT DANS LES PROJETS DE NORMES CODEX | 12-13 |
| DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE: AVANT-PROJET DE SECTIONS RÉVISÉES : SECTION 5 - CRITÈRES ET ANNEXE 2 - SUBSTANCES AUTORISÉES..... | 14-26 |
| 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 CODEX POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES : - DÉFINITIONS) | 27-33 |
| AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE (AVANT PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE) | 34-62 |
| PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES : NOMS DE CATÉGORIE..... | 63-69 |
| AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL | 70-81 |
| AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES ALLEGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ..... | 82-92 |
| AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES: DÉCLARATION QUANTITATIVE DES INGREDIENTS..... | 93-99 |
| DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA DÉCLARATION DU PAYS D'ORIGINE | 100-105 |
| DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES ALLEGATIONS TROMPEUSES | 106-110 |
| AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS, DATE ET LIEU DE LA PROCHAÎNE SESSION | 111 |

LISTE DES ANNEXES

| | | <u>Pages</u> |
|-------------|--|---------------------|
| Annexe I | Liste des participants | 18 |
| Annexe II | Avant-projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Avant-projet de Section 5 révisée - Critères | 41 |
| Annexe III | Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique): Définitions | 43 |
| Annexe IV | Avant-projet de directives pour l'étiquetage des aliments et ingrédients obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique: Dispositions d'étiquetage | 44 |
| Annexe V | Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (noms de catégorie) | 48 |
| Annexe VI | Avant-projet d'amendement aux directives concernant l'étiquetage nutritionnel | 49 |
| Annexe VII | Avant-projet de directives sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé | 51 |
| Annexe VIII | Avant-projet d'amendement aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Avant-projet d'Annexe 2 révisée - Substances autorisées | 57 |

INTRODUCTION

1) Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a tenu sa trentième session à Halifax (Canada) du 6 au 10 mai 2002, à l'aimable invitation du gouvernement du Canada. La session était présidée par M^{me} Anne MacKenzie, vice-présidente associée, Évaluation scientifique, Agence canadienne d'inspection des aliments. Ont pris part à la session 267 délégués et observateurs de 49 États membres et de 32 organisations internationales. La liste complète des participants figure à l'Annexe 1 du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2) M. Donald F. Ferguson, directeur général, Région de l'Atlantique, Santé Canada, a ouvert la session en souhaitant la bienvenue aux participants réunis à Halifax (Nouvelle-Écosse). Dans son mot d'ouverture, M. Ferguson a souligné l'importance que revêt l'étiquetage alimentaire pour les consommateurs et le rôle du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires dans la prescription des normes acceptables sur le plan international et scientifiquement fondées et la réponse donnée aux attentes du public. M. Ferguson a fait également valoir l'importance des principes d'ouverture et de transparence appliqués dans le cadre du Codex et au niveau national afin de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques équitables dans le commerce des produits alimentaires. M. Ferguson a en outre rappelé que l'Évaluation mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius et d'autres travaux de la FAO et de l'OMS sur les normes alimentaires était en cours et que le mandat afférent à l'évaluation citait, parmi les sujets de préoccupation qui doivent être examinés, la demande exprimée par les consommateurs en faveur d'un étiquetage alimentaire uniforme, conjointement avec une attention croissante portée à la sécurité alimentaire. Enfin, M. Ferguson a formé des vœux pour le succès de la réunion et souhaité aux délégués de mener à bien leur tâche importante.

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

3) Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session sans modification aucune.

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

Traçabilité

4) Le Comité a rappelé les recommandations de la 49^{ème} session du Comité exécutif au sujet de l'étude de la traçabilité par le Codex et a signalé les travaux d'autres comités sur cette question. La délégation du Canada, faisant référence à son document de référence, a fait état de l'avancement des discussions en cours dans les comités du Codex et a observé que plusieurs textes sur l'étiquetage et normes sur les denrées alimentaires du Codex comprennent des dispositions concernant le traçage des produits, y compris le pays d'origine.

5) Certaines délégations et certains observateurs ont souligné que la traçabilité était particulièrement pertinente au travail du Comité pour garantir l'authenticité de l'étiquetage et ajouté que bien qu'il existe déjà des dispositions sur le traçage des produits, il fallait adopter une approche plus systématique et définir des principes qui garantiront la cohérence de l'approche des questions d'étiquetage. Ces délégations ont aussi indiqué que le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires concentrerait son travail sur les questions concernant l'inspection et la certification, mais n'aborderait pas de questions intéressant spécifiquement l'étiquetage. Elles ont aussi souligné l'importance de l'apport du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour faciliter le débat général au Comité sur les Principes généraux.

6) D'autres délégations et observateurs ont exprimé l'opinion qu'il était prématuré d'entreprendre des travaux spécifiques sur la traçabilité étant donné que l'on attendait des conseils du CCGP aux comités du Codex sur le sujet et que le CCFICS travaillait déjà dans ce domaine. On a aussi observé qu'il n'existe pas de définition de la traçabilité ou du traçage d'un produit aux fins des travaux du Codex et que cette question devrait d'abord être étudiée par le CCGP.

¹ CX/FL 02/1

² CX/FL 02/2, CX/FL 02/2-Add.1, CX/FL 02/2-Add.2 (Document de référence sur l'étiquetage et la traçabilité préparé par le Canada)

7) Quelques délégations ont souligné que le traçage des produits devrait être considéré avant tout comme une mesure de gestion des risques et qu'il fallait clarifier davantage son application à d'autres fins avant d'entreprendre de nouveaux travaux. Il a aussi été souligné qu'il fallait clairement distinguer l'utilisation de la traçabilité et de l'étiquetage à des fins de sécurité de son application pour les pratiques loyales du commerce.

8) Plusieurs délégations ont remercié la délégation du Canada d'avoir préparé ce document utile et certaines ont proposé de le transmettre aux fins de commentaires ou de rédiger un nouveau document de discussion qui serait étudié à la prochaine session. Le Comité a rappelé que le document de travail préparé pour le Comité sur les Principes généraux porterait sur tous les aspects pertinents de la traçabilité et du traçage des produits d'un point de vue général, y compris les questions d'étiquetage, et a recommandé que le Secrétariat tienne compte du document du Canada dans la préparation de ce document.

9) Il n'y a pas eu de consensus sur la nécessité d'entreprendre des travaux portant spécifiquement sur la traçabilité et l'étiquetage des aliments, mais le Comité est convenu que cette question devrait être étudiée plus à fond à la prochaine session en prenant en compte les travaux d'autres comités. Le Comité est convenu que le document préparé par le Canada serait transmis pour observations et pour examen comme point spécifique de l'ordre du jour de la prochaine session. Le Comité est convenu également qu'il serait utile si les observations des pays incluaient des exemples concrets.

Autres questions

10) Le Comité a noté qu'en réponse à ses questions antérieures sur les boissons sportives et énergétiques, le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime avait décidé qu'il n'était pas nécessaire de poursuivre les travaux sur la définition de l'allégation relative à la « haute valeur énergétique », sur l'établissement d'une norme pour les boissons sportives à titre d'aliments diététiques ou de régime et sur la teneur des substances à effet pharmacologique dans ces produits.

Questions découlant de la FAO/OMS

11) Le représentant de la FAO a présenté les conclusions et les recommandations de la consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des propriétés santé et nutritionnelles des probiotiques dans les aliments y compris le lait en poudre additionné de bactéries lactiques vivantes, convoquée en octobre 2001 à la demande du gouvernement de l'Argentine. Le rapport complet était disponible à la session et un résumé des conclusions et des recommandations y a été présenté dans le document CX/FL 02/2-Add.1. Le représentant a indiqué que les experts avaient étudié la nécessité d'allégations relatives à la santé spécifiques et justifiées concernant les probiotiques et que leurs recommandations étaient particulièrement pertinentes à l'Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition (Point 8 de l'ordre du jour) et au document de travail sur les allégations trompeuses (Point 11 de l'ordre du jour). Le Comité a aussi été informé qu'à titre de suivi à la consultation d'experts, un groupe de travail d'experts FAO/OMS s'était réuni en avril 2002 pour préparer des directives concernant l'évaluation des probiotiques.

DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE FIGURANT DANS LES PROJETS DE NORMES CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)³

12) Le Comité s'est penché sur les dispositions relatives à l'étiquetage du projet de norme pour le chocolat et les produits de chocolat qui avait été renvoyé par la 19^e session du Comité sur les produits cacaotés et le chocolat (CCCPC) à la 25^e session de la Commission aux fins d'adoption à l'étape 8.

13) La délégation de Malaisie, appuyée par l'Inde, a exprimé des réserves concernant la déclaration des solides du cacao (Section 5.2) dans la Norme. Toutefois, le Comité a rappelé que le libellé, dans sa forme actuelle, était issu d'un compromis achevé par le CCCPC après des discussions détaillées et a entériné les dispositions d'étiquetage telles qu'elles ont été proposées.

DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES, AVANT-PROJET DE SECTIONS

³ CX/FL 02/3, CX/FL 02/3 Add.1 et CX/FL 02/3 CRD 17 (observations de l'Australie)

RÉVISÉES : SECTION 5 - CRITÈRES ET ANNEXE 2 - SUBSTANCES AUTORISÉES (Point 4 de l'ordre du jour)⁴

14) Le Comité a rappelé que la 49^e session (extraordinaire) du Comité exécutif avait approuvé comme nouveau travail l'examen des critères de la Section 5 des directives⁵ afin d'assurer que les intrants futurs seraient appuyés par des présentations techniques et de réviser l'Annexe 2 (Substances autorisées).

15) Le Groupe de travail qui s'est réuni avant la présente session a examiné ces sections et les observations reçues en réponse au document CL 2001/48-FL. M^{me} Lovisolo (Canada), présidente du Groupe de travail, a présenté les conclusions des discussions sur la Section 5 et l'Annexe 2. Le Groupe de travail a fait observer que les critères formaient la partie essentielle des directives et qu'il convenait de les énoncer de façon bien articulée, claire et pertinente pour faciliter la production, la transformation et la commercialisation des aliments biologiques.

Section 5

16) Le Comité a examiné les principaux amendements apportés par le Groupe de travail à la Section 5 des Directives dans un souci de clarté et de renforcement de la protection des consommateurs, comme suit :

- ◆ La suppression de la note du titre de la Section 5 qui encourageait les pays membres à appliquer soit les critères du Codex soit des critères nationaux. Cela a conduit subséquemment à amender la Section 5.2 exigeant des pays membres l'observation des critères de la Section 5.1.
- ◆ Toutes les propositions se rapportant à l'inclusion des substances autorisées pour la production des aliments biologiques (Annexe 2 des Directives) devront être conformes aux critères généraux énoncés à la Section 5.1.
- ◆ Les pays qui appliquent les Directives seront dorénavant tenus de prendre en compte à la fois la fabrication et l'élimination des substances ainsi que leur emploi.
- ◆ Les circonstances exceptionnelles ont été examinées au regard de l'acceptabilité des procédés chimiques qui peuvent être envisagés pour l'extraction de supports et de liants destinés à la fertilisation et à l'amendement du sol (voir par. 18).
- ◆ L'élaboration du texte exigeant l'évaluation de l'impact potentiellement nocif des engrais et des amendements du sol sur l'équilibre de l'écosystème pédologique plutôt qu'exclusivement sur les organismes du sol et sur la qualité de l'eau et de l'air.
- ◆ Les utilisateurs des critères doivent prendre davantage conscience du fait que l'utilisation des substances peut ne pas s'appliquer à toutes les situations et que, par conséquent, elle peut souffrir des restrictions sous certaines conditions, dans certaines régions ou à l'égard de certains produits.
- ◆ La prise en compte de l'impact nocif des substances utilisées dans les systèmes biologiques sur l'environnement, l'écologie et la santé des consommateurs, des animaux d'élevage et des abeilles.
- ◆ Des restrictions s'appliquant à certains sites pourraient également s'appliquer aux maladies des plantes et aux mesures de désherbage et de contrôle des ravageurs.
- ◆ Une proposition en vue de l'élaboration de critères relatifs aux matériaux de construction utilisés pour la production animale a fait l'objet d'un échange de vues mais il est convenu que ce point se rapporte à l'Annexe 1 B qui traite des produits animaux et devrait être soulevé à l'occasion d'un examen futur des Directives.
- ◆ La Section relative à l'emploi d'additifs et auxiliaires technologiques a été restructurée pour s'assurer que ce type de substances seront utilisées uniquement lorsque :
 - les aliments biologiques ne peuvent être produits ou conservés en l'absence de technologies alternatives,

⁴ CL 2001/48-FL, CX/FL 02/4 (observation de : Danemark, France, Japon, Nouvelle-Zélande, Pologne, Suisse, États-Unis, FIL, IFOAM), CX/FL 02/4-Add.1 (observations du Canada), CRD 7 (observations de l'Australie, IACFO), CRD 14 (observations de la Thaï lande et de la CE), CRD 24 (Philippines), CRD 27 (rapport du Groupe de travail)

⁵ GL32-1999, Rév.1 - 2001

- leur emploi préserve l'authenticité du produit,
 - et elles ne portent aucunement préjudice à la qualité globale du produit.
- ◆ Le paragraphe 5.2 a été amendé pour encourager les pays membres à dresser ou à adopter une liste de substances répondant aux critères décrits à la Section 5.1.
 - ◆ Le paragraphe 5.3 qui établit les modalités des présentations des demandes d'amendement a été incorporé au par. 5.4, en renforçant ainsi l'exigence consistant à appuyer les propositions générales sur les critères énoncés en 5.1.
 - ◆ La suppression de la note au commencement de la Section a dissipé toute confusion possible en ce qui a trait aux délais et aux processus de révision car toutes les dispositions y afférentes sont précisées à la Section 8.
- 17) Le Comité a fait observer qu'à ce stade du processus de révision, les précautions définies relativement aux substances autorisées pour la production d'aliments biologiques (Annexe 2 des Directives) semblent s'aligner sur l'intention du projet de propositions énoncé à la Section 5. Au cours du processus de révision, il conviendra de s'assurer que ces deux sections des directives demeurent alignées.
- 18) La délégation d'Espagne, s'exprimant au nom des pays membres de l'Union Européenne, a objecté à l'inclusion des procédés chimiques pour l'extraction des supports et des liants en la jugeant contraire aux principes de la production biologique. En conséquence, le Comité est convenu de placer ladite exception dans la Section 5.1(a) entre crochets en vue d'un examen plus détaillé.

Annexe 2

- 19) Le Groupe de travail a reconnu que les propositions d'amendements aux listes de l'Annexe 2 ne remplissaient pas les préalables énoncés dans la Section 5.3 afin de fournir une description : 1) du produit, 2) des conditions de toute utilisation envisagée, et 3) de la preuve que les exigences de la Section 5.1 ont été satisfaites.
- 20) Le Groupe de travail a reconnu en outre qu'il ne serait pas utile à long terme d'entreprendre une évaluation d'intrants en regard des critères adoptés à l'heure actuelle car ces derniers étaient en cours de révision, notamment à l'égard de l'utilisation des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques. Toutefois, toute substance proposée dans l'intervalle serait examinée en regard des directives adoptées mais également par rapport à l'intention de l'avant-projet de révision des critères (à l'étape 5).
- 21) Le Comité est convenu :
- (i) de remettre en circulation l'Annexe 2 à l'étape 3 de la procédure en sollicitant des propositions d'amendement des listes avec justification en fonction de la Section 5 des directives adoptées et au vu de l'intention du projet de révision des critères issue de la présente réunion.
 - (ii) de solliciter des commentaires sur la tenue future des listes de l'Annexe 2, eu égard à l'approche, au processus et aux objets des listes prévus dans le cadre des directives.
- 22) Le Comité est également convenu de l'opportunité d'établir un Groupe de rédaction électronique⁶ afin d'examiner les observations et les propositions d'amendement aux listes.

Autres questions

- 23) Le Comité a rappelé qu'au moment de l'adoption du projet de Directives par la Commission, la délégation de la Chine avait voulu obtenir des précisions concernant les médicaments vétérinaires autorisés pour l'élevage biologique. Le Comité a rappelé qu'au cours de l'élaboration des dispositions en matière d'élevage, la décision avait été prise de ne pas mettre au point des listes détaillées d'intrants ou de fixer des limites relativement aux médicaments vétérinaires car le nombre de ceux qui ne sont pas issus du génie génétique est encore très réduit.

⁶ Membres du Groupe de rédaction électronique : Argentine, Autriche, Australie, Brésil, Canada, Cuba, Danemark, France, Allemagne, Inde, Japon, Corée, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Norvège, Roumanie, Royaume-Uni, Singapour, Espagne, Suède, Suisse, Thaï lande, Royaume-Uni, États-Unis, Consumers International, Communauté Européenne, IDF, IFOAM, IACFO, IADSA, RAFI.

État d'avancement des directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques, avant-projet de sections révisées : Section 5 – Critères et Annexe 2 – Substances autorisées

- 24) Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet d'amendements à la Section 5 (Critères) aux fins de l'adoption par le Comité exécutif, à l'étape 5 de la procédure (voir Annexe II).
- 25) Le Comité est en outre convenu du renvoi de l'Annexe 2 (Substances autorisées) à l'étape 3 en vue de l'obtention d'autres observations, de son examen par le Groupe de rédaction et sa distribution pour observations et examen à la prochaine session (voir Annexe VIII).
- 26) Le Comité a exprimé ses remerciements à M^{me} Lovisolo et au Groupe de travail pour le travail accompli autour de ces questions complexes et est convenu que le Groupe de travail se réunirait de nouveau avant la prochaine réunion afin d'examiner la Section 5 et l'Annexe 2.

PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE (PROJET D'AMENDEMENT LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES : DÉFINITIONS) **(Point 5a de l'ordre du jour)**⁷

- 27) Le Comité a rappelé qu'à sa 24^{ème} session, la Commission du Codex Alimentarius avait renvoyé le projet d'amendement (définitions) à l'étape 6 faute de consensus sur la terminologie utilisée pour les définitions. Il a également noté que la 3^{ème} session du Groupe spécial intergouvernemental sur les aliments dérivés des biotechnologies avait résolu d'avancer le « *Projet de principes pour l'analyse des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies modernes* » et le « *Projet de directives régissant la conduite de l'évaluation de la sécurité des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné* » à l'étape 8 pour adoption par la 25^{ème} session de la Commission. La définition du terme « biotechnologie moderne » a été utilisée dans le *Projet de principes* et elle était conforme à la définition adoptée dans la Convention sur la diversité biologique. Le Secrétaire a rappelé que les définitions étaient en ce moment à l'étude dans le Projet d'amendement à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires, mais qu'elles faisaient aussi partie des Directives. La présidente, faisant référence au progrès des travaux du Groupe spécial sur les aliments dérivés des biotechnologies, a exhorté le Comité à faire avancer le sujet autant que possible au cours de cette session étant donné son importance.
- 28) La délégation des Etats-Unis, appuyée par les délégations de l'Irlande et du Brésil, a exprimé des réserves au sujet du processus de discussion employé en ce sens que la définition des termes est séparée des Directives et qu'elle se trouve à une étape différente de la procédure, et a proposé de discuter des définitions en même temps que du texte principal des directives.
- 29) Nombre de délégations et d'organisations observatrices étaient favorables à « génétiquement modifié / issu du génie génétique » parce que ces expressions sont plus familières aux consommateurs et ont souligné l'importance d'employer des termes familiers aux fins d'étiquetage. Dans ce contexte, la délégation de l'Irlande s'est dite très préoccupée par le fait que la majorité des consommateurs ne comprendraient pas la signification du terme « biotechnologie moderne » dans un étiquetage. La délégation de l'Inde a souligné que le mot « moderne » était plutôt vague.
- 30) En revanche, beaucoup d'autres délégations et observateurs étaient favorables à « biotechnologie moderne » aux fins de cohérence avec d'autres textes du Codex et d'autres textes internationalement acceptés comme le Protocole de Carthagène. Certaines de ces délégations ont souligné que l'expression « biotechnologie moderne » était plus facile à comprendre pour les consommateurs de leur pays. La délégation du Brésil a pour sa part suggéré d'utiliser « biotechnologie moderne » dans le titre pour assurer l'uniformité dans tous les textes du Codex. La délégation du Japon a exprimé l'opinion qu'elle accepterait l'usage du terme "biotechnologie moderne" mais n'avait pas l'intention d'exclure le terme « génétiquement modifié / issu du génie génétique » de la section sur les Définitions.
- 31) Après un premier échange d'opinions, la délégation d'Espagne, parlant au nom des Etats membres de l'Union Européenne, a exprimé sa disposition à faire un compromis en acceptant « biotechnologie moderne » à

⁷ CL 2001/22-FL, CX/FL 02/5 (observations de : Argentine, Brésil, Canada, Malaisie, Espagne, Uruguay, ASSINSEL, ICGMA, CE), CRD 3 (IBFAN), CRD 24 (Philippines), CRD26 (observations du Secrétaire de la Convention sur la diversité biologique), CRD 30 (Indonésie)

condition que la terminologie employée dans la définition ne se répercute pas sur celle employée dans l'étiquetage. La délégation a proposé d'ajouter une nouvelle note de bas de page à cette fin. L'observateur de Greenpeace, soutenu par quelques observateurs, a suggéré d'indiquer dans la note que l'expression « biotechnologie moderne » ne devrait pas être utilisée pour l'étiquetage. Toutefois, quelques délégations ont souligné que la décision concernant la terminologie à employer sur les étiquettes appartenait aux autorités nationales des pays membres. Plusieurs délégations ont dit être disposées à accepter la note proposée par la délégation d'Espagne à titre de compromis.

32) La délégation des Etats-Unis a proposé de modifier la note de bas de page suggérée par l'Espagne de manière à en rendre le libellé conforme au paragraphe 153 du rapport de la 24^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius. Elle a aussi proposé de ne conserver que « biotechnologie moderne » en supprimant toutes les autres définitions et les présentes notes de bas de page 1 et 2. La délégation a aussi suggéré que l'on étudie plus tard le libellé des textes destinés à figurer dans l'étiquetage. La délégation de l'Espagne, appuyée par l'Inde, s'est opposée à cette proposition et a demandé que l'on conserve toutes les définitions et les présentes notes de bas de page. La délégation du Canada a fait référence au compromis réalisé à la dernière session sur la définition de "biotechnologie moderne" et a proposé de conserver les notes de bas de page s'y rapportant.

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): Définitions

33) Le Comité n'a pu arriver à un consensus et a décidé de retourner le texte actuel du Projet de définitions auquel sera ajoutée la note de bas de page proposée par la délégation d'Espagne, à l'étape 6 pour observations complémentaires et discussion à la prochaine session (voir Annexe III).

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE (AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS À L'AIDE DE CERTAINES TECHNIQUES DE MODIFICATION GÉNÉTIQUE/GÉNIE GÉNÉTIQUE : DISPOSITIONS EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE) (Point 5b de l'ordre du jour)⁸

34) Le Comité a rappelé que, lors de la dernière session, la discussion entamée au sujet de l'avant-projet de directives n'avait pas pu s'achever faute de temps et qu'il avait fallu les renvoyer à l'étape 3 pour un complément d'observations. La délégation du Canada a présenté le document de travail qui avait été préparé avec l'inclusion de toutes les observations présentées par les pays membres et les observateurs, section par section, afin de faciliter la discussion. Le Comité a discuté le document section par section comme suit.

Titre

35) Certaines délégations ont proposé de modifier le titre pour qu'il fasse référence à la « biotechnologie moderne » afin d'assurer l'uniformité avec la terminologie employée par le CTFBT. D'autres délégations et observateurs ont soutenu le maintien du titre actuel se référant à « certaines techniques de modification génétique/issues du génie génétique » qui rendent le titre plus conforme au contenu du texte car le but des directives n'est pas d'assurer l'analyse des risques mais d'étiquetage alimentaire. Il a été proposé également de remplacer le terme « certaines techniques » par « techniques ».

36) Comme le consensus n'était pas réalisé, le Comité est convenu de procéder à l'examen des directives et de réexaminer la terminologie utilisée dans le titre et les définitions et toutes les sections concernées du texte lorsque l'ensemble du texte aurait été discuté.

Objet des directives

37) La délégation du Mexique a proposé que l'information mentionnée dans la première phrase soit qualifiée de « nécessaire » plutôt que de « utile ». D'autres délégations ont objecté à ce changement et après un échange de vues, le Comité est convenu de supprimer l'adjectif « utile » qui n'améliore en rien la clarté du texte. La

⁸ ALINORM 01/22A, Annexe V, CL2001/43-FL, CX/FL 02/6 (observations : Argentine, Brésil, Canada, Colombie, Malaisie, Pologne, Espagne, Suède, États-Unis, Uruguay, 49P, ASSINSEL, ICGMA, CE), CX/FL 02/6-Add.1 (Guatemala, Japon), CX/FL 02/6-Add. 2 (CI), CR2 (Afrique du Sud, IFBAN), CRD 9 (observations de Cuba), CRD 19 (Thaï lande), CRD 24 (observations des Philippines), CRD 30 (observations de l'Indonésie).

délégation de l'Inde a suggéré d'inclure le second paragraphe de l'Objet des Directives dans le Champ d'application.

38) Certaines délégations ont proposé de supprimer la dernière phrase concernant la fonction de l'étiquetage alimentaire car elle était redondante. La délégation des Etats Unis a déclaré que cette phrase allait au-delà des *Déclarations de principes* qui avaient été adoptées dans le Codex. D'autres délégations ont fait remarquer que ce texte était identique à la troisième *Déclaration de principes* et reflétait un aspect essentiel du travail du Codex et que la notion de « choix du consommateur » était mentionnée également dans les textes d'étiquetage à caractère général. La délégation de l'Australie a souligné que cette phrase n'était pas identique à la troisième *Déclaration de principes*. Après quelque débat, le Comité est convenu que l'étiquetage alimentaire « joue un rôle important en informant les consommateurs et par conséquent en facilitant leur choix ». Les crochets ont été supprimés autour du premier paragraphe et le deuxième paragraphe est demeuré inchangé.

Section 1. Champ d'application

39) La délégation des États-Unis, appuyée par d'autres délégations y compris l'Australie et le Brésil, a proposé de se concentrer sur les sections autour desquelles un consensus pouvait être atteint, et spécialement sur l'étiquetage des aliments qui différaient des produits traditionnels de référence. D'autres délégations ont exprimé l'opinion que ces dispositions devraient faire l'objet de discussions simultanément aux exigences d'étiquetage axées sur la méthode de production et qu'il y aurait lieu de débattre du document dans sa totalité. La délégation du Mexique a proposé de faire référence à une évaluation au cas par cas mais le Comité a jugé que cette méthode s'appliquait bien à une analyse des risques et non à l'étiquetage.

40) Le Comité a eu une discussion prolongée sur la Section 1.1.1 et l'emploi des termes « n'est plus équivalent à / diffère sensiblement de » et s'est entendu sur un texte de compromis proposé par la délégation du Canada et d'autres délégations afin de clarifier la nature de la comparaison, la référence aux variations naturelles et le type de produits couverts par cette comparaison. Le Comité est également convenu qu'une plus ample discussion de ce texte serait nécessaire parallèlement aux autres sections concernées.

41) La délégation des États-Unis a exprimé son objection à l'inclusion d'exigences d'étiquetage pour des aliments qui ne différaient pas des produits traditionnels de référence car cela était de nature à induire en erreur les consommateurs et impliquait que le produit n'offrait pas les garanties de sécurité requises. Par ailleurs, les incidences pratiques liées à la mise en application d'un tel étiquetage n'avaient pas été traitées. Cette position a reçu l'appui des délégations de l'Argentine et du Brésil. La délégation de l'Australie a noté qu'il était peu probable d'arriver à un consensus sur la question d'un étiquetage général et qu'en accord avec le texte approuvé dans le Manuel de Procédure pour la prise en compte des autres facteurs mentionnés dans la deuxième *Déclaration de principes*, il valait mieux la laisser à chaque état membre.

42) D'autres délégations ont appuyé l'étiquetage d'aliments contenant de l'ADN et des protéines, comme l'indique la Section 1.1.2, mais ont objecté à l'étiquetage d'aliments produits à base d'OGM mais qui ne contenaient pas d'ADN et/ou de protéines modifiées car cela était, de leur point de vue, inapplicable en pratique. L'observateur de la CE a souligné l'importance d'un étiquetage adéquat afin de gagner la confiance du consommateur et appuyé le texte dans sa formulation actuelle.

43) La délégation de Norvège, appuyée par l'Inde et par quelques observateurs, était en faveur d'un étiquetage complet dans tous les cas pour les aliments dérivés des biotechnologies, quelles que soient les différences qui les distinguent d'autres aliments afin d'informer le consommateur et de lui permettre de choisir.

44) L'observateur d'IBFAN a appuyé l'étiquetage complet estimant qu'il peut avoir des effets sur la santé dans le cas du lait maternisé contenant du soja transgénique qui peut ne pas avoir été soumis à analyse et que cette information était cruciale pour permettre un choix informé.

45) Le Comité a noté la proposition de la délégation du Canada, appuyée par d'autres délégations, visant à réorganiser la section afin de distinguer entre les types d'information liée aux caractéristiques du produit et à la méthode de production, mais elle n'a pas été discutée en détail et les paragraphes 1.1.2 et 1.1.3 n'ont pas été modifiés. Puisque ces deux sections n'ont pas fait l'objet d'une discussion détaillée, les délégations de l'Australie et des États-Unis ont exprimé l'opinion qu'elles devraient être placées entre crochets.

46) La délégation du Brésil a proposé d'inclure une définition de « technologie génique » car ce terme était utilisé dans le texte. Le Comité est convenu d'inclure la définition de « technologie génique » en note de bas de page en la plaçant entre crochets car il n'était pas possible de l'examiner en détail.

Section 3. Dispositions en matière d'étiquetage

47) La délégation des Pays-Bas, appuyée par d'autres délégations, a proposé d'utiliser le terme « doit » plutôt que « devrait » dans la Section 3.3 afin de signaler que la déclaration des substances mentionnées était obligatoire car cela serait conforme à la section déjà adoptée sur la déclaration des allergènes (Section 2.3).

48) La délégation du Canada, appuyée par d'autres délégations, a proposé de remanier la Section 3.3. pour plus de clarté en faisant référence aux « substances susceptibles d'induire des troubles physiologiques ou métaboliques pour certains segments de la population » lesquelles « devraient être étiquetées ». Le Comité n'est pas arrivé à une conclusion sur ces propositions et a conservé le texte proposé par le Canada et les verbes « devrait/doit » entre crochets. La délégation des États-Unis a émis des réserves car, selon elle, le texte était trop large et pouvait induire en erreur les consommateurs.

49) En ce qui a trait à la Section 3.4b) plusieurs délégations ont proposé d'éclaircir ou de supprimer la référence à « d'autres paramètres » qui était mal définie. À l'issue d'un échange de vues, le Comité a résolu de supprimer ce terme.

50) Les délégations de l'Argentine, du Canada et de l'Afrique du Sud ont exprimé l'opinion que l'étiquetage des aliments qui ne différaient pas de manière importante de leurs produits traditionnels de référence pouvait se faire seulement de manière facultative. La délégation de l'Argentine a aussi souligné que l'étiquetage selon la méthode de production ne devrait pas être une condition d'accès aux marchés.

51) Plusieurs délégations, dont le Brésil, ont exprimé des réserves au sujet de la Section 3.4 b) concernant l'étiquetage d'aliments à base d'OGM mais qui ne contenaient de l'ADN et des protéines car ces dispositions étaient de nature à induire les consommateurs en erreur et ne pouvaient être appliquées dans la pratique.

52) La délégation des États-Unis a réitéré ses objections à l'étiquetage fondé sur la méthode de production et exprimé l'opinion que même dans le cas de l'étiquetage volontaire, la déclaration du procédé pourrait induire le consommateur en erreur et ne lui serait pas profitable.

53) Plusieurs autres délégations et observateurs ont appuyé le texte dans sa forme actuelle car il couvrait tous les types de produits concernés et la section a été retenue, étant entendu qu'elle ferait l'objet de discussions plus amples au cours de la prochaine session.

54) À l'examen de la Section 3.5, le Comité a eu un échange de vues sur les dispositions concernant les objections éthiques. Certaines délégations ont proposé de supprimer toute référence aux objections éthiques ou culturelles dans le texte, car ces aspects ne devraient pas être considérés sur le plan international mais devraient être laissés à chaque pays. Plusieurs délégations ont appuyé les additions au texte sur les préoccupations religieuses et culturelles, tandis que d'autres délégations ont proposé de se reporter aux « restrictions alimentaires ». Le Comité a examiné un texte de compromis proposé par plusieurs pays et se référant aux « restrictions alimentaires fondées sur des pratiques religieuses et culturelles » mais n'est pas parvenu à une conclusion et a laissé le texte amendé entre crochets pour un examen ultérieur.

Section 4. Seuils

55) Quelques délégations et observateurs ont formulé, sur un plan général, des objections à l'établissement de seuils car l'étiquetage devrait être obligatoire dans tous les cas. Ils ont donc proposé de supprimer la section. D'autres délégations ont appuyé l'établissement de seuils seulement pour prendre en compte la présence fortuite d'aliments et d'ingrédients transgéniques et proposé de ne conserver que la deuxième partie de la section. Certaines délégations ont proposé de conserver la section tout entière sans crochets car elles étaient d'accord avec les deux types de seuils. Le Comité n'est pas parvenu à un consensus et est convenu de conserver toute la section entre crochets à des fins d'examen ultérieur.

Section 5. Exemptions

56) Quelques délégations et observateurs ont proposé de supprimer la référence aux exemptions et fait valoir qu'elles n'étaient pas acceptables, surtout dans le cas des ingrédients hautement élaborés. D'autres délégations ont proposé de conserver la section pour une étude ultérieure. Le Comité n'a pu parvenir à une conclusion et a conservé la section entre crochets.

Section 6. Déclarations

57) À l'examen de la Section 6.1 a), la délégation du Swaziland a proposé, outre celle qui se rapportait à la composition ou à la valeur nutritionnelle, la référence aux « caractéristiques génétiques » des aliments. Le Comité a cependant fait observer que cette notion n'était pas clairement définie et le libellé actuel a été retenu.

58) En ce qui a trait à la Section 6.2, la délégation de Nouvelle Zélande a proposé un nouveau texte indiquant que l'étiquetage devrait avoir un sens pour le consommateur destinataire. Le Comité s'est mis d'accord sur un texte révisé proposé par la délégation du Brésil en coopération avec d'autres pays afin de rendre le paragraphe introductif plus clair, avec un changement au texte. Après une courte discussion, le Comité a résolu de placer entre crochets (consommateur) "destinataire" en vue d'un examen ultérieur.

59) Le Comité s'est interrogé sur l'opportunité d'avoir des exemples et les exemples qui devaient être conservés. La délégation d'Espagne, faisant référence aux observations écrites de la CE, a proposé de supprimer certains exemples qui seraient de nature à induire les consommateurs en erreur. La délégation de l'Inde a proposé de supprimer tous les exemples se référant à la "biotechnologie moderne" car ce terme induirait en erreur les consommateurs. L'observateur de Consumers International a noté qu'après avoir consulté ses membres au niveau mondial, ils étaient opposés à l'utilisation des termes "biotechnologie moderne", "biotechnologie" et "technologie génique" dans les exemples de déclarations sur l'étiquetage, parce que ces termes n'étaient pas compris par les consommateurs alors que les termes "génétiquement modifié et/ou issus du génie génétique" étaient largement compris. D'autres délégations ont signalé que les exemples n'étaient donnés qu'à titre indicatif et que la décision au sujet de la terminologie employée sur l'étiquette était prise par les pays membres au plan national. Tous les exemples donnés ont été retenus entre crochets.

60) L'observateur de l'IFOAM a exprimé sa préoccupation que le terme « biotechnologie », spécialement abrégé en « bio », dérouté les consommateurs dans les pays où un terme semblable était employé pour décrire les aliments biologiques. Cela serait une source de graves difficultés pour les producteurs biologiques, compte tenu notamment du fait que le système de production biologique n'autorisait pas l'utilisation des OGM et des produits dérivés. L'observateur a donc proposé d'inclure d'autres dispositions afin de résoudre le problème signalé dans la Section 6.2.

Section 7. Mise en œuvre

61) Plusieurs délégations ont exprimé l'opinion qu'il convenait de retenir cette Section en vue de l'examen ultérieur des questions liées à la vérification, au traçage du produit, aux méthodes analytiques et à d'autres mesures exigées à des fins de contrôle et pour gagner la confiance du consommateur. La section a été retenue entre crochets pour discussion ultérieure à la prochaine session.

État d'avancement de l'avant-projet de directives pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique : dispositions en matière d'étiquetage

62) Le Comité, en prenant acte de l'absence d'un consensus sur plusieurs questions importantes, est convenu de renvoyer l'avant-projet des directives, tel qu'amendé au cours de la présente session, à l'étape 3 de la procédure à des fins d'observations et d'examen à la prochaine session (voir Annexe IV).

PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES : NOMS DE CATÉGORIES (Point 6 de l'ordre du jour)⁹

63) Le Comité a rappelé que l'avant-projet d'amendement avait été renvoyé à l'étape 6 pour commentaires et étude additionnels de la définition d'un nom de catégorie pour « produit contenant des protéines du lait » et « protéine du lait ».

64) La délégation de l'Espagne, parlant au nom des États membres de l'UE et appuyée par d'autres délégations et l'observateur de CI, a proposé de n'employer qu'un seul nom de catégorie, soit "protéine du lait" et considérerait qu'il devrait être réservé aux ingrédients à teneur élevée en protéine du lait, la teneur minimale devant être de 50 %. Elle a exprimé l'opinion que l'utilisation du nom de catégorie « produit contenant des protéines du lait » pour des produits n'ayant qu'une faible teneur en protéine du lait créerait de la confusion quant à la teneur réelle en protéine du lait du produit en question.

65) La délégation du Chili, appuyée par d'autres délégations, a proposé d'établir deux noms de catégories, soit « protéine du lait ou protéine d'origine laitière » pour les produits ayant une teneur minimale de 35 % en protéine du lait calculée sur la matière sèche et « concentré de protéine du lait ou concentré de protéine d'origine laitière » pour ceux d'une teneur de 50 % en protéine du lait calculée sur la matière sèche.

66) La délégation de l'Inde, appuyée par d'autres délégations, a proposé un seul nom de catégorie « produit contenant des protéines du lait » dont la teneur minimale en protéine du lait serait de 30 % ou 35 %.

67) L'observateur de l'AOECS a demandé que soit clarifié si ces produits contenaient d'autres protéines que les protéines du lait, et plus particulièrement des protéines du blé. L'observateur de la FIL, appuyé par la délégation de l'Afrique du Sud, a apporté cette clarification en disant que le pourcentage restant serait composé exclusivement de constituants du lait et a proposé d'employer un seul nom de catégorie « protéine du lait » dont la teneur minimale en protéine du lait serait de 50 % calculée en fonction de la matière sèche.

68) La présidente a conclu que puisque de nombreuses délégations étaient d'accord pour utiliser un seul nom de catégorie bien qu'il n'y ait pas de consensus sur la teneur en protéine du lait, un seul nom de catégorie "protéine du lait" serait retenu, et a noté que le Comité pourrait souhaiter considérer le pourcentage approprié (30/35/50%) plus avant à sa prochaine session.

État d'avancement du projet d'amendement à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées : Noms de catégories

69) Le Comité est convenu de renvoyer le Projet d'amendement à l'étape 6 pour observations complémentaires et examen à la prochaine session (voir Annexe V).

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

70) Le représentant de l'OMS, faisant référence à la déclaration dans le CRD 23, a informé le Comité que l'OMS en coopération avec la FAO avait convoqué une consultation d'experts sur l'alimentation, la nutrition et la prévention des maladies chroniques en janvier 2002 afin d'examiner les recommandations internationales actuelles en matière d'alimentation et de santé et d'évaluer les nouvelles preuves scientifiques dans ce domaine. Le représentant a indiqué que l'étiquetage nutritionnel serait un instrument important pour la mise en œuvre des propositions issues de la consultation et qu'il devrait être envisagé dans le contexte plus ample des stratégies de santé publique et des politiques en matière d'alimentation et de santé.

71) Le Comité a rappelé qu'à la dernière session, il avait été résolu de renvoyer l'avant-projet d'amendement à l'étape 3 de la procédure pour solliciter des observations et un plus ample examen. Le Comité a examiné le texte, section par section, et formulé les observations et les amendements repris ci-dessous.

⁹ ALINORM 01/22A, Annexe VI, CX/FL 02/7 (observations : Brésil, Chili, Colombie, Espagne), CX/FL02/7-Add.1 (observations du Canada), CRD 1 (observations de la FIL), CRD 10 (observations de Cuba), CRD 11 (observations de la CE), CRD 20 (observations de l'Australie et de la Thaï lande), CRD 30 (observations de l'Indonésie)

¹⁰ ALINORM 01/22A, Annexe VII, CX/FL 02/8 (observations du Brésil, du Chili, de la Colombie, ISDC, WSRO), CX/FL 02/8-Add. 1 (observations du Canada), CRD 8 (observations de Cuba, FIL), CRD 12 (observations de l'Australie, la Thaï lande, CE), CRD 23 (déclaration de l'OMS), CRD 30 (observations de l'Indonésie)

- 72) Les délégations de la Malaisie et du Mexique ont proposé de supprimer toute la Section 3.2.2 jugée redondante et en estimant que la Section 3.2.1.2 tenait suffisamment compte des exigences d'étiquetage.
- 73) Le Comité s'est rallié à la proposition de la délégation du Royaume-Uni visant à inclure une référence aux substances faisant objet d'une allégation relative à la santé dans la Section 3.2.1.3.
- 74) En ce qui a trait à la Section 3.2.2, le Comité a accepté la proposition de la délégation du Canada visant à modifier le libellé afin d'assurer l'uniformité avec la présentation des Sections 3.2.3 et 3.2.4. Il a été également convenu de faire référence aux « fibres alimentaires » plutôt qu'au terme « fibres » par souci de clarté. Certaines délégations ont appuyé la déclaration des acides gras trans en raison des effets sur la santé. D'autres délégations et observateurs ont invoqué l'insuffisance des preuves scientifiques justifiant cette déclaration. Quelques délégations et l'observateur de la FIL ont déclaré que les acides gras trans sont un groupe complexe de composés, que certains d'entre eux ont des effets négatifs sur la santé alors que d'autres ont des effets bénéfiques. Il a été convenu de retenir la référence aux acides gras trans entre crochets dans tout le texte.
- 75) La délégation du Japon a sollicité des éclaircissements sur les exigences devant être appliquées lorsqu'une déclaration obligatoire était faite à l'échelon national aux termes de la Section 3.2.1.4. Le comité a précisé que si une telle déclaration était faite, les dispositions de la Section 3.2.2 ne s'appliqueraient pas.
- 76) L'observateur du WRSO a exprimé l'opinion que la déclaration des sucres n'avait pas de raison d'être dans les Sections 3.2.2 et 3.2.3 et que cet énoncé n'était étayé par aucune preuve scientifique et contredisait la première Déclaration de principes. L'observateur de l'ISDC a exprimé sa préoccupation que des produits ne contenant pas de matières grasses et comportant une allégation sur le sodium aient à déclarer à la fois les acides gras saturés et les acides gras trans comme "zéro", en plus de la déclaration des matières grasses. L'observateur a donc proposé de limiter les exigences courantes aux substances réellement présentes dans les aliments. Certaines délégations, cependant, ont fait valoir qu'il s'agissait d'une prescription importante au regard de l'information du consommateur et de l'éducation nutritionnelle et le texte a été retenu dans sa forme actuelle. L'observateur de l'IACFO a proposé d'introduire un étiquetage alimentaire obligatoire indépendamment des allégations éventuelles.
- 77) Le Comité a résolu de supprimer la dernière phrase de la Section 3.2.3 concernant la déclaration des fibres alimentaires et de laisser inchangé le reste de la section.
- 78) En ce qui a trait à la section 3.2.4, la délégation de l'Australie, appuyée par la délégation du Brésil, a proposé d'ajouter une référence aux acides gras monoinsaturés et elle a été incluse entre crochets pour un examen ultérieur. La délégation du Canada a signalé que lorsqu'une allégation était faite à l'égard du cholestérol les acides gras saturés et trans devraient être déclarés mais que la déclaration des acides gras polyinsaturés n'était pas pertinente. Réunir les acides gras essentiels polyinsaturés n-3 et n-6 sous une seule mention « acides gras polyinsaturés » n'était pas conforme aux connaissances scientifiques actuelles concernant les fonctions métaboliques distinctes de ces acides gras. La délégation d'Espagne, faisant référence aux observations écrites de la CE, a proposé de séparer la déclaration des acides gras et celle du cholestérol. Compte tenu de ces propositions, le Comité s'est entendu sur un texte révisé préparé par la Délégation du Canada, en coopération avec d'autres pays, concernant la déclaration des acides gras et du cholestérol. La phrase révisée concernant la déclaration des acides gras polyinsaturés a été placée entre crochets.
- 79) A la section 3.2.6, certaines délégations ont proposé de fixer un minimum de 15 % des VNR pour la déclaration des vitamines et des minéraux. Plusieurs délégations ont fait valoir que ce pourcentage préviendrait la déclaration de plusieurs vitamines et minéraux incluant le fer qui était rarement présent dans les aliments à de telles concentrations. Comme il n'y avait pas de définition de "quantité importante", la délégation d'Afrique du Sud a proposé de remanier le texte actuel de la note de bas de page et de l'inclure dans le corps de la Section 3.2.6 afin de préciser les conditions dans lesquelles les vitamines et les minéraux doivent faire l'objet d'une déclaration. À l'issue d'un échange de vues, le Comité s'est entendu sur un texte révisé admettant la déclaration de substances au-dessus d'un seuil de « 5 % des VNR ou des lignes directrices officielles de l'autorité nationale compétente, par 100 g ou par 100 ml ou bien par portion quantifiée sur l'étiquette ».
- 80) Au vu des discussions précédentes sur la déclaration des acides gras, le Comité est convenu d'ajouter une référence aux acides gras trans et aux acides gras monoinsaturés entre crochets dans la Section 3.4.7 traitant du format utile à la déclaration des acides gras. La délégation du Japon a exprimé sa préoccupation en ce qui concerne l'étiquetage compliqué des acides gras.

État d'avancement de l'avant-projet de directives concernant l'étiquetage nutritionnel

81) Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de directives, révisé au cours de la présente session, à l'étape 5 de la procédure en vue de son adoption par le Comité exécutif (voir Annexe VI).

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ ET À LA NUTRITION (Point 8 de l'ordre du jour)¹¹

82) Le Comité a rappelé qu'à la dernière session, l'Avant-projet de directives avait été renvoyé à l'étape 3 pour commentaires additionnels. La présidente du Groupe de travail qui s'est réuni avant la session, D^e Margaret Cheney (Canada), a présenté le texte refondu et les principaux changements qui y ont été apportés après un long débat au sein du Groupe de travail.

83) Le Groupe de travail a pris acte de l'opposition de la délégation des États-Unis à la référence aux politiques de santé nationales dans le préambule parce que cela irait à l'encontre de l'objectif d'harmonisation internationale. On s'est toutefois entendu pour conserver cette référence parce que de nombreuses délégations l'appuyaient dans une perspective de santé publique, mais en ajoutant les mots «s'il y a lieu» pour indiquer que certains pays peuvent ne pas avoir de politique nationale de santé. La seconde phrase du préambule a été remplacée par un texte entre crochets portant sur le fondement scientifique des allégations relatives à la santé, le rapport entre ces allégations et les régimes alimentaires sains et l'éducation des consommateurs, pour examen ultérieur.

84) Dans la section 1.4, il a été convenu que les allégations devraient être interdites pour les aliments pour nourrissons et jeunes enfants en général, pas juste pour les aliments diététiques ou de régime. La délégation du Royaume Uni, soutenue par l'observateur de l'ISDC, a souligné que les "aliments pour nourrissons et jeunes enfants" devraient être plus clairement définis. Une référence aux allégations nutritionnelles a été ajoutée entre crochets au texte courant aux fins de commentaires additionnels. La délégation de l'Inde, soutenue par quelques délégations et observateurs, a proposé de supprimer la fin de la phrase faisant référence aux normes Codex étant donné que cette interdiction devrait être générale et que les normes Codex n'autorisent aucune allégation relative à la santé pour les aliments pour les nourrissons et les enfants.

85) Le Groupe de travail a débattu de propositions pour restructurer la section et a proposé de changer le titre de la section 2.2.2 en « Autres allégations fonctionnelles », « autres » étant mis entre crochets. La référence à fonctions « psychologiques » dans la section 2.2.2 a été conservée entre crochets après un long débat. Il a été convenu de remplacer les exemples existants par les exemples génériques contenus dans les observations écrites du Canada. Les mots « élément nutritif » dans les exemples de 2.2.2 et 2.2.3 ont été remplacés par le mot « substance » même si certaines délégations ont souligné que le terme « élément nutritif » devrait être inclus dans les exemples de la section 2.2.3.

86) Dans la section 7.1.2, il a été convenu de supprimer la phrase faisant référence à la politique sur la santé nationale puisqu'elle figurait déjà dans le préambule. Cependant, la délégation de l'Inde et quelques observateurs ont proposé de la conserver afin de respecter les politiques de santé existantes qui correspondent à des standards élevés sans compromettre le processus d'harmonisation du Codex.

87) La délégation des Pays-Bas a exprimé l'opinion que les allégations autorisées en vertu de la section 2.2.3 s'opposaient aux Directives générales sur les allégations et que ces allégations devraient faire référence à la réduction des « facteurs » de risque de maladie plutôt qu'au risque de maladie simplement. La délégation de l'Espagne a exprimé l'opinion que le type d'allégations envisagée à la section 2.2.3 pourrait entraîner un risque de "médicalisation" des aliments.

88) La délégation du Brésil, avec l'appui d'autres délégations, a proposé d'inclure une référence à la publicité entre crochets, outre l'étiquetage, dans la section 7.5 et la Comité a résolu que cette question serait étudiée à la prochaine session. En réponse à une question, le Secrétariat a noté que la publicité était mentionnée dans le mandat du Comité.

¹¹ ALINORM 01/22A, Annexe CX/FL 02/9 (observations de : Brésil, Chili, Colombie, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Norvège, Espagne, Suède, CIAA, ISDC), CX/FL 02/9-Add.1 (observations du Canada), CRD 4 (observations de Cuba, IBFAN), CRD 15 (observations de l'Australie et de la Thaïlande, CRN), CRD29 (Compte rendu du Groupe de travail sur les allégations relatives à la santé)

89) La délégation de l'Argentine, appuyée par quelques délégations, a invité les pays membres à considérer le rapport de la consultation d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des propriétés santé et nutritionnelles des probiotiques dans les aliments en conjonction avec les directives étant donné que ce rapport était particulièrement pertinent pour les questions à l'étude. Le Comité a noté qu'il fournissait un exemple de la manière dont les allégations relatives à la santé pourraient être élaborées sur une base scientifique. La délégation du Danemark a informé le Comité qu'il y avait des travaux en cours, au niveau national, pour établir des critères scientifiques applicables aux allégations relatives à la santé et a offert de fournir cette information à la prochaine session du Comité. La délégation de la Nouvelle Zélande a noté que le texte de la section 4.1 pourrait avoir besoin d'une révision pour qu'il soit cohérent avec la sous-section 7.1.6.

90) Le Comité a remercié le D^r Cheney et le Groupe de travail des progrès considérables qu'ils avaient fait faire à l'étude de ces questions complexes et importantes. Le Comité est convenu que le Groupe de travail se réunirait de nouveau avant la prochaine session pour faciliter ses débats en plénière et lui permettre de finaliser le document à cette session.

État d'avancement de l'avant-projet de directives pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition

91) Le Comité est convenu d'avancer l'Avant-projet de directives à l'étape 5 pour adoption par le Comité exécutif (voir Annexe VII).

92) Le Comité a rappelé que le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) avait entrepris des travaux sur l'élaboration de critères concernant le fondement scientifique des allégations relatives à la santé. Étant donné les progrès réalisés concernant la définition des allégations relatives à la santé, le Comité est convenu de demander au CCNFSDU de reprendre ses travaux sur le fondement scientifique des allégations relatives à la santé car ils apporteraient des conseils et une clarté additionnels à la justification des allégations relatives à la santé.

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES : DÉCLARATION QUANTITATIVE DES INGRÉDIENTS (Point 9 de l'ordre du jour)¹²

93) Le Comité a rappelé que l'avant-projet d'amendement concernant la Déclaration quantitative des ingrédients (QUID) avait été renvoyé, lors de la dernière session, à l'étape 3 pour d'autres observations.

94) De nombreuses délégations et organisations observatrices ont exprimé des réserves sur le caractère obligatoire de QUID et fait valoir que la déclaration devait être facultative. Certains de ces pays et organisations ont déclaré que la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées suffisait à bien renseigner les consommateurs et qu'il n'y avait donc pas lieu de la réviser. Ils ont signalé que QUID comportait des coûts se traduisant par un fardeau économique imposé à la petite entreprise ou par une augmentation des prix du produit final et qu'une telle déclaration serait difficile à réglementer pour les gouvernements sans des méthodes analytiques appropriées. La délégation du Mexique a indiqué que la déclaration du pourcentage de tous les ingrédients pourrait aller à l'encontre des droits de propriété intellectuelle des fabricants. La délégation de l'Afrique du Sud ne soutenait pas le QUID obligatoire ou volontaire mais uniquement lorsqu'un ingrédient était mis en relief dans l'étiquetage.

95) La délégation de Thaï lande a mis en question la mise en pratique des dispositions exigeant la déclarations des ingrédients au-dessus de 5 % en poids en faisant référence à son système d'étiquetage national qui exigeait la déclaration du pourcentage uniquement en ce qui avait trait aux principaux ingrédients. La délégation de la Nouvelle-Zélande a noté que, d'après son expérience d'un système analogue adopté à l'échelon national, une forme de QUID limitée était utile pour mieux renseigner le consommateur.

96) La délégation de l'Espagne, s'exprimant au nom des pays membres de l'UE, a appuyé le principe de l'étiquetage QUID comme suit: lorsque l'ingrédient fait partie du nom de vente du produit ou est normalement associé à ce nom; lorsque l'ingrédient est mis en relief dans l'étiquetage; et lorsque l'ingrédient est essentiel pour

¹² ALINORM 01/22A Annexe IX, CX/FL 02/10 (observations de la Colombie, IACFO, ISDC), CX/FL 02/10 Add. 1 (observations du Canada, du Guatemala et de l'ICGMA), CRD 5 (observations de Cuba, IBFAN), CRD 13 (observations de la Communauté Européenne), CRD 21 (observations de la Thaï lande), CRD 28 (observations du Chili)

caractériser le produit. Cependant la délégation ne soutenait pas une déclaration systématique des ingrédients au-dessus de 5 % en poids pas exemple. Dans ce contexte, la délégation du Royaume-Uni a confirmé que l'expérience des pays de l'Union Européenne avait démontré que les préoccupations initiales avant l'introduction du QUID n'étaient pas fondées et que les consommateurs appréciaient cette information supplémentaire. La délégation a proposé que le Comité traite plus longuement de cette question en créant un Groupe de travail. Plusieurs délégations et observateurs ont accueilli favorablement cette proposition susceptible de faciliter des progrès.

97) L'observateur de l'IACFO, avec l'appui d'autres observateurs, a souligné l'importance de la déclaration quantitative pour l'amélioration de l'alimentation et de la santé des consommateurs afin d'assurer des pratiques commerciales équitables et de prévenir des allégations trompeuses. L'observateur de CI a appuyé également cette proposition en déclarant que la liste des ingrédients sans une déclaration de pourcentage tenant compte des dispositions de la norme actuelle du Codex ne suffisait pas à renseigner les consommateurs avec clarté et pourrait induire les consommateurs en erreur.

98) En reconnaissant que le consensus n'était pas réuni à ce stade et que la question devait être débattue davantage, le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail ouvert à tous les pays intéressés et coordonné par le Royaume-Uni. Le Groupe de travail travaillerait par courrier électronique afin d'examiner l'avant-projet actuel et les observations reçues en vue de la révision du texte actuel pour plus ample considération à la prochaine session.

État d'avancement de l'avant-projet d'amendement à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Déclaration quantitative des ingrédients)

99) Le Comité est convenu de renvoyer l'avant projet d'amendement à l'étape 3 en vue d'une nouvelle rédaction par un Groupe de travail placé coordonné par le Royaume-Uni et de sa circulation et examen à la prochaine session.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA DÉCLARATION DU PAYS D'ORIGINE (Point 10 de l'ordre du jour)¹³

100) Le Comité a rappelé que la 49^{ème} session (extraordinaire) du Comité exécutif n'avait pas approuvé le nouveau travail portant sur un amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées relatif aux dispositions d'étiquetage du pays d'origine. Toutefois, jugeant opportunes d'autres discussions sur le besoin d'un tel amendement, le Comité exécutif avait demandé au Secrétariat de préparer un document de discussion pour examen à la 30^{ème} session du CCFL.

101) Le Secrétariat du Codex a présenté le document de discussion (CX/FL 02/11) répondant à la requête du Comité exécutif. Le document examinait l'état d'avancement des travaux réalisés dans le cadre de l'Organisation mondiale des douanes (OMD) et de l'OMC et passait en revue les options éventuelles ayant trait à la déclaration du pays d'origine incluant un amendement à la Section 4.5.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.

102) De nombreuses délégations et observateurs se sont déclarés contraires à la poursuite du travail par le Comité et inquiets des effets et de la mise en pratique d'exigences d'étiquetage supplémentaires concernant le pays d'origine. La délégation de l'Argentine, soutenue par le Brésil, a objecté à la poursuite du travail dans ce domaine en estimant que l'étiquetage du pays d'origine n'avait pas de fondement scientifique et ne résolvait pas de questions de sécurité des aliments. La délégation a fait valoir également que la déclaration du pays d'origine non étayée par des renseignements suffisants sur les conditions de la sécurité alimentaire du pays concerné était de nature à induire les consommateurs en erreur. La délégation du Chili, se référant aux exceptions mentionnées dans la proposition originale, a souligné qu'il était difficile de justifier le développement d'une norme basée sur des exceptions, et que de telles exceptions pourraient résulter en discriminations à l'égard des produits en provenance de pays en voie de développement.

103) La délégation des États-Unis a exprimé l'opinion que les dispositions actuelles de la section 4.5 étaient suffisante pour assister les consommateurs. La délégation a exprimé sa préoccupation du fait que les amendements à la Norme générale du Codex n'apporteraient pas d'avantages supplémentaires aux consommateurs et que rien ne prouvait que le texte dût être révisé pour des raisons de sécurité des aliments. Elle

¹³ CX/FL 02/11, CX/FL 02/11-Add.1 (observations du Canada et de l'ICGMA)

a indiqué également que le travail au sein du Comité risquait de faire double emploi avec les travaux de l'OMC et le l'OMD et que l'industrie ferait face à certaines difficultés à cause des origines multiples et diversifiées des lieux de provenance des ingrédients qu'ils achètent. La délégation a enfin fait valoir que la déclaration du pays d'origine pourrait contrevenir aux dispositions de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC) à cause de ses répercussions sur les échanges. D'autres délégations et observateurs ont mis en évidence les coûts qu'une telle mesure impliquait ainsi que les difficultés concrètes de mise en application, notamment eu égard à l'étiquetage du pays d'origine des ingrédients. L'observateur de l'IFFA a exprimé l'opinion que l'introduction de l'étiquetage concernant le pays d'origine augmenterait de manière significative les dimensions des listes d'ingrédients sur les étiquettes et ne serait pas d'application pratique.

104) La délégation du Royaume-Uni a souligné l'importance d'un amendement apporté à la Section 4.5 et a demandé au Comité de proposer de nouveaux travaux à la Commission. La délégation a expliqué que cette proposition se justifiait par la crainte que les dispositions du Codex en vigueur sur le pays d'origine ne tiennent pas tellement compte de la situation présente. Elle a fait remarquer également que de nombreux pays membres avaient introduit des règles d'étiquetage concernant le pays d'origine, selon des modalités obligatoires ou volontaires, et que la demande des consommateurs pour des informations supplémentaires concernant le pays d'origine était en augmentation, surtout au sujet des viandes et des produits carnés. En réponse aux points soulevés par certains pays, la délégation a soutenu que le but de la déclaration du pays d'origine n'était pas dictée par des raisons de sécurité mais plutôt par le besoin d'informer les consommateurs en leur permettant de faire un choix éclairé. Il lui paraissait donc opportun que le Codex se charge de ce travail, sans le laisser uniquement à l'OMC. La délégation de l'Inde, tout en soutenant cette proposition, a cependant appelé l'attention sur les besoins d'harmonisation avec le document en cours de négociation dans le cadre de l'OMC. De nombreuses délégations, y compris celle de la Malaisie, de la Suisse et de la Corée et plusieurs observateurs ont appuyé la proposition du Royaume Uni de continuer les travaux sur l'étiquetage du pays d'origine. La délégation du Japon a appuyé également l'examen des dispositions en vigueur sur le pays d'origine considérant leur importance pour les consommateurs, tout en reconnaissant qu'il convenait de porter attention aux difficultés que comporte la vérification. L'observateur de CI a soutenu la proposition du Royaume Uni parce qu'il est clair que les consommateurs veulent des informations supplémentaires sur le pays d'origine; actuellement il existe des possibilités de confusion concernant la provenance des aliments et où ils ont pu être transformés.

105) Le Comité a constaté que les opinions des délégations et des observateurs divergeaient largement. Il a reconnu également l'impossibilité de supprimer ce point de l'ordre du jour ou d'entreprendre immédiatement un nouveau travail destiné à réviser la Section pertinente de la *Norme générale*, en prenant en compte la décision prise au 49^{ème} session du Comité exécutif. Le Comité a donc résolu que le document préparé par le Secrétariat serait distribué de nouveau pour solliciter d'autres observations et le discuter au cours de la prochaine session.

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES ALLÉGATIONS TROMPEUSES (Point 11 de l'ordre du jour) ¹⁴

106) Le Comité a rappelé que la 29^{ème} session du Comité n'avait pu, faute de temps, examiner le document de discussion préparé par la Délégation des États-Unis sur l'étiquetage alimentaire trompeur et a donc résolu de le faire au cours de la 30^{ème} session.

107) La délégation des États-Unis a présenté le document de discussion au Comité. Le document énumérait les facteurs susceptibles d'affecter l'interprétation de l'étiquetage par le consommateur, les types d'étiquettes alimentaires propres à induire en erreur et enfin les approches aptes à prévenir l'étiquetage trompeur. La délégation a souligné que le document avait été rédigé avec l'aide de professionnels des universités et qu'il incorporait des aspects internationaux ayant fait appel à la coopération du Brésil, du Canada, du Mexique et de la Commission Européenne. Le but du document était d'offrir un cadre de discussion pour cette question et la délégation laissait au Comité le choix des prochaines étapes de l'étude de la question.

108) De nombreuses délégations ont félicité les États-Unis pour la présentation de ce document fort intéressant et utile et proposé de poursuivre la discussion en cette matière.

109) Certaines délégations ont indiqué que l'information sur l'étiquette peut être à la fois véridique et trompeuse et souligné que ce Comité devrait se concentrer sur la prévention de telles pratiques, notamment à

¹⁴ CX/FL 02/12, CX/FL 02/12-Add. 1 (observations du Canada), CRD.6 (observations d'IBFAN, CRD.22 (observations de la Thaï lande)

l'égard des allégations. La délégation de la France a souligné que le Comité sur l'étiquetage devrait veiller à continuer d'inclure cette prévention des allégations trompeuses dans ses travaux. La délégation de la Norvège a souligné que la section 4.5.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées était un exemple d'étiquetage véridique d'après la norme mais qui pouvait induire les consommateurs en erreur sur l'origine des aliments.

110) La délégation d'Australie a proposé un échange et un examen des expériences nationales à ce sujet en préparant un document à cette fin. La délégation a également proposé de constituer un Groupe de travail chargé de discuter cette question et s'est dite prête à assurer les fonctions de coordination. Le Comité a accueilli favorablement cette proposition et est convenu de confier à l'Australie la direction de ce Groupe de travail en vue de la rédaction d'un document proposant un ensemble de principes pour examen au cours de la prochaine session, en tenant compte du document de travail préparé par les États-Unis et des observations formulées par les pays membres et les observateurs.

AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)

Date et lieu de la prochaine session

111) Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendrait probablement à Ottawa du 28 avril au 2 mai 2003, les dispositions exactes devant être arrêtées par le pays hôte et le Secrétariat du Codex.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Objet | Étape | Suite à donner par | Référence du document dans ALINORM 03/22 |
|--|-------|--|--|
| Avant-projet de Section 5 révisée - Critères (Directives pour les aliments issus de l'agriculture biologique) | 5 | Gouvernements 50ème CCEXEC | par. 24 Annexe II |
| Projet d'amendement à la Norme générale (Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique): Définitions | 6 | Gouvernements 31ème CCFL | par. 33 Annexe III |
| Avant-projet de directives pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de certaines techniques de modification génétique/génie génétique: dispositions d'étiquetage | 3 | Gouvernements 31ème CCFL | par. 62 Annexe IV |
| Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage (Noms de catégories) | 6 | Gouvernements 31ème CCFL | par. 69 Annexe III |
| Avant-projet d'amendement aux directives concernant l'étiquetage nutritionnel | 5 | Gouvernements 50ème CCXEC | par. 81 Annexe VI |
| Avant-projet de directives sur l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé | 5 | Gouvernements 50ème CCEXEC 24ème CCNFSDU | par. 91-92 Annexe VII |
| Avant-projet d'Annexe 2 révisée - Substances autorisées (directives pour les aliments issus de l'agriculture biologique) | 3 | Gouvernements 31ème CCFL | par. 25 Annexe VIII |
| Avant-projet d'amendement à la Norme générale (Déclaration quantitative des ingrédients) | 3 | Royaume-Uni Gouvernements 31ème CCFL | par. 99 |
| Considération d'autres questions: 1) Etiquetage du pays d'origine | | Gouvernements 31ème CCFL | par. 105 |
| 2) Traçabilité | | | par. 9 |
| 3) Allégations trompeuses | | Australie/Gouvernements 31ème CCFL | par. 110 |

LIST OF PARTICIPANTS/LISTES DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTESChairperson/
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@inspection.gc.ca**ARGENTINA/ARGENTINE**Dra. Andrea Calzetta Resio
(Head of Delegation)
Supervisor Técnico – Coordinación de Aprobación
de Productos Alimenticios
National Service of Health and Quality of
Agrifoods/Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)
Av. Paseo Colón 367-3º piso Fte.
1036 Buenos Aires, ARGENTINA
Tel.: +54 11 4331 6041/6048, ext. 1305/8
Fax: +54 11 4331 6041/8, ext. 1305
E-mail: acalzetta@mac.comCounsellor Gustavo Oscar Infante
Embassy of the Argentine Republic
90 Sparks Street, Suite 910
Ottawa, Ontario K1P 5B4, CANADA
Tel.: (613) 236-2351
Fax: (613) 235-2659
E-mail: ginfante@argentina-canada.net**AUSTRALIA/AUSTRALIE**Mr. Peter Liehne
(Head of Delegation)
General Manager, Standards Australia New
Zealand Food Authority (ANZFA)
P.O. Box 7186
Canberra ACT 2610
AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6271 2246
Fax: +61 2 6271 2204
E-mail: peter.liehne@anzfa.gov.auMs. Judy Blazow
A/G First Assistant Secretary
Australian Department of Health and Ageing
P.O. Box 9848
Canberra ACT 2607
AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6289 7107
Fax: +61 2 6289 8736
E-mail: judy.blazow@health.gov.auMr. Richard Souness
Manager, Food Regulation and Safety
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
P.O. Box 858
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6272 3053
Fax: +61 2 6272 4367
E-mail: richard.souness@affa.gov.auMs. Jennifer Barnes
Manager, International Policy and Coordination
Australian Quarantine and Inspection Service
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
P.O. Box 858
Canberra ACT 2601, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6272 3509
Fax: +61 2 6271 6522
E-mail: jenny.barnes@aqis.gov.auMs. Virginia Greville
Minister-Counsellor, Agriculture
Australian Embassy
1601 Massachusetts Avenue
Washington, DC NW 20036-2273, U.S.A.
Tel.: (202) 797-3318
Fax: (202) 797-3049
E-mail: virginia.greville@dfat.gov.auMr. Tony Downer
Assistant Director - Scientific and Technical
Australian Food and Grocery Council
Locked Bag 1 - Kingston ACT 2604, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6273 1466
Fax: +61 2 6273 1477
E-mail: tony.downer@afgc.org.auDr. Geoffrey Annison
Research and Technology Director
Goodman Fielder Limited
75 Talavera Road
Macquarie Park NSW 2113, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 8874 7366
Fax: +61 2 8874 6474
E-mail: geoffrey.annison@goodmanfielder.com.au

Frances Porter
Member - Organic Produce Export Committee
C/- Post Office
Powelltown VIC 3797, AUSTRALIA
Tel.: +61 3 5966 7333
Fax: +61 3 5966 7433

AUSTRIA/AUTRICHE

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

BARBADOS/BARBADE

Mr. Kenneth Mullin
Chief Technical Officer
Barbados National Standards Institution
"Flodden", Culloden Road
St. Michael, BARBADOS
Tel.: +246 426 3870
Fax: +246 436 1495
E-mail : kmullin@caribsurf.com

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

M. Charles Cremer
(Head of Delegation)
Directeur, Inspection des denrées alimentaires
Ministère de la Santé
Cité administrative de l'Etat
Esplanade, 11 - 1010 Bruxelles, BELGIQUE
Tel.: +32 (0) 2 210 63 88
Fax : +32 (0) 2 210 48 16
E-mail : charles.cremer@health.fgov.be

M. Michel Coenen
Secrétaire Général
FIC Europe (Fédération des Industries des Sauces
Condimentaires, de la Moutarde et des Fruits et
Légumes préparés à l'Huile et au Vinaigre de
l'Union Européenne)
Avenue de Rodebeek, 30
1030 Bruxelles, BELGIQUE
Tel.: +32 (0) 2 743 87 46
Fax: +32 (0) 2 736 81 75
E-mail: fafpas@sia-dvi.be

BOTSWANA

Ms. Keolebogile Segomelo
Agriculture and Food Division
Botswana Bureau of Standards
Private Bag B048
Gaborone, BOTSWANA
Tel.: +267 564044
Fax: +267 564042
E-mail: k_segomelo@bobstandards.bw

BRAZIL/BRESIL/BRASIL

Antonia Maria de Aquino
(Head of Delegation)
Special Products Manager
National Sanitary Surveillance Agency
Ministry of Health
SEPN 515, Bloco B, Ed. Omega - 3º Andar
70.770-502 Brasília, DF, BRAZIL
Tel.: +55 61 448 1083
Fax: +55 61 448 1080
E-mail: alimentos@anvisa.gov.br
E-mail: antonia.maria@anvisa.gov.br

Marilia Regini Nutti
(Alternate)
Director, EMBRAPA, Food Technology
Ministry of Agriculture & Supply
Av. das Américas 29501
23020-470 Guaratiba, Rio de Janeiro - RJ
BRAZIL
Tel.: +55 21 2410 1350
Fax: +55 21 2410 1090
E-mail: marilia@ctaa.embrapa.br

Hoeck Aureo Souza Miranda
Technical Assistant, National Sanitary Surveillance
Ministry of Health
SEPN Q. 515, Bloco B, Ed. Omega
70.770-502 Brasília, DF, BRAZIL
Tel.: +55 61 448 1045
Fax: +55 61 448 1080
E-mail: hoeck.miranda@anvisa.gov.br

Rose Mary Figueiredo Rodrigues
Technical Officer of the Secretariat of Agricultural
Protection - Ministry of Agriculture and Supply
Esplanada dos Ministerios, 4º Andar sala 440
Brasília, DF, BRAZIL
Tel.: +55 61 218 2680
Fax: +55 61 218 2672/226 9850
E-mail: rrodrigues@agricultura.gov.br
E-mail: claudia@agricultura.gov.br

Alexandre Carneiro Pereira
Secretary of Economic Law
Department of Consumer's Protection and Defense
Ministry of Justice
Edifício Sede - 5º Andar Sala 526
70064-900 Brasilia DF, BRAZIL
Tel.: +55 61 429 3664
Fax: +55 61 322 1677
E-mail: alexandre.carneiro@mj.gov.br

CANADA

Mr. Greg Orriss
(Head of Delegation)
Director, Bureau of Food Safety and Consumer
Protection - Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 3795
Fax: (613) 228-6611
E-mail: orrissgr@inspection.gc.ca

Ms. Carla Barry
 National Manager, Fair Labelling Practices
 Bureau of Food Safety and Consumer Protection
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
 Tel.: (613) 225-2342, ext. 3793
 Fax: (613) 228-6611
 E-mail: cbarry@inspection.gc.ca

Mr. Bart Bilmer
 Director, Office of Biotechnology
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
 Tel.: (613) 225-2342, ext. 4185
 Fax: (613) 228-6604
 E-mail: bbilmer@inspection.gc.ca

Dr. Margaret Cheney
 Chief, Nutrition Evaluation Division
 Health Canada
 3rd Floor, Sir Frederick G. Banting Building
 (2203A)
 Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
 Tel.: (613) 957-0352
 Fax: (613) 941-6636
 E-mail: margaret_cheney@hc-sc.gc.ca

Mrs. Christina Zehaluk
 Scientific Evaluator
 Nutrition Evaluation Division
 Health Canada
 3rd Floor, Sir Frederick G. Banting Building
 (2203A)
 Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
 Tel.: (613) 957-0352
 Fax: (613) 941-6636
 E-mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Ms. Mireille Prud'homme
 Acting Associate Director
 Bureau of Food Policy Integration
 Health Products & Food Branch
 Food Directorate - Health Canada
 Building #7 (0700E1)
 Tunney's Pasture
 Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
 Tel.: (613) 946-4594
 Fax: (613) 946-4590
 E-mail: mireille_prud'homme@hc-sc.gc.ca

Mr. Victor G. Bradley
 Deputy Director
 Technical Barriers and Regulations Division
 Department of Foreign Affairs and International
 Trade
 Lester B. Pearson Bldg., 125 Sussex Drive
 Ottawa, Ontario K1A 0G2
 CANADA
 Tel.: (613) 996-4819
 Fax: (613) 944-0756
 E-mail: victor.bradley@DFAIT-MAECI.gc.ca

Mr. Chris Payette
 Trade Policy Officer
 Technical Barriers and Regulations Division
 Department of Foreign Affairs and International
 Trade
 Lester B. Pearson Bldg., 125 Sussex Drive
 Ottawa, Ontario K1A 0G2, CANADA
 Tel.: (613) 992-0523
 Fax: (613) 944-0756
 E-mail: chris.payette@DFAIT-MAECI.gc.ca

Ms. Barbara Buchanan
 Program Officer, Fair Labelling Practices
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
 Tel.: (613) 225-2342, ext. 4395
 Fax: (613) 228-6611
 E-mail: buchananb@inspection.gc.ca

Mr. John Bowman
 Biotechnology Officer
 Office of Biotechnology
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
 Tel.: (613) 225-2342, ext. 4553
 Fax: (613) 228-6604
 E-mail: bowmanja@inspection.gc.ca

Mr. Peter Pauker
 Chief, Domestic and International Integration
 Policy Analysis Division
 Research and Analysis Directorate
 Agriculture and Agri-Food Canada
 Sir John Carling Building
 Room 3115, 930 Carling Avenue
 Ottawa, Ontario K1A 0C5
 Tel.: (613) 759-7326
 Fax: (613) 759-7131
 E-mail: paukerp@em.agr.ca

Ms. Jacqueline Young
 Senior Market Development Officer
 Food Bureau
 Agriculture and Agri-Food Canada
 Room 5101, 930 Carling Avenue
 Ottawa, Ontario K1A 0C5, CANADA
 Tel.: (613) 759-7527
 Fax: (613) 759-7480
 E-mail: youngj@em.agr.ca

Mr. Ivaylo Grouev
 Trade Policy Analyst
 International Trade Policy Directorate
 Agriculture and Agri-Food Canada
 Room 1001, 930 Carling Avenue
 Ottawa, Ontario K1A 0C5
 CANADA
 Tel.: (613) 759-7660
 Fax: (613) 759-7503
 E-mail: grouevi@em.agr.ca

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, CANADA
Tel.: (416) 510-8024, ext. 2266
Fax: (416) 510-8043
E-mail: lauriec@fcpmc.com

Mr. Bob Ingratta
Regulatory & International Affairs Canada
Monsanto Canada Inc. & BioteCanada
130 Albert Street, Suite 1902
Ottawa, Ontario K1P 5G4, CANADA
Tel.: (613) 234-5121, ext. 221
Fax: (613) 234-2063
E-mail: bob.g.ingratta@monsanto.com

Mr. Leo Fleming
Manager, Regulatory Affairs
Mead Johnson Nutritional - Bristol-Myers Squibb
333 Preston Street, Suite 700
Ottawa Ontario K1S 5N4, CANADA
Tel.: (613) 239-3945
Fax: (613) 239-3996
E-mail: leo.fleming@bms.com

Dr. Dale Armstrong
Member, Policy Secretariat
Alberta Agriculture, Food and Rural Development
#301, 7000 – 113 Street
Edmonton, AB T6H 5T6, Canada
Tel.: (780) 422-7807
Fax: (780) 427-3005
E-mail: dale.armstrong@gov.ab.ca

Ms. Andréanne Léger
Analyste du marché agroalimentaire
Agriculture et agroalimentaire Canada
2001 University, Pièce 746M
Montréal, Québec H3A 3N2, CANADA
Tel.: (514) 283-3815, poste 542
Fax: (514) 496-3966
E-mail: legera@agr.gc.ca

Ms. Gail Ewan
Assistant Director, Nutrition
Dairy Farmers of Canada
1801 McGill College Ave., #1000
Montreal, Quebec H3A 2N4, CANADA
Tel.: (514) 284-1092
Fax: (514) 284-0449
E-mail: gewan@dfc.plc.ca

CHILE/CHILI

Ms. Luisa Kipreos
Agricultural Engineer
Ministry of Health/Ministerio de Salud Publica
Mac Iver 541, Santiago, CHILE
Tel.: +56 2 6641244
Fax: +56 2 6397110
E-mail: kipreosl@netline.cl

CHINA, PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINE, REPUBLIQUE POPULAIRE DE

Yang Guang
Officer General Administration of Quality
Supervision, Inspection and Quarantine of the
People's Republic of China (AQSIQ)
15 FangCao Di Xi, Chao Yang District
100020 Beijing, P.R. OF CHINA
Tel.: +86 10 65952806
Fax: +86 10 85622882
E-mail: sun.sea.sky@263.ntc - sun3@a-1.net.cn

Yie Wei Xiang
Director, Food Inspection and Supervision Division
Shenzhen Entry-Exit Inspection and Quarantine
Bureau, P.R. OF CHINA
Tel.: +0755 3396287 / 0755 3395999-1401
Fax: +0755 3396287

WeiZheng Xue
Director, Food Inspection and Supervision Division
Liaoning Entry-Exit Inspection and Quarantine
Bureau
81 Renmin Road
Dalian China, P.R. OF CHINA
Tel.: +0411 2637725-4505
Fax: +0411 2807754

YAU, Chung-wan, Joan
Scientific Officer
Food and Environmental Hygiene Department
(FEHD)
43/F Queensway Government Office
66 Queensway
Hong Kong, P.R. OF CHINA
Tel.: +852 2867 5450
Fax: +852 2893 3547
E-mail: jcwyau@fehd.gov.hk

TAM, Sau-king, Carole
Senior Medical Officer
Food and Environmental Hygiene
Department (FEHD)
43/F Queensway Government Office
66 Queensway
Hong Kong, P.R. OF CHINA
Tel.: +852 2867 5432
Fax: +852 2810 6717
E-mail: csktam@fehd.gov.hk

LAU, Kin-Man
Senior Superintendent
Food and Environmental Hygiene
Department (FEHD)
43/F Queensway Government Office
66 Queensway
Hong Kong, P.R. OF CHINA
Tel.: +852 2867 5445
Fax: +852 2810 6717
E-mail: kmlau@fehd.gov.hk

Zong Huilai
 Director
 China-EU Centre for Agriculture, Technology
 Ministry of Agriculture
 No. 55 Nong Zhan Beili Chao Yang Street
 100026 Beijing, P.R. OF CHINA
 Tel.: +86 10 6508 0854
 Fax: +86 10 6506 3012
 E-mail: huilai@yahoo.com

Wei Qiwen
 Division Chief
 Development Centre of Science and Technology
 Ministry of Agriculture
 20 Building Maizidian Street Chao Yang
 100026 Beijing, P.R. OF CHINA
 Tel.: +86 10 6419 5082
 Fax: +86 10 6419 4550
 E-mail: weiqiwen@agri-gov.cn

Fan Zhixian
 Professor - Jilin Agricultural University
 Changchun Dong Huan
 Lu Wan
 130118 Chang Chun, P.R. CHINA
 Tel.: +86 0431 4514995
 Fax: +86 0431 4510955
 E-mail: ndcszx@public.cc.jl.cn

Gao Xiaoqiang
 Association Professor, Division of Food and
 Cosmetic Administration
 Department of Health Legislation and Inspection
 Ministry of Health
 1, Nanlu, Xizhimen Wai
 100044 Beijing, P.R. OF CHINA
 Tel.: +86 10 6879 2406
 Fax: +86 10 6879 2408
 E-mail: gaoxiaoqiang@hotmail.com

CUBA

Matilde María Fontanals Pimorín
 (Head of Delegation)
 Analista Superior de la Industria Pesquera
 GEPESCACUBA
 Ministerio de la Industria Pesquera
 5ta. y 246, Barlovento
 Santa Fé, Playa, Ciudad de la Habana 10400
 REPÚBLICA DE CUBA
 Tel.: +537 2097294
 Fax: +537 2097114
 E-mail: mfontanals@fishnavy.inf.cu

Silvia de la Caridad González Vasallo
 Especialista Principal
 Centro Nacional de Envases y Embalajes
 Ave. Del Bosque No. 121
 36, Nuevo Vedado
 Ciudad de la Habana 10600
 REPÚBLICA DE CUBA
 Tel.: +537 8812813
 Fax: +537 333150
 E-mail: cnee@ceniai.inf.cu

CZECH REPUBLIC/REPUBLIQUE TCHEQUE/ REPÚBLICA CHECA

Mrs. Katerina Kopeckova
 Officer for European Integration and Foreign
 Affairs
 Czech Agriculture and Food Inspectorate
 Kvetna 15
 603 00 Brno, CZECH REPUBLIC
 Tel.: +420 5 43540249
 Fax: +420 5 43540202
 E-mail: kopeckova@czpi.cz

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Dagny Løvoll Warming
 (Head of Delegation)
 Scientific Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg, DENMARK
 Tel.: +45 33 95 60 00
 Fax: +45 33 95 60 01
 E-mail: dlw@fdir.dk

Ms. Helle Emsholm
 Scientific Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg, DENMARK
 Tel.: +45 33 95 61 94
 Fax: +45 33 95 62 98
 E-mail: hee@fdir.dk

Ms. Lise Christiansen
 Expert, Master of Science in Agriculture
 The Ministry of Food, Agriculture and Fisheries
 The Danish Plant Directorate
 Skovbrynet 20
 Lyngby 2800, DENMARK
 Tel: +45 45 26 37 99
 E-mail: lch@pdir.dk

Ms. Linda Jensen
 Food Scientist
 Danish Bacon and Meat Council
 Axeltorv 3
 DK-1609 Copenhagen, DENMARK
 Tel.: +45 33 73 25 68
 Fax: +45 33 93 66 50
 E-mail: LMJ@danskeslagterier.dk

EGYPT, ARAB REPUBLIC OF

Dr. Fatma Salah El Din Mahmoud
 Food Control Department
 Ministry of Health
 21, El Eksheed Street-Al-Manyal
 Cairo, EGYPT
 Tel. : +20 2 3649006
 Fax : +20 2 5317478

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Ms. Taina Rautio
Senior Officer
National Food Agency
P.O. Box 28
00581 Helsinki, FINLAND
Tel.: +358 9 3931535
Fax : +358 9 3931592
E-mail: taina.rautio@nfa.fi

FRANCE/ FRANCIA

Hélène Sobiepanek
(Head of Delegation)
Ministère de l'Economie, des Finances et de
l'Industrie DGCCRF
Bureau C3 – Télédéc 051
59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13, FRANCE
Tel. : +33 01 44 97 25 29
Fax : +33 01 44 97 30 37
E-mail :
helena.sobiepanek@dgccrf.finances.gouv.fr

Roseline Lecourt
Ministère de l'Economie, des Finances et de
l'Industrie DGCCRF
Chargé de Mission
Télédéc 051
59, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13, FRANCE
Tel.: +33 01 44 97 34 70
Fax: +33 01 44 97 30 37
E-mail: roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

Marie-Odile Gailing
ANIA - Nestlé France
7, boulevard Pierre Carle
BP 900 Noisiel
77446 Marne-La-Vallée Cedex 02, FRANCE
Tel.: +33 01 60 53 20 40
Fax: +33 01 60 53 54 65
E-mail: Marie.Odile.Gailing@fr.nestle.com

Annie Loc'h
Directeur des Affaires Règlementaires
ANIA - DANONE
7, rue de Téhéran
75381 Paris Cedex 08, FRANCE
Tel.: +33 01 44 35 24 32
Fax: +33 01 44 35 24 45
E-mail: aloch@groupe.danone.com

Pierre Mérel
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche DGAL
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15, FRANCE
Tel.: +33 01 49 55 58 63
Fax: +33 01 49 55 59 48
E-mail: pierre.merel@agriculture.gouv.fr

Mme Mariane Monod
Bureau des signes de qualité et de l'agriculture
biologique – D.P.E.I.
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
3, rue Barbet de Jouy
75349 Paris 07 SP, FRANCE
Tel.: +33 1 49 55 80 03
Fax: +33 1 49 55 57 85
E-mail: mariane.monod@agriculture.gouv.fr

Mme Catherine Vigreux
Affaires Réglementaires - ANIA – Roquette
62136 Lestrem, FRANCE
Tel.: +33 3 21 63 37 63
Fax: +33 3 21 63 38 50
E-mail: catherine.vigreux@roquette.com

**GERMANY/ALLEMAGNE /
ALLEMANIA**

Herr Wolfgang Koehler
(Head of Delegation)
Federal Ministry of Consumer Protection, Food and
Agriculture
Rochusstraße 1 - D-53123 Bonn
Tel.: +49 228 529 3356
Fax: +49 228 529 4404
E-mail: Wolfgang.Koehler@bmvvel.bund.de

Frau Simone O'Sullivan
Federal Ministry of Consumer Protection,
Food and Agriculture
Rochusstraße 1 - D-53123 Bonn, GERMANY
Tel.: +49 228 529 3479
Fax: +49 228 529 4404
E-mail: simone.osullivan@bmvvel.bund.de

Herr Hermann Broll
Federal Institute for Health Protection
of Consumers and Veterinary Medicine (BgVV)
Postfach 33 00 13
D-14191 Berlin, GERMANY
Tel.: +49 0188 412 3939
Fax: +49 1888 412 3635
E-mail: h.broll@bgvv.de

Prof. Dr. Hildegard Przyrembel
Federal Institute for Health Protection
of Consumers and Veterinary Medicine
Thielallee 88-92
D-14195 Berlin, GERMANY
Tel.: +49 30 (1888) 412 3221
Fax: +49 39 (1888) 412 3715
E-mail: h.przyrembel@bgvv.de

Frau Angelika Mrohs
Geschäftsführerin
Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 142 – 148
D-53175 Bonn, GERMANY
Tel.: +49 228 8199332
Fax: +49 228 375069
E-mail: amrohs@bll-online.de

Herr Peter Loosen
 Referent
 Bund für Lebensmittelrecht
 Und Lebensmittelkunde e.V.
 Godesberger Allee 142-148
 D-53175 Bonn, GERMANY
 Tel.: +49 228 8199341
 Fax: +49 228 375069
 E-mail: ploosen@bll-online.de

Herr Dr. Detlef Groß
 Legal Advisor
 Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
 Forchheimer Straße 2
 D-90425 Nürnberg, GERMANY
 Tel.: +49 911 934 44 63
 Fax: +49 911 934 45 60
 E-mail: dgross@schoeller.de

Dr. Dirk Konus
 Crop Science Manager
 Aventis Crop Science
 Industriepark Hoechst
 Geb. K607
 65926 Frankfurt, GERMANY
 Tel.: +49 69 305 14758
 Fax: +49 69 305 13442
 E-mail: dirk.klonus@aventis.com

GHANA

Mr. Frederick A. Gyamera-Owusu
 Head, Product Certification Secretariat
 Ghana Standards Board (GSB)
 P.O. Box MB 245
 Accra, GHANA
 Tel.: +233 21 5000231
 Fax: +233 21 500092/500231
 E-mail: gsbnep@ghana.com

GUYANA

Ms. Marilyn Collins
 Director, Food and Drug
 Government Analyst
 Food and Drug Department
 Georgetown, GUYANA
 Tel.: +592 225 6482
 Fax: +592 225 4249
 E-mail: food-drug.moh@networksgy.com

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Prof. Peter A. Biacs
 (Head of Delegation)
 General Director
 Bay Zoltán Foundation for Applied Research
 Fehervari ut 130
 H – 1116 Budapest
 HUNGARY
 Tel.: +36 1 463 0521
 Fax: +36 1 463 0503
 E-mail: biacs@bzaka.hu

Mrs. Katalin Ösz
 Ministry of Agriculture and Regional Development
 P.O. Box 1
 H-1860 Budapest 55, HUNGARY
 Tel.: +361 301 4419
 Fax: +361 301 4808
 E-mail: katalin.osz@fvm.hu

Dr. Livia Dömölki
 Food Specialist
 National Association for Consumer Protection
 H-1055 Budapest, Balaton u. 27. I., HUNGARY
 Tel.: +36 1 311 7030
 Fax: +36 1 311 7386
 E-mail: ofebp@mail.mata.hu

INDIA/INDE

Mr. G. Venkataramani
 (Head of Delegation)
 Director - Ministry of Food Processing Industries
 Panchsheel Bhawan, August Kranti Marg
 New Delhi – 110 049, INDIA
 Tel.: +91 11 649 3224
 Fax: +91 11 649 3228
 E-mail: venkataramani@hotmail.com

Mr. J.S. Choudhary
 Deputy Secretary
 Ministry of Health and Family Welfare - India
 205-D, Nirman Bhawan
 Maulana Azad Road
 New Delhi – 110 011, INDIA
 Tel.: +91 11 301 9317
 Fax: +91 11 301 9317
 E-mail: jyotishankar@hotmail.com

Mr. Bejon Misra
 Advisor, Consumer VOICE
 G30, Lajpat Nagar II
 New Delhi - 110024, INDIA
 Tel.: +91 11 6914773
 Fax: +91 11 916 392148
 E-mail: consumeralert@ld.eth.net

INDONESIA/INDONESIE

Ir. Sri Irawati Susalit
 (Head of Delegation)
 Director for Food Standardization - Indonesia
 National Agency for Drug and Food Control
 (NADFC)
 Jl. Percetakan Negara No. 23
 Jakarta Pusat 10560, INDONESIA
 Tel.: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 4253857/42802067
 E-mail: iras48@yahoo.com

Mr. Bachtiar Moerad, DVM
 Director of Veterinary Public Health
 DGLS, Department of Agriculture of the Republic
 of Indonesia - Ministry of Agriculture
 Jl. Harsono RM No. 3 Build. C. Fl. 8
 Pasar Minggu, Jakarta Selatan
 Jakarta 12011, INDONESIA
 Tel.: +62 21 7815780
 Fax: +62 21 7827466
 E-mail: bachtiar@deptan.go.id

Mr. Rismansyah Danasaputra
 Director of Processing and Marketing for Livestock
 Products - Ministry of Agriculture
 Jl. Harsono RM No. 3 Build. B. Fl. 2
 Jakarta Selatan 12550, INDONESIA
 Tel.: +62 21 7815780
 Fax: +62 21 7822044
 E-mail: risman@deptan.go.id

Ms. Binarti Dwi Astuti
 Corporate R&D Manager
 PT Indofood Sukses Makmur Tbk
 Jl. Ancol I No. 4-5 Ancol Barat
 Jakarta Utara 14430, INDONESIA
 Tel.: +62 21 6909432
 Fax: +62 21 6909433
 E-mail: dbinarti@hotmail.com

Mr. Ibnu Said
 Minister-Counsellor (Economic)
 Embassy of Indonesia
 55 Parkdale Avenue
 Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
 Tel.: (613) 724-1100
 Fax: (613) 724-1105
 E-mail: said@indonesia-ottawa.org

Mr. Raksa Simanjuntak
 Attache - Embassy of Indonesia
 55 Parkdale Avenue
 Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
 Tel.: (613) 724-1100
 Fax: (613) 724-1105

Mr. Zulkarnain Dahlan
 Economic Analyst
 Embassy of Indonesia
 55 Parkdale Avenue
 Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
 Tel.: (613) 724-1100
 Fax: (613) 724-1105

IRELAND, REPUBLIC OF

Dr. Frank Kenny
 (Head of Delegation)
 Senior Superintending Veterinary Inspector
 Department of Agriculture, Food and Rural
 Development
 Agriculture House, 3W Kildare Street
 Dublin 2, REPUBLIC OF IRELAND
 Tel.: +353 1 607 2119
 Fax: +353 1 678 9733
 E-mail: frank.kenny@agriculture.gov.ie

Ms. Ruth Davis, M.Sc
 Senior Technical Executive, Food Hygiene
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lower Abbey Street
 Dublin 1
 REPUBLIC OF IRELAND
 Tel.: +353 1 817 1329
 Fax: +353 1 817 1301
 E-mail: rdavis@fsai.ie

ITALY/ITALIE/ ITALIA

Dr. Giuseppe De Giovanni
 Ministero Attivita Produttive
 Via Molise 2
 00187 Rome, ITALY
 Tel.: +39 06 47887729
 Fax: +39 06 47887797
 E-mail: degiovanni.giuseppe@minindustria.it

Dr.^{SSA} Brunella Lo Turco
 Secretary of Italian Codex Committee
 Ministero Politiche Agricole
 Via XX Settembre 20
 00100 Rome, ITALY
 Tel.: +39 6 46656512
 Fax: +39 6 4880273
 E-mail: blturco@tiscalinet.it

Mr. Luca Ragaglini
 Ministero Politiche Agricole
 Legal Expert c/o AIDI
 Via Barnaba Oriani 92
 00197 Rome, ITALY
 Tel.: +39 6 8091071
 Fax: +39 6 8073186
 E-mail: aidi@aidi-assodolce.it

JAPAN/JAPON

Dr. Mitsuhiro Ushio
 (Head of Delegation)
 Director for International Food Safety Planning
 Department of Food Safety
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Kasumigaseki 1-2-2, Chiyoda-ku
 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 3595 2326
 Fax: +81 3 3503 7965
 E-mail: ushio-mitsuhiro@mhlw.go.jp

Mr. Takeshi Morita
 Assistant Director, Office of Health Policy on
 Newly Developed Foods, Policy Planning Division
 Department of Food Safety
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Kasumigaseki 1-2-2, Chiyoda-ku
 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 3595 2327
 Fax: +81 3 3501 4867
 E-mail: morita-takeshi@mhlw.go.jp

Dr. Yoshiyuki Kanagawa
 Chief, Policy Planning Division
 Department of Food Safety
 Pharmaceutical and Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Kasumigaseki 1-2-2, Chiyoda-ku
 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 3595 2326
 Fax: +81 3 3503 7965
 E-mail: kanagawa-yoshiyuki@mhlw.go.jp

Mr. Hidehiko Hagiwara
 Deputy Director, International Standardization
 Office, Standards and Labelling Division
 General Food Policy Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 (MAFF)
 Kasumigaseki 1-2-1, Chiyoda-ku
 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 5512 1571
 Fax: +81 3 3501 0580
 E-mail: hidehiko_hagiwara@nm.maff.go.jp

Mr. Takeshi Kanayama
 Deputy Director, Food Labeling Office
 General Food Policy Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 (MAFF)
 Kasumigaseki 1-2-1, Chiyoda-ku
 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 3507 8592
 Fax: +81 3 3501 0580
 E-mail: takeshi_kanayama@nm.maff.go.jp

Mr. Hiroshi Tatsuguchi
 Deputy Director, Food Labeling Office
 General Food Policy Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 (MAFF)
 Kasumigaseki 1-2-1, Chiyoda-ku
 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 3507 8592
 Fax: +81 3 3501 0580
 E-mail: hiroshi_tatsuguchi@nm.maff.go.jp

Dr. Kazuhiko Yamada
 Director, Division of Applied Food Research
 National Institute of Health and Nutrition
 Toyama 1-23-1, Shinjuku-ku
 Tokyo 162-8636
 JAPAN
 Tel.: +81 3 3203 5602
 Fax: +81 3 3202 3278
 E-mail: peaceboy@nih.go.jp

Mr. Tetsuji Shimizu
 Technical Adviser, Japan Health Food and
 Nutrition Food Association
 2-7-27, Ichigaya-Sadohara-cho, Shinjuku-ku
 Tokyo 162-0842
 JAPAN
 Tel.: +81 3 3268 3134
 Fax: +81 3 3268 3136
 E-mail: jhnfa@mx1.alpha-web.ne.jp

Mr. Hiroaki Hamano
 Technical Adviser, Japan Health Food and
 Nutrition Food Association
 2-7-27, Ichigaya-Sadohara-cho, Shinjuku-ku
 Tokyo 162-0842, JAPAN
 Tel.: +81 3 3268 3131
 Fax: +81 3 3268 3135
 E-mail: hiroaki.hamano@danisco.com

Dr. Shuji Iwata
 Technical Adviser
 Japan Food Industry Center
 Sankaido Building, 7th Floor
 9-13 Akasaka 1-chome, Minato-ku
 Tokyo 107-0052, JAPAN
 Tel.: +81 3 3270 7305
 Fax: +81 3 3270 7306
 E-mail: s-iwata@suntoryfoods.co.jp

Mr. Hiromi Ohta
 Technical Adviser
 Japan Food Industry Center
 Sankaido Building, 7th Floor
 9-13 Akasaka 1-chome, Minato-ku
 Tokyo 107-0052, JAPAN
 Tel.: +81 3 3224 2367
 Fax: +81 3 3224 2398
 E-mail: ohta@shokusan.or.jp

KENYA

Mr. Joseph Kimaru Keeru
 Senior Principal Standards Officer
 Kenya Bureau of Standards
 KEBS Centre
 P.O. Box 54974
 Nairobi, KENYA
 Tel.: +254 2 502210-15, 602350/1, 603352
 Fax: +254 2 503293, 609660
 E-mail: kebs@africaonline.co.ke

KOREA, REPUBLIC OF/ REPUBLIQUE DE COREE/ COREA, REPÚBLICA DE

Dr. Sohn Mun-Gi
 (Head of Delegation)
 Deputy Director
 Korea Food and Drug Administration
 5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku
 Seoul 122-704, KOREA
 Tel.: +82 2 380 1733
 Fax: +82 2 388 6392
 E-mail: mgsohn@kfda.go.kr

Ms. Kim Jai-OK
 President, Citizens' Alliance for Consumer
 Protection of Korea (CACPK)
 603 Pierson Bld., Shinmunro 2 ga 89-27
 Chongro-ku, Seoul 110, KOREA
 Tel.: +82 2 738 2555
 Fax: +82 2 736 5514
 E-mail: cacpk@chollian.net

Mr. Koo Yong-eui
 Researcher, Division of Nutrition
 Department of Food Evaluation
 5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku
 Seoul 122-704, KOREA
 Tel.: +82 2 380 1678
 Fax: +82 2 380 1680
 E-mail: kye2020@kfda.go.kr

Dr. Hwang Soon-wook
 Research, Policy Strategy Planning/KHIDI
 57-1 Noryangjin-Dong
 Dongjak-gu
 Seoul 156-800, KOREA
 Tel.: +82 2 2194 7341
 Fax: +82 2 824 1763
 E-mail: hwangsw@khidi.or.kr

Ms. Lee Hee-jung
 Researcher, Food Sanitation Council
 Ministry of Health and Welfare
 5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku
 Seoul 122-704, KOREA
 Tel.: +82 2 380 1559
 Fax: +82 2 383 8121
 E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

Mr. Kim Kyung-doo
 Assistant Director
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Kwacheon City, Kyunggi-do 427-719
 KOREA
 Tel.: +82 2 500 1848
 Fax: +82 2 503 7905
 E-mail: k2@maf.go.kr

Dr. Lee Seong-kon
 Researcher, Rural Development Administration
 #250 Seodun-Dong, Kwonsun-gu
 Suwon, 441-707, KOREA
 Tel.: +82 31 299 2958
 Fax: +82 31 299 2968
 E-mail: sklee@rda.go.kr

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Pn. Nik Shabnam Bt. Nik Mohd. Salleh
 (Head of Delegation)
 Principal Assistant Director
 Food Quality Control Division
 Department of Public Health
 Ministry of Health Malaysia
 Block E, 4th Floor
 Jalan Dungun, Bukit Damansara
 50490 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel.: +6 03 20955943 / 20940088
 Fax: +6 03 20937804
 E-mail: shabnam@dph.gov.my
 E-mail: ccp-malaysia@dph.gov.my

Dr. Yahya B. Baba
 Principal Assistant Director
 Food Quality Control Division
 Department of Public Health
 Ministry of Health Malaysia
 Block E, 4th Floor
 Jalan Dungun, Bukit Damansara
 50490 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel.: +6 03 20955943 / 20940088
 Fax: +6 03 20937804
 E-mail: ybaba@hotmail.com

Mr. Isamil Bin Jantan
 Principal Assistant Director
 Consumer Affairs Division
 Ministry of Domestic Trade and Consumer Affairs
 32nd Floor, Menara Dayabumi
 Jalan Sultan Hishamuddin
 50623 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel.: +03 22747805 (DL)/22742100 (GL)
 Fax: +03 22747628
 E-mail: isamil@kpdnhq.gov.my

Dr. Kalyana Sundram
 Head of Unit, Food Technology and Nutrition
 Products Development and Advisory Services
 Division - Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
 Ministry of Primary Industries
 P.O. Box 10620
 50720 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel.: +03 89282850/89282867/89222509
 Fax: +03 89259446
 E-mail: kalyana@mpob.gov.my

Dr. Koh Chu Sing
 Malaysian Palm Oil Promotion Council
 2nd Floor, Wisma Sawit
 Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran
 47301 Kelana Jaya - Selangor, MALAYSIA
 Tel.: +603 78064097
 Fax: +603 78062272
 E-mail: koh@mpopc.org.my

MEXICO/MEXIQUE

Lic. Alejandra Vargas Arrache
 (Head of Delegation)
 Director for Regulations and Standards
 General Bureau of Standards
 Puente de Tecamachalco No. 6
 Col. Lomas de Tecamachalco
 C.P. 53950 Edo. de Méx., MEXICO
 Tel.: +5729 9482/5729 9300, ext. 4111
 Fax : +5729 9484
 E-mail : avargas@economia.gob.mx

Quim. Carolina Jaramillo Flores
 Subdirectora de Normalización Sanitaria
 Secretaría de Salud (SSA)
 Donceles 39, Centro C.P. 06010
 Mexico, D.F., MEXICO
 Tel.: +55 10 10 05, ext. 206
 Fax: +55 12 96 28
 E-mail: cjaramillo@mail.ssa.gob.mx

Ing. Raul Portillo
 Coordinator del subcomité 8, CANACINTRA
 Commercial Chamber
 Ruben Dario 115
 Col. Bosques de Chapultepec
 Mexico D.F. 11580, MEXICO
 Tel.: +525 2622386
 E-mail: rportillo@la.ko.com

Lic. Juan José Zavala Elías
 Director de Negociaciones Sanitarias y
 Fitosanitarias
 Subsecretaria de Negociaciones, Comerciales
 Internacionales, Secretaria de Economía
 C.P. 06179 México, D.F., MEXICO
 Tel.: +525 5729 9168
 Fax: +525 5729 9352
 E-mail: jzavala@economia.gob.mx

Obed Mayoral Fernandez
 Director for Agrifood Developing Supply
 Secretariat of Agriculture (SAGARPA)
 Jose MA Velasco #101, San Jose Insurgentes
 03800 México D.F., MEXICO
 Tel.: +52 5556260710
 Fax: +52 5556260705
 E-mail: omayoral.aserca@sagarpa.gob.mx

Ing. Fernando Ortíz Monasterio
 Secretario Ejecutivo
 Comision Intersecretarial de Bioseguridad y
 Organismos Genéticamente Modificados
 (CIBIOGEM)
 Picacho-Ajusco No. 154, 6º piso, ala "A"
 Col. Jardines en la Montaña
 Deleg. Tlalpan, C.P. 14210, México, D.F.
 Tel.: +525 5631 7361
 Fax: +525 5630 4274
 E-mail: fortizmonasterio@cibiogem.gob.mx

Lic. Sandra Piòta
 Directora de AGROBIO, AgroBIO Mexico, A.C.
 Georgia 114-701 - Colonia Napoles
 Mexico City 01680, MEXICO
 Tel.: +525 5436260
 Fax: +525 6690878
 E-mail: sandrapina@prodigy.net.mx

Lic. Jorge Ruiz Asencio
 Vicepresidente de Asuntos Internacionales
 CONMEXICO
 Calderón de la Barca 118
 Mexico D.F. 11500, MEXICO
 Tel.: +525 281 22 15
 E-mail: conmex1@prodigy.net.mx

Luis E. 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: luise@nafta-mexico.org

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS

Mr. El-Maâti Benazzouz
 Chef de la Division Recherche-Développement
 Laboratoire officiel d'analyses et de recherches
 chimiques (LOARC)
 25, rue Nichakra Rahal
 Casablanca, MAROC
 Tel.: +212 22 30 21 96
 Fax: +212 22 30 19 72
 E-mail: loarc@casanet.net.ma

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES BAJOS

Mr. Robbert Top
 (Head of Delegation)
 Food and Nutrition Division
 Ministry of Health, Welfare and Sports
 P.O. Box 20350
 2500 EJ, The Hague, THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 340 69 63
 Fax: +31 70 340 55 54
 E-mail: r.top@minvws.nl

Dr. Leo F. Hagedoorn
 Deputy Head, Foodstuffs Unit
 Ministry of Agriculture, Nature Management and
 Fisheries
 P.O. Box 20401
 2500 EK, The Hague, THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 57 88
 Fax: +31 70 378 6141
 E-mail: l.f.hagedoorn@vva.agro.nl

Mr. Gerrit Koornneef
 Food Legislation Officer
 Main Board for Arable Products
 P.O. Box 29739 2500 LS, THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 370 83 23
 Fax: +31 70 370 84 44
 E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Mr. Piet van Doorninck, MSc
 Public Health Officer
 Inspectorate for Health Protection and Veterinary
 Public Health
 P.O. Box 16108
 2500 BC Den Haag, THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 340 50 70
 Fax: +31 70 340 54 35
 E-mail: piet.van.doorninck@kvw.nl

Mrs. Sytske de Waart
 Nutritionist
 Wemos Foundation
 P.O. Box 1693
 1000 BR Amsterdam
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 20 4688 388
 Fax: +31 20 4686 008
 E-mail: sytske.de.waart@wemos.nl

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE/ NUEVA ZELANDIA

Mr. Jim Sim
(Head of Delegation)
Food Manager
Public Health Directorate
Ministry of Health
P.O. Box 5013
Wellington, NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 495 4432
Fax: +64 4 495 4401
E-mail: jim_sim@moh.govt.nz

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

Ms. Kay Shapland
National Manager, Organic and Plant Products
MAF Food Assurance Authority
P.O. Box 2526
Wellington, NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 474 4215
Fax: +64 4 474 4196
E-mail: shaplandk@maf.govt.nz

Ms. Laurie Knight
Policy Analyst - MAF Policy
P.O. Box 2526
Wellington, NEW ZEALAND
Tel.: +64 4 474 4293
Fax: +64 4 474 4265
E-mail: knightL@maf.govt.nz

NIGERIA

Dr. John Ndanusa Akanya
Director General/Chief Executive
Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Ikoyi
P.M.B. 2102, Yaba, LAGOS
Tel.: +01 2696177-8
E-mail: info@sononline-ng.org

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

Mrs. Åse Fulke
(Head of Delegation)
Head of Section, Section for Quality and Consumer
Affairs
Department for Food Additives, Contaminants,
Food Labelling and Quality
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep
N-0034 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 21 00 00
Fax: +47 23 21 70 01
E-mail: aasf@snt.no

Ms. Turid Ose
Senior Adviser
Section for Quality and Consumer Affairs
Department for Food Additives, Contaminants,
Food Labelling and Quality
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep
N-0034 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 21 00 00
Fax: +47 23 21 70 01
E-mail: tuo@snt.no

Ms. Anita Utheim Nesbakken
Senior Executive Officer, Section for Quality and
Consumer Affairs
Department for Food Additives, Contaminants,
Food Labelling and Quality
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep
N-0034 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 21 00 00
Fax: +47 23 21 70 01
E-mail: aut@snt.no

Ms. Kerstin Andersen
Adviser, Section for Quality and Consumer Affairs
Department for Food Additives, Contaminants,
Food Labelling and Quality
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep
N-0034 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 21 00 00
Fax: +47 23 21 70 01
E-mail: kan@snt.no

Ms. Ragnhild Andersen
Federation of the Norwegian Food and Drink
Industry - c/o Rieber & Son ASA
P.O. Box 987 Sentrum
N-5808 Bergen, NORWAY
Tel.: +47 55 96 70 00
Fax: +47 55 96 76 96
E-mail: ragnhild.andersen@toro.no

Ms. Hilde Helgesen
Food Policy Officer
The Consumer Council of Norway
P.O. Box 4594 Nydalen
N-0404 Oslo, NORWAY
Tel.: +47 23 400 500 /400 560
Fax: +47 23 400 503
E-mail: hilde.helgesen@forbrukerradet.no

PHILIPPINES

Ms. Daisy E. Taðafraña
Supervising Science Research Specialist
Packaging R&D Center of the Philippines
Department of Science and Technology
DOST Compound, General Santos Ave.
Bicutan, Taguig, PHILIPPINES
Tel.: +63 2 837 7530
Fax: +63 2 837 7530
E-mail: dtanafranca@yahoo.com

POLAND/POLOGNE/ POLONIA

Mr. Slawomir Pietrzak
 (Head of Delegation)
 Deputy Director, Agricultural and Food Quality
 Inspection
 Republic of Poland Governmental Service, CIS
 30 Wspólna Street
 00-930 Warsaw, POLAND
 Tel.: +48 22 628 73 93
 Fax: +48 22 621 48 58
 E-mail: spietrzak@cis.gov.pl

Ms. Joanna Markowska
 Specialist, Department of Agri-Food Processing
 and Agricultural Markets
 Ministry of Agriculture and Rural Development
 30, Wspólna Street
 00-930 Warsaw, POLAND
 Tel.: +48 22 623 2269
 Fax: +48 22 623 1600
 E-mail: joanna.markowska@minrol.gov.pl

PORTUGAL

Eng^o António Lopes Costa
 (Head of Delegation)
 Assessor Principal
 Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da
 Qualidade Alimentar (DGFCQA)
 Ministério da Agricultura do
 Desenvolvimento Rural e das Pescas
 Av. Conde de Valbom, 98
 1050 Lisboa, PORTUGAL
 Tel.: +351 21 7983600
 Fax: +351 21 7983654
 E-mail: dgfcqa.dgfcqa@mail.telepac.pt

Eng^o Dante Lacerda Dias
 Federação das Industrias Portuguesas Agro
 Alimentares (FIPA)
 Av. António Joaquim de Almeida n^o 7-2^o
 1000-042 Lisboa, PORTUGAL
 Tel.: +351 21 7938679
 Fax: +351 21 7938537

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

Mrs. Olimpia Vorovenci
 Expert in Agro-Food Standards to ASRO
 Romanian Standards Association
 Vice President to BIOAGRIROM
 21 - 25 Mendeleev St., Sector 1
 Bucharest 70168, ROMANIA
 Tel: +40 1 310 43 09
 Fax: +40 1 315 58 70
 E-mail: olimpia.vorovenci@asro.ro

SINGAPORE

Mr. Darwin Lai Kah Soon
 Manager, Labelling & Advertisement Consultation
 Food Control Department - Ministry of the
 Environment
 5 Maxwell Road #18-00
 Tower Block, MND Complex
 Singapore 069110, SINGAPORE
 Tel.: +65 6325 1227
 Fax: +65 6324 4563
 E-mail: LAI_Kah_Soon@env.gov.sg

Dr. Annie Mei Chuan Ling
 Head, Nutrition Management Programme
 Health Promotion Board
 3 Second Hospital Avenue
 Singapore 168937, SINGAPORE
 Tel.: +65 6435 3552
 Fax: +65 6438 3609
 E-mail: annie_ling@hpb.gov.sg

Dr. Jwee Chiek Er
 Deputy Manager, Policy and Planning Division
 Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road #04-00
 Tower Block, MND Complex
 Singapore 069110, SINGAPORE
 Tel.: +65 6325 7540
 Fax: +65 6220 6068
 E-mail: ER_Jwee_Chiek@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA, REPUBLIC OF

Mrs. Antoinette Booyzen
 (Head of Delegation)
 Assistant Director, Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828, 0001, Pretoria
 SOUTH AFRICA
 Tel.: +27 12 312 0163
 Fax: +27 12 326 4374
 E-mail: booyza@health.gov.za

Ms. Jane Badham
 P.O. Box 67396
 2021 Bryanston, SOUTH AFRICA
 Tel.: +27 11 463 0679
 Fax: +27 11 463 0679
 E-mail: jbconsultancy@mweb.co.za

SPAIN/ESPAGNE/ ESPAÑA

Carlos Arnaiz Ronda
 Director, Técnico del Centro de Investigación y
 Control de la Calidad
 Instituto Nacional del Consumo
 Avenida de Cantabria S/N
 28042-Madrid, ESPAÑA
 Tel.: +34 91 747 75 29
 Fax: +34 91 747 95 17
 E-mail : carlos.arnaiz@consumo-inc.es

SWAZILAND

Richard M. Mamba
Senior Health Inspector
Ministry of Health
P.O. Box 5 Mbabane H100, SWAZILAND
Tel.: +268 6031733 / 4042431
Fax: +268 4042092

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Kerstin Jansson
(Head of Delegation)
Ministry of Agriculture, Food and Fisheries
SE-103 33 Stockholm, SWEDEN
Tel.: +46 8 405 11 68
Fax: +46 8 20 64 96
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mrs. Birgitta Lund
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622 - SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46 18 17 55 00
Fax: +46 18 10 58 48
E-mail: livsmedelsverket@slv.se

Ms. Svanhild Foldal
Chief Government Inspector
National Food Administration
Food Standards Department
Box 622
SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46 18 17 55 00
Fax: +46 18 10 58 48
E-mail: livsmedelsverket@slv.se

Mrs. Kristina Sjölin
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46 18 17 55 00
Fax: +46-18 10 58 48
E-mail: livsmedelsverket@slv.se

Dr. Göte Frid
Senior Administrative Officer
Swedish Board of Agriculture
SE-551 87 Jönköping, SWEDEN
Tel.: +46 36 15 58 11
Fax: +46 36 30 81 82
E-mail: gote.frid@sjv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

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

Mrs. Elisabeth Nellen-Regli
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Tel.: +41 31 322 95 60
Fax: +41 31 322 95 74
E-mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Mrs. Franziska Zimmermann
Non-tariff Measures Division
State Secretariat for Economic Affairs (seco)
Effingerstrasse 1
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Tel.: +41 31 324 08 47
Fax: +41 31 324 09 59
E-mail: franziska.zimmermann@seco.admin.ch

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

Mr. Jörg Cselovszky
Regulatory Affairs Manager - Roche Vitamins Ltd
Bldg. 241/823
CH-4070 Basel, SWITZERLAND
Tel.: +41 61 687 32 76
Fax: +41 61 688 16 35
E-mail: joerg.cselovszky@roche.com

THAILAND/THAILANDE/ TAILANDIA

Dr. Songsak Srianujata
(Head of Delegation)
Director, Institute of Nutrition
Mahidol University
Putthamonthon 4 Salaya
73170, Nakhonpathom, THAILAND
Tel.: +66 2 441 9740
Fax: +66 2 441 9344
E-mail: rassn@mahidol.ac.th

Dr. Chanin Charoenpong
Expert in Food Standard
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanond Road
11000 Nonthaburi, THAILAND
Tel.: +66 2 590 7030
Fax: +66 2 591 8460
E-mail: chanin@fda.moph.go.th

Mrs. Patrathip Vacharakomolphan
Standard Officer
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Street, THAILAND
Tel.: +66 2 202 3441
Fax: +66 2 248 7987
E-mail: patratip@tisi.go.th

Mr. Poonkeite Thangsombat
 President - Thai Food Processors' Association
 170/21-22 New Ratchadapisek Road
 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.
 Kwang Klongtoey Khet Klongtoey
 10110, Bangkok, THAILAND
 Tel.: +66 2 261 2684-6
 Fax: +66 2 261 2996-7
 E-mail: thaifood@thaifood.org

Mr. Lers Thisayakorn
 Secretary General
 Thai Frozen Foods Association
 92/6 6th Floor Sathorn Thani II
 North Sathorn Rd., Bangrak
 10500, Bangkok, THAILAND
 Tel.: +66 2 235 5622-4/634-0717/634-0895-7
 Fax: +66 2 235 5625
 E-mail: thai-frozen@thai-frozen.or.th

Mrs. Darunee Edwards
 Deputy Director, National Center for Genetic
 Engineering and Biotechnology
 National Science and Technology Development
 Agency
 113 Phahon Yothin Rd.
 Klong 1, Khong Luang
 Pathumthani 12120, THAILAND
 Tel.: +66 2 564 6700
 Fax: +66 2 564 6701
 E-mail: dedwards@biotech.or.th

Miss Yaninee Sangyoka
 Technical Officer
 Thai Food Processors' Association
 170/21-22 New Ratchadapisek Road
 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.
 Kwang Klongtoey Khet Klongtoey
 10110, Bangkok, THAILAND
 Tel.: +66 2 261 2684-6
 Fax: +66 2 261 2996-7
 E-mail: technical@thaifood.org

TRINIDAD AND TOBAGO

Mr. Stanley Teemull
 Chief Chemist/Director, Food and Drugs Division
 Ministry of Health
 92 Frederick Street
 Port of Spain, TRINIDAD AND TOBAGO
 Tel.: +868 623 5242
 Fax: +868 623 2477
 E-mail: cfdd@carib-link.net.tt

UNITED ARAB EMIRATES (UAE)

Dr. Rashid Ahmed Bin-Fahad
 Head of Food and Environment Labelling Section
 Dubai Central Laboratory
 Dubai Municipality
 P.O. Box 67, Dubai
 UNITED ARAB EMIRATES
 Tel.: +971 4 3011618
 Fax: +971 4 3358448

E-mail: rabinfahad@dm.gov.ae
 Ms. Iman Ali Bastaki
 Head of Food Trade Unit
 Food Control Section
 Public Health Department
 Dubai Municipality
 P.O. Box 67, Dubai
 UNITED ARAB EMIRATES
 Tel.: +971 4 2064204
 Fax: +971 4 2221513
 E-mail: foodcontrol@dm.gov.ae

UNITED KINGDOM/ ROYAUME-UNI/REINO UNIDO

Mrs. Rosemary Hignett
 (Head of Delegation)
 Food Labelling and Standards
 The Food Standards Agency
 Room 125, Aviation House
 125 Kingsway
 London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 (0) 20 7276 8178
 Fax: +44 (0) 20 7276 8193
 E-mail:
 Rosemary.Hignett@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr. Keith Gregory
 Food Labelling and Standards
 The Food Standards Agency
 Room 115, Aviation House
 125 Kingsway
 London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 (0) 20 7276 8168
 Fax: +44 (0) 20 7276 8193
 E-mail:
 Keith.A.Gregory@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Dr. Christine Taylor
 (Head of Delegation)
 Products, Labeling and Dietary Supplements
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Food and Drug Administration (HFS-800)
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, Maryland 20740, U.S.A.
 Tel.: (301) 436-2373
 Fax: (301) 436-2636

Dr. Robert C. Post
 (Alternate Delegate)
 Director, Labeling and Consumer Protection Staff
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave. SW (602 Annex)
 Washington, DC 20250, U.S.A.
 Tel.: (202) 205-0279
 Fax: (202) 205-3625
 E-mail: robert.post@usda.gov

Dr. James Maryanski
Office of Regulations and Policy
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland 20740, U.S.A.
Tel.: (301) 436-1715
Fax: (301) 436-2637
E-mail: James.Maryanski@cfsan.fda.gov

Dr. Elizabeth A. Yetley
Lead Scientist for Nutrition NFS-006
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland 20740-3835, U.S.A.
Tel.: (301) 436-1903
Fax: (301) 436-2641

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

Ms. Felicia B. Satchell
Director, Division of Standards and Labeling
Regulations (HFS-820)
Office of Nutritional Products, Labeling and
Dietary Supplements
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland 20740, U.S.A.
Tel.: (301) 436-2371
Fax: (301) 436-2636
E-mail: felicia.satchell@cfsan.fda.gov

Ms. Rosalyn L. Murphy
Senior Technical Advisor
Labeling and Consumer Protection Staff
U.S. Department of Agriculture/FSIS
1400 Independence Ave. SW (602 Annex)
Washington, DC 20250-3700, U.S.A.
Tel.: (202) 205-0623
Fax: (202) 205-3625
E-mail: rosalyn.murphy@usda.gov

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

Mr. Bobby Richey
Director, Food Safety and Technical Services
International Trade Policy, Foreign Agricultural
Service, U.S. Department of Agriculture
Room 5545 – South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250, U.S.A.
Tel.: (202) 690-0929
Fax: (202) 690-0677
E-mail: richeyb@fas.usda.gov

Ms. Ellen Matten
Staff Officer
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 – South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250, U.S.A.
Tel.: (202) 720-2057
Fax: (202) 720-3157
E-mail: ellen.matten@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, U.S.A.
Tel.: (202) 720-9408
Fax: (202) 690-0677
E-mail: talley@fas.usda.gov

Mr. Donald Hodgen
International Economist
Office of Consumer Goods
International Trade Administration
U.S. Department of Commerce
Washington, DC 20230, U.S.A.
Tel.: (202) 482-3346
Fax: (202) 482-3981
E-mail: Donald_A_Hodgen@ita.doc.gov

Ms. Heather Grell
U.S. Department of Commerce
International Trade Administration
Washington, DC 20230, U.S.A.
Tel.: (202) 482-2915
Fax: (202) 501-0674
E-mail: heather_grell@ita.doc.gov

Mr. Richard D. White
Director, Sanitary and Phytosanitary Affairs
Office of the U.S. Trade Representative
600 17th Street NW
Washington, DC 20508, U.S.A.
Tel.: (202) 395-9582
Fax: (202) 395-4579
E-mail: rwhite@ustr.gov

Mr. Al I. Perez
Senior Adviser on Biotechnology
Bureau of Economic and Business Affairs
U.S. Department of State
Office of Trade Policy and Programs
2201 C Street NW
Washington, D.C. 22105, U.S.A.
Tel.: (202) 647-2062
Fax: (202) 647-1894
E-mail: perezai@state.gov

Ms. Regina Hildwine
Senior Director, Food Labeling and Standards,
Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1350 I Street, NW, Suite 300
Washington, DC 20005, U.S.A.
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, U.S.A.
Tel.: (818) 549-6353
Fax: (818) 637-3349
E-mail: ken.mercurio@us.nestle.com

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

Mr. Karl Riedel
Nature's Life
7180 Lampson Avenue
Garden Grove, CA 92841, U.S.A.
Tel.: (714) 379-6500
Fax: (714) 379-6504
E-mail: kriedel@natlife.com

Ms. Jane Earley
Corn, Soy, Cotton Coalition
Promar International
1625 Prince Street
Alexandria, VA 22314, U.S.A.
Tel.: (703) 838-0602
Fax: (703) 739-9098
E-mail: jearley@promarinternational.com

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

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION (EU)

Mr. Kari Töllikkö
Principal Administrator
The Council of the European Union (EU)
Rue de la Loi 175
B-1048, Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 285 7841
Fax: +32 2 285 6198
E-mail: kari.tollikko@consilium.eu.int

EUROPEAN COMMISSION (EC)

Dr. Heidi Hoffmann
Food Law and Biotechnology
Health and Consumer Protection Directorate-
General - European Commission
F101 8/66
Rue de la Loi/Wetstraat 200
B-1049 Bruxelles, BELGIUM
Tel.: +32 2 295 39 60
Fax: +32 2 296 09 51
E-mail: heidi.hoffmann@cec.eu.int

Ms. Daniele Tissot
Agriculture Directorate-General
European Commission
200 rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, BELGIUM
Tel.: +32 2 295 08 57
E-mail: daniele.tissot@cec.eu.int

Mr. Manuel Florez-Droop
Agriculture Directorate-General
European Commission
200 rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, BELGIUM
Tel.: +32 2 295 62 75
E-mail: manuel.florez-droop@cec.eu.int

Dr. Joanna Kioussi
Directorate General for Trade
European Commission
200 rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, BELGIUM
Tel.: +32 2 299 03 82
E-mail: joanna.kioussi@cec.eu.int

INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)

Dr. Raymond Dugas
Agricultural Health Specialist
Inter-American Institute for Cooperation on
Agriculture (IICA)
1002, 130 Albert Street
Ottawa, Ontario K1P 5G4
CANADA
Tel.: (613) 230-1044
Fax: (613) 230-1951
E-mail: rdugas@iicacan.org

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)

Mr. Björn Johanson
 Director of the Board
 Association of European Coeliac Societies (AOECS)
 c/o Swedish Coeliac Society
 Box 1160
 Solna S-17123, SWEDEN
 Tel.: +46 8 734 01 05
 Fax: +46 8 730 05 02
 E-mail: aoeecs@celiaki.se

BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANIZATION (BIO)

Dr. Michael J. Phillips
 Executive Director for Food and Agriculture
 Biotechnology Industry Organization
 1225 Eye Street, Suite 400
 Washington, DC 20005-5958, U.S.A.
 Tel.: (202) 962-9200
 Fax: (202) 962-9201
 E-mail: mphillips@bio.org

Mr. Carlos A. Gonzalez
 Director of Research and Analysis
 DTB Associates
 1001 Pennsylvania Ave NW, 6th Floor
 Washington, DC 20004, U.S.A.
 Tel.: (202) 661-7094
 Fax: (202) 661-7093
 E-mail: cgonzalez@dtbassociates.com

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

Sabine Nafziger
 Manager, Regulatory Affairs
 Confederation of the Food and Drink Industries of the EU (CIAA)
 Avenue des Arts 43
 Brussels 1040
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 514 11 11
 Fax: +32 2 511 29 05
 E-mail: s.nafziger@ciaa.be

CONSUMERS INTERNATIONAL (CI)

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

Mr. Nestor Bikorimana
 President, Association Burundaise des Consommateurs (ABUCO)
 Director of Bureau Burundais de Normalisation et Contrôle de la Qualité
 B.P. 6492, Bujumbura, BURUNDI
 Tel.: +257 221 815 - Fax: +257 221 815
 E-mail: abuco@cbinf.com

Dr. Michael Hansen
 Research Associate
 Consumer Policy Institute-Consumers' Union
 101 Truman Avenue, Yonkers
 New York 10703-1057, U.S.A.
 Tel.: (914) 378-2452 - Fax: (914) 378-2928
 E-mail: hansmi@consumer.org

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

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)

John Hathcock, Ph.D.
 Vice President, Nutritional and Regulatory Science
 Council for Responsible Nutrition
 1875 I Street NW, Suite 400
 Washington, DC 20006-5409, U.S.A.
 Tel.: (202) 872-1488
 Fax: (202) 872-9594
 E-mail: jhathcock@crnusa.org

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

Mr. Edward Johns
 Director of Government and Industry Affairs
 Herbalife International
 517 C Street, NE
 Washington, DC 20002, U.S.A.
 Tel.: (202) 547-7030
 Fax: (202) 547-8535
 E-mail: EdwardJ@Herbalife.com

CROPLIFE INTERNATIONAL

Dr. Martin Strauss
 Director, Global Organisations
 CropLife International
 Monsanto Company
 600, 13th Street NW, Suite 660
 Washington, DC 20005, U.S.A.
 Tel.: (202) 383-2845
 Fax: (202) 783-0382
 E-mail: warren.m.strauss@monsanto.com

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

Mr. Dietrich Gorny
Vice-President, EFLA/AEDA
Anwaltsbüro Gorny, Ziegelhüttenweg 43a
D-60598 Frankfurt am Main, GERMANY
Tel.: +49 (0) 69 63 15 34 91
Fax: +49 (0) 69 63 15 35 53
E-mail: gornylaw@t-online.de

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

Ms. Daniela Muchna
Member of EFLA
Red Bull GmbH, Brunn 115
Fuschl am See 5330, AUSTRIA
Tel.: +43 662 65820
Fax: +43 662 658231
E-mail: daniela.muchna@redbull.at

**EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH
ASSOCIATIONS (ENCA)**

Ms. Patti Rundall
European Network of Childbirth Associations
(ENCA)
Policy Director, Baby Milk Action
23 St. Andrew's Street, Cambridge CB2 3AX
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 1 223 46 44 20
Fax: +44 1 223 46 44 17
E-mail: prundall@babymilkaction.org

**49TH PARALLEL BIOTECHNOLOGY
CONSORTIUM (49P)**

Mr. Brewster Kneen
Author, Publisher, The Ram's Horn
S-6, C-27, R.R. 1
Sorrento, B.C. VOE 2W0, CANADA
Tel.: (250) 675-4866 - Fax: (250) 675-4866
E-mail: brewster@ramshorn.bc.ca
Website: www.ramshorn.bc.ca

GREENPEACE INTERNATIONAL

Ms. Holly Penfound
Campaign Coordinator – Environmental Health
Greenpeace Canada
250 Dundas Street W., Suite 605
Toronto, Ontario M5T 2Z5, CANADA
Tel.: (416) 597-8408, ext. 3050
Fax: (416) 597-8422
E-mail: holly.penfound@yto.greenpeace.org

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS
(IFT)**

Mr. Robert V. Conover
Robert V. Conover, L.L.C.
210 E. Geneva Street
Elkhorn, WI. 53121, U.S.A.
Tel.: (262) 275-1651
Fax: (262) 275-9452
E-mail: rconover@kikkoman.com

Stephanie A. Smith, Ph.D.
Institute of Food Technologists
1025 Connecticut Avenue, NW, Suite 503
Washington, DC 20036, U.S.A.
Tel.: (202) 466-5980
Fax: (202) 466-5988
E-mail: sasmith@ift.org

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

Ms. Penny Viner
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA) C/o HFMA
63 Hampton Court Way
Thames Ditton, Surrey KT7 OLT
UNITED KINGDOM
Tel.: +02 08 398 4066
Fax: +02 08 398 5402
E-mail: pviner@hfma.co.uk

Dr. John Riedel
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
50 rue de l'Association
1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +401 723 6063
Fax: +401 723 6063
E-mail: johnriedel@cox.net

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF
BOUILLONS AND SOUP INDUSTRY /
ASSOCIATION INTERNATIONALE DE
L'INDUSTRIE DES BOUILLONS ET
POTAGES (AIIBP)**

Dr. Maurice Smith
Unilever Health Institute
Unilever Research Laboratory
Olivier van Noortlaan, 120
P.O. Box 114
NL-3130 AC Vlaardingen, THE NETHERLANDS
Tel.: +31 10 460 64 92
Fax: +31 10 460 58 67
E-mail: maurice.smith@unilever.com

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

Mr. Bruce Silverglade
President, International Association of Consumer
Food Organizations (IACFO)
1875 Connecticut Ave., N.W., Suite 300
Washington, D.C. 20009, U.S.A.
Tel: (202) 332-9110, ext. 337
Fax: (202) 265-4954
E-mail : bsilverglade@cspinet.org

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

Ms. Satoko Endo
International Association of Consumer Food
Organizations (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: satoko.endo@japan.email.ne.jp

Ms. Natsuko Kumasawa
International Project Manager
International Association of Consumer Food
Organizations (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: natsuko@japan.email.ne.jp

**INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION
NETWORK (IBFAN)**

Ms. Elisabeth Sterken
6 Trinity Square
Toronto, Ontario N6B 2T5, CANADA
Tel.: (416) 595-9819
Fax: (416) 591-9355
E-mail: esterken@infactcanada.ca

**INTERNATIONAL BANANA ASSOCIATION
(IBA)**

Ms. 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
E-mail: gbrooksray@novigenosci.com

**INTERNATIONAL CHAMBER OF
COMMERCE (ICC)/CHAMBRE DE
COMMERCE INTERNATIONALE (ICC)**

Ms. Lisa Katic
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Ave. NW, 9th Floor
Washington, DC 20007, U.S.A.
Tel.: (202) 337-9400
Fax: (202) 337-4508
E-mail: lkatic@gmabrands.com

Dr. Janet E. Collins
Director, Global Organizations
Monsanto Company
600 Thirteenth Street, NW, Suite 660
Washington, D.C. 20005, U.S.A.
Tel.: (202) 383-2861
Fax: (202) 783-1924
E-mail: janet.e.collins@monsanto.com

Mr. Ronald L. Gaskill
Director, Regulatory Relations
American Farm Bureau Federation
600 Maryland Avenue SW, Suite 800
Washington, D.C. 20024, U.S.A.
Tel.: (202) 484-3641 - Fax: (202) 484-3604
E-mail: rong@fb.org

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

Tatsuhito Kasamatsu
Consumers Co-operative Kobe
1-3-23, Okamoto, Higashinada-ku
Kobe, Hyogo-pre, 668-0072, JAPAN
Tel.: +81 78 453 0116
Fax: +81 78 453 0185
E-mail: t.kasamatsu@clubaa.com

Hiroshi Suzuki
Japanese Consumers' Cooperative Union
Co-op Plaza, 3-29-8, Shibuya
Shibuya-ku, Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 5778 8109
Fax: +81 3 5778 8008
E-mail: hiroshi.suzuki@jccu.coop

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

Ms. Mari Stull
Director, International Regulatory Policy
The Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Ave., NW, 9th Floor
Washington, DC 20007, U.S.A.
Tel.: (202) 337-9400
Fax: (202) 337-4508
E-mail: mstull@gmabrands.com

Mr. Nick Tselentis
Executive Director
The Grocery Manufacturers of South Africa Ltd.
P.O. Box 34, Randburg 2125
SOUTH AFRICA 2125
Tel.: +27 11 886 3008
Fax: +27 11 886 5375
E-mail: groc@global.co.za

Mr. Charles Ritson
Director, Scientific and Regulatory Affairs
Unilever Bestfoods North America
800 Sylvan Avenue
International Plaza
Englewoods Cliff, NJ 07632, U.S.A.
Tel.: (201) 894-2560
Fax: (201) 894-2550
E-mail: charles.ritson@unilever.com

Mr. Mark Mansour
Partner - Keller and Heckman, LLP
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

Luis A. Mejia, Ph.D.
Director of Regulatory and Scientific Affairs
Archer Daniels Midland Company
1001 North Brush College Road
Decatur, IL 62521, U.S.A.
Tel.: (217) 451-2201
Fax: (217) 451-4561
E-mail: mejia@admworld.com

Mr. Barry L. Smith
Food and Consumer Products Manufacturers of
Canada (FCPMC)
885 Don Mills Road, Suite 301
Toronto, Ontario M3C 1V9, CANADA
Tel.: (613) 599-4614
Fax: (613) 599-4614
E-mail: blsmith2@sprint.ca

Dr. Miguel Angel de Billerbeck
Gerente de Innovacion en Alimentos - ARCOR
Bv. Chacabuco 1160
X5000IHY Córdoba, ARGENTINA
Tel. : +54 351 420 8234 / 420-8200
Fax : +54 (351) 420-8201
E-mail: mdebille@arcor.com.ar

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

Mr. Jorgen Hald Christensen
Head of Division - Danish Dairy Board
22, Frederiks Allé
DK-8000 Aarhus C, DENMARK
Tel.: +45 87 31 2000 - Fax: +45 87 31 2001
E-mail: jhc@mejeri.dk

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

Mr. Thomas Kützemeier
Verband der Deutschen Milchwirtschaft E.V.
Meckenheimer Allée 137
D-53115 Bonn, GERMANY
Tel.: +49 228 98 24 30
Fax: +49 228 98 24 320
E-mail: info@vdm-deutschland.de

Mrs. Mirian Izquierdo
Directora de Relaciones Institucionales
Grupo Leche Pascual, S.A
Avenida Manoteras, 18
28050 Madrid, ESPANA
Tel.: +34 91 203 55 00
Fax: +34 91 767 09 83
E-mail: mirian.izquierdo@lechepascual.com

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

Mr. Otto Schmid
IFOAM Codex Contact Point
Research Institute of Organic Agriculture (FiBL)
Ackerstrasse, CH-5070 Frick, SWITZERLAND
Tel.: +41 62 865 72 53
Fax: +41 62 865 72 73
E-mail: otto.schmid@fibl.ch or
otto.schmid@bluewin.ch

Mr. Alexander Beck
IFOAM Standards Committee Member
Büro Lebensmittelkunde & Qualität
Zum Pilsterhof 7
D-97789 Oberleichtersbach, GERMANY
Tel.: +0049 0 9741 4834
Fax: +0049 0 9741 6300
E-mail: alex_beck@t-online.de

Mr. Brian Baker
IFOAM Standards Committee Member
Organic Materials Review Institute
P.O. Box 11558 - Eugene, OR 97440 3758, U.S.A.
Tel.: (541) 343-7600
Fax: (541) 343-8971
E-mail: bb@omri.org

**INTERNATION FROZEN FOOD
ASSOCIATION (IFFA)**

Mr. Robert L. Garfield
Senior Vice-President - IFFA
2000 Corporate Ridge, Suite 1000
McLean, VA 22102, U.S.A.
Tel.: (703) 821-0770 - Fax: (703) 821-1350
E-mail: rgarfield@affi.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE
TECHNICAL COMMITTEE (IGTC)**

Robert G. Bursey, Ph.D.
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: burseyb@ajiusa.com

Ryuji Yamaguchi, Ph.D.
Director & General Manager
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: yamaguchir@ajiusa.com

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (ILSI)**

Dr. Laura Contor
ILSI Europe
Avenue E. Mounier, 83, Box 6
Brussels B-1200, BELGIUM
Tel.: +32 2 771 0014
Fax: +32 2 762 0044
E-mail: lcontor@ilsieurope.be

Dr. Toshio Shimizu
Scientific Advisor to ILSI Japan
C/o Fresco
2-22-20-102, Akasaka, Minato-ku
Tokyo 107-0052, JAPAN
Tel.: +81 3 5549 4637
Fax: +81 3 5549 4638
E-mail: shimizut@d2.dion.ne.jp

Ms. Catherine Nnoka
ILSI North America
One Thomas Circle NW, Ninth Floor
Washington, DC 20005, U.S.A.
Tel.: (202) 659-0074
Fax: (202) 659-3859
E-mail: cnnoka@ilsi.org

**INTERNATIONAL SEED TRADE
FEDERATION (FIS) / INTERNATIONAL
ASSOCIATION OF PLANT BREEDERS
(ASSINSEL)**

Dr. William C. Leask
Executive Vice-President
Canadian Seed Trade Association (CSTA)
39 Robertson Road, Suite 302
Nepean, Ontario K2H 8R2
CANADA
Tel.: (613) 829-9527
Fax: (613) 829-3530
E-mail: csta@cdnseed.org

**INTERNATIONAL SOFT DRINK
COUNCIL (ISDC)**

Ms. Päivi Julkunen
Chair, ISDC Committee for Codex
International Soft Drink Council
Nihonbachi-Muromachi 3-3-3, Chuo Ward
Tokyo, 103-0022, JAPAN
Tel. +81 3 3270 7300
Fax: +81 3 3270 7306
E-mail: info-isdc@j-sda.or.jp

Mr. Richard W. Ross
Advisor, International Soft Drink Council
Nihonbachi-Muromachi 3-3-3 Chuo Ward
Tokyo, 103-0022, JAPAN
Tel. +81 3 3270 7300
Fax: +81 3 3270 7306
E-mail: info-isdc@j-sda.or.jp

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY
FOODS INDUSTRIES (ISDI)**

Dr. Andrée Bronner
Secretary General, International Special Dietary
Foods Industries (ISDI)
194, rue de Rivoli - F-75001 Paris, FRANCE
Tel.: +33 1 53 45 87 87
Fax: +33 1 53 45 87 80
E-mail: andree.bronner@wanadoo.fr

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD
SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFoST)**

Mr. Eduardo R. Mendez
International Union of Food Science and
Technology (IUFoST)
P.O. Box 60-486
Mexico D.F. 03800, MEXICO
Tel.: +52 55 5687 4426
Fax: +52 55 5543 9189
E-mail: ermendezmx@terro.com.mx

**RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION
INTERNATIONAL (RAFI)**

Mr. Michael Sligh
Director, Sustainable Agriculture
Rural Advancement Foundation
International (RAFI) - USA
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 SUGAR RESEARCH
ORGANISATION (WSRO)**

Ms. Candice Einstoss
Coordinator, Nutrition Communications
Canadian Sugar Institute
10 Bay Street, Suite 620
Toronto, Ontario M5J 2R8, CANADA
Tel.: (416) 368-8091 - Fax: (416) 368-6426
E-mail: coordinator@sugar.ca

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION (FAO)**

Dr. Maya Piñeiro
Nutrition Officer (Food Control)
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division - FAO
Room C-295, Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06 570 53308
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: Maya.Pineiro@fao.org

Mr. Yoshihide Endo
Food Standards Officer
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division - FAO
Room C-290, Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06 570 54796
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: yoshihide.endo@fao.org

Ms. Katharine Gourlie
Evaluation Team Member
Joint FAO/WHO Evaluation of the Codex
Alimentarius and Other FAO and WHO Work on
Food Standards
171 James Street
Ottawa, Ontario K1R 5M6, CANADA
Tel.: (613) 236-4033
Fax: (613) 236-1958
E-mail: kgourlie@cyberus.ca

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

Dr. Yasuhisa Nakamura
Scientist, Food Safety Programme
World Health Organization
20 avenue Appia, 1211 Geneva, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 791 4324
Fax: +41 22 791 4807
E-mail: nakamuray@who.int

Dr. Chizuru Nishida
Technical Officer
Department of Nutrition for Health and
Development - World Health Organization
20 Avenue Appia, 1211 Geneva, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 791 3317
Fax: +41 22 791 4156
E-mail: nishidac@who.int

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

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

Dr. SeoungYong Lee
Associate Professional Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Nutrition Division - FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06 57056243 - Fax: +39 06 57054593
E-mail: seoungyong.lee@fao.org

**CANADIAN SECRETARIAT/ SECRÉTARIAT
CANADIENS/SECRETARIADO
CANADIENSE**

Mr. Ron Burke
Director and Codex Contact Point for Canada
Bureau of Food Regulatory, International and
Interagency Affairs, Health Products and Food
Branch, Food Directorate, Health Canada
2nd Floor, Building #7 (0702C1)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
Tel.: (613) 957-1748
Fax: (613) 941-3537
E-mail: ronald_burke@hc-sc.gc.ca

Mr. Allan McCarville
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs, Health Products and Food
Branch, Food Directorate, Health Canada
2nd Floor, Building #7 (0702C1)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
Tel.: (613) 957-0189
Fax: (613) 941-3537
E-mail: allan_mccarville@hc-sc.gc.ca

Mrs. Luisa Crapigna
International Liaison Officer
Programs, International Coordination Division
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9, CANADA
Tel.: (613) 225-2342, ext. 4611
Fax: (613) 228-6633
E-mail: lcrapigna@inspection.gc.ca

Mrs. Santina Scalzo
Manager, Codex Program Services
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs, Health Products and Food
Branch, Food Directorate, Health Canada
2nd Floor, Building #7 (0702C1)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2, CANADA
Tel.: (613) 957-1749
Fax: (613) 941-3537
E-mail: santina_scalzo@hc-sc.gc.ca

Ms. Ruth Lovisolo
Technical Advisor for Health Canada
Restalrig - Hartfield Road
YOUNG NSW 2594, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 6382 7371 - Fax: +61 2 6382 7372
E-mail: erwinlovisolo@ozemail.com.au

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION,
LA TRANSFORMATION, L'ETIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION
DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

**AVANT-PROJET DE SECTION REVISEE : SECTION 5 – CRITÈRES
(à l'étape 5 de la Procédure)**

**SECTION 5. CONDITIONS À L'INSCRIPTION DE SUBSTANCES À L'ANNEXE 2 ET
CRITERES POUR L'ETABLISSEMENT DE LISTES DE SUBSTANCES PAR LES PAYS**

5.1 Au moins les critères suivants devraient être utilisés pour modifier les listes des substances autorisées auxquelles il est fait référence dans la Section 4. En se servant de ces critères pour évaluer les nouvelles substances pouvant être employées en production biologique, les pays devraient prendre en compte toutes les dispositions législatives et réglementaires applicables.

Toute proposition d'inclusion à l'Annexe 2 de nouvelles substances doit se conformer aux critères généraux suivants :

- i) elle respecte les principes de la production biologique tels qu'ils sont énoncés dans ces directives;
- ii) son utilisation est nécessaire/essentielle à la fin visée;
- iii) sa fabrication, son utilisation et son élimination ne donnent pas lieu ou ne contribuent pas à des effets inacceptables sur l'environnement;
- iv) elle a le plus faible effet néfaste sur la santé et la qualité de vie des humains ou des animaux; et
- v) des substances alternatives autorisées ne sont pas disponibles en quantité suffisante ou en qualité adéquate.

L'intention est d'évaluer les critères précédents dans leur ensemble pour protéger l'intégrité de la production biologique. En outre, les critères suivants seront appliqués au processus d'évaluation :

- a) si elles sont utilisées pour la fertilisation ou l'amendement du sol :
 - elles sont essentielles pour fertiliser le sol ou en préserver la fertilité, combler des besoins nutritionnels spécifiques des végétaux cultivés ou répondre à des besoins particuliers en matière d'amendement du sol et de rotation des cultures qui ne peuvent être satisfaits par les pratiques mentionnées à l'Appendice 1 ou d'autres substances comprises dans le Tableau 2 de l'Appendice 2;
 - les ingrédients sont d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale et peuvent subir les traitements suivants d'ordre : physique (par exemple, mécanique, thermique); enzymatique; microbien (par ex. compostage, fermentation); [ou
 - dans des circonstances exceptionnelles, les procédés chimiques peuvent être considérés pour la seule extraction des supports et des liants ;]
 - leur utilisation n'a pas un effet inacceptable sur l'équilibre de l'écosystème des sols ou les caractéristiques physiques du sol, ou la qualité de l'eau et de l'air ; et
 - leur utilisation peut être restreinte à des conditions, des régions ou des denrées spécifiques ;
- b) si ces substances sont utilisées aux fins de la lutte contre les maladies et les organisme nuisibles des plantes ou contre les mauvaises herbes :
 - elles devraient être essentielles pour la lutte contre un organisme nuisible ou une maladie particulière pour lesquels il n'existe pas d'autres procédés de nature biologique, physique ou faisant appel à la sélection des végétaux et/ou de pratiques de gestion efficaces;

- leur utilisation devrait prendre en compte la possibilité d'impact nocif sur l'environnement, l'écologie (particulièrement les organismes non ciblés) et la santé des consommateurs, des animaux d'élevage et les abeilles ; et
 - les substances devraient être d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale et peuvent subir les traitements suivants d'ordre : physique (par exemple, mécanique, thermique); enzymatique; microbien (par exemple, compostage, digestion);
 - cependant, s'il s'agit de produits utilisés, dans des circonstances exceptionnelles, dans des pièges et des distributeurs, comme par exemple les phéromones qui sont synthétisées par voie chimique, leur inscription aux listes sera examinée si les produits ne sont pas disponibles en quantité suffisante sous leur forme naturelle pourvu que les conditions de leur utilisation n'entraînent pas directement ou indirectement la présence de résidus du produit dans les parties comestibles;
 - leur utilisation peut être restreinte à des conditions, des régions ou des denrées spécifiques ;
- c) si elles sont utilisées comme additifs ou auxiliaires technologiques dans la préparation ou la conservation d'aliments:
- ces substances sont employées que s'il a été montré que sans elles, il est impossible :
 - de produire ou de conserver l'aliment, dans le cas des additifs, ou
 - de produire l'aliment, dans le cas des auxiliaires technologiques
 en l'absence d'autres technologies satisfaisant ces directives ;
 - ces substances sont telles qu'on les trouve dans la nature et peuvent avoir été soumises à des procédés mécaniques/physiques (par ex. extraction, précipitation), biologiques/ enzymatiques (par ex. fermentation) ou microbiens;
 - ou, si les substances susmentionnées ne peuvent être obtenues en quantité suffisante par ces méthodes et technologies, alors on considérera dans des circonstances exceptionnelles, l'inclusion dans les listes de substances qui sont synthétisées par voie chimique;
 - leur utilisation préserve l'authenticité du produit ;
 - le consommateur ne sera pas induit en erreur quant à la nature, la substance et la qualité de l'aliment.
 - les additifs et les auxiliaires technologiques ne détournent pas l'attention de la qualité globale du produit.

Toutes les parties prenantes devraient avoir la possibilité de participer au processus d'évaluation des substances à inscrire aux listes.

5.2 Les pays devraient établir et adopter une liste de substances qui satisfont aux critères énoncés dans la Section 5.1.

Listes ouvertes par définition

5.3 Visant d'abord à fournir une nomenclature des substances, les listes de l'Annexe 2 sont ouvertes et des substances peuvent y être ajoutées ou retranchées en tout temps. Lorsqu'un pays propose l'inclusion ou l'amendement d'une substance à l'Annexe 2, il devrait présenter une description détaillée du produit et des conditions de son emploi prévu pour prouver que les conditions énoncées à la Section 5.1 sont satisfaites. La procédure pour demander l'apport de modifications aux listes est exposée à la Section 8 des présentes directives.

PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS AU MOYEN DE CERTAINES TECHNIQUES DE GÉNIE GÉNÉTIQUE / MODIFICATION GÉNÉTIQUE)

DÉFINITIONS

(À l'étape 6 de la Procédure)

Section 2. Définitions¹

Aux fins de la Norme générale :

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

« **Organisme** » désigne toute entité biologique capable de réplication, de reproduction 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 de la biotechnologie moderne d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et / ou recombinaison naturelle.

« **Biotechnologie moderne** » s'entend :

- a. de l'application de techniques² *in vitro* aux acides nucléiques, y compris la recombinaison de l'acide désoxyribonucléique (ADN) et l'introduction directe d'acides nucléiques dans des cellules ou organites, ou
- b. de la fusion cellulaire³,

qui permettent de surmonter les obstacles naturels liés à la physiologie, à la reproduction ou à la recombinaison et qui ne sont pas des techniques employées en reproduction et sélection conventionnelles.

¹ La terminologie employée dans la présente section (Définitions) ne devrait pas déterminer la terminologie qu'il convient d'adopter sur les étiquettes des aliments.

² Ces techniques comprennent, entre autres : les techniques de recombinaison de l'ADN faisant appel à des systèmes vecteur et les techniques impliquant l'introduction directe dans un organisme de matériels héréditaires, préparés à l'extérieur de ce dernier, par ex. la micro-injection, la macro-injection, la chimioporation, l'électroporation, la micro-encapsulation et la fusion par liposome.

³ 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.

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS ET DES
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES OBTENUS PAR CERTAINES TECHNIQUES DE
MODIFICATION GÉNÉTIQUE / GÉNIE GÉNÉTIQUE
(À l'étape 3 de la procédure)**

OBJECTIF DES DIRECTIVES

Fournir des lignes directrices qui assureront que l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique offre une information factuelle, vérifiable, compréhensible et non trompeuse pour protéger la santé du consommateur et assurer l'exercice de pratiques loyales dans le commerce international des aliments. L'étiquetage des aliments joue un rôle important d'information des consommateurs et, de ce fait, facilite leur choix.

Ces lignes directrices établissent un certain nombre d'approches accompagnées d'informations à fournir, qui pourraient servir à l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique.

1.0 CHAMP D'APPLICATION

Ces lignes directrices recommandent des procédures pour l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique.

1.1 Ces lignes directrices s'appliquent à l'étiquetage de tels aliments et ingrédients alimentaires :

- 1.1.1 lorsqu'il est prouvé au moyen d'une analyse appropriée des données que les caractéristiques évaluées concernant la composition, la valeur nutritionnelle ou l'usage prévu sont différentes de celles des produits traditionnels de référence, compte tenu de la variation naturelle de ces caractéristiques⁴ ; et /ou
- 1.1.2 quand ils sont composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique ou en contiennent, ou contiennent une protéine ou de l'ADN résultant d'une technologie génique⁵ ; et / ou
- 1.1.3 quand ils sont produits à partir d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique, de protéines ou d'ADN résultant d'une modification génétique mais n'en contiennent pas.

2.0 DÉFINITIONS

(À l'étape 6 de la procédure)

Aux fins de ces directives :

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

« Organisme » désigne toute entité biologique capable de réplication, de reproduction 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 de la biotechnologie moderne d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et / ou recombinaison naturelle.

⁴ Cela comprendrait des produits comme les huiles à teneur modifiée en acides gras, mais pas des produits comme ceux qui ont subi des modifications agronomiques et contiennent de l'ADN recombiné et / ou une protéine, mais aucun autre changement global ayant trait à sa composition, sa valeur nutritive ou son usage prévu.

⁵ [Technologie génique : désigne un ensemble de techniques employées pour altérer le matériel génétique transmissible d'une cellule ou d'un organisme d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et / ou recombinaison naturelle.]

« Biotechnologie moderne » s'entend :

- a. de l'application de techniques⁶ *in vitro* aux acides nucléiques, y compris la recombinaison de l'acide désoxyribonucléique (ADN) et l'introduction directe d'acides nucléiques dans des cellules ou organites, ou
- b. de la fusion cellulaire⁷

qui permettent de surmonter les obstacles naturels liés à la physiologie, à la reproduction ou à la recombinaison et qui ne sont pas des techniques employées en reproduction et sélection conventionnelles.

3.0 DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE

Les dispositions suivantes pourraient être appliquées à l'approche spécifique adoptée pour l'étiquetage des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique :

- 3.1 Quand un aliment et un ingrédient alimentaire composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique, selon la définition de la Section 2 [ne sont plus équivalents aux / diffèrent sensiblement de] l'aliment et de l'ingrédient alimentaire correspondant existant pour ce qui concerne :
 - la composition ; et / ou
 - la valeur nutritionnelle ; et / ou
 - l'usage prévu,
 les caractéristiques ou les propriétés qui les rendent différents de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire correspondant devraient être clairement indiquées sur l'étiquette comme le stipule le paragraphe 6.1 portant sur les mentions d'étiquetage.
- 3.2 La présence dans l'aliment ou l'ingrédient alimentaire obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique d'un allergène transféré d'un des produits énumérés à la section 4.2.1.4 de la Norme générale Codex pour les denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 (Rév.1-1991, amendée en 1999) doit être déclaré⁸.
- 3.3 [La présence de substances qui peuvent entraîner des troubles physiologiques ou métaboliques dans certains segments de la population et qui sont absentes des produits traditionnels de référence [devrait][devra] être déclarée.]
- 3.4 En plus des dispositions des alinéas 3.1 à 3.3, lorsque l'aliment et l'ingrédient alimentaire composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique, selon la définition de la Section 2 sont étiquetés de manière à indiquer la méthode de production, les dispositions sur les mentions d'étiquetage (dont certains exemples sont donnés au paragraphe 6.2) devraient s'appliquer quand :
 - (a) ils sont composés d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique ou en contiennent, ou contiennent une protéine ou de l'ADN résultant d'une modification génétique; et/ou
 - (b) ils sont produits à l'aide d'organismes génétiquement modifiés / issus du génie génétique, de protéines ou d'ADN résultant d'une modification génétique mais n'en contiennent pas même s'ils ne diffèrent pas en ce qui concerne la composition, la valeur nutritionnelle, l'usage prévu.

⁶ Ces techniques comprennent, entre autres : les techniques de recombinaison de l'ADN faisant appel à des systèmes vecteur et les techniques impliquant l'introduction directe dans un organisme de matériels héréditaires, préparés à l'extérieur de ce dernier, par ex. la micro-injection, la macro-injection, la chimioporation, l'électroporation, la micro-encapsulation et la fusion par liposome.

⁷ 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.

⁸ Cette disposition sera étudiée à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa 24^e session (juillet 2001).

- 3.5 [Nonobstant la section 4.2.2.2 de la Norme générale⁹, la présence de substances absentes de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire correspondant existant qui pourraient faire l'objet de restrictions diététiques fondées sur des objections religieuses ou des pratiques culturelles peut être étiquetée. Quand cet étiquetage est utilisé, les pays membres devraient établir des critères sur la manière dont les décisions sur l'étiquetage, basées sur de telles considérations, seront prises et appliquées de façon équitable, transparente et conséquente.

[4.0 SEUILS

- 4.1 Quand l'aliment et l'ingrédient alimentaire obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique sont étiquetés de manière à déclarer la méthode de production, on peut envisager :

[L'établissement d'un seuil concernant la présence d'aliments et d'ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique dans l'aliment et l'ingrédient alimentaire, au-dessous duquel l'étiquetage ne s'appliquerait pas¹⁰] et / ou

[L'établissement d'un seuil *de minimis* concernant l'inclusion fortuite ou accidentelle dans un aliment et un ingrédient alimentaire, d'aliments ou d'ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique au-dessous duquel les dispositions d'étiquetage ne s'appliqueraient pas.]]

[5.0 EXEMPTIONS

- 5.1 Nonobstant les dispositions des alinéas 3.1 à 3.3, l'exemption de l'étiquetage de catégories spécifiques (par exemple, ingrédients alimentaires hautement élaborés, auxiliaires de fabrication, additifs alimentaires, saveurs) d'aliment et d'ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique peut être prise en compte.]

6.0 MENTIONS D'ÉTIQUETAGE

Conformément à la section des *Principes généraux* de la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés*, et aux *Lignes directrices générales du Codex sur les allégations*, les aliments préemballés ne doivent pas être décrits sur l'étiquette ou dans l'étiquetage, ou présentés d'une manière fautive, trompeuse, malhonnête ou susceptible de créer une impression erronée sous quelque rapport que ce soit quant à leurs caractéristiques ou à leur innocuité.

- 6.1 Quand l'aliment et l'ingrédient alimentaire obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique sont étiquetés de manière à indiquer les caractéristiques du produit final, les exigences suivantes devraient s'appliquer :

(a) Si la composition ou la valeur nutritionnelle de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire [n'est plus équivalente à / diffère sensiblement de] celle de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire correspondant existant, l'étiquette doit porter en liaison avec le nom de l'aliment ou des ingrédients alimentaires ou à proximité immédiate de celui-ci, les mots ou groupes de mots nécessaires pour informer le consommateur du changement de la composition ou de la valeur nutritionnelle conformément aux alinéas 4.1 et 4.2.2 de la Norme générale. En outre la teneur en éléments nutritifs doit être déclarée conformément aux *Lignes directrices du Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel*.

(b) Si les procédés de stockage, de préparation et d'apprêt culinaire [ne sont plus équivalents à / diffèrent sensiblement de] ceux de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire correspondant existant, il conviendra d'en préciser clairement le mode d'emploi.

- 6.2 Conformément à la section 6.0 et en plus des dispositions de la sous-section 6.1, les étiquettes des aliments devraient être compréhensibles pour le consommateur [destinataire]. Quand l'aliment et l'ingrédient alimentaire obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique sont étiquetés de manière à déclarer la méthode de production, les exemples de déclarations à employer à cette fin sont fournis sans en exclure d'autres :

(a) [« Produit à partir de (nom de la source) génétiquement modifié », par ex. « produit à partir

⁹ La Section 4.2.2.2 exige que le gras de porc, le saindoux et le gras de bœuf soient toujours déclarés par leurs noms particuliers.

¹⁰ La considération d'un seuil doit tenir compte des dispositions existantes de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés*, par ex., la Section 4.2.1.3 (Ingrédients composés)

de soja génétiquement modifié »

- (b) Si l'ingrédient est déjà mentionné comme ayant été produit à partir de la source, [« (nom de la source) génétiquement modifié »], par ex. « farine de maïs génétiquement modifié»
 - (c) [« Cultivé à partir de semences produites à l'aide des biotechnologies végétales [modernes] »]
 - (d) Si l'ingrédient est désigné par un nom de catégorie, [« contient du (nom de l'ingrédient) produit à partir de (nom de la source) génétiquement modifié »], par ex. féculé (« contient de la féculé produite à partir de maïs génétiquement modifié »)
 - (e) [« (Nom de l'aliment) (nom de la caractéristique) génétiquement modifié »], par ex. « Soja à haute teneur en acide oléique génétiquement modifié »
 - (f) [« Produit des biotechnologies végétales ou animales »]
 - (g) [« Nom de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire (génétiquement modifié) »], par ex. « soja (génétiquement modifié) »
 - (h) [« Nom de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire (aliment ou ingrédient alimentaire génétiquement modifié (non isolé) »], par ex. « soja (soja génétiquement modifié non isolé) »
 - (i) [« Produit issu du génie génétique »]
- 6.3 Lorsque la présence d'un aliment ou d'un ingrédient alimentaire obtenu à l'aide de certaines techniques de modification génétique / génie génétique est déclarée sur l'étiquette, les dispositions suivantes s'appliqueraient :
- (a) Dans le cas d'un aliment à un seul ingrédient ou lorsqu'il n'y a pas de liste d'ingrédients, l'information doit apparaître clairement sur l'étiquette; ou,
 - (b) Dans le cas d'un ingrédient alimentaire entrant dans la composition d'un aliment à ingrédients multiples, l'information devrait figurer dans la liste des ingrédients ou, entre parenthèses, juste après l'ingrédient en question. Ou bien l'ingrédient peut être identifié par un astérisque renvoyant au libellé exigé qui apparaîtra juste après la liste des ingrédients.

[7.0 APPLICATION

Il faudrait, de pair avec la ou les approches adoptées conformément à la Section 3, pousser plus loin l'examen de procédures et de méthodologies qui permettront d'identifier les aliments ou les ingrédients alimentaires obtenus par certaines techniques de modification génétique / génie génétique et de vérifier les mentions sur les étiquettes. Cela comprend sans en exclure d'autres, l'établissement de méthodes de détection validées, l'établissement de systèmes de vérification (par exemple, documents) et des efforts visant la création des compétences et de l'infrastructure de soutien nécessaires.]

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES
ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (NOMS DE CATÉGORIES)
(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 :

[Protéines du lait] : produits laitiers contenant un minimum de [30/35/50 %] de protéine du lait (m/m) calculé en fonction de la matière sèche*.

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

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

(À l'étape 5 de la Procédure)¹¹

3.2 Énumération des éléments nutritifs

3.2.1 Lorsque la déclaration des substances s'applique, les mentions ci-après devraient être obligatoires :

3.2.1.1 Valeur énergétique ; et

3.2.1.2 Quantité de protéines, de glucides assimilables (c'est-à-dire glucides à l'exclusion des fibres alimentaires), de lipides ; **et**

3.2.1.3 Quantité de toute autre substance faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle ou d'une allégation relative à la santé; et

3.2.1.4 Quantité de toute autre substance jugée nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la législation nationale.

3.2.2 Quantité des sucres totaux, fibres alimentaires, acides gras saturés, [acides gras *trans*] et sodium en plus des mentions exigées à la Section 3.2.1 où :

3.2.2.1 Les quantités d'un ou plusieurs sucres, fibres alimentaires, acides gras saturés, [acides gras *trans*] et sodium sont déclarés volontairement,

3.2.2.2 Les sucres, fibres alimentaires, acides gras saturés, [acides gras *trans*] et sodium font l'objet d'une allégation nutritionnelle, ou

3.2.2.3 Une allégation relative à la santé est faite pour l'aliment.

~~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 ou]~~

3.2.3 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 d'autres composés glucidiques. ~~[Lorsqu'une allégation porte sur la teneur en fibres alimentaires, la quantité de ces fibres devrait être indiquée.]~~

~~3.2.4~~ **Lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type d'acides gras, les quantités d'acides gras saturés, [d'acides gras *trans*], [d'acides gras monoinsaturés] et d'acides gras polyinsaturés devraient être déclarées conformément aux Sections 3.2.1 et 3.4.7. [La déclaration des acides gras polyinsaturés peut être remplacée par une déclaration d'acides gras polyinsaturés n-6 et d'acides gras polyinsaturés n-3.]** **Lorsqu'une allégation porte sur la teneur en cholestérol, les quantités d'acides gras saturés [et d'acides gras *trans*] devraient être déclarées en plus des mentions exigées à la Section 3.2.1.** ~~Lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type d'acides gras ou de cholestérol, les quantités d'acides gras saturé ou de cholestérol et d'acides gras polyinsaturés et d'acides gras *trans* 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.]~~

¹¹ Les modifications au texte actuel sont soulignées ou rayées.

- 3.2.5 Outre les mentions obligatoires prévues aux Sections 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 et/ou qui ont une importance nutritionnelle dans le pays en question devraient être déclarés.
- 3.2.6 **Lorsque la déclaration des éléments nutritifs s'applique, les vitamines et les minéraux qui sont présents en quantités inférieures à 5 % de la valeur nutritionnelle de référence ou des lignes directrices officiellement reconnues par l'autorité ayant juridiction sur le territoire national, par 100 g ou par 100 ml ou bien par portion, selon les quantités citées sur l'étiquette ne devraient pas faire l'objet de déclaration. ~~Quand la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, seuls les vitamines et les sels minéraux présents en quantité notable devraient être énumérés¹².~~**
- 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 préséance sur les dispositions 3.2.1 à 3.2.6 des présentes Directives mais ne doivent pas entrer en conflit avec celles-ci.
- 3.4.7 Lorsque les quantités et/ou le type d'acides gras est déclaré, cette déclaration devrait suivre immédiatement la déclaration des matières grasses totales conformément à la Section 3.4.3. Il conviendra d'utiliser le format suivant :
- | | |
|-------------------------------|-------|
| Matières grasses | ... g |
| dont graisses saturées | ... g |
| [<i>trans</i>] | ... g |
| [monoinsaturées] | ... g |
| [polyinsaturées] | ... g |

12

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 portion correspondant à la quantité mentionnée sur l'étiquette.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ ET À LA NUTRITION

(À l'étape 5 de la Procédure)¹³

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 devraient être conformes à la politique nationale sur la santé, y compris la politique sur la nutrition et appuyer ces politiques, s'il y a lieu. Les allégations relatives à la santé [devraient s'appuyer sur des données scientifiques objectives et suffisantes pour les justifier, fournir des informations véridiques et non trompeuses qui aideront les consommateurs à choisir une bonne alimentation et être] soutenues par une éducation spécifique du consommateur. Il conviendra de surveiller l'impact des allégations relatives à la santé sur les comportements et les habitudes alimentaires des consommateurs. 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.

1.4 Les allégations relatives à [la nutrition et] à la santé ne sont pas autorisées pour les aliments pour les nourrissons et les jeunes enfants à moins que des dispositions spécifiques de normes Codex ne les prévoient.

2. DÉFINITIONS

2.1 **Allégation nutritionnelle** 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 : « source de calcium »; « teneur élevée en fibres et faible en matières grasses »).

¹³ Avant-Projet d'amendement aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition. Le texte supprimé est rayé et les additions au texte sont soulignées.

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'organisme.

Exemple :

~~« Le calcium contribue à former des os et des dents solides »;~~
~~« Les protéines aident à bâtir et à réparer le tissu organique »;~~
~~« Le fer joue dans la formation des globules rouges du sang »;~~
~~« La vitamine E protège de l'oxydation la graisse des tissus organiques »;~~
~~« Contient de l'acide folique : l'acide folique contribue à la croissance normale du fœtus ».]~~

« La substance A (notamment un rôle physiologique de la substance A dans l'organisme bénéfique à la santé et à une croissance et développement normaux). L'aliment X est une bonne/excellente source de la substance A. »

2.2.2 [Autres] allégations fonctionnelles – Ces allégations portent 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 psychologique] ou une activité biologique, mais ne comprennent pas les allégations nutritionnelles fonctionnelles. Ces allégations concernent la contribution positive à la santé ou à l'amélioration d'une fonction ou à la modification ou à la préservation de la santé .

Exemples :

« La substance A (notamment l'effet de la substance A sur l'amélioration ou la modification d'une fonction physiologique ou activité biologique associée à la santé). L'aliment Y contient x grammes de la substance A. »

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 à moins que cette dernière ne se fonde sur la totalité de l'aliment ou des aliments auquel cas la recherche n'établit pas un lien spécifique avec des constituants particuliers de l'aliment.

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:

« Un régime faible en (substance A) peut réduire le risque de la maladie D. L'aliment X a une faible teneur en A. »

« Une alimentation saine riche en (substance A) peut réduire le risque de la maladie D. L'aliment X est riche en (substance A). »

3. ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

Toute denrée alimentaire pour laquelle est faite une allégation relative à la nutrition ou une allégation relative à la santé devrait faire l'objet d'un étiquetage nutritionnel conformément 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 Dans le cas d'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs prévue dans le tableau des présentes directives ou d'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 « aliment à faible teneur en (nom de l'élément nutritif) » ou « 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, exprimée en pourcentage, fraction ou valeur absolue. Les détails complets de la comparaison devraient être donnés.

6.2.2 L'identité de l'aliment (des aliments) au(x)quel(s) l'autre aliment est comparé. L'aliment (les aliments) devrait(aient) être décrit(s) de manière à être facilement identifié(s) 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 assujéti 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 apparaissent¹.

7.1.2 Toute allégation doit être acceptée par ou acceptable pour les autorités compétentes dans le pays où le produit est vendu.

7.1.3 DÉPLACÉ VERS 7.5 L'allégation au sujet de l'aliment ou d'un constituant alimentaire doit 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 devra :

(i) - en être 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.

Le cas échéant, les conditions pour la teneur en éléments nutritifs et les allégations comparatives seront utilisées pour déterminer les niveaux pour « teneur élevée, faible, réduite » ou « exempt ».

7.1.6 Seuls les éléments nutritifs essentiels pour lesquels une Valeur Nutritionnelle de Référence (VNR) a été établie dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel ou qui sont mentionnés dans les directives diététiques officiellement reconnues par l'autorité nationale compétente devraient faire l'objet d'une allégation nutritionnelle fonctionnelle.

7.2 Les allégations relatives à la santé devraient avoir un cadre clair qui précisera les conditions d'admissibilité ou de non-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 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 une méthode valide pour évaluer la présence du constituant dans la quantité alléguée.

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

7.5 L'information suivante 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 et les autres facteurs liés au mode de vie, 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.

¹ Insérer ici référence aux critères scientifiques applicables aux allégations relatives à la santé que le CCNFSDU est en train d'élaborer.

7.5.6 DÉPLACÉ DE 7.1.3 Manière dont l'aliment ou le constituant de l'aliment s'inscrit dans le contexte de l'alimentation totale.

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 RELATIVES A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS

| COMPOSANT | ALLÉGATION | CONDITIONS |
|----------------------------|----------------------|---|
| | | MOINS DE: |
| Energie | Faible | 40 kcal (170 kJ) par 100 g (solides) 20 kcal (80 kJ) par 100 ml (liquides) |
| | Exempt | 4 kcal par 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 (solides) ou 0,5 g par 100 ml (liquides) |
| Graisses saturées | Faible ¹⁴ | 1,5 g par 100 g (solides) 0,75 g par 100 g (liquides) et 10% d'énergie |
| | Exempt | 0,1 g par 100 g (solides) 0,1 g par 100 ml (liquides) |
| Cholestérol | Faible ²³ | 0,02 g par 100 g (solides) 0,01 g par 100 ml (liquides) |
| | Exempt | 0,005 g par 100 g (solides) 0,005 g par 100 ml (liquides) et, pour les deux allégations, moins de: 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides) 0,75 g de graisses saturées par 100 g (liquides) et 10% d'énergie de graisses saturées |
| Sucres | Exempt | 0,5 g par 100 g (solides) 0,5 g par 100 ml (liquides) |
| Sodium | Faible | 0,12 g par 100 g |
| | Très faible | 0,04 g par 100 g |
| | Exempt | 0,005 g par 100 g |
| | | AU MOINS: |
| Protéines | Source | 10% de la VNR/100 g (solides) 5% de la VNR/100 ml (liquides) ou 5% de la VNR/100kcal (12% de la VNR par 1 MJ) ou 10% de la VNR par portion |
| | Elevée | 2 fois la valeur de la "source" |
| Vitamines et sels minéraux | Source | 15% de la VNR/100 g (solides) 7,5% de la VNR/100 ml (liquides) ou 5% de la VNR/100kcal (12% de la VNR par 1 MJ) ou 15% de la VNR par portion |
| | Elevée | 2 fois la valeur de la "source" |

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».

**DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ETIQUETAGE
ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES :****ANNEXE 2 – SUBSTANCES AUTORISÉES****(À l'étape 3 de la procédure)****ANNEXE 2****SUBSTANCES AUTORISEES POUR LA PRODUCTION
D'ALIMENTS BIOLOGIQUES****Précautions**

1. Toute substance utilisée dans un système biologique pour la fertilisation ou l'amendement du sol, la lutte contre les organismes nuisibles et les maladies, la santé du bétail et la qualité des produits animaux, ou pour la préparation, la conservation et le stockage des produits alimentaires devrait être conforme aux règlements nationaux pertinents.
2. L'organisme ou autorité de certification peut préciser les conditions d'emploi de certaines des substances contenues dans les listes suivantes, par ex. volume, fréquence d'application, but spécifique, etc.
3. Lorsque des substances sont nécessaires pour la production primaire, il faudrait les utiliser avec précaution et en étant conscient que même des substances autorisées peuvent être mal utilisées et risquent d'altérer l'écosystème du sol ou de l'exploitation.
4. Les listes suivantes ne se veulent ni des listes exhaustives ni un outil réglementaire fini, mais plutôt un moyen de conseiller les gouvernements quant aux intrants internationalement acceptés. Un système de critères d'examen conforme à celui exposé à la Section 5 des présentes directives pour les produits à considérer par les gouvernements nationaux devrait être le premier moyen de déterminer l'acceptabilité de substances ou leur rejet.

TABLEAU 1 : SUBSTANCES DESTINÉES À LA FERTILISATION ET À L'AMÉLIORATION DU SOL

| Substance | Description; composition exigée; conditions d'emploi |
|---|--|
| Fumier de ferme et fientes de volaille | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification s'il ne provient pas de systèmes de production biologique. Provenance d'exploitations agricoles "industrielles" ¹⁵ non autorisée. |
| Lisier ou urine | si de provenance non biologique, besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Employer de préférence après fermentation contrôlée et/ou dilution appropriée. Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée. |
| Excréments d'animaux compostés, y compris les fientes de volaille | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. |
| Fumier et le fumier de ferme composté | provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée |
| Fumier de ferme et fientes de volaille déshydratés | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée |
| Guano | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Paille | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Composts de champignonnière et de substrats de vermiculture | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. Composition initiale des substrats doit être limitée aux produits de cette liste |
| Compost de déchets ménagers organiques | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Compost de résidus de végétaux | ---- |
| Produits animaux transformés provenant d'abattoirs et de l'industrie du poisson | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Sous-produits de denrées alimentaires et de l'industrie textile | absence de traitement avec des adjuvants synthétiques. Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Algues et produits d'algues | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Sciures de bois, écorces, déchets de bois | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Cendres de bois | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Roche phosphatée naturelle | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. La teneur en cadmium ne devrait pas dépasser 90 mg/kg P ₂ O ₅ . |
| Scories Thomas | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Roche potassique broyée, Sels de potassium extraits de mines | moins de 60% de chlore |

¹⁵ "exploitations agricoles industrielles " désignent les systèmes de gestion industriels qui sont fortement tributaires d'intrants vétérinaires et d'aliments pour animaux non admis dans l'agriculture biologique.

| Substance | Description; composition exigée; conditions d'emploi |
|---|--|
| (par ex. kaï nite, sylvinite) | |
| Sulfate neutre de potassium (par ex. patenkali) | Obtenu par procédés physiques mais non enrichi par procédés chimiques pour accroître la solubilité. Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Carbonate de calcium d'origine naturelle (par ex. craie, marne, maerl, calcaire, craie contenant phosphate) | ----- |
| Roche de magnésium | ---- |
| Roche de magnésium calcaire | ---- |
| Sels d'Epsom (sulfate de magnésium) | ---- |
| Gypse (sulfate de calcium) | ---- |
| Vinasse de distillerie et extraits de vinasse de distillerie | Sauf vinasse de distillerie contenant de l'ammonium |
| Chlorure de sodium | sel provenant de mines uniquement |
| Phosphate alumino-calciq | maximum de 90 mg/kg P ₂ O ₅ |
| Oligo-éléments (par ex. bore, cuivre, fer, manganèse, molybdène, zinc) | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Soufre | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Poudre de roche | ---- |
| Argile (par ex. bentonite, perlite, zéolite) | ---- |
| Organismes biologiques naturels (par ex. vers) | ---- |
| Vermiculite | ---- |
| Tourbe | à l'exclusion des adjuvants synthétiques; autorisée dans les semences, l'empotage et les composts modulaires. Autres usages suivant le besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Humus de vers de terre et d'insectes | ---- |
| Zéolites | ---- |
| Charbon de bois | ---- |
| Chlorure de chaux | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Excréments humains | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification (si possible aérés ou compostés). Pas sur les cultures destinées à la consommation humaine. |
| Sous-produits de l'industrie sucrière (par ex. vinasse) | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Sous-produits du palmier à huile, du cocotier et du cacaoyer (incluant rafle et marc du palmier à huile, tourbe et cabosses du cacaoyer). | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Sous-produits des industries de transformation des ingrédients provenant de l'agriculture biologique | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |

TABLEAU 2 : SUBSTANCES POUR LA LUTTE CONTRE LES ORGANISMES NUISIBLES ET LES MALADIES DES PLANTES

| Substance | Description; composition exigée; conditions d'emploi |
|--|---|
| I. Végétale et animale | |
| Préparations à base de pyréthrinés extraites du <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , contenant éventuellement un synergiste | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Préparations de roténone à base de <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus</i> , <i>Thephrosia spp.</i> | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Préparations à base de <i>Quassia amara</i> | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Préparations à base de <i>Ryania speciosa</i> | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Préparations de margousier (Azadirachtin) à base de <i>Azadirachta indica</i> | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Propolis | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Huiles végétales et animales | ---- |
| Algues, farine d'algues, extraits d'algues, sels marins et eau salée | non traités chimiquement |
| Gélatine | ---- |
| Lécithine | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Caséine | --- |
| Acides naturels (par ex. vinaigre) | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Produit fermenté d' <i>Aspergillus</i> | --- |
| Extrait de champignon (<i>Shiitake fungus</i>) | --- |
| Extrait de Chlorelle | --- |
| Extraits de plantes naturelles, excepté le tabac | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Infusion de tabac (sauf nicotine pure) | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| II. Minérale | |
| Composés minéraux (bouillie bordelaise, hydroxyde de cuivre, oxychlorure de cuivre) | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Bouillie bourguignonne | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Sels de cuivre | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Soufre | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Poudres minérales (poudre de roche, silicates) | ---- |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Terre de diatomées | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Silicates, argile (par ex. Bentonite) | ---- |
| Silicate de sodium | ---- |
| Bicarbonate de sodium | ---- |
| Permanganate de potassium | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Huile de paraffine | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |

III. Micro-organismes utilisés dans la lutte biologique contre les organismes nuisibles

| | |
|--|---|
| Micro-organismes (bactéries, virus, champignons) par ex. <i>Bacillus thuringiensis</i> , virus de la granulose, etc. | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
|--|---|

IV. Autres

| | |
|---|---|
| Gaz carbonique et azote gazeux | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Savon potassique (savon mou) | ---- |
| Alcool éthylique | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |
| Préparations homéopathiques et ayurvédiques | ---- |
| Préparations végétales et biodynamiques | ---- |
| Insectes mâles stérilisés | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |

V. Pièges

| | |
|--|---|
| Préparations à base de phéromones | --- |
| Préparations à base de métaldéhyde, contenant un répulsif contre les espèces animales supérieures et utilisées dans les pièges | besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification |

TABLEAU 3 : INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE MENTIONNÉS DANS LA SECTION 3 DES PRÉSENTES DIRECTIVES

3.1 Additifs alimentaires, y compris les supports

| SIN | Nom de l'additif | Conditions spécifiques |
|------------|--|---|
| | <u>Pour les produits végétaux</u> | |
| 170 | Carbonates de calcium | --- |
| 220 | Anhydride sulfureux | produits du vin |
| 270 | Acide lactique | produits maraîchers fermentés |
| 290 | Anhydride carbonique | ---- |
| 296 | Acide malique | ---- |
| 300 | Acide ascorbique | si non disponible sous forme naturelle |
| 306 | Tocophérols, mélanges de concentrés naturels | ---- |
| 322 | Lécithine | obtenue sans utilisation d'agents de blanchiment et de solvants organiques |
| 330 | Acide citrique | fruits et légumes |
| 335 | Tartrate de sodium | pâtisseries/confiseries |
| 336 | Tartrate de potassium | céréales/pâtisseries/confiseries |
| 341i | Orthophosphate monocalcique | seulement pour faire lever la farine |
| 400 | Acide alginique | --- |
| 401 | Alginate de sodium | --- |
| 402 | Alginate de potassium | --- |
| 406 | Agar-agar | --- |
| 407 | Carragénine | --- |
| 410 | Gomme de caroube | --- |
| 412 | Gomme guar | --- |
| 413 | Gomme adragante | --- |
| 414 | Gomme arabique | lait, matières grasses et confiseries |
| 415 | Gomme xanthane | graisses, fruits et légumes, gâteaux et biscuits, salades |
| 416 | Gomme Karaya | --- |
| 440 | Pectines (non modifiées) | --- |
| 500 | Carbonates de sodium | gâteaux et biscuits/confiseries |
| 501 | Carbonates de potassium | céréales/gâteaux et biscuits/confiseries |
| 503 | Carbonates d'ammonium | --- |
| 504 | Carbonates de magnésium | --- |
| 508 | Chlorure de potassium | fruits et légumes congelés/fruits et légumes en conserve, sauces de légumes/ketchup et moutarde |

| SIN | Nom de l'additif | Conditions spécifiques |
|------------|-------------------------|---|
| 509 | Chlorure de calcium | produits laitiers/grasses/fruits et légumes/produits à base de soja |
| 511 | Chlorure de magnésium | produits à base de soja |
| 516 | Sulfate de calcium | gâteaux et biscuits/produits à base de soja/levure de boulanger/support |
| 524 | Hydroxyde de sodium | produits céréaliers |
| 938 | Argon | --- |
| 941 | Azote | --- |
| 948 | Oxygène | --- |

3.2 Aromatisants

Substances et produits portant sur l'étiquette la mention aromatisants naturels ou préparations d'aromatisants naturels tels que définis dans 1A-1995, Section 5.7 du Codex Alimentarius,

3.3 Eau et sels

Eau de boisson

Sels (avec le chlorure de sodium et le chlorure de potassium comme composants de base, généralement utilisés dans la préparation des aliments).

3.4 Préparations de micro-organismes et d'enzymes

(a) Toute préparation de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés dans la préparation des aliments, à l'exception des micro-organismes /génétiquement modifiés ou d'enzymes obtenus par génie génétique.

3.5 Minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides gras et acides aminés essentiels et autres composés de l'azote. Approuvés dans la mesure où leur utilisation est requise par la loi dans les produits alimentaires dans lesquels ils sont incorporés.

Pour les produits des animaux d'élevage et de l'apiculture

La liste suivante est provisoire et ne s'applique qu'à la transformation des produits des animaux d'élevage et de l'apiculture. Les pays pourront établir aux fins d'utilisation nationale une liste de substances conformes aux dispositions des présentes directives, selon les propositions de la Section 5.2.

| SIN | Nom de l'additif | Conditions spécifiques |
|------------|-------------------------|---|
| 153 | Cendres de bois | Fromages traditionnels |
| 170 | Carbonates de calcium | Produits laitiers. Pas à titre de colorant. |
| 270 | Acide lactique | Boyaux à saucisse |
| 290 | Anhydride carbonique | --- |
| 322 | Lécithine | Obtenues sans agents de blanchiment ou solvants organiques. Produits laitiers / aliments pour bébé à base de lait/produits à base de matière grasse/mayonnaise. |
| 331 | Citrate de sodium | Saucisses/pasteurisation des blancs d'œuf/produits laitiers |
| 406 | Agar-agar | --- |
| 407 | Carraghénane | Produits laitiers |
| 410 | Gomme de caroube | Produits laitiers/produits carnés |
| 412 | Gomme guar | Produits laitiers/viande en conserve/produits à base d'œufs |
| 413 | Gomme adragante | --- |
| 414 | Gomme arabique | Produits laitiers/matières |

| | | |
|-----|--------------------------|-----------------------------------|
| | | grasses/confiseries |
| 440 | Pectines (non modifiées) | Produits laitiers |
| 509 | Chlorure de calcium | Produits laitiers/produits carnés |
| 938 | Argon | --- |
| 941 | Azote | --- |
| 948 | Oxygène | --- |

TABLEAU 4 : AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES QUI PEUVENT ETRE UTILISES POUR LA PREPARATION DE PRODUITS D'ORIGINE AGRICOLE MENTIONNES DANS LA SECTION 3 DES PRESENTES DIRECTIVES

| Nom | Conditions spécifiques |
|---|---|
| Pour les produits d'origine végétale | |
| Eau | |
| Chlorure de calcium | agent de coagulation |
| Carbonate de calcium | ---- |
| Hydroxyde de calcium | ---- |
| Sulfate de calcium | agent de coagulation |
| Chlorure de magnésium (ou nigari) | agent de coagulation |
| Carbonate de potassium | séchage du raisin |
| Gaz carbonique | ---- |
| Azote | ---- |
| Éthanol | solvant |
| Acide tannique | Aide à la filtration |
| Albumine de blanc d'oeuf | ---- |
| Caséine | ---- |
| Gélatine | ---- |
| Isinglass | ---- |
| Huiles végétales | agent lubrifiant ou antiadhérent |
| Oxyde de silice | sous forme de gel ou solution colloïdale |
| Charbon actif | ---- |
| Talc | ---- |
| Bentonite | ---- |
| Kaolin | ---- |
| Terre de diatomées | ---- |
| Perlite | ---- |
| Coquilles de noix | ---- |
| Cire d'abeille | agent antiadhérent |
| Cire de carnauba | agent antiadhérent |
| Acide sulfurique | régulateur de l'acidité de l'eau d'extraction dans la production du sucre |
| Hydroxyde de sodium | régulateur de l'acidité dans la production du sucre |
| Acide tartrique et sels | ---- |
| Carbonate de sodium | production du sucre |
| Préparations de composantes d'écorce | ---- |
| Hydroxyde de potassium | régulateur de l'acidité dans production du sucre |
| Acide citrique | régulateur de l'acidité |

Préparations de micro-organismes et d'enzymes

Toute préparation de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisés comme auxiliaires technologiques dans la transformation des denrées alimentaires, à l'exception des micro-organismes génétiquement modifiés et d'enzymes obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés.

POUR LES PRODUITS DES ANIMAUX D'ELEVAGE ET DE L'APICULTURE

La liste suivante est provisoire et ne s'applique qu'à la transformation des produits des animaux d'élevage et de l'apiculture. Les pays pourront établir à des fins d'utilisation nationale une liste de substances conformes aux dispositions des présentes directives, selon les propositions énoncées à la Section 5.2.

| | | |
|--|-----------------------|---|
| | Carbonates de calcium | --- |
| | Chlorure de calcium | Agent raffermissant, coagulant dans la fabrication des fromages. |
| | Kaolin | Extraction de la propolis. |
| | Acide lactique | Produits laitiers : agent de coagulation, régulateur d'acidité du bain de sel des fromages. |
| | Carbonate de sodium | Produits laitiers : neutralisant. |
| | Eau | --- |