

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

Bureau conjoint: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: +39(6)522.54593

ALINORM 97/22A

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-deuxième session

Genève (Suisse) 23-28 juin 1997

RAPPORT DE LA VINGT-CINQUIEME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES
Ottawa (Canada), 15-18 avril 1997

Note: La circulaire Codex CL1997/10-FL est jointe au présent rapport.

W5097/F

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTE

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 52251 Téléc: 625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: +39(6)522.54593

CX 4/15

CL 1997/10-FL

Avril 1997

- AUX:**
- Services centraux de liaison avec le Codex
 - Organisations internationales intéressées
 - Participants à la vingt-cinquième 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 vingt-cinquième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (ALINORM 97/22A)

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

Projet de norme à l'étape 5 de la procédure accélérée

1. Avant-projet d'amendement à la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés (panés ou enrobés de pâte à frire) (CODEX STAN. 166-1989 Rév. 1. 1995) (par. 51, Annexe II)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sur un aspect quelconque de cet amendement, notamment ses incidences possibles sur les intérêts économiques du pays, peuvent le faire en écrivant au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100. Italie avant **le 31 mai 1997**.

Projet de norme à l'étape 5 de la procédure

2. Avant-projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Recommandations pour l'étiquetage des aliments et des ingrédients qui peuvent causer une hypersensibilité) (par. 48, Annexe IV)

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, Italie, **avant le 15 juin 1997.**

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Projet de directives à l'étape 6 de la procédure

3. Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (par. 42, Annexe III)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur le projet de directives, en particulier sur les sections qu'il faut encore élaborer. Ils sont priés d'envoyer leurs observations au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100, Rome, Italie, avec copie au Secrétaire du Comité, M. Ron B. Burke, Directeur adjoint, Bureau de la réglementation alimentaire internationale et de liaison interinstitutions, Direction de l'alimentation - Service de la protection de la santé, Health Canada, H.P.B. Building, Room 200, Tunney's Pasture, Ottawa, Ontario K1A 0L2 Canada (Télécopie N°613.941.3537) **avant le 1er septembre 1997.**

Avant-projet de normes et de directives à l'étape 3 de la procédure

4. Avant-projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de biotechnologies (Avant-projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) (par.60. Annexe VI)
5. Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé (par. 71, Annexe VII)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les points 4 et 5 doivent les adresser par écrit au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, avec copie au Secrétaire du Comité, M. Ron B. Burke, Directeur adjoint, Bureau de la réglementation alimentaire internationale et de liaison interinstitutions, Direction de l'alimentation - Service de protection de la santé, Health Canada, H.P.B. Building, Room 200, Tunney's Pasture, Ottawa, Ontario K1A 0L2 Canada (Télécopie N° 613.941.3537) **avant le 1er octobre 1997.**

Avant-projet de norme à l'étape 3 de la procédure accélérée

6. Avant-projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Noms de catégories) (par. 25, Annexe V)

Sous réserve de confirmation par la Commission à sa 22ème session, l'Avant-projet d'amendement est distribué pour observations à l'étape 3 de la procédure accélérée, pour examen à l'étape 4 par le Comité à sa prochaine session. Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations sur un aspect quelconque de cet amendement, notamment ses incidences possibles sur leurs intérêts économiques, peuvent le faire en écrivant au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, **avant le 15 décembre 1997.**

RESUME ET CONCLUSIONS

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

Questions à soumettre à la Commission pour adoption:

Le Comité:

- est convenu de faire passer à l'étape 5 de la procédure accélérée l'Avant-projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets de poisson surgelés (paragraphe concernant l'étiquetage) (par. 51, Annexe II)
- est convenu de faire passer à l'étape 5 l'Avant-projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Aliments qui peuvent causer une hypersensibilité)
- est convenu d'utiliser la Procédure accélérée pour un Avant-projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (noms de catégories) (par. 25, Annexe V)

Autres questions intéressant la Commission

Le Comité:

- a renvoyé à l'étape 6 le Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques pour de nouvelles observations (par. 42, Annexe III)
- est convenu de distribuer à l'étape 3 l'Avant-projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (par. 60, Annexe VI)
- est convenu de distribuer à l'étape 3 l'Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé (par. 71, Annexe VII)
- est convenu de procéder à une révision partielle des Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (par. 65)
- est convenu de commencer les travaux sur la définition du terme "végétarien" et de demander l'avis de la Commission sur la nécessité de se pencher à nouveau sur les "Boissons pour sportifs" et les "boissons énergétiques" (par. 73 et 78)
- est convenu de recommander à la Commission de demander à la FAO et à l'OMS d'examiner comment répondre au besoin d'évaluer les données scientifiques sur l'hypersensibilité (par. 45-47).

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
Introduction	1
Ouverture de la session.....	2
Adoption de l'ordre du jour.....	4
Questions renvoyées devant le Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex.....	5-13
Examen des dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex.....	14-33
Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques	34-42
Avant-projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité.....	43-48
Avant-projet d'amendement à la disposition d'étiquetage de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés (panés ou enrobés de pâte à frire).....	49-51
Recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies.	52-60
Examen des observations des gouvernements sur l'étiquetage nutritionnel.....	61-65
Examen des observations des gouvernements sur les allégations relatives à la santé.....	66-71
Autres questions, travaux futurs et date et lieu de la prochaine session.....	72-80

ANNEXES

	Page
ANNEXE I - Liste des participants.....	15
ANNEXE II - Avant-projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés	33
ANNEXE III - Projet de directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques.....	34
ANNEXE IV - Avant-projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité.....	71
ANNEXE V - Avant-projet d'amendement à la norme pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (noms de catégories).....	72
ANNEXE VI - Avant-projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies.....	73
ANNEXE VII - Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé.....	81

INTRODUCTION

1 Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a tenu sa vingt-cinquième session à Ottawa du 15 au 18 avril 1997 en réponse à l'aimable invitation du Gouvernement canadien. Ont participé 213 délégués et observateurs représentant 42 pays membres et 24 organisations internationales. La réunion s'est déroulée sous la présidence de Mme Anne MacKenzie, Directrice générale de la Direction 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. Art Olson, Président de la Direction canadienne d'inspection des aliments, a ouvert la session. Dans son discours, il a souhaité la bienvenue aux participants et leur a rappelé l'importance du rôle joué par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires dans l'harmonisation internationale des normes alimentaires. Parlant de l'agence récemment créée qui sera l'unique agence fédérale chargée des services d'inspection et de quarantaine au Canada, il a souligné la nécessité de relever les nouveaux défis en matière de contrôle des aliments, y compris l'adoption d'une approche d'analyse des risques.

3 La Présidente a informé le Comité des importantes conclusions déposées par la Consultation mixte FAO/OMS sur la gestion des risques et la salubrité des aliments tenue du 27 au 31 janvier 1997.

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

4 Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il est proposé dans le document CX/FL 97/1. A la demande de l'Afrique du Sud transmise par écrit (document de séance n°1), il a été décidé que la proposition relative à l'élaboration de nouveaux textes Codex sera examinée sous le point 11 de l'ordre du jour "Autres questions".

QUESTIONS RENVOYÉES DEVANT LE COMITE PAR LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITES DU CODEX¹ (Point 3 de l'ordre du jour)

Tableau des conditions pour les allégations

5 Le Comité a noté que le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime avait finalisé le document sur les conditions applicables aux allégations relatives à certains éléments nutritifs, et que le Tableau des conditions (partie A) serait transmis comme partie de l'Avant-projet de directives pour adoption par la Commission à l'étape 8.

6 La délégation des Etats-Unis, appuyée par celle de l'Australie, a souligné que les conditions applicables aux allégations devraient aussi être exprimées par portion, alors que le texte actuel ne se réfère qu'à la teneur en éléments nutritifs par 100 g ou 100 ml. Le Comité a remarqué que le CCNFSDU avait accepté en principe d'ajouter au tableau des conditions l'expression des éléments nutritifs par portion et avait demandé aux gouvernements de lui soumettre leurs observations sur ce point pour qu'il puisse les étudier avant la prochaine session. Selon la délégation des Etats-Unis, la teneur retenue pour "exempt de graisses saturées" était trop faible et ne tenait pas compte des difficultés liées aux méthodes d'analyse actuelles, particulièrement la reproductibilité.

¹ CX/FL 97/2

7. En réponse à une question sur l'expression des allégations relatives au sodium dans les solides seulement, le Secrétariat a rappelé que le CCNFSDU n'avait pas examiné l'expression de ces allégations pour les liquides au moment de l'étude du tableau et que la première ébauche s'était fondée sur la norme pour les aliments à faible teneur en sodium qui ne porte que sur le pourcentage massique: il faudrait donc soumettre cette question au CCNFSDU pour lui demander d'établir des conditions applicables aux liquides.

8. En réponse à une question de la délégation française, le Comité a rappelé que le pluriel a été employé pour "sucres", dans la version anglaise du tableau, pour inclure des sucres autres que le saccharose. La délégation suédoise a exprimé l'avis que si un aliment est allégué "sans" un certain élément nutritif, cet élément ne devrait pouvoir y être décelé.

9. La délégation brésilienne a indiqué que le MERCOSUR adopterait l'Avant-projet de directives et a mis en doute l'application de l'allégation "sans énergie" aux seuls liquides. Le Comité a signalé que le CCNFSDU avait examiné cette allégation et décidé qu'elle n'était pas applicable aux solides.

10. De l'avis de la délégation allemande, la note de bas de page concernant les acides gras trans pour ce qui est des allégations relatives au cholestérol n'est pas précise et devrait être clarifiée ou supprimée par le CCNFSDU.

11. Le Comité est convenu de transmettre les questions soulevées à la présente session au CCNFSDU pour examen approfondi.

12. De l'avis de certaines délégations et de l'observateur de la FIL, les directives devraient prévoir une exception pour l'allégation "à faible teneur en graisses" pour les produits ayant traditionnellement eu une teneur élevée en graisses. On a cependant signalé qu'à la dernière session du Comité, une décision avait été prise sur l'applicabilité générale des Directives et que toute observation à l'étape 8 devrait être adressée à la Commission.

Code de principes concernant le lait et les produits laitiers

13. Se rapportant à la recommandation du Comité sur les principes généraux de reformuler le Code de principes sous forme d'une norme d'étiquetage, la délégation du Royaume-Uni a exprimé l'opinion que le Comité devrait pouvoir étudier la nouvelle norme à fond étant donné les aspects importants de l'étiquetage qu'elle doit aborder. La Présidente a noté que cela était fondé et aucune objection n'a été avancée.

EXAMEN DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX² (Point 4 de l'ordre du jour)

Avant-projet de normes concernant le lait et les produits laitiers

14. Certaines délégations et l'observateur de Consumers International ont souligné qu'il était prématuré d'approuver les dispositions d'étiquetage figurant dans ces normes, compte tenu de la recommandation préconisant la conversion du Code de Principes concernant le lait et les produits laitiers en norme et du lien étroit qui existe entre le Code et les normes. Un certain nombre d'incohérences ont été relevées dans l'ensemble, en particulier des divergences dans le libellé de la teneur en graisses et des écarts constatés eu égard à la norme générale Codex pour l'étiquetage des

² CX/FL 97/3, document de séance n°3 (Consumers International), document de séance N°4 (observations de la Nouvelle-Zélande), document de séance N°5 (observations du Canada), document de séance N°7 (observations de l'Inde).

denrées alimentaires préemballées. Considérant qu'il reste encore beaucoup de questions à résoudre, les normes doivent être repensées dans leur ensemble et leur adoption pourrait être reportée.

15. D'autres délégations ont fait remarquer que le CCMMP était déjà parvenu à un consensus au sujet du contenu technique des normes et qu'il s'était entendu sur la nécessité de finaliser les normes étant donné leur importance pour le commerce international. Bien que le CCMMP puisse tenter de clarifier davantage la raison d'être de certaines divergences par rapport à la Norme générale, l'examen des dispositions d'étiquetage ne devrait pas retarder l'adoption des normes.

16. Le Comité a entériné la proposition de la délégation de la Nouvelle-Zélande visant à harmoniser dans toutes les normes le libellé des sections sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, comme suit:

“Les précisions figurant aux paragraphes 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ainsi que les instructions pour le stockage, si elles sont requises, devront figurer soit sur le récipient soit sur le document d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur doivent figurer sur le récipient [A6 et A7; ou à défaut sur le fromage ou le fromage de lactosérum lui-même]. Néanmoins, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être identifiée aisément à l'aide des documents d'accompagnement.

17. La délégation de la Slovaquie a suggéré que la déclaration de la teneur en matière grasse laitière fasse mention, d'une manière générale et dans toutes les normes pertinentes, du “pourcentage massique” plutôt que du “pourcentage pondéral”.

**Projet de norme révisé pour le fromage - Projet de norme révisé pour le fromage de lactosérum -
Projet de norme révisé pour les fromages en saumure**

18. Il a été décidé que les questions suivantes méritent un examen plus approfondi:

- la désignation “fromage”: conflit potentiel entre la première et la deuxième phrase au paragraphe 7.1;
- incohérence du libellé du paragraphe 7.1.2 par comparaison avec des paragraphes analogues d'autres normes (référence à “tous les animaux”;
- déclaration du pays d'origine (7.2) en rapport avec la Norme générale pour l'étiquetage;
- divergence entre l'expression de la teneur en matière grasse laitière (7.3) concernant le fromage et les autres produits laitiers;
- exception concernant les dispositions sur l'indication de la date dans le cas des fromages affinés (7.5) (indication de la date après le processus d'affinage).

19. La délégation norvégienne s'est déclarée contraire à l'emploi de trois solutions pour la déclaration de la teneur en matière grasse laitière et a proposé que seule la déclaration en pourcentage massique soit autorisée ; cela devrait s'appliquer à toutes les normes sur les fromages.

20. Plusieurs délégations ont fait valoir que la définition “faible teneur en matière grasse” pour le fromage (paragraphe 7.3) différerait des conditions définies dans le Projet de directives pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition, bien que le Comité ait réaffirmé l'applicabilité générale des Directives. Le Comité a noté que les observations générales concernant les normes pour le fromage s'appliquaient aux autres normes à l'examen.

Projet de norme révisé pour le beurre - Projet de norme révisé pour les produits à base de matière grasse laitière

21. Le Comité n'a pas fait d'observations particulières sur les projets de norme pour le beurre et les produits à base de matière grasse laitière.

Projet de norme révisé pour les laits concentrés

Projet de norme révisé pour les laits concentrés sucrés

Projet de norme révisé pour les laits et crèmes en poudre

22. La délégation du Royaume-Uni a estimé qu'aucune exemption de la déclaration d'ingrédients ne devrait être autorisée aux fins d'ajustement des protéines (7.3) car l'écart par rapport aux principes d'étiquetage généraux apparaît trop important et ne permet pas de renseigner le consommateur de manière appropriée. La délégation de la France et l'observateur de la FIL ont indiqué que le CCMMP avait fourni une justification technique particulière au regard de cette exception et qu'un étiquetage détaillé ne fournirait pas nécessairement au consommateur des renseignements précis en ce qui concerne l'ajustement des protéines.

Etat d'avancement des dispositions d'étiquetage dans l'Avant-projet de norme pour le lait et les produits laitiers

23. Le Comité a reconnu que puisque des questions importantes devaient encore être traitées, les dispositions d'étiquetage des avant-projets de normes pour le lait et les produits laitiers figurant aux paragraphes 15 à 22 ne pouvaient être conformes à ce stade. Le CCMMP devrait clarifier davantage les questions définies ci-dessus et revoir les normes en conséquence.

Autres dispositions d'étiquetage: produits à base de protéines du lait

24. Le Comité a reconnu que les noms de catégories afférents aux "produits contenant des protéines du lait et aux "protéines du lait", tels que définis par le CCMMP, devraient être inclus dans la liste des noms de catégories figurant dans la Norme générale sur l'étiquetage (Paragraphe 4.2 Liste des ingrédients - alinéa 4.2.2.1).

Etat d'avancement de l'Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

25. La procédure accélérée pouvant s'appliquer dans le cas des révisions des normes et compte tenu du caractère non controversé de la modification, le Comité a accepté de diffuser l'Avant-projet d'amendement, tel que présenté à l'Annexe V, à l'étape 3 de la procédure accélérée, sous réserve de confirmation par la Commission.

Avant-projet de Code de principes concernant le lait et les produits laitiers

26. La délégation du Canada, appuyée par la délégation des Etats-Unis, a proposé de supprimer la dernière phrase afin de permettre l'utilisation de noms de fromages normalisés lorsque leur composition a été modifiée. Toutefois, plusieurs délégations ont souscrit au point de vue selon lequel dans le cas des fromages assujettis à des normes particulières, l'appellation devrait s'appliquer seulement aux produits conformes à la norme. A ce stade, le Comité n'a pu obtenir un consensus sur cette question.

Projet de norme pour les pousses de bambou en conserve

27. Le Comité a approuvé la disposition d'étiquetage telle qu'énoncée par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie, tout en faisant observer que cet Avant-projet de norme sera élaboré plus avant par le Comité sur les fruits et légumes traités.

Projet de norme pour les anchois salés séchés

Projet de norme pour les croquettes de poisson de mer et d'eau douce, crustacés et mollusques

28. La délégation de la Thaïlande, appuyée par la délégation des Philippines, a proposé qu'aucune référence ne soit faite à des noms scientifiques sur les étiquettes, et que seules les appellations courantes soient utilisées pour les deux normes. La délégation du Japon a toutefois fait valoir que les appellations courantes diffèrent considérablement d'un pays à l'autre et qu'il était préférable d'utiliser les noms scientifiques pour plus de clarté.

29. Le Comité est convenu de soumettre cette question au Comité sur les poissons et les produits de la pêche puisqu'il est chargé de poursuivre l'élaboration des deux projets de norme préparés initialement par le Comité de coordination du Codex pour l'Asie.

Projet de norme révisé pour les eaux minérales naturelles

30. Certaines délégations ont rappelé que le Comité n'a pu obtenir un consensus sur la définition de l'allégation "naturelles" et ont proposé que la mention de ce terme ne soit pas obligatoire dans l'appellation du produit. Elles ont indiqué que les eaux minérales portant la mention "naturelles" pourraient sembler de qualité supérieure et pourraient ainsi induire en erreur le consommateur. D'autres délégations ont fait valoir que dans le cas des eaux minérales, l'adjectif "naturelles" n'est ni une allégation ni un qualificatif mais qu'il fait partie intégrante du nom du produit et qu'en tant que tel il n'avait pas à être défini. Cette position était également reflétée dans le mandat du Comité sur les eaux minérales naturelles. Le Comité a fait remarquer que les questions générales relatives au projet de norme et le mandat du CCNMW seraient examinés par la Commission à sa prochaine session.

31. Sous le point 6.3. Mentions d'étiquetage supplémentaires, la délégation canadienne a noté qu'une teneur minimale en sels minéraux ne figurait pas dans le projet de norme; en conséquence, elle a proposé que la teneur en sels minéraux soit déclarée, compte tenu notamment de l'inquiétude des consommateurs au sujet de la teneur en sodium. Certaines délégations ont réaffirmé le besoin d'une approche cohérente en matière d'allégations relatives à la santé et ont proposé de supprimer le paragraphe 6.4.1, car la définition des eaux minérales ne souffre pas d'exception; en conformité avec les lignes directrices générales Codex concernant les allégations, ces questions devraient être laissées à la discrétion des autorités nationales. Le Comité n'a cependant pu parvenir à un consensus sur ces points. La délégation suisse a signalé au Comité que dans le rapport du CCNMW (ALINORM 97/20), un accord avait été conclu sur tous les points de la disposition d'étiquetage, sauf pour la section 6.4.1.

32. Le Comité a reconnu que plusieurs questions dans la disposition d'étiquetage du Projet de norme pour les eaux minérales naturelles n'avaient pas encore été abordées et est convenu d'informer la Commission des préoccupations exprimées au cours de la présente session. Le Comité n'a pu parvenir à un consensus sur les dispositions d'étiquetage du projet de norme.

Avant-projet de norme pour les graisses tartinables et les mélanges tartinables

33. La délégation du Royaume-Uni a indiqué que l'utilisation d'allégations nutritionnelles comparatives telles que "faible teneur en matières grasses" devrait être autorisée en conformité avec le

projet de lignes directrices pour l'application des revendications nutritionnelles mais que ces allégations n'étaient pas nécessairement utilisées à la place des termes "trois quarts" et "demi". Tout en mentionnant qu'il attirerait l'attention du Comité sur les graisses et les huiles sur ce point, le Comité est convenu de confirmer la disposition d'étiquetage telle que libellée.

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

34. Le Comité a rappelé qu'il avait examiné à sa 24^e session le Projet de directives à l'étape 7. Après y avoir apporté un certain nombre de modifications, il avait renvoyé le projet à l'étape 6 pour obtenir d'autres observations des gouvernements. Sur la base des observations reçues concernant la circulaire 1996/23-FL, Mme Ruth Lovisolo (Australie), consultante auprès du Secrétariat du Codex, a préparé un projet révisé qui a été distribué comme document de travail⁴.

35. Mme Lovisolo, Présidente du groupe de travail *ad hoc* qui s'était réuni avant et pendant la session, a indiqué que celui-ci avait procédé à un examen approfondi des sections 5 à 8 des Annexes, à l'exception de l'Annexe 3B. Il n'a cependant pas eu le temps d'examiner l'avant-propos et les sections 1-4, qui avaient été examinés à la dernière réunion.

36. Le Comité a pris note que l'examen des dispositions concernant la production du bétail a été reporté et serait inclus dans les travaux en cours. Il a aussi pris note que des critères avaient été établis pour déterminer les substances respectant les principes de la production biologique.

37. Le Comité a remercié le groupe de travail pour sa contribution et a examiné ses propositions d'amendement au projet de directives, section par section.

38. Si le Comité est convenu de confirmer les propositions du Groupe de travail concernant les amendements, il n'a pu s'entendre pour faire avancer le document à l'étape 8 en raison des réserves exprimées par de nombreuses délégations sur plusieurs points.

39. Au nombre de ces points, il y avait la mesure dans laquelle les directives devraient être détaillées, particulièrement en ce qui a trait à la liste des ingrédients autorisés pour la transformation des produits biologiques, ainsi que les observations de la Communauté européenne, en particulier sur les sections 5.1 a) et 5.1 b) (critères pour l'inscription de substances utilisées pour la fertilisation et la lutte contre les maladies ou les parasites des plantes).

40. Certaines délégations ont suggéré de limiter le champ d'application des directives aux questions d'étiquetage afin de les mettre définitivement au point rapidement; d'autres délégations ont souligné la nécessité de procéder à d'autres consultations au sein du Groupe de travail.

41. Le Comité a pris note de la nécessité de continuer à affecter des ressources pour terminer l'élaboration des directives et pouvoir les revoir périodiquement.

³ CX/FL 97/4, CX/FL 97/4-Add.1 Partie I (observations de la Pologne, du Maroc, de l'Uruguay, de la Nouvelle-Zélande, du Canada, d'Israël, du Japon, des Etats-Unis, de la Suisse, de la Norvège et de l'Afrique du Sud), CX/FL 97/4-Add.1 Partie II (Marina International, Fédération internationale de laiterie et Communauté européenne), CX/FL 97/4-Add.1 Partie III (Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique), CX/FL 97/4-Add.2 (Consumers International, Fédération européenne de laiterie et Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique), CX/FL 97/4-Add.3 (Canada), document de séance n°7 (Inde).

⁴ CX/FL 97/4

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

42. Le Comité est convenu que le Projet de directives, tel qu'amendé à la présente session, devrait être renvoyé à l'étape 6 pour observations des gouvernements (voir Annexe III). Le Comité a accepté que le Groupe de travail poursuive ses travaux sur le document à sa prochaine session.

Avant-projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité (Point 6 de l'ordre du jour)⁵

43. Le Comité, à sa 24^e session, avait étudié l'Avant-projet de recommandations à l'étape 4 et, après y avoir apporté des amendements, à la lumière des conclusions de la Consultation technique FAO sur les allergies alimentaires, l'avait renvoyé à l'étape 3 pour observations des gouvernements.

44. Concernant la proposition visant à amender la règle dite des 25 %, en vertu de laquelle il n'était pas nécessaire de mentionner sur l'étiquette les ingrédients individuels des ingrédients composés présents dans une proportion inférieure à 25 % dans un aliment, plusieurs délégations ont exprimé l'opinion que la réduction de 25 % à 5 % permettrait de mieux protéger la santé des consommateurs; d'autres délégations ont fait observer que ce changement ne protégerait pas tous les consommateurs touchés.

45. Au sujet de la liste des aliments et ingrédients qu'il faudrait obligatoirement déclarer sur les étiquettes sans égard à leur teneur, plusieurs délégations ont indiqué qu'il s'imposait d'y ajouter les graines de sésame et le céleri étant donné les problèmes de santé qu'ils ont causé dans certains pays. D'autres délégations ont affirmé qu'il faudrait exiger des preuves scientifiques pour ajouter tout aliment ou ingrédient sur la liste et aussi prendre en compte la variation régionale dans les principales causes d'hypersensibilité.

46. Le Comité s'est prononcé en faveur de l'élaboration d'un mécanisme qui permettra d'ajouter des aliments et des ingrédients sur la liste aussi bien que d'en retirer. Le Comité a reconnu qu'il faudrait mettre en place un organe scientifique qui serait chargé d'évaluer les données scientifiques sur l'hypersensibilité en se fondant sur les critères élaborés par la Consultation technique et de conseiller le Comité en conséquence. Le Comité a aussi pris note d'une opinion selon laquelle les critères gagneraient à être perfectionnés.

47. Le Comité est convenu de recommander à la Commission de demander à la FAO et à l'OMS d'étudier de toute urgence les options s'offrant pour régler cette question, y compris la possibilité de mettre sur pied un nouveau comité d'experts ou de prolonger le mandat du groupe scientifique existant pour lui confier l'évaluation des données scientifiques concernant l'hypersensibilité aux aliments.

⁵ CL 1996/18-FL et ALINORM 97/22, paragraphes 32 à 38 et Annexe IV; CX/FL 97/5 (observations du Danemark, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne, du Royaume-Uni, de l'Uruguay et de l'AOECS), CX/FL 97/5-Add.1 (Norvège); CX/FL 97/5-Add.2 (France, Etats-Unis, Consumers International et Fédération européenne de laiterie); CX/FL 97/5-Add.3 (Canada); document de séance n°6 (ILSI); document de séance n°7 (Inde).

Etat d'avancement de l'Avant-projet de recommandations pour l'étiquetage des aliments qui peuvent causer une hypersensibilité

(Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées)

48. Le Comité est convenu de porter l'Avant-projet de recommandations dans sa formulation actuelle à l'étape 5 (voir Annexe IV), étant entendu qu'il aurait besoin de conseils sur la manière de procéder pour mettre à jour la liste des substances pouvant causer une hypersensibilité et devant figurer obligatoirement sur les étiquettes.

Avant-projet d'amendement à la disposition d'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)⁶

49. A sa 24^e session, le Comité était convenu que les dispositions d'étiquetage de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés (panés ou enrobés de pâte à frire) devraient comprendre la déclaration de la proportion de poisson dans ces produits. L'Avant-projet d'amendement a ensuite été distribué pour observations des gouvernements à l'étape 3 de la procédure accélérée⁷.

50. De nombreuses délégations et l'observateur de Consumers International ont estimé que l'obligation de déclarer la proportion de poisson sur l'étiquette du produit permettrait au consommateur de faire un choix éclairé et faciliterait la concurrence loyale entre les fabricants. Par contre, les délégations des Etats-Unis et du Canada ont affirmé que l'étiquetage pourrait rester volontaire puisque la composition du produit était déjà définie dans la norme. La délégation japonaise s'est réservée de prendre une décision sur cette question.

Etat d'avancement de l'Avant-projet d'amendement à la disposition d'étiquetage de la Norme pour les bâtonnets, les portions et les filets de poisson surgelés (panés ou enrobés de pâte à frire)

51. Ce Comité est convenu de porter l'Avant-projet d'amendement à l'étape 5 de la procédure accélérée (voir Annexe II).

RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS A L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES (Point 8 de l'ordre du jour)⁸

52. Le Comité a rappelé qu'il avait résolu au cours de la dernière session, sous réserve des conseils du Comité exécutif, d'inviter le Secrétariat à amorcer l'élaboration de directives abordant les questions liées à l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies. Le Comité exécutif avait recommandé que les Déclarations de principes concernant le rôle de la science⁹ soient rigoureusement

⁶ ALINORM 97/22, paragraphes 4 et 5 et Annexe V; CX/FL 97/6 (observations de la Nouvelle-Zélande); CX/FL 97/6-Add.1 (Etats-Unis et Consumers International); CX/FL 97/6-Add.2 (Canada).

⁷ CL 1996/18-FL

⁸ CX/FL 97/7, CX/FL 97/7-Add.1 (Consumers International), Add.2 (Communauté européenne), Add.3 (Canada) document de séance n°6 (Institut international des sciences de la vie), document de séance n°8 (Argentine), document de séance n°9 (Fédération des mouvements d'agriculture biologique), document de séance n°10 (Norvège), document de séance n°11 (ASSINSEL).

⁹ ALINORM 95/37, Annexe II.

respectées en prenant en compte les recommandations de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les aspects des biotechnologies liées à l'innocuité des aliments¹⁰.

53. Le Secrétariat a indiqué que les recommandations avaient été présentées sous la forme d'un amendement à la norme générale pour l'étiquetage, selon l'approche adoptée dans des cas semblables, conjointement avec les conclusions de la Consultation d'experts ayant un rapport étroit avec la question de l'étiquetage. Le Comité a fait observer que l'élaboration des recommandations avait déjà été approuvée par le CCEXEC et que des observations à l'étape 3 n'avaient pas encore été demandées faute de temps.

54. Certaines délégations ont signalé que leur politique nationale était en faveur d'un étiquetage complet des aliments modifiés génétiquement et ont suggéré que l'approche relative à l'innocuité des aliments décrits dans le document ne tenait pas compte des préoccupations des consommateurs. Certains ont fait ressortir que la Consultation d'experts était axée essentiellement sur l'innocuité des aliments et que le document à l'examen devrait être rédigé de nouveau afin d'englober toutes les questions pertinentes. D'autres délégations se sont félicitées de la qualité du document cohérent avec les approches traditionnelles de l'étiquetage des denrées alimentaires et qui jetait les bases pour une élaboration plus poussée des recommandations.

55. La délégation norvégienne a 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 devrait 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.

56. Plusieurs délégations ont jugé opportun d'établir une distinction en fonction de la présence d'organismes génétiquement modifiés dans les aliments et ont estimé que les définitions, y compris celle d'"organisme", devraient être clarifiées à cet égard. D'autres délégations ont proposé que les expressions "biotechnologie moderne" ou "génétiquement modifié" soient utilisées afin de différencier la technologie en question d'autres techniques traditionnelles.

57. L'observateur de la CE a signalé au Comité que le règlement n° 258/97 de la CE adopté récemment concernant les aliments nouveaux et leurs ingrédients comprend des dispositions relatives aux aliments contenant ou composés d'organismes génétiquement modifiés et aux aliments en dérivant.

58. L'observateur de Consumers International a souligné le besoin d'un étiquetage complet afin de permettre aux consommateurs de choisir en toute connaissance de cause et la nécessité d'agir rapidement dans ce domaine compte tenu de l'importance que cette question revêt pour eux. L'observateur de la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique a indiqué que cette question avait également une importance particulière pour l'industrie des aliments biologiques et s'est prononcé en faveur de l'étiquetage complet de tous les aliments génétiquement modifiés.

59. De nombreuses délégations ont indiqué que pour que leur pays puisse prendre position, elles avaient besoin de plus de temps pour examiner le document en détail, étant donné les répercussions importantes qui en découleront aussi bien pour les consommateurs que pour l'industrie. Le Comité a reconnu que, dans un premier temps, les observations bien étayées des gouvernements sont nécessaires afin de cerner les questions qui méritent d'être examinées et d'orienter ses propres travaux.

¹⁰ Etude FAO: Alimentation et nutrition N°61 (1996).

Etat d'avancement de l'Avant-projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées)

60. Le Comité a estimé que l'Avant-projet de recommandations, tel qu'il figure à l'annexe VI, devrait être distribué pour observations des gouvernements à l'étape 3, puis rédigé de nouveau par le Secrétariat, compte tenu des observations reçues, pour examen approfondi et débat approprié en plénière à la prochaine session.

EXAMEN DES OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS SUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL (Point 9 de l'ordre du jour)¹¹

61. Le Comité a entrepris de comparer les observations des gouvernements avec les dispositions pertinentes contenues dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel, afin de déterminer si d'autres mesures devaient être prises dans ce domaine.

62. La délégation japonaise a informé le Comité que les règlements approuvés récemment dans son pays en la matière tiennent compte des dispositions du Codex sur l'étiquetage et les allégations nutritionnels. La délégation norvégienne a fait remarquer que des différences importantes subsistaient entre les réglementations nationales en matière d'étiquetage nutritionnel, mais qu'il était prématuré d'entreprendre une révision complète des directives.

63. La délégation des Etats-Unis a fait ressortir que la réaction positive des consommateurs à l'étiquetage nutritionnel obligatoire avait largement contribué à améliorer leur éducation tout en favorisant l'innovation de produits dans l'industrie. Certaines délégations et l'observateur de Consumers International ont jugé qu'il serait bon d'opter pour l'étiquetage nutritionnel obligatoire afin de mieux informer les consommateurs.

64. La délégation du Royaume-Uni a souligné également l'importance d'une mise à jour des valeurs de référence des nutriments (VRN) dans le cadre du CCNFSDU et a rappelé à cet égard que le Comité scientifique des aliments de la CE avait approuvé la liste révisée des VNR.

65. La délégation des Etats-Unis, tout en faisant observer qu'une révision complète des directives serait prématurée à ce stade, a proposé de modifier la section 3.2 - Liste des nutriments, afin d'exiger la déclaration des matières grasses saturées, des sucres, des fibres alimentaires et du sodium dans le cas où l'étiquetage nutritionnel serait appliqué. Le Comité a adhéré à cette proposition et s'est engagé à soumettre à la Commission une proposition en vue d'une révisions partielle des Directives sur l'étiquetage nutritionnel, conformément aux conseils du CCNFSDU en la matière.

EXAMEN DES OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS SUR LES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE (Point 10 de l'ordre du jour)¹²

66. Le Comité a rappelé qu'à la suite de sa décision de poursuivre l'examen des allégations relatives à la santé, des informations sur les politiques nationales avaient été demandées aux gouvernements dans la lettre circulaire 1997/3-FL. Un grand nombre de délégations ont informé le Comité de la législation nationale en vigueur dans leur pays en matière d'allégations relatives à la santé. Le Comité a indiqué

¹¹ CX/FL 97/8, CX/FL 97/8-Add.1 (observations du Canada).

¹² CX/FL 97/9 (observations du Danemark, de la Nouvelle-Zélande, de l'Afrique du Sud et du Royaume-Uni); CX/FL 97/9-Add.1 (France, Suède, Etats-Unis, Consumers International et Fédération européenne de laiterie); CX/FL 97/9-Add.2 (Canada); document de séance n° 7 (Inde).

qu'en dépit d'importantes différences observées dans les réglementations nationales liées à ce domaine, cette question méritait de sa part une attention constante et diligente en raison de l'intérêt exprimé par de nombreux intervenants, y compris des consommateurs, pour les allégations relatives à la santé.

67. On a fait remarquer qu'il y a lieu de faire la distinction entre plusieurs sous-catégories d'allégations, allant de la promotion de la santé et des mesures de prévention aux indications thérapeutiques et qu'au moment d'aborder le sujet cette situation est susceptible de créer une certaine confusion.

68. Rappelant que toutes les dispositions concernant les allégations relatives à la santé avaient été supprimées du Projet de directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition lorsqu'elles avaient été avancées à l'étape 8 lors de la dernière session, puisqu'aucun accord n'avait été conclu concernant certaines sous-catégories d'allégations relatives à la santé¹³, le Comité a reconnu qu'il était manifestement nécessaire d'arriver à une définition des allégations relatives à la santé élaborée à l'échelle mondiale, sur la base des travaux déjà accomplis par le Comité.

69. La délégation française a laissé entendre que la définition des allégations relatives à la santé pourrait devoir être révisée de façon telle que l'on parvienne à différencier des sous-catégories d'allégations et la délégation du Canada a fait observer que de nouveaux types d'allégations, comme celles relatives à la structure et aux fonctions, devraient faire l'objet d'un examen.

70. Plusieurs délégations ont indiqué que les allégations relatives à la prévention et au traitement de maladies n'étaient pas acceptées dans leur pays mais qu'il était opportun de prendre en compte d'autres allégations spécifiques dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré et elles ont exprimé leur intérêt pour l'expérience présentée à ce propos par la délégation des Etats-Unis.

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

71. Le Comité est convenu de distribuer les sections concernant les allégations relatives à la santé telles qu'elles figuraient précédemment dans l'Avant-projet de directives pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition, comme Avant-projet de recommandations pour observations des gouvernements à l'étape 3 (voir Annexe VII), afin d'élaborer un projet d'amendement aux Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition, sous réserve de leur adoption par la Commission.

AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)

Travaux futurs

72. La délégation de l'Afrique du Sud a présenté les propositions figurant dans le document de séance n° 1 et a souligné la nécessité d'élaborer des définitions pour les appellations de catégorie de produits végétariens et notamment "strictement végétarien", "ovo-lacto-végétarien" et "lacto-végétarien" en vue de leur inclusion éventuelle soit dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées soit, à titre d'allégations conditionnelles, dans les Lignes directrices générales Codex concernant les allégations. La délégation a également proposé d'élaborer des directives Codex sur lesdites "Boissons pour sportifs" et "boissons énergétiques".

¹³ ALINORM 97/22, paragraphe 15.

73. Le Comité est convenu de solliciter l'aval de la Commission concernant l'élaboration de définitions pour l'allégation "végétarien".

74. Eu égard aux directives en matière de "boissons pour sportifs" et "boissons énergétiques", de nombreuses délégations ont suggéré que dans l'élaboration de ces directives soient prises en compte en tout premier lieu les exigences relatives à la composition et ont affirmé l'opportunité de confier l'examen de la question au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime (CCNFSDU) plutôt qu'au Comité sur l'étiquetage des aliments. La délégation danoise a exprimé des réserves au sujet de l'élaboration de normes de produits spécifiques, estimant que l'approche horizontale devrait généralement être suivie.

75. L'Observateur de la Communauté européenne a fait savoir que le Comité scientifique de la CE sur les aliments examinait différentes questions se rapportant aux "boissons pour sportifs" et "boissons énergétiques" et que le rapport de ce dernier sera publié sous peu. L'observateur de la Fédération internationale de laiterie a précisé que la définition de "boisson" mentionnée dans le document préparé par l'Afrique du Sud devait être élargie afin d'inclure le lait et les produits laitiers.

76. L'observateur de Consumers International s'est déclaré en faveur de l'élaboration de lignes directrices Codex dans ce domaine étant donné que le large éventail de descripteurs de produits et d'allégations pour ces produits a créé chez les consommateurs une certaine confusion.

77. L'observateur du Conseil international des boissons gazeuses a souligné la nécessité d'aborder la question de manière "horizontale" en rappelant que le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) avait reconnu que les boissons gazeuses constituaient au sens de la Norme générale sur les additifs alimentaires une catégorie alimentaire dont les boissons pour sportifs formaient une sous-catégorie. Les préoccupations exprimées en matière d'allégations devraient également être prises en compte dans le cadre des directives générales sur les allégations.

78. Le Comité est convenu de demander l'avis de la Commission quant à la nécessité que le CCNFSDU entreprenne de nouveaux travaux dans ce domaine.

79. La délégation australienne a fait savoir au Comité que l'Organisation mondiale des douanes est en voie d'élaborer des Règles d'origine qui pourraient ne pas être compatibles avec les dispositions d'étiquetage Codex. Le Comité a prié le Secrétariat du Codex de fournir des informations pertinentes sur ce sujet à sa prochaine session.

Date et lieu de la prochaine session

80. Le Comité a pris note que sa prochaine session est prévue pour le printemps 1998 à Ottawa, la date exacte devant être fixée par le pays hôte et les Secrétariats du Codex.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Renvoi au document ALINORM 97/22A
Avant-projet d'amendement à la norme pour les bâtonnets de poisson surgelés	5 ¹	Gouvernements Commission à sa vingt-deuxième session	par.51 Annexe II
Projet de directives concernant les aliments biologiques	6	Gouvernements CCFL à sa vingt-sixième session	par. 42 Annexe III
Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage (Hypersensibilité)	5	Gouvernements Commission à sa vingt-deuxième session	par. 48 Annexe IV
Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage (noms de catégories)	3 ¹	Gouvernements Commission à sa vingt-deuxième session CCFL à sa vingt-sixième session	par. 25 Annexe V
Avant-projet d'amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage (biotechnologies)	3	Gouvernements Secrétariat CCFL à sa vingt-sixième session	par. 60 Annexe VI
Avant-projet de recommandations pour l'emploi des allégations relatives à la santé	3	Gouvernements CCFL à sa vingt-sixième session	par. 71 Annexe VII
Propositions pour de nouveaux travaux: - Révision des lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel - Allégation "végétarien" - Boissons pour sportifs et boissons énergétiques		Commission à sa vingt-deuxième session Secrétariat Commission à sa vingt-deuxième session Afrique du Sud CCA à sa vingt-deuxième session	par. 65 par. 73 par. 78

¹ Procédure accélérée

LIST OF PARTICIPANTS/LISTE DES PARTICIPANTS/LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson/
Présidente: Dr. Anne Mackenzie
Director General
Food Inspection Directorate
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

Mr. Guillermo E. Devoto
Secretary of Embassy
Embassy of Argentina
910-90 Sparks Street
Ottawa, Ontario K1P 5B4
Tel:613.236-2351 - Fax: 613.563-7925
E-mail: DGEPATINA.MREC.AR

Dra. Andrea Calzetta Resio
Supervisor Tecnico
Servicio Nacional de Sanidad
y Calidad Agroalimentaria
Av. Paseo Colon 367 3^o piso Fte.
1063 Buenos Aires, Argentina
Tel: 054-1-345-4110/4112/int. 1333
Fax: 0541-334-3207

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Mr. Peter Tough
(Head of Delegation)
Director ANZ Standards Development
Australia New Zealand Food Authority
P.O. Box 7186
CANBERRA MAIL CENTRE ACT 2601
Tel:+61.6.271.2235 - Fax:+61.6.271.2278

Ms. Ruth Lovisolo
Manager
Food Standard Policy Section
Food Policy Branch
Australian Quarantine and Inspection Service
GPO Box 858 - CANBERRA ACT 2601
Tel: 61 (6) 272-5112 - Fax: 61 (6) 272-3103
Email: rlovisolo@alpie.gov.au.

Ms. Frances Porter
Organic Produce Advisory Committee (OPAC)
Main Road
Powelltown, Victoria 3797

Mr. Rod May
Organic Produce Advisory Committee (OPAC)
RMB 1299 - Blampied VIC 3363
Tel: +61 03553 457 342
email: capck@bnc.com.au

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Albert d'Adesky
Inspecteur général
Inspection générale des denrées
alimentaires
Ministere des Affaires Sociales, de la Sante
publique et de l'environnement
Cite administrative,
Quartier Esplanade, 11 étage
1010 Bruxelles, BELGIQUE
Tel: 32/2/2104859 - Fax:32/2/2104879

BENIN

M. Zakari Allou Yakoubou
Ingénieur Agronome
Directeur de la promotion de la qualité et du
conditionnement des produits agricoles
Ministère du Développement Rural
B.P. 362
Cotonou, Republique du Bénin
Tel: (229) 312289 - Fax: (229) 315376

Mr. Afodjo Abdou
 Ambassade du Benin
 58 Avenue Glebe
 Ottawa, Ontario K1S 2C3
 Tel: (613) 233-4429

BRAZIL/BRESIL/BRASIL

Mr. Nestor Forster Jr.
 Head of Economic Section
 Embassy of Brazil
 450 Wilbrod Street
 Ottawa, Ontario K1N 6M8
 Tel: 237-1090 - Fax: 237-6144

Mr. Roberto Paulo Andre
 Head of the Product Standards Division
 Department of Sanitary Inspection
 Ministry of Agriculture
 4 andar - Sala 422-A
 Tel:(061)218-2171
 Fax:(061)218-2672 e 226-9850

Ms. Marilia Regini Nutti
 Brazilian Enterprise for Agricultural
 Research - EMBRAPA
 Av. das Americas 29501
 23010-470 Rio de Janeiro, RJ
 Tel:(061)410-1353 - Fax:(061)410-1090

CAMEROON/CAMEROUN/CAMERUN

Mrs. Biack Enyanyo K. Ndikintum
 Senior Translator
 Ministry of Agriculture
 Yaounde, Cameroon
 Tel:(237) 30.61.15 - Fax:(237) 22.50.91

M. Onana Ahanda Gallus
 Chef du Service de la Distribution
 Ministry of Agriculture
 Yaounde, Cameroon
 Fax: (237) 22 27 04

Ngassam Celestin
 Conseiller Economique
 Haut-Commissariat du Cameroun
 170 Clemow Avenue
 Ottawa, Ontario K1S 2B4
 Tel:(613) 236-1522 - Fax:(613) 238-2967

CANADA

Mr. Gerry Reasbeck
 (Head of Delegation)
 Director, Food Division
 Food Inspection Directorate
 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
 Food Directorate
 Health Protection Branch
 Health Canada
 Sir Frederick Banting Building
 Postal Indicator: 2203A
 Tunney's Pasture, Ottawa, Ontario K1A 0L2

Ms. Margaret Kenny
 A/Associate Director
 Biotechnology Strategies and
 Coordination Office
 Canadian Food Inspection Agency
 Room 3393E, Camelot Court
 59 Camelot Drive, Nepean, Ontario K1A 0Y9

Mr. Donald P. Raymond
 Manager, International Affairs
 Food Inspection Directorate
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A 0Y9
 Tel: (613) 225-2342 - Fax: (613) 228-6617

Ms. Marion Zarkadas
 Food Inspection Directorate
 Canadian Food Inspection Agency
 Room 3186 - 59 Camelot Drive
 Nepean, Ontario K1A 0Y9
 Tel:(613) 952-8000 - Fax:(613) 952-7387

Mr. John Wakelin
 Assistant Director
 Food Inspection Directorate
 Canadian Food Inspection Agency
 59 Camelot Court
 Nepean, Ontario K1A 0Y9
 Tel: (613) 225-2342 - Fax: (613) 228-6632

Mr. Arthur Marcoux
 Ministère de l'Agriculture des Pêcheries
 et de l'Alimentation
 Direction des normes et du soutien à la santé
 animale
 200, chemin Ste-Foy, 11e étage
 Québec, Québec G1R 4X6

Dr. Suk-Hing Yiu
 Food Regulatory Policy Coordinator
 Ontario Ministry of Agricultural
 Food and Rural Affairs
 1 Stone Road West
 Guelph, Ontario N1G 4Y2
 Tel: (519) 826-3512 - Fax: (519) 826-3492
 Email: syiu@omafra.gov.on.ca

Mr. Ron J. Dugas
 National President My Health, My Rights
 National Consumer Organization
 2309 Horton Street
 Ottawa, Ontario K1G 3E7
 Tel: (819) 684-3060

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

Ms. Jeanne Cruikshank
 Vice-President, Atlantic
 Canadian Council of Grocery Distributors
 The Brewery Business Centre
 1496 Lower Water Street
 Halifax, Nova Scotia
 Tel: (902) 422-7279 - Fax: (902) 423-2372

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
 Email: rwolfson@concentric.nat

Ms. Mary Ann Binnie
 Nutrition Coordinator
 Canada Pork
 12 PageBrook Drive
 Etobicoke, Ontario M9P 1P5

Mr. Bob Ingratta
 Director, Government Relations
 Crop Protection Institute
 c/o Monsanto Canada Inc.
 350-441 MacLaren Street
 Ottawa, Ontario K2P 2H3
 Tel: (613) 234-5121 - Fax: (613) 234-2063

Mr. Timothy Finkle
 Director
 Legislative and Regulatory Affairs
 National Dairy Council of Canada
 221 Laurier Avenue East
 Ottawa, Ontario K1N 6P1
 Tel: (613) 238-4116 - Fax: (613) 238-6247

Mr. Nick Orton
 Vice-President
 Canadian Organic Advisory Board
 95 Esquimalt Road
 Victoria, British Columbia V9A 3K8
 Tel: (250) 386-5115 - Fax: (250) 386-5144

Ms. Carla Abbateamarco
 Technical Director
 Canadian Meat Council
 875 Carling Avenue - Suite 410
 Ottawa, Ontario K1S 5P1

Professor Joe Cummins
 Emeritus Professor of Genetics
 University of Western Ontario
 1151 Richmond Street North
 London, Ontario N6A 5B7
 Tel: (519) 681-5477 - Fax: (519) 681-5477
 Email: jcummins@julian.uwo.ca

Ms. Eunice Chao
 Senior Nutrition Scientist
 Kellogg Canada Inc.
 6700 Finch Avenue West
 Etobicoke, Ontario M9W 5P2
 Tel: (416) 675-5238 - Fax: (416) 675-5243

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

Mr. Barry Smith
 Canadian Soft Drink Association
 55 York Street - Suite 330
 Toronto, Ontario M5J 1R7
 Tel: (613) 599-4614

Ms. Roberta Breen
 Chair, Food and Product Labelling Committee
 Anaphylaxis Network
 32 Middleport Crescent
 Scarborough, Ontario M1B 4L1
 Tel: (416) 283-1748 - Fax: (416) 283-6170

Ms. Anne Macey
 Canadian Organic Growers
 106 Old Scott Road
 Salt Spring Island, B.C. V8K 2L6
 Tel: (205)537-5511 - Fax: (205)537-2681
 E-mail: macey@saltspring.com

Mr. Réjean Bouchard
 Assistant Director
 Policy and Dairy Production
 Dairy Farmers of Canada
 75 Albert Street - Suite 101
 Ottawa, Ontario K1P 5E7
 Tel: (613) 236-9997 - Fax: (613) 236-0905

Dr. R.M. Knight
 Director, Scientific Relations and
 Technology Strategy
 Kraft Canada Inc.
 95 Moatfield Drive
 Don Mills, Ontario M3B 3L6
 Tel: (416) 441-5312 - Fax: (416) 441-5043

Mrs. Chris Mitchler
 Chair, National Food Committee
 Consumers' Association of Canada
 267 O'Connor Street - Suite 307
 Ottawa, Ontario K2P 1V3
 Tel: (613) 591-0717 - Fax: (613) 591-0492
 Email: dc.mitchler@sympatico.ca

Ms. Gillian MacDonnell
 Executive Vice-President
 Canadian Celiac Association
 6519B Mississauga Road
 Mississauga, Ontario L5N 1A6
 Tel/Fax: 1-800-363-7296

Mr. Bill Reynolds
 Natural Products
 Industry Consultant
 Regulatory Affairs
 Strategic Planning Marketing
 126 Rose Park Drive
 Toronto, Ontario M4T 1R5
 Tel: (416) 480-0089 - Fax: (416) 480-2570
 E-mail: Reynco@aol.com

Ms. Kathie Stinson
 Alergy/Asthma, Information Association
 7 Eastern Drive
 Aylmer, Quebec J9H 2K8
 Tel: (819) 684-4767 - Fax: (613) 592-2006

Ms. Joyce Groote
 President
 Industrial Biotechnology
 Association of Canada
 130 Albert Street - Suite 420
 Ottawa, Ontario K1P 5G4
 Email: joyce@biotech.ca

Mr. Conor Dobson
 Manager, Government Affairs
 Agr Evo Canada Inc.
 1500 James Naismith Drive
 Suite 213
 Gloucester, Ontario K1B 5N4
 Tel: (613) 748-5748 - Fax: (613) 748-5728

Dr. John Henning
 Associate Professor
 McGill University
 Dept of Agricultural Economics
 MacDonald Campus
 Ste. Anne de Bellevue, Quebec H9X 3V9
 Tel: (514) 398-7826 - Fax: (514) 398-8130

Ms. France Gravel
 Garantie Bio, Coordinatrice
 Table Filiere Biologique Quebec
 215 Route 132 Est
 St-Michel de Bellechase, Quebec G0R 3S0
 Tel: (418) 884-4197 - Fax: (418) 884-3276

Francois Charpentier
 Table Filiere Biologique Quebec
 481 St-Michel
 Sherbrooke, Quebec J1E 2K9
 Tel: (819) 562-3083 - Fax: (819) 562-7611

Ms. Elisabeth Sterken
 Nutritionist
 Infant Feeding Action Coalition Canada
 10 Trinity Square
 Toronto, Ontario M5G 1B1
 Tel: (416) 595-9819 - Fax: (416) 591-9355
 Email: infact@ftn.net

CHINA/CHINE

Ye Zhiping
 Director, Senior Engineer
 Shanghai Imp. & Exp. Commodity
 Inspection Bureau P.R. China
 13 Zhong Shan Road (E1)
 Shanghai, 200002
 Tel/Fax: (021)63210511
 Email: CCIBSH@ihw.co.cn

CHILE/CHILI

Mr. Alex Geiger
 Counsellor - Embassy of Chile
 50 O'Connor Street - Suite 1413
 Ottawa, Ontario K1P 6L2
 Tel: (613) 235-4402 - Fax: (613) 235-1176

CUBA

Dra. Matilde Fontanals Pimorin
 Analista Superior de la
 Division de Aseguramiento de la Calidad del
 Ministerio de la Industria Pesquera
 5 Ave. y 248, Barlovento Playa,
 C. Habana 10400, Cuba
 Tel: 29 72 94 - Fax: 24 91 68

CZECH REPUBLIC/REPUBLIQUE TCHEQUE

Mr. Petr Baudys
 Vice-Director
 Czech Agricultural and Food Inspection
 Sumavska 31
 Brno, Czech Republic 61254
 Email: BAUDYS@BRN.PVTNET.CZ
 Tel:420.5.41217550 - Fax:+420.5.41235034

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Eeva-Liisa Ostergard
 Head of Division
 National Food Agency of Denmark
 Moerkhoej Bygade 19 - DK-2860 Soborg
 Tel: +45.39.69.66.00 - Fax: +45.39.66.01.00
 Email: elo@lst.min.dk

Lene Haagensen
 Head of Section
 National Food Agency of Denmark
 Moerkhoej Bygade 19
 DK-2860 Soborg
 Tel: +45 39 69 66 00 - Fax: +45 39 66 01 00
 Email: leh@lst.min.dk

Claus Heggum
 Head of Department - Danish Dairy Board
 Frederiks Allé 22
 DK-8000 Aarhus C
 Tel: +45 8731 2000 - Fax: +45 8731 2001
 Email: ch@mejeri.dk

Kirsten Jacobsen
 Head of Department
 Confederation of Danish Industries
 DK-1787 Copenhagen V
 Tel: 45 33 77 33 77 - Fax: 45 33 77 33 00

Per Faurholt Ahle
 Expert - Danish Plant Directorate
 Skovbrynet 20, DK-2800 Lyngby
 +45 459 66 600 - Email: PFA@PD.LFM.DK

Helle Emsholm
 Head of Section
 Danish Veterinary Service
 Rolighedsvej 25
 DK-1958 Frederiksberg C
 Tel: +45 3135 8100 - Fax: +45 3536 0607

FEDERATED STATES OF MICRONESIA

Mr. Nachsa Siren
 Administrator,
 Division of Environment & Community Health
 Federated States of Micronesia
 National Department of Health Services
 P.O. Box PS 70
 Palikir, Pohnpei 96941
 Tel: (691) 320-2619 - Fax: (691) 320-5263

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Mrs. Auli Suojanen
Senior Food Officer
Finnish Food Administration
P.O. Box 5
00531 Helsinki
Tel: 358.9.7726 7630 - Fax: 358.9.7726.7666
Email: Auli.Suojanen@elintarvikevirasto.fi

FRANCE/FRANCIA

M. Patrice Dauchet
Chef de délégation
Ministère de l'Economie et des Finances
DGCCRF
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel: 01-44-97-2965 - Fax: 01-44-97-30-37

Mariane Monod
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de
l'Alimentation
Direction générale de l'Alimentation
Bureau des Labels - Agriculture Biologique
175 rue du Chevaleret, 75646 Paris Cedex 13
Tel: 01 49558003 - Fax: 01 49555961

Jean-Marc Lévêque
Directeur, Setrab - Hall 4143
Bercy Expo. 40, Avenue des Terroirs
France 75611, Paris Cedex 12
Tel: 01 44 74 5356 - Fax: 01 44 74 52 76

M. Jean-Pierre Doussin
Ministère de l'Economie et des Finances
DGCCRF
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel: 01 44 97 34 70 - Fax: 01 44 97 30 37
Email: jeanpierre.doussin@dpa.
finances.gouv.fr

Mme Ségolène Halley Des Fontaines
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de
l'Alimentation - DGAL
175, Rue Du Chevaleret
75646 Paris Cedex 13
Tel: 01 49 55 5007 - Fax: 01 49 55 5948

Mme Marie-Odile Gailing
Nestlé France
7, Boulevard Pierre Carle
BP. 900 Noisiel
77446 Marne-La-Vallée Cedex 02
Tel: 01 60 53 20 40 - Fax: 01 60 53 54 65

Mme Françoise Costes
34, Rue de Saint-Petersbourg
75382 Paris Cedex 08
Tel: 01 49 70 72 72- Fax: 01 42 80 63 62

Mme Annie Loc'h
Branche Biscuits Danone
Centre de Recherche Jean Theves
6, rue Edouard Vaillant
91207 Athis-Mons Cedex
Tel: 01 69 54 12 30 - Fax: 01 69 54 13 09

Mme Catherine Vigreux
Roquette Frères
62136 Lestrem

M. Jean-Claude Lumaret
Roquette Frères
62136 Lestrem

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA

Prof. Dr. med. Hildegard Przyrembel
Director and Professor
Federal Institute for Veterinary Medicine and
Health Protection of Consumers
Thielallee 88-92 - Berlin 14195
Tel: 49-30-84123221 - Fax: 49-30-84123715

Thomas Kuetzemeier
Advisor, German Dairy Association
137 Meckenheimer Allee
53115 Bonn, GERMANY
Tel/Fax: +49-228-982430

Dr. Marcus Girnau
Advisor, Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Winkelsweg 2
53175 Bonn, GERMANY
Tel: 02 28/37 69 55 - Fax: 02 28/37 38 74

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Prof. Dr. Peter A. Biacs
 General Director
 Central Food Research Institute
 Herman Otto UT 15
 BUDAPEST H-1022
 Tel/Fax: 3611 55 8991
 Email: H9740BIA@ELLA.HU

INDIA/INDE

Shri Devdas Chhotray
 Joint Secretary
 Ministry of Food Processing Industries
 Panchsheel Bhawan - Khelgaon Marg.
 New Delhi 110 049
 Tel: 649-2476 - Fax: 649-3228

**IRAN, ISLAMIC REPUBLIC OF
 IRAN REPUBLIQUE ISLAMIQUE D' IRAN,
 REPUBLICA ISLAMICA DEL IRAN**

Hamid Tamizkar
 Director General
 Bureau of Food Industry
 Ministry of Agriculture
 Blv. Keshavarz, Tehran
 Tel: +98(21)655945 - Fax: +98(21)650798

Prof. Dr. Mahin Azar
 Institute of Standards and
 Industrial Research of Iran (ISIRI)
 P.O. Box 31585 - 163
 Karaj - IRAN
 Tel: 98-21-226031 - Fax: 98-21-8802278

Miss Tahereh Hashemi Langroodi
 Institute of Standards and
 Industrial Research of Iran (ISIRI)
 P.O. Box 31585 - 163
 Karaj - IRAN

JAPAN/JAPON

Noriyuki Takeshita
 Director
 Office of Health Policy
 on Newly Developed Food
 Environmental Health Bureau
 Ministry of Health and Welfare
 Tel: 81-3-3595-2327 - Fax: 81-3-3503-7965

Chieko Ikeda
 Deputy Director
 Food Sanitation Division
 Environmental Health Bureau
 Ministry of Health and Welfare
 Tel: 81-3-3595-2326 - Fax: 81-3-3503-7965

Takatoshi Esashi
 Director
 Division of Applied Food Research
 The National Institute of Health and Nutrition
 Ministry of Health and Welfare
 1-23-1, Toyama, Shinjuku-ku
 Tokyo 162, Japan
 Tel: 03-3203-5602 - Fax: 03-3205-6549

Hidenori Murakami
 Director
 Standards and Labelling Division
 Foods and Marketing Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku 100, Tokyo

Hiroki Kondo
 Chief - Standards and Labelling Division
 Foods and Marketing Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki
 Chiyoda-ku Tokyo

Sumito Yasuoka
 Chief - Office of Sustainable Agriculture
 Agricultural Production Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100
 Tel: +81-3-3593-6495 - Fax: +81-3-3502-0869
 Email: SumitoYasuoka@msn.com

Dr. Norimasa Hosoya
 Director General
 Japan Health Food & Nutrition Food
 Association
 University of Tokyo
 6-1, Jingumae 2-chome
 Shibuya-ku, Tokyo 150
 Tel: (03) 5410-8231 - Fax: (03) 5410-8235

Hiroaki Hamano
 Japan Food Hygiene Association
 6-1 Jingumae 2-chome
 Shibuya-ku, Tokyo 150 Japan
 Tel: (03) 5410-8231 - Fax: (03) 5410-8235

Morio Hamashima
Deputy General Manager
National Association of Food Industry
6-18 Kamimeguro 3-chome
Meguro-ku Tokyo 153
Tel: 3-3716-2871 - Fax: 3-3716-2700

Hideki Suzuki
Deputy General Manager
National Association of Food Industry
6-18 Kamimeguro 3-chome
Meguro-ku, Tokyo 153
Tel: 03-3716-2871 - Fax: 03-3716-2700

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Ms. Nik Shabnam Bt. Nik Mohd Salleh
Assistant Director
Food Quality Control Division
Ministry of Health
4th Floor, E Block - Offices Complex
Jalan Dungun - Damansara Heights
Kuala Lumpur 50490
Tel: 603-2555943 - Fax: 603-2537804

MEXICO/MEXIQUE

Lic. Juan Antonio Dorantes Sanchez
Director de Normalizacion
Direccion General de Normas
Av. Pte de Tecamachalco #6
Col. Lomas de Tecamachalco
Mexico, Edo. de Max.
Tel: 729-9482 - Fax: 729-9484 (525)

Dra. Sara M. Aguilar Laurents
Subdirectora de Normas
Direccion General de Salud Animal
Amove 321-3 Piso Col. del Valle 03100
Mexico, D.F.
Tel: 687-7907 - Fax: 687-8150

Ana Lilia Alfaro Lemus
Secretaria Tecnica de la Dir. Gral. de
Inspeccion Fitozoosanitaria
Comision Nal. de Sanidad
Agropecuaria/SAGAR
Recreo 14, Piso 10, Col. Actipan
Mexico 03230, Mexico
Tel: (5) 5345018 - Fax: (5) 5342402

Dra. Victoria Martha Chavez Nino
Subdirectora de Servicios a la Industria
Direccion General de Salud Animal
Recreo No. 14, 2 Piso
Col. Actipan - 03230 Mexico, DF

Linda Hernandez
Deputy Trade Representative
SECOFI - Ottawa
45 O'Connor, Suite 1503
Ottawa, Ontario K1P 1A4
Tel: (613) 235-7782 - Fax: (613) 235-1129

Lic. Guillermo Macswiney Abaunza
Ing. De Proyectos Investigacion Y Desarrollo
Jugos Del Valle
Insurgentes No. 30 - Bo. Texcacoa
54600, Tepetzotlan Mexico
Tel: (5) 876-0600 - Fax: (5) 899-1064

Ing. Pedro Castillo Novoa
Regulatory Affairs Manager
Mexico Food Division of Pepsico Inc.
Palmas 735 P.C. Col.Lomas De Chapultepec
11000 Mexico, D.F.
Tel: 237-1625 - Fax: 202-2192 237-5674
Pedro.Castillo@PEPSICOFOODSINTL.sprint.com

Q.F.B. Ernesto Salinas Gomez Roel
Jefe de la Unidad de Normas Alimentarias
Compania Nestle, S.A. de C.V.
Asesor
Elercito Nacloval #453
Col. Granada Del. cuavtemoc
C.P. 11520

Ing. Eduardo Cervantes Cuevas
Consejero Tecnico
Canacintra
Ave. San Antonio No. 256
Col. Ampliacion Napoles
Mexico, D.F. 03849 MEXICO
Tel: (52) (5) 262-2395
Fax: (52) (5) 262-2005

Ing. Raul Portillo Aldrett
Vocal - Canacintra
Ave. San Antonio No. 256
Col. Ampliacion Napoles
Mexico, D.F. 03849 MEXICO
Tel: 52.5.262.2386 - Fax: 52.5.262-2005

**NETHERLANDS/PAYS-BAS/
PAISES BAJOS**

Dr. Pieter J. Anema
Head of Delegation
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
Tel:31-070-340-6873 - Fax:31-070-340-5177

Ms. J. Aanen
Ministry of Health, Welfare and Sports
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
Tel: 31-70-340-6872 - Fax: 31-70-340-5177

Mr. Hugo Van Buuren
Ministry of Health, Welfare and Sports
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
Tel: 31-70-340-6872 - Fax: 31-70-340-5177

Mr. A. Onneweer
Ministry of Agriculture
Nature Management and Fisheries
P.O. Box 20401, 2500 EK The Hague
Tel: 31 30 339 2361

Mr. Gerrit Koornneef
Central Product Board for Arable Products
P.O. Box 29739, 2502 LS The Hague
Tel: 31 70 3708 323 - Fax: 31 70 3708 444

**NEW ZEALAND/NOUVELLE-
ZELANDE/NUEVA ZELANDIA**

Elizabeth F. Aitken
Senior Advisor (Nutrition)
Ministry of Health - Food & Nutrition Section
P.O. Box 5013
Wellington, New Zealand
Tel: 64 4 496 2425 - Fax: 64 4 496 2340
Email: elizabeth_aitken@moh.govt.nz

Dr. Joan Wright
Regulatory Policy, Manager
New Zealand Dairy Board
P.O. Box 417 - 25 The Terrace, Wellington Tel:
(644) 471-8553 - Fax: (644) 471-8539
Email: wrightjoecorp-
po.nzdbuo.postie.syntet.net.nz

Mr. Phil Fawcet
National Manager
Standards and Systems (Dairy)
MAF Regulatory Authority
P.O. Box 2526
Wellington
Tel: 0064 4 498 9874 - Fax: 0064 4 474 4239
email: fawcetp@ra.maf.govt.nz

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA

Mrs. Ragnhild Kjelkevik
Special adviser
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 OSLO, Norway
Tel: 47 22 24 6650 - Fax: 47 22 24 6699
Email: ragnhild.kjelkevik@snt.dep.telemex.no

Mr. Thor Jan Schioth
Legal Adviser
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep
N-0034 OSLO, Norway
Tel: 47 22 24 67 45 - Fax: 47 22 24 66 99

PERU/PEROU

Ing. Vilma Morales Quillama
Directora de Alimentos de la direccion ejecutiva
de higiene de alimentos y control de zoonosis
Direccion General de Salud Ambiental -
Ministerio de Salud
Amapolas No. 350-Urb.
San Eugenio Lince
Lima 14, Peru
Tel: 440-2340 - Fax: 440-6797

**PHILIPPINES/PHILIPPINES/
FILIPINAS**

Ms. Cristina R. Nuqui
Senior Aguaculturist
Chemical and Microbiological Section
Fisheries Post Harvest Technology Division
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources
Quezon Avenue - Quezon City, Philippines
Tel: 7 (63) 926-77-90 - Fax: (63) 929-36-17

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Ms. Elzbieta Markowicz
 Information and Analysis Department
 Agricultural and Food Quality Inspection
 32/34 Zurawia Street
 00-950 Warsaw
 Tel:48-22.625 20 28 - Fax:48-22.621 48 58

REPUBLIC OF KOREA/REPUBLIQUE DE COREE/REPUBLICA DE COREA

Dr. Jong-Sick Park
 Food Policy Division - Food Policy Bureau
 Ministry of Health and Welfare
 Government Complex II
 1, Chungang-Dong
 Kwacheon-Si Kyonggi-Do 427-160
 Tel: (02) 503-7583 - Fax: (02) 503-7534

Dr. Hae-Rang Chung
 Senior Researcher
 Nutrition Research Department
 Koerea Institute of Food Hygiene
 57-1 Noryangjim-Dong,
 Domgjak-Ku, Seoul 156-050a
 Tel:02.826.2100 Ex.237 - Fax: (02)824-1763

Hee-jin Choi
 Senior Researcher - Food Sanitation Division
 Ministry of Health and Welfare
 Tel: (02)826-2100 (Ex) 269.275
 Fax: (02) 823-9545

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

Olimpia Vorovenci
 Expert in Agro-Food Products Standardisation
 Romanian Standards Institute
 13 J.L. Calderon Street, Cod. 70201
 Sector 2, Bucuresti
 Tel: 00 401 2100833 - Fax: 00 401 2100833

Gheorghe Vorovenci
 Expert in Quality and Standardisation
 Quality and Standards Association
 13 J.L. Calderon Street, Cod. 70201
 Sector 2, Bucuresti

RUSSIAN FEDERATION/FEDERATION DE RUSSIE/FERERACION DE RUSIA

Ms. Svetlana Rusanova
 Chief of Section of New Technologies and
 Standards - State Committee of Fisheries
 12 Rozhdestvensky Bvl.
 Moscow 130031, Russia
 Tel: (095) 921-8297

Ms. Nina Chupakhina
 Chief of Laboratory of Fish
 and Fishery Products Standards - VNIRO
 17, V. Krasnoselskaya
 Moscow 107140 Russia
 Tel: (095) 264-90-90 - Fax: (095) 264-91-87

Ms. Kira Mikhlina
 Senior Scientist - Centre "Mariculture VNIRO",
 17, V. Krasnoselskaya
 Moscow 107140, Russia
 Tel: (095) 264-91-54 - Fax: (095) 264-91-87

SLOVAK REPUBLIC/RÉPUBLIQUE SLOVAQUE/REPUBLICA DE ESLOVAQUIA

Ms. Katarina Chudikova
 Senior Officer
 Ministry of Health of the Slovak Republic
 Limbova 2
 Bratislava 833 41
 Tel: 421-7-3788215 - Fax: 421-7-376142

Mr. Josef Kalas
 Director
 Slovak Agricultural and Food Inspection
 81549 Slovak Republic
 Bratislava, Mileticova 23
 Tel: 421-7-5444349 - Fax: 421-7-5444280

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD/AFRICA DEL SUR

Mrs. Antoinette Booyzen
 Principal Medical Natural Scientist (Dietition)
 Department of Health
 Food Control Directorate
 Private Bag X828
 Pretoria 0001, South Africa
 TEL: (0027) (012) 312-0490
 Fax: (0027) (012) 312-0811

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA

D^a Elisa Revilla Garcia
 Consejera Técnica de la
 Subdirección General de Planificación
 Dirección General de Política Alimentaria
 e Industria Agrarias y Alimentarias
 Ministerio de Agricultura
 Pesca y Alimentación
 P^o Infanta Isabel, 1, 28071 Madrid
 Tel: 34-1-3474596 - Fax: 34-1-3675728

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. Eva Lonberg
 Codex Coordinator
 National Food Administration
 Box 622 - S-751 26 Uppsala
 Tel: 46-18-175500 - Fax: 46-18-105848
 E-mail: eva.lonberg@slv.se

Mrs. Birgitta Lund
 Principal Administrative Officer
 National Food Administration
 Box 622 - S-751 26 Uppsala
 Tel: 446 18 175500 - Fax: 46-18-105848

Mr. Gote Frid
 Senior Administrative Officer
 Division for Animal Production and
 Management, Swedish Board of Agriculture
 S-551 82 Jonköping
 Tel: 46 36 155811 - Fax: 46 36 308182

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Eva Zbinden
 Attorney, Head of Codex Section
 Swiss Federal Office of Public Health
 Berne 3003, Switzerland

Aebi Patrik
 Head of Section, Federal Office of Agriculture
 Mattenhofstrasse 5, 3005 Berne
 Tel: +031 322 25 92 - Fax: +031 322 44 97

Dr. Marquard Imfeld
 Director External Affairs
 Hoffmann La Roche Ltd.
 Grenzacherstr. 126 - Basel A070
 Tel: 41-61-688-5607 - Fax: 41-61-688-1635
 Email: MARQUARD.IMFELD@ROCHE.COM

Dr. Jan Kruseman
 Nestec Ltd.
 Avenue Nestle 55, CH-1800 Vevey
 Tel: (021) 924 32 73 - Fax: (021) 921 18 85

THAILAND/THAILANDE/TAILANDIA

Mr. Sivasak Wanichatrak
 (Head of Delegation)
 Chief of Agro-industry Sub-division
 Agri-Business Promotion Division
 Department of Agriculture Extension
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Bangkok 10900 Thailand
 Tel: (662) 579-0942

Dr. Hataya Kongchuntuk
 Food Specialist 7
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Nonthaburi 11000
 Tel: 662.590-7006 - Fax: 5918636, 5918443

Mr. Wanchai Somchit
 Executive Manager
 Thai Food Processors' Association
 170/22 9th Floor Ocean Tower 1
 Klongtoey Bangkok 10110
 Tel: 662.261.2684.6 - Fax: 662.261.2996.7

Miss Chatsiri Pinmuangngam
 Standards Officer 6
 Thai Industrial Standards Institute
 Ministry of Industry
 Rama VI Street, Bangkok 10400
 Tel: 66-2-2461992/2023441-
 Fax: 66-2-2487987/2478741

Miss Supanee Pitikantithum
 Standards Officer 6
 Thai Industrial Standards Institutes
 Ministry of Industry
 Rama 6 Road, Rajthevi, Bangkok 10400
 Tel: (662) 202-3441 - Fax: (662) 247-8741

Dr. Jitra Chaivimol
 Scientist 7, Ministry of Science and
 Technology, Thailand Institute of Scientific and
 Technological Research, 196 Phahonyothin
 Road, Chatuchak, Bangkok 10900
 Tel: (662) 579-5515/5790160 ext.2009/2020
 Fax: (662) 561-4771
 E-mail: chaivimo@mozart,inet,co.th

Mr. Poonkeite Thangsombat
 Vice President
 Thai Food Processor Association
 170/22 9th Floor Ocean Tower 1
 New-Rachadapisek Road
 Klongtoey, Prakhonong, Bangkok 10110
 Tel: 261-2684-6, 261-2995 Fax: 261-2996-7

TURKEY/TURQUIE/TURQUIA

Mr. Emre Ergin
 Primeministry
 Undersecretariat for Foreign Trade
 General Director
 Standardization for Foreign Trade
 Emek Ankara, Turkey
 Tel:90-312)212 87 17,212 58 96
 Fax:(90-312)212 87 68

UNION OF MYANMAR

U Htein Lin Aung
 Third Secretary
 Embassy of the Union of Myanmar
 85 Range Road, Suite 902-3
 Ottawa, Ontario K1N 8J6
 Tel: (613) 232-6434 - Fax: (613) 232-6435

UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI

Miss Denise Love
 Food Labelling & Standards Division
 Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
 Ergon House c/o Nobel House
 17 Smith Square, London SW1P 3JR
 Tel:44.171 238 6281 - Fax:44.171 238 6763

Mr. John Byng
 Conservation & Woodland Policy Division
 Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
 Nobel House - Room 320
 17 Smith Square, London SW1P 3JR
 Tel: 0171-238-5803 - Fax: 0171-238-6553

Mr. Steve Pugh
 Consumers & Nutrition Policy Division
 Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
 Ergon House c/o Nobel House
 17 Smith Square, London SW1P 3JR
 Tel: 44 171 238 6216 - Fax: 44 171 238 5337

Mr. Richard Ross
 Unigate, St. Ivel House, Interface Business Park
 Wooton Bassett
 Swindon, Wiltshire SN4 8QE
 Tel:44.1793.84.34.29 - Fax:44.1793.84.34 54

URUGUAY

Mr. Carlos Gitto
 Second Secretary and Consul
 of the Embassy of Uruguay
 130 Albert Street - Suite 105, Ottawa, Ontario
 Tel: 234-2727 - Fax: 233-4670

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

Dr. F. Edward Scarbrough
 (Head of Delegation)
 Director, Office of Food Labelling
 Food & Drug Administration
 200 C Street, S.W. (HFS-150)
 Washington, D.C. 20204
 Tel: 202-205-4561 - Fax: 202-205-4594

Dr. Lynn Dickey
 Chief, Verification Branch
 Labeling, Product & Technology Standards
 Division
 Food Safety & Inspection Service, USDA
 Room 324A, West End Court Building
 Washington, DC 20250
 Tel: 202-418-8911 - Fax: 202-418-8834

Michael Hankin
 Agricultural Marketing Specialist
 U.S. Department of Agriculture
 Agricultural Marketing Service, TMD, NOP
 Room 2510 South Building
 Washington, D.C. 20250
 Tel: 202-720-3252 - Fax: 202-205-7808
 Email: Mike-I-Hankin@usda.gov
 Ellen Matten
 Staff Officer, U.S. Codex Office

U.S. Department of Agriculture
 Room 311 West End Court Building
 Washington, DC 20250-3700
 Tel: 202-418-8845 - Fax: 202-418-8865

Dr. James Maryanski
 Strategic Manager, Biotechnology
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Food & Drug Administration
 200 C Street S.W. (HFS-13)
 Washington, D.C. 20204
 Tel: 202-205-4359 - Fax: 202-401-2893
 Email: jhm@fdacf.ssw.dhhs.gov

Mr. John McCutcheon
 Regional Director, USDA - FSIS
 701 Market Street 2-B South
 Mellon Independence Centre
 Philadelphia, Pennsylvania
 USA 19106-1516
 Tel: (215) 597-8735 - Fax: (215) 597-4217

Felicia Satchell
 Branch Chief, Food Standards Branch
 Office of Food Labeling
 Food & Drug Administration
 200 C Street S.W. (HFS-158)
 Washington, D.C. 20204
 Tel: 202-205-5099 - Fax: 202-205-4594
 Email: FBS@CFSAN.FDA.GOV

Audrey Talley-Carter
 Agriculture Marketing Specialist, Foreign
 Agriculture Service
 U.S. Department of Agriculture
 14th & Independence Avenue South West
 Room 5545 South Building
 Washington, D.C. 20250
 Tel: 202-720-9408 - Fax: 202-690-0677
 Email: Atalley@ag.gov

Roger Blobaum
 Associate Director
 World Sustainable Agriculture Association
 2025 I Street North West
 Washington, D.C. 20006
 Tel: 202-537-0191 - Fax: 202-537-0192

Eric Kindberg
 Organic Farmers Marketing Association
 HC 32, Box 86 - Mount Judea, AR 72655
 Tel/Fax: 501-434-5231

Cheryl Callen
 Manager, Nutrition Information
 Nabisco - 200 DeForest Avenue
 East Hanover, NJ 07936-1944
 Tel: (201) 503-4194 - Fax: (201) 503-2471

Katherine Dimatteo
 Executive Director
 Organic Trade Association
 50 Miles Street - P.O. Box 1078
 Greenfield, MA 01302
 Tel: 413-774-7511 - Fax: 413-774-6432
 E-mail: ota@igc.apc.org

Marsha Echols
 Washington Counsel
 National Association for the
 Specialty Food Trade, Inc.
 1529 Wisconsin Avenue N.W.
 Washington, D.C. 20007
 Tel: (202) 625-1451 - Fax: (202) 625-9126
 E-mail: me@maechols.com

Dr. James T. Heimbach
 Chief Operating Officer
 Technical Assessment Systems (TAS)
 The Flour Mill
 1000 Potomac Street North West
 Suite 200, Washington, D.C. 20007-3501
 Tel: 202-337-2625 - Fax: 202-337-1744
 Email: JTH@TASINC.COM

Regina Hildwine
 Director, Technical Regulatory
 Affairs, FDA
 National Food Processors Association
 1401 New York Avenue N.W.
 Washington, D.C. 20005
 Tel: (202) 639-5926 - Fax: (202) 639-5943

Ms. Julia C. Howell
 Director, Regulatory Submissions
 The Coca-Cola Company
 P.O. Drawer 1734, Atlanta, GA, USA 30301
 Tel: (404) 676-4224 - Fax: (404) 676-7166

Dr. Margaret Mellon
 Director, Agriculture and Biotechnology
 Union of Concerned Scientists
 1616 P Street North West
 Suite 310 - Washington, D.C. 2003
 Tel: 202-332-0900 - Fax: 202-332-0905

Barbara Petersen
 President, Novigen Sciences Inc.
 1730 Rhode Island Avenue N.W.
 Suite 1100 - Washington, DC 20036
 Tel: (202) 293-5374 - Fax: (202) 293-5377
 E-mail: petersen@novigenosci.com

Eyvette R. Flynn
 Senior Policy Analyst
 Institute for Agriculture and Trade Policy
 2105 First Avenue South
 Minneapolis, MN 5504-2505
 Tel: 612-870-0453 - Fax: 612-870-1846
 E-mail: <eflynn@iatp.org>

Dr. Thomas A. Swinford
 Director, Regulatory Affairs
 North America & Europe
 Mead Johnson & Company
 2400 W. Lloyd Expressway R-19
 Evansville, IN 47721
 Tel: 812-429-5032 - Fax: 812-429-5054

Timothy J. Sullivan
 Attorney/Member of US Delegation
 Farmers Legal Action Group
 46 East Fourth Stree - Suite 1301
 St. Paul. MN 55101
 Tel: (612) 223-5400 - Fax: (612) 223-5335
 E-mail: Tsullivan@glaginc.org

J. Edward Thompson
 Chief Food and Drug Council
 Kraft Foods Inc. - Three Lakes Drive
 Northfield, IL 60093-2758 U.S.A.
 Tel: 847-646-2492 - Fax: 847-646-4431

Dr. Christian Tschanz
 Senior Director, Clinical Research
 Worldwide Regulatory Affairs, Monsanto
 1751 Lake Cook Road
 Deerfield, IL 60015
 Tel: (847) 405-6788 - Fax: (847) 940-9805

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
 ORGANISATIONS INTERNATIONALES
 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC
 SOCIETIES**

Hertha Deutsch
 Director, AOECS
 Anton Baumgartner Str. 44/C5/2302
 A1230 Vienna Austria
 Tel: +43/1/66 71887 - Fax: +43/1/66 718874

**ASSOCIATION INTERNATIONALE DES
 SÉLECTIONNEURS (ASSINSEL)**

Mr. Patrick Heffer
 Assistant to the Secretary General of
 ASSINSEL
 Chemin du Reposoir 7,
 CH-1260 Nyon, Switzerland
 Tel: 41.22/361 99 77
 Fax: 41.22/361 92 19
 Email: assinsel@iprolink.ch

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

COMISA

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

Mr. Warren M. Strauss
 Agriculture Regulation Director
 Monsanto Company
 700 14th Street North West, Suite 1100
 Washington, D.C. 20005 U.S.A.
 Tel:(202) 383-2859 - Fax: (202) 783-2486

**COMMISSION OF THE EUROPEAN
 COMMUNITY (EC)**

Mr. Egon Gaerner
 Head of Unit
 Directorate General III: Industry
 Foodstuffs - Legislation; scientific
 and technical aspects
 European Commission, D.G. III/E/1
 Rue de la Loi, 200
 Bruxelles, Belgium B-1049
 Tel/Fax: +32-2-295-31-26

Mr. Alberik Scharpe
Principal Administrator
Directorate General "Agriculture"
European Commission,
Rue de la Loi, 200
Bruxelles, Belgium B-1049

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

Paul Culley
175, rue de la Loi
1048 Bruxelles, Belgium
Tel: 322-285-6197 - Fax: 322-285-7686

CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES (CIAA)

Dr. Ir Dominique Taeymans
Director Scientific & Regulatory Affairs
C.I.A.A.
Avenue des Arts 43
1040 Bruxelles, Belgique
Tel: 32 2 514-1111 - Fax: 32 2 511-2905
E-mail: CIAAREG@HEBEL.NET

CONSUMERS INTERNATIONAL

Diane McCrea
Consumer Consultant
17 Vernon Road
London N8 0QD, UK
Tel/fax: 44 181 889 4226

Ms. Lisa Lefferts
Codex Consultant
R.R. 1, Box 76, Andes, New York
New York 13731 U.S.A.
Tel: 301 559 3630 - Fax: 301 853 3272
Email: llefferts@igc.apc.org

EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION

Mrs. Françoise Costes
14, rue Montoyer
B-1000 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 25 49 50 40 - Fax: +32 25 49 50 49

Mr. Richard Ross
14, rue Montoyer
B-1000 Bruxelles, Belgium
Tel: +32 25 49 50 40 - Fax: +32 25 49 50 49:

EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION

Angelika Mrohs
c/o Bund Fer Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
53175 Bonn GERMANY
Tel: 0228/8199 3-0 - Fax: 0228/37 50 69

EUROPEAN FREE TRADE ASSOCIATION

Berit Wilsher
Senior Officer
EFTA Secretariat/Goods Unit
Trade Association
74 Rue de Treves
1040 Brussels, Belgium
Tel: 322-286-1738
Fax: 322-286-1750

INTERNATIONAL BIOINDUSTRY FORUM (IBF)

Jennifer LaHair
Biogracultural Assistant
Biotechnology Industry Organization
1625 K Street North West
Suite 1100
Washington, D.C. 2006-1604
Tel: (202) 857-0244 - Fax: (202) 857-0237

INTERNATIONAL COOPERATIVE ALLIANCE

Hiroshi Suzuki
Manager of Laboratory
Japanese Consumers' Cooperative Union
1-17-18 Nishiki-cho
Warabi-shi, Saitama 335, JAPAN
Tel: 048-433-8300 - Fax: 048-433-8309

Tatsuhito Kasamatsu
Consumers' Cooperative Kobe
1-3-23 Okamoto
Higashinada-Ku
Kobe, Hyogo-Pre 658, JAPAN
Tel: 81-78-453-0116 - Fax: 81-78-453-0185

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS OF AMERICA (ICGMA)**

Claire Regan
Director, Scientific Affairs
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Avenue N.W.
Suite 900, Washington, DC USA 20007
Tel: 202-337-9400 - Fax: 202-337-4508
E-mail: CRR@GMABRANDS.COM

Ms. Gloria Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs
and Nutritional Sciences
CPC International Inc.
Post Office Box 8000
International Plaza
Englewood Cliffs, NJ 07632 USA
Tel: 201-894-2560 - Fax: 201-894-2355

Ms. Marilyn Schramm
Director of Nutrition and Regulatory
Affairs for Kellogg Latin America
Kellogg De Mexico
Kilometro 1, Carretera al Campo Militar
Queretaro, Edo. de Queretaro
Mexico 76200
Tel: (52-42)111300 - Fax: (52-42)168813

Ms. Laurie Curry
Vice President
Scientific and Regulatory Affairs
Food and Consumer Products
Manufacturers of Canada
885 Don Mills Road - Suite 301
Don Mills, Ontario M3C 1V9
Tel: (416) 510-8024 (ext. 227)
Fax: (416) 510-8043

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Dr. Ph Pittet
Nestlé Suisse SA
P.O. Box 352 - CH-1800 Vevey
Switzerland
Tel: 41-21-924-5253 - Fax: 41-21-924-5520

Mr. T. Balmer
International Dairy Foods Association
1250 H Street North West - Suite 900
Washington, D.C. 20005, U.S.A.
Tel: (202) 737-4332 - Fax: (202) 331-7820

Mr. D. Tulloch
National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario K1N 6P1
Tel: (613) 238-4116 - Fax: (613) 238-6247
E-mail: dtullochnocc.ca

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
AGRICULTURAL PRODUCERS**

Ms. Jennifer Higginson, Policy Analyst
1101-75 Albert Street
Ottawa, Ontario K1P 5E7
Tel: (613) 236-3633 - Fax: (613) 236-5749
Email: jhiggin@fox.nstn.ca

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

Otto Schmid
IFOAM - Codex Contact Person of the IFOAM
Standards Committee - Research Institute of
Organic Agriculture Advisory Service
Haldenstrasse 23
CH 8615 Wermatswil/Uster, Switzerland
Tel: 41 1 940 12 80 - Fax: 41 1 940 12 55
Email: admin@fibl.ch

Mr. Ken Commins
IFOAM Accreditation Program
Suite 1 - 204 1/2 1st Avenue South
Jamestown, ND58401, U.S.A.
Tel: (701) 252-4070 - Fax: (701) 252-4124

Mr. Thomas Harding
Agrisystems International
125 West Seventh Street
Wind Gap, Pennsylvania 18091, U.S.A.
Tel: (610) 863-6700 - Fax: (610) 863-4622
E-mail: agrisys1@aol.com

Mr. Jim Riddle
Independent Organic Inspectors Association
R.R. 3, Box 162C, Wihana, MN 55987
Tel/Fax: 507-454-8310
Email: jriddle@luminet.net

**FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS
ET SPIRITUEUX (FIVS)**

Jean Rodesch
Directeur des Affaires Européennes
Pernod Ricard
Fédération internationale des
vins et spiritueux (FIVS)
45 rue de Trèves
Bruxelles B-1040, Belgique

INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL

Andrew G. Ebert, Ph.D.
President, International Food Additives Council
5775 Peachtree Dunwoody Road
Suite 500-G
Atlanta, Georgia 30342, USA
Tel: 404-252-3663 - Fax: 404-252-0774
Email: EBERTAN@ASSNHW.COM

**INTERNATIONAL FROZEN FOOD
ASSOCIATION**

Robert L. Garfield
Vice-President
Regulatory and Technical Affairs
International Frozen Food Association
2000 Corporate Ridge Suite 1000
McLean, Virginia, USA 22102-7805
Tel: (703) 821-0770 - Fax: (703) 821-1350
email: AFFI@DN.NET

Mr. Ken Mercurio
Nestle USA, Inc.
800 North Brand Blvd.
Glendale, CA 91203-1244, U.S.A.
Tel:(818) 549-6353 - Fax:(818) 549-6908

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
COMMITTEE**

Takeshi Kimura, Ph.D.
International Glutamate Technical Committee
C/O AJINOMOTO USA, INC.
1120 Connecticut Avenue N.W., Suite 416
Washington, D.C., 20036 U.S.A.
Tel: (202) 457-0284 - Fax: (202) 457-0107

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE**

Dr. Harriett H. Butchko
Director, Clinical Research
Worldwide Regulatory Affairs
Monsanto
1751 Lake Cook Road
Deerfield, IL 60015, USA
Tel: 847-405-6765 - Fax: 847-940-9805
Email: butchko@nspcr.monsanto.com

Dr. Maureen Storey
Kellogg Company
One Kellogg Square
Battle Creek, MI 49016, U.S.A.
Tel:(616) 961-3304 - Fax:(616) 961-3905
Email: maureen.storey@kellogg.com

Dr. George E. Hardy
Executive Director
International Life Sciences Institute
1126 Sixteenth Street N.W.
Washington, D.C. 20036 U.S.A.
Tel: (202) 659-0074 - Fax: (202) 659-3859
Email: GEORGE@DC.ILSI.ORG

INTERNATIONAL SOFT DRINK COUNCIL

Ms. Julia C. Howell
Committee Chair
International Soft Drink Council
1101 Sixteenth Street N.W.
Washington, D.C. 20036, USA

Ms. Paulette Vinette
Canadian Soft Drink Association
55 York Street, Suite 330
Toronto, Ontario M5J 1R7, Canada

**RURAL ADVANCEMENT FOUNDATION
INTERNATIONAL (RAFI)**

J. Michael Sligh
Chairman, National Organic Standards Board
P.O. Box 4672
Chapel Hill, NC 27514, USA
Tel: 919-929-7099 - Fax: 919-929-7795
Email: mslight@rafiuaa.org

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Dr. Joyce A. Nettleton
 Director, Science Communications
 Institute of Food Technologists
 221 North LaSalle Street
 Chicago, IL 60601, U.S.A.
 Tel: 312-782-8424 - Fax: 312-782-8348

Dr. Thomas M. Zinnen
 Biotechnology Education
 University of Wisconsin
 Biotechnology Center and UW-Extension
 425 Henry Mall, Madison, WI 53706
 Tel: 608-265-2420 - Fax: 608-262-6748
 Email: zinnen@macc.wisc.edu

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: 396.5225.5826 - Fax: 396.5225.4593
 Email: selma.doyran@fao.org

Kazuaki Miyagishima, Scientist
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Via delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, ITALY
 Tel: 396.5225.4098 - Fax: 396.5225.4593
 Email: kazuaki.miyagishima@fao.org

CANADIAN SECRETARIAT/SECRETARIAT
CANADIEN/SECRETARIADO CANADIENSE

Mr. Ron Burke
 Director and Codex Contact Point for Canada
 Bureau of Food Regulatory,
 International and Interagency Affairs
 Food Directorate
 Health Protection Branch, Health Canada
 Tunney's Pasture, Room 200, (0702C)
 Ottawa, Ontario K1A 0L2
 Tel: (613) 957-1828 - Fax: (613) 941-3537
 Email: RONALD_BURKE@isdtcp3.hwc.ca

Ms. Catherine Airth
 Senior Program Officer
 Bureau of Food Regulatory,
 International and Interagency Affairs
 Food Directorate
 Health Protection Branch, Health Canada
 Tunney's Pasture, Room 200 (0702C) Ottawa,
 Ontario K1A 0L2
 Tel: (613) 957-0189 - Fax: (613) 941-3537
 CAIRTH@HPB.HWC.CA

Ms. Christina Zehaluk
 Nutrition Evaluation Division
 3rd Floor West
 Sir Frederick Banting Building
 Postal Indicator: 2203A
 Tunney's Pasture
 Ottawa, Ontario K1A 0L2
 Tel: (613) 957-1739 - Fax: (613) 941-6636

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

Mrs. Santina Scalzo
 Assistant to the Director (Codex Alimentarius)
 Bureau of Food Regulatory, International and
 Interagency Affairs
 Food Directorate
 Health Protection Branch
 Health Canada
 Tunney's Pasture, Room 200 (0702C) Ottawa,
 Ontario K1A 0L2
 Tel: (613) 957-1749 - Fax: (613) 941-3537
 Email: sscalzo@hpb.hwc.ca

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME POUR LES BATONNETS,
LES PORTIONS ET LES FILETS DE POISSON SURGELES
(PANES OU ENROBES DE PATE A FRIRE
(A l'étape 5 de la procédure accélérée)**

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.

ALINORM 97/22A

Annexe III

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION,
LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION
DES ALIMENTS BIOLOGIQUES
(à l'étape 6 de la Procédure)**

Table des matières

Avant-propos

1. Domaines d'application
2. Descriptions et définitions
3. Étiquetage et allégations
4. Règles de production et de préparation
5. Conditions à l'inscription de substances à l'Appendice 2
6. Systèmes d'inspection
7. Importations
8. Marche à suivre pour l'examen des directives

Appendice 1 Principes de production biologique

- Végétaux et produits végétaux
- Production de bétail (à élaborer davantage)
- Emballage, manutention, stockage et transport

Appendice 2 Substances autorisées pour la production d'aliments biologiques

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 BIOLOGIQUES**

AVANT-PROPOS

Renseignements de base

1. L'agriculture durable représente un large éventail de méthodes agricoles qui soutiennent l'environnement, allant de méthodes classiques, plus intensives à des méthodes de substitution telle que la biodynamique. L'agriculture biologique est une méthode dans cet éventail qui appelle des normes de production spécifiques et précises.
2. L'agriculture biologique est un système de gestion holistique de la production qui favorise la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique des sols. Elle se fonde sur l'utilisation restreinte d'apports de l'extérieur et la non-utilisation des engrais et des pesticides artificiels. Cela suppose que les conditions régionales exigent des systèmes adaptés à l'échelle locale. Les pratiques culturelles biologiques ne peuvent garantir plus qu'aucun produit chimique n'a été employé dans la production. Il est impossible de garantir l'absence totale de résidus chimiques attribuables à la pollution environnementale générale même sur des terres où aucun produit chimique n'a été employé. Dans de tels cas cependant, ces résidus n'excéderaient pas les concentrations maximales établies pour les produits agricoles et les denrées alimentaires.
3. Lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires produites par des 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.
4. Le mot «biologique» est généralement bien compris par ceux qu'intéresse cette forme d'agriculture. D'autres termes ont été employés, notamment les qualificatifs «organique» et «écologique» pour tenter de définir plus clairement le système biologique.
5. Pour l'application pratique des méthodes de production biologique, il faut des normes plus détaillées pour aider les opérateurs à réaliser les meilleurs systèmes possibles qui demeureront acceptables des points de vue social, écologique et économique. L'intérêt croissant qu'on porte à la production biologique a entraîné la mise au point d'un système d'évaluation des exploitations afin de garantir que les denrées «biologiques» produites et vendues comme telles proviennent effectivement d'exploitations où on applique les méthodes de culture biologique. Le consommateur se trouve alors assuré de l'authenticité du produit et l'intégrité du producteur se trouve protégée. Des mécanismes d'évaluation des transformateurs et des manipulateurs ont été également prévus afin de contribuer à faire en sorte que les produits biologiques ne perdent pas leur intégrité lors des étapes du circuit de transformation et de distribution.
6. L'adoption de méthodes de culture biologique requiert une période de conversion. L'opérateur a alors le temps d'adapter et de perfectionner ses méthodes de production par rapport à l'environnement dans lequel il cultive son produit. Il faut aussi un certain temps pour que le système qui soutient la production, soit le sol ou le cheptel existant, etc. se débarrasse des résidus de produits chimiques

agricoles qui peuvent se trouver dans le sol, les tas de fumier, etc.; il faut également du temps pour que les animaux réagissent à la transformation de leur environnement.

7. L'idée d'un contact étroit entre le consommateur et le producteur est répandue. 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 de méthodes de contrôle et de certification externes.

8. L'inspection du système de gestion biologique fait partie intégrante de la certification; elle permet une vérification officielle du produit. 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 établit des normes pour l'inspection et la vérification des opérations de transformation et de l'état de l'établissement. Les organismes d'inspection qui approuvent les méthodes appliquées par l'opérateur et lui délivrent un certificat ne devraient pas avoir d'intérêts économiques dans l'établissement qu'ils sont appelés à approuver pour conserver leur intégrité.

9. À 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 frauduleuses des commerces, il s'impose 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.

10. 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.

11. 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 denrées biologiques 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.

12. 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 peut être permis d'ajouter pour engraisser le sol et l'amender, pour lutter contre les maladies et les parasites des plantes et des animaux, et en guise d'additifs alimentaires et d'auxiliaires technologiques. En ce qui concerne l'étiquetage, l'utilisation de certains 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 d'inspection.

13. 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.

14. 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 organismes internationaux à lui présenter avant chaque réunion du CCFL, des propositions au sujet des amendements à apporter aux 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, [les animaux et les produits animaux 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, 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 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 CAC/GL 20-1995.

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 (CCA) 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.

SECTION 2. DESCRIPTION ET DÉFINITIONS

2.1 Description

Les aliments dits «biologiques» ou désignés par des termes similaires sont le produit de la «culture biologique», c'est-à-dire d'un système d'agriculture fondé sur des pratiques de gestion visant à créer des écosystèmes propres à assurer une productivité soutenue, le contrôle des plantes adventives, des parasites et des 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. Selon cette méthode, 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 procurer aux végétaux et aux animaux les éléments nutritifs essentiels et conserver les ressources du sol. On parvient à contrôler les parasites et les maladies en favorisant l'équilibre dans la relation hôte-prédateur et l'augmentation des populations d'insectes bénéfiques et en effectuant des contrôles biologiques et de culture ainsi que l'élimination mécanique des pestes ou des parties de plantes endommagées.

2.2 Définitions

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

- a) «agrément»: reconnaissance, par l'autorité compétente ou son agent délégué, qu'un organisme d'inspection et/ou de certification satisfait aux prescriptions des paragraphes 6.5 et 6.6 des présentes directives.
- b) «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 et du sel) ou de l'alimentation animale.
- c) «animal»: des animaux des espèces bovines, ovines, caprines, porcines, équines ainsi que les volailles élevés comme aliments ou dans la production d'aliments; cette définition s'applique également aux poissons utilisés comme aliments, aux animaux sauvages domestiqués et aux autres formes de vie non végétales.

- d) «audit»: examen méthodique et indépendant sur le plan fonctionnel en vue de déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs² préétablis.
- e) «certification»: procédure par laquelle les organismes officiels de certification ou les organismes de certification officiellement reconnus donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que les denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences stipulées. 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 finis.
- f) «autorité compétente»: l'organisme officiel d'un gouvernement qui a juridiction;
- g) «organismes génétiquement modifiés»: tout matériel obtenu au moyen des méthodes modernes de biotechnologie, plus particulièrement, des techniques de génie génétique dites de recombinaison de l'acide désoxyribonucléique (A.D.N.) et de toutes les autres techniques qui font appel à la biologie moléculaire et/ou cellulaire pour modifier le matériel génétique d'organismes vivants d'une manière ou en vue de résultats qui ne se rencontrent pas naturellement ou par voie de sélection traditionnelle.
- h) «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 modifiée³,
- i) «inspection»: l'examen des aliments ou les systèmes de contrôle des aliments, des matières premières, de la transformation et de la distribution, y compris l'exécution de tests sur les produits en cours de production et finis pour vérifier leur conformité aux prescriptions⁴;
- j) «organisme d'inspection»: un organisme responsable de veiller à ce qu'un produit vendu ou étiqueté comme étant «biologique» soit produit, traité, préparé, manipulé et importé conformément aux présentes directives. Cette responsabilité peut aussi être confiée à un organisme de certification.;
- k) «étiquetage»: tout écrit, imprimé ou graphique figurant sur l'étiquette, accompagnant l'aliment ou affiché près de ce dernier, y compris ceux employés pour sa promotion ou sa vente⁵;
- l) «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;

² CAC/GL 20-1995

³ Volume 1A du Codex Alimentarius - Dispositions générales, Section 4 - Étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Stan 1 - 1985 Rév. 1-1991)

⁴ CAC/GL 20-1995

⁵ Codex Stan 1-1985 (rev 1-1991)

- m) «systèmes officiellement agréés d'inspection et de certification»: systèmes ayant été expressément approuvés ou agréés par un organisme gouvernemental compétent.
- n) «opérateur»: personne qui produit, prépare ou importe des produits visés au paragraphe 1.1, en vue de leur commercialisation ou qui commercialise ces produits;
- o) «produits phytopharmaceutiques»: toute substance conçue pour prévenir, détruire, attirer, repousser ou contrôler des parasites, y compris des espèces végétales ou animales indésirables, durant la production, l'entreposage, le transport, la distribution et la transformation d'aliments, de produits agricoles ou d'aliments du bétail.
- p) «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.]
- q) «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;
- r) «médicament vétérinaire»: toute substance appliquée ou administrée à des animaux producteurs de nourriture, tels que race de boucherie ou race laitière, volailles, poissons ou abeilles, qu'elle soit utilisée dans un but thérapeutique, prophylactique ou diagnostique, ou en vue de modifier des fonctions physiologiques ou le comportement⁶.

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 préemballées⁷.

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;
- 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 reconnu auquel l'opérateur est assujéti.

⁶ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, Définitions

⁷ Codex Stan 1-1985 (Rév 1-1995)

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, tel qu'il a été obtenu à l'exploitation agricole;
- 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;
- 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 officiel ou officiellement reconnu d'inspection/de certification auquel l'opérateur qui a mené à bien l'opération de préparation la plus récente est assujetti.

3.4 Par dérogation au paragraphe 3.3b), certains ingrédients d'origine agricole ne satisfaisant pas aux exigences requises audit paragraphe peuvent être utilisés, dans la limite d'une teneur maximale de 5 % m/m des ingrédients d'origine agricole 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 produits en quantité suffisante selon les prescriptions de la Section 4 des présentes directives;

3.5 L'étiquetage d'un produit visé au paragraphe 1.1b) préparé en partie avec des ingrédients ne satisfaisant pas aux exigences de production du paragraphe 3.3b) et les allégations à son sujet peuvent se référer aux modes de production biologique à condition que :

- a) au moins 70% des ingrédients d'origine agricole répondent aux exigences requises au paragraphe 3.3b);
 - quand ces ingrédients constituent moins de 70% de tous les ingrédients d'origine agricole, la mention de la production biologique ne pourra figurer que dans la liste des ingrédients;
- b) le produit réponde aux exigences des paragraphes 3.3c), d), e), f) et g);
- c) les indications faisant état des méthodes de production biologique apparaissent dans la liste des ingrédients et uniquement en regard avec les ingrédients obtenus conformément à la méthode de production biologique.

- l'énoncé doit être formulé de la manière suivante : «x % des ingrédients agricoles ont été produits conformément aux règles de production biologique;
- d) les ingrédients figurent en ordre décroissant (masse/masse) sur la liste des ingrédients;
- e) 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, et
- f) l'étiquetage fait mention du nom et/ou du numéro de code de l'organisme officiel ou officiellement agréé d'inspection/de certification auquel l'opérateur qui a mené à terme la dernière préparation est assujetti.

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

3.6 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, 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) les produits préparés avec plus d'un ingrédient d'origine agricole ne puissent faire état dans la liste des ingrédients de la transition vers la culture biologique que s'ils satisfont aux exigences des paragraphes 3.2 et 3.3;
- f) l'étiquetage mentionne le nom et/ou le numéro de code de l'organisme officiel ou officiellement reconnu d'inspection/de certification auquel l'opérateur qui a mené à terme la dernière préparation est assujetti.

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

3.7 Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail d'un produit mentionné au paragraphe 1.1 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents

d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur [et du nom et/ou du numéro de code de l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu] qui figureront sur le récipient.

- L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

SECTION 4. RÈGLES DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION

4.1 Les méthodes de production biologique exigent que, 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, 2 et 3 de l'Appendice 2 peuvent être utilisées en tant que produit phytopharmaceutique, engrais, produit d'amendement du sol, aliment du bétail ou produit pour la protection des animaux 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 que, 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 4A et 4B de l'Appendice 2 [ou les substances approuvées par des pays, qui répondent aux critères établis dans la Section 5.1] peuvent être utilisées en tant qu'ingrédients d'origine non agricole ou qu'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 PAYS⁸

5.1 Au moins les critères suivants devraient être utilisés dans le but de modifier les listes de substances permises 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 considérée à la lumière du contexte

⁸ 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.

d'utilisation du produit. Leur utilisation répond aux principes de la production biologique tels qu'ils sont exposés dans ces directives. Les autres solutions possibles, notamment les intrants 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 la sûreté du produit final.

b) si ces substances sont utilisées aux fins de la lutte contre les maladies ou les parasites des plantes et de la lutte 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 moyens de lutte de nature biologique, culturale, physique ou faisant appel à la sélection des végétaux et/ou de pratiques d'aménagement 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.
- cependant, si elles sont identiques à leurs équivalents naturels, par ex. les phéromones qui sont chimiquement synthétisées, elles seront prises en considération pour inscription aux listes si elles 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 pour préserver la santé des animaux :

- (critère à élaborer)

- d) si elles sont utilisées comme adjuvants ou agents technologiques dans la préparation ou la conservation d'aliments :
- elles sont indispensables pour garantir l'innocuité de l'aliment, ou
 - elles sont essentielles pour la préparation ou la conservation de tels aliments, et
 - elles sont telles qu'on les trouve dans la nature et peuvent avoir été soumises à des procédés mécaniques/physiques (par ex. extraction, précipitation), biologiques/ enzymatiques (par ex. fermentation) ou microbiens; ou
 - cependant, s'il s'agit de substances identiques à la nature qui ont été chimiquement synthétisées et s'il est impossible de préparer ou de conserver de tels produits alimentaires sans avoir recours à ce genre de substances, elles seront prises en considération pour inscription aux listes si les ingrédients ne sont pas disponibles en quantité suffisante sous leur forme naturelle..

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 pourront relever du jugement et de la décision d'équivalence dont il est question à la section 7.4 des présentes directives. Ce faisant, les pays pourraient 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 le paragraphe 5.1 sont utilisés comme fondement de ces additions; et

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 de base de 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 CERTIFICATION⁹

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

⁹ 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.

devrait tenir compte des Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires et de la directive (avant-projet) pour la conception, le fonctionnement, l'évaluation et la certification des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations¹⁰

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 reconnus¹¹ auxquels devraient être assujettis les opérateurs qui produisent, préparent ou importent des produits visés au paragraphe 1.1.

6.3 Le système d'inspection et de certification officiellement reconnu devrait 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 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 l'évaluation d'organismes privés d'inspection et d'accréditation à un tiers du secteur privé ou public. Si c'est le cas, ce tiers ne doit pas s'occuper de l'inspection et/ou de certification;
- à cette fin un pays importateur peut reconnaître un organisme de certification tiers lorsque le pays exportateur n'a ni autorité compétente identifiée ni programme national.

6.5 Afin d'agréer un organisme d'inspection ou de certification officiellement reconnu, l'autorité compétente ou son représentant désigné doit 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 mesures de précaution 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.

¹⁰ CAC/GL 20-1995, ALINORM 97/30A, Appendice II, respectivement.

¹¹ 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.

6.6 Après l'agrément d'un organisme d'inspection ou de certification, 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 d'inspection ou 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 d'inspection ou 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 l'information 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 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 les organismes d'inspection/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 importées^{6 12} 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 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 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 soient conformes aux présentes directives, et/ou
- b) organiser 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 mêmes, qui s'appliquent dans le pays exportateur.
- (c) exiger, pour éviter toute confusion chez le consommateur, 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.

¹² ALINORM 97/30, Appendice 2

8. EXAMEN PERMANENT DES DIRECTIVES

8.1 Fournir des conseils aux gouvernements étant le but de ces directives, les gouvernements et les organisations internationales membres 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 Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100, Rome (Italie).

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'organisme d'inspection/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, mais jamais à moins de 12 mois, sauf, dans certains cas, où l'organisme d'inspection serait adéquatement fondé de le faire.
 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 supervision d'un système d'inspection comme spécifié au paragraphe 6.2 et que les règles de production mentionnées à la Section 4 de ces 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.
 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. 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 à 11.
 6. 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 6a) et b) ci-dessus ne suffisent pas à combler les besoins nutritionnels de la culture ou à amender le sol adéquatement.

- 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 farine fossile, de fumier de ferme ou de plantes peuvent aussi être utilisées aux fins exposées au paragraphe 6.

7. La lutte contre les parasites, les maladies et les mauvaises herbes devrait être axée sur l'ensemble des mesures suivantes :

- choix d'espèces et de variétés appropriés;
- programme de rotation approprié;
- procédés mécaniques de culture;
- protection des ennemis naturels des parasites en fournissant un habitat favorable comme des haies et des nids;
- écosystèmes diversifiés. Ceux-ci vont varier d'un lieu géographique à l'autre. Par exemple, des zones tampons écologiques où l'on conservera la végétation originale pour abriter les prédateurs des organismes nuisibles, empêcher l'érosion, etc.];
- désherbage par le feu;
- libération de prédateurs et de parasites;
- préparations biodynamiques à base de farine fossile, de fumier de ferme ou de plantes;
- paillis et fauchage;
- pâturage pour le bétail;
- 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.

8. 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.

9. 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 vivaces, deux périodes de végétation. Dans les cas où un opérateur peut démontrer à l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu que du matériel satisfaisant aux spécifications ci-dessus n'était pas disponible, ce dernier 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.

10. 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.

B Production animale dans un système organique (à élaborer)

A l'étape 6, voir CX/FL 97/4

C. Transformation (à élaborer)

D. Emballage, stockage et transport

1. Lorsqu'une partie seulement de l'unité est certifiée, les autres produits non visés par les présentes directives doivent être entreposés et manutentionnés séparément, et les deux types de produits doivent être bien identifiés.

2. Les contenants en vrac prévus pour les denrées alimentaires biologiques doivent être séparés des contenants des produits traditionnels et bien les identifier identifiés comme tels.

3. 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 pour éviter de contaminer par un pesticide ou tout autre traitement non mentionné dans l'Appendice 2 avant de l'utiliser une aire de stockage ou un conteneur non réservé exclusivement aux produits biologiques.

4. Les conditions de stockage particulières qui sont permises peuvent comprendre des substances énumérées dans l'Appendice 2, Tableau 4.

5. L'adoption de BPF devrait permettre d'éviter les parasites. Les mesures antiparasitaires au sein des aires de stockage ou dans les conteneurs de transport peuvent comprendre des barrières physiques ou d'autres traitements parmi ceux énumérés dans l'Appendice 2, Tableau 4.

6. 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 des produits préparés conformément aux présentes directives car il ferait perdre leur statut de «biologique» à des produits de l'agriculture biologique. L'irradiation n'est pas autorisée comme mesure de protection phytosanitaire dans le système de production biologique.

7. Tout matériel utilisé pour l'emballage doit être conforme aux règlements nationaux pour le matériel de conditionnement de qualité alimentaire et devrait minimiser la migration de substances non autorisées en vertu des présentes directives.

8. Toute contamination du matériel de conditionnement par des substances qui pourraient compromettre la qualité biologique du produit doit être exclue.

APPENDICE 2

**SUBSTANCES AUTORISÉES POUR LA PRODUCTION
DE DENRÉES ALIMENTAIRES 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 d'inspection/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.
32. 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.
53. La liste des ingrédients et des auxiliaires technologiques qui ne sont pas d'origine agricole, figurant aux tableaux 5 et 6, tient compte des attentes des consommateurs selon lesquelles les produits transformés qui proviennent de systèmes de production biologique doivent être composés essentiellement d'ingrédients tels qu'ils se présentent dans la nature.

**Tableau 1 : SUBSTANCES DESTINÉES À LA FUMURE
ET À L'AMÉLIORATION DU SOL**

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
Fumier de ferme et fumier de poule	besoin reconnu par l'organisme d'inspection s'il ne provient pas de systèmes de production biologique. Provenance d'exploitations agricoles industrielles interdite.
Lisier ou urine	si de provenance non biologique, besoin reconnu par l'organisme d'inspection. Employer de préférence après fermentation contrôlée et/ou dilution appropriée. Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée

Excréments d'animaux compostés, y compris le fumier de poule et le fumier de ferme composté	besoin reconnu par l'organisme d'inspection. Provenance d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisée
Fumier de ferme et fumier de poule déshydratés	besoin reconnu par l'organisme d'inspection. Provenances d'exploitations agricoles «industrielles» non autorisées
Guano	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Paille	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Composts à base de champignons usés et de substrats de vermiculture	besoin reconnu par l'organisme d'inspection. Composition initiale des substrats doit être limitée aux produits de cette liste
Compost de déchets ménagers organiques	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Compost de résidus de végétaux	----
Produits animaux transformés provenant d'abattoirs et de l'industrie du poisson	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Sous-produits de denrées alimentaires et de l'industrie textile	besoin reconnu par l'organisme d'inspection et absence de traitement avec des adjuvants synthétiques
Algues et produits d'algues	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Sciures de bois, écorces, bois de rebut	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Cendres de bois	
Roche phosphatée naturelle	besoin reconnu par l'organisme d'inspection. La teneur en cadmium ne devrait pas dépasser 90 mg/kg P ₂ O ₅ .
Scories de Tomas	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Roche potassique broyée, Sels de potassium extraits de mines (par ex. kainite, sylvinite)	moins de 60% de chlore

Sulfate neutre de potassium (par ex. patentaki)	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
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-calciqque (pH > 7.5)	maximum de 90 mg/kg P205. Emploi limité aux sols basiques
Oligo-éléments (par ex. bore, cuivre, fer, manganèse, molybdène, zinc)	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Soufre	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Farine fossile	----
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; autorisé dans les semences, l'empotage et les composts modulaires. Autres usages suivant le besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Humus de vers de terre et d'insectes	----

Zéolites	----
Charbon de bois	----
Chlorure de chaux/soude	besoin reconnu par l'organisme d'inspection (chlorure de calcium uniquement pour le traitement foliaire contre les points bruns de la chair des pommes)
Excréments humains	besoin reconnu par l'organisme d'inspection (si possible aérés ou compostés)
Sous-produits de l'industrie sucrière (par ex. vinasse)	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Sous-produits des industries de transformation des ingrédients provenant de l'agriculture biologique	besoin reconnu par l'organisme d'inspection

**Tableau 2 : SUBSTANCES POUR LA LUTTE CONTRE LES PARASITES
ET LES MALADIES DES PLANTES**

Substance	Description; composition exigée; conditions d'emploi
Préparations à base de pyréthrinés extraites du <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , contenant éventuellement un synergiste	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Préparations à base de <i>Derris elliptica</i>	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Préparations à base de <i>Quassia amara</i>	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Préparations à base de <i>Ryania speciosa</i>	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Préparations à base de métaldéhyde, contenant un répulsif contre les espèces animales supérieures et utilisées dans les pièges	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Composés minéraux (bouillie bordelaise, hydroxyde de cuivre, oxychlorure de cuivre)	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Bouillie bourguignonne	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Sels de cuivre	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Soufre	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Préparations à base de phéromones	dans les pièges, non pulvérisées sur les cultures
Préparations à base de <i>Bacillus thuringiensis</i>	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Préparations à base de virus de la granulose	besoin reconnu par l'organisme d'inspection

Propolis	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Poudres minérales (farine fossile, silicates, Betonit)	----
Terre à diatomées	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Silicates, argile (par ex. Bentonite)	----
Silicate de sodium	----
Bicarbonate de sodium	----
Permanganate de potassium	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Gaz carbonique et azote gazeux	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Savon potassique (savon mou)	----
Huiles végétales et animales	----
Huile de paraffine	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Algues, farine d'algues, extraits d'algues, sels marins et eau salée	non traités chimiquement
Gélatine	----
Lécithine	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Caséine	
Alcool éthylique	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Acides naturels (par ex. vinaigre)	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Huile et extraits de margousier	besoin reconnu par l'organisme d'inspection

Préparations homéopathiques	----
Produit fermenté d'Aspergillus	
Extrait de champignon (Shiitake fungus)	
Extrait de Chlorelle	
Extraits de plantes naturelles, excepté le tabac	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Infusion de tabac (sauf nicotine pure)	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Préparations végétales et biodynamiques	----
Libération de prédateurs d'insectes ennemis des cultures	besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Insectes mâles stérilisés (si non génétiquement modifiés)	besoin reconnu par l'organisme d'inspection

Tableau 3 : **SUBSTANCES POUR LA LUTTE CONTRE LES PARASITES ET LES MALADIES DES ANIMAUX**
(à élaborer)

Tableau 4 : SUBSTANCES ET MÉTHODES AUTORISÉES DANS LA LUTTE CONTRE LES ENNEMIS DES CULTURES DANS LES UNITÉS DE STOCKAGE ET DE TRANSPORT

Substance/méthode physique	Conditions d'emploi
Barrières physiques	
Bruits	
Ultra-sons	
Lumière	
Lumière UV	
Pièges (pièges au bouquet phéromonal et pièges à appât statique)	non dans conteneurs scellés
Température contrôlée	
Atmosphère contrôlée (gaz carbonique, oxygène, azote)	
Terre à diatomées	

Tableau 5 : INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE MENTIONNÉS DANS LA SECTION 3 DES PRÉSENTES DIRECTIVES

A 1. Additifs alimentaires, y compris les supports

SIN	Nom	Conditions spécifiques
170	Carbonates de calcium	
220	Anhydride sulfureux	produits du vin
270	Acide lactique	jus de fruits et de légumes concentrés et 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	jus de fruits et de légumes concentrés, confiture et produits maraîchers fermentés
331	Citrates de sodium	produits carnés
332	Citrates de potassium	produits carnés
333	Citrates de calcium	produits carnés
335	Tartrate de sodium	pâtisseries/confiseries
336	Tartrate de potassium	céréales/pâtisseries/confiseries
341i	Monophosphate de calcium	seulement pour faire lever la farine
400	Acide alginique	
401	Alginate de sodium	

402	Alginate de potassium	
406	Agar-agar	
407	Carraghénane	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
414	Gomme arabique	lait, matières grasses et confiseries
415	Gomme xanthane	matières grasses, 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
509	Chlorure de calcium	produits laitiers/produits gras/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/véhicule
524	Hydroxyde de sodium	produits céréaliers
938	Argon	
941	Azote	
948	Oxygène	

A2. Aromatisants

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

A3. 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).

A4. Préparations de microorganismes 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.

A5. Minéraux (y compris les oligo-éléments), vitamines, acides aminés et gras 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 6 : ADJUVANTS DE FABRICATION 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 libération
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 libération

Cire de carnauba

agent de libération

Acide sulfurique

ajustement du pH de l'eau d'extraction dans la production du sucre

Hydroxyde de sodium

ajustement du pH dans la production du sucre

Acide tartrique et sels

Carbonate de sodium

production du sucre

Terre de diatomées

Préparations de composantes d'écorce

Hydroxyde de potassium

ajustement du pH dans production du sucre

Acide citrique

ajustement du pH

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 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 s'impose d'appliquer des mesures d'inspection à toute la chaîne de production alimentaire pour vérifier que les produits étiquetés conformément à la Section 3 des présentes directives respectent les pratiques acceptées internationalement. L'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu et l'organisme compétent devrait 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'organisme compétent 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 d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu devraient établir et signer un document qui comprend:

- 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 que le producteur peut donner aux tierces parties, le cas échéant, 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 en cause de produits dont l'utilisation n'est pas compatible avec les dispositions de la Section 4 des présentes directives;
- l'engagement du producteur 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 d'inspection, l'opérateur devrait notifier l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu de son programme de production de produits végétaux et de bétail détaillé au niveau des parcelles /troupeaux.

6. Une comptabilité écrite et/ou documentaire devrait être tenue, permettant à l'organisme d'inspection/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.

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. Outre les visites d'inspection non annoncées, l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu devrait effectuer, au moins une fois l'an, une inspection physique complète de l'unité. 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.

9. L'opérateur devrait donner à l'organisme d'inspection/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 afférent. 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, les unités dans les régions qui produisent des végétaux ou des produits végétaux ou du bétail 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 et des animaux ou des produits d'origine végétale et animale de la même variété que ceux qui sont produits dans l'unité visée au paragraphe 3 ci-dessus.

[L'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu peut autoriser une dérogation pour une période que lui-même ou l'organisme compétent déterminera, sous réserve d'exigences d'inspections additionnelles qu'il imposera.

OU

L'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu peut autoriser une dérogation pour une période dans certains cas comme la production de cultures pérennes, sous réserves d'exigences d'inspections additionnelles qu'il imposera.]

B. Unités de préparation et de conditionnement

1. Au début de la mise en oeuvre du régime d'inspection, le producteur et/ou l'opérateur et [l'organisme d'inspection] 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;
- 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 en cause devraient être contenues dans un rapport d'inspection contresigné par le responsable de l'unité en cause.

En outre, 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.

2. Une comptabilité écrite devrait être tenue, permettant à l'organisme d'inspection/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 adjuvants de fabrication dont l'unité a pris livraison ainsi que la composition des produits transformés, requise par l'organisme d'inspection/de certification pour un contrôle adéquat des opérations.

3. Lorsque, dans l'unité, 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 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 d'inspection/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. Outre les visites d'inspection non annoncées l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu devrait effectuer, au moins une fois l'an, une inspection physique complète de l'unité. Des prélèvements d'échantillons en vue de la recherche de produits non compris dans les listes contenues dans les présentes directives peuvent être effectués en cas de présomption d'utilisation de tels produits. Un rapport d'inspection devrait être établi après chaque visite et contresigné par le responsable de l'unité inspectée.
5. L'opérateur devrait donner accès à l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu aux fins de l'inspection, 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.
6. Les spécifications en matière de transport énoncées au paragraphe A.11 du présent appendice sont applicables.

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS À LA NORME GÉNÉRALE CODEX
POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES¹**
(à l'étape 5 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 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 ou d'ingrédients reconnus comme causant des réactions d'allergie ou d'intolérance.

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 de ceux-ci;

Crustacés et produits de ceux-ci;

Oeufs et ovoproduits;

Poissons et produits de la pêche;

Arachides, soja et produits de ceux-ci;

Lait et produits laitiers (y compris le lactose);

Fruits à coque et produits de noix; et

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

Section 4.2.2.1

À l'exception des ingrédients énumérés dans la section 4.2.1.3, 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 4.2.1.3.

¹ Les additions proposées sont soulignées .

ALINORM 97/22A
ANNEXE V

PROPOSITION D'AMENDEMENT
A LA NORME GÉNÉRALE CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE
DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES
(A l'étape 5 de la procédure)

Article 4.2 Liste d'ingrédients

4.2.2.1 Les appellations de catégorie ci-après peuvent être utilisées pour les ingrédients entrant dans les classes suivantes :

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

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

**AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS
CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS OBTENUS
A L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES
(AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME GENERALE POUR L'ÉTIQUETAGE
DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES)
(A l'étape 3 de la Procédure)**

Généralités

1. Après un premier examen des questions liées aux biotechnologies, à sa 21e session, la Commission du Codex Alimentarius est convenue que les travaux sur les biotechnologies, en particulier les questions de la sécurité, d'étiquetage et de nutrition, entrepris par les comités compétents du Codex, devraient être coordonnés par le Comité exécutif dans le cadre d'un projet. Elle s'est aussi prononcée en faveur de la tenue d'une deuxième Consultation mixte FAO/OMS sur la sécurité des aliments issus des biotechnologies (ALINORM 95/37, par.10).
2. A sa 23e session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) a examiné un document thématique préparé par les Etats-Unis sur les incidences des biotechnologies sur l'étiquetage des denrées alimentaires et identifié un certain nombre de questions: rapport entre le génie génétique et les méthodes de sélection classiques; évaluation scientifique de l'innocuité des substances obtenues au moyen des techniques de l'ADN recombinant; utilisation de gènes marqueurs; allergénicité et considération d'ordre éthique (ALINORM 95/22, par. 113 à 119). Des observations supplémentaires ont été demandées sur des questions ayant trait aux biotechnologies et examinées par le Comité à sa 24e session. Il a été convenu que, conformément à l'avis émis par le Comité exécutif, le Secrétariat commencerait à élaborer des directives en tenant compte des conclusions de la Consultation d'experts (ALINORM 97/22, par. 45).
3. A sa 42e session, le Comité exécutif a souligné qu'il convenait de respecter scrupuleusement les quatre Déclarations de principes concernant le rôle de la science adoptées par la Commission. Il a pris note de l'opinion selon laquelle si les consommateurs pouvaient prétendre au droit de savoir si des aliments avaient été ou non préparés à l'aide de biotechnologies, ce droit était mal défini et variable et, par conséquent, ne pouvait servir de base essentielle au Codex pour une prise de décisions en matière d'étiquetage. Il a estimé que certains éléments devaient être clairement pris en compte, dans les mentions d'étiquetage, quand il s'agissait des procédés de production. Il faut signaler tout d'abord la protection de la santé des consommateurs contre les risques pouvant être introduits par le procédé de fabrication, puis les éventuelles conséquences nutritionnelles dues à la modification de la composition de l'aliment, les transformations technologiques sensibles apportées aux propriétés de l'aliment lui-même et la prévention des pratiques commerciales frauduleuses. Ces questions doivent être tranchées pour la plupart au cas par cas. Le Comité exécutif a noté que le fabricant pouvait toujours procéder à l'étiquetage de sa propre initiative.
4. Le Comité exécutif est convenu qu'il fallait rédiger un document contenant un avant-projet de directives ou d'autres orientations appropriées aux fins d'examen par le CCFL et a recommandé qu'il soit tenu compte, lors de la préparation du document (ALINORM 97/3, par. 29 et 30) des conclusions de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les aspects des biotechnologies liés à l'innocuité des aliments.

Portée des recommandations

5. Quoique le CCFL soit chargé uniquement des aspects des biotechnologies liés à l'étiquetage, ceux-ci ne devraient pas être examinés séparément, mais dans le contexte plus large des moyens d'assurer l'innocuité des aliments et d'empêcher les pratiques frauduleuses. Il faudrait également définir les problèmes posés par les biotechnologies qui peuvent être abordés dans le cadre du Codex, comme partie intégrante du Projet, et ceux qui ne sont pas de son ressort.

6. Un certain nombre de questions soulevées par l'emploi des biotechnologies ne peuvent être étudiées dans le cadre du Codex car elles ne se rapportent pas à l'aliment lui-même, mais au procédé ou à d'autres facteurs sans effet sur l'innocuité et la qualité du produit tel qu'il est consommé. En particulier, les aspects écologiques de la mise en circulation de produits génétiquement modifiés pourraient préoccuper à juste titre les consommateurs, mais ils devraient être étudiés par les organisations compétentes s'occupant de la protection de l'environnement au niveau national et international. Des préoccupations qui ne portent pas sur les propriétés de l'aliment sont parfois exprimées pour justifier l'étiquetage systématique de tous les aliments obtenus grâce à des biotechnologies, qu'ils diffèrent ou non des aliments traditionnels. Des questions comme la fabrication de produits pharmaceutiques à l'aide d'organismes génétiquement modifiés ou l'emploi de gènes marqueurs ont été également prises en compte par la Consultation d'experts, comme il est indiqué ci-après. Il faut donc se concentrer sur les questions qui relèvent du mandat du CCFL, essentiellement des questions d'étiquetage liées aux caractéristiques de l'aliment lui-même.

7. Concernant la forme sous laquelle les recommandations devraient être formulées, le mandat du CCFL est limité à des questions se rapportant spécifiquement à l'étiquetage. Il ne comprend pas la formulation de recommandations générales concernant les procédés de production liés aux biotechnologies, notamment parce que cela touche essentiellement des questions d'innocuité des aliments pour lesquelles d'autres comités ou d'autres groupes d'experts sont compétents; la Consultation d'experts a d'ailleurs déjà émis des recommandations spécifiques à cet égard. Le CCFL a préparé, ou est en train de préparer, des directives dans des domaines où les questions d'innocuité des aliments ne sont pas essentielles, tels que l'agriculture biologique ou l'emploi du terme "Halal". Ces questions renforcent le rôle de l'étiquetage comme moyen d'assurer des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. En pareil cas, le Comité s'est chargé de formuler des dispositions concernant le procédé de fabrication lui-même, parce qu'aucun autre Comité du Codex n'était compétent en la matière et qu'il était nécessaire de clarifier les questions d'étiquetage. Néanmoins, dans le cas des biotechnologies, le Comité n'étant pas responsable des aspects liés à l'innocuité des aliments, dont s'occupent d'autres comités, il devrait se concentrer uniquement sur les aspects relatifs à l'étiquetage.

8. Il serait donc préférable que les recommandations formulées par le CCFL prennent la forme d'un amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Cette approche a été adoptée concernant l'irradiation et est actuellement suivie pour les aliments qui peuvent causer une hypersensibilité. Cela permettrait également de bien comprendre que les dispositions relatives aux incidences des biotechnologies sur l'étiquetage sont établies dans le contexte global de la Norme générale et compte tenu des objectifs généraux consistant à donner au consommateur une information claire et à éviter une description ou une présentation trompeuse des denrées alimentaires préemballées.

9. La Section 4.1.2 de la Norme générale exige l'identification des procédés de production quand il est nécessaire d'identifier la nature ou le type de l'aliment (déshydraté, concentré, etc.). Cela se rapporte au traitement subi par l'aliment lui-même, mais les dispositions du Codex ne visent pas les

procédés de production des matières premières au niveau de l'agriculture ni le mode de sélection des espèces végétales ou animales. Dans le cas de l'agriculture biologique seulement, le CCFL a examiné les moyens de production car une allégation spécifique a été faite concernant le type d'agriculture et a dû être définie. Toutefois, à moins qu'une allégation de ce genre ne soit faite, les dispositions d'étiquetage ne s'appliquent qu'à la nature de l'aliment et non aux pratiques agricoles ou aux méthodes de sélection. Une indication se rapportant à la méthode de sélection et/ou au procédé de production, comme dans le cas des biotechnologies, dépasserait le domaine couvert actuellement par les dispositions d'étiquetage et cela poserait une question de principe concernant la compétence du CCFL et du Codex dans ce domaine.

10. Une disposition de ce genre devrait être clairement justifiée en tenant compte des préoccupations relatives à l'innocuité des aliments et de la prévention des pratiques déloyales, car tous les aliments mis sur le marché devraient être clairement identifiés quant à leurs caractéristiques ou à leur composition. Tout aliment préparé à l'aide de biotechnologies différant substantiellement de l'aliment correspondant devrait être clairement identifié en ce qui concerne ses caractéristiques particulières, et tout nouvel aliment (pour lequel il n'existe pas d'équivalent) devrait être décrit. Il s'agit là d'une disposition générale qui devrait également s'appliquer à tout nouvel aliment mis sur le marché, indépendamment du procédé de production utilisé. Si le caractère d'un aliment a été sensiblement modifié par rapport à l'aliment traditionnel qui est habituellement utilisé par les consommateurs, ceux-ci devraient être informés de la nature des changements.

11. La demande d'informations supplémentaires dépassant le domaine de compétence du Codex est justifiée non par la nature du procédé, mais par le fait que les caractéristiques essentielles de l'aliment ont été modifiées. Afin d'être conforme à la politique générale du Codex en matière d'étiquetage, l'information sur le procédé devrait s'appliquer uniquement par rapport à l'information sur le produit lui-même.

Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les aspects des biotechnologies liés à l'innocuité des aliments¹

12. Etant donné qu'une bonne partie des préoccupations des consommateurs concernant les biotechnologies portent sur l'innocuité de ce qui peut sembler un nouveau type d'aliment, il serait utile de passer en revue les conclusions et recommandations de la Consultation pour situer le débat sur l'étiquetage dans son contexte général et faciliter la distinction entre les questions d'innocuité des aliments et les questions spécifiques d'étiquetage.

Problèmes généraux relatifs à l'innocuité des aliments

13. La Consultation d'experts (30 septembre - 4 octobre 1996) s'est penchée sur l'évaluation de l'innocuité aux fins de consommation, de tous les aliments et ingrédients alimentaires produits à l'aide de biotechnologies, qu'ils soient d'origine végétale, animale ou microbienne. Elle a fait ressortir l'importance de la première recommandation de la Consultation de 1990², selon laquelle des règlements détaillés et bien appliqués concernant les aliments sont essentiels pour protéger la santé des consommateurs, et que tous les gouvernements nationaux devraient faire en sorte que ces règlements suivent pas à pas les progrès technologiques. Cette recommandation générale devrait être appuyée par les Comités du Codex compétents s'occupant des différents aspects des biotechnologies.

¹ Document FAO Alimentation et nutrition N°61 (1996)

² OMS, 1991. Strategies for assessing the safety of foods produced by biotechnology. Rapport d'une Consultation mixte FAO/OMS

14. La Consultation a recommandé que l'évaluation de l'innocuité des denrées fondée sur le concept d'équivalence substantielle, telle qu'elle est décrite dans le rapport, soit appliquée en établissant l'innocuité des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés. Elle a formulé un certain nombre de recommandations sur la manière de déterminer une équivalence substantielle et a approuvé les conclusions générales suivantes:

- Lorsqu'une équivalence substantielle est établie pour un organisme ou un produit alimentaire, celui-ci est considéré comme aussi sain que l'aliment traditionnel correspondant et il n'est pas nécessaire de procéder à un examen plus approfondi de son innocuité.
- Lorsqu'une équivalence substantielle, à part certaines différences définies, est établie, une évaluation plus poussée de l'innocuité devrait se concentrer sur ces différences définies.
- Lorsqu'une équivalence substantielle ne peut être établie, cela ne signifie pas nécessairement que le produit n'est pas sain.

15. La Consultation a conseillé d'élaborer un programme de mise à l'essai au cas par cas en tenant compte des caractéristiques de référence de l'aliment ou de l'ingrédient alimentaire. Des études de nutrition humaine pourraient être nécessaires, notamment quand le nouvel aliment est destiné à remplacer une partie importante du régime alimentaire.

Allergénicité

16. La Consultation a examiné les problèmes spécifiques relatifs à l'allergénicité dans le cas des biotechnologies et a formulé des recommandations pour l'évaluation d'allergènes potentiels, notamment un certain nombre de critères à appliquer pour identifier les risques éventuels d'allergie. Elle a proposé que les aliments dangereux pour la santé ne soient pas mis en vente. Elle a recommandé que les aliments ne donnant pas de résultats positifs dans des essais *in vitro* et *in vivo* soient traités comme tous les autres aliments pour ce qui est de l'allergénicité. Les recommandations faites par le CCFL concernant l'étiquetage des aliments potentiellement allergisants s'appliqueraient donc aux aliments obtenus à l'aide des biotechnologies comme aux aliments traditionnels.

17. Concernant la possibilité de transférer des propriétés allergisantes aux aliments qui normalement ne sont pas allergisants, la Consultation a formulé les recommandations suivantes :

- Il faudrait décourager le transfert à partir d'aliments habituellement allergisants à moins que l'on ne puisse prouver que le gène transféré n'est pas un allergène.
- Les aliments contenant un allergène provenant de l'organisme qui a fourni l'ADN ne devraient pas être soumis à approbation pour la mise en vente, à moins qu'ils ne puissent être clairement identifiés sur les marchés et que cette identité ne soit pas perdue pendant la distribution ou la transformation. Dans ce cas, les méthodes d'étiquetage pourraient ne pas être pratiques, et des problèmes particuliers pourraient se poser aux consommateurs qui ne savent pas lire, ou pour les produits sans étiquette. Les aliments qui ne sont pas présentés sur le marché préemballés et généralement non étiquetés devraient être pris en compte.

Autres aspects

18. La Consultation a également examiné des aspects qui ne sont pas directement liés à l'innocuité des aliments mais à des questions de santé publique. Ceux-ci sont brièvement mentionnés comme étant intéressants pour le Comité compte tenu des préoccupations des consommateurs dans ces domaines et

pour situer les problèmes d'étiquetage dans une perspective générale. Il faut préciser également que ces questions ne sont pas du ressort du Codex et ne peuvent être examinées par le CCFL ni par un autre comité, en particulier parce qu'elles ne relèvent même pas de la compétence de la Consultation sur l'innocuité des aliments.

19. Pour ce qui est des organismes ou produits alimentaires contenant des substances pharmaceutiques ou chimiques, la Consultation a reconnu qu'en général, les organismes génétiquement modifiés (OGM) ne seraient pas utilisés comme aliments avant l'élimination préalable de la substance pharmaceutique ou chimique. Quand l'OGM ou ses produits étaient utilisés comme aliment, le concept d'équivalence substantielle pouvait être appliqué pour évaluer leur innocuité.

20. Outre les préoccupations concernant l'innocuité des aliments, la Consultation a reconnu que la modification génétique nécessaire pour fabriquer des produits pharmaceutiques pouvait soulever des problèmes d'ordre éthique et de contrôle qui ne relevaient pas de sa compétence car les problèmes n'étaient pas liés à l'innocuité des aliments; elle a recommandé que ces problèmes soient soumis à l'attention de la FAO et de l'OMS.

21. La Consultation s'est penchée sur le transfert de gènes à partir d'OGM et, étant donné que le transfert à partir d'une plante génétiquement modifiée à un micro-organisme dans l'appareil gastro-intestinal est peu probable, mais pas entièrement exclu, elle a recommandé que la FAO et l'OMS convoquent une consultation d'experts qui estimera s'il existe des conditions ou des situations dans lesquelles un gène marqueur (ou plusieurs) résistant aux antibiotiques ne devrait pas être utilisé dans des plantes génétiquement modifiées à usage commercial et, si oui, de définir ces conditions ou situations.

Amendements proposés à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

22. Il faudrait éviter de confondre les questions d'innocuité et les questions d'étiquetage et en particulier, il faudrait préciser que l'étiquetage ne saurait remplacer l'évaluation de l'innocuité. Il est parfois proposé d'étiqueter tous les aliments issus des biotechnologies car certains d'entre eux pourraient ne pas être sains. Toutefois, le principe essentiel de toute législation sur les aliments est de faire en sorte que ceux-ci ne soient pas librement accessibles s'ils présentent un risque pour les consommateurs, qu'il s'agisse d'aliments traditionnels ou d'aliments obtenus à l'aide des biotechnologies. L'étiquetage devrait donner aux consommateurs l'information nécessaire sur les précautions à prendre pour l'emploi, le cas échéant mais, quoi qu'il en soit, l'innocuité intrinsèque du produit est une condition préalable.

23. Cela étant, le risque présenté par des allergènes transférés peut être traité comme une question d'innocuité des aliments ou comme une question d'étiquetage. Le Comité est invité à examiner l'opportunité d'encourager les autorités nationales à empêcher l'approbation de ces aliments compte tenu du fait que l'étiquetage en lui-même ne peut résoudre entièrement les problèmes auxquels sont confrontées certaines sections de la population. Néanmoins, le CCFL examine actuellement les recommandations pour l'étiquetage des denrées qui peuvent causer une hypersensibilité et des amendements à la Norme générale, et pourrait opter pour des dispositions particulières en pareil cas. La section 4.2.2 pourrait donc être modifiée pour exiger l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide de biotechnologies qui contiennent le gène d'un allergène potentiel connu non présent dans l'aliment correspondant.

24. Compte tenu de ce qui précède, il semble que les recommandations concernant l'étiquetage des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies devraient se concentrer sur les domaines relevant du mandat du Codex et du CCFL et qui se rapportent à l'aliment lui-même, à son innocuité, à ses

caractéristiques, à sa composition nutritionnelle ou à son emploi prévu, afin de fournir des informations claires aux consommateurs pour tout nouveau produit issu des biotechnologies présentant des caractéristiques particulières non présentes dans les aliments traditionnels. La référence à un procédé de fabrication ou de production particulier n'est pas habituelle dans le Codex; toutefois, elle pourrait être importante dans l'optique des objectifs du Codex seulement si elle était clairement liée à l'aliment lui-même. De même, la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Section 4.2.2.2) porte sur l'étiquetage des aliments pouvant poser des problèmes d'ordre religieux ou éthique en exigeant la déclaration des ingrédients alimentaires spécifiques. Il est proposé que les ingrédients alimentaires issus des biotechnologies à partir des mêmes sources soient aussi déclarés.

25. Les recommandations relatives aux allergènes devraient être examinées en liaison avec le débat spécifique sur ce thème, et l'amendement à la Norme générale, sous le point 6 de l'ordre du jour.

Définition

26. La Consultation de 1990 a défini la biotechnologie comme l'intégration des sciences naturelles et de la génétique dans le but de parvenir à l'application d'organismes, de cellules, de certaines parties d'entre elles et d'éléments moléculaires analogues à des produits et des services. Il s'agissait d'une définition générale qui reflétait l'objectif de cette première Consultation. La Consultation de 1996 s'est référée à cette définition et est convenue de se concentrer sur l'évaluation de l'innocuité des aliments et ingrédients alimentaires qui ont été produits par des techniques qui modifient les caractères d'héritabilité d'un organisme comme la technique de l'ADN (rADN) recombinant. Après les premiers débats du CCFL, il est apparu que lorsque l'étiquetage et l'information donnée au consommateur sont en jeu, les principales questions portent sur les organismes génétiquement modifiés, alors que la biotechnologie peut couvrir une large gamme de procédés. Il a été également proposé de faire la distinction entre le génie génétique et d'autres types de biotechnologie. Afin d'éviter toute confusion, il est donc proposé de donner une définition plus détaillée aux fins des recommandations relatives à l'étiquetage sur la base de la définition du Conseil des communautés européennes³.

27. Les amendements suivants à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont donc proposés comme base pour un débat et pour examen par le Comité.

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 3 de la Procédure)

Section 2. Définition

Ajouter à la fin de la section:

Produits obtenus à l'aide des biotechnologies

Aux fins de la Norme générale, on entend par "produits obtenus à l'aide des biotechnologies" des aliments composés d'organismes génétiquement modifiés - ou en contenant - , définis comme organismes dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne se produit pas naturellement par la multiplication et/ou la recombinaison naturelle.

Les techniques de modification génétique comprennent:

³ Directive du Conseil des communautés européennes 90/220/EEC du 23 avril 1990

- les techniques de l'ADN recombinant utilisant des systèmes de vecteur
- les techniques impliquant l'introduction directe dans un organisme de matériel héritable préparé à l'extérieur de l'organisme, dont la micro-injection, la macro-injection et la micro-encapsulation
- les techniques de fusion cellulaire ou d'hybridation, grâce auxquelles des cellules vivantes présentant de nouvelles combinaisons de matériel génétique héritable sont constituées grâce à la fusion de deux ou plusieurs cellules par des méthodes autres que naturelles

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, tels qu'ils sont définis à la Section 2, n'est plus substantiellement équivalents 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 rend différent de l'aliment de référence devraient être clairement indiquées dans l'étiquetage. En particulier, les dispositions suivantes s'appliquent:

- si la teneur en éléments nutritifs est sensiblement modifiée, une déclaration [pertinente/exhaustive] des éléments nutritifs devrait être fournie conformément aux Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel;
- si le mode de préparation est sensiblement différent de celui de l'aliment équivalent, des instructions claires pour l'emploi devraient être données.
- 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 nutritionnelle, son utilisation prévue, [la méthode par laquelle il a été obtenu] et toutes les caractéristiques essentielles nécessaires pour fournir une description claire du produit.

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 d'aliments disponibles), compte tenu de la variation naturelle pour ces caractéristiques, sur la base d'une analyse appropriée des données⁴.

4 Rapport de la Consultation d'experts, Document FAO Alimentation et nutrition N°61, p.23

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

Recommandations concernant les allergènes

Deux approches sont proposées:

[Compte tenu des recommandations de la Consultation, il n'est pas proposé à ce stade d'établir des dispositions d'étiquetage pour un matériel qui n'est pas présent dans une denrée alimentaire équivalente existante et qui pourrait avoir des conséquences pour la santé de certains groupes de la population (notamment les allergènes) car l'approche préférée serait de décourager la commercialisation de ces produits.]

OU

[Section 4.2.2

La présence dans un aliment ou un ingrédient alimentaire obtenu à l'aide des biotechnologies d'un allergène transféré à partir de n'importe lequel des produits énumérés à la section 4.2.1.3⁵ devra être déclarée.]

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS
RELATIVES À LA SANTÉ¹
(à 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.»

¹ Le titre de ce document devrait être «Avant-projet de modification des directives pour l'emploi des allégations relatives à la santé» si l'avant-projet de directives actuel est adopté avant la 22^e session de la Commission.

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 :
- 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;
- 7.2.5 [L'allégation ne doit pas être faite si la consommation de l'aliment aurait pour résultat l'ingestion d'une quantité d'un élément nutritif ou d'une substance qui augmenterait les risques d'exposition à une maladie ou un état lié à la santé.]