

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

ALINORM 99/22

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-troisième session

Rome (Italie), 28 juin - 3 juillet 1999

**RAPPORT DE LA VINGT-SIXIÈME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS PRÉEMBALLÉS
Ottawa (Canada), 26-29 mai 1998**

Note: La Lettre circulaire CL 1998/18-FL est incluse dans ce document.

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

CX 5/15

CL 1998/18-FL
Juin 1998

AUX : - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- Participants à la vingt-sixième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

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

OBJET : **Distribution du rapport de la 26e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (ALINORM 99/22)**

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA 23e SESSION POUR ADOPTION

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

1. Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (par. 21 et Annexe II)
2. Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité (Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) (par. 32 et Annexe III)
3. Projet d'amendement à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés (panés ou enrobés de pâte à frire) – section Etiquetage (par. 36 et Annexe IV)

Les gouvernements qui souhaitent présenter des amendements ou des observations sur les documents mentionnés ci-dessus peuvent le faire, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 (voir le manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), en écrivant au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) **avant le 30 mars 1999.**

Avant-Projet de norme à l'étape 5 de la procédure

4. Avant-Projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (Avant-Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) – sections 2 et 4.2.2 (par. 49, Annexe VII).

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sur les incidences possibles de ce projet d'amendement sur leurs intérêts économiques peuvent le faire, conformément à la procédure pour l'élaboration de normes internationales à l'étape 5, en écrivant au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) **avant le 30 mars 1999.**

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Projet de directives à l'étape 6 de la procédure

5. Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques – Section 5.1 (par. 21 et Annexe V)¹
6. Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité – Section 4.2.1.3 (par. 32 et Annexe VI)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sur les points 5 et 6 peuvent le faire en écrivant au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) **avant le 20 octobre 1998 en ce qui concerne le point 5 et avant le 20 janvier 1999 en ce qui concerne le point 6.**

Avant-Projet de norme et de directives à l'étape 3 de la procédure

7. Avant-Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) – Section 5 (par. 49 et Annexe VIII)
8. Avant-Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Noms de catégories) (par. 40 et Annexe IX)
9. Avant-Projet d'amendement aux lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel (par. 53 et Annexe XI)
10. Avant-Projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé (par. 60 et Annexe X)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sur les points 7, 8, 9 et 10 peuvent le faire en écrivant au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) **avant le 1er décembre 1998.**

¹ Les sections relatives à la production animale seront distribuées séparément à l'étape 6 avec la CL 1998/19-FL

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

Questions à soumettre à la Commission pour examen

Le Comité :

- est convenu de faire passer à l'étape 8 le Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques, à l'exception de la section 5.1 et de la section concernant la production animale, qui ont été renvoyées à l'étape 6, (par. 21, Annexe II)
- est convenu de faire passer à l'étape 8 le Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité (liste des ingrédients) (par. 32, Annexe III)
- est convenu de faire passer à l'étape 8 le Projet d'amendement à la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (déclaration de la teneur en poisson) (par. 36, Annexe IV)
- est convenu de faire passer à l'étape 5 les sections relatives aux définitions et aux allergènes de l'Avant-projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (par. 49, Annexe VII)

Autres questions intéressant la Commission

- est convenu de renvoyer à l'étape 6 la section relative à la règle dite des 25% figurant au Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité (par. 32, Annexe VI)
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 pour observations supplémentaires la section concernant l'étiquetage obligatoire figurant à l'Avant-projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (par. 49, Annexe VIII)
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage relatif aux noms de catégories proposé par le CCMMP (par. 40, Annexe IX)
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet d'amendement aux lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel (par. 53, Annexe XI)
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé (par. 60, Annexe X)

TABLE DES MATIÈRES

	Paragraphes
Ouverture de la session	1 - 2
Adoption de l'ordre du jour	3
Questions renvoyées devant le Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex	4 - 6
Examen des dispositions d'étiquetage figurant dans les projets de normes Codex.....	7 - 8
Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques	9 - 21
Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité	22 - 32
Projet d'amendement à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés (panés ou enrobés de pâte à frire)	33 - 36
Avant-Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Noms de catégories)	37 - 40
Avant-Projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies	41 - 49
Avant-Projet d'amendement aux lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel.....	50 - 53
Avant-Projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé	54 - 60
Avant-Projet de recommandations pour les boissons pour sportifs et les boissons énergétiques	61 - 65
Avant-Projet de lignes directrices pour l'emploi du terme « végétarien»	66 - 72
Autres questions, travaux futurs et date et lieu de la prochaine session.....	73 - 74

LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
Annexe I	Liste des participants..... 15
Annexe II	Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques..... 33
Annexe III	Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité 61
Annexe IV	Projet d'amendement à la Section Etiquetage figurant à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés (panés ou enrobés de pâte à frire) 62
Annexe V	Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (Section 5.1)..... 63
Annexe VI	Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité (section 4.2.1.3) 65
Annexe VII	Avant-Projet de recommandations concernant, l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (sections 2 et 4) 66
Annexe VIII	Avant-Projet de recommandations concernant, l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (section 5)..... 68
Annexe IX	Avant-Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Noms de catégories)..... 69
Annexe X	Avant-Projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé..... 70
Annexe XI	Avant-Projet d'amendement aux lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel 72

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a tenu sa vingt-sixième session à Ottawa du 26 au 29 mai 1998 à l'aimable invitation du gouvernement du Canada. Ont participé 239 délégués et observateurs représentant 42 pays membres et 29 organisations internationales. La réunion s'est déroulée sous la présidence de Mme Anne MacKenzie, vice-présidente associée, Evaluation scientifique, Agence canadienne d'inspection des aliments. La liste complète des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

2. M. George Paterson, directeur général, Direction des aliments, Direction générale de la protection de la santé, Santé Canada, a ouvert la session. Il a souhaité la bienvenue à Ottawa aux délégués, et leur a rappelé que les réseaux de transport et les progrès techniques permettent désormais de faire passer les produits alimentaires d'un continent à l'autre, presque du jour au lendemain, et créent donc un véritable marché mondial. Les consommateurs apprécient une telle abondance mais souhaitent aussi qu'elle soit sans danger et saine. M. Paterson a souligné l'importance du Comité qui fournit les orientations nécessaires en matière d'étiquetage des aliments afin d'assurer la protection des consommateurs dans ce contexte international.

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

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il a été proposé dans le document CX/FL 98/1. Après les discussions qui se sont tenues lors de la vingt-cinquième session du CCFL, le Comité a accepté la suggestion de la délégation de l'Australie qui souhaitait que l'information utile sur les Règles d'origine élaborées par l'Organisation mondiale des douanes soit présentée par le Secrétariat du Codex à sa vingt-septième session (ALINORM 97/22a, par. 79).

QUESTIONS RENVOYÉES DEVANT LE COMITÉ PAR LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)¹

4. Le Comité a noté que la Commission du Codex Alimentarius, à sa 22^e session, avait adopté le projet de directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et les directives générales concernant l'emploi du terme «Halal» à l'étape 8; l'avant-projet d'amendement à la section sur l'étiquetage de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés (panés ou enrobés de pâte à frire) à l'étape 5; et l'avant-projet d'amendement à la Norme générale pour les denrées alimentaires préemballées (recommandations pour l'étiquetage des aliments pouvant causer une hypersensibilité) à l'étape 5. La Commission a aussi confié l'étude des boissons «pour sportifs» et des boissons «énergétiques» au CCFL, étant entendu que le Comité coordonnerait son travail avec le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants et le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

5. Le Comité a aussi été informé qu'à sa récente réunion, le Comité de coordination du Codex pour l'Europe a attiré l'attention du CCFL et du CCNFSDU sur l'importance des questions concernant les allégations relatives à la nutrition et à la santé et sur la nécessité de poursuivre les travaux dans ce domaine afin de fournir des orientations et des recommandations au niveau international (ALINORM 99/19, par. 52)

6. Le Comité a noté que les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers avaient été examinées par le Comité sur le lait et les produits laitiers et seraient soumises pour approbation au CCFL, à sa prochaine session. Le Comité a pris note de la demande de la Malaisie, à savoir que l'examen de la description des laits à base de matière grasse végétale (par ex. lait de coco) dans le contexte du Projet de Code d'usages sur le lait et les produits laitiers (aujourd'hui devenu Projet de norme générale pour les termes laitiers) soit renvoyé au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers.

¹ CX/FL 98/2

EXAMEN DES DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE FIGURANT DANS LES PROJETS DE NORMES CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)²

Avant-Projet de norme pour les pickles (ALINORM 99/15, Annexe III)

7. Le Comité n'a pu décider si la mention « végétarien » (section 7.2) dans l'étiquetage des pickles devait être obligatoire ou volontaire et n'a donc pas appuyé les dispositions d'étiquetage. Le Comité est convenu que cette question devait faire l'objet d'un nouvel examen par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités, à sa prochaine session, lors de la mise au point définitive de la norme.

Avant-Projet de norme pour le Kimchi (ALINORM 99/15, Annexe IV)

8. Le Comité a appuyé les dispositions d'étiquetage telles qu'elles étaient proposées.

PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES (Point 5 de l'ordre du jour)³

9. Le Comité a rappelé qu'il avait, à sa 25^e session, renvoyé le projet de directives à l'étape 6 pour un complément d'observations. Le projet de directives et les observations, présentées en réponse à la CL 1997/10-FL, ont été examinés par le Groupe de travail spécial immédiatement avant la tenue de la présente réunion du Comité.

10. La présidente du Groupe de travail spécial, Mme Ruth Lovisolo (Australie), a présenté la version révisée des directives au Comité et a fait remarquer que le texte avait été examiné dans son intégralité, à l'exception des questions relatives à la production animale et aux produits animaux. Le Groupe de travail a apporté au texte les importantes modifications suivantes :

Avant-propos

11. Le texte, restructuré selon une séquence plus logique, contient des renseignements additionnels sur l'application des directives en tant que premier pas vers l'harmonisation internationale des exigences relatives aux produits biologiques.

Section 1 – Domaines d'application

12. Le texte a été révisé pour permettre, outre l'emploi des termes « organique », « biodynamique », « biologique » et « écologique », celui de « termes d'intention similaire, y compris les diminutifs », étant entendu que le paragraphe ne s'appliquait pas aux termes, comme par exemple « bio », qui ne présentaient aucun lien avec la méthode de production et n'induisaient pas les consommateurs en erreur quant à la nature véritable du produit.

Section 2 - Définitions

13. Les définitions ont été alignées sur celles déjà adoptées par la Commission, et notamment sur les termes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires (CCFICS). Le Groupe de travail s'est accordé sur la nécessité de définir les organismes génétiquement modifiés, mais a signalé le caractère provisoire d'une telle définition qui serait réexaminée lorsque le CCFL aura convenu d'une définition dans le cadre des discussions sur la biotechnologie. L'observateur de la Fédération des mouvements d'agriculture biologique a exprimé ses réserves sur la phrase figurant dans la note de bas de page n°4 : « En attendant, les pays membres peuvent

² CX/FL 98/3 et observations du Canada (CRD 9) et de l'Inde (CRD 18).

³ ALINORM 97/22A, Annexe III et observations de la France, du Japon, de la Pologne, de Consumers International, d'ASSINSEL (CX/FL 98/4), du Canada, de la Thaïlande, de la Commission européenne, de la Fédération européenne de laiterie, de la Fédération européenne des mouvements d'agriculture biologique (CRD 1) et de l'Inde (CRD 19).

également appliquer leurs définitions nationales. »

Section 3 - Étiquetage et allégations

14. Le Groupe de travail considère que le texte vise à faciliter l'expansion de l'industrie tout en protégeant les consommateurs, et que, par conséquent, les dispositions d'étiquetage ont été élaborées de manière à établir un lien clair entre la liste d'ingrédients et la méthodes de production.

15. En ce qui concerne les allégations d'aliment « biologique », une limite de 5 % m/m de la teneur maximale des ingrédients totaux, y compris les additifs mais à l'exclusion du sel et de l'eau, a été fixée préliminairement pour les composants provenant de sources non biologiques. Compte tenu des opinions divergentes suscitées par les allégations biologiques concernant les produits composés d'ingrédients biologiques et non biologiques, des dispositions ont été incluses pour les produits contenant moins de 95 % d'ingrédients biologiques qui permettraient aux gouvernements nationaux de déterminer leurs exigences en matière d'étiquetage de ces produits.

Section 6 - Inspection et certification

16. Compte tenu des textes déjà mis au point par le CCFICS, le Groupe de travail a décidé dire que lorsque l'agrément est accordé à une autorité désignée, l'autorité compétente conserve la responsabilité en dernier ressort. Le Groupe est convenu de présenter cette section du texte au CCFICS et de lui demander son avis sur l'opportunité de faire appel à des organismes privés à des fins d'agrément; dans une note de bas de page, il est fait en outre référence aux directives élaborées par d'autres organisations internationales (par ex. ISO 65).

Annexes

17. Nombre de modifications ont été apportées aux principes de la production biologique énoncés à l'Appendice 1, les intrants autorisés utilisés dans l'agriculture biologique traditionnelle figurant à l'Appendice 2 et les prescriptions minimales d'inspection prévues à l'Appendice 3.

18. Le Comité a noté avec satisfaction les réalisations et les progrès accomplis par le Groupe de travail. A l'examen du texte révisé élaboré par le Groupe de travail, le Comité est convenu que le terme « organisme obtenu par génie génétique », était une définition provisoire servant à orienter les gouvernements dans l'application des directives et a donc reconnu la pertinence de la note en bas de page à cet effet. Le Comité a décidé, toutefois, d'ajouter le terme « organisme génétiquement modifié (OGM) » partout où figurait le terme « organismes produits par génie génétique » dans le corps du texte, car le terme OGM était utilisé couramment dans plusieurs pays.

19. Le Comité est convenu d'ajouter les préparations « ayurvédiques » à la liste de préparations « homéopathiques » du tableau 2 (Substances pour la lutte contre les organismes nuisibles et les maladies des plantes) et a admis que d'autres termes indiquant des pratiques traditionnelles de cette nature pourront s'ajouter à l'avenir.

20. Compte tenu de la divergence d'opinions et de la législation régissant les conditions à l'inscription de substances à l'Appendice 2 et les Critères pour l'établissement de listes de substances par les pays (Section 5.1 uniquement), le Comité est convenu d'annexer cette section au rapport pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine réunion.

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

21. Exception faite de la Section 5.1, le Comité a transmis le projet de directives à la Commission pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe II). Le Comité est convenu de renvoyer la Section 5.1 afférente aux Critères pour l'établissement de listes de substances à l'étape 6 pour observations supplémentaires (voir Annexe V); le Comité a également décidé que les textes ayant trait à la production animale et aux produits animaux

seraient remaniés par l'Australie à l'étape 6 pour diffusion et observations. Le Groupe de travail spécial sera appelé à examiner les textes restants juste avant la vingt-septième session du CCFL.

PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS QUI PEUVENT CAUSER UNE HYPERSENSIBILITÉ (Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) (Point 6 de l'ordre du jour)⁴

22. Le Comité a rappelé que la Commission avait adopté à l'étape 5 le projet d'amendement à la Norme générale, y compris une liste des aliments et des ingrédients pouvant causer une hypersensibilité, fondée sur les recommandations de la consultation technique FAO sur les allergies alimentaires. La Commission a aussi étudié la demande du Comité concernant les autres avis scientifiques qu'il faudrait obtenir pour l'inscription de substances sur la liste et a noté que le secrétaire de l'OMS du JECFA avait accepté en principe la possibilité que cette question soit étudiée dans le cadre du JECFA.

23. Le D^r Steve Taylor (Université du Nebraska, Etats-Unis d'Amérique), consultant auprès de la FAO, a présenté le document qu'il avait préparé afin de faciliter la discussion du Comité sur l'hypersensibilité et la détermination des questions exigeant une étude plus poussée. Le D^r Taylor a rappelé qu'il fallait faire nettement la distinction entre les allergies, qui touchent le système immunitaire, et les intolérances alimentaires, et que l'établissement de niveaux de tolérance était une question difficile qui soulevait toujours la controverse. Soulignant que les données sur la prévalence des allergies étaient incomplètes, il a déclaré qu'il fallait continuer à rassembler des informations et obtenir la participation de spécialistes et d'institutions travaillant dans ce domaine. Il a rappelé que la Consultation s'était fondée essentiellement sur les critères de prévalence comparée et de manifestation prouvée de réactions graves pour établir la liste actuelle des aliments « courants » qui peuvent causer une hypersensibilité. Le Comité a remercié le D^r Taylor pour son document intéressant, qui comprenait aussi une analyse de chacune des substances allergènes figurant sur la liste.

24. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que le JECFA était disposé à évaluer l'hypersensibilité potentielle de certaines substances à la demande de celui-ci, et que si l'on voulait obtenir un avis plus général, il faudrait peut-être envisager d'organiser une consultation. Il a aussi demandé que l'on clarifie la demande faite à la dernière session du Comité «de déterminer les aliments à porter sur la liste et les critères à utiliser à cette fin», notamment s'il fallait faire état de groupes d'aliments ou d'aliments individuels et tenir compte des seules réactions d'allergie ou également des intolérances.

25. Le Comité a confirmé que le titre de l'amendement mentionne à dessein l'hypersensibilité parce qu'on voulait englober tant les allergies que les intolérances alimentaires étant donné l'importance des unes et des autres du point de vue de la santé publique. Il a aussi été rappelé que la liste comprenait des groupes d'aliments et des aliments individuels, selon les recommandations de la Consultation.

26. Le Secrétariat a indiqué que le JECFA était disposé à étudier la question de l'hypersensibilité à sa cinquante-troisième session (juin 1999), à condition que le Comité lui indique clairement les sujets nécessitant un avis scientifique et leur ordre de priorité. On a informé le Comité que le JECFA était en train de déterminer les experts à qui il ferait appel pour étudier les preuves objectives sur l'hypersensibilité dans le cadre de ses travaux.

27. Le Comité a remercié le JECFA de son offre d'étudier les éléments nouveaux concernant les aliments pouvant causer une hypersensibilité et donc de fournir une base scientifique et des critères pour l'inscription d'aliments sur la liste. Le Comité a signalé que cela ne retarderait pas la mise en forme finale de

⁴ CX/FL 98/5 (observations de l'Australie, du Danemark, de Singapour), CX/FL 98/5-Add.1 (Association des sociétés coeliaques européennes – AOECS), CRD 2 (Canada, France, Allemagne, Norvège, Confédération des industries agroalimentaires de l'UE – CIAA), Association européenne de laiterie – EDA, Fédération internationale de laiterie – FIL), CRD 20 (Inde), CRD 16 (Document de travail du D^r S. Taylor)

l'amendement à l'étude et que la liste pourrait, au besoin, être étudiée ultérieurement dans le cadre du JECFA.

28. Plusieurs délégations ont souligné que la liste actuelle avait été établie à partir des recommandations de la Consultation qui avait aussi défini les critères à employer. Le Comité devrait arrêter la liste sous sa forme actuelle puisqu'il s'impose d'apporter une réponse à cette importante question de santé publique. La délégation norvégienne a souligné le lien existant entre la liste et l'amendement de la règle dite des 25%, car s'il existait de nombreuses exceptions à la liste complète des ingrédients, il faudrait inclure plus de substances dans la liste.

29. S'il y a eu consensus sur la nécessité d'établir définitivement la liste, le Comité a noté qu'il faudrait l'actualiser et clarifier certaines de ses entrées, de la manière suivante. Plusieurs délégations ont souligné que certaines catégories d'aliments, comme « le lait et les produits laitiers » ou « les poissons et les produits de la pêche » sont peut-être trop vastes et comprennent des produits qui ne causent pas en fait d'hypersensibilité. Par exemple, dans le cas du «soja, des arachides et des produits de ceux-ci», la fraction protéine est allergène, mais rien ne prouve que l'huile raffinée ou traitée thermiquement cause de telles réactions; il faudrait donc revoir la définition des aliments et des groupes d'aliments dans cette optique. Plusieurs délégations ont aussi proposé que le JECFA étudie les teneurs maximales des substances causant une hypersensibilité, la question du transfert dans les aliments composés et celle des critères relatifs à l'inscription de substances sur la liste.

30. Le Comité a discuté la proposition visant à modifier la règle dite des 25 % stipulant qu'il n'est pas nécessaire de mentionner sur l'étiquette les ingrédients individuels d'ingrédients composés présents dans une proportion inférieure à 25 % dans un aliment, en ce qui concerne l'information à donner aux consommateurs sur l'hypersensibilité. Certaines délégations ont estimé que la réduction à 5 % représenterait une amélioration pour les consommateurs touchés sans toutefois résoudre complètement leur problème.

31. Plusieurs délégations ainsi que l'observateur de la CE ont cependant souligné le fait qu'aucun fondement scientifique ne justifiait cette réduction puisque de plus petites quantités des substances allergènes pouvaient déclencher des réactions. En outre, la question de la règle des 25 % ne devrait pas être liée à l'hypersensibilité et exige un débat plus vaste dans l'optique globale de l'information des consommateurs par un étiquetage approprié. Le Comité, reconnaissant l'absence d'un consensus à ce stade et la nécessité d'étudier plus à fond cette question importante, a décidé de renvoyer cette section à l'étape 6 pour observations complémentaires et examen à sa prochaine session.

Etat d'avancement du Projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité (Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées)

32. Le Comité est convenu de transmettre le Projet d'amendement concernant la liste des ingrédients qui doivent toujours être déclarés à la Commission, à sa vingt-troisième session, pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe III, Section 4.2.1.4) et de renvoyer la Section 4.2.1.3 (sur la règle dite des 25 %) à l'étape 6 pour observations supplémentaires (voir Annexe VI).

PROJET D'AMENDEMENT À LA SECTION ÉTIQUETAGE DE LA NORME POUR LES BÂTONNETS, LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELÉS (PANÉS OU ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE) (Point 7 de l'ordre du jour)⁵

33. Le Comité a rappelé que la Commission, à sa 22^e session, avait adopté l'Avant-projet d'amendement aux dispositions d'étiquetage de la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelés à l'étape 5 de la procédure, mais n'avait pas confirmé la procédure accélérée.

34. Plusieurs délégations et les observateurs de la Communauté européenne, de Consumers International et du Center for Science in the Public Interest (CSPI) ont estimé que la déclaration obligatoire de la

⁵ ALINORM 97/22A Annexe II; CX/FL 98/6 (observations du Japon, de l'Espagne, du Danemark, de l'Australie); CRD 6 (France et Canada); CRD 11 (Thaïlande); CRD 21 (Inde)

proportion de poisson permettrait aux consommateurs de faire un choix éclairé. On a aussi suggéré que l'expression «fish core» englobait d'autres ingrédients comme l'eau et les additifs et que, par conséquent, l'expression «fish content» conviendrait mieux. Les délégations du Japon, des Etats-Unis et du Canada ont affirmé que l'étiquetage devrait être volontaire puisque la composition du produit était déjà définie dans la Norme, et qu'il était difficile de maintenir un pourcentage exact de poisson dans un produit et d'appliquer une telle disposition.

35. En réponse à une question sur la méthode de détermination de la proportion de poisson, le Secrétariat a indiqué que cette question serait étudiée à la prochaine session du Comité sur les poissons et les produits de la pêche (juin 1998).

Etat d'avancement du projet d'amendement aux dispositions d'étiquetage de la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés (panés ou enrobés de pâte à frire)

36. Le Comité a décidé de conserver les dispositions obligatoires en l'état et a fait avancer le projet d'amendement à l'étape 8 de la procédure (voir Annexe IV).

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (NOMS DE CATÉGORIES) (Point 8 de l'ordre du jour)⁶

37. Le Comité a rappelé que les dispositions de l'avant-projet d'amendement concernant les noms de catégories afférents aux produits contenant des protéines du lait et aux protéines du lait avaient été transmises par le Comité sur le lait et les produits laitiers, et qu'il avait accepté, à sa dernière session, de diffuser celles-ci à l'étape 3 de la Procédure accélérée.

38. Le Comité s'est déclaré en accord avec la proposition de la Nouvelle-Zélande visant à remanier le texte de la définition des produits contenant des protéines du lait en remplaçant l'expression «produits laitiers traditionnels» par «produits traditionnels du lait déshydraté» et en modifiant «protéine de lactosérum» par «poudre de lactosérum».

39. Par ailleurs, l'observateur de la Communauté européenne a proposé de remplacer les deux catégories par un seul nom de catégorie pour les protéines du lait, conformément à la réglementation en vigueur au sein de la CE, et le Comité n'a pu arriver à une conclusion à ce stade.

Etat d'avancement de l'avant-projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (noms de catégories)

40. Le Comité est convenu de diffuser les deux propositions (voir Annexe IX) pour observations supplémentaires à l'étape 3 de la procédure et pour examen à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS À L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES (Point 9 de l'ordre du jour)⁷

41. Le Comité a rappelé que l'avant-projet de recommandations étudié à la dernière session avait été distribué pour observations à l'étape 3, puis à nouveau rédigé compte tenu des observations reçues. En particulier, le texte comportait une proposition alternative portant sur l'étiquetage général des aliments contenant des OGM et l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide d'OGM mais n'en contenant pas lorsqu'ils différaient sensiblement des aliments traditionnels.

42. La délégation du Brésil a souligné qu'il était important de respecter les quatre déclarations de

⁶ ALINORM 97/22A Annexe V; CX/FL 98/7 (observations du Danemark); CRD 10 (Canada)

⁷ CX/FL 98/8 (observations du Canada, de la France, de l'Allemagne, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, des États-Unis, du Brésil, d'ASSINSEL, de Consumers International et proposition révisée), CRD 5 (Canada, Consumers International), CRD 14 (Thaïlande, Institut international des sciences de la vie), CRD 22 (Inde).

principes concernant le rôle de la science dans le Codex et a rappelé que l'innocuité des aliments était de toute manière une condition préalable à leur commercialisation; que ce principe avait été très strictement respecté dans le cas des produits génétiquement modifiés puisque le processus de sélection était mieux contrôlé que pour d'autres techniques. Plusieurs délégations et observateurs ont appuyé cette position en soulignant par ailleurs que les principes relatifs à l'étiquetage de ces aliments devraient être ceux proposés dans le document de travail ALINORM 97/22A, Annexe VI, soit : « Quand un aliment obtenu grâce à des biotechnologies n'est pas substantiellement équivalent à un aliment existant dans la gamme d'aliments disponibles et qu'il n'existe pas de produit traditionnel comparable, l'étiquetage indiquera clairement la nature du produit, sa composition traditionnelle, son utilisation prévue, et toutes les caractéristiques essentielles nécessaires pour fournir une description claire du produit ». Toutefois, il n'était pas justifié du point de vue de l'innocuité des aliments d'étiqueter spécifiquement des aliments qui sont substantiellement équivalents aux aliments traditionnels puisqu'il n'y a pas lieu de penser qu'ils présentent un danger pour la santé.

43. On a aussi souligné que les modifications importantes en ce qui concerne la composition devaient déjà être indiquées pour les aliments nouveaux qui n'ont pas été obtenus à l'aide des biotechnologies, mais sont différents des aliments traditionnels, et le Comité a noté que cette pratique était conforme aux dispositions d'étiquetage en vigueur qui fournissent une information claire au consommateur.

44. L'observateur de la CE a informé le Comité que la législation de la CE exige l'étiquetage de tous les aliments contenant des OGM et des aliments obtenus à partir d'OGM mais n'en contenant pas, lorsqu'ils n'étaient plus équivalents aux aliments ou ingrédients existants. Cette exigence vise à garantir la transparence et à répondre aux préoccupations des consommateurs qui veulent obtenir des renseignements précis sur ces produits afin de faire des choix éclairés. L'observateur a aussi précisé que des règles spécifiques stipulent que les aliments ne contenant pas de protéines ou d'ADN provenant d'une modification génétique sont considérés comme équivalents aux aliments ou ingrédients existants et ne font pas l'objet de dispositions particulières d'étiquetage. Plusieurs délégations ont appuyé le bien-fondé scientifique de cette position et ont exprimé l'opinion que le concept d'équivalence substantielle ne relevait pas de l'étiquetage. Elles ont par conséquent appuyé la proposition alternative sur l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide d'OGM ou en contenant figurant dans le texte révisé (voir par. 41).

45. Les délégations de la Norvège et de l'Inde ont estimé que les questions liées aux biotechnologies modernes allaient au-delà de l'information sur les caractéristiques des produits, que le droit de choisir des consommateurs devait être respecté même si cela signifiait élargir la base pour les dispositions d'étiquetage, et qu'un étiquetage fiable était le seul moyen d'inspirer confiance aux consommateurs dans ce domaine.

46. L'observateur de Consumers International, appuyé par plusieurs délégations et observateurs, a souligné l'importance que présente cette question pour les consommateurs et la nécessité d'un étiquetage complet des produits issus du génie génétique pour permettre aux consommateurs d'exercer leur droit fondamental à l'information et de choisir en fonction de leurs préférences éthiques, culturelles ou personnelles, et pour fournir une information vitale aux consommateurs sensibles à des allergènes peu communs ou inconnus. L'équivalence substantielle a été fortement contestée comme base d'étiquetage étant donné qu'elle fait intervenir des jugements de valeur qui excluaient la participation des consommateurs. Consumers International s'est opposé aux termes "biotechnologies" et "biotechnologie moderne" auxquels elle préfère "obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés".

47. L'observateur de la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique a souligné que les producteurs biologiques devaient s'assurer que lorsqu'ils se servent de substances provenant du marché conventionnel, ces dernières ne contiennent pas d'OGM ou de produits apparentés; l'identification des produits issus du génie génétique est essentielle et, par conséquent, la Fédération a donné son appui aux dispositions obligatoires d'étiquetage complet.

48. Le Comité, reconnaissant qu'il fallait concentrer ses efforts sur les aspects où il serait possible de dégager un consensus, comme l'a proposé la présidente, a débattu de la définition des aliments obtenus à

l'aide des biotechnologies. Le Comité a noté les propositions 1) de remplacer biotechnologies «nouvelles» par biotechnologies «modernes», et 2) d'éviter l'emploi du terme « biotechnologie » qui risque de créer une confusion chez les consommateurs. Tenant compte des modifications à la définition proposées par le Canada et la CE, le Comité a accepté une définition révisée qui clarifie la portée du texte. Le Comité est convenu également d'exiger l'étiquetage des allergènes transférés par modification génétique, comme le propose le texte actuel (section 4.2.2.).

Etat de l'avant-projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies

49. Le Comité est convenu de faire avancer la définition amendée entre crochets et la section 4.2.2 (allergènes) à l'étape 5 (voir Annexe VII) et de renvoyer toutes les autres sections de l'avant-projet à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen à la prochaine session (voir Annexe VIII).

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX LIGNES DIRECTRICES L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (Point 10 de l'ordre du jour)⁸

50. Le Comité a rappelé que, à la suggestion des Etats-Unis, il était convenu, à sa dernière session, d'étudier la modification de la section 3.2 (énumération des éléments nutritifs) des lignes directrices, afin d'exiger la déclaration des graisses saturées, des sucres, des fibres alimentaires et du sodium dans les cas où l'étiquetage nutritionnel serait appliqué. La Commission ayant approuvé cette nouvelle activité, la proposition de révision partielle des lignes directrices a été distribuée à l'étape 3 dans la CL 1997/19-FL. Le Comité a rappelé que les lignes directrices actuelles stipulent que lorsque l'étiquetage nutritionnel est appliqué, la valeur énergétique, les quantités de protéines, de glucides assimilables et de lipides font l'objet d'une déclaration obligatoire. L'amendement suggéré proposait également la déclaration obligatoire des sucres, des fibres, des graisses saturées et du sodium dans le cas où l'étiquetage nutritionnel est appliqué.

52. Plusieurs délégations et l'observateur de la CE ont proposé que l'étiquetage nutritionnel comprenne la valeur énergétique, les protéines, les glucides assimilables et les lipides en cas de déclaration des éléments nutritifs, et que les sucres, les fibres, les graisses saturées et le sodium ne soient déclarés que lorsque l'un de ces éléments nutritifs fait l'objet d'une allégation. On a déclaré que l'étiquetage nutritionnel obligatoire des huit éléments nutritifs serait source de confusion pour les consommateurs, et que l'étiquetage nutritionnel des sucres, des fibres, des graisses saturées et du sodium était coûteux et contraignant et n'apportait pas grand chose aux consommateurs. L'observateur de la CIAA a souligné que l'étiquetage devrait être simple et facile à comprendre, et qu'en cas d'allégation spécifique, l'étiquetage nutritionnel obligatoire ne devrait viser que la valeur énergétique, les protéines, les glucides et les lipides. L'observateur du Center for Science in the Public Interest a noté que l'étiquetage nutritionnel était devenu un outil largement accepté permettant d'encourager les consommateurs à adopter un régime alimentaire équilibré, et a appuyé l'élaboration par le Comité de programmes d'étiquetage obligatoire exigeant l'étiquetage nutritionnel (qu'il y ait ou non allégation) et permettant aux autorités nationales de déterminer les éléments nutritifs qui doivent être énumérés sur les aliments vendus dans leur pays.

52. La délégation de la Malaisie a également proposé que, compte tenu des preuves et des éléments nouveaux apportés récemment sur le lien existant entre des types d'acides gras et les maladies coronariennes, lorsque les graisses saturées sont déclarées, la déclaration des acides gras trans soit aussi exigée; elle a aussi proposé que cette question soit portée à l'attention du CCNFSDU. La délégation de l'Argentine a signalé que la réglementation de son pays stipulait la déclaration obligatoire des fibres exprimées en fibres alimentaires, et qu'elle exigeait la déclaration des acides gras monoinsaturés en cas d'allégation portant sur la quantité et le type d'acides gras. D'autres délégations ont noté que leur diverses réglementations nationales portaient sur la

⁸ CL 1997/19-FL et observations de l'Australie, du Danemark, de Singapour et de l'Espagne (CX/FL 98/9); Canada, France, Allemagne, CIAA, FIL (CRD 7); Thaïlande, Institut international des sciences de la vie (CRD 12) et Inde (CRD 23).

déclaration d'un ou plusieurs des éléments nutritifs à l'étude, et ont estimé que les différences de terminologie et les exigences de la santé publique plaident en faveur de l'adoption de réglementations nationales.

Etat d'avancement de l'avant-projet d'amendement aux lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel

53. Constatant la divergence des opinions soulevées par l'étiquetage nutritionnel sur la base de la liste actuelle ou de son élargissement à d'autres éléments nutritifs, le Comité a décidé de ne pas modifier cette section des lignes directrices à ce stade et a renvoyé l'avant-projet d'amendement à l'étape 3 pour observations supplémentaires (voir annexe XI). Le Comité a décidé de solliciter l'avis du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime sur la nécessité, à des fins de protection de la santé publique, de rendre obligatoire la déclaration des sucres, des fibres alimentaires, des graisses saturées et du sodium lorsque l'étiquetage nutritionnel est applicable.

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ (Point 11 de l'ordre du jour)⁹

54. Le Comité a rappelé que, suite à la décision prise à sa dernière session de réexaminer la question des allégations relatives à la santé, les recommandations avaient été distribuées pour observations à l'étape 3, afin de les inclure ultérieurement aux lignes directrices pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition.

55. Le Comité a pris note des propositions d'amendements au texte énumérées ci-après, mais il a reconnu qu'aucun consensus n'était réuni pour les inclure à ce stade. La délégation de la Thaïlande a proposé : 1) de supprimer la section 7.1 car elle estimait qu'il se rapportait à des allégations médicinales et non à des allégations relatives à la santé; 2) de définir les allégations relatives à la santé selon les termes de la section 7.2. La délégation du Japon a proposé d'exiger que les allégations relatives à la fonction des denrées alimentaires soit étayées par des recherches effectuées sur l'homme. La délégation du Mexique a proposé que les allégations relatives à la santé soient soumises à l'approbation des autorités compétentes conformément aux exigences nationales.

56. Le Comité est convenu d'apporter les amendements suivants : un préambule attestant la nécessité de la cohérence des allégations relatives à la santé avec la politique nationale en matière de nutrition, comme l'a proposé la délégation de la Norvège, conformément aux Lignes directrices concernant les allégations relatives à la nutrition, ainsi qu'une clarification de la section 7.2.5 comme l'a proposé la délégation de la Thaïlande.

57. Plusieurs délégations, et l'observateur de la CE, ont fait valoir que leur législation nationale ne permettait pas l'utilisation d'allégations liées à la prévention, à la guérison et au traitement de maladies mais qu'un ample débat était ouvert sur la relation entre santé et régime alimentaire. Certaines délégations et l'observateur de Consumers International ont indiqué qu'ils n'étaient, d'une manière générale, pas favorables aux allégations relatives à la santé mais que puisqu'elles étaient couramment pratiquées sur le marché, il convenait d'examiner cette question plus en profondeur, du point de vue de l'information et de l'éducation du consommateur en matière de santé et de nutrition. Le Comité a fait en outre remarquer que le fondement scientifique des allégations relatives à la santé devrait être examiné plus en détail et qu'il serait utile de demander l'avis du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime en cette matière.

58. Le Comité s'est accordé pour dire que, d'une manière générale, les allégations relatives à la santé ne devraient en aucun cas faire allusion à une seule denrée alimentaire mais qu'elles devraient se justifier dans le contexte d'un régime alimentaire total et être corroborées par des preuves scientifiques. La délégation du Danemark a suggéré que les exemples A et B portant sur des denrées alimentaires individuelles soient

⁹ CX./FL98/10 (Observations du Danemark, de la France, de l'Allemagne, de la Nouvelle-Zélande, de Consumers International), CRD 3 (Canada, Thaïlande, CIAA, Fédération européenne de laiterie, ICGMA, FIL), CRD 15 (Institut international des sciences de la vie), CRD 24 (Inde)

éliminés de la proposition. La délégation des Etats-Unis a mis en évidence que, si le terme «prévention» de la maladie était susceptible d'engendrer une certaine confusion, les allégations admises se rapportaient en fait à la réduction du risque dans le contexte du régime alimentaire. La délégation de l'Afrique du Sud a indiqué qu'elle adoptait une approche similaire pour approuver les allégations relatives à la santé.

59. L'observateur de la CIAA, appuyé par les observateurs de l'ICGMA et du FIL, a exprimé l'opinion que les allégations relatives à la santé qui se fondent sur des preuves scientifiques devraient être admises car elles seraient de nature à informer utilement les consommateurs et à faciliter l'innovation au sein de l'industrie. L'observateur du Center for Science in the Public Interest a estimé que l'admission des allégations relatives à la santé n'améliorerait pas de façon significative l'information des consommateurs en matière de santé et de nutrition.

Etat d'avancement de l'avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé

60. Reconnaissant le besoin d'un débat plus approfondi sur cette question, le Comité est convenu de renvoyer le texte à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session, et de le transmettre au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime pour qu'il donne son avis sur le fondement scientifique des allégations relatives à la santé (voir Annexe X).

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES BOISSONS POUR SPORTIFS ET LES BOISSONS ÉNERGÉTIQUES (Point 12 de l'ordre du jour)¹⁰

61. Le Comité a rappelé qu'il avait, à sa dernière session, étudié une proposition de l'Afrique du Sud visant à élaborer des recommandations sur les «boissons pour sportifs» et les «boissons énergétiques» et avait demandé l'avis de la Commission sur la façon d'aborder ce sujet. La Commission, à sa vingt-deuxième session, est convenue que dans le cas des boissons «pour sportifs» et des boissons «énergétiques» le problème essentiel était lié aux allégations faites à leur sujet et a confié ce travail au CCFL, qui serait également chargé de coordonner ses travaux avec le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants et le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (ALINORM 97/37, par. 122).

62. La délégation de l'Afrique du Sud a présenté l'avant-projet de recommandations concernant les boissons pour sportifs et les boissons énergétiques au Comité. Elle a souligné que l'avant-projet se limitait à l'examen des allégations et qu'il ne faisait état d'aucun autre aspect comme la composition des produits. Elle a signalé que ces allégations risquant d'entraîner la confusion chez les consommateurs, il fallait appuyer la terminologie employée sur une solide base scientifique.

63. Le Comité a discuté de la nécessité de poursuivre l'élaboration des recommandations. Plusieurs délégations ont appuyé l'examen de directives comme une question d'allégations sans lien avec l'allégation relative à un produit particulier. La délégation de la Malaisie a estimé que la section 1.4 manquait de clarté et a suggéré d'ajouter d'autres dispositions sous une nouvelle section 2.8 qui stipulerait que les boissons pour sportifs ne sont pas destinées aux nourrissons ou à être utilisées comme liquides de remplacement. La délégation du Royaume Uni a exprimé l'opinion qu'il ne fallait définir qu'un nombre limité d'allégations, à savoir isotonique, hypertonique, hypotonique.

64. D'autres délégations ont estimé qu'il n'y avait pas beaucoup de différence entre le contenu énergétique des boissons pour sportifs et celui des boissons gazeuses et que, de toute façon, un régime alimentaire normal répondra aux exigences nutritionnelles de certains groupes de la population (par ex. les athlètes). On a suggéré que si des recommandations en matière de boissons pour sportifs étaient proposées, il faudrait qu'elles se fondent sur le besoin attesté de répondre aux exigences de certains groupes de la

¹⁰ CX/FL 98/11 et observations présentées par : Australie, Danemark, Pologne, République slovaque, Espagne, Thaïlande, AFCASOLE, ETC, ISDC, ISDI (CX/FL 98/11-Add.1), Canada, Norvège, Thaïlande, Uruguay (CRD 4), Inde (CRD 25), Thaïlande (CRD 28) et Autriche (CRD 30).

population. En ce qui concerne les boissons énergétiques, le CCNFSDU devrait définir le niveau énergétique approprié. On a aussi signalé que toute disposition proposée sur les additifs alimentaires autorisés dans ces produits serait étudiée par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants dans le contexte de la Norme générale sur les additifs alimentaires. Certaines délégations ont estimé qu'il ne convenait pas d'inclure la caféine dans les boissons pour sportifs ou dans les boissons électrolyte. Certaines délégations ont exprimé l'opinion qu'une teneur de 0,05 % d'alcool était extrêmement faible lorsqu'il s'agissait de boissons « sans alcool », et que certains jus de fruit ne pouvaient être conformes à ces exigences. L'observateur de la FIL ont souligné que des ingrédients du lait étaient utilisés dans les boissons pour sportifs et les boissons énergétiques, ce dont il faudrait tenir compte lors de l'élaboration du texte.

Etat d'avancement de l'avant-projet de recommandations concernant les boissons pour sportifs et les boissons énergétiques

65. Le Comité a remercié l'Afrique du Sud de ses travaux et a accepté son offre de reformuler le document compte tenu des observations reçues et des discussions précédentes, pour distribution et nouvel examen à sa prochaine session. Le Comité a noté qu'il pourrait transmettre le document au CCNFSDU pour avis sur l'emploi de boissons pour sportifs pour répondre à certains besoins alimentaires.

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'EMPLOI DU TERME «VÉGÉTARIEN» (Point 13 de l'ordre du jour)¹¹

66. Le Comité a rappelé qu'il avait examiné, à sa dernière session, une proposition de l'Afrique du Sud concernant l'élaboration de définitions du terme «végétarien» car ces produits sont très populaires et leurs allégations sont susceptibles de créer une certaine confusion chez les consommateurs (ALINORN 97/22A, par. 72 et 73). La Commission ayant approuvé cette nouvelle activité à sa vingt-deuxième session, l'avant-projet de directives a été distribué pour observations à l'étape 3.

67. L'Avant-Projet de recommandations pour l'emploi du terme «végétarien» a été présenté par la délégation de l'Afrique du Sud qui a signalé que le terme «végétarien» sans qualification était source de confusion chez les consommateurs, particulièrement si l'on prend en considération les divers régimes alimentaires inclus dans cette classification générique (soit, «végétarien», «lacto-ovo-végétarien», «lacto-végétarien» et «végétalien»). La proposition a été présentée à titre d'amendement soit à la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées soit aux lignes directrices générales concernant les allégations.

68. La délégation de l'Inde a signalé que la majorité des Indiens étaient des végétariens stricts et a donc suggéré que le terme «végétarien» ou «strictement végétarien» soit réservé aux produits qui ne contiennent ni viande ou volaille, ni poisson, ni produits laitiers ou oeufs. L'Inde et d'autres délégations ont noté que les termes proposés, quels qu'ils soient, devraient être soigneusement définis compte tenu des terminologies diverses (par ex. «végétalien») et des différences culturelles existant d'un pays à l'autre.

69. D'autres délégations étaient d'avis que la définition de termes spécifiques ne s'imposait pas, car il leur semblait notamment que la Norme générale sur l'étiquetage et les lignes directrices générales concernant les allégations couvraient adéquatement ce genre d'allégations du fait de l'étiquetage des ingrédients. Le Comité a convenu qu'il ne s'imposait pas d'élaborer des directives ou normes générales pour l'emploi du terme «végétarien» et que tout travail dans ce domaine devrait se limiter à l'élaboration de définitions pour les allégations figurant sur les étiquettes des produits.

Etat d'avancement de l'avant-projet de recommandations pour l'emploi du terme «végétarien»

70. Le Comité a remercié l'Afrique du Sud de ses efforts et a accepté son offre de reformuler le document, en collaboration avec l'Inde, compte tenu des observations présentées et de la discussion

¹¹ CX/FL 98/12 et observations de l'Australie, du Danemark, de la République slovaque, de l'Espagne (CX/FL 98/12-Add. 1); Canada, Norvège, Uruguay (CRD 8); Thaïlande (CRD 13) et; Inde (CRD 26).

précédente, pour distribution et nouvel examen à sa prochaine session.

**AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION
(Point 14 de l'ordre du jour)**

71. Le Comité n'avait plus d'autres points à examiner. L'observateur du Center for Science in the Public Interest a exprimé l'opinion que le Comité devrait s'efforcer que les normes reposent sur le principe d'une « harmonisation ascendante », comme examiné dans le rapport de cette organisation sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour le 21^{ème} siècle, qui a été mis à la disposition des délégués.

72. Le Comité a noté que sa vingt-septième session se tiendrait probablement à Ottawa du 19 au 23 avril 1999, les dispositions exactes devant être fixées par le pays hôte et les Secrétariats du Codex.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Renvoi au document ALINORM 99/22
Projet de directives concernant les aliments biologiques (texte principal)	8	Gouvernements Commission à sa 23e session	par. 21 Annexe II
Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage (Hypersensibilité) (Liste des ingrédients)	8	Gouvernements Commission à sa 23e session	par. 32 Annexe III
Projet d'amendement à la Norme pour les bâtonnets de poisson surgelé	8	Gouvernements Commission à sa 23e session	par. 36 Annexe IV
Projet de directives concernant les aliments biologiques (Section 5.1 et Production animale)	6	Gouvernements CCFL à sa 27e session	par. 21 Annexe V
Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage (Hypersensibilité) (règle dite des 25 %)	6	Gouvernements CCFL à sa 27e session	par. 32 Annexe VI
Avant-Projet de recommandations concernant l'étiquetage/biotechnologies (Définitions et allergènes)	5	Gouvernements Commission à sa 23e session	par. 49 Annexe VII
Avant-Projet de recommandations concernant l'étiquetage/biotechnologies (Etiquetage obligatoire)	3	Gouvernements CCFL à sa 27e session	Annexe VIII
Avant-Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage (Noms de catégories)	3	Gouvernements CCFL à sa 27e session	par. 40 Annexe IX
Avant-Projet de recommandations pour l'emploi d'allégations relatives à la santé	3	Gouvernements CCFL à sa 27e session CCNFSDU à sa 21e session	par. 60 Annexe X
Avant-Projet d'amendement aux lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel	3	Gouvernements CCFL à sa 27e session CCNFSDU à sa 21e session	par. 53 Annexe XI
Avant-Projet de recommandations concernant les boissons pour sportifs et les boissons énergétiques	3	Afrique du Sud Gouvernements CCFL à sa 27e session	par. 65

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Renvoi au document ALINORM 99/22
Avant-Projet de recommandations concernant l'utilisation du terme "végétarien"	3	Afrique du Sud/Inde Gouvernements CCFL à sa 27e session	par.68

LIST OF PARTICIPANTS/LISTE DES PARTICIPANTS/LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson/
Présidente: Dr. Anne MacKenzie
Associate Vice-President
Science Evaluation
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613)225-2342
Fax: (613)226-6638
Internet: amackenzie@em.agr.ca

ARGENTINA/ARGENTINE

Juan Carlos Ramirez
Coordinador Productos Ecologicos
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria
Av. Paseo Colon 367 3/ piso Fte.
1063 Buenos Aires
Tel.: +54 1 3115645/3124050
Fax: +54 1 3115645/3124050

Dra. Andrea Calzetta Resio
Supervisor Técnico de Aprobación de
Productos Alimenticios
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria
Av. Paseo Colón 367 3/ piso Fte.
1063 Buenos Aires
Tel.: +54 1 3454110/4112/int. 1305
Fax: +54 1 3343207
E-mail: eesjaita@movi.com.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr. Peter Tough
(Head of Delegation)
Manager, Australia NZ Standards Development
Australia New Zealand Food Authority
Box 7186
Canberra Mail Centre ACT 2610
Tel.: +61 2 62712222
Fax: +61 2 62712278
E-mail: peter.tough@anzfa.gov.au

Ms. Ruth Lovisolo
Manager
Food Standards Policy Section
Australian Quarantine and Inspection Service
GPO Box 858
Canberra City ACT 2601
Tel.: +61 2 62725112
Fax: +61 2 62723103
E-mail: ruth.lovisolo@dpie.gov.au

Mr. Frank Lee
Scientific Affairs Manager
Goodman Fielder Ltd.
P.O. Box 1
Summer Hill, NSW 2130
AUSTRALIA
Tel.: +61 2 97973514
Fax: +61 2 97989339
E-mail: frank.lee@goodmanfielder.com.au

Mr. Rod May
Organic Produce Advisory Committee
RMB 1299
Blampied, VIC 3364
AUSTRALIA
Tel.: +61 3 53457342
E-mail: capck@netconnect.com.au

AUSTRIA/AUTRICHE

Dr. Gertraud Fischinger
(Head of Delegation)
Federal Chancellery, Dep. VI
Radetzkystrasse 2

A-1031 Vienna
Tel.: +43 1 71172/4114 - Fax: +43 1 7137952
E-mail: gertraud.fischinger@bmg.gv.at

Dr. Volker Viechtbauer
Red Bull GmbH
Brunn 115
A-5330 Fuschl am See, AUSTRIA
Tel.: +43 662 6582/67
Fax: +43 662 6582/68
E-mail: volker.viechtbauer@red-bull.co.at

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Roland Marijnissen
(Chef de délégation)
Ministère de la Santé Publique
Inspection Générale des Denrées Alimentaires
CAE - Quartier Esplanade 11^{ème} étage
Boulevard Pachéco 19, boîte 5
Bruxelles 1010
Tel.: +32 2 2104843
Fax: +32 2 2104816
E-mail: roland.marijnissen@health.fgov.be

BRAZIL/BRESIL/BRASIL

Mr. Nestor Forster Junior
(Head of Delegation)
Second Secretary - Embassy of Brazil
450 Wilbrod Street
Ottawa, Ontario K1N 6M8, CANADA
Tel.: (613)237-1090
Fax: (613)237-6144
E-mail: brasemb@travel-net.com

Mr. Paulo Roberto André
Ministry of Agriculture and Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco Anexo, 4^o
Andar, Saba 422, SECAR/DIPOA
Brasília/DF.CEP. 70.530.900, BRAZIL
Tel.: +55 61 2182171
Fax: +55 61 2269850

Ms. Antônia de Aquino
Food Assistant - Ministry of Health
Esplanada dos Ministérios
Bloco G - 8/ Andar -
Brasília 70.058-900, BRAZIL
Tel.: +55 61 3152166
Fax: +55 61 3152727
E-mail: diali@saude.gov.br

Mr. Luiz Antônio Barreto de Castro, PhD
Alternate Head
Secretario Executivo
Esplanada dos Ministérios BI E sala 316
Brasília - DF - CEP 70067-900, BRAZIL
Tel.: +55 61 2265949/3177895/3177822
Fax: +55 61 3177881
E-mail: labc@mct.gov.br

Ms. Marília Regini Nutti
Alternate Head
Director, Brazilian Agricultural Research Company
(EMBRAPA)
Av. das Américas 29501
23020-470 Guaratiba
Rio de Janeiro, RJ
Tel.: +55 21 4101350
Fax: +55 21 4101090
E-mail: marilia@ctaa.embrapa.br

Sílvia M. Yokoyama
Regulatory Affairs Supervisor - L.A.
Brazilian Association of Food Industry
Rua Paes Leme, 524 - 14/
05424-904 - São Paulo - SP
Tel.: +55 11 8176048
Fax: +55 11 2121974
E-mail: silvia.m.yokoyama@monsanto.com

CAMEROON/CAMEROUN/CAMERUN

Ngassam Célestin
Conseiller Économique
Haut-Commissariat du Cameroun
170 Clemow Ave.
Ottawa, Ontario K1S 2B4, CANADA
Tél.: (613)236-1522
Rés: (613)731-4840/236-3885

CANADA

Gerry Reasbeck
(Head of Delegation)
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613)225-2342
Fax: (613)228-6611

Pat Steele
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613)225-2342
Fax: (613)228-6611

Dr. Margaret Cheney
Chief, Nutrition Evaluation Division
Health Canada
3rd Floor, Sir Frederick Banting Building
LOCATOR #2203A
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613)957-0352
Fax: (613)941-6636

Margaret Kenny
Associate Director

Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613)228-6696 ext. 4185
Fax: (613)228-6604
E-mail: mkenny@em.agr.ca

Tom Hauschild
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Tel.: (613)225-2342 ext. 4719
Fax: (613)228-6632
E-mail: thauschild@em.agr.ca

Maria Andruczyk
Label and Complaints Investigations Officer
Canadian Food Inspection Agency
Fish Inspection Directorate
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0YA
Tel.: (613)225-2342 ext. 4557
Fax: (613)228-6654
E-mail: mandruczyk@em.agr.ca

Arthur Marcoux
Conseiller, produits d'origine végétale
Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de
l'Alimentation
Direction des normes et des programmes " la
qualité des aliments et " la santé animale
200, chemin Ste-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Tel.: (418)646-8371
Fax: (418)644-3049

Mike Dolinski
Alberta Ministry of Agriculture
Room 304 J.G.
O'Donoghue Bldg. 7000 113 Street
Edmonton, Alberta T6H 5T6
Tel.: (403)422-4873
Fax: (403)422-0783

Pam Bensimon
FCPMC
Director
Scientific and Regulatory Affairs
885 Don Mills Road, Suite 301
Don Mills, Ontario M3C 1V9
Tel.: (416)510-8024 ext. 2228
Fax: (416)510-8023
E-mail: pamb@fcPMC.com

Ms. Paulette G. Vinette
President & CEO
Canadian Soft Drink Association

55 York Street - Room 330
Toronto, Ontario M5J 1R7
Tel.: (416)362-2424
Fax: (416)362-3229
E-mail: 102005.1662@compuserve.com

Barry L. Smith
Industry Representative
Canadian Soft Drink Assn.
57 Hodgson Court
Kanata, Ontario K2K 2T4
Tel.: (613)591-9844
Fax: (613)599-4614
E-mail: bsmith@easyinternet.net

Eunice Chao
FCPMC
Senior Nutrition Scientist
Kellogg Canada Inc.
6700 Finch Avenue West
Etobicoke, Ontario M9W 5P2
Tel.: (416)675-5238
Fax: (416)675-5211
E-mail: eunice.chao@kellogg.com

Peter A. Pink
FCPMC
Professional & Regulatory Services Manager
(Proctor & Gamble Inc.)
P.O. Box 355, Station A
4711 Yonge Street
Toronto, Ontario M5W 1C5
Tel.: (416)730-4782
Fax: (416)730-4449
E-mail: pink.pa@pg.com

Audrey Baran
Canadian Organic Growers (Ottawa Chapter)
P.O. Box 2176
Almonte, Ontario K0A 1A0
Fax: (613)256-7155

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

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

Gail Ewan
Assistant Director, Nutrition
Dairy Farmers of Canada

1801 McGill College Ave. 7000
 Montreal, Quebec H3A 2N4
 Tel.: (514)284-1092 - Fax: (514)284-0449
 E-mail: gewan@dfc-plc.ca

Réjean Bouchard
 Assistant Director
 Dairy Farmers of Canada
 75 Albert Street, Suite 1101
 Ottawa, Ontario
 Tel.: (613)236-9997 - Fax: (613)236-0905

Shelley MacInnis
 Assistant Director of Policy
 Dairy Farmers of Canada
 75 Albert Street, Suite 1101
 Ottawa, Ontario
 Tel.: (613)236-9997

Erina de Valk
 Further Poultry Processors Association
 of Canada (FPPAC)
 203-2525 St. Laurent Blvd.
 Ottawa, Ontario K1H 8P5

Mr. Bob Ingratta
 Crop Protection Institute
 c/o Monsanto Canada Inc.
 350-441 MacLaren Avenue
 Ottawa, Ontario K2P 2H3
 Tel.: (613)234-5121 - Fax: (613)234-2063
 E-mail: bob.g.ingratta@monsanto.com

Gloria Shanks
 AAIA Coordinator
 National Anaphylaxis Committee
 20 South Road
 Doaktown, N.B. E0C 1G0
 Tel.: (506)365-4501 - Fax: (506)365-4501

Mary Allen
 AAIA Sole Committee on Food Labelling
 Allergy/Asthma Information Association
 7 Eastern Drive
 Aylmer, Québec J9H 2K8
 Tel.: (819)684-4767 - Fax: (613)591-7428

Duff Steele
 Technical Director, Canadian Nut Council
 c/o Bestfoods Canada Inc.
 401 The West Mall
 Toronto, Ontario M9C 5H9
 Tel.: (416)620-2387 - Fax: (416)620-3583
 E-mail: duff.steele@bestfoods.ca

Mr. Christopher Kyte
 President
 Food Institute of Canada
 1600 Scott Street, Suite 415

Ottawa, Ontario K1Y 4N7
 Tel.: (613)722-1000 - Fax: (613)722-1404
 E-mail: fic@foodnet.fic.ca

Brewster Kneen
 Convenor, British Columbia Biotechnology Circle
 P.O. Box 3028
 Mission, B.C. V2V 4J3
 Tel.: (604)820-4270 - Fax: (604)820-4270
 E-mail: bkneen@rapidnet.net

Ms. Katharine E. Gourlie
 Katharine Gourlie Associates
 Regulatory and Strategic Consultants
 171 James Street
 Ottawa, Ontario K1R 5M6
 Tel.: (613)236-4033 - Fax: (613)236-1958

Elisabeth Sterken
 Director, Infant Feeding Action Coalition Canada
 6 Trinity Square
 Toronto, Ontario M5G 1B1
 Tel.: (416)595-9819 - Fax: (416)591-9355
 E-mail: infact@ftn.net

Robert McMaster
 Executive Director, Natural Affairs Action Group
 247-3044 Bloor Street West
 Toronto, Ontario M8X 1C4
 Tel.: (416)207-0887 - Fax: (416)207-0727
 E-mail: rpm@icon.net

Dr. Richard Wolfson
 Health Advisor, Natural Law Party of Canada
 500 Wilbrod Street
 Ottawa, Ontario K1N 6N2
 Tel.: (613)565-1838 - Fax: (613)565-6546
 E-mail: rwolfson@concentric.net

Raphael Thierrin
 Website Designer & Organic Industry Consultant
 Ecobio Design and Business Services
 Calgary, Alberta
 Tel.: (403)686-3310
 E-mail: raphael@ecobio.com

John Henning
 Assoc. Prof., McGill University
 Dept. Of Agr. Economics
 Ste. Anne de Bellevue
 Québec (Québec) H9X 3V9
 Tel.: (514)398-7826
 Fax: (514)398-8130
 E-mail: inf3@musicb.mcgill.ca

CHILE/CHILI

Cecilia Castillo Lancellotti
 Jefe de Nutrición - Ministerio de Salud
 Mac Iver 541, Santiago, CHILE

Tel.: +41 22 6300481/6300500
 Fax: +41 22 6300507/6382238
 E-mail: ccastill@pasteur.minsal.cl

CHINA/CHINE

Zhu Guangpei (Head of Delegation)
 Deputy Director General
 State Administration of Import & Export
 Commodity Inspection (SACI)
 10A, Chaowai Da Jie, Chaoyang District, Beijing
 100020 P.R. OF CHINA
 Tel.: +86 10 65993809 - Fax: +86 10 65993849
 E-mail: saci.edi@public.gb.com.cn

Wang Yuezhong
 Chief Inspector
 Shandong Import & Export Commodity Inspection
 Bureau
 70, Qutangxia Road, Qingdao, P.R. of China
 Qingdao, P.R. of China 266002
 Tel.: 86 532 2674474 - Fax: 86 532 2670025
 E-mail: qdjhlabc@public.qd.sd.cn

COTE D'IVOIRE

Kouadio Kouakou
 Conseiller Économique
 Ambassade de Côte d'Ivoire
 9, av. Marlborough
 Ottawa, Ontario K1N 8E6, CANADA
 Tel.: (613)236-9910/236-9919
 Fax: (613)563-8287

CUBA

Orlando Ruqué Martí
 Lic. Químico - Analista Superior
 Direccion Aseguramiento de la Calidad
 Ministerio Industria Pesquera
 5^{TA} Ave. Y 248, Barlovento
 Playa, C. Habana, CUBA
 Tel.: +53 7 297294 - Fax: +53 7 249168
 E-mail: bmando@server.mip.tor.cu

Lic. Celestino F. Iglesias Ayora
 Director - Center Nacional de Envases y Embalajes
 Ave. del Bosque No. 121
 Nuevo Vedado
 Ciudad de la Habana, CUBA
 Tel.: +53 7 810197 - Fax: +53 7 333150

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Ms. Eeva-Liisa Østergaard
 (Head of Delegation)
 Head of Division
 Danish Veterinary and Food Administration

Rolighedsvej 25
 DK-1958 Frederiksberg C
 Tel.: +45 33956164 - Fax: +45 33956060
 E-mail: elo@vd.dk

Mr. Per Faurholt Ahle
 Expert - Danish Plant Directorate
 Skovbrynet 20
 DK-2800 Lyngby
 Tel.: +45 45966600 - Fax: +45 45966615
 E-mail: pfa@plantedir.dk

Mr. Jørgen Hald Christensen
 Head of Section, Danish Dairy Board
 Frederiks Alle 22
 DK-8000 Aarhus C
 Tel.: +45 87312000 - Fax: +45 82312001
 E-mail: jhc@mejeri.dk

Ms. Helle Emsholm
 Head of Section
 Danish Veterinary and Food Administration
 Rolighedsvej 25
 DK-1958 Frederiksberg C
 Tel.: +45 33956194 - Fax: +45 33956001
 E-mail: hee@vfd.dk

Ms. Pia Valentin Mortensen
 Head of Section
 Danish Veterinary and Food Administration
 Rolighedsvej 25
 DK-1958 Frederiksberg C
 Tel.: +45 33956166 - Fax: +45 33956060
 E-mail: pvm@vd.dk

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Mr. Tero Tolonen
 Senior Officer, Ministry of Agriculture and Forestry
 P.O. Box 232
 00171 Helsinki
 Tel.: +358 9 1603405 - Fax: +358 9 1602443
 E-mail: tero.tolonen@mmm.fi

FRANCE/FRANCIA

Patrice Dauchet
 Chef de délégation
 Ministère Économie, Finances et Industrie
 59 Boulevard Vincent Auriol
 75703 Paris Cedex 13
 Tel.: +33 1 44972965 - Fax: +33 1 44973037

M. Hervé Reverbori
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
 Direction Générale de l'Alimentation
 251, rue de Vaugirard
 75732 Paris Cedex 15
 Tel.: +33 1 49555584 - Fax: +33 1 49555948

Jean Rodesch
 Directeur des Affaires Européennes
 Groupe Pernod Ricard
 45, rue de Trèves
 B-1040 Bruxelles, BELGIQUE
 Tel.: +32 2 2301758 - Fax: +32 2 2300288
 E-mail: gr.pernod.ricard.aff.euro@skynet.bc

Mme Françoise Costes
 Chargée de missions scientifiques
 et réglementaires - ATLA
 34, rue de Saint-Petersbourg
 75382 Paris Cedex 08
 Tel.: +33 1 49707272 - Fax: +33 1 42806362

Mme Marie-Odile Gailing
 Responsable Affaires Scientifiques
 et Réglementaires
 Nestlé France
 7, Boulevard Pierre Carle
 BP. 900 Noisiel
 77446 Marne-La-Vallée Cedex 02
 Tel.: +33 1 60532040 - Fax: +33 1 60535465
 E-mail: marie_odile.gailing@fr.nestle.com

Anne-Laure Gassin
 Directeur, Nutrition - Europe, Kellogg's
 93118 Rosny-sous-Bois Cedex
 Tel.: +33 1 49350181 - Fax: +33 1 49350111
 E-mail: anne-laure.gassin@kellogg.com

M. Hervé La Prairie
 Président
 International Federation of Organic
 Agriculture Movements (IFOAM)
 Menehy Bihan
 F-29460 Daoulas
 Tel.: +33 2 98258604 - Fax: +33 2 98258976
 E-mail: herve.laprairie@wanadoo.fr

Annie Loc'h
 Affaires Réglementaires - Groupe Danone
 7, rue de Téhéran
 Paris 75008
 Tel.: +33 1 44352232 - Fax: +33 1 44352445
 E-mail: aloch@groupe.danone.com

GERMANY/ALLEMAGNE/ALLEMANIA

Mr. Gerhard Bialonski
 (Head of Delegation)
 Regierungsdirektor
 Bundesministerium für Gesundheit
 Am Propsthof 78 a
 D-53108 Bonn

Tel.: +49 228 9414130 - Fax: +49 228 941 4947

Prof. Dr. Hildegard Przyrembel
 Director and Professor
 Federal Institute for Health Protection of Consumers
 and Veterinary Medicine
 Thielallee 88-92 - 14195 Berlin
 Tel.: +49 30 84123221 - Fax: +49 30 84123715
 E-mail: h.przyrembel@bgrv.de

Dr. Marcus Girnau
 Adviser
 Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
 Forchheimer Str. 2
 D-90425 Nürnberg
 Tel.: +49 911 9344460 - Fax: +49 911 9344560

Thomas Kuetzemeier
 Managing Director, German Dairy Association
 137 Meckenheimer Allee, 53115 Bonn
 Tel./Fax: +49 228 982430
 E-mail: v.d.m.bt-online.de

Ms. Angelika Mrohs
 Managing Director, Bund für Lebensmittelrecht und
 Lebensmittelkunde e.V.
 Godesberger Allee 157
 53175 Bonn
 Tel.: +49 228 819930 - Fax: +49 228 375069
 E-mail: bll.bve@t-online.de

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Prof. Peter A. Biacs
 (Head of Delegation)
 General Director, Central Food Research Institute
 Herman Otto ut 15
 P.O. Box 393 - Budapest H-1022
 Tel/Fax: +36 1 1558991
 E-mail: H9740BIA@ELLA.HU

INDIA/INDE

Devdas Chhotray
 Joint Secretary
 Ministry of Food Processing Industries
 Government of India
 Panchsheel Bhawan - Azad Kranti Marg
 New Delhi 110 049
 Tel.: +91 11 6492476 - Fax: +91 11 6493228
 E-mail: mofpi@hub.nic.in
 Dr. Sri Ram Khanna
 Hony Mng. Trustee
 (1) Voluntary Organisation in Interest of
 Consumer Education (Voice)
 F-71, Lajpat Nagar-II, New Delhi-110024
 Tel.: +91 11 6918969/6315375
 Fax: +91 11 4626189
 E-mail: srkhanna@giasdL01.vsnL.net.in
 (2) 108 Golf Links, New Delhi 110003
 Tel.: +91 11 4620455

INDONESIA/INDONESIE

Doddy Hidajat
 Industrial & Trade Attache
 Embassy of Indonesia
 55 Parkdale Avenue
 Ottawa, Ontario K1Y 1E5, CANADA
 Tel.: (613)799-4665 - Fax: (613)724-1105
 E-mail: hidajat@prica.org

ITALY/ITALIE/ITALIA

Mr. Ciro Impagnatiello
 Ministère des politiques agricoles
 Via XX Settembre, 20
 00187 Rome
 Tel.: +39 6 46655016/46656510
 Fax: +39 6 4880273

Dott. Ferdinando Menconi
 Federalimentale
 Viale Pasteur, 10
 00144 Rome
 Tel.: +39 6 5903450 - Fax: +39 6 5903342

Mr. Luca Ragaglini
 A.I.D.I. (Associazione Industrie Dolciarie Italiane)
 Via Barnaba Oriani 92
 00197 Rome
 Tel.: +39 6 8091071 - Fax: +39 6 8073186

JAPAN/JAPON

Hiroaki Hamano
 Technical Adviser
 Japan Food Hygiene Association
 2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku
 Tokyo 150
 Tel.: +81 3 34032112 - Fax: +81 3 34780059

Prof. Dr. Norimasa Hosoya
 Food Sanitation Investigation Council
 (Jap. Health & Nutrition Food Assoc.)
 6-1 Jingumae, 2-chome - Shibuya
 Tokyo 150
 Tel.: +81 3 54108231 - Fax: +81 3 54108235

Yoichi Ishida
 General Manager
 Japan Dairy Products Association
 1-14-19, Kudan-kita - Chiyoda-ku
 Tokyo 102-0073
 Tel.: +81 3 32644131 - Fax: +81 3 32644139

Hiroshi Ito
 Director, Office of Sustainable Agriculture
 Agricultural Production Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

1-2-1, Kasumigaseki - Chiyoda-ku - Tokyo 100
 Tel.: +81 3 35936495 - Fax: +81 3 35020869

Toshiro Kawashima
 Deputy Director, Livestock Farming Division
 Livestock Industry Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry
 and Fisheries (MAFF)
 1-2-1 Kasumigaseki - Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
 Tel.: +81 3 35028111 ext. 4466
 Fax: +81 3 35028205
 E-mail: toshiro_kawashima@nm.maff.go.jp

Keizo Mitani
 Deputy General Manager, Planning & Research
 Dept., Japan Food Industry Center
 6-18 Kamimeguro 3-Chome - Meguro-ku
 Tokyo 153-0051
 Tel.: +81 3 37162892 - Fax: +81 3 37162700

Michiko Momma
 (Science and Technology Agency)
 Senior Specialist
 Office of Resources, Policy Division
 Science and Technology Policy Bureau
 2-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8966
 Tel.: +81 3 35815271 - Fax: +81 3 35815199

Hidenori Murakami
 Director, Standard and Labelling Division
 Foods and Marketing Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki - Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 Tel.: +81 3 35014094 - Fax: +81 3 35020438

Noriya Nakajima
 Chief, Inspection and Guidance Section
 Inspection and Guidance Division
 Pharmaceutical and Medical Safety Bureau
 1-2-2, Kasumigaseki - Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8045
 Tel.: +81 3 35952436 - Fax: +81 3 35031043

Akihiko Nishiyama
 Director for International Standardization
 Standards and Labelling Division
 Food and Marketing Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki
 Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
 Tel.: +81 3 35028111 ext. 4864
 +81 3 35078592 DIRECT
 Fax: +81 3 35020438

Hiroshi Takimoto
Ministry of Health and Welfare
Senior Veterinary Officer, Office of Health Policy
on Newly Developed Foods
Environmental Health Bureau,
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku - Tokyo 100-8045
Tel.: +81 3 35031711 ext. 2458
Fax: +81 3 35037965

Kyoko Sato
Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki
Chiyoda-ku - Tokyo 100
Tel.: +81 03 35028111 ext. 4863
Fax: +81 03 35020438

Mamoru Tawaratsumida
Chief, Animal Production Division
Livestock Industry Bureau
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
(MAFF) - 1-2-1, Kasumigaseki
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8950
Tel.: +81 3 35028111 ext. 4547
Fax: +81 3 35013777

Kaoru Tokutsu
Deputy Director, Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8045
Tel.: +81 3 35031711 ext. 2447
Fax: +81 3 35037965
E-mail: kt-vin@mhw.go.jp

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

Young-Soo Ahn
Deputy Director
Ministry of Agriculture and Forestry
1. Joongang-dong, Kwachonsi
Kyunggido 427-760
Tel.: +82 2 5037284 - Fax: +82 2 5072306
E-mail: anys@maf.go.kr

Hae-Rang Chung
Senior Researcher, Korea Institute of Food
Hygiene
57-1, Noryangjin-dong, Dongjak-ku
Seoul 156-050
Tel.: +82 2 8262100 - Fax: +82 2 8241762
E-mail: chunghr@foodnet.re.kr

Hee-Jung Lee
Researcher, Ministry of Health and Welfare
1. Joongang-dong, Kwachonsi
Kyunggido 427-760

Tel.: +82 2 5003000 - Fax: +82 2 5037534
E-mail: cxcodex@unitel.co.kr

Kwang-Ha Lee
Assistant Manager, National Agricultural Product
Inspection Office
Anyangsi - Kyunggido 430-016
Tel.: +82 2 343460126 - Fax: +82 2 343460903
E-mail: napio@maf.go.kr

Prof. Dr. Sang-Mok Sohn
Director, Research Institute of Organic Agriculture
Dan Kook University - Cheonan 330-714
Tel.: +82 417 5503633 - Fax: +82 417 5531618
E-mail: dkusohn@chollian.net

Chong-Hyuk Suh
Research Director and Advisor to the Minister
KREI - Hoegi-dong, Dongdaemungu
Seoul 130-710
Tel.: +82 2 5037276 - Fax: +82 2 5037249

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Dr. T. Thiagarajan
(Head of Delegation)
Regional Manager (Americas)
Palm Oil Research Institute of Malaysia
1900, 24th Street N.W.
Washington, D.C. 20008, U.S.A.
Tel.: (202)328-2794 - Fax: (202)332-2902
E-mail: porimwdc@aol.com

Dr. Latiffah A. Latiff
Medical Officer of Health, Ministry of Health
101-301, Block C, Business Centre
Jalan SS611, Kelana Jaya, Petaling Jaya
Selangor 47301, MALAYSIA
Tel.: (613)704-5333 - Fax: (613)705-1458
E-mail: lati@tm.net.my

Mohd. Salleh Kassim
Executive Director, Malaysian Palm Oil Council of
America, Inc. - Americas Region
John Hancock Center, Suite 2644
875 N. Michigan Avenue, Chicago, IL 60611.
Tel.: (312)944-3180 - Fax: (312)944-1272
E-mail: mpocusa@aol.com

MEXICO/MEXIQUE

Juan Antonio Dorantes Sanchez
(Head of Delegation)
Standardization Director
General Bureau of Standards (DGN) Secofi
Av. Puente de Tecamachalco #6
Lomas de Tecamachalco
Naucalpan de Juarez, Estado de Mexico 53950
Tel: (525)729-94-82 - Fax: (525)729-94-84
E-mail: jdorante@secofi.gob.mx

Linda E. Hernandez-Deslauriers

Assistant Trade Representative
SECOFI - Ottawa
Embassy of Mexico
45 O'Connor Street - Suite 1503
Ottawa, Ontario K1P 1A4, CANADA
Tel.: (613)235-7782 - Fax: (613)235-1129
E-mail: secofica@fox.nstn.ca

Nelson G. Almeida, Ph.D.
Manager of Scientific Research and Regulatory
Development - Latin America
Kellogg de México, S.A. de C.V.
Km. 1 Carr. +Campo Militar
Apdo. Postal 78
76200 Querétaro, Qro., México
Tel.: (524)211-1415/11-1300
Fax: (524)211-1475
E-mail: nelson.almeida@kellogg.com

Mauricio Graciano Palacios, MBA
Gerente de Asuntos Regulatorios y Profesionales
Procter & Gamble de México, S.A. de C.V.
San Andrés Atoto No. 326, San Fco. Cuautlalpan
Naucalpan, Estado. de México 53560
Tel.: (525)625-4616 - Fax: (525)625-4647
E-mail: graciano.m@pg.com

Ernesto Salinas Gomez-Roel
Nestlé Mexico S.A. de C.V.
Unidad Normas Alimentarias
Av. Ejercito Nacional No. 453, Col. Granada
C.P. 11520 Mexico, D.F.
Tel.: (525)250-9944 ext. 1553 or 262-5000
Fax: (525)531-2521
E-mail: ernesto.salinas@mx.nestle.com

Raul Portillo Aldrett
Presidente del Comité Técnico de Normalización
Canacintra
Ave. San Antonio 256 Col. Ampliación Napoles
Mexico, D.F. 03849
Tel.: (525)262-2386 - Fax: (525)262-2005
E-mail: rportillo@la.ko.com

Eduardo Cervantes
Industry Adviser, Canacintra
Av. San Antonio 256, Col. Ampliación Napoles
Mexico, D.F. 03849
Tel.: (525)262-2394 - Fax: (525)262-2005

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES BAJOS

Ms. J. Aanen
(Head of Delegation)
Policy Officer, Ministry of Health, Welfare and
Sport
P.O. Box 5406 - 2280 HK Rijswijk
Tel.: +31 70 3406872 - Fax: +31 70 3405554

Email: j.aanen@minvws.nl

Mr. A. Onneweer
Ministry of Agriculture
Nature Management and Fisheries
P.O. Box 20401 - 2500 EK The Hague
Tel.: +31 70 3784361 - Fax: +31 70 3786141
E-mail: a.f.onneweer@mkg.agro.nl

Hugo Van Buuren
Legal Officer
Ministry of Public Health, Welfare and Sports/
The General Inspectorate for Health Protection
P.O. Box 5840 - Rijswijk 2280 HV
Tel.: +31 70 3406299 - Fax: +31 70 3405435
E-mail: hb@ry.nl

J.A. Bijloo
Food Legislation Officer
Friesland Coberco Dairy Foods
P.O. Box 124, Meppel 7940 AC
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 522238836 - Fax: +31 70 522238206
E-mail: jbijloo@coberco.com

Mr. Gerrit Koornneef
Central Product Board for Arable Products
P.O. Box 29739 - 2502 LS The Hague
Tel.: +31 70 3708323 - Fax: +31 70 3708444
Email: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE/NUEVA ZELANDIA

Ms. Elizabeth Aitken
(Head of Delegation)
Senior Advisor (Nutrition), Ministry of Health
Food and Nutrition Section
P.O. Box 5013 - Wellington
Tel.: +64 4 496 2425 - Fax: +64 4 496 2340
E-mail: elizabeth_aitken@moh.govt.nz

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

Mrs. Åse Fulke
(Head of Delegation)
Head of Section, Department of Food Law and
International Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.O.B. 8187 Dep - N-0034 Oslo
E-mail: aase.fulke@snt.dep.telemax.no

Mrs. Ragnhild Kjelkevik
Special Adviser - Food and Nutrition Policy
Norwegian Food Control Authority

P.O. Box 8187 Dep - N-0034 Oslo
 Tel.: +47 22 24 6650 - Fax: +47 22 24 6699
 E-mail: ragnhild.kjelkevik@snt.dep.telemax.no

Mr. Ole Berthil Olsen
 Senior Adviser
 Department of Food Law and International Affairs
 Norwegian Food Control Authority
 P.O.B. 8187 Dep - N-0034 Oslo
 Tel.: +47 22 24 66 50 - Fax: +47 22 24 66 99
 E-mail: ole.olsen@snt.dep.telemax.no

PERU/PEROU

Ing. Jose Bravo
 Secretario del Comité de Fabricantes
 de Esencias
 Colorantes y Conexos de la Sociedad
 Nacional de Industrias
 Av. Republica de Panama 4050
 Lima, PERU
 Tel.: +511 4413336

Mr. Augusto Galarza
 Segundo Secretario
 Embajada del Peru
 130 Albert Street, Suite 1901
 Ottawa, Ontario K1P 5G4, CANADA
 Tel.: (613)238-1777 - Fax: (613)232-3062
 E-mail: emperuca@magi.com

Ing. Vilma Morales Quillama
 Directora de Higiene de Alimentos
 Direccion Ejecutiva de Higiene de Alimentos y
 Control de Zoonosis
 Direccion General de Salud Ambiental - Digesa
 Ministerio de Salud
 Amapolas No. 350-Urb.
 San Eugenio - Lince, Lima 14
 Tel.: +511 4402340
 Fax: +511 4406797

PHILIPPINES/PHILIPPINES/FILIPINAS

Mr. Lamberto V. Monsanto
 Counsellor
 Embassy of the Republic of the Philippines
 130 Albert Street, Suite 606
 Ottawa, Ontario K1P 5G4, CANADA
 Tel.: (613)233-1121 - Fax: (613)233-4165
 E-mail: ottawape@istar.ca

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Joanna Markowska
 Specialist

Ministry of Agriculture and Food Economy
 30, Wspolna Street
 00-930 Warsaw
 Tel.: +48 22 6232083 - Fax: +48 22 6232070

Anna Skrzynska
 Agricultural and Food Quality Inspection
 ul. Zurawia 32/34, Box 25
 00-515 Warsaw
 Tel.: +48 22 6252028 - Fax: +48 22 6214858

PORTUGAL

Lopes Costa, António Manuel
 (Chefe de delegation)
 MinistFre Agriculture
 Av. Conde Valbom 98, 1050 Lisboa
 Tel.: +351 1 7983600 - Fax: +351 1 7983834

António Cabrera
 Technical Adviser - FIMA/VG
 Largo Monterroio Mascarenhas 1
 1070 Lisbon
 Tel.: +351 1 3892011 - Fax: +351 1 3892413
 E-mail: antonio.cabrera@unilever.com

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

Savu Constantin
 Veterinary Surgeon
 Veterinary University
 105, Splaiul Independentei
 Sector 5, Bucarest 70200
 Tel.: +40 1 6743855- Fax: +40 1 3124744

Pop Flaviu
 General Director
 S.C. Sere Brasov S.A.
 13 Ciobanului Street, Brasov
 COD 2200, Brasov 2200
 Tel.: +40 1 3124744 - Fax: +40 1 3124744

Vorovenci Olimpia
 Expert in Agro-Food Products Standardisation
 Romanian Standards Institute
 13 J.L. Calderon Street, Cod. 70201
 Sector 2, Bucarest 70201
 Tel.: +40 1 3124744 - Fax: +40 1 3124744

RUSSIAN FEDERATION/FEDERATION DE LA RUSSIE/FERERACION DE RUSIA

Ms. Svetlana Rusanova
 (Head of Delegation)
 Principal Specialist, Department of Fisheries
 12, Rozhdestvensky Bvl. , Moscow 103031
 Tel.: +7 95 9218297 - Fax: +7 95 9286297

Ms. Nina Chupakhina
Chief of Laboratory of Standards, VNIRO
17, V. Krasnoselskaya Street, Moscow 107140
Tel.: +7 95 2649090 - Fax: +7 95 2649187

Ms. Kira Mikhlina
Senior Scientist, Centre Mariculture VNIRO
17, V. Krasnoselskaya Street
Moscow 107140
Tel.: +7 95 2649154 - Fax: +7 95 2649187

**SLOVAK REPUBLIC/RÉPUBLIQUE
SLOVAQUE/REPUBLICA DE ESLOVAQUIA**

Mr. Josef Kalas
(Head of Delegation)
General Director
Slovak Agricultural and Food Inspection
Mileticova 23 - Bratislava 81549
Tel.: +421 7 5444349 - Fax: +421 7 5444280

Dr. Katarina Chudikova
Director, Environmental Hygiene
Ministry of Health
Limbova 2 - Bratislava 83343
Tel.: +421 7 3788215 - Fax: +421 7 376142

**SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD/AFRICA DEL
SUR**

Mrs. Antoinette Booyzen
(Head of Delegation)
Assistant Director: Labelling
Directorate: Food Control - Department of Health
Private Bag X828, Pretoria 0001
Tel.: +27 12 3120490 - Fax: +27 12 3264374

Ms. Jane Badham
Director, JB Consultancy - Rep Food Industry
P.O. Box 67396 - Bryanston
Gauteng 2021
Tel./Fax: +27 11 8032935
E-mail: jbconslt@icon.co.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

D^a Elisa Revilla García
Jefa de Area de Coordinación
Sectorial de la Subdirección General
de Planificación
Dirección General de Política Alimentaria
e Industrias Agrarias y Alimentarias
Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación
P^a Infanta Isabel, 1, 28071 Madrid
Tel.: +34 1 3474596 - Fax: +34 1 3475728

D^a M^a Angeles Ortega Hurtado de Mendoza
Jefa de Servicio de Coordinación de la
Subdirección General de Ordenación del
Consumo - Instituto Nacional del Consumo

Príncipe de Vergara, 54. 28071 Madrid
Tel.: +34 1 5782110
Fax: +34 1 5763927

SWEDEN/SUEDE/SUECIA

Mrs. Kerstin Jansson
(Head of Delegation)
Head of Section
Ministry of Agriculture
SE-103 33 Stockholm
Tel.: +46 8 4051168 - Fax: +46 8 206496
E-mail: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Mr. Göte Frid
Swedish Board of Agriculture
Division for Animal Production and Management
S9E-551 82 JÖNKÖPING
Tel.: +46 36 155811 - Fax: +46 36 308182
E-mail: gote.frid@sjv.se

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

Mr. Kåre Wahlberg
National Food Administration
Box 622 - SE-751 26 UPPSALA
Tel.: +46 18 171412 - Fax: +46 18 105848
E-mail: kwah@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Eva Zbinden
(Head of Delegation)
Attorney, Head Unit International Standards
Swiss Federal Office of Public Health
Berne 3003
Tel.: +41 31 3229572 - Fax: +41 31 3229574
E-mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Patrik Aebi
Ing. Agr., Swiss Federal Office of Agriculture
Berne 3003
Tel.: +41 31 3222592 - Fax: +41 31 3224497
E-mail: patrik.aebi@blw.admin.ch

Dr. Marquard Imfeld
Novartis Nutrition Ltd.
Monbijoustrasse 118
Berne 3007
Tel.: +41 31 3776863 - Fax: +41 31 3776348
E-mail: marquard.imfeld@nutrition.novartis.com

Dr. Jan Kruseman
Nestec Ltd.
Ave. Nestlé 55 - Vevey 1800

Tel.: +41 21 9243273 - Fax: +41 21 9244547
E-mail: jan.kruseman@nestle.com

Dr. Otto Raunhardt
F. Hoffmann-La Roche Ltd.
Vitamins & Fine Chemicals Division
CH-Basel 4070
Tel.: +41 61 6887533 - Fax: +41 61 6881635
E-mail: otto.raunhardt@roche.com

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA

Mrs. Chantana Jutiteparak
(Head of Delegation)
Senior Expert in Food and Drug Standards
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanondh Road, Muang District
Nondhaburi 11000
Tel.: +66 2 5907151-2/5918447
Fax: +66 2 5918446
E-mail: chantana@fda.moph.go.th

Dr. Hataya Kongchuntuk
Food Specialist
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Road, Nonthaburi 11000
Tel.: +66 2 5907183 - Fax: +66 2 5918460
E-mail: hatk@health.moph.go.th

Mr. Wattana Kunwongse
Official from the Royal Thai Embassy
275 Slater Street, Suite 1801
Ottawa, Ontario K1P 5H9, CANADA
Tel.: (613)238-4002 - Fax: (613)238-6226

Mr. Kanok Abhiradee
The Federation of Thai Industries
2100 Ramkamhaeng Road
Bangkapi, Bangkok 10240
Tel.: +66 2 3752320 - Fax: +66 2 3755850

Mr. Prasit Lisawad
Minister Counsellor (Commercial)
Office of Commercial Affairs
Royal Thai Embassy
275 Slater Street, Suite 1801
Ottawa, Ontario K1P 5H9, CANADA
Tel.: (613)238-4002 - Fax: (613)238-6226
E-mail: thai_comm_ott@cyberus.ca

Mr. Wanchai Somchit
Executive Manager
Thai Food Processors' Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.
New-Rachadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110
Tel.: +66 2 2612684-6/261-2995
Fax: +66 2 2612996-7

Mr. Poonkeite Thangsombat
Chairman of Seafood Packers Group
Thai Food Processors' Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg.
New-Rachadapisek Road, Klongtoey
Bangkok 10110
Tel.: +66 2 2612684-6, 2612995
Fax: +66 2 2612996-7

Mr. Lers Thisayakorn
Vice President, Thai Frozen Foods Association
160/194-7 13th floor
I.T.F. Building
Silom Road, Bangkok
Tel.: +66 2 2355622-4 - Fax: +66 2 2355625
E-mail: unitedco@box1.a-net.net.th

Mrs. Kusumaln Trivitayanurak
The Federation of Thai Industries
39/90 M00-8 Phaholyothin Road
Ladpraw, BKK 10230
Tel.: +66 2 3932286 ext. 195 - Fax: +66 2 3983140
E-mail: trivitk@mops.wl.th

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

UNION OF MYANMAR

Mr. Htein Lin Aung
Third Secretary
Embassy of the Union of Myanmar
85 Range Road, Suite 902
Ottawa, Ontario, K1N 8J6, CANADA
Tel.: (613)232-6434 - Fax: (613)232-6435
E-mail: uni@internet.ca

UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI REINO UNIDO

Denise Love
(Head of Delegation)
Food Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44 171 2386281 - Fax: +44 171 2386763

Keith Gregory
Food Labelling and Standard Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House, Room 325D
17 Smith Square - London SW1P 3JR
Tel.: +44 171 2386254 - Fax: +44 171 2386763

Dr. C.E. Fisher

Food Contaminants Division
 Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
 Ergon House - 17 Smith Square
 London SW1P 3JR
 Tel.: +44 171 2386196 - Fax: +44 171 2385337
 E-mail: c-fisher@fsci.maff.gov.uk

Richard Ross
 Legislation Manager, Unigate European Food
 St. Ivel House - Interface Business Park
 Wootton Bassett
 Wiltshire SN4 8QE
 Tel.: +44 179 3843429 - Fax: +44 179 3843454

**UNITED STATES OF AMERICA/ETATS-UNIS
 D'AMERIQUE/ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Elizabeth J. Campbell
 (Head of Delegation)
 Acting Director
 Office of Food Labelling
 Food and Drug Administration
 200C Street S.W. (HFS-150)
 Washington, D.C. 20204
 Tel.: (202)205-5229
 Fax: (202)205-4594
 E-mail: ecampbe1@bangate.fda.gov

Robert C. Post, Ph.D.
 Director, Labelling and Compounds Review
 Division
 U.S. Department of Agriculture/FSIS
 300-12th Street S.W. - Room 602
 Washington, D.C. 20250-3700
 Tel.: (202)205-0279
 Fax: (202)205-3625
 E-mail: robert.post@usda.gov

Marilyn J. Bruno
 Agricultural Trade Policy
 Department of State - EB/TTP/ATP
 Washington, D.C. 20521-3526
 Tel.: (202)647-2062 - Fax: (202)647-1894
 E-mail: brunomj@ms6820wpoa.us-state.gov

Felicia B. Satchell
 Chief, Food Standards Branch
 Office of Food Labelling
 Food and Drug Administration
 200C Street S.W. (HFS-158)
 Washington, D.C. 20204
 Tel.: (202)205-5099 - Fax: (202)205-4594
 Email: fsatchel@bangate.fda.gov

T. Keith Jones
 Program Manager, National Organic Program
 Agricultural Marketing Service

U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue S.W.
 Room 2945 South Building
 Washington, D.C. 20090
 Tel.: (202)720-3252 - Fax: (202)690-3924

Anita Manka
 Labelling and Compounds Review Division
 U.S. Dept. of Agriculture/FSIS
 300-12th Street S.W. - Room 602
 Washington, D.C. 20250-3700
 Tel.: (202)205-0623 - Fax: (202)205-3625
 E-mail: anita.manka@usda.gov

James Maryanski, Ph.D.
 Strategic Manager, Biotechnology
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 200 C Street S.W. (HFS-13)
 Washington, D.C. 20204
 Tel.: (202)205-4359 - Fax: (202)401-2893
 E-mail: jmaryans@bangate.fda.gov

Ellen Matten
 Staff Officer, U.S. Codex Office
 FSIS, USDA
 Room 4861-South Bldg
 Washington, D.C. 20250-3700
 Tel.: (202)720-4063 - Fax: (202)720-3157
 E-mail: ellen.matten@usda.gov

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

Audrey Talley
 Agriculture Marketing Specialist, Foreign
 Foreign Agriculture Service/Trade Policy
 U.S. Department of Agriculture
 Room 5545 - South Bldg.
 Washington, D.C. 20250
 Tel.: (202)720-9408 - Fax: (202)690-0677
 E-mail: atalley@ag.gov

Cheryl Callen
 Director, Regulatory Affairs - Nabisco
 200 DeForest Avenue
 East Hanover, NJ 07936-1944
 Tel.: (973)503-4194 - Fax: (973)503-2471
 E-mail: callenc@nabisco.com

Katherine T. DiMatteo
 Executive Director, Organic Trade Association
 P.O. Box 1078

Greenfield, MA 01301
 Tel.: (413)774-7511 - Fax: (413)774-6432
 E-mail: ota@igc.apc.org

Eyvette Flynn
 Senior Policy Analyst
 Institute for Agriculture & Trade Policy
 2105 First Avenue, South
 Minneapolis, MN 55404-2505
 Tel.: (612)870-0453 - Fax: (612)870-1486
 E-mail: Eflynn@iatp.org

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

Regina Hildwine
 Director, Food Labelling and Standards,
 Regulatory Affairs
 National Food Processors Association
 1401 New York Avenue N.W.
 Washington, D.C. 20005
 Tel.: (202)639-5926
 Fax: (202)639-5932 /639-5943 or 637-8473
 E-mail: rhildwi@nfpa-food.org

C.W. McMillan
 C.W. McMillan Company - Consultant
 P.O. Box 10009
 Alexandria, VA 22310-0009
 Tel.: (703)960-1982
 Fax: (703)960-4976

Kenneth Mercurio
 Director, Labelling and Nutrition
 Nestle USA, Inc.
 800 N. Brand Blvd.
 Glendale, CA 1203-1244
 Tel.: (818)549-6353 - Fax: (818)549-6908
 E-mail: ken.mercurio@us.nestle.com

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

Karl Riedel
 Chair, National Nutritional Foods Association
 International Committee c/o Sidley & Austin
 875 Third Avenue
 New York, NY 10022

Tel.: (212)906-2265 - Fax: (212)906-2201
 E-mail: kriedel@natlife.com

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

Allen R. Saylor
 Director, Division of Regulatory Affairs
 and International Standards
 International Dairy Foods Association
 1250 H Street N.W. - Suite 900
 Washington, D.C. 20005
 Tel.: (202)737-4332 - Fax: (202)331-7820
 E-mail: asaylor@idfa.org

J. Edward Thompson
 Chief Food and Drug Counsel -Kraft Foods Inc.
 Three Lakes Drive
 Northfield, IL 60093-2758
 Tel.: (847)646-2492 - Fax: (847)646-4431
 E-mail: jthompson@kraft.com

John Fagan, Ph.D.
 Chief Scientist, Genetic ID
 500 North Third Street
 Fairfield, Iowa 52556
 Tel.: (515)472-9979 - Fax: (515)472-9198
 E-mail: jfagan@genetic-id.com

URUGUAY

Maria del Pilar Lozano Bonet
 Delegado Oficial Ante Subcomité Nacional
 Etiquetados
 Ministerio de Economía y Finanzas
 25 de Mayo
 Montevideo 11000
 Tel.: +598 2 9021043/9004106
 Fax: +598 2 9021043

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

COMMISSION OF THE EUROPEAN COMMUNITY (EC)/COMMISSION DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE/COMISION DE LA COMUNIDAD AUROPEA

Ms. Nathalie Sauze
 Principal Administrator
 European Commission

Directorate General III: Industry
200, rue de la Loi, B-1049 Bruxelles, BELGIUM
Tel.: +32 2 2954765 - Fax: +32 2 2951735

Mr. Roland Feral
Principal Administrator
European Commission
Directorate General DG XXIV: Consumer
Policy and Consumer Health Protection
200, rue de la Loi, B-1049 Bruxelles
Tel.: +32 2 2958415 - Fax: +32 2 2991856

Mrs. Almudena Rodríguez Sánchez-Beato
Administrator
Législation des produits végétaux et
de la nutrition animale
Commission européenne
Direction générale VI - Agriculture
Rue de la Loi 200, B-1049 Bruxelles
Tel.: +32 2 2961068 - Fax: +32 2 2965963

Mr. Alberik Scharpé
Head of Sector
European Commission
Directorate VI - Agriculture
Rue de la Loi 200, B-1049 Bruxelles
Tel.: +32 2 2955951 - Fax: +32 2 2965963

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION
GENERAL SECRETARIAT (EU)**

Mr. Paul Reiderman
Administrator
Council of Ministers of the European Union
Rue de la Loi 175, 1048 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 2858563 - Fax: +32 2 2857928

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS**

**ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC
SOCIETIES (AOECS)**

Hertha Deutsch
Director, Association of European Coeliac Societies
Anton Baumgartner Str. 44/C5/2302
Vienna, A-1230, AUSTRIA
Tel.: +43 1 66 71 887 - Fax: +431 66 71 8874

**CENTER FOR SCIENCE IN THE PUBLIC
INTEREST (CSPI)**

Bruce Silverglade
Center for Science in the Public Interest
1875 Connecticut Avenue N.W., Suite 300
Washington, D.C. 20009, U.S.A.
Tel.: (202)332-9110 ext. 337 -Fax: (202)265-4954
E-mail: brucesilverglade@compuserve.com

Bill Jeffery

Public Policy Analyst, CSPI
147 Aylmer Avenue
Ottawa, Ontario K1S 2Y1, CANADA

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

Mr. Eddie Kimbrell
Consultant
13209 Moss Ranch Lane
Fairfax, VA 22033, U.S.A.
Tel.: (703)631-9187 - Fax: (703)631-3866

W. Martin Strauss, Ph.D.
Director, Worldwide Regulatory Affairs
Monsanto Company
3025 Windward Plaza, Suite 105
Alpharetta, GA 30005, U.S.A.
Tel.: (770)667-8600 - Fax: (770)521-9419
Email: warren.m.strauss@monsanto.com

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

Dominique Taeymans
Director, Scientific & Regulatory Affairs
Confédération des industries agro-alimentaires
de l'UE (CIAA)
Avenue des Arts 43, B-1040 Bruxelles, BELGIUM
Tel.: +32 2 5141111 - Fax: +32 2 5112905
E-mail: d.taeymans@ciaa.be

Hurt Eva
Manager, Regulatory Affairs
Confederation of Food and Drink
Industries of the EU (CIAA)
Avenue des Arts, 43 Brussels 1040
BELGIUM
Tel.: +32 2 5141111 - Fax: +32 2 5112905
E-mail: e.hurt@ciaa.be

CONSUMERS INTERNATIONAL

Ms. Diane McCrea
Consultant to Consumers' Association, UK
17 Vernon Road, London N8 0QD
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 181 8894226 - Fax: +44 181 3520564
E-mail: diane@mccreal.demon.co.uk

Ms. Lisa Lefferts
5280 Rockfish Valley Highway
Faber, VA 22938-4001, U.S.A.
Tel.: (804)361-2420 - Fax: (804)361-2421
E-mail: lefferts@sprynet.com

Prof. Luiz Eduardo Carvalho
 Fed. Univ. of Rio de Janeiro - UFRJ
 P.O. Box 33066
 22440-031 Rio de Janeiro, Brazil
 Tel.: +55 21 2397819 - Fax: +55 21 2602299
 E-mail: luizeduardo@ax.apc.org

Mr. Julian Edwards
 Director General, Consumers International
 24 Highbury Crescent
 London N5 1RX, UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 171 2266663 - Fax: +44 171 3540607
 E-mail: jedwards@consint.org

Ms. Amy Wolfcale
 Consumers Union
 101 Truman Avenue
 Yonkers, NY 10703-1075, U.S.A.
 Tel.: (914) 378-2437 - Fax: (914) 378-2992
 E-mail: wolfam@consumer.org

EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION (EDA)

Christophe Wolff
 Legislative Officer
 14, rue Montoyer, B-1000 Bruxelles
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 5495040 - Fax: +32 2 5495049
 E-mail: eda@arcadis.be
 Website: www.euromilk.org

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA)/ASSOCIATION EUROPEENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION/ASOCIACION EUROPEA PARA EL DERECHO ALIMENTARIO

Dietrich Gorny
 President, European Food Law Association
 c/o Auwaltsbüro Goruy
 Ziegelhüttenweg 43a - D-60598 Frankfurt/M.
 GERMANY
 Tel.: +49 69 63153491 - Fax: +49 69 63153553
 E-mail: gornylaw@t-online.de

GREENPEACE INTERNATIONAL

Mr. Stefan Flothmann
 Greenpeace Germany - Grosse Elbstrasse 39
 D-22767 Hamburg, GERMANY

Charles Margolis
 Campaigner, Greenpeace International
 736 West End Ave. 8D
 New York, N.Y. 10025, U.S.A.
 Tel.: (212)865-5645 - Fax: (212)865-4128
 E-mail: charles.margolis@dialb.greenpeace.org

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

Dr. A.E. Léon
 Safety & Regulatory Affairs
 Unilever Research Laboratorium Vlaardingen
 Olivier van Noortlaan 120, 3133 AT Vlaardingen
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 10 4605892 - Fax: +31 10 4605867
 E-mail: alain.leon@unilever.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Joyce A. Nettleton, D.Sc., R.D.
 Director, Science Communications
 Institute of Food Technologists
 221 North LaSalle Street - Suite 300
 Chicago, Illinois 60601, U.S.A.
 Tel.: (312)782-8424 - Fax: (312)782-8348
 E-mail: janettleton@ift.org

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

Patrick Heffer
 Assistant to the Secretary General
 FIS/ASSINSEL* Secretariat
 Chemin du Reposoir 7
 Nyon 1260, SWITZERLAND
 Tel.: +41 22 3619977 - Fax: +41 22 3619219
 Email: assinsel@iprolink.ch

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

Hiroshi Suzuki
 Japanese Consumers' Cooperative Union
 5th floor, Myojo Bldg.
 3-50-11, Sendagaya
 Shibuya, Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81 3 34979136 - Fax: +81 3 54745542

Tatsuhito Kasamatsu
 Consumers Co-operative Kobe
 1-3-23, Okamoto, Higashinada-ku
 Kobe, 658-0072, JAPAN
 Tel.: +81 78 4530116 - Fax: +81 78 4530185

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

Ms. Claire Regan
 (Head of Delegation)

Senior Director
 Scientific and Regulatory Affairs
 Grocery Manufacturers of America
 1010 Wisconsin Avenue N.W. - Suite 900
 Washington, D.C. 20007, U.S.A.
 Tel.: (202)337-9400 - Fax: (202)337-4508
 E-mail: crr@gmabrands.com

Mr. Mark Mansour
 Corporate Counsel, Global Regulatory Affairs
 Kellogg Company
 One Kellogg Square - P.O. Box 3599
 Battle Creek, MI 49016-3599, U.S.A.
 Tel.: (616)961-2213 - Fax: (616)961-3276
 E-mail: mark.mansour@kellogg.com

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
 (IDF)/FEDERATION INTERNATIONALE DE
 LAITERIE**

Mr. J.H. Christensen
 Danish Dairy Board
 Frederiks Allé 22
 DK-8000 Aarhus, DENMARK
 Fax: +45 87 312001

Mr. D. Tulloch
 Suite 203
 45 Argyle Avenue
 Ottawa, Ontario K2P 1B3, CANADA
 Fax: (613)230-8756

Mr. T.M. Balmer
 National Milk Producers Federation
 2101 Wilson Boulevard #400
 Arlington, Virginia 22201, U.S.A.
 Fax: (703)841-9328

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT
 JUICE PRODUCERS (IFU)**

Mrs. Kristen Gunter
 National Juice Products Assn. Staff Counsel
 500 S. Florida Avenue Ste. 200
 Lakeland, Florida 33803, U.S.A.
 Tel.: (941)680-9908 - Fax: (941)683-2849
 E-mail: gunchad@aol.com

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

Mr. Otto Schmid
 (Head of Delegation)
 IFOAM Codex Contact Point
 Research Institute of Organic Agriculture,
 Ackerstrasse
 CH-5070 Frick, SWITZERLAND
 Tel.: +41 62 8657262 or 41 1 9401280
 Fax: +41 62 8657273 or 41 1 9401255

E-mail: otto.schmid@fibl.ch

Mr. Ken Commins
 Executive Director, IFOAM Accreditation Program
 118 ½ 1st Avenue South, Suite 15
 Jamestown, ND 58401, U.S.A.
 Tel.: (701)252-4070 - Fax: (701)252-4124
 E-mail: ioas@daktel.com

Mrs. Jan Deane
 Coordinator IFOAM Standards Committee
 Northwood Farm, Christow
 Exeter, Devon EX6 7PG
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 164 7252915 - Fax: +44 164 7252201
 E-mail: jandeane@compuserve.com

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL
 (IFAC)**

Andrew G. Ebert, Ph.D.
 President, International Food Additives Council
 5775 Peachtree Dunwoody Road
 Suite 500-G
 Atlanta, Georgia 30342, U.S.A.
 Tel.: (404)252-3663 - Fax: (404)252-0774
 E-mail: ifac@assnhq.com

**INTERNATIONAL FROZEN FOOD
 ASSOCIATION (IFFA)**

Robert L. Garfield
 Vice-President
 International Frozen Food Association
 2000 Corporate Ridge - Ste. 1000
 McLean, Virginia 22102-7805, U.S.A.
 Tel.: (703) 821-0770 - Fax: (703) 821-1350
 E-mail: affi@dn.net

Helen Falco
 Advisor, Regulatory Affairs
 Nestec Ltd.
 Avenue Nestlé 55
 CH-1800 Vevey, SWITZERLAND
 Tel.: +41/21 924 4213 - Fax: +41/21 924 4547
 E-mail: helen.falco@nestle.com

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
 COMMITTEE (IGTC)**

Robert G. Bursley, Ph.D.
 Director, Scientific & Regulatory Affairs
 Ajinomoto U.S.A., Inc.
 1120 Connecticut Avenue N.W. - Suite 416
 Washington, D.C. 20036, U.S.A.
 Tel.: (202)457-0284 - Fax: (202)457-0107

E-mail: ajjws@intr.net
or burseyb@ajjusa.com

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

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

Ms. Sarah Geisert
General Mills
One General Mills Blvd.
Minneapolis, MN 55426-1348, U.S.A.
Tel.: (612)540-2595 - Fax: (612)540-7287
E-mail: geise000@mail.genmills.com

Dr. Kenneth Hiller
The Procter & Gamble Company
6071 Center Hill Avenue - F3A00
Cincinnati, OH 45224-1703, U.S.A.
Tel.: (513)634-2495 - Fax: (513)634-1813
E-mail: hiller.lk@pg.com

Dr. David Neumann
International Life Sciences Institute
1126 Sixteenth Street N.W.
Washington, D.C. 20036, U.S.A.
Tel.: (202)659-0074 - Fax: (202)659-3617
E-mail: dneumann@ilsi.org

Dr. Leila Saldanha
Kellogg (Aust.) Pty. Ltd.
ACN 004 100 105
41-51 Wentworth Avenue
Pagewood, NSW 2019, AUSTRALIA
Tel.: +61 2 93845442 - Fax: +61 2 93845395
E-mail: leila.saldanha@kellogg.com

**INTERNATIONAL OFFICE OF COCOA,
CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY
(IOCCC)**

Dr. Roy Armfield
Chocolate Manufacturers Association
7900 Westpark Drive - Suite A-320
McLean, Virginia 22102-4203, U.S.A.
Tel.: (703)790-5011 - Fax: (703)790-0168
E-mail: roy.armfield@effem.com

Mr. Reginald J. Ohlson
President, IOCCC
Rue Defacqz, 1

Brussels 1000, BELGIUM
Tel.: (322)539-1800 - Fax: (322)539-1575
E-mail: sweets@ioccc.bc

Dr. Carol Shively-Knight
Vice President, Chocolate Manufacturers
Association
7900 Westpark Drive - Suite A-320
McLean, Virginia 22102-4203, U.S.A.
Tel.: (703)790-5011
Fax: (703)790-0168
E-mail: cknight@candyusa.org

**INTERNATIONAL SEED TRADE FEDERATION
(FIS)**

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

INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL

Ms. Julia C. Howell
Director, Regulatory Submissions
The Coca Cola Company
P.O. Box Drawer 1734
Atlanta, GA 30301, U.S.A.
Tel.: (404)676-4224 - Fax: (404)676-7166
E-mail: jhowell@na.ko.com

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

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

**INTERNATIONAL SWEETENERS ASSOCIATION
(ISA)**

Mr. Richard D'Aloisio
c/o Pepsi-Cola Company
Scientific & Regulatory Affairs
350 Columbus Avenue
Valhalla, NY 10595, U.S.A.
Tel.: (914)742-4688 - Fax: (914)742-4749
E-mail: richard.d'aloisio@intl.pepsi.com

INTERNATIONAL TOXICOLOGY INFORMATION CENTRE (ITIC)

Ms. Gloria Brooks-Ray
Principle Advisor, Codex Alimentarius
Novigen Sciences, Inc.
P.O. Box 97
Mountain Lakes, NJ 07046, U.S.A.
Tel.: (973)334-4652 - Fax: (973)334-4652
E-mail: gbr@novigensci.com

RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION INTERNATIONAL (RAFI)

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

Roger Blobaum
RAFI
3124 Patterson Pl., N.W.
Washington, D.C. 20015, U.S.A.
Tel.: (202)537-0191 - Fax: (202)537-0192

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

Selma Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 6 57055826 - Fax: +39 6 57054593
E-mail: selma.doyran@fao.org

David Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 6 57054419 - Fax: +39 6 57054593
E-mail: david.byron@fao.org

Mungi Sohn
Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 6 57055524 - Fax: +39 6 57054593
E-mail: mungi.sohn@fao.org

FAO

Dr. Steve L. Taylor
FAO Consultant
University of Nebraska
Department of Food Science & Technology
Lincoln, NE, USA

WHO

Dr. Yasuyuki Sahara
Scientist, Food Safety Unit
World Health Organization
Avenue Appia 20
CH-1211 Geneva 27, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 7914324 - Fax: +41 22 7910746
E-mail: saharay@who.ch

CANADIAN SECRETARIAT/SECRETARIAT CANADIENS/SECRETARIADO CANADIENSE

Mr. Ron Burke
Director and Codex Contact Point for Canada
Bureau of Food Regulatory,
International and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Room 200, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613)957-1748
Fax: (613)941-3537
E-mail: ronald_burke@hc-sc.gc.ca

Ms. Kathy Greiner
Codex Coordinator
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
CANADA
Tel.: (613)225-2342
Fax: (613)228-6617
E-mail: kgreiner@em.agr.ca

Allan McCarville
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Room 200, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613)957-0189
Fax: (613)941-3537
E-mail: allan_mccarville@hc-sc.gc.ca

Santina Scalzo
Executive Assistant to the Director (Codex
Contact Point for Canada)
Bureau of Food Regulatory, International
and Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Room 200, HPB Building
Tunney's Pasture (0702C)
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: (613)957-1749
Fax: (613)941-3537
E-mail: santina_scalzo@hc-sc.gc.ca

**PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION,
LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION
DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**
(A l'étape 8 de la Procédure)

Table des matières

Avant-propos

1. Domaines d'application
2. Descriptions et définitions
3. Etiquetage et allégations
4. Règles de production et de préparation
5. Conditions à l'inscription de substances à l'Appendice 2
6. Systèmes d'inspection et de certification
7. Importations
8. Examen permanent des directives

Appendice 1 Principes de production biologique
 Végétaux et produits végétaux
 Transformation, emballage, manutention, stockage et transport

Appendice 2 Substances autorisées pour la production d'aliments issus de l'agriculture biologique

Appendice 3 Prescriptions minimales d'inspection et mesures de précaution prévues dans le cadre du système d'inspection

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

AVANT-PROPOS

1. Les présentes directives ont été préparées dans le but de fournir une approche concertée en ce qui concerne les exigences qui étayent la production des denrées alimentaires par des méthodes biologiques, ainsi que l'étiquetage et les allégations à leur sujet.
2. Les directives visent les objectifs suivants :
 - protéger les consommateurs contre la fraude et la tromperie sur le marché et les allégations sans fondement au sujet des produits;
 - protéger les producteurs de l'agriculture biologique contre la présentation fallacieuse d'autres produits agricoles comme étant des produits biologiques.
 - faire en sorte que tous les stades de la production, de la préparation, du stockage, du transport et de la commercialisation soient l'objet d'une inspection et obéissent aux présentes directives;
 - harmoniser les dispositions concernant la production, la certification, l'identification et l'étiquetage des denrées produites selon des méthodes de culture biologique;
 - fournir des directives internationales au sujet des régimes de contrôle des aliments biologiques afin de faciliter la reconnaissance de l'équivalence de régimes nationaux aux fins de l'importation; et
 - maintenir et améliorer les systèmes d'agriculture biologique dans chaque pays de manière à contribuer à la conservation de l'environnement aux niveaux local et mondial.
3. Les présentes directives constituent, à ce stade, une première étape vers l'harmonisation internationale des dispositions relatives aux produits biologiques en termes de normes de production et de commercialisation, de systèmes d'inspection et d'exigences d'étiquetage. L'élaboration et l'application de telles dispositions est un domaine où l'on dispose encore de peu d'expériences. Par ailleurs, la perception que les consommateurs ont des méthodes de production biologique diffère d'une région à une autre dans le monde. En conséquence, les points suivants sont admis à ce stade:
 - les directives sont un instrument destiné à aider les pays à élaborer leurs propres réglementation en matière de production, de commercialisation et d'étiquetage des produits biologiques;
 - les directives doivent être améliorées et mises à jour périodiquement afin de prendre en compte les progrès techniques et l'expérience acquise dans leur application;
 - les directives n'empêchent par les pays membres de prendre des dispositions plus restrictives afin de préserver la confiance des consommateurs et de lutter contre les pratiques frauduleuses, et de les appliquer aux produits provenant d'autres pays sur la base de l'équivalence relativement à ces dispositions plus restrictives.
4. Les présentes directives établissent les principes de la production biologique au niveau de l'exploitation agricole, de la préparation, du stockage, du transport, de l'étiquetage et de la commercialisation des produits. Elles établissent en outre ce qu'il est permis d'employer pour fertiliser le sol et l'amender, pour lutter contre les organismes nuisibles et les maladies des plantes, et en guise d'additifs alimentaires et d'auxiliaires technologiques. En ce qui concerne l'étiquetage, l'utilisation de termes laissant croire à l'emploi de méthodes de production biologique est limitée aux produits provenant d'opérations soumises à la surveillance d'un organisme ou autorité officielle de certification.
5. L'agriculture biologique fait partie d'un large éventail de méthodes qui soutiennent l'environnement. Les systèmes de production biologique reposent sur des normes spécifiques et précises de production dont l'objectif est de réaliser les agrosystèmes les meilleurs possibles, qui demeureront durables sur le plan social,

écologique et économique. Des termes tels que "biologique" et "écologique" sont également employés pour tenter de définir plus clairement le système biologique. Lorsqu'il s'agit de d'aliments produits par les méthodes de culture biologique, les exigences diffèrent de celles qui s'appliquent aux autres produits agricoles du fait que les méthodes de production sont mentionnées sur l'étiquette des produits et dans les allégations à leur sujet.

6. "Biologique" est un terme d'étiquetage indiquant que les produits ont été obtenus dans le respect de normes de production biologique et certifiées comme telles par un organisme ou autorité d'inspection dûment constitué. L'agriculture biologique repose sur les principes suivants: utiliser le moins possible d'apports de l'extérieur, et éviter l'emploi d'engrais et pesticides de synthèse. Les pratiques culturales biologiques ne peuvent garantir que les produits sont totalement exempts de résidus, en raison de la pollution générale de l'environnement. Cependant, les méthodes utilisées ont pour objectif de minimiser la pollution de l'air, des sols et de l'eau. Les intermédiaires, transformateurs et détaillants de denrées biologiques se conforment à des normes afin de maintenir l'intégrité des produits de l'agriculture biologique. Le principal objectif de l'agriculture biologique est d'optimiser la santé et la productivité d'entités interdépendantes que constituent la vie des sols, les plantes, les animaux et les êtres humains.

7. L'agriculture biologique est un système de gestion holistique de la production qui favorise la santé de l'agrosystème, y compris la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique des sols. Elle privilégie les pratiques de gestion plutôt que les facteurs de production d'origine extérieure, en tenant compte du fait que les systèmes locaux doivent s'adapter aux conditions régionales. Dans cette optique, des méthodes culturales, biologiques et mécaniques sont, dans la mesure du possible, utilisées de préférence aux produits de synthèse, pour remplir toutes les fonctions spécifiques du système. Un système de production biologique est conçu pour:

- a) augmenter la diversité biologique dans l'ensemble du système;
- b) accroître l'activité biologique des sols;
- c) maintenir la fertilité des sols à long terme;
- d) recycler les déchets d'origine végétale et animale afin de restituer les éléments nutritifs à la terre, réduisant ainsi le plus possible l'utilisation de ressources non renouvelables;
- e) s'appuyer sur les ressources renouvelables dans les systèmes agricoles organisés localement;
- f) promouvoir le bon usage des sols, de l'eau et de l'air et réduire le plus possible toutes les formes de pollution que les pratiques culturales pourraient provoquer;
- g) manipuler les produits agricoles, en étant notamment attentif aux méthodes de transformation, afin de maintenir l'intégrité biologique et les qualités essentielles du produit à tous les stades;
- h) être mis en place sur une exploitation existante après une période de conversion, dont la durée est déterminée par des facteurs spécifiques du site, comme par exemple l'historique de la terre et les types de culture et d'élevage à réaliser.

8. Le contact étroit entre le consommateur et le producteur est une idée répandue depuis longtemps. L'augmentation de la demande sur le marché, la croissance des intérêts économiques dans la production et l'élargissement de la distance qui sépare les producteurs des consommateurs ont stimulé l'introduction du contrôle externe et des procédures de certification.

9. L'inspection du système de gestion biologique fait partie intégrante de la certification. Les règles régissant la certification d'un opérateur sont fondées principalement sur la présentation annuelle d'une description de l'exploitation agricole préparée par l'opérateur en collaboration avec l'organisme d'inspection. De même, au niveau de la transformation, on élabore des normes pour l'inspection et la vérification des opérations de transformation et de l'état de l'établissement. Lorsque l'organisme ou autorité de certification

procède également à l'inspection, il convient de séparer clairement les fonctions de certification et d'inspection. Dans un souci d'intégrité, les organismes ou autorités chargés de la certification des méthodes appliquées par l'opérateur ne devraient pas avoir d'intérêts économiques liés à la certification.

10. A l'exception d'une faible portion de la production agricole vendue directement par le producteur aux consommateurs, la plupart des produits sont offerts aux consommateurs par les voies normales du commerce. Pour minimiser les pratiques commerciales frauduleuses, il convient d'adopter des mesures spécifiques qui garantiront la vérification efficace des entreprises de commerce et de transformation. La réglementation d'un procédé, plutôt que celle d'un produit final, exige donc la participation responsable de toutes les parties en cause.

11. Les exigences pour l'importation doivent être basées sur les principes d'équivalence et de transparence établis dans les Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires¹. Lorsqu'ils acceptent l'importation de produits biologiques, les pays évaluent ordinairement les procédures d'inspection et de certification de même que les normes appliquées dans le pays exportateur.

12. Comme les systèmes de production de denrées biologiques sont appelés à évoluer et que des principes et des normes de culture biologique continueront d'être élaborés dans le cadre des présentes directives, ces dernières seront révisées périodiquement par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Le CCFL enclenchera le processus de révision en invitant les gouvernements des États membres et les organisations internationales à lui présenter avant chacune de ses réunions, des propositions sur les amendements à apporter aux présentes directives.

SECTION 1. DOMAINES D'APPLICATION

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

- a) les végétaux et les produits végétaux non transformés, et
- b) les produits transformés destinés à la consommation humaine et dérivés principalement des produits mentionnés au paragraphe précédent a).

1.2 Un produit sera considéré comme portant des indications se référant aux modes de production biologique lorsque, dans l'étiquetage ou les allégations, y compris la publicité ou les documents commerciaux, le produit ou ses ingrédients sont caractérisés par les termes suivants :

- «organique», «biodynamique», «biologique», «écologique» ou des termes d'intention similaire, y compris les diminutifs qui, dans le pays où le produit est mis sur le marché, portent l'acheteur à croire que le produit ou ses ingrédients ont été obtenus conformément à des méthodes de production biologique.

1.3 Le paragraphe 1.2 ne s'applique pas lorsque ces termes ne présentent de toute évidence aucun rapport avec la méthode de production.

1.4 Les présentes directives s'appliquent sans préjudice des autres dispositions de la Commission du Codex Alimentarius concernant la production, la préparation, la commercialisation, l'étiquetage et l'inspection des produits visés au paragraphe 1.1.

1.5 Tous les matériels et/ou les produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ne sont pas compatibles avec les principes de la production (c'est-à-dire, la culture, la fabrication ou la transformation) biologique et, partant, ne sont pas acceptés aux fins des présentes directives.

¹ [CAC/GL 20-1995](#).

SECTION 2. DESCRIPTION ET DÉFINITIONS

2.1 Description

Les aliments ne devraient se référer aux modes de production biologique que s'ils proviennent d'un système d'exploitation biologique utilisant des pratiques culturales, visant à créer des écosystèmes propres à assurer une productivité durable et à lutter contre les plantes adventices, les organismes nuisibles et les maladies grâce à une diversité de formes de vie interdépendantes, au recyclage des résidus végétaux et animaux, à la sélection et à la rotation des cultures, à la gestion des eaux, au labourage et à la culture. La fertilité du sol est maintenue et améliorée par un système qui porte au maximum l'activité biologique du sol et sa nature physique et minérale afin de fournir un apport équilibré en éléments nutritifs aux végétaux et aux animaux et de conserver les ressources du sol. La production devrait être durable, le recyclage des éléments nutritifs constituant un élément essentiel de la stratégie de fertilisation. On parvient à contrôler les organismes nuisibles et les maladies en favorisant l'équilibre dans la relation hôte-prédateur, l'augmentation des populations d'insectes bénéfiques, la lutte biologique et culturale, et l'élimination mécanique des organismes nuisibles et des parties de plantes endommagées.

2.2 Définitions

Pour l'application des présentes directives, on entend par :

produit agricole/produit d'origine agricole: tout produit ou denrée agricole, à l'état brut ou transformé, commercialisé en vue de la consommation humaine (à l'exclusion de l'eau, du sel et des additifs) ou de l'alimentation animale.

audit: examen méthodique et indépendant sur le plan fonctionnel en vue de déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis².

certification: procédure par laquelle les organismes officiels de certification ou les organismes de certification officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance-qualité et l'examen des produits finis³.

organisme de certification: organisme chargé de vérifier qu'un produit vendu ou étiqueté comme étant "biologique" est produit, transformé, préparé, manipulé et importé conformément aux présentes directives.

autorité compétente: l'organisme gouvernemental officiellement habilité.

organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés: la définition suivante est donnée à titre provisoire⁴. Les organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés, et produits dérivés, sont produits à l'aide de techniques qui ont modifié le matériel génétique d'une manière qui ne se produit pas naturellement par le croisement et/ou la recombinaison naturelle.

Les techniques de génie/modification génétique comprennent entre autres, sans s'y limiter: l'A.D.N. recombinant, la fusion cellulaire, la micro-injection et la macro-injection, l'encapsulation, la suppression et le doublement de gènes. Les organismes génétiquement modifiés ne comprennent pas les organismes résultant de techniques telles que la conjugaison, la transduction et l'hybridation.

² CAC/GL 20-1995

³ CAC/GL 20-1995

⁴ En l'absence d'une définition des organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés approuvée par la Commission du Codex Alimentarius, cette définition a été élaborée afin de fournir aux gouvernements une première orientation pour l'application de ces directives. Cette définition sera donc révisée compte tenu des considérations présentées par la Commission et ses Comités. Entre-temps, les pays membres peuvent également appliquer leurs propres définitions.

ingrédient: toute substance, y compris un additif alimentaire, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et encore présente dans le produit final, mais éventuellement sous une forme modifiée⁵.

inspection: examen des aliments ou des systèmes de contrôle portant sur les aliments, les matières premières, la transformation et la distribution - y compris essais en cours de fabrication et sur les produits finis - de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiés aux prescriptions⁶. En ce qui concerne les aliments issus de l'agriculture biologique, l'inspection comprend l'examen du système de production et de transformation.

étiquetage: tout texte écrit ou imprimé ou représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente⁷.

commercialisation: la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou tout autre mode de mise dans le commerce;

agrément officiel: procédure par laquelle un organisme gouvernemental habilité reconnaît formellement l'aptitude d'un organisme d'inspection et/ou de certification à fournir des services d'inspection et de certification. En matière de production biologique, l'autorité compétente peut déléguer la fonction d'agrément à un organisme privé.

systèmes officiellement reconnus d'inspection et de certification: systèmes ayant été expressément approuvés ou agréés par un organisme gouvernemental habilité⁸.

opérateur: personne qui produit, prépare ou importe des produits visés au paragraphe 1.1, en vue de leur commercialisation ou qui commercialise ces produits;

produits phytosanitaires: toute substance conçue pour prévenir, détruire, attirer, repousser ou contrôler des organismes nuisibles ou des maladies, y compris des espèces végétales ou animales indésirables, durant la production, le stockage, le transport, la distribution et la transformation d'aliments, de produits agricoles ou d'aliments du bétail.

préparation : les opérations d'abattage, de transformation, de conservation et de conditionnement de produits agricoles, ainsi que les modifications apportées à l'étiquetage concernant la présentation de la méthode de production biologique.

production : les opérations entreprises pour fournir des produits agricoles dans l'état dans lequel ils se présentent à l'exploitation agricole, y compris leur conditionnement et étiquetage initiaux.

SECTION 3 : ÉTIQUETAGE ET ALLÉGATIONS

3.1 Les produits biologiques devraient être étiquetés conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées⁹.

3.2 Dans l'étiquetage et les allégations d'un produit visé à la Section 1.1a), il ne peut être fait référence au mode de production biologique que dans la mesure où :

- a) de telles indications mettent en évidence qu'il s'agit d'un mode de production agricole;
- b) le produit a été obtenu conformément aux exigences de la Section 4 ou importé conformément aux exigences énoncées dans la Section 7;

⁵ Volume 1A du Codex Alimentarius - Dispositions générales, Section 4 - Étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Stan 1 - 1985 Rév. 1-1991)

⁶ CAC/GL 20-1995

⁷ Codex Stan 1-1985 (rév. 1-1991)

⁸ CAC/GL 20-1995

⁹ Codex Stan 1-1985 (Rév 1-1995)

- c) le produit a été préparé ou importé par un opérateur soumis aux mesures de contrôle prévues à la Section 6;
- d) l'étiquetage fait mention du nom et/ou du numéro de code de l'organisme officiellement agréé d'inspection ou de certification auquel l'opérateur, qui a mené à bien la production ou la plus récente opération de transformation, est assujéti.

3.3 Dans l'étiquetage et les allégations d'un produit visé au paragraphe 1.1b), il ne peut être fait référence au mode de production biologique que dans la mesure où :

- a) de telles indications mettent en évidence qu'il s'agit d'un mode de production agricole et sont reliées à la mention du produit agricole en question, à moins qu'elles ne figurent clairement dans la liste des ingrédients;
- b) tous les ingrédients d'origine agricole du produit sont des produits ou proviennent de produits obtenus conformément aux règles énoncées à la Section 4, ou importés dans le cadre du régime prévu à la Section 7;
- c) le produit ne contient aucun ingrédient d'origine non agricole ne figurant pas dans le tableau 5A de l'Appendice 2;
- d) les mêmes ingrédients n'ont pas une origine biologique et non biologique;
- e) le produit ou ses ingrédients n'ont pas été soumis, au cours de la préparation, à des traitements par des rayons ionisants ou des substances ne figurant pas au Tableau 4B de l'Appendice 2;
- f) le produit a été préparé ou importé par un opérateur soumis au régime d'inspections régulières prévu à la Section 6 des présentes directives;
- g) l'étiquetage fait mention du nom et/ou du numéro de code de l'organisme - ou autorité - officiel ou officiellement reconnu de certification auquel l'opérateur qui a effectué l'opération de préparation la plus récente est assujéti.

3.4 Par dérogation au paragraphe 3.3b), certains ingrédients d'origine agricole ne satisfaisant pas aux exigences requises au dit paragraphe peuvent être utilisés, dans la limite d'une teneur maximale de 5% en poids des ingrédients totaux, à l'exclusion du sel et de l'eau, dans le produit final, lors de la préparation de produits visés au paragraphe 1.1b);

- quand ces ingrédients d'origine agricole ne sont pas disponibles ou ne sont pas produits en quantité suffisante selon les prescriptions de la Section 4 des présentes directives;

3.5 Sous réserve de l'examen ultérieur des présentes directives, conformément aux dispositions de la section 8, les pays membres peuvent, en ce qui concerne les produits visés au paragraphe 1.1 b) et commercialisés sur leur territoire, envisager ce qui suit:

- élaboration de dispositions spécifiques d'étiquetage pour les produits contenant moins de 95 % d'ingrédients d'origine agricole;
- calcul des pourcentages énoncés aux sections 3.4 (5%) et 3.5 (95 %) sur la base des ingrédients d'origine agricole (au lieu de la totalité des ingrédients, à l'exclusion du sel et de l'eau);
- commercialisation de produit avec un étiquetage de transition/conversion contenant plus d'un ingrédient d'origine agricole.

3.6 Lors de l'élaboration de dispositions d'étiquetage pour les produits contenant moins de 95 % d'ingrédients biologiques conformément au paragraphe mentionné plus haut, les pays membres peuvent examiner les éléments suivants, notamment en ce qui concerne les produits contenant entre 95 % et 70 % d'ingrédients biologiques:

- a) le produit satisfait aux exigences énoncées aux paragraphes 3.3 c), d), e) f) et g);
- b) les indications faisant état des méthodes de production biologique devraient figurer sur l'étiquette de devant sous forme uniquement de pourcentage approximatif de la totalité des ingrédients, comprenant les additifs alimentaires mais excluant le sel et l'eau;
- c) les ingrédients figurent en ordre décroissant (en poids) sur la liste des ingrédients;
- d) les indications sur la liste des ingrédients ont la même couleur et sont écrites avec des caractères de style et de taille identiques aux autres indications sur cette liste.

Étiquetage de produits provenant d'exploitations en transition/conversion vers la culture biologique

3.7 Les produits provenant d'exploitations agricoles en transition vers des méthodes de production biologique ne peuvent être étiquetés comme étant «en transition vers la culture biologique» qu'au terme d'un délai de douze mois de production effectuée au moyen de méthodes biologiques pourvu que :

- a) les conditions mentionnées aux paragraphes 3.2 et 3.3 soient entièrement remplies;
- b) les indications faisant référence à la période de transition/ conversion n'induisent pas en erreur l'acheteur du produit sur sa nature différente par rapport aux produits provenant d'exploitations agricoles et/ou d'unités d'exploitation agricole qui ont achevé la totalité de la période de conversion;
- c) les indications en cause soient formulées suivant un libellé comme «produit en phase de conversion vers la culture biologique», ou tout autre libellé semblable, approuvé par l'autorité compétente du pays où le produit est commercialisé, et figurent dans une couleur et avec une taille et des caractères qui ont la même importance que ceux de la dénomination de vente du produit.
- d) les denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient puissent porter la mention «en transition vers la culture biologique» dans l'espace principal de l'étiquette;
- e) l'étiquetage mentionne le nom et/ou le numéro de code de l'organisme de certification ou autorité officielle ou officiellement reconnu auquel l'opérateur qui a mené à terme la dernière préparation est assujéti.

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

3.8 L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail de produits spécifiés au paragraphe 1.1 devrait satisfaire aux exigences énoncées à l'Appendice 3, paragraphe 10.

SECTION 4. RÈGLES DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION

4.1 Les méthodes de production biologique exigent ce qui suit, lors de la production des produits visés au paragraphe 1.1a):

- a) au moins les prescriptions de production de l'Appendice 1 devraient être respectées;
- b) dans l'éventualité où la disposition a) ci-dessus n'aurait pas pris effet, les substances énumérées dans les tableaux 1, et 2 de l'Appendice 2 ou les substances approuvées par les pays qui satisfont aux critères établis dans la Section 5.1 peuvent être utilisées en tant que produit phytosanitaire, engrais, produit d'amendement du sol, dans la mesure où leur utilisation correspondante est autorisée en agriculture générale dans le pays concerné, selon les dispositions nationales pertinentes.

4.2 Les méthodes de production biologique exigent ce qui suit, lors de la préparation des produits visés au paragraphe 1.1b):

- a) au moins les dispositions figurant à l'Appendice 1 devraient être respectées;
- b) les substances énumérées dans les tableaux 3 et 4 de l'Appendice 2 ou les substances approuvées par des pays, qui répondent aux critères établis dans la Section 5.1 peuvent être utilisées comme

ingrédients d'origine non agricole ou auxiliaires technologiques dans la mesure où leur utilisation correspondante est autorisée dans les dispositions nationales pertinentes concernant la préparation des produits alimentaires et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

4.3 Les produits biologiques devraient être entreposés et transportés suivant les prescriptions de l'Appendice 1.

Section 5. CONDITIONS À L'INSCRIPTION DE SUBSTANCES À L'APPENDICE 2 ET CRITÈRES POUR L'ÉTABLISSEMENT DE LISTES DE SUBSTANCES PAR LES PAYS

5.1 Critères (à l'étape 6 - voir Annexe V)

5.2 Les pays devraient établir une liste des substances qui répondent aux prescriptions des présentes directives. Les substances incluses dans la liste établie par un pays, mais non encore comprises dans l'Appendice 2 des présentes directives peuvent relever du jugement et de la décision d'équivalence dont il est question à la section 7.4 des présentes directives. En élaborant ces listes nationales, les pays peuvent réduire le nombre des substances indiquées dans les listes de l'Appendice 2. Les pays peuvent ajouter à leurs propres listes des substances autres que celles données à l'Appendice 2 uniquement si :

- les critères exposés dans la section 5.1 sont utilisés comme fondement de ces additions;
- elles sont notifiées conformément aux sections 5.3 et 5.4 ci-après.

5.3 Lorsqu'un pays propose d'inscrire une substance à l'Appendice 2 il devrait présenter l'information suivante :

- a) une description détaillée du produit et des conditions de son utilisation prévue;
- b) toute information établissant qu'il répond aux exigences de la Section 5.1.

Listes ouvertes par définition

5.4 Visant d'abord à fournir une nomenclature des substances, les listes de l'Appendice 2 sont ouvertes et des substances peuvent y être ajoutées ou retranchées en tout temps. La procédure pour demander l'apport de modifications aux listes est exposée à la Section 8 des présentes directives.

SECTION 6. SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION¹⁰

6.1 Les systèmes d'inspection et de certification sont utilisés pour vérifier l'étiquetage des denrées alimentaires d'origine biologique et les allégations faites à leur égard. L'élaboration de ces systèmes devrait tenir compte des Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires¹¹ et de la directive pour la conception, le fonctionnement, l'évaluation et l'accréditation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations^{12 13}

6.2 Les autorités compétentes devraient établir un système d'inspection opéré par une ou plusieurs autorités désignées et/ou des organismes d'inspection/de certification officiellement reconnus¹⁴ auxquels devraient être assujettis les opérateurs qui produisent, préparent ou importent des produits visés au paragraphe 1.1.

¹⁰ Les systèmes administrés par les organismes de certification peuvent, dans certains pays, être équivalents à ceux administrés par les organismes d'inspection. Par conséquent, l'expression «inspection et certification» a été employée là où ces systèmes peuvent être synonymes.

¹¹ CAC/GL 20-1995

¹² ALINORM 97/30A, Annexe II.

¹³ Voir également les autres normes internationales agréées, par exemple ISO65.

¹⁴ Dans les processus d'agrément pour la production biologique, on fait souvent référence à la certification réalisée soit par un «organisme de certification», soit par un «organisme d'inspection». Lorsque ces fonctions sont accomplies par le même organisme, une distinction claire doit être établie entre les fonctions d'inspection et les fonctions de certification.

6.3 Les systèmes d'inspection et de certification officiellement reconnus devraient comporter au moins la mise en oeuvre des mesures et des autres précautions mentionnées à l'Appendice 3.

6.4 Pour l'application du système d'inspection opéré par l'organisme - ou autorité - d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu, les pays devraient désigner une autorité compétente responsable de l'agrément et de la supervision de ces organismes.

- l'autorité compétente ainsi désignée peut déléguer, tout en conservant la responsabilité des décisions et mesures prises, l'évaluation et la supervision d'organismes privés d'inspection et de certification à un tiers du secteur privé ou public, ci-après le "représentant désigné". Si c'est le cas, ce tiers ne doit pas s'occuper d'inspection et/ou de certification;
- à cette fin un pays importateur peut reconnaître un organisme d'accréditation tiers lorsque le pays exportateur n'a ni autorité compétente identifiée ni programme national.

6.5 Afin d'agréer un organisme - ou autorité - de certification officiellement reconnu, l'autorité compétente ou son représentant désigné doit, dans son processus d'évaluation, prendre en considération les éléments suivants:

- a) le plan-type de l'inspection/de la certification qui contient une description détaillée des mesures d'inspection et des précautions que l'organisme s'engage à imposer aux opérateurs soumis à l'inspection;
- b) les sanctions que l'organisme envisage d'imposer en cas de constatation d'irrégularités et/ou d'infractions;
- c) les ressources adéquates en personnel qualifié et en équipement administratif et technique, ainsi que l'expérience en matière d'inspection et la fiabilité;
- d) l'indépendance de l'organisme d'inspection par rapport aux opérateurs soumis à l'inspection.

6.6 L'autorité compétente ou son représentant désigné devrait :

- a) vérifier que les inspections effectuées pour le compte de l'organisme d'inspection ou de certification sont objectives;
- b) vérifier l'efficacité des inspections;
- c) prendre connaissance des irrégularités et/ou des infractions constatées et des sanctions infligées;
- d) retirer l'agrément à l'organisme ou autorité de certification lorsque celui-ci ne réussit pas à satisfaire aux exigences mentionnées en a) et b) ou ne satisfait plus aux critères énoncés au paragraphe 6.5 ou ne réussit pas à satisfaire aux prescriptions des paragraphes 6.7 à 6.9.

6.7 Les organismes ou autorités de certification officiels et/ou officiellement reconnus visés au paragraphe 6.2 devraient :

- a) s'assurer qu'au moins les mesures d'inspection et les précautions mentionnées à l'Appendice 3 sont appliquées aux exploitations soumises à l'inspection; et
- b) s'abstenir de divulguer les informations et les données confidentielles recueillies au cours de leurs activités d'inspection ou de certification à des personnes autres que la personne responsable de l'exploitation concernée et les autorités compétentes.

6.8 Les organismes (ou autorités) d'inspection et/ou de certification officiels ou officiellement reconnus devraient :

- a) donner à l'autorité compétente ou à son représentant désigné, aux fins de la vérification, accès à leurs bureaux et installations et, pour la vérification au hasard de leurs opérateurs, accès aux installations de ces derniers, et donner toute l'information et toute l'aide jugées nécessaires par l'autorité compétente

ou son représentant désigné pour l'accomplissement des obligations que lui imposent les présentes directives;

- b) transmettre chaque année à l'autorité compétente ou à son représentant désigné une liste des opérateurs soumis à leur inspection pour l'année précédente et lui présenter un rapport annuel succinct.

6.9 L'autorité désignée et l'organisme - ou autorité - de certification officiels ou officiellement reconnus visés au paragraphe 6.2 devraient :

- a) en cas de constatation d'une irrégularité dans la mise en oeuvre des Sections 3 et 4 ou des mesures mentionnées à l'Appendice 3, faire en sorte que les indications prévues au paragraphe 1.2 concernant le mode de production biologique soient retirées de tout le lot ou de toute la production affectée par l'irrégularité;
- b) en cas de constatation d'une infraction manifeste, ou d'infractions ayant des effets prolongés, interdire à l'opérateur en cause de commercialiser des produits portant des indications se référant au mode de production biologique pour une période à convenir avec l'autorité compétente ou son représentant désigné.

6.10 Les exigences des Directives pour l'échange d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires importées¹⁵ devraient s'appliquer lorsque l'autorité compétente constate des irrégularités et/ou des infractions dans l'application des présentes directives.

SECTION 7. IMPORTATIONS

7.1 Les produits visés au paragraphe 1.1 qui sont importés ne peuvent être commercialisés que lorsque l'autorité compétente ou l'organisme compétent désigné du pays exportateur a délivré un certificat d'inspection attestant que le lot désigné dans le certificat a été obtenu dans le cadre d'un régime de production, de préparation, de commercialisation et d'inspection appliquant au moins les règles prévues par toutes les sections et tous les appendices des présentes directives et a permis de rendre la décision d'équivalence mentionnée sous 7.4.

7.2 Le certificat dont il est question au paragraphe 7.1 ci-dessus devrait accompagner la marchandise, sous la forme de son exemplaire original, jusqu'à l'exploitation du premier destinataire; par la suite, l'importateur devrait conserver le certificat de transaction pendant au moins deux ans à des fins d'inspection ou de vérification.

7.3 L'authenticité du produit doit être maintenue après son importation jusqu'à son achat par le consommateur. Si des produits biologiques importés ne se conforment pas aux exigences des présentes directives en raison de traitements exigés par les règlements nationaux à des fins de contrôle phytosanitaire, traitements eux-mêmes non conformes aux présentes directives, ils perdent leur statut biologique.

7.4 Un pays importateur peut :

- a) exiger une information détaillée, comprenant des rapports établis par des experts indépendants mutuellement acceptés par les autorités compétentes des pays exportateur et importateur, au sujet des mesures appliquées dans le pays exportateur pour lui permettre de juger et de décider de l'équivalence selon ses propres règles pourvu que les règles du pays importateur satisfassent aux exigences des présentes directives, et/ou
- b) organiser conjointement avec le pays exportateur des visites des lieux pour examiner les règles de production et de préparation et les mesures d'inspection/de certification, y compris la production et la préparation, qui s'appliquent dans le pays exportateur.

¹⁵ ALINORM 97/30, Annexe 2

- c) exiger, pour éviter toute confusion chez les consommateurs, que le produit soit étiqueté conformément aux exigences d'étiquetage qu'applique ce pays importateur pour le produit en question en conformité avec les dispositions de la section 3.

8. EXAMEN PERMANENT DES DIRECTIVES

8.1 Fournir des conseils aux gouvernements étant le but de ces directives, les gouvernements membres et les organisations internationales sont invités à présenter des propositions au CCFL sur une base permanente. Une fois qu'il existe accord sur un document définitif, le CCFL procédera à un examen, tous les quatre ans, des présentes directives ainsi qu'à un examen, tous les deux ans (ou au besoin), des listes données dans l'Appendice 2 afin de tenir compte des toutes dernières réalisations dans ces domaines.

8.2 Les propositions doivent être envoyées d'abord au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100, Rome (Italie).

APPENDICE 1

PRINCIPES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

A. Végétaux et produits végétaux

1. Les principes énoncés dans le présent appendice devraient avoir été mis en oeuvre sur les parcelles, exploitations agricoles ou unités d'exploitation pendant une période de conversion d'au moins deux ans avant l'ensemencement ou, dans les cas de cultures pérennes autres que les prés, d'au moins trois (3) ans avant la première récolte des produits visés au paragraphe 1.1a) des présentes directives. L'autorité compétente, ou en cas de délégation, l'organisme ou autorité de certification officiel ou officiellement reconnu peut décider dans certains cas (comme la mise en friche pour deux ans ou plus) que la durée de ladite période soit prolongée ou réduite, compte tenu de l'usage antérieur de la parcelle, mais jamais à moins de 12 mois.

2. Quelle que soit la durée de la période de conversion, elle ne peut commencer qu'une fois qu'une unité de production a été placée sous la surveillance d'un système d'inspection comme spécifié au paragraphe 6.2 et que les règles de production mentionnées à la Section 4 des présentes directives auront commencé à y être appliquées.

3. Lorsque tout le terrain d'une exploitation n'est pas converti en une seule fois, la conversion peut se faire progressivement et, dans ce cas, les directives sont appliquées depuis le début de la conversion sur les champs en cause. La conversion du mode de production classique au mode de production biologique devrait s'effectuer au moyen des techniques permises définies dans les présentes directives. Lorsque tout le terrain d'une exploitation n'est pas converti en une seule fois, il doit être divisé en unités comme il est mentionné à l'Appendice 3, partie A, paragraphes 3 et 11.

4. L'alternance du mode de production biologique au mode de production classique, et vice-versa, n'est pas permise sur les terrains en voie de conversion de même que sur ceux convertis à la production biologique.

5. La fertilité et l'activité biologique du sol devraient être maintenues et augmentées, selon le cas :

- a) par la culture de légumineuses, d'engrais verts ou de plantes à enracinement profond dans le cadre d'un programme de rotation pluriannuel approprié;
- b) par l'incorporation dans le sol de matières organiques, compostées ou non, dont la production est assurée par des exploitations se conformant aux dispositions des présentes directives. Les sous-produits de l'élevage, comme le fumier de ferme, peuvent être utilisés s'ils proviennent d'exploitations d'élevage respectant les directives actuelles;

L'apport de substances indiquées à l'Appendice 2, Tableau 1 ne peut intervenir que lorsque les méthodes visées aux paragraphes 5a) et b) ci-dessus ne parviennent pas à fournir les éléments

nutritifs nécessaires aux cultures ou à amender le sol adéquatement, ou, dans le cas des engrais, que l'on ne dispose pas de fumiers provenant d'exploitation biologique.

- c) comme accélérateur de compost, des préparations à base de micro-organismes ou de végétaux peuvent être utilisées;
- d) des préparations biodynamiques à base de poudre de roche, de fumier de ferme ou de plantes peuvent aussi être utilisées aux fins exposées au paragraphe 5.

6. La lutte contre les organismes nuisibles, les maladies et les mauvaises herbes devrait être axée sur l'une des mesures suivantes ou sur l'association de certaines d'entre elles:

- choix d'espèces et de variétés appropriées;
- programme de rotation approprié;
- procédés mécaniques de culture;
- protection des ennemis naturels des organismes nuisibles en fournissant un habitat favorable comme des haies et des nids, des zones tampons écologiques où l'on conservera la végétation originale pour abriter les prédateurs des organismes nuisibles;
- écosystèmes diversifiés. Ceux-ci vont varier d'un lieu géographique à l'autre. Par exemple, zones tampons pour empêcher l'érosion, agroforesterie, cultures alternées, etc.;
- désherbage par le feu;
- ennemis naturels, dont la libération de prédateurs et d'organismes nuisibles ;
- préparations biodynamiques à base de poudre de roche, de fumier de ferme ou de plantes;
- paillis et fauchage;
- pâturage pour les animaux;
- mesures de contrôle mécanique, par exemple des pièges, des barrières, des lumières et des bruits;
- stérilisation par la vapeur quand le renouvellement indiqué du sol par rotation ne peut se faire.

7. Dans les seuls cas où une culture est sous menace immédiate ou grave et où les mesures identifiées dans le paragraphe 6 ci-dessus ne sont pas ou ne seraient pas efficaces, il peut être fait recours aux produits indiqués à l'Appendice 2.

8. Les semences et le matériel de multiplication végétative devraient provenir de plantes cultivées conformément aux dispositions de la Section 4.1 des présentes directives pendant au moins une génération ou, dans le cas de plantes pérennes, deux périodes de végétation. Dans les cas où un opérateur peut démontrer à l'organisme - ou autorité - de certification officiel ou officiellement reconnu que du matériel satisfaisant aux spécifications ci-dessus n'était pas disponible, ce dernier, ou cette dernière, peut approuver :

- (a) en premier lieu, l'utilisation de semences ou de matériel de multiplication végétative non traités, ou
- (b) faute de a) l'utilisation de semences ou de matériel de multiplication végétative traités avec des substances autres que celles inscrites à l'Appendice 2.

L'autorité compétente peut établir des critères limitant l'application des dérogations énoncées au paragraphe 8 ci-dessus.

9. La collecte de plantes et parties de plantes comestibles, poussant naturellement dans des zones naturelles, des forêts et des zones agricoles, est considérée comme une méthode de production biologique à condition que :

- les produits proviennent d'une zone de collecte clairement définie qui est assujettie aux mesures d'inspection/de certification établies à la Section 6 des présentes directives ;
- ces zones n'aient subi aucun traitement avec des produits autres que ceux inscrits à l'Appendice 2 pendant une période de trois ans avant la collecte;
- la collecte ne perturbe pas la stabilité de l'habitat naturel ni le maintien de l'espèce dans la zone de collecte.
- les produits proviennent d'un opérateur gérant la récolte ou le ramassage des produits, qui est clairement identifié et connaît bien la zone de collecte.

B Manutention, stockage, transport, transformation et emballage

1. L'intégrité du produit biologique doit être maintenue tout au long du processus de transformation. A cet effet, il convient d'utiliser des techniques appropriées aux spécificités des ingrédients en même temps que des méthodes de transformations rigoureuses limitant le raffinage et l'emploi d'additifs et d'auxiliaires technologiques. Les rayons ionisants ne doivent pas être utilisés sur les produits biologiques à des fins de lutte contre les organismes nuisibles, de conservation des denrées alimentaires, d'élimination des agents pathogènes ou d'assainissement.

Lutte contre les organismes nuisibles

2. En matière de lutte contre les organismes nuisibles et de leur contrôle, les mesures suivantes, énoncées par ordre de préférence, devraient être utilisées:
 - a) la lutte contre les organismes nuisibles devrait essentiellement préventive, avec des méthodes comme la perturbation et la suppression de l'habitat et de l'accès aux installations de ces organismes.
 - b) si les méthodes préventives sont inadéquates, il faudrait, en premier lieu, opter pour des méthodes mécaniques/physiques et biologiques pour lutter contre les organismes nuisibles.
 - a) s'il apparaît que les méthodes mécaniques/physiques et biologiques sont inadaptées à la lutte contre les organismes nuisibles, les substances pesticides énumérées à l'Appendice 2, tableau 2 (ou d'autres substances dont l'emploi est autorisé par une autorité compétente conformément aux dispositions de la Section 5.2) peuvent être utilisées, sous réserve que leur emploi ait été autorisé dans les équipements et installations de manutention, de stockage, de transport ou de transformation par les autorités compétentes et qu'elles n'entrent pas en contact avec les produits biologiques
3. L'adoption de bonnes pratiques de fabrication devraient permettre d'éviter les organismes nuisibles. Les mesures de lutte contre les organismes nuisibles au sein des aires de stockage ou des conteneurs de transport peuvent comprendre des barrières physiques ou d'autres traitements comme les bruits, les ultrasons, la lumière, les rayons ultraviolets, les pièges (pièges à phéromones et pièges à appât statique), la température contrôlée, l'atmosphère contrôlée (gaz carbonique, oxygène, azote) et la terre à diatomées.
4. L'emploi de pesticides non énumérés dans l'Appendice 2 après la récolte ou à des fins de contrôle phytosanitaire ne devrait pas être autorisé sur les produits préparés conformément aux présentes directives car il ferait perdre leur statut de "biologique" à des produits de l'agriculture biologique.

Transformation et fabrication

5. Les méthodes de transformation devraient être mécaniques, physiques ou biologiques (comme par exemple la fermentation et le fumage) et réduire le plus possible l'emploi des ingrédients et additifs d'origine non agricole énumérés à l'Appendice 2, tableaux 3 et 4.

Emballage

6. Les matériels utilisés pour l'emballage devraient, de préférence, être bio-dégradables, recyclés ou recyclables

Stockage et transport

7. L'intégrité du produit devrait être maintenue pendant tout stockage, transport et manutention en prenant les précautions suivantes:
 - a) les produits biologiques ne doivent à aucun moment être mêlés à des produits non biologiques; et
 - b) les produits biologiques doivent être à l'abri de tout contact avec des matériels et des substances dont l'emploi n'est pas autorisé dans l'agriculture biologique et la manutention de ses produits.
8. Lorsqu'une partie seulement de l'unité est certifiée, les autres produits non visés par les présentes directives devraient être entreposés et manutentionnés séparément, et les deux types de produit doivent être bien identifiés.
9. Les contenants en vrac prévus pour les denrées alimentaires biologiques doivent être séparés des contenants des produits traditionnels et identifiés comme tels.
10. Les aires de stockage et les conteneurs de transport des produits biologiques doivent être nettoyés suivant des méthodes et avec des substances admises dans la production biologique. Il faut prendre des mesures évitant toute contamination par un pesticide ou tout autre traitement non mentionné dans l'Appendice 2 avant d'utiliser une aire de stockage ou un conteneur non réservé exclusivement aux produits biologiques.

APPENDICE 2

SUBSTANCES AUTORISÉES 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" ¹⁶ 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 et le fumier de ferme composté	besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification. 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	---
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

¹⁶ "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
Roche potassique broyée, Sels de potassium extraits de mines (par ex. kainite, sylvinite)	moins de 60% de chlore
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-calcique	maximum de 90 mg/kg P205
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)	à condition qu'ils n'aient pas été génétiquement modifiés
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	----
Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
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

Sous-produits de l'industrie sucrière
(par ex. vinasse)

Sous-produits des industries de
transformation des ingrédients
provenant de l'agriculture
biologique

destinées à la consommation humaine.

besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification

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>I. Végétale et animale</i>	
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
<i>II. Minérale</i>	
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

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
	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
<i>III. Micro-organismes utilisés dans la lutte biologique contre les organismes nuisibles</i>	
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
<i>IV. Autres</i>	
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
<i>V. Pièges</i>	
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
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 le Volume 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.

Tableau 4 : AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS POUR LA PRÉPARATION DE PRODUITS D'ORIGINE AGRICOLE MENTIONNÉS DANS LA SECTION 3 DES PRÉSENTES DIRECTIVES

Nom	Conditions spécifiques
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 de lest
Oxyde de silice	sous forme de gel ou solution colloïdale
Charbon actif	
Talc	
Bentonite	
Kaolin	
Terre de diatomées	
Perlite	
Coquilles de noisettes	
Cire d'abeille	agent de lest
Cire de carnauba	agent de lest
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

Nom

Acide citrique

Conditions spécifiques

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.

APPENDICE 3

**PRESCRIPTIONS MINIMALES D'INSPECTION ET MESURES DE PRÉCAUTION
PRÉVUES DANS LE CADRE DU SYSTÈME D'INSPECTION/DE CERTIFICATION**

1. Il faut appliquer des mesures d'inspection à toute la chaîne de production alimentaire afin de vérifier que les produits étiquetés conformément à la Section 3 des présentes directives respectent les pratiques acceptées internationalement. L'organisme - ou autorité - de certification officiel ou officiellement reconnu et l'autorité compétente devraient établir des politiques et des procédures en conformité avec ces directives.

2. L'accès par l'organisme d'inspection à tous les documents et/ou registres et à l'établissement visé par le plan d'inspection est essentiel. L'opérateur assujéti à un programme d'inspection devrait aussi donner accès à son exploitation à l'autorité compétente ou à son représentant et fournir toute information nécessaire à des fins de vérification par un tiers.

A. Unités de production

3. La production devrait être effectuée dans une unité dont les parcelles, ainsi que les lieux de production et de stockage sont clairement séparés de ceux de toute autre unité ne produisant pas selon les présentes directives; des ateliers de préparation et/ou de conditionnement peuvent faire partie de cette unité lorsque leur activité se limite à la préparation, et au conditionnement de leur propre production agricole.

4. Au début de la mise en oeuvre des modalités d'inspection régulière, l'opérateur et l'organisme - ou autorité - de certification officiel ou officiellement reconnu devraient établir et signer un document comprenant:

- une description complète de l'unité et/ou des zones de collecte, avec indication des lieux de stockage et de production et des parcelles de terrain et, le cas échéant, des lieux où certaines opérations de préparation, de transformation et/ou de conditionnement sont effectuées;
- et, dans le cas de la collecte de plantes sauvages, les garanties données par des tiers que le producteur peut fournir, le cas échéant, pour assurer que les dispositions de l'Appendice 1, paragraphe 10 ont été respectées;
- toutes les mesures concrètes à prendre au niveau de l'unité pour assurer le respect des dispositions des présentes directives;
- la date de la dernière application sur les parcelles et/ou les zones de collecte concernées de produits dont l'utilisation n'est pas compatible avec les dispositions de la Section 4 des présentes directives;
- l'engagement de l'opérateur d'effectuer les opérations conformément aux Sections 3 et 4 et d'accepter, en cas d'infraction, l'application des mesures prévues au paragraphe 9 de la Section 6 des présentes directives.

5. Chaque année, avant la date indiquée par l'organisme ou autorité de certification, l'opérateur devrait notifier l'organisme - ou autorité - de certification officiel ou officiellement reconnu de son programme de production de produits végétaux, détaillé au niveau des parcelles.

6. Une comptabilité écrite et/ou documentaire devrait être tenue, permettant à l'organisme - ou autorité - de certification officiel ou officiellement reconnu de retracer l'origine, la nature et les quantités de toutes les matières premières achetées, ainsi que l'utilisation de ces matières premières; en outre, une comptabilité écrite et/ou documentaire devrait être tenue de la nature, des quantités et des destinataires de tous les produits agricoles vendus. Les quantités vendues directement au consommateur final devraient être précisées quotidiennement de préférence. Dans le cas où l'unité transforme elle-même les produits agricoles, sa comptabilité doit contenir les informations requises à la section B, paragraphe 2, troisième tiret du présent Appendice.

7. Est interdit, tout stockage dans l'unité de produits autres que ceux dont l'utilisation est compatible avec les dispositions du paragraphe 4.1b) des présentes directives.

8. L'organisme - ou autorité - de certification officiel ou officiellement reconnu devrait s'assurer qu'une inspection physique complète de l'unité est effectuée au moins une fois l'an. Un prélèvement d'échantillons en vue de la recherche de produits non inscrits dans les listes contenues dans les présentes directives peut être effectué en cas de présomption d'utilisation de tels produits. Un rapport d'inspection devrait être établi après chaque visite. Il conviendrait d'effectuer d'autres visites à l'improviste selon les besoins ou au hasard.

9. L'opérateur devrait donner à l'organisme ou autorité de certification accès, aux fins de l'inspection, aux lieux de stockage et de production et aux parcelles de terrain, ainsi qu'à la comptabilité et aux éléments de preuve y afférents. Il devrait en outre donner à l'organisme d'inspection toute information estimée nécessaire aux fins de l'inspection.

10. Les produits visés à la Section 1 des présentes directives qui ne sont pas encore conditionnés dans leur emballage destiné au consommateur final, devraient être transportés de manière à empêcher la contamination ou la substitution de leur contenu par des substances ou des produits non compatibles avec les présentes directives; ces emballages devraient fournir les informations suivantes, sans préjudice d'autres indications requises par la loi :

- le nom et l'adresse du responsable de la production ou de la préparation du produit;
- le nom du produit; et
- la mention que le produit a un statut biologique.

11. Lorsqu'un opérateur exploite plusieurs unités de production dans la même région (cultures parallèles), les unités dans les régions qui produisent des végétaux ou des produits végétaux non visés à la Section 1 devraient également être soumises au régime d'inspection pour ce qui concerne les tirets du paragraphe 4 et les paragraphes 6 et 7 ci-dessus. Dans ces unités, ne peuvent être produits des végétaux de variétés qui ne peuvent se distinguer de celles produites dans l'unité visée au paragraphe 3 ci-dessus.

En cas de dérogations accordées par l'autorité compétente, cette dernière doit préciser les types de production et les conditions visées par ces dérogations, ainsi que les exigences d'inspection additionnelles qui doivent être appliquées, comme par exemple des visites à l'improviste sur les lieux, des visites supplémentaires pendant la récolte, des exigences documentaires additionnelles, l'évaluation de la capacité de l'opération à éviter le mélange avec d'autres produits, etc.

En attendant un nouvel examen des présentes directives conformément aux dispositions de la section 8, les pays membres peuvent accepter la culture en parallèle de la même variété, même s'il est impossible de la différencier, sous réserve que des mesures appropriées soient appliquées.

B. Unités de préparation et de conditionnement

1. Le producteur et/ou l'opérateur devraient établir :

- une description complète de l'unité avec l'indication des installations utilisées pour la préparation, le conditionnement et le stockage des produits agricoles avant et après les opérations les concernant;

- toutes les mesures concrètes à prendre au niveau de l'unité pour assurer le respect des dispositions des présentes directives.

Cette description et les mesures concernées devraient être signées par le responsable de l'unité et l'organisme de certification.

Le rapport devrait mentionner l'engagement de l'opérateur à effectuer les opérations de manière à ce que la Section 4 des présentes directives soit respectée, et à accepter, en cas d'infraction, l'application des mesures prévues au paragraphe 6.9 de ces directives, et être contresigné par les deux parties.

2. Une comptabilité écrite devrait être tenue, permettant à l'organisme ou autorité de certification de retracer :

- l'origine, la nature et les quantités des produits agricoles visés à la Section 1 et dont l'unité a pris livraison;
- la nature, les quantités et les destinataires de produits visés à la Section 1 ayant quitté l'unité;
- toute autre information, telle que l'origine, la nature et les quantités des ingrédients, additifs et auxiliaires de fabrication dont l'unité a pris livraison ainsi que la composition des produits transformés, requise par l'organisme ou autorité de certification pour un contrôle adéquat des opérations.

3. Lorsque des produits non visés à la Section 1 sont également transformés, conditionnés ou stockés dans l'unité concernée :

- l'unité devrait disposer de lieux séparés pour le stockage des produits visés à la Section 1 des présentes directives avant et après les opérations;
- les opérations devraient être effectuées par série complète, séparées physiquement ou dans le temps d'opérations similaires concernant des produits non visés à la Section 1;
- si lesdites opérations ne sont pas effectuées fréquemment, elles devraient être annoncées à l'avance avec un délai fixé en accord avec l'organisme ou autorité de certification;
- toutes les mesures devraient être prises pour assurer l'identification des lots et pour éviter les mélanges avec des produits non obtenus conformément aux exigences des présentes directives.

4. L'organisme - ou autorité - de certification officiel ou officiellement reconnu devrait s'assurer qu'une inspection physique complète de l'unité est effectuée au moins une fois l'an. Des prélèvements d'échantillons en vue de la recherche de produits non mentionnés sur les listes figurant dans les présentes directives peuvent être effectués en cas de présomption d'utilisation de tels produits. Un rapport d'inspection doit être établi après chaque visite et contresigné par le responsable de l'unité inspectée. Il conviendrait d'effectuer d'autres visites à l'improviste selon les besoins ou au hasard.

5. L'opérateur devrait donner à l'organisme - ou autorité - de certification officiel ou officiellement reconnu aux fins de l'inspection, accès à l'unité ainsi qu'à la comptabilité écrite et aux documents d'appui pertinents. L'opérateur devrait en outre donner à l'organisme d'inspection toute l'information nécessaire aux fins de l'inspection.

**PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS
QUI PEUVENT CAUSER UNE HYPERSENSIBILITÉ
(PROJET D'AMENDEMENTS À LA NORME GÉNÉRALE CODEX
POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES)¹
(A l'étape 8 de la Procédure)**

Section 4.2.1.3

Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé peut être déclaré dans la liste des ingrédients, à condition d'être immédiatement suivi d'une liste entre parenthèses de ses propres ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion (m/m). Quand un ingrédient composé pour lequel un nom a été établi dans une norme Codex ou dans une législation nationale entre pour moins de 25 % dans la composition du produit, il est inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.

Section 4.2.1.4

Les aliments et ingrédients suivants sont reconnus comme causant une hypersensibilité et doivent toujours être déclarés comme tels :

Céréales contenant du gluten, c'est-à-dire, blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs espèces hybridées et produits dérivés

Crustacés et produits dérivés;

Oeufs et ovoproduits;

Poissons et produits de la pêche;

Arachides, soja et produits dérivés;

Lait et produits laitiers (y compris le lactose);

Fruits à coque et produits dérivés; et

Sulfites en concentrations d'au moins 10 mg/kg.

(Les sections actuelles 4.2.1.4. et 4.2.1.5 deviennent 4.2.1.5 et 4.2.1.6 respectivement)

Section 4.2.2.1

À l'exception des ingrédients énumérés dans la section 4.2.1.4, et à moins que le nom d'une catégorie soit plus informatif, les noms de catégorie suivants peuvent être utilisés... etc. (le reste sans changement).

Section 4.2.3.2

Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques énumérés dans la section 4.2.1.4

¹ Les additions proposées sont soulignées. La section 4.2.1.3, reproduite ici pour référence, est actuellement à l'examen (voir également Annexe VI).

ALINORM 99/22
ANNEXE IV

**PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME POUR LES BÂTONNETS,
PORTIONS DE POISSON SURGELÉS (PANÉS OU ENROBÉS DE PÂTE À FRIRE)**
(A l'étape 8 de la Procédure)

6. ETIQUETAGE

Outre les Sections 2, 3, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom du produit

6.1.1. La désignation du produit qui doit figurer sur l'étiquette est: "bâtonnets de poisson", "portions de poisson" ou "filets de poisson" "panés" et/ou "enrobés de pâte à frire", selon le cas, ou d'autres appellations spécifiques utilisées conformément à la législation et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu et d'une façon qui ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

6.1.2 L'étiquette doit faire mention de l'espèce ou du mélange d'espèces.

6.1.3 La proportion de poisson doit être déclarée sur l'étiquette

6.1.4 Doit figurer également sur l'étiquette, selon l'usage dans le pays où l'aliment est vendu, "surgelé" ou "congelé" pour décrire un produit soumis aux méthodes de congélation définies dans l'alinéa 2.2.

6.1.5 L'étiquette doit indiquer si le produit est préparé à partir de chair de poisson hachée, de filets de poisson ou d'un mélange des deux, selon la législation et les coutumes du pays dans lequel l'aliment est vendu et d'une façon qui ne risque pas d'induire en erreur le consommateur.

6.1.6 L'étiquette doit indiquer que le produit doit être conservé pendant le transport, le stockage et la distribution dans des conditions telles que sa qualité ne soit pas altérée.

**PROJET DE DIRECTIVES POUR LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION,
L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES****SECTION 5. CONDITIONS À L'INSCRIPTION DE SUBSTANCES À L'APPENDICE 2 ET
CRITÈRES POUR L'ÉTABLISSEMENT DE LISTES DE SUBSTANCES PAR LES PAYS²**

(A l'étape 6 de la procédure)

5.1 Au moins les critères suivants devraient être utilisés lorsqu'il s'agit de modifier les listes de substances visées à la Section 4. Ces listes comprennent les produits dont l'utilisation est établie en agriculture biologique de même que de nouveaux produits qui doivent respecter ces critères. Chaque substance doit être nécessaire/essentielle et devrait être examinée dans le contexte d'utilisation du produit. Leur utilisation répond aux principes de la production biologique tels qu'ils sont exposés dans les présentes directives. Les autres substances possibles, notamment celles déjà en usage en production biologique, devraient être évaluées:

- 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;
 - leur utilisation ne donne pas lieu ou ne contribue pas à des effets inacceptables sur l'environnement ou à une contamination de celui-ci, y compris les organismes du sol;
 - leur utilisation ne donne lieu à aucun effet inacceptable sur la qualité et l'innocuité du produit final.
- 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;
 - 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);
 - leur utilisation ne donne pas lieu ou ne contribue pas à des effets inacceptables sur l'environnement ou à une contamination de celui-ci.

² L'application de ces critères est recommandée aux gouvernements pour une période d'essai de deux ans qui leur permettra d'acquérir, au niveau national, une expérience se conformant aux principes de la production biologique.

- cependant, s'il s'agit de produits identiques aux produits naturels, utilisés 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;
- c) si elles sont utilisées comme additifs ou auxiliaires technologiques dans la préparation ou la conservation d'aliments:
 - ces substances sont, de préférence, telles qu'on les trouve dans la nature et peuvent avoir été soumises à des procédés, de préférence, mécaniques/physiques (par ex. extraction, précipitation), biologiques/ enzymatiques (par ex. fermentation) ou microbiens;
 - cependant, s'il s'agit de produits identiques aux produits naturels, qui sont synthétisés par voie chimique, et s'il est impossible de préparer ou de conserver ces produits alimentaires sans avoir recours à ces ingrédients, leur inscription aux listes sera examinée si les ingrédients ne sont pas disponibles en quantité suffisante sous leur forme naturelle;
 - il est impossible d'obtenir un produit similaire sans utiliser des additifs ou des auxiliaires technologiques;
 - le consommateur ne sera pas induit en erreur quant à la nature, la substance et la qualité de l'aliment;
 - l'objectif est de conserver la valeur nutritionnelle du produit, d'augmenter la qualité de conservation ou la stabilité des produits, et de les doter d'une composition, d'une consistance et d'une apparence qui soient acceptables;
 - il n'y a pas d'effet préjudiciable à l'environnement.

**PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS
QUI PEUVENT CAUSER UNE HYPERSENSIBILITÉ (AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS
À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR L'ÉTIQUETAGE
DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES³
(A l'étape 6 de la Procédure)**

Section 4.2.1.3

Lorsqu'un ingrédient est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé peut-être déclaré comme tel dans la liste des ingrédients, à condition d'être immédiatement suivi d'une liste entre parenthèses de ses propres ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion (m/m).

Quand un ingrédient composé (pour lequel un nom a été établi dans une norme Codex ou dans la législation nationale) entre pour moins de [5 %] dans la composition du produit, il est inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique dans le produit fini.

³ L'amendement proposé est souligné

ALINORM 99/22
ANNEXE VII

**AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE
 DES ALIMENTS OBTENUS À L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES
 (AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE
 DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES)
 (A l'étape 5 de la procédure)**

[Section 2 Définitions]

Produits obtenus à l'aide des biotechnologies

Aux fins de la Norme générale :

«Produits obtenus à l'aide des biotechnologies [nouvelles/modernes]» désignent des aliments composés d'organismes génétiquement modifiés - ou en contenant -, [ou des aliments obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés, mais n'en contenant pas.]

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

[«Organisme génétiquement modifié/obtenu par génie génétique» désigne un organisme dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne se produit pas naturellement par multiplication et/ou recombinaison naturelle.]

Des exemples de ces modifications comprennent, entres autres :

- les techniques de recombinaison de l'ADN faisant appel à des systèmes de vecteur
- les techniques impliquant l'introduction directe dans un organisme de matériels héréditaires, préparés à l'extérieur de ce dernier, par micro-injection et micro-encapsulation notamment ; et
- les techniques de fusion cellulaire [y compris la fusion de protoplastes] ou d'hybridation, avec de nouvelles combinaisons de matériel génétique héréditaire obtenues grâce à la fusion de deux ou plusieurs cellules par des méthodes autres que naturelles.

Des exemples de techniques qui ne sont pas considérées comme entraînant une modification génétique comprennent entre autres :

[à condition qu'elles ne comportent pas l'emploi de molécules d'ADN recombinant ou d'OGM] :

- fertilisation in vitro
- conjugaison, transduction, transformation ou tout autre processus naturel,
- [induction polyploïdique]
- [à condition qu'elles ne comportent pas l'emploi d'OGM comme organismes receveurs ou organismes parents] :
- mutagénèse
- [fusion cellulaire [y compris la fusion de protoplastes] de cellules végétales qui produit des organismes pouvant également être produits au moyen de méthodes de sélection conventionnelles]

Section 4.2.2

La présence dans un aliment ou dans un ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré d'un quelconque produit énuméré à la section 4.2.1.4 1 doit être déclarée.

Lorsqu'il est impossible de fournir l'information voulue sur la présence d'un allergène au moyen de l'étiquetage, l'aliment contenant cet allergène ne sera pas commercialisé.

ALINORM 99/22
ANNEXE VIII

**AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE
 DES ALIMENTS OBTENUS À L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES
 (AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE
 DES DENRÉES ALIMENTAIRE PRÉEMBALLÉES)
 (à l'étape 3 de la Procédure)**

Section 5. Mentions obligatoires supplémentaires

Aliments obtenus à l'aide des biotechnologies

Quand un aliment ou un ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies, selon la définition donnée à la Section 2, n'est plus substantiellement équivalent à l'aliment ou à l'ingrédient alimentaire correspondant pour ce qui concerne :

- la composition
- la valeur nutritionnelle
- l'utilisation prévue,

les caractéristiques qui le rendent différent de l'aliment de référence devraient être clairement indiquées sur l'étiquetage. En particulier, les dispositions suivantes s'appliquent :

- si la teneur en éléments nutritifs est sensiblement modifiée, il convient de fournir une déclaration des éléments nutritifs conformément aux Lignes directrices relatives à l'étiquetage nutritionnel;
- si les procédés *de stockage, de préparation et d'apprêt culinaire* diffèrent sensiblement de ceux de l'aliment équivalent, il convient d'en préciser clairement le mode d'emploi.

[Ces exigences s'appliquent également aux aliments nouveaux qui ne sont pas obtenus à l'aide des biotechnologies mais qui se différencient sensiblement des aliments traditionnels correspondants.]

Autre proposition

[Tous les aliments qui sont des organismes génétiquement modifiés ou qui en contiennent doivent être étiquetés comme tels. Les aliments qui sont produits à partir d'organismes génétiquement modifiés mais qui n'en contiennent pas doivent être étiquetés dans tous les cas si, compte tenu des variations naturelles, une analyse appropriée démontre qu'ils diffèrent des aliments traditionnels équivalents.

La présence de toute substance absente dans les aliments équivalents existant déjà et qui est susceptible de produire des effets sur la santé de certains groupes de la population et(ou) qui expose à des objections de nature éthique doit être indiquée sur l'étiquette.]

Une équivalence substantielle est établie lorsqu'il est démontré que les caractéristiques évaluées pour l'organisme génétiquement modifié, ou l'aliment spécifique qui en est tiré, sont équivalentes aux mêmes caractéristiques du produit comparable traditionnel (aliments ou ingrédients alimentaires traditionnels existant déjà dans la gamme des aliments disponibles), compte tenu de la variation naturelle pour ces caractéristiques, sur la base d'une analyse appropriée des données.

En outre, la présence dans un aliment obtenu à l'aide des biotechnologies de matériel provenant des sources mentionnées à l'alinéa 4.2.2.2 qui n'est pas présent dans une denrée alimentaire équivalente existante devra toujours être déclarée.

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT À LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE
DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES**
(à l'étape 3 de la Procédure)

Section 4.2 Liste des ingrédients

4.2.2.1 Les noms de catégorie ci-après peuvent être utilisés pour les ingrédients appartenant aux groupes suivants :

Produits contenant des protéines du lait : produits contenant au minimum 35 % et moins de 50 % de protéine(s) du lait (m/m dans l'extrait sec) et n'étant pas un produit traditionnel du lait déshydraté comme le lait écrémé en poudre ou les protéines de lactosérum.

Protéine du lait : produits contenant au minimum 50 % de protéines du lait (m/m dans l'extrait sec).

OU

4.2.2.1 Les noms de catégorie ci-après peuvent être utilisés pour les ingrédients appartenant aux groupes suivants:

Protéines du lait : protéines du lait de tout type (caséine, caséinate et protéines de lactosérum) et leurs mélanges.

ALINORM 99/22
ANNEXE X

Les allégations relatives à la santé doivent être conformes à la politique nationale sur la santé et conforter cette politique. Seules les allégations relatives à la santé qui s'appuient sur la politique nationale sur la santé devraient être autorisées.

**AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'EMPLOI
 DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ ²**
 (A l'étape 3 de la Procédure)

2.2 [Allégation relative à la santé s'entend de toute représentation qui indique, suggère ou implique qu'une relation existe entre un aliment, un élément nutritif ou autre substance contenu dans un aliment et une maladie ou un état lié à la santé.]

(Exemples :

- A. Effets liés à la santé attribués directement à un aliment, un élément nutritif ou une substance
 «L'huile de poisson X réduit les triglycérides du sérum et augmente le temps de coagulation.»
 «Le son X abaisse le taux de cholestérol sanguin.»
 «L'huile végétale X a un faible taux en graisses saturées et contribuera à réduire le taux de cholestérol sanguin.»
 «Contient des fibres solubles qui diminuent le taux de cholestérol sanguin.»
 «Contient du sorbitol. Les polyols sont absorbés plus lentement que les sucres et diminuent la réponse de l'insuline.»
- B. Prévention des maladies attribuée à un élément nutritif ou une substance contenu dans un aliment
 «X contient des fibres solubles qui diminuent les risques de maladies cardiaques.»
 «X a une faible teneur en graisses saturées qui réduit le risque de maladies cardiaques.»
- C. Prévention des maladies ou effets concernant la santé liés au régime alimentaire
 «Un régime à faible teneur en graisses réduit les risques de cancer. X est un aliment à faible teneur en graisses.»
 «Les graisses saturées font augmenter le taux de cholestérol sanguin. Un régime à faible teneur en graisses saturées réduit le taux de cholestérol sanguin et réduit les risques de maladies cardio-vasculaires. X a une faible teneur en graisses saturées.»
7. **ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ**
- 7.1 Sans préjudice de l'application de la Section 8, une allégation relative à la santé selon laquelle un aliment, un élément nutritif ou une substance contenu dans un aliment a un effet sur un état indésirable lié à la santé ne devrait pas être autorisée.
- 7.2 Une allégation selon laquelle la consommation ou la consommation réduite d'un aliment, d'un élément nutritif ou d'une substance contenu dans un aliment à l'intérieur de l'ensemble d'un régime alimentaire peut avoir un effet sur une [maladie] ou un état lié à la santé [devrait/ne devrait pas] être autorisée, sous réserve des conditions suivantes :

² Ce texte sera en dernier ressort incorporé dans les lignes directrices concernant l'emploi des allégations relatives à la santé, dont il faisait partie à l'origine. La numérotation des sections correspond à celle des lignes directrices.

- 7.2.1 Les spécialistes de la communauté scientifique, appuyés par les autorités compétentes, s'entendent à dire qu'il existe un lien entre l'aliment, l'élément nutritif ou la substance et la maladie ou l'état indésirable lié à la santé;
- 7.2.2 Le libellé de l'allégation tient compte de l'ensemble du régime alimentaire;
- 7.2.3 L'aliment faisant l'objet de l'allégation devrait :
- i) être une source importante de l'élément nutritif ou de la substance quand il est recommandé d'en augmenter la consommation; ou
 - ii) faire état d'une «teneur réduite» ou de «l'absence» de l'élément nutritif ou de la substance quand il est recommandé d'en réduire la consommation;
- 7.2.4 L'allégation ne devrait pas indiquer ou laisser entendre que la consommation d'un aliment donné permettrait de guérir, prévenir ou traiter une maladie; et
- 7.2.5 [L'allégation ne doit pas être faite si la consommation de l'aliment avait pour résultat l'ingestion d'une quantité d'un élément nutritif ou d'une substance susceptible d'augmenter les risques d'exposition à une maladie ou un état lié à la santé. Le genre et la quantité de l'élément nutritif et de la substance mentionnés doivent être clairement définis.]

ALINORM 99/22
ANNEXE XI

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

3.2 Énumération des éléments nutritifs

3.2.1 Si la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, les mentions ci-après devraient être obligatoires :

3.2.1.1 Valeur énergétique ;

3.2.1.2 Quantités de protéines, glucides assimilables (c'est-à-dire glucides à l'exclusion des fibres alimentaires), **sucres, fibres, lipides, graisses saturées, sodium** ;

3.2.1.3 Quantité de tout autre élément nutritif faisant l'objet d'une allégation nutritionnelle ; et

3.2.1.4 Quantité de tout autre élément nutritif jugé nécessaire au maintien d'un bon état nutritionnel, conformément à la législation nationale.

3.2.2 Lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type de glucides, ~~la quantité de sucres totaux devrait être indiquée en plus des mentions exigées au paragraphe 3.2.1.~~ On peut également indiquer les quantités d'amidon et/ou de composés glucidiques. ~~Lorsqu'une allégation porte sur la teneur en fibres alimentaires, la quantité de ces fibres devrait être indiquée.~~

3.2.3 Lorsqu'une allégation porte sur la quantité et/ou le type d'acide gras, les quantités d'acide gras saturés et d'acides gras polyinsaturés devraient être déclarées conformément à l'alinéa 3.3.7.

3.2.4 Outre les mentions obligatoires prévues aux alinéas 3.2.1, 3.2.2 et 3.2.3, les vitamines et minéraux peuvent être énumérés conformément aux critères énoncés ci-après :

3.2.5 Quand la teneur en éléments nutritifs est déclarée sur l'étiquette, seuls les vitamines et les sels minéraux présents en quantité notable devraient être énumérés³

3.2.6 *Lorsqu'un produit est soumis aux dispositions d'étiquetage d'une norme Codex, les dispositions relatives à la déclaration des éléments nutritifs figurant dans cette norme ont la priorité sur les dispositions 3.2.1 à 3.2.5 des présentes Directives mais ne doivent pas entrer en conflit avec celles-ci.*

³ En règle générale, il convient pour déterminer ce que l'on entend par une « quantité importante », de prendre en considération 5 % de l'apport recommandé (pour la population en cause) fourni par une ration correspondant à la quantité mentionnée sur l'étiquette.