



REP 13/FL

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-sixième session
Rome (Italie,) 1^{er} – 5 juillet 2013*

RAPPORT DE LA QUARANTE ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

*Île-du-Prince-Édouard (Canada)
14 – 17 mai 2013*

N.B.: Ce rapport comprend la Lettre circulaire CL 2013/15-FL

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CX 6/15

CL-2013/15-FL

Juin 2013

AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétariat, Commission du Codex, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires FAO, 00153 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la quarante et unième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

A. QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION POUR ADOPTION

Avant-projets de directives aux étapes 8 et 5/8 de la procédure

1. Avant-projet d'amendements aux Directives concernant l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) concernant la non-adjonction de sels de sodium (Par. 41, et Annexe II)
2. Projet d'amendements aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique en matière d'utilisation de l'éthylène en tant qu'inhibiteur de la germination des pommes de terre et des oignons (Par. 69 et Annexe IV).

Autres amendements

3. Amendements rédactionnels corrélatifs aux Directives concernant l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) en réponse à la demande d'éclaircissement concernant le point 6.3 concernant les allégations comparatives (Par. 45 et Annexe III, Partie B).
4. Amendements aux *Directives sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CAC/GL 2-1985)* portant sur les définitions et le remplacement de l'annexe existante par la nouvelle annexe: *Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale* (Par. 59 et Annexe III, Partie A).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sont invités à le faire par écrit, conformément à la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), au point de contact du Codex pour le Canada, à l'adresse de courriel: codex_canada@hc-sc.gc.ca, **avant le 15 juin 2013**.

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS

Avant-projet de Directives à l'étape 3

5. Avant-projet d'amendements aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: aquaculture biologique (Par. 111 et Annexe V).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sont invités à le faire par écrit, conformément à la *Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, à l'adresse de courriel : codex@fao.org , **avant le 15 mars 2014.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa quarante et unième session, le Comité du Codex Alimentarius sur l'étiquetage des denrées alimentaires est parvenu aux conclusions ci-après:

Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à sa trente-sixième session:

Le Comité:

a avancé aux étapes 8 et 5/8 les questions suivantes:

- Avant-projet d'amendements aux *Directives concernant l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997)* concernant la non-adjonction de sels de sodium (Par. 41, et Annexe II).
- Projet d'amendements aux Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique en matière d'utilisation de l'éthylène en tant qu'inhibiteur de la germination des pommes de terre et des oignons (Par. 69 et Annexe IV).

a transmis à la Commission du Codex Alimentarius les amendements suivants:

- Amendements rédactionnels corrélatifs aux *Directives concernant l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997)* en réponse à la demande d'éclaircissement concernant le point 6.3 concernant les allégations comparatives (Par. 45 et Annexe III, Partie B)
- Amendements aux *Directives sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CAC/GL 2-1985)* portant sur les définitions et le remplacement de l'annexe existante par la nouvelle annexe: *Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale* (Par. 59 et Annexe III, Partie A).

Autres questions intéressant la Commission:

Le Comité:

- est convenu d'avancer l'avant-projet d'amendements aux *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: aquaculture biologique* à l'étape 3 afin de recueillir des observations et de pouvoir en débattre à la quarante-deuxième session (Par. 111 et Annexe V);
- est convenu de proposer de nouveaux travaux à la Commission pour examiner la *Norme générale d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées* afin de traiter les problèmes de datage (par. 118, Annexe VI).

Questions renvoyées à d'autres comités

Le Comité:

- a) n'a pas entériné les dispositions relatives à l'avant-projet de *norme régionale pour la non-fermentation des produits à base de soja* (par. 14-26);
- b) est convenu de demander au CCNFSDU de fixer des conditions à l'allégation «exempt de» d'acides gras trans (par. 53) et d'envisager l'élaboration d'une définition pour la biofortification (par. 127).

TABLE DES MATIÈRES

	Page
RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS.....	Page iii
RAPPORT DE LA QUARANTE ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES.....	Page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	Page 14
	Paragraphe
Introduction	1
Ouverture	2-3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	4-5
Questions soumises au Comité (Point 2 de l'ordre du jour)	6
Examen des dispositions relatives à l'étiquetage figurant dans les projets de normes Codex (Point 3 de l'ordre du jour)	7-29
Mise en œuvre de la stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (Point 4 de l'ordre du jour)	
Non-adjonction de sels de sodium	30-41
Allégations comparatives.....	42-45
Allégation « exempt de » d'acides gras trans.....	46-54
Principes pour l'établissement et la révision des VNR aux fins d'étiquetage des éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées à l'alimentation	55-59
<i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique (CAC/GL 32-1999) (Point 5 de l'ordre du jour)</i>	
Utilisation de l'éthylène en tant qu'inhibiteur de la germination des pommes de terre et des oignons.....	60-69
Aquaculture biologique.....	70-111
Document de discussion sur les questions relatives au datage (Point 6 de l'ordre du jour)	112-120
Étiquetage des aliments dérivés des cultures biofortifiées par sélection naturelle (Point 7 de l'ordre du jour)	121-127
Autres questions, travaux futurs et date et lieu de la prochaine session (Point 8 de l'ordre du jour)	128-136

ANNEXES

		Page
Annexe I	Liste des participants	15
Annexe II	Projet d'amendements aux <i>Directives concernant l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> (CAC/GL 23-1997) portant sur la non-adjonction de sels de sodium (à l'étape 8)	36
Annexe III	Amendements aux <i>Directives sur l'étiquetage des denrées alimentaires</i> (CAC/GL 2-1985) et aux <i>Directives concernant l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé</i> (CAC/GL 23-1997)	37
Annexe IV	Avant-projet d'amendements aux <i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique</i> : Utilisation de l'éthylène en tant qu'inhibiteur de la germination des pommes de terre et des oignons (à l'étape 5/8)	40
Annexe V	Avant-projet d'amendements aux <i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique</i> : agriculture biologique (à l'étape 3).	41
Annexe VI	Proposition de nouveaux travaux afin d'examiner le Texte portant sur le datage dans la <i>Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i>	62

RAPPORT DE LA QUARANTE ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a tenu sa quarante et unième session à Charlottetown, Île-du-Prince-Édouard, Canada du 14 au 17 mai 2013, à l'aimable invitation du gouvernement du Canada. M. Paul Mayers, Vice-Président associé, Direction générale des politiques et des programmes, Agence canadienne d'inspection des aliments, a présidé la session. La liste complète des participants est jointe en Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE

2. M. George T. Webster, Ministre de l'Agriculture et de la Foresterie de l'île du Prince Édouard, a souhaité aux délégations la bienvenue à Charlottetown. Le Ministre a reconnu l'importance des normes du Codex dans le contexte d'un marché de plus en plus planétaire, des avancées des sciences de la technologie et des attentes des consommateurs en constante évolution dans le domaine alimentaire. Il a félicité le Codex pour les réalisations accomplies au cours de 50 dernières années et souhaité aux délégués du CCFL tout le succès dans leurs délibérations et un séjour agréable sur l'île.

Répartition des compétences¹

3. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, règle II de la Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, tel qu'il est exposé dans le document CRD 6.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité est convenu d'aborder le Point 5b sur l'aquaculture biologique en commençant dès le deuxième jour de la réunion afin de laisser aux délégations le temps de lire le rapport du groupe de travail électronique qui s'est réuni avant la tenue de la session.

5. Ayant pris acte de ce changement, le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ (Point 2 de l'ordre du jour)³

6. Le Comité a fait observer que certaines questions n'étaient évoquées qu'à titre d'information, tandis que d'autres seraient examinées dans le cadre d'autres points de l'ordre du jour.

EXAMEN DES DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE FIGURANT DANS LES PROJETS DE NORMES CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

7. Le Comité a confirmé les dispositions d'étiquetage établies dans les normes énumérées ci-dessous, conformément à la proposition des comités respectifs: Révision proposée de la norme régionale pour les chanterelles (CCEURO), Projet de norme pour les ormeaux vivants et les ormeaux crus frais réfrigérés ou congelés destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure (CCFFP), Projet de norme révisée pour les avocats (CCFFV), Projet de norme pour la grenade (CCFFV), Avant-projet de norme pour les olives de table (CCPFV), Avant-projet de norme régionale pour le tempheh (CCASIA) et l'Avant-projet de norme régionale pour la pâte de dattes (CCNEA).

¹ CRD 6 (Répartition des compétences entre l'Union européenne et les États membres).

² CX/FL 13/41/1.

³ CX/FL 13/41/2; CRD 5 (observations de l'UE); CRD 14 (observations de l'Indonésie); CRD 15 (observations de la Malaisie); CRD 20 (observations de l'Afrique du Sud); CRD 21 (observations du Cameroun).

⁴ CX/FL 13/41/3; CRD 2 (observations de la FIL); CRD 3 (observations de l'Inde); CRD 5 (observations de l'UE); CRD 11 (observations de la Suisse); CRD 20 (observations de l'Afrique du Sud); CRD 22 (observations du Pérou); CRD 23 (observations des États-Unis).

Projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson fumé-séché (CCFFP)

8. Le Comité est convenu qu'il conviendrait, à la section 7.1, de remplacer le terme «nom commun ou commercial» par «nom commun ou courant» afin de l'harmoniser avec la section 4.1.1 de La Norme générale.

9. Le Comité a pris note de la proposition visant à inclure le nom scientifique de l'espèce afin d'éviter toute confusion, mais il a estimé que cette proposition allait au-delà du simple aval donné aux dispositions d'étiquetage. Le Comité a fait observer que même s'ils n'avaient été expressément mentionnés, les agents aromatisants devront être étiquetés dans la liste des ingrédients en conformité avec la Norme générale.

10. Au vu de la modification apportée ci-dessus, le Comité a confirmé les dispositions d'étiquetage établies dans la Norme.

Projet de norme pour les produits crus, frais et surgelés à base de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles (CCFFP)

11. Le Comité a fait noter que bien que le libellé de la section 7.3 puisse apparaître quelque peu redondant en exigeant à la fois la mention du pourcentage de la chair de pétoncles **et** du pourcentage d'eau ajoutée sur l'étiquette. Le Comité a pris en outre acte de la suggestion de remplacer la conjonction «et» par «et/ou», mais il a relevé également la diversité des opinions au sein du Comité sur cette question, qui devra être traitée plus avant par le CCFFP.

12. Le Comité a pris en outre note d'une proposition visant à modifier les sections 7.1.1, 7.1.2 et 7.1.3 afin de les rendre plus claires et d'éviter toute confusion possible (voir le document CRD 23) et a observé que puisque la norme était parvenue à l'étape 6, la discussion pourrait se poursuivre au CCFFP.

13. Ayant souscrit à ces propos, le Comité a confirmé les dispositions d'étiquetage dans le texte de la Norme.

Avant-projet de norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté (CCASIA)

14. Le Comité a discuté des dispositions d'étiquetage en détail.

Discussion de 8.2: L'utilisation de soja génétiquement modifié dans le processus doit être indiquée sur l'étiquette conformément à la législation nationale

15. Des délégations ont proposé de supprimer cette section étant donné que le texte de 8.2 concernant les méthodes de production n'est pas conforme aux orientations du Codex sur cette question et qu'il n'y a aucune raison de singulariser des méthodes de production particulières. D'autres délégations ont affirmé que cette section devrait être conservée.

16. Le président a rappelé que la procédure d'adoption visait à garantir la concordance des normes de produits avec les normes générales du Codex et a proposé de modifier le texte de 8.2 ainsi:

«8.2 Si du soja génétiquement modifié est utilisé dans le processus, il sera tenu compte de la compilation des textes du Codex applicables à l'étiquetage des aliments dérivés de la biotechnologie moderne (CAC/GL 76-2011).»

17. Le Comité a accepté cette proposition et pris note des réserves de l'Argentine, du Costa Rica et du Mexique concernant cette décision à cause des préoccupations exprimées dans le paragraphe 15

Discussion de 8.3: Si le produit est destiné à être vendu comme produit végétarien, le type d'huile et de matière grasse ajoutées doit être indiqué en ce qui concerne l'origine.

18. Le Comité est convenu de supprimer cette section étant donné que l'information concernant le type d'huile et de matière grasse ajoutées aura à être déclarée sur l'étiquette conformément à la norme générale et donc que la section 8.3 était superflue.

Discussion de 8.4: Le produit doit être désigné par le nom approprié figurant à la section 2.2 ou tout autre nom conformément à la composition et à la loi et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu et de manière à ne pas tromper le consommateur.

19. La discussion a porté sur le fait que la section 2.2 de l'avant-projet de norme fait référence à «lait de soja» qui pourrait donc être utilisé sur l'étiquette de ce produit.

20. Plusieurs délégations et un observateur étaient opposés à l'utilisation du terme «lait» pour un produit non laitier et étaient d'avis que cela induirait le consommateur en erreur vu que le produit avait des usages semblables au lait, mais pas les mêmes propriétés nutritionnelles. Elles ont dit que l'utilisation du terme «lait» pour ce produit n'était conforme ni à la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CODEX STAN 206-1999), particulièrement les sections 4.2.1, 4.6.1. et 4.6.3. ni à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), qui contient dans la catégorie 06.8.1 «Boissons à base de soja» et qui tout en reconnaissant que dans certains pays la catégorie «Boissons à base de soja» comprend les produits désignés sous le nom de «lait de soja» ne l'utilise pas.
21. Une délégation a noté que si la Section 4.6.2 de CODEX STAN 206-1999 acceptait à titre conditionnel l'utilisation traditionnelle de termes de laiterie, cela pourrait s'appliquer également de manière commode et appropriée au niveau national, et de nombreux problèmes se présenteraient si cette possibilité était envisagée pour désigner des produits non laitiers dans le cadre de cette norme régionale.
22. D'autres délégations ont fait référence à la Section 4.6.2 de CODEX STAN 206-1999 qui dit que les termes de laiterie peuvent être utilisés dans les appellations de produits «dont la nature exacte est évidente selon l'usage traditionnel ou lorsque l'appellation est clairement utilisée pour décrire une qualité caractéristique du produit non laitier». Il a également été mentionné que le terme «boissons à base de soja» désignait un produit différent du «lait de soja» suivant la définition adoptée par certains pays.
23. Des délégations étaient d'avis que l'utilisation du terme lait dans lait de noix de coco offrait un précédent alors que d'autres délégations ont dit que la situation était différente en ce sens que le lait de noix de coco n'avait pas d'utilisations semblables à celles du lait et donc ne risquait pas de tromper le consommateur.
24. Une délégation a proposé que d'autres comités de coordination se voient offrir la possibilité d'examiner le projet de norme de CCASIA. Le Secrétariat a précisé que la tâche du CCFL consistait uniquement à approuver les modalités d'étiquetage et que la Commission serait en mesure de référer toute autre question aux comités de coordination le cas échéant.
25. Le Comité a pris acte de la divergence d'opinion sur ce sujet et également du fait qu'il s'agissait d'une question de fond qu'il revenait au CCASIA de discuter et de trancher.

Conclusion

26. Le Comité n'a pas donné son aval aux dispositions d'étiquetage telles qu'elles étaient présentées et a proposé de revoir le texte de la section 8.2 comme il est indiqué ci-dessus et de supprimer la section 8.3. S'agissant de la section 8.4 le Comité a noté que la section 2.2 de l'avant-projet de norme devait être examinée plus à fond par le CCASIA pour prendre en compte les dispositions pertinentes de CODEX STAN 206-1999 et les discussions indiquées d'autres comités du Codex comme le CCFA et le CCMMP.

Projet de lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CCNFSDU)

27. Un observateur a proposé d'inverser l'ordre des sections 10.1 et 10.2 et de réécrire le libellé de la section 10.3 pour qu'elle se lise comme suit: «Les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne seront pas autorisées pour les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge sauf si des dispositions spécifiques les prévoient dans les normes Codex pertinentes ou la législation nationale. En outre, les produits ne présenteront pas d'images ou de textes idéalisés.»
28. Le Comité a noté que l'ordre originel des paragraphes était plus logique et que la référence à la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime préemballés et les allégations les concernant* (CODEX STAN 146-1985) concrétisait déjà l'intention de la proposition.
29. Le Comité a donné son aval aux dispositions d'étiquetage dans les directives telles qu'elles étaient présentées.

MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE MONDIALE DE L'OMS POUR L'ALIMENTATION, L'EXERCICE PHYSIQUE ET LA SANTÉ (Point 4 de l'ordre du jour)⁵

Non-adjonction de sels de sodium

30. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il avait convenu de transmettre l'avant-projet de section 7.2 (allégations de non-adjonction de sels de sodium) des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* à la Commission pour adoption à l'étape 5.

Considérations générales

31. Le Comité était généralement d'accord avec le texte car il est en conformité avec la stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé. Le Comité a discuté les trois conditions en détail.

32. Concernant les exemples, des délégations ont proposé de supprimer tous les exemples car ils risquaient d'être cause de confusion. D'autres délégations, observant qu'il ne s'agissait pas d'une liste exhaustive, ont dit que les exemples aidaient à comprendre le texte. Le Comité a décidé de conserver les exemples et de remplacer le mot «exemple» par «incluant sans s'y limiter» et de supprimer «etc.» pour indiquer clairement qu'il ne s'agit que d'une liste indicative.

33. La délégation du Cameroun qui préférait le terme «exemples» a réservé sa position sur cette décision.

Condition B

34. La représentante de l'OMS a proposé d'inclure la sauce de poisson dans la liste des exemples étant donné qu'elle constitue une importante source d'apport de sodium dans divers pays asiatiques et qu'elle peut souvent ne pas être jugée comme du sel de sodium ajouté. Une délégation a également proposé d'inclure le poisson salé en guise d'exemple.

35. Le Comité a accepté d'inclure le poisson salé et la sauce de poisson dans les exemples.

Condition C

36. Le Comité a discuté de la suppression de la précision «en fonction de leur usage» liée à l'exemple «algues». Une délégation craignait que sans cette précision l'allégation ne pourrait s'appliquer à aucun aliment auquel un ingrédient contenant du sodium, comme la viande ou les légumes, aurait été ajouté et que les algues n'étaient pas toujours utilisées comme substitut du sel. Toutefois, le Comité est convenu de supprimer la précision parce que le texte de la condition couvre la préoccupation soulevée.

Note de bas de page

37. Le Comité a remplacé «autorité nationale» par «autorité compétente» pour prendre en compte la situation des organisations régionales.

38. Le Comité a discuté sous quelle condition un aliment contenant des sels de sodium autre que le chlorure de sodium ajoutés à des fins technologiques pourrait porter une allégation: à savoir s'il devrait respecter les conditions «sans» ou «faible en» sels de sodium.

39. Certaines délégations préféraient «sans». Un autre était d'avis qu'aucune adjonction de sels de sodium ne devrait être autorisée car cela irait à l'encontre de la condition A. D'autres délégations et deux observateurs étaient préoccupés par le fait qu'elles jugeaient «sans» trop restrictif.

40. Le Comité a accepté la condition «faible en». La délégation du Costa Rica a réservé sa position sur cette décision. Le Comité est convenu également de simplifier le texte.

État d'avancement du projet de révision des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé

⁵ CX/FL 13/41/4; CX/FL 13/41/4 –Add.1 (observations de l'UE; Philippines); CX/FL 13/41/4 –Add.2 (observations de l'Égypte, de l'Inde, du Kenya, de la Malaisie et de l'Uruguay); CX/FL 13/41/2-Rev.1; CRD 5 (observations de l'UE); CRD 7 (observations de la Thaïlande); CRD 9 (observations de FoodDrinkEurope); CRD 12 (observations du Ghana); CRD 13 (observations du Nigéria); CRD 14 (observations de l'Indonésie); CRD 15 (observations de la Malaisie); CRD 18 (observations du Panama); CRD 19 (observations de la Jamaïque); CRD 20 (observations de l'Afrique du Sud); CRD 21 (observations du Cameroun) et - Add.1; CX/FL 13/41/2-Rev 1.

41. Le Comité est convenu de transmettre le projet de révision à la Commission pour adoption à l'étape 8. (Annexe II)

Allégations comparatives

42. Le Comité a rappelé qu'à sa 40^e session (CCFL40), il avait demandé au CCNFSDU si la condition de 10 pour cent de la valeur nutritionnelle de référence applicable aux allégations comparatives portant sur les micronutriments était toujours en concordance avec les orientations fondées sur des données probantes concernant les micronutriments. Le CCNFSDU34 a informé le CCFL que la valeur de 10 pour cent était le résultat d'une approche pragmatique et a également dit que la section 6.3 des directives prêtait à confusion car le texte porte à la fois sur les macronutriments et les micronutriments. Le CCNFSDU a suggéré de rendre le texte plus clair.

43. Une délégation a proposé que les allégations comparatives portant sur les micronutriments soient fondées sur 1 à pour cent du contenu du micronutriment, étant donné que cela simplifierait sa mise en œuvre par les industriels et son application par les autorités compétentes. Toutefois, cette proposition n'a pas été appuyée.

44. Le Comité s'est penché sur différentes propositions pour distinguer clairement quelles conditions s'appliquent aux allégations concernant l'énergie, les macronutriments et le sodium et concernant les micronutriments autres que le sodium et s'est finalement mis d'accord sur le texte suivant:

«6.3.1 Pour les allégations comparatives concernant l'énergie ou les macronutriments et le sodium, la comparaison devrait reposer sur une différence relative d'au moins 25 pour cent de la valeur énergétique ou de la teneur en éléments nutritifs respectivement entre les aliments comparés et une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme "faible teneur" ou "source" dans le tableau des présentes Directives.

6.3.2 Pour les allégations comparatives concernant les micronutriments autres que le sodium, la comparaison devrait reposer sur une différence d'au moins 10% dans la VNR entre les aliments comparés.»

Conclusion

45. Le Comité est convenu de transmettre cet amendement rédactionnel à la Commission pour adoption (Annexe IIIb).

Allégation «exempt de» d'acides gras trans (AGT)

46. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il avait demandé au CCNFSDU de prodiguer des avis sur la création d'une allégation «exempt de» d'AGT et pris acte de la réponse du CCNFSDU, soit qu'il n'examinerait les conditions qu'une fois que le Comité aurait décidé d'établir l'allégation.

47. Des délégations étaient favorables à l'établissement de l'allégation bien qu'elle pourrait ne répondre à une préoccupation que dans certains pays. Une délégation a attiré l'attention du Comité sur le fait que le CCFL39 avait approuvé l'établissement de telles allégations car elles seraient utiles aux consommateurs.

48. La représentante de l'OMS a souligné que la quasi-élimination des AGT et la réduction des acides gras saturés sont importantes non seulement pour la mise en œuvre de la stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé, mais qu'ils sont aussi d'importants indicateurs du cadre mondial de suivi des maladies non transmissibles (MNT) qui a été établi dans le cadre de la mise en œuvre de la déclaration politique faite à la réunion de haut niveau des Nations Unies sur les MNT et sont des mesures prioritaires du plan d'action 2013 - 2020 actualisé sur ces maladies. La représentante de l'OMS était donc favorable à l'établissement de l'allégation.

49. Plusieurs délégations ont dit ne pas être convaincues de l'utilité d'une telle allégation, particulièrement en raison des conditions strictes qui pourraient en limiter l'utilisation et parce que c'était une priorité de réduire l'apport en graisses saturées.

50. Un observateur a informé le Comité que le CCMAS34 (REP13/MAS, par. 11-13) avait convenu de n'avaliser aucune nouvelle méthode relative aux AGT en attendant l'achèvement des travaux en cours.

51. Des délégations ont dit que la disposition d'une méthode d'analyse était essentielle pour l'application de l'allégation, particulièrement dans les pays en développement et ont proposé d'examiner cette question une fois qu'une méthode d'analyse sera disponible.

52. Une délégation a observé que si les AGT étaient réduits, il y aurait le risque que les producteurs les remplacent par des acides gras saturés (AGS) dans le produit et que ces questions devraient être examinées ensemble. Une autre délégation était d'avis que les AGS et les AGT ne devraient pas être associés, car ces deux composants n'étaient pas liés l'un à l'autre et n'étaient pas comparables du point de vue de leur définition et de leurs effets sur la santé.

Conclusion

53. Le Comité est convenu de communiquer au CCNFSDU son intention de créer des allégations «exempt de» AGT dans les *Directives relatives à l'emploi des allégations pour la nutrition et la santé* une fois que le CCNFSDU aura fourni des avis sur les conditions à respecter en la matière et en notant que cela dépendra également de la recommandation du CCMAS concernant une méthode d'analyse.

54. Le Comité est convenu de demander au CCNFSDU d'établir les conditions applicables aux allégations sans AGT.

Principes pour l'établissement et la révision des VNR aux fins d'étiquetage des éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées à l'alimentation

55. Le Comité a été informé que le CCNFSDU³⁴ avait élaboré un texte consolidé des principes généraux pour établir les VNR des vitamines et des sels minéraux et des principes généraux pour établir les VNR-MNT et ses modifications consécutives, qu'il a été proposé d'inclure dans les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* avec les modifications consécutives à la définition des VNR (section 2.6) et la présentation de la teneur en élément nutritif (section 3.4).

56. Une délégation a exprimé l'opinion selon laquelle les principes généraux pour établir les VNR-MNT doivent encore être adoptés par la Commission et qu'il n'est pas pertinent d'envisager la consolidation à ce stade; elle a donc proposé que les débats concernant la consolidation soient suspendus. Pour ce qui est de l'Annexe 1 du CX/FL/13/41/2 sur la définition des VNR, ils étaient d'avis qu'il ne convenait pas de la modifier, car son adoption était encore récente. Ils se sont également opposés au VNR-MNT proposé pour les acides gras saturés, et une autre délégation les a appuyés.

57. Le Comité a accepté les modifications rédactionnelles en 3.2.1.2 (remplaçant «lien de risque» par «risque») et en 3.2.2.1 (remplaçant CCNFSDU par Commission du Codex Alimentarius).

58. Suite à une suggestion de la représentante de l'OMS, le Comité est convenu d'ajouter la phrase suivante à la note 3 de bas de page en lien avec le sodium dans la section 3.4.4.2: «La directive à jour de l'OMS sur l'apport en sodium chez les adultes et les enfants (OMS 2012) continue d'appuyer le choix du sodium.» La représentante de l'organisation a observé que cela avait été proposé au CCNFSDU³⁴, mais que la directive n'avait pas encore été officiellement publiée à ce moment-là.

Conclusion

59. Le Comité est convenu de transmettre l'amendement proposé par le CCNFSDU à la Commission pour adoption (Annexe IIIa). Le Comité a pris note des réserves de la Malaisie et des Philippines.

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

Utilisation de l'éthylène en tant qu'inhibiteur de la germination des pommes de terre et des oignons (Point 5a de l'ordre du jour)⁶

60. La délégation des États-Unis d'Amérique, qui co-présidait le GT avec le Cameroun, a présenté le rapport du groupe de travail, qui avait élaboré trois options pour l'utilisation de l'éthylène en tant qu'inhibiteur de la germination des pommes de terre et des oignons: Option A. Utilisation autorisée à la condition que: le besoin en soit reconnu par l'organisme ou l'autorité de certification pour inhiber la germination des pommes de terre et des oignons entreposés là où des variétés ayant des caractéristiques de

⁶ CX/FL 13/41/5; CRD 1 (observations du Kenya); CRD 18 (observations du Panama); CRD 22 (observations du Pérou).

dormance prolongée ne sont pas disponibles ou ces variétés ne sont pas adaptées aux conditions de culture locales. Doit être utilisée de manière à réduire l'exposition des exploitants et des travailleurs; Option B. Utilisation autorisée à la condition que: le besoin soit reconnu par l'organisme ou l'autorité de certification pour inhiber la germination des pommes de terre et des oignons entreposés là où des variétés ayant des caractéristiques de dormance prolongée ne sont pas disponibles ou ces variétés ne sont pas adaptées aux conditions de culture locales; et Option C. Utilisation non autorisée.

61. Une délégation s'est opposée à l'utilisation de l'éthylène, car selon ses membres, l'analyse des risques conduite par l'Autorité européenne de la sécurité des aliments (EFSA) n'avait pas été concluante en raison de données lacunaires. Il a mentionné que l'oxyde d'éthylène était considéré comme un carcinogène de catégorie II et que les résultats des études étaient si convaincants qu'il ne devrait pas être autorisé. Une autre délégation était également en faveur de l'option C. vu que l'éthylène n'est pas une substance produite naturellement par les pommes de terre et les oignons comparativement aux fruits climactériques et pourrait entraîner des effets indésirables sur les propriétés sensorielles du produit.

62. La délégation de l'Union européenne a observé que pour atténuer le risque identifié par l'EFSA, l'UE avait demandé de faire figurer la mention «à utiliser à l'intérieur et uniquement par des professionnels.»

63. Une autre délégation était d'avis que des données lacunaires ne devaient pas être interprétées comme la preuve d'effets nocifs, l'éthylène étant utilisé depuis longtemps en toute sécurité dans le domaine de l'agriculture conventionnelle et biologique. En outre, il a été noté que la décision en la matière devrait être conforme aux décisions précédentes du comité concernant l'utilisation de l'éthylène pour l'agriculture biologique.

64. Deux délégations ont appuyé l'option B. car elles étaient d'avis que l'option A créerait un précédent d'incursion du Codex dans le domaine de la santé au travail, ce qui serait inapproprié.

65. Beaucoup de délégations étaient favorables à l'option A et étaient d'avis que la mention d'une exposition minimale des exploitants et des travailleurs correspondait à une démarche prudente.

66. Le Comité a également rappelé que des sujets comme la protection des cours d'eau, les conditions exigeant d'éviter l'accumulation du cuivre dans le sol étaient aussi abordés dans les directives même s'ils ne concernent pas la sécurité sanitaire des aliments.

67. Le Comité est convenu de retenir l'option A. Les délégations de la Norvège et du Pérou ont exprimé leurs réserves par rapport à cette décision.

68. Quant au placement de la disposition dans les directives, le Comité a résolu de l'inclure dans l'Annexe II, Tableau 2, Autre où est mentionnée l'utilisation de l'éthylène pour déverdir les agrumes pour prévenir les mouches des fruits et pour induire la floraison des ananas étant donné que l'utilisation en question est reliée à la régulation de la croissance.

État d'avancement des Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Inclusion de l'éthylène en tant qu'inhibiteur de la germination des oignons et des pommes de terre

69. Le Comité est convenu d'avancer le projet d'amendement à l'étape 8 aux fins d'adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa 36^e session (Annexe IV)

Aquaculture biologique (Point 5b de l'ordre du jour)⁷

70. La délégation de l'Union Européenne qui préside le GTÉ et le GTP a présenté le rapport du groupe de travail électronique et du groupe de travail physique.

71. La délégation du Japon a fait observer que le rapport du groupe de travail physique était un «rapport des présidents», étant donné que les participants n'ont pas eu le temps de faire des observations sur l'ébauche et que le second paragraphe de la Section 2 devrait être modifié comme suit afin d'inclure l'intervention japonaise: «La délégation du Japon, appuyée par le Pérou, a proposé que le concept de production biologique englobe la durabilité des pêches de capture en mentionnant cet aspect dans l'avant-propos. Puisque cette

⁷ CX/FL 13/41/6; CX/FL 13/41/6-Add.1 (observations de l'Argentine, du Brésil, du Costa Rica, de l'Inde, du Japon, du Kenya, de la Norvège, du Pérou); CX/FL 13/41/7 (Rapport du groupe de travail physique); CRD 5 (observations de l'UE); CRD 7 (observations de la Thaïlande); CRD 8 (commentaires de la Malaisie); CRD 10 (observations des Philippines); CRD 14 (observations de l'Indonésie); CRD 17 (observations de la République de Corée); CRD 21 (observations du Cameroun).

proposition n'a pas reçu d'appui général, on a recommandé que l'avant-propos ne soit pas modifié pour englober la durabilité des pêches de capture.»

72. Le Comité a accepté de discuter du point à partir de l'Annexe 1 du rapport du groupe de travail physique. Les éléments qui suivent sont représentatifs des autres amendements apportés et des discussions ayant eu lieu lors de la séance plénière.

Amendements d'ordre général

73. Le Comité a accepté de remplacer dans 1.1b) «consommation humaine» par «consommation humaine ou animale» pour préciser que les aliments pour les animaux sont inclus dans les directives.

74. Le Comité a accepté de remplacer «produits agricoles et aquacoles» par «produits alimentaires» dans tout le texte au besoin.

Définition d'aquaculture

75. La définition a été modifiée comme le proposait le groupe de travail. On a de plus ajouté des exemples de ce que l'on considère un organisme aquatique dans une note en bas de page et les oiseaux ajoutés à la liste des exclusions.

76. Une délégation a suggéré que, plutôt que d'inclure dans une note en bas de page la définition de ce que comprend ou non ce terme dans les directives, il faudrait une définition plus scientifique de ce qu'on entend par «organisme aquatique».

77. On a mentionné que le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) contenait une définition de l'aquaculture et que la définition proposée devait être examinée par le CCFFP en vue d'une éventuelle harmonisation. Le Comité a conservé la note en bas de page entre crochets et a rappelé que le texte en entier serait envoyé au CCFFP aux fins d'observations.

Définition de systèmes de recirculation fermés

78. Une délégation a déclaré que puisqu'il existait de nombreux types de systèmes, cette définition pouvait être supprimée et le terme «système de recirculation fermé» figurer parmi les «systèmes de confinement» à titre d'exemple supplémentaire.

79. Plusieurs points de vue ont été exprimés quant à la formulation de la définition, certains préférant la formulation originale et d'autres la formulation du groupe de travail, qui avait supprimé certains des détails techniques dans la description, étant donné les nombreuses évolutions dans ce secteur.

80. Le Comité a conservé la définition entre crochets en attendant également la discussion sur ces systèmes sous systèmes de confinement.

Définition de système de confinement

81. Le Comité a accepté de remplacer «empêche la dispersion» par «minimise le risque de dispersion».

Définition des algues et des algues marines

82. La définition a été modifiée pour inclure les algues d'eau douce en utilisant le terme «algues aquatiques». Le Comité a noté qu'il convenait de remplacer les autres références aux algues d'eau douce figurant dans le document par «algues aquatiques», le cas échéant.

A.2 Algues et leurs produits

83. Le Comité a apporté les modifications suivantes: remplacer «emplacement» par «choix de l'emplacement» (paragraphe 3); remplacer «au moyen d'une révision annuelle» par «sous réserve d'une mise à jour annuelle» (paragraphe 4 et aussi B.2 paragraphe 3).

B.2 Animaux d'aquaculture et leurs produits

Principes généraux

84. Le Comité a modifié le début de la dernière phrase du paragraphe 3 comme suit: Le plan de gestion biologique peut aussi inclure un plan de gestion de la qualité de l'eau fondé sur le risque, le cas échéant... »

Choix de l'emplacement

85. Le libellé des deux premiers paragraphes a été reformulé pour préciser lequel des deux traitait du choix de l'emplacement et lequel de la qualité de l'eau et les références au CAC/RCP 52-2003 ont été également corrigées: 6.1.1 pour le choix de l'emplacement et 6.1.2 pour la qualité de l'eau.

Période de conversion

86. Le texte sur la période de conversion a été modifié, passant de «d'au moins un an» à «au moins un cycle de production du stock de l'espèce aquatique» pour tenir compte des différents cycles de croissance des espèces.

Origine du stock

87. Les opinions différaient quant à la suppression ou au maintien des mots «incluant les sources sauvages». Une nouvelle phrase a été incluse pour préciser l'utilisation d'hormones comme suit: «Dans le cas des espèces qui ne peuvent frayer naturellement en captivité, il est possible de provoquer la fraie à l'aide d'hormones exogènes libératrices uniquement en l'absence d'autres méthodes. Le stock reproducteur traité aux hormones libératrices perdra son appellation biologique une fois mis à mort. La progéniture sera biologique si elle a été élevée conformément à ces directives.»

88. La totalité du second paragraphe de la section a été conservée entre crochets.

Règles de production applicables à l'élevage et à la reproduction

89. Le comité a résolu de modifier la première phrase comme suit: «L'unité de production doit offrir un espace suffisant pour répondre aux besoins des animaux en ce qui concerne la densité de peuplement». Les références aux mesures de densité ont été supprimées. L'expression «eau de bonne qualité» a été remplacée par «eau propre». On a fait remarquer qu'il ne devait pas s'agir nécessairement d'eau «claire», permettant ainsi que de l'argile se trouve en suspension dans l'eau. On a fait référence à la définition d'eau propre dans le CAC/RCP 52-2003: «Eau provenant de toute source sans contamination microbiologique, substances nuisibles et/ou plancton toxique en quantités susceptibles d'affecter la sécurité sanitaire de poissons, mollusques et crustacés et de leurs produits destinés à la consommation humaine.» La dernière phrase a été modifiée comme suit: «Lorsque des filets sont utilisés, ils doivent être tenus propres par des moyens physiques.»

90. Plusieurs délégations se sont dites préoccupées par l'utilisation de la définition d'eau propre.

Densité de peuplement

91. Les délégués ont discuté de la densité de stockage maximale actuellement décrite comme suit: «La densité de stockage maximale doit refléter le comportement naturel des espèces, être conforme à leur bien-être et en général doit être inférieure à celle dans les élevages conventionnels.»

92. Certaines délégations ont proposé de supprimer la partie «et en général doit être inférieure à celle dans les élevages conventionnels» puisqu'à leur avis, cet extrait créait la confusion et n'ajoutait aucun élément nouveau. Ces délégations ont également mentionné que la seconde phrase du paragraphe permettait aux autorités compétentes d'élaborer et de publiciser des valeurs de référence relativement à la densité maximale.

93. D'autres délégations préféraient que l'on conserve la phrase, puisque la densité de stockage dans l'agriculture biologique est généralement plus faible que celle dans les élevages conventionnels, et cette phrase permettait de rappeler ce fait.

94. Le Comité a conservé le texte entre crochets.

Systèmes de recirculation fermés

95. Le groupe de travail avait donné deux options concernant les systèmes de recirculation fermés: la première permettait l'utilisation de tels systèmes uniquement pour certains usages précis en raison du fait qu'ils dépendent d'apports extérieurs. Cette option prévoit aussi une révision de l'interdiction à une date ultérieure. La seconde option laisse aux autorités compétentes le soin d'autoriser ou non de tels systèmes.

96. Plusieurs délégations ont appuyé la seconde option. Elles ont affirmé que le langage utilisé dans la première option (interdiction avec révision ultérieure) ne correspondait pas aux formulations habituellement utilisées dans les directives du Codex et que les directives ne devaient pas empêcher l'innovation. On a mentionné que de tels systèmes comportaient de nombreux avantages. On a mis en doute la façon dont l'interdiction serait gérée si l'apport extérieur en énergie nécessaire provenait de sources renouvelables.

97. Plusieurs autres délégations étaient d'avis que la première option précisait davantage la différence entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Une délégation a mentionné que le fait d'autoriser les systèmes de recirculation fermés pourrait miner la confiance envers ce qui se veut biologique, puisque les systèmes fermés sont des systèmes intensifs fondés sur la haute densité.

98. Le Comité a pris note de la diversité des points de vue et a conservé les deux options entre crochets pour une étude plus approfondie.

Nutrition

99. Une délégation a mentionné qu'elle ne croyait pas que le groupe de travail avait adhéré à la nouvelle formulation telle qu'elle a été présentée dans l'Annexe au rapport produit par ce dernier, et constatait un problème en particulier pour les espèces carnivores. La délégation préférait le texte original et a eu besoin de plus de temps pour réviser le texte modifié par le groupe de travail.

100. D'autres délégations ont partagé les préoccupations concernant le fait que la section révisée se rapportait aussi à la qualité et l'alimentation supplémentaire.

101. Une autre délégation partageant les mêmes préoccupations a déclaré que puisque la quantité d'aliments pour animaux biologiques est insuffisante pour toute la production biologique. Elle a noté que les dispositions relatives à la nutrition de la section B.1: Animaux d'élevage et produits de l'élevage permettent une certaine souplesse et elle a proposé d'utiliser une approche similaire dans la présente section en ajoutant un paragraphe libellé comme suit: «Pendant une période de mise en œuvre devant être définie par les autorités compétentes, les animaux d'aquaculture conserveront leur appellation biologique à condition que 80 pour cent de leur alimentation calculée sur une base de matière sèche provienne de sources biologiques produites en conformité avec les présentes directives.»

102. On a mentionné qu'il faudrait faire référence à l'orientation de l'OIE et aux Directives techniques de la FAO pour une pêche responsable.

103. Le texte a été conservé entre crochets.

Santé et bien-être

104. La phrase «Le traitement hormonal ne sera pas utilisé» a été conservée, car l'utilisation d'hormones n'avait été envisagée que pour la fraie.

Transport et manutention

105. On a proposé d'inclure une référence à la section 6.3.6 du CAC/RCP 52-2003.

Annexe 2, Tableau 1

106. L'entrée 1.2, «fumier», a été modifiée pour se lire «fumier uniquement composté».

107. On a supprimé l'entrée 1.5 portant sur les substances de contrôle de la croissance.

108. Une délégation a fait part de sa proposition dans le CRD 7 pour l'inclusion de nouvelles substances dans le tableau.

109. Une autre délégation a rappelé que les tableaux contenus dans les lignes directrices étaient donnés à titre indicatif, mais n'étaient pas complets. L'information qu'ils fournissent est la bienvenue, mais dans le cas de nombreux éléments, beaucoup de renseignements supplémentaires étaient requis en lien avec les exigences mentionnées à la section 5.1 des directives.

110. Le tableau a été conservé entre crochets.

État d'avancement des Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques: Aquaculture biologique

111. Le Comité a accepté de retourner le texte à l'étape 3 afin de le distribuer à tous les membres et observateurs et d'en discuter à la 42^e séance à l'étape 4 (Annexe V).

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LES QUESTIONS RELATIVES AU DATAGE (Point 6 de l'ordre du jour)⁸

112. La délégation de la Nouvelle-Zélande a présenté son document de discussion en faisant remarquer que les différents systèmes et la terminologie employés en ce qui concerne le datage étaient source de confusion pour les gouvernements et les consommateurs, tout particulièrement dans les pays qui importaient un pourcentage important de leur approvisionnement alimentaire. Cela pourrait entraîner un gaspillage d'aliments à cause de l'élimination de produits encore comestibles ou bien des problèmes d'innocuité et de qualité, étant donné que les aliments ne devraient plus demeurer sur les étalages et être offerts à la vente. La délégation a proposé un document de projet destiné à corriger la situation et à prévoir des amendements opportuns aux dispositions actuelles en matière de datage prévues aux termes de la Norme générale du Codex.

113. Le Comité a accueilli favorablement la proposition à l'unanimité.

114. Une délégation a fait observer qu'elle ne considérait pas les dispositions en matière de datage comme des indicateurs appropriés de l'innocuité des aliments en raison des conditions différentes de manutention et d'entreposage des produits après leur production.

115. La représentante de l'OMS, en faisant remarquer que les questions soulevées dans le document de discussion concernant les différentes indications de datage posaient un grand défi aux pays insulaires du Pacifique et à l'ensemble de la communauté mondiale, a appuyé fortement la proposition visant à entreprendre un examen des dispositions de datage contenues dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.

116. La représentante de la FAO a informé le Comité que son organisation avait entrepris des travaux en matière de datage dans le cadre de l'Initiative mondiale de réduction des pertes et gaspillages alimentaires. Si le Comité décide de poursuivre ce travail, la FAO serait heureuse de lui offrir des informations à mesure qu'elle les obtiendra.

117. Le Comité a examiné le document de projet proposé et apporté un certain nombre de modifications.

Conclusion

118. Le Comité est convenu de proposer à la Commission de nouveaux travaux visant à réviser la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* afin de traiter la question relative au datage (voir l'Annexe VI en ce qui concerne le document de projet révisé).

119. Sous réserve de l'approbation de la Commission, le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique présidé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par l'Australie, travaillant en anglais avec les attributions suivantes:

- Compte tenu de l'examen des sections pertinentes de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* concernant le datage, le GT préparera un projet de propositions visant à réviser le texte requis concernant les dispositions de datage établies dans le corps de la norme.
- Le GT déterminera, à l'appui de la Norme, le besoin d'orientations supplémentaires en matière de datage.
- Il se chargera d'élaborer un projet révisé de norme afin d'incorporer les modifications proposées relatives au datage.

⁸ CX/FL 13/41/8; CRD 1 (observations du Kenya); CRD 3 (observations de l'Inde); CRD 4 (observations de l'Égypte); CRD 5 (observations de l'UE); CRD 9 (FoodDrinkEurope); CRD 10 (observations des Philippines); CRD 13 (observations du Nigéria); CRD 14 (observations de l'Indonésie); CRD 16 (observations des États-Unis); CRD 20 (observations de l'Afrique du Sud); CRD 22 (observations du Pérou).

120. Le Comité a indiqué que le projet révisé de norme élaboré par le GT sera distribué à l'étape 3 pour fins d'observations. Le Comité est convenu en outre d'établir un groupe de travail physique présidé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par l'Australie, travaillant en anglais et devant se réunir immédiatement avant la prochaine session du CCFL afin d'examiner les observations présentées à l'étape 3.

ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS DÉRIVÉS DES CULTURES BIOFORTIFIÉES PAR SÉLECTION NATURELLE (Point 7 de l'ordre du jour)⁹

121. Le Comité a rappelé que le CCFL40 avait accepté que l'Institut international de recherche sur les politiques alimentaires (IFPRI) prépare un document de travail sur cette question pour examen à la présente séance.

122. L'observateur de l'IFPRI a expliqué qu'il existe différentes façons d'augmenter la teneur en éléments nutritifs des produits alimentaires – en particulier le fer, la vitamine A et le zinc – y compris la sélection conventionnelle, la fortification agronomique au moyen de fertilisants ou la modification génétique. L'observateur a noté que toutes les nouvelles variétés comme la patate douce à chair orange, le maïs et les haricots et le manioc du programme HarvestPlus ont vu leurs teneur en micronutriments (zinc, fer et provitamine A) renforcés au fil de plusieurs années de culture conventionnelle.

123. De façon générale, le Comité était d'accord avec le fait que les lignes directrices existantes du Codex offrent une orientation adéquate en matière d'allégations pour des produits à teneur plus élevée en micronutriments. Toutefois, des problèmes d'étiquetage peuvent se présenter à l'heure d'exprimer la véritable nature d'un aliment ou d'un ingrédient si un produit transformé est biofortifié ou s'il est fondé sur un ingrédient biofortifié, puisqu'il n'existe pas de définition de la biofortification.

124. On a également mentionné que les cultures dérivées de la biofortification pourraient être normalisées par le comité de produit concerné.

125. Certaines délégations ont fait observer que les termes contenant le préfixe «bio» font référence à l'agriculture biologique dans leur pays, et qu'il faudrait peut-être employer un autre terme que biofortification. D'autres délégations étaient d'avis que le terme «biofortification» pourrait être interprété comme étant une biotechnologie moderne.

126. Le Comité a signalé que l'IFPRI présentera un document de travail à la prochaine séance du CCNFSDU.

Conclusion

127. Le Comité est convenu de demander à ce que le CCNFSDU envisage d'élaborer une définition des produits alimentaires biofortifiés.

AUTRES QUESTIONS, TRAVAUX FUTURS ET DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 8 de l'ordre du jour)

Ajout au Tableau des éléments nutritifs

128. La délégation de la Jamaïque a demandé d'ajouter le potassium et le phosphore au tableau des éléments nutritifs en raison de circonstances et de besoins locaux. Le Comité a précisé que les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* permettaient l'ajout d'autres éléments nutritifs importants au tableau en fonction des besoins exprimés par les pays. Certaines délégations ont donné des exemples sur ce qui avait été fait dans leur pays.

⁹ CX/FL 13/41/9; CRD 1 (observations du Kenya); CRD 3 (observations de l'Inde); CRD 5 (observations de l'UE); CRD 16 (observations des États-Unis); CRD 18 (observations du Panama); CRD 20 (observations de l'Afrique du Sud); CRD 22 (observations du Pérou).

Proposition visant à élaborer une Norme générale pour l'étiquetage des emballages de denrées alimentaires de gros¹⁰

129. La délégation de l'Inde a proposé de nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'une norme générale pour l'étiquetage des emballages de denrées alimentaires de gros visant à harmoniser l'application des règles et l'étiquetage approprié, puisque dans certains cas ces emballages doivent afficher sur l'étiquette les mêmes renseignements que ceux qui sont destinés à la vente au consommateur. Il a été observé que certaines normes Codex relatives à des produits dictaient déjà des exigences en matière d'étiquetage d'emballages non destinés à la vente au détail.

130. Plusieurs délégations se sont prononcées en faveur d'un travail établissant des dispositions concernant l'étiquetage d'emballages non destinés à la vente au détail, mais la plupart étaient d'avis que cette question pouvait être traitée dans le cadre de la Norme générale; par exemple en développant davantage la section concernant l'identification des lots.

131. Quelques délégations estimaient qu'aucun nouveau travail n'était nécessaire, car la question était suffisamment traitée par le biais des textes afférents aux licences d'importation et d'exportation définissant les renseignements qui doivent être échangés entre l'acheteur et le vendeur ainsi que par les normes de produits.

132. Une délégation qui n'appuyait pas de nouveaux travaux sur cette question a mentionné en outre que dans certains pays, les emballages de denrées alimentaires de gros sont proposés au consommateur. Néanmoins, la délégation a proposé que si le Comité décide d'appuyer de nouveaux travaux, il conviendrait d'utiliser le terme « hors détail » plutôt que « de gros », cela permettant de limiter les risques de confusion tout en se conformant aux textes actuels du Codex relatifs à l'étiquetage.

133. Il a été mentionné que le document de travail n'avait pas identifié clairement les lacunes et les problèmes dus à l'absence de la norme.

Conclusion

134. Le Comité est convenu que la délégation de l'Inde préparera un document de discussion sur l'étiquetage d'emballages non destinés à la vente au détail, précisant les lacunes constatées dans les textes du Codex et les répercussions sur le commerce international et la protection des consommateurs et devant faire l'objet de discussions plus approfondies au cours de la prochaine session.

Questions relatives aux ventes de denrées alimentaires à distance

135. Le Comité est convenu que la délégation de l'Algérie préparera un document de discussion traitant des questions relatives aux ventes de denrées alimentaires à distance (par exemple sur Internet) et des renseignements pertinents devant être examinés au cours de la prochaine session.

Date et lieu de la prochaine session

Le Comité a été informé que la 42^e session se tiendra dans 18 mois environ, les dispositions finales étant sujettes à la confirmation du pays hôte et des secrétariats du Codex.

¹⁰ CX/FL 13/41/10; CRD 4 (observations de l'Égypte); CRD 5 (observations de l'UE); CRD 9 (observations de FoodDrinkEurope); CRD 10 (observations des Philippines); CRD 14 (observations de l'Indonésie); CRD 20 (observations de l'Afrique du Sud); CRD 21 (observations du Cameroun); CDR 22 (observations du Pérou).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	MESURES À PRENDRE	PAR	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT DANS (REP 13/FL)
Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997)	Adoption	Gouvernements 36 ^e session de la Commission du Codex	Par. 45 Annexe III, Partie B
Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985)	Adoption	Gouvernements 36 ^e session de la Commission du Codex	Par. 59 Annexe III, Partie A
Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) – Conditions supplémentaires à l'emploi d'allégations relatives à la teneur en élément nutritifs (Non-adjonction) (Section 7.2)	8	Gouvernements 36 ^e session de la Commission du Codex	Par.41 Annexe II
Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Utilisation de l'éthylène en tant qu'inhibiteur de la germination des pommes de terre et des oignons	5/8	Gouvernements 36 ^e session de la Commission du Codex	Par. 69 Annexe IV
Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Aquaculture biologique	3	Gouvernements 42 ^e CCF	Par. 111 Annexe V
Examen de la <i>Norme générale d'étiquetage pour les denrées préemballées</i> afin de traiter la question du datage	1/2/3	EWG/PWG menés par les gouvernements de Nouvelle-Zélande et d'Australie 42 ^e CCFL	Par. 118 Annexe VI
Document de discussion sur l'étiquetage des emballages de denrées alimentaires de gros	-	Inde 42 ^e CCFL	Par. 134
Document de discussion sur les questions relatives à la vente de produits alimentaires à distance	-	Algérie 42 ^e CCFL	Par. 135

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson /
Président /
President :
Mr. Paul MAYERS
Associate Vice-President
Policy and Programs Branch
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, T1-4-104
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, CANADA
Tel.: +613-773-5747
Fax: +613-773-5969
Email: paul.mayers@inspection.gc.ca

ALGERIA – ALGÉRIE - ARGELIA

Ms. Malika BOUZENAD
(Chef de délégation)
Chef de bureau
Ministère du commerce
Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia Alger
16035 Alger, ALGERIA
Tel: +213 772 868 991
Fax: +213 21 89 07 58
E-mail: bouzenadmalikadellys@yahoo.fr

ANGOLA

Mr. Adilson SABI
Téc de Laboratório
Ministério da Agricultura
Largo António Jacinto
E-mail: adilsonzuasaby@hotmail.com

Mrs. Márcia GASPAR
Téc de Laboratório
Ministério da Agricultura
Largo António Jacinto
E-mail: marcia1954@live.com

ARGENTINA - ARGENTINE

Dr. Andrea Nilda CALZETTA RESIO
(Jefe de delegación)
Supervisor Técnico de Aprobación de Productos
Alimenticios
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria
Coordinación Gral. de Aprobación de Productos
Alimenticios
Avda. Paseo Colón 439 - Piso 1 Frente
01063ACD Ciudad Autonoma de Buenos Aires
ARGENTINA
Tel: +54 11 4121 5087
Fax: +54 11 4342 8003
E-mail: acalzet@senasa.gov.ar

Dr. Pablo MORON
Director de Agroalimentos
Ministerio de Agricultura, Ganaderia y Pesca
Av. Paseo Colón 922
01063ACD Ciudad Autonoma de Buenos Aires
ARGENTINA
Tel: +54 11 4349-2253
Fax: +54 11 4349-2097
E-mail: pmoron@minagri.gob.ar

Ms. Maria Cristina LOPEZ
Licenciada en Ciencias Químicas
Instituto Nacional de Tecnología Industrial
Centro de Agroalimentos
Colectora de Avenida General Paz 5445
B1650KNA San Martín, ARGENTINA
Tel: +54 11 4724 6433
Fax: +54 11 4753 5743
E-mail: kitty@inti.gob.ar

Mr. Arnaldo César NONZIOLI
Consultor
Ministerio de Agricultura, Ganaderia y Pesca
Av. Paseo Colón 922, Piso 2, Of. 222
01063ACD Ciudad Autónoma de Bs. As.
ARGENTINA
Tel: +54 11 4349-2236
Fax: +54 11 4349-2306
E-mail: anonzi@minagri.gob.ar

Ms. Silvia Paola BICHARA
Licenciada en Nutrición
Ministerio de Salud de la Nación Argentina
1072 Buenos Aires, ARGENTINA
Tel: +54 11 1565954084
E-mail: paolabichara@hotmail.com

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms. Kathy DENNIS
 (Head of Delegation)
 Assistant Secretary
 Department of Health and Ageing
 GPO Box 9848
 2601 Canberra, AUSTRALIA
 Tel: +61 2 6289 1770
 E-mail: Kathy.Dennis@health.gov.au

Ms. Angela O'SULLIVAN
 Director - International Food Standards
 Agriculture Productivity Division
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858, Canberra City
 2601 ACT, AUSTRALIA
 Tel: +61 2 6272 3871
 Fax: +61 2 6272 3025
 E-mail: angela.osullivan@daff.gov.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Ms. Amire MAHMOOD
 (Head of Delegation)
 Deputy Head
 Federal Ministry of Health
 Radetzkystraße 2
 1030 Wien, AUSTRIA
 Tel: +43 1 71100 4741
 Fax: +43 1 71100 4201
 E-mail: amire.mahmood@bmg.gv.at

Mr. Andreas KADI
 Fachverband der Nahrungsmittel-industrie
 Zaunergasse 1-3
 1030 Wien, AUSTRIA
 Tel: +43 1 71221210
 E-mail: a.kadi@dielebensmittel.at

BELGIUM – BELGIQUE - BÉLGICA

Mr. Jean POTTIER
 (Head of Delegation)
 Regulatory Expert Food Labelling, Nutrition and
 Health Claims
 FPS Health, Food Chain Safety and Environment
 Animal, Plant and Food Directorate-General | Service
 Food, Feed, Other Consumption Products
 Eurostation | Place Victor Horta, 40/10
 B-1060 Brussels, BELGIUM
 Tel: +32 2 524 73 62
 Fax: +32 2 524 73 99
 E-mail: Jean.Pottier@health.belgium.be

**BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF)
 BOLIVIE (ÉTAT PLURINATIONAL DE)
 BOLIVIA (ESTADO PLURINACIONAL DE)**

Ing. José Elías Pérez ZAMBRANA
 (Chef de délégation)
 Responsable departamental inocuidad alimentaria La
 Paz
 SENASAG, Inocuidad alimentaria
 Hans Kunt N 430, 1 La Paz
 BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF)
 Tel: 591-2-2229979
 Fax: 591-2-2229979
 E-mail: jose_jepz@hotmail.com

BRAZIL – BRÉSIL - BRASIL

Mr. Rodrigo VARGAS
 (Head of Delegation)
 Specialist in Health Surveillance
 Brazilian Health Surveillance Agency
 Sia, Trecho 5, Área Especial 57
 71.205-050 BRASÍLIA, BRAZIL
 Tel: +55 61 3462-4288
 Fax: +55 61 3462-5315
 E-mail: rodrigo.vargas@anvisa.gov.br

Ms. Fatima BRAGA
 Specialist on Regulation and Health Surveillance
 Brazilian Health Surveillance Agency
 SIA Trecho 5, Área Especial 57
 71205-050 Brasilia, BRAZIL
 Tel: +55 61 3462 5342
 Fax: +55 61 3462 5315
 E-mail: fatima.braga@anvisa.gov.br

Ms. Andiará BRAGA
 Especialista em Políticas Públicas e Gestão
 Governamental
 Ministry of Justice, National Secretariat for Consumers
 Esplanada dos Ministérios, Ministério da Justiça,
 Edifício sede, 5º Andar, sala 542
 70.064-900 Brasilia, BRAZIL
 Tel: +55 61 2025-3991
 Fax: +55 61 2025-3718
 E-mail: andiara.braga@mj.gov.br

Mr. Roberto MATTAR GUIMARÃES HABIB
 Federal Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, Sala
 152-B
 70043-900 Brasilia, BRAZIL
 Tel: +55 61 3218 24 53
 Fax: +55 61 32182268
 E-mail: roberto.mattar@agricultura.gov.br

Ms. Valéria VIEIRA
 Specialist in Human Nutrition and Health
 Funed
 Street Conde Pereira Carneiro, Bo-Gameleira
 Belo Horizonte, BRAZIL
 Tel: +55 31 33144680

E-mail: valeria.maia@funed.mg.gov.br

CAMEROON – CAMEROUN - CAMERÚN

M. MOUNGUI MÉDI

(Chef de délégation)

Représentant permanent adjoint auprès de la FAO

Ambassade du Cameroun - Rome

Via Siracusa 4/6

Rome, ITALY

Tel: +39 064403644

Fax: +39 06 4403644

E-mail: medimoungui@yahoo.fr

M. Polycarpe ATEBA

Chef de Division du Développement de la Qualité

Ministère des Mines, de l'Industrie et du

Développement Technologique

Yaoundé, CAMEROUN

Tel: +237 77 69 72 87

Fax: +237 22 22 08 25

E-mail: pateba@ymail.com

CANADA - CANADÁ

Ms. Kathy TWARDEK

(Head of Delegation)

National Manager, Consumer Protection Division

Canadian Food Inspection Agency

1400 Merivale Road, Tower 2, Floor 6

Ottawa, ON K1A 0Y9, CANADA

Tel: +613-773-5489

Fax: +613-773-5603

E-mail: kathy.twardek@inspection.gc.ca

Ms. Nora LEE

Chief, Nutrition Regulations & Standards Division

Health Canada

251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)

Ottawa, ON K1A 0K9, CANADA

Tel: +613-957-0353

Fax: +613-941-6636

E-mail: nora.lee@hc-sc.gc.ca

Ms. Jane BARNETT

Manager, Certification and Market Access

Fisheries and Oceans Canada

200 Kent Street

Ottawa, ON, CANADA

Tel: +905-823-1022

Fax: +905-823-8920

E-mail: jane.barnett@dfo-mpo.gc.ca

Ms. Charmaine KURAN

Section Head, Nutrition Composition Section

Health Canada

Bureau of Nutritional Sciences

251 Sir Frederick Banting Driveway (2203E)

Ottawa, ON K1A 0K9, CANADA

Tel: +613-941-0074

Fax: +613-941-6636

E-mail: charmaine.kuran@hc-sc.gc.ca

Ms. Elizabeth CORRIGAN

Regulatory Standards Officer

Canadian Food Inspection Agency

1400 Merivale Road

Ottawa, ON K1A 0Y9, CANADA

Tel: +613-773-6221

Fax: +613-773-5603

E-mail: elizabeth.corrigan@inspection.gc.ca

Mrs. Karrolyn VAN HELDEN

Senior Trade Policy Officer

Foreign Affairs and International Trade Canada

111 Sussex Drive

Ottawa, ON K1N 1J1, CANADA

Tel: +613-947-9366

Fax: +613-943-0346

E-mail: karrrolyn.vanhelden@international.gc.ca

Ms. Claire MULLEN

Senior Trade Policy Analyst

Agriculture and Agri-Food Canada

1385 Baseline Road, Tower 5, Floor 3, Room 153

Ottawa, ON K1A 0Y9, CANADA

Tel.: +613-773-0338

Fax: +613-773-1616

E-mail: claire.mullen@agr.gc.ca

Non-Governmental Advisors

Prof. Etienne DAKO

Food Microbiologist, Ph.D.

Université de Moncton

School of Food Science, Nutrition and Family Studies

Faculty of Health Science and Community Services

18 Avenue Antonine-Maillet

Moncton, NB E1A 3E9, CANADA

Tel: +506-858-4080

Fax: +506-858-4283

E-mail: etienne.dako@umoncton.ca

Mr. Bruce HANCOCK

Executive Director

Aquaculture Association of Nova Scotia

7075 Bayers Road, Suite 215

Halifax, N.S. B3L 2C2, CANADA

Tel: +902-422-6234

Fax: +902-422-6248

E-mail: bhancock@seafarmers.ca

CHILE - CHILI

Mrs. Marisol FIGUEROA

(Head of Delegation)

Gerente de Alimentos

Chilealimentos

Av. Andrés Bello 2777, Piso 1, Oficina 1 - B, Las

Condes

Santiago, CHILE

Tel: +56 2 28999609

E-mail: mfigueroa@chilealimentos.com

Ms. Gisela RODRÍGUEZ RIDEAU
Regulatory & Scientific Affairs Manager
Nestlé
Av. Las Condes 11.287 Las Condes
Santiago, CHILE
Tel: +56 2 233834209
E-mail: Gisela.Rodriguez@cl.nestle.com

CHINA - CHINE

Mr. Peisen HOU
(Head of Delegation)
Professor, China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
100022 Beijing, CHINA
Tel: 8610-52165588
Fax: 8610-52165488
E-mail: houpeisen05@126.com

Ms. Na LIU
Deputy Director
Ministry of Commerce
2, Dong Chang An Street
Beijing, CHINA
Tel: +86 10-65197362
Fax: +86 10-65197061
E-mail: liuna@mofcom.gov.cn

Mr. Zhaohui MA
China Food and Drug Administration
Department of Food Safety Administration
26 Xuanwumenxidgie
100053 Beijing, CHINA
Tel: +86-10-88330706
Fax: +86-10-88375603
E-mail: cuiweima@sina.com

Mr. Jingyu GU
Director, National Center for Health Inspection and
Supervision, MOH, P.R.China
Health Standards Office
No.32 Beisantiao Jiaodaokou, Dongcheng District
100007 Beijing, CHINA
Tel: +8610-84088588
Fax: +8610-84088594
E-mail: biaozhunchu204@sina.com

Mr. Suyang WANG
Director General
National Center for Health Inspection and Supervision,
MOH, P.R.China
No.32 Jiaodaokoubesantiao Dongcheng District
100007 Beijing, CHINA
Tel: +86-10-84088501
Fax: +86-10-84001018
E-mail: wangsuyang666@163.com

Mr. Jie REN
Section Chief
Zhejiang Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
126 Fuchun Road Hangzhou
310016 Hangzhou, CHINA
E-mail: renj@ziq.gov.cn

Ms. Rong LI
Chief section member
Shenzhen Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau
Room 306, Weijian Building Fuqiang Road, Futian
District Shenzhen, Guangdong
518045 Shenzhen, CHINA
Tel: +86-755-82737737
Fax: +86-755-83377474
E-mail: lirong@szciq.gov.cn

Ms. Xinxin DONG
Engineer
General Administration of Quality Supervision,
Inspection and Quarantine
The Standard and Regulation Research Centre
Room 909, Sanyuan Mansion, No.18 Xibahe Dongli,
Chaoyang District
100028 Beijing, CHINA
Tel: +8610-84603875
Fax: +010-84603098
E-mail: dongxx@aqsiq.gov.cn

Mr. Ruiming ZHANG
Ministry of Health
1, Nanlu, Xizhimenwai Xicheng District
100044 Beijing, CHINA
Tel: +13651012220
Fax: +8601068792408
E-mail: zbzczm@163.com

Mr. Kwok Wai HO
Scientific Officer
Centre for Food Safety
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway
Hong Kong, CHINA
Tel: +852 2867 5610
Fax: +852 2893 3547
E-mail: kwho@fehhd.gov.hk

Dr. Jianbo ZHANG
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
Beijing, CHINA
Tel: 8610-52165425
Fax: 8610-52165424
E-mail: zhjb318@163.com

COLOMBIA - COLOMBIE

Dr. Harry Alberto SILVA LLINAS
 MD. Cirujano
 Director de alimentos y bebidas
 INVIMA
 Bogotá D.C. Cra 68D #17-11
 COLOMBIA
 Tel: (57 1) 3138872884
 Fax: (57 1) 2948700, ext. 3945
 E-mail: hsilvall@invima.gov.co

COSTA RICA

Ms. Marcela ROJAS GÓMEZ
 Departamento del Codex
 Ministerio de Economía, Industria y Comercio
 Sabana Sur, 400 metros oeste de la Contaloría General
 de la República
 10216-1000 San José
 COSTA RICA
 Tel: +506 2291 2115
 Fax: +506 2291 2120 / +506 2291 201
 E-mail: mrojas@meic.go.cr

CUBA

Msc Doris HERNÁNDEZ TORRES
 (Jefe de delegación)
 Directora de Calidad y Tecnología
 MINAL
 Calle 41 entre 48 y 50 Playa
 11400 La Habana, CUBA
 Tel: +537 212 3939
 E-mail: dorisht@minal.cu

Ing. Ángel Manuel CASAMAYOR LEÓN
 Especialista en Regulaciones Técnicas y Calidad
 Ministerio Comercio Exterior e Inversión Extranjera
 Dirección de Regulaciones Técnicas y Calidad
 23 esq Infanta No 16, Plaza
 10400 La Habana, CUBA
 Tel: +537 8380454
 Fax: +537 8380456
 E-mail: angel.casamayor@mincex.cu

**DEMOCRATIC REPUBLIC OF THE CONGO –
 RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO –
 REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO**

Dr. Damien NGUBA KASONGO
 (Head of Delegation)
 Coordonnateur Secretariat Technique Sps-Codex
 Ministry of Agriculture and Rural Development
 Avenue de la Liberation # 18-20
 Kinshasa / GOMBE
 DEMOCRATIC REPUBLIC OF THE CONGO
 Tel: +243 99 99 16 353 / +243 81 81 59 031
 E-mail: d.ngubakasongo@yahoo.fr
 E-mail: damiengnuba3@hotmail.com

DENMARK – DANEMARK - DINAMARCA

Ms. Pernille Lundquist MADSEN
 (Head of Delegation)
 Deputy Head of Division
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken 31 - 33
 2600 Glostrup, DENMARK
 Tel: +45 72276662
 E-mail: plum@fvst.dk

DOMINICA – DOMINIQUE

Mr. Heinrich ANSELM
 (Head of Delegation)
 Technical Officer - Standards Development
 Dominica Bureau of Standards
 National Centre of Testing Excellence, Stockfarm, P.O.
 Box 1015
 Roseau, DOMINICA
 Tel: 1 767 448 1685
 Fax: 1 767 449 9217
 E-mail: hanselm@dominicastandards.org

EGYPT- ÉGYPTE -EGIPTO

Dr. Asmaa Ahmed SALEM
 (Head of Delegation)
 Doctor Researcher
 Regional Center for Food and Feed
 Agricultural Research Center
 588 Orman
 Giza, EGYPT
 Tel: +01227607595
 Fax: +35713250
 E-mail: names_aaa@hotmail.com

Dr. Eman ABD ELHAMEED
 Doctor Researcher
 Regional Center for Food and Feed
 Agriculture Research Center
 588 Orman
 Giza, EGYPT
 Tel: +01282005493
 Fax: +35713250
 E-mail: eman.ragheb@hotmail.com

**EUROPEAN UNION (MEMBER
 ORGANIZATION) -
 UNION EUROPÉENNE (ORGANISATION
 MEMBRE) -
 UNIÓN EUROPEA (ORGANIZACIÓN
 MIEMBRO)**

Ms. Barbara MORETTI
 (Head of Delegation)
 Administrator
 European Commission
 Directorate General for Health and Consumers
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels, BELGIUM
 Tel: +32 2 2992362

E-mail: barbara.moretti@ec.europa.eu
 Mr. Richard BATES
 Administrator
 European Commission
 DG MARE
 Rue de la Loi
 1049 Brussels, BELGIUM
 Tel: +32 2 29912 02
 E-mail: richard.bates@ec.europa.eu

Mr. Christophe DIDION
 Administrator
 European Commission
 DG SANCO
 1049 Brussels, BELGIUM
 Tel: +32 229-95427
 E-mail: christophe.didion@ec.europa.eu

Mr. Luis MARTIN PLAZA
 Administrator
 European Commission
 DG AGRI
 1049 Brussels, BELGIUM
 Tel: +32 229-93736
 E-mail: luis.martin-plaza@ec.europa.eu

FINLAND – FINLANDE - FINLANDIA

Ms. Anne HAIKONEN
 (Head of Delegation)
 Legislative Counsellor
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Department of Food
 P.O.Box 30
 FI-00023 GOVERNMENT Helsinki
 FINLAND
 Tel: +358-50-3697618
 Fax: +358-9-1605 3338
 E-mail: anne.haikonen@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Mme Sophie Dussours
 (Head of Delegation)
 DGCCRF
 59 Boulevard Vincent Auriol
 Paris, FRANCE
 Tel.: +33 1 44 97 03 08
 E-mail: sophie.dussours@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme. Annie LOC'H
 Public Affairs Director
 Danone
 Seine
 17 Boulevard Haussmann
 75009 Paris, FRANCE
 Tel: +33 6 14 67 28 25
 E-mail: annie.loch@danone.com

GERMANY – ALLEMAGNE - ALEMANIA

Dr. Claudia GEHRMANN
 (Head of Delegation)
 Deputy Head of Division
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn, GERMANY
 E-mail: claudia.gehrmann@bmelv.bund.de

Dr. Susanne KETTLER
 SRA Group Director
 Coca-Cola Services s.a.
 Chaussee de Mons 1434
 B-1070 Brüssel, BELGIUM
 Tel: +32 471 989045
 Fax: +32 2 559 2378
 E-mail: skettler@coca-cola.com

Dr. Bernd KURZAI
 Legal Counsel Food Law
 Südzucker AG
 Central Department for Food Quality and General
 Consumer Policy
 Gottlieb-Daimler-Straße 12
 D-68165 Mannheim, GERMANY
 Tel: +49 621 421572
 Fax: +49 621421574
 E-mail: bernd.kurzai@suedzucker.de

Ms. Angelika MROHS
 Managing Director
 BLL e.V.
 Claire-Waldoff-Straße 7
 D-10117 Berlin, GERMANY
 Tel: +49 (0) 30 2061430
 Fax: +49 (0) 30 206143190
 E-mail: amrohs@bll.de

Dr. Jörg RIEKE
 Managing Director
 Association of the German Dairy Industry (MIV)
 Jägerstraße 51
 D-10117 Berlin, GERMANY
 Tel: +49 (0) 30403044522
 Fax: +49 (0) 30403044557
 E-mail: rieke@milchindustrie.de

GHANA

Mrs. Isabella MANSA AGRA
 (Head of Delegation)
 Ag. Deputy Chief Executive (Food Safety Division)
 Food and Drugs Authority
 P.O. Box CT 2783
 Cantonments, Accra, GHANA
 Tel: +233 244 337 249
 E-mail: isabella.agra@fdaghana.gov.gh
 E-mail: isabelmansa@yahoo.com

Mrs. Felicia IBRAHIM
 Head of Product Inspection Department
 Ghana Standards Authority
 P.O.Box MB 245
 Accra, GHANA
 Tel: +233 208 136 061
 E-mail: codex@gsa.gov.gh
 E-mail: feliciaibrahim@yahoo.com

Ms. Jocelyn Adeline Naa KOSHIE LAMPTEY
 Senior Regulatory Officer
 Head, Food Evaluation and Registration Department
 Food and Drugs Authority
 P. O. Box CT 2783
 Cantonments, Accra, GHANA
 Tel: +233 244 563 764
 E-mail: nakoshie@yahoo.com
 E-mail: jocelyn.lampitey@fdaghana.gov.gh

Mr. MICHAEL AGBEKO KWADJO SENAYAH
 Senior Industrial Promotion Officer
 Ministry of Trade and Industry
 P. O.Box MB 47
 Accra, GHANA
 Tel: +233244722855
 Fax: +233302662428
 E-mail: senzano2000@yahoo.com
 E-mail: codex@gsa.gov.gh

GRENADA – GRENADE - GRANADA

Mr. Lindley Simeon COLLINS
 (Head of Delegation)
 Grenada Bureau of Standards
 P.O. Box 2036
 St. George's, GRENADA
 Tel: +473-440-5886
 E-mail: simeon_collins@spiceisle.com

GUINEA - GUINÉE

Ms. MARIAMA BARRY
 (Head of Delegation)
 Directrice Générale
 Office National de Contrôle de Qualité
 République de Guinée
 Ministère du Commerce
 Simbaya Commune de Matoto
 Conakry, GUINEA
 Tel: +224 64974746 / +224 68131381
 E-mail: mariamabellabarry@yahoo.fr

Ms. SAFIATOU DIALLO
 Directrice Nationale – Assainissement
 Cadre de vie
 m. environnement-eaux- foret
 Q. ALMAMYA / C-KALOUM
 BP: 899
 CONAKRY, GUINEA
 E-mail: diallo_safiyatou@yahoo.fr

HUNGARY – HONGRIE - HUNGRÍA

Ms. Edit HIDI
 (Head of Delegation)
 Coordination Officer
 Ministry of Rural Development
 Department of Food Processing
 Kossuth Lajos tér 11.
 H-1055 Budapest, HUNGARY
 Tel: +36 1 795-3967
 Fax: +36 1 795 0096
 E-mail: edit.hidi@vm.gov.hu

INDIA – INDE

Dr. Arun Kumar PANDA
 (Head of Delegation)
 Joint Secretary
 Ministry of Health and Family Welfare
 Government of India
 New Delhi, INDIA
 Tel.: +91 11 23063155
 Fax: +91 11 23063156
 E-mail: arunpanda84@gmail.com

Shri. Aditya JAIN
 Manager, Quality Assurance
 National Dairy Development Board
 NDDDB House, Safdarjung Enclave, OPP. Kamal
 New Delhi 110029, INDIA
 Tel: +91 11 49883000
 Fax: +91 11 49883006
 E-mail: aditya@nddb.coop

INDONESIA - INDONÉSIE

Dr. Minarto NOTOSUDARJO
 (Head of Delegation)
 Director of Nutrition
 Ministry of Health
 Jl. HR. Rasuna Said Blok X-5 Kav. 4-9
 12950 JAKARTA, INDONESIA
 Tel: +6221 5203883
 Fax: +6221 5210176
 E-mail: mynarto@yahoo.com

Ms. Lasrida Yuniaty BAKARA
 Head of Section of Food Product Standardization
 Directorate of Food Product Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23
 10560 JAKARTA, INDONESIA
 Tel: +6221 42875584
 Fax: +6221 42875780
 E-mail: lastridalyb@yahoo.com

Ms. Eny TULAK
 Head of the Subdirector for Cooperation
 Standardization
 Ministry of Trade
 Directorate of Standardization
 Jl. M.I Ridwan Rais No. 5, 2nd Building, 8th Floor
 10110 JAKARTA, INDONESIA
 Tel: +6221 3863928
 Fax: +6221 3863928
 E-mail: enytulak1@yahoo.co.id

Ms. Noviana KUS YUNIATI
 Staff of Directorate of Development for Good Quality
 Ministry of Trade
 Directorate of Development for Good Quality
 Jl. Raya Bogor Km. 26 Ciracas
 13740 JAKARTA, INDONESIA
 Tel: +6221 87108323/1
 Fax: +6221 8710478
 E-mail: juniati_ana@yahoo.com

Ms. Lia SUGIHARTINI
 Head of Section for Standard Analysis
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Directorate General of Fisheries Product Processing
 and Marketing
 Jl. Medan Merdeka Timur No.16
 10110 JAKARTA, INDONESIA
 Tel: +6221 3500187
 Fax: +6221 3500187
 E-mail: liaduta@yahoo.com.au

Mr. Roy SIANIPAR
 Director of Small & Medium Industry for Territorial I
 Directorate General of Small and Medium Industry
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot subroto kav. 52-53
 Ministry of Industry Building 14th floor
 12950 JAKARTA, INDONESIA
 Tel: +6221 5254058
 Fax: +6221 5254058
 E-mail: roysianipar@yahoo.com

Ms. Satyati Endang NUSANTARI
 Section Head, Business Climate and Cooperation
 Directorate General of Agro Industry
 Ministry of Industry
 Jl. Jend. Gatot Subroto, kav 52-53
 12950 JAKARTA, INDONESIA
 Tel: +6221 5252236
 Fax: +6221 5252236
 E-mail: satyatien@gmail.com, nsatyatie@yahoo.com

Ms. Nurhayati GOBEL
 Head of Subdirector for Food, Chemical and
 Material Building Industry
 Directorate General of Small and Medium Industry
 Ministry of Industry
 Jl. Gatot subroto kav. 52-53
 12950 JAKARTA, INDONESIA
 Tel: +6221 5254038
 Fax: +6221 5254038

E-mail: gobelyati@yahoo.co.id
 Ms. Hanny Srimulyani DULIMARTA
 Section Head of Functional Food Evaluation
 The National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No. 23
 10560 JAKARTA
 INDONESIA
 Tel: +6221 42800221
 Fax: +6221 4245267
 E-mail: penilaianpangan@pom.go.id
 E-mail: hanny.dulimarta@yahoo.co.id

Mr. Sulistya WIDAYANTA
 Trade Attaché
 Embassy of the Republic of Indonesia
 55 Parkdale Avenue
 K1Y 1E5 Ottawa, ON, CANADA
 Tel: +1-613-724-1100
 Fax: +1-613-724-1105
 E-mail: sulistya.widayanta@kemendag.go.id

Dr. Delina HASAN
 Lecturer
 Faculty of Medicine and Health Science
 National Islamic University
 Jl. Kertamukti, Ciputat, Jakarta, INDONESIA
 Tel: +081319270032
 E-mail: delina_hasan@yahoo.com

IRELAND – IRLANDE - IRLANDA

Ms. Anne-Marie BOLAND
 (Head of Delegation)
 Senior Executive, Regulatory Affairs
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lower Abbey Street
 1 Dublin, IRELAND
 Tel: + 353 1 8171367
 Fax: + 353 1 8181301
 E-mail: amboland@fsai.ie

Mr. David Nolan
 Senior Superintending Veterinary Inspector
 Department of Agriculture, Food and the Marine
 Agriculture House
 2 Dublin, IRELAND
 Tel: +353 1 607 2978
 Fax: +353 1 6610230
 E-mail: Davidw.Nolan@agriculture.gov.ie

Ms. Catherine MORRISON
 Environment and Quality Executive
 Bord Iascaigh Mhara
 Crofton Road, Dun Laoghaire
 Co. Dublin, IRELAND
 Tel: +353 1 2144118
 E-mail: morrison@bim.ie

Mr. Cesar CORTES
 Head of Unit
 Council of the European Union - Irish Delegation
 DG B 2B
 Rue de la Loi 175
 1048 Brussels, BELGIUM
 Tel: +32 2 281 6114
 Fax: +32 2 281 6198
 E-mail: secretariat.codex@consilium.europa.eu

ITALY – ITALIE - ITALIA

Mr. Ciro IMPAGNATIELLO
 (Head of Delegation)
 Italian Codex Contact Point
 Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 00187 Rome, ITALY
 Tel: +39 0646654031
 Fax: +39 064880273
 E-mail: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

Mr. Roberto COPPARONI
 Food Regulatory Affairs - Area Manager
 Ministero Salute
 Via Ribotta, 5
 00144 Roma, ITALY
 Tel: +39 06 5994 6697
 E-mail: r.copparoni@sanita.it

Ms. Raffaella FIORA
 Director of Food Law
 SOREMARTEC ITALIA SRL
 Piazzale P. Ferrero 1
 12051 Alba, ITALY
 Tel: +39 (0173) 313065
 Fax: +39 (0173) 367164
 E-mail: raffaella.fiora@ferrero.com

Ms. Maria Severina LIBERATI
 Chief Ministerial Unit
 Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies –
 G.D. for Fisheries and Aquaculture
 Via Dell'Arte
 16-00144 Rome, ITALY
 Tel: +39 06 59084376
 Fax: +39 06 59084176
 E-mail: ms.liberati@mpaaf.gov.it

Mr. Luca RAGAGLINI
 Vice Director
 AIDEPI (Italian Association of Confectionery and
 Pasta Industries)
 Viale del Poggio Fiorito, 61
 00144 Roma, ITALY
 Tel: +39 06 80910720
 Fax: +39 06 8073186
 E-mail: luca.ragaglini@aidepi.it

JAMAICA - JAMAÏQUE

Mr. Wendell RICHARDS
 Head - Compliance Department
 Bureau of Standards Jamaica
 6 Winchester Road
 Kingston 10, JAMAICA
 Tel: (876)619-1131
 E-mail: wrichards@bsj.org.jm

JAPAN – JAPON – JAPÓN

Dr. Nobuyoshi SHIOZAWA
 (Head of Delegation)
 Officer, Food Labelling Division
 Consumer Affairs Agency
 5th Floor Sanno Park Tower
 2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku
 100-6178 Tokyo, JAPAN
 Tel: +81-3-3507-9220
 Fax: +81-3-3507-9292
 E-mail: g.codex-j@caa.go.jp

Dr. Manabu SUMI
 Director
 Office of International Food Safety
 Department of Food Safety
 Ministry of Health, Labour and Welfare JAPAN
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo, JAPAN
 Tel: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr. Makoto SAKASHITA
 Associate Director
 Food Safety and Consumer Policy Division
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8907 Tokyo, JAPAN
 Tel: +81-3-3502-8732
 Fax: +81-3-3507-4232
 E-mail: makoto_sakashita@nm.maff.go.jp

Mr. Haruo TOMINAGA
 Associate Director
 Fisheries Processing Industries and Marketing
 Division, Fisheries Agency
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8907 Tokyo, JAPAN
 Tel +81-3-3502-8203
 Fax: +81-3-3508-1357
 E-mail: haruo_tominaga@nm.maff.go.jp

Mr. Hiroaki HAMANO
 ILSI Japan
 Nishikawa Building 5F, 3-5-19, Kojimachi
 102-0083 Chiyoda-ku, Tokyo, JAPAN
 Tel: +81-3-5215-3535
 Fax: +81-3-5215-3537

E-mail: hhamano@ilsjapan.org

LITHUANIA – LITUANIE - LITUANIA

Dr. Indre CHMIELIAUSKAITE
(Head of Delegation)
Chief Expert of Nutrition and Physical Activity
Division, Ministry of Health
Vilniaus str. 33
LT-01506 Vilnius, LITHUANIA
Tel: +37052193337
Fax: +37052661402
E-mail: indre.chmieliauskaite@sam.lt

MALAYSIA – MALAISIE - MALASIA

Ms. Shariza Zainol Rashid
(Head of Delegation)
Assistant Director
Ministry of Health Malaysia
Food Safety and Quality Division
Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government
Administrative Centre
62590 Putrajaya, MALAYSIA
Tel: +603 8885 0790
Fax: +603 8885 0790
E-mail: shariza_z@moh.gov.my

Ms. BADARIAH MOHD ALI
Director
Department of Fisheries Malaysia
Fisheries Biosecurity Division
Level 3, Podium 2, Block 4G2, Wisma Tani
Precinct 4
62628 Putrajaya, MALAYSIA
Tel: +603-88704705 / +6013-3352257
Fax: +603-88903794
E-mail: badmoh02@dof.gov.my

Dr. Kanga Rani SELVADURAY
Senior Research Officer
Malaysian Palm Oil Board
No.6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor, MALAYSIA
Tel: +603 87694606
Fax: +603 89221742
E-mail: krani@mpob.gov.my

MEXICO – MEXIQUE - MÉXICO

Ms. Michelle Vizueth Chávez
(Jefe de delegación)
Subdirectora para la Atención a Organismos
Internacionales de Normalización
Dirección de Normalización Internacional
Dirección General de Normas de la Secretaría de
Economía
Av. Puente de Tecamachalco 6, Col. Lomas de
Tecamachalco, Naucalpan de Juárez
53950 Estado de México, MEXICO
Tel: +52 55 5729 91 00, ext. 43220
E-mail: codexmex@economia.gob.mx

Ms. María Guadalupe ARIZMENDI RAMÍREZ
Enlace de Alto Nivel de Responsabilidad en Inocuidad
Alimentaria
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
Sanitarios de la Secretaría de Salud
Dirección de Operación Internacional
Monterrey #33, Colonia Roma, Delegación
Cuauhtémoc
06700 Distrito Federal, MEXICO
Tel: +(52 55) 5080 5200, ext. 1146
E-mail: mgarizmendi@cofepris.gob.mx
E-mail: cofepris.codexalimentarius@yahoo.com

Ms. ELVIA AGUILAR ESPERANZA
Asuntos Científicos y Regulatorios
Canacintra/Canilec
Ruben Darío 115. Col. Bosque de Chapultepec,
Delegación Miguel Hidalgo
11580 Distrito Federal, MEXICO
Tel: +(52) 55 52622129
E-mail: elaguilar@coca-cola.com

Ms. María de la Luz ARVIZU SÁNCHEZ
Directora de Asuntos Regulatorios
Consejo Mexicano de la Industria de Productos de
Consumo, A.C. (ConMéxico)
Av. Ejército Nacional 904, Piso 10. Palmas Polanco.
Miguel Hidalgo.
11560 México, D.F., MEXICO
Tel: +52 (55) 2629 6133
Fax: +52 (55) 2629 6100
E-mail: larvizu@conmexico.com.mx

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Dr. Sanae OUAZZANE
(Chef de délégation)
Cadre, Office National de Sécurité Sanitaire des
Produits Alimentaires, Département de l'Agriculture
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal
Rabat, MOROCCO
Tel: +212 537 676 619
Fax: +212 537 68 20 49
E-mail: ouazzanisanae@gmail.com

MOZAMBIQUE

Dr. Ana Paula CARDOSO
(Head of Delegation)
Environmental Health Department
National Codex Focal Point - Mozambique
Ministry of Health
Av Eduardo Mondlane N 1008
Maputo, MOZAMBIQUE
Tel: +258 823016447
Fax: +258 21 326164
E-mail: acardosoisau.gov.mz

Dr. Maria Carolina Virgilio OMAR
CTA (Confederacao das Associacoes Economicas)
Av 25 de Setembr, Prédio TimeSquare, Bloco4 n° 33
Maputo City, MOZAMBIQUE
Tel: +258 21 360 379
Fax: +258 21 304 173
E-mail: carolina.omar@mz.nestle.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms. Inge STOELHORST
(Head of Delegation)
Senior Policy Officer
Ministry of Health
PO Box 20350, 2500 EJ
The Hague, NETHERLANDS
Tel: +31 70 340 5658
Fax: +31 70 340 5554
E-mail: i.stoelhorst@minvws.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Dr. Jenny REID
(Head of Delegation)
Manager Food Science & Risk Assessment
Ministry for Primary Industries
Standards
PO Box 2526
6011 Wellington, NEW ZEALAND
Tel: +64 4 894 2582
E-mail: jenny.reid@mpi.govt.nz

Ms. Phillipa HAWTHORNE
Senior Advisor (Labelling & Composition)
Ministry for Primary Industries
Standards
PO Box 2526
6011 Wellington, NEW ZEALAND
Tel: +64 4 8942514
E-mail: phillippa.hawthorne@mpi.govt.nz

Ms. Kay SHAPLAND
Manager, Food Production & Processing
Ministry for Primary Industries
Standards
25 The Terrace
6011 Wellington, NEW ZEALAND
Tel: +64-4-8942655
E-mail: Kay.Shapland@mpi.govt.nz

NICARAGUA

Mr Salvador Efrain GUERRERO GUTIERREZ
(Jefe de delegación)
Responsable del Punto Contacto del CODEX
Ministerio de Fomento, Industria y Comercio
Normalización y Metrología
Dirección km 3 1/2 Carretera a Masaya
Apartado 8 Managua, NICARAGUA
Tel: 22489300, ext. 2258

E-mail: codex@mific.gob.ni

NIGERIA – NIGÉRIA

Ms. OGOCHUKWU, NKOLIKA MAINASARA
(Head of Delegation)
Ag. Director
National Agency for Food and Drug Administration
and Control(NAFDAC)
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse Zone 7,
Abuja, NIGERIA
Tel: +2348033217430
E-mail: manaogo2000@yahoo.com
E-mail: mainasara.o@nafdac.gov.ng

Mr. Fred Nduka CHIAZOR
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Coca-Cola Nigeria Limited/ Association of Food
Beverages and Tobacco Employers
16 Gerrard Road, Ikoyi, Lagos
Lagos, NIGERIA
Tel: +234-8035352226
E-mail: fchiazor@coca-cola.com
E-mail: fredndukachiazor@hotmail.com

Ms. CHINYERE, INNOCENSIA IKEJIOFOR
Principal Laboratory Technologist
National Agency for Food and Drug Administration
and Control (NAFDAC)
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse Zone 7,
Abuja, NIGERIA
Tel: +234 8033836173
E-mail: chinyere.ikejiofor@nafdac.gov.ng
E-mail: innopluschy@yahoo.com

NORWAY – NORVÈGE - NORUEGA

Mrs. Vigdis Synnøve VEUM MØLLERSEN
(Head of Delegation)
Senior Advisor
Norwegian Food Safety Authority- Head Office
P.O.Box 383
N-2381 Brumunddal, NORWAY
E-mail: visvm@mattilsynet.no

PANAMA - PANAMÁ

Ing. Aracelis Arosemena de Vergara
(Head of Delegation)
Agronomic Engineering – Food Plant Supervisor
Department of Food Protection
Ministry of Health
081606812 Panama, 1 PANAMA
Phone: +507 512 9180
Fax: +507 512 9114
E-mail: aracelisdv@gmail.com
E-mail: diversosminsa@yahoo.com

PERU – PÉROU - PERÚ

Ing. Soraya Claudia LASTRA CASAPÍA
 (Jefe de delegación)
 Especialista de Normalización
 Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la
 Protección de la Propiedad Intelectual - Indecopi
 Comisión de Normalización y de Fiscalización de
 Barreras Comerciales no Arancelarias
 Calle de la Prosa 104, San Borja
 511 lima, PERU
 Tel: +511 224 7800
 E-mail: slastra@indecopi.gob.pe

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms. Charina May TANDAS
 (Head of Delegation)
 Food Drug Regulation Officer III
 Food and Drug Administration
 Department of Health
 Filinvest Corporate City, Alabang, Muntinlupa City
 Manila, PHILIPPINES
 Tel: (632) 857-1900, Local 8110
 Fax: (632) 807-0751
 E-mail: cmttandas@fda.gov.ph
 E-mail: charimay@mailcity.com

Ms. Lara VIVAS
 Senior Science Research Specialist
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product Standards
 (BAFPS)
 Department of Agriculture
 BPI Compound, Visayas Avenue
 Quezon City, PHILIPPINES
 Tel: +632-456-6552
 Fax: +632-456-6552
 E-mail: laravivas@gmail.com

**REPUBLIC OF KOREA -
 RÉPUBLIQUE DE CORÉE -
 REPÚBLICA DE COREA**

Ms. Gui-Im MOON
 (Head of Delegation)
 Deputy Director, Ministry of Food and Drug Safety
 Osong Health Technology Administration
 Complex, 187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup,
 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, 363-700
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel.: +82 43 719 2259
 Fax: +82 43 719 2250
 E-mail: luna@korea.kr

Dr. Kyujai HAN
 Principal Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 Food Certification Center
 #1201-62, Anyangpankyo-ro, Bundang-gu
 463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do,
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82-31-780-9120
 Fax: +82-31-780-9154

E-mail: kjhan@kfri.re.kr
 Ms. Ji-Eun JO
 Codex Researcher
 Ministry of Food and Drug Safety
 Osong Health Technology Administration
 Complex, 187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup,
 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do, 363-700
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel.: +82 43 719 2862
 Fax: +82 43 719 2850
 E-mail: wd1127@korea.kr

Dr. Sang-Beom LEE
 Researcher
 Rural Development Administration
 Division of Organic Agriculture
 Suinro 126, Kweonseon-gu
 441-707 Suwon, Kyeongkee-do
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: 82-31-290-0557
 Fax: 82-31-290-0507
 E-mail: korealee@korea.kr

Ms. JUNGOCK LEE
 Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 Food Certification Center
 #1201-62, Anyangpankyo-ro, Bundang-gu
 463-746 Seongnam-si, Gyeonggi-do
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: 82-31-780-9049
 Fax: 82-31-780-9154
 E-mail: foodstd@kfri.re.kr

Mr. JAE EOK NOH
 Assistant Manager
 National Agricultural Products Quality Management
 Service
 433-2 Anyang-6-dong, Manan-gu
 Anyang-city, Gyeonggi-province
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82-31-463-1579
 Fax: +82-31-446-0903
 E-mail: gregno@korea.kr

**RUSSIAN FEDERATION -
 FÉDÉRATION DE RUSSIE -
 FEDERACIÓN DE RUSIA**

Dr. Elena SMIRNOVA
 (Head of Delegation)
 Senior Scientist
 Institute of Nutrition of the RAMS
 Laboratory of Novel Specialized Food Products
 Ustyinskiy proezd 2/14
 109240 Moscow, RUSSIAN FEDERATION
 Tel: +7 495 698 53 89
 Fax: +7 495 698-5379
 E-mail: smirnova@ion.ru

Dr. Kutysenko ANATOLY
Deputy Head
Russian Union of Industrialists and Entrepreneurs
Commission on Optimal Food and Dietary Food
Supplements Industry
Kotelnicheskaya nab, 17
109240 Moscow, RUSSIAN FEDERATION
Tel: +79257724415
E-mail: anamol@rambler.ru

Mr. DMITRY MAKAROV
The All-Russian State Centre for Quality and
Standardisation of Veterinary Drugs and Feed
OIE Collaborating Centre Rossekhoznadzor
5 Zvenigorodskoe shosse
Moscow, RUSSIAN FEDERATION
Tel: +7 499 185 19 43
E-mail: phorez@yandex.ru

SAINT LUCIA – SAINT LUCIE – SANTA LUCIA

Mr. Hubert REYNOLDS
Head of Department Compliance
Saint Lucia Bureau of Standards
Ministry of Commerce
Bisee Industrial Estate
Castries, SAINT LUCIA
Tel: +758 453 0049
Fax: +758 452 3561
E-mail: h.reynolds@slbs.org

SAINT VINCENT AND THE GRENADINES SAINT-VINCENT-ET-LES GRENADINES SAN VICENTE Y LAS GRANADINAS

Ms. D'Obre H. Charles
(Head of Delegation)
Chief Technical Officer
SVG Bureau of Standards
P.O. Box 1506
Kingstown, SAINT VINCENT & THE
GRENADINES
Tel.: +784 457 8092
Fax: +784 457 8175
E-mail: haydeencharles@gmail.com

SINGAPORE – SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms. Mui Lee NEO
(Head of Delegation)
Senior Executive Manager (Regulatory Programmes)
Agri-Food & Veterinary Authority, Singapore
Regulatory Administration Group
5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex
069110 Singapore, SINGAPORE
Tel: +65 6325 8551
Fax: +65 6220 6068
E-mail: neo_mui_lee@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA – AFRIQUE DU SUD – SUDÁFRICA

Mr. Malose Daniel MATLALA
(Head of Delegation)
Deputy Director: Inter-agency Liaison and Regulatory
Nutrition
Department of Health
Directorate: Food Control
Private Bag x828
0001 Pretoria, SOUTH AFRICA
Tel: +27 12 395 8789
Fax: +27 86 632 6440
E-mail: CACPSA@health.gov.za

Mrs. Antoinette BOOYZEN
Assistant Director: Food Control
Department of Health
Directorate: Food Control
Private Bag x828
0001 Pretoria, SOUTH AFRICA
Tel: +27 12 395 8792
Fax: +27 12 395 8854
E-mail: booyza@health.gov.za

SUDAN – SOUDAN - SUDÁN

Mrs. Sanaa Zeinelabdin BABIKER
(Head of Delegation)
Inspection Manager
Sudanese Standards & Metrology Organization
(SSMO)
Inspection Department
P.O.Box 13573
Khartoum, SUDAN
Tel: +249912389023
Fax: +249-83-774852
E-mail: sanaelshafie@hotmail.com

Mrs. Maha Mohamed KHAIR
Branch Inspection and Control Manager
Sudanese Standards and Metrology Organization
Suba Branch
Sudanese Standards and Metrology Organization
Elbaladia Street
Khartoum, SUDAN
Tel: +249912389023
Fax: +249-83-774852
E-mail: mahakhair@hotmail.co.uk

SWAZILAND - SWAZILANDIA

Mr. Siphon Emmanuel SHONGWE
(Head of Delegation)
Deputy Chief Environmental Health Officer
Ministry of Health
P.O. Box 5
H100 Mbabane, SWAZILAND
Tel: +268 2404 9351
Fax: +268 2404 9351
E-mail: esshongwe@yahoo.com
E-mail: edmundlamini@yahoo.co.uk
E-mail: codexswd@gov.sz

Mr. Richard Mfana MAMBA
 Chief Health Inspector
 Manzini City Council
 P.O. Box 418
 Manzini, SWAZILAND
 Tel: +268 2505 2467
 Fax: +268 2505 3992
 E-mail: bafanamamba@yahoo.co.uk
 E-mail: edmunddlamini@yahoo.co.uk
 E-mail: codexswd@gov.sz

SWEDEN – SUÈDE - SUECIA

Ms. Kristina SJÖLIN
 (Head of Delegation)
 Principal Regulatory Officer
 National Food Agency
 Food Standards Department
 Box 622
 SE-75126 Uppsala, SWEDEN
 Tel: +46 18 17 55 00
 E-mail: Codex.Sweden@slv.se

THAILAND – THAILANDE - TAILANDIA

Ms. Nanthiya UNPRASERT
 (Head of Delegation)
 Deputy Secretary General
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 10900 Bangkok, THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1120
 Fax: +66 (2) 561 3712
 E-mail: nanthiya@acfs.go.th

Mr. Anan JUMNANSILP
 Senior Expert, Regulatory Affairs
 Mead Johnson Nutrition (Thailand) Ltd.
 The Federation of Thai Industries
 4th Floor Zone C Queen Sirikit
 National Convention Center
 60 New Rachadapisek Rd. Klongto
 10110 Bangkok, THAILAND
 Tel: +662-725-1155, +668-5123-5775
 Fax: +662-725-1082
 E-mail: anan.jumnansilp@mjn.com

Ms. Srinuan KORRAKOCHAKORN
 Deputy Secretary-General
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 88/24 Food and Drug Administration
 Tiwanon Rd., Muang
 11000 Nonthaburi, THAILAND
 Tel: +662-590-7012
 Fax: +662-591-8444
 E-mail: srinuan@fda.moph.go.th

Ms. Supatra REWPAIROJ
 Trade and Technical Manager
 Thai food Processors' Association
 Board of Trade of Thailand
 170/21-22 Ocean Tower 1 Bldg, Khlongtoey
 10110 Bangkok, THAILAND
 Tel: +662-261-2684-6
 Fax: +662-261-2996-7
 E-mail: supatra@thaifood.org
 E-mail: thaifood@thaifood.org

Mr. Rungroj RUNGROJSAKORN
 Executive Manager
 Thai Frozen Food Association
 Board of Trade of Thailand
 92/6 6th Floor, Sathornthani 2 Blog
 North Sathorn Road
 10500 Bangkok, THAILAND
 Tel: +662-235-5622
 Fax: +662-235-5625
 E-mail: rungroj@ufp.co.th
 E-mail: thai-frozen@thai-frozen.or.th

Ms. Panpilad SAIKAEW
 Standard Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Paholyothin Rd. Ladyao Chatujak
 10900 Bangkok, THAILAND
 Tel: +662-561-2277, ext. 1427
 Fax: +662-561-3373 / +662-561-3357
 E-mail: panpilad@acfs.go.th

Ms. Chanaphan SASAWATPHAN
 Senior Government Affairs Manager
 Fonterra Brands (Thailand) Limited
 The Federation of Thai Industries
 4th Floor Zone C Queen Sirikit
 National Convention Center
 60 New Rachadapisek RD. Klongto
 10110 Bangkok, THAILAND
 Tel: +662-381-9955, ext. 240, +668-9
 Fax: +662-381-9900
 E-mail: chanaphan.sasawatphan@fonterra.com

Ms. Warunee SENSUPA
 Food and Drug Technical Officer
 Senior Professional Level
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 88/24
 Tiwanon Rd.
 11000 Nonthaburi, THAILAND
 Tel: +662-590-7173
 Fax: +662-591-8476
 E-mail: warunee@fda.moph.go.th

Mr. Tust THANGSOMBAT
 Vice President and Chairman of Seafood Processors
 Group
 Thai Food Processors' Association
 Board of Trade of Thailand
 170/21-22 Ocean Tower 1 Bldg.
 Khlongtoey
 10110 Bangkok, THAILAND
 Tel: +662-261-2684-6
 Fax: +662-261-2997
 E-mail: thaifood@thaifood.org, info@poonsin.com

TRINIDAD AND TOBAGO – TRINITÉ-ET-TOBAGO – TRINIDAD Y TABAGO

KHAN, MR. FARZ
 Food and Drugs Inspector
 Chemistry Food and Drugs Division
 Ministry of Health
 92 Frederick Street
 Port of Spain, TRINIDAD & TOBAGO
 E-mail: farz_khan@hotmail.com

TURKEY – TURQUIE - TURQUÍA

Ms. NURTEN AKSU
 (Head of Delegation)
 Food Engineer
 The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 The General Directorate of Food and Control
 Eskisehir Yolu 9.km Lodumlu
 06530 Ankara, TURKEY
 Tel: +903122587755
 Fax: +903122587760
 E-mail: nurten.aksu@tarim.gov.tr

UGANDA – OUGANDA - UGANDA

Mrs. Agnes CHANDIA
 (Head of Delegation)
 Head Nutrition
 Ministry of Health
 Lourdel Road, P.O. Box 7272
 Kampala, UGANDA
 Tel: +25641340884
 Fax: +256-772-886-201
 E-mail: bakuchandia@ymail.com

Ms. Irene WANYENYA
 Deputy Food Safety Coordinator
 National Drug Authority
 Plot 46/48 Lumumba Avenue
 P.O. Box 23096
 Kampala, UGANDA
 Tel: +256414255665
 Fax: +256414255758
 E-mail: iwanyenya@nda.or.ug
 E-mail : irene_w2k@yahoo.com

UNITED KINGDOM – ROYAUME-UNI – REINO UNIDO

Mr. Stephen PUGH
 (Head of Delegation)
 Department for Environment, Food and Rural Affairs
 Area 3A, Nobel House, 17 Smith Square
 SW1P 3JR London
 UNITED KINGDOM
 Tel: 020 7238 4339
 E-mail: stephen.pugh@defra.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Ms. Felicia B. BILLINGSLEA
 (Head of Delegation)
 Director, Food Labeling and Standards Staff
 Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements,
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 U.S. Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway, HFS-820
 College Park, MD 20740
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +240-402-2371
 Fax: +301-436-2636
 E-mail: felicia.billingslea@fda.hhs.gov

Mr. Jeffrey CANAVAN
 Alternate Delegate
 United States Department of Agriculture
 Food Safety and Inspection Service
 1400 Independence Ave., SW, Patriots Plaza 3,
 Maildrop 3786
 20024-3221 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +301-504-0868
 Fax: +202-245-4792
 E-mail: jeff.canavan@fsis.usda.gov

Dr. Lisa BRINES
 Agricultural Marketing Specialist
 United States Department of Agriculture
 AMS National Organic Program
 1400 Independence Ave SW
 Washington, DC 20250
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +202-821-9683
 Fax: +202-205-7808
 E-mail: lisa.brines@ams.usda.gov

Ms. Krista DICKSON
 Senior Trade Advisor
 U.S. Department of Agriculture
 Foreign Agriculture Service
 1400 Independence Avenue, SW, Room 5532
 20210 Washington, DC 20250
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +202-690-1341
 Fax: +202-690-0677
 E-mail: krista.dickson@fas.usda.gov

Dr. Lisa CRAIG
 Director, Regulatory Affairs
 Dept 104070, RP3-2
 Abbott Nutrition
 3300 Stelzer Road
 43219 Columbus, OH
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +614-624-3696
 Fax: +614-727-3696
 E-mail: lisa.craig@abbott.com

Ms. Katherine DIMATTEO
 Senior Associate
 Wolf, DiMatteo + Associates
 P.O. Box 458, 49 Race Street
 New Castle, VA 24127
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +413-624-5569
 Fax: +413-624-5569
 E-mail: kdimatteo@organicspecialists.com

Ms. Mari KIRRANE
 Wine Trade and Technical Advisor
 Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
 International Trade Division
 490 N. Wiget Lane
 Walnut Creek, CA 94598
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +513-684-3289
 Fax: +202-453-2678
 E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Mr. Daniel REESE
 Technical Advisor
 Food and Drug Administration
 CFSAN
 5100 Paint Branch Parkway, HFS-820
 College Park, MD 20740
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +240-402-2126
 Fax: +301-436-2636
 E-mail: daniel.reese@fda.hhs.gov

Ms. Wanda KELKER
 Director of Labeling and Regulatory Affairs
 The Coca-Cola Company
 One Coca-Cola Plaza
 Atlanta, Georgia 30313
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1-404-676-6968
 Fax: +1-404-598-6968
 E-mail: wkelker@coca-cola.com

Ms. Gretchen DUBEAU
 Executive and Legal Director
 The Alliance for Natural Health USA (ANH-USA)
 6931 Arlington Road, Suite 304
 20814 Bethesda
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 202.803.5121
 Fax: 202.315.5837
 E-mail: Liz@anh-usa.org

URUGUAY

Ms NORA VILLALBA
 Licenciada en Nutricion
 Ministerio de Salud Publica
 División Alimentos
 18 de julio 1892
 11900 Montevideo, URUGUAY
 Tel: +59824028032 INT 119
 Fax: +59824028032 INT 122
 E-mail: noravillalba@gmail.com

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS – ORGANISATIONS INTERNATIONALES GOUVERNEMENTALES - ORGANIZACIONES INTERNACIONALES GUBERNAMENTALES

INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE - INSTITUT INTERAMÉRICAIN DE COOPÉRATION POUR L'AGRICULTURE - INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA

Dr. Jaime FLORES
 Especialista Internacional en Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de los Alimentos
 IICA
 Esq. de Puente Victoria, Edf. Centro Villasmil, Piso 11, Ofc. 1102, Parque Carabobo, La Ca
 Caracas
 VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF)
 Tel: +58212 / +5731021
 Fax: +58212 / +5771356
 E-mail: jaime.flores@iica.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES - ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION (AEDA) – EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION (EFLA) – ASOCIACIÓN EUROPEA PARA EL DERECHO ALIMENTARIO

Mr. Juan THOMPSON
 AEDA/EFLA
 rue de l'Association 50
 1000 BRUSSELS, BELGIUM
 Tel: +3222091142
 Fax: +3222197342
 E-mail: secretariat@efla-aeda.org

CALORIE CONTROL COUNCIL

Mrs. Victoria BETTERIDGE
 Calorie Control Council
 1 Kingsway
 WC2B 6AT London
 UNITED KINGDOM
 Tel: +44 207 257 2100
 E-mail: victoria.betteridge@tateandlyle.com

COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE (CEFS)

Ms. Céline BENINI
 Scientific & Regulatory Affairs Officer
 CEFS
 Avenue de Tervuren 182
 1150 Bruxelles
 BELGIUM
 Tel: +32 2 762 07 60
 Fax: +32 2 771 00 26
 E-mail: celine.benini@cefs.org

CONSUMERS INTERNATIONAL (CI) / ORGANISATION INTERNATIONALE DES UNIONS DE CONSOMMATEURS

Dr. Michael Hansen
 Senior Scientist
 Consumers Union
 101 Truman Avenue
 Yonkers, NY 10703, U.S.A.
 Phone: +1-914-378-2452
 Email: mhansen@consumer.org

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN) – CONSEJO PARA UNA NUTRICIÓN RESPONSABLE

Mr. Cameron Smith
 Senior Director
 WW Regulatory, Government and Industry Affairs and Intellectual Property
 Herbalife
 990 West 190th Street, Suite 650
 Torrance, CA 90502, U.S.A.
 Tel.: +310-410-9600, ext. 52828
 Fax: +310-767-3316
 E-mail: camerons@herbalife.com

FOODDRINKEUROPE

Mr. Dirk JACOBS
 Director, Consumer Information, Diet & Health Department
 FoodDrinkEurope
 43, Avenue des Arts
 1040 Brussels, BELGIUM
 Tel: +32 (0) 2 500 87 55
 Fax: +32 (0) 2 508 10 21
 E-mail: d.jacobs@fooddrinkeurope.eu

Dr. Philippe PITTET
 Assistant Vice President
 Nestec Ltd
 Regulatory and Scientific Affairs
 Avenue Nestlé 55
 1800 Vevey, SWITZERLAND
 Tel: + 41 21 924 4264
 Fax: +41 21 924 4547
 E-mail: philippe.pittet@nestle.com

Ms. Maha TAHIRI
 Senior Technology / Director
 General Mills / FoodDrinkEurope
 9000 Plymouth Ave. N.
 Minneapolis
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +763-293-5711
 Fax: +763-764-3262
 E-mail: maha.tahiri@genmills.com

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Ms. Gloria BROOKS-RAY
 Advisor, Codex and International Regulatory Affairs
 Exponent
 Center for Chemical Regulation and Food Safety
 P.O. Box 97
 7046 Mountain Lakes, NJ, U.S.A.
 Tel: +1-973-334-4652
 E-mail: gbrooksray@exponent.com

Mr. Robert CONOVER
 Assistant General Counsel
 Kikkoman Foods, Inc.
 P.O. Box 69
 53184 Walworth, Wisconsin, U.S.A.
 Tel.: +1-262-275-1651
 Fax: +1-262-275-1451
 E-mail: rconover@kikkoman.com

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Dr. Tomoji IGARASHI
 IADSA Expert
 International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
 50, rue de l'Association
 B-1000 Brussels, BELGIUM
 Tel: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 223 30 64
 E-mail: pieterdhondt@iadsa.be

Dr. Kazuo SUEKI
 IADSA Expert
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels, BELGIUM
 Tel: +32 2 209 11 55
 Fax: +32 2 219 73 42
 E-mail: pieterdhondt@iadsa.org

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

Mr. Bill JEFFERY
National Coordinator of CSPI in Canada
Head Delegate of IACFO Delegation
International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)
c/o Centre for Science in the Public Interest
Suite 2701 CTTC Bldg., 1125 Colonel By Drive
Ottawa, ON CANADA
Tel: +613-244-7337, ext. 1
E-mail: jefferyb@istar.ca

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

Ms. Isabelle MÉLANÇON
Senior Program Advisor
Office of the Chief Medical Officer of Health
NB Department of Health
P.O. Box 5100
Fredericton, N.B. E3B 5G8, CANADA
Tel: +506-869-6008
E-mail: isabelle.melancon@gnb.ca

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Ms. Helen FALCO
Nutrition Advisor
ICBA
International Organization
1101 16th St NW
20036 Washington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +404-616-4344
Fax: +404-598-4344
E-mail: hefalco@coca-cola.com

Mr. Hiromi OHTA
Technical Advisor
Japan Soft Drink Association
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Cyuou-ku
103-0022 Tokyo, JAPAN
Tel: +81-3-3270-7300
Fax: +81-3-3270-7306
E-mail: hiromi_ohta@suntory.co.jp

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)-
CONSEJO INTERNACIONAL DE
ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE
COMESTIBLES**

Ms. Phyllis TANAKA
Vice President, Scientific & Regulatory Affairs
Food and Consumer Products of Canada
100 Sheppard Ave. E., Suite 600
Toronto, ON M2N 6N5, CANADA
Tel: +416-510-8175
Fax: +416-510-8043
E-mail: phyllist@fcpc.ca

Ms. Regina HILDWINE
Sr. Director, Science Policy, Labeling & Standards
Grocery Manufacturers Association
1350 I St NW, Suite 300
20005 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
E-mail: rhildwine@gmaonline.org

Ms. Kimberly WINGFIELD
Senior Manager, Science Policy - Labeling and
Standards
Grocery Manufacturers Association
Science and Regulatory Affairs
1350 I (Eye) St NW Suite 300
20005 Washington, D.C.
UNITED STATES OF AMERICA
E-mail: KWingfield@gmaonline.org

Mr. Jonathan P. CLIFFORD
Country Regulatory Affairs Manager (Foods) Canada
Unilever Canada Inc.
160 Bloor Street East, Suite 1500
Toronto, Ontario, CANADA
Tel: +416-963-4738 / Mobile: +416-518-1079
Fax: +416-964-8831
E-mail: jonathan.clifford@unilever.com

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DU LAIT –
FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE
LECHERÍA**

Ms. Cary FRYE
Vice President of Regulatory & Scientific Affairs
International Dairy Foods Association (IDFA)
1250 H Street, NWSuite 900
20005 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +202-220-3543
Fax: +202-331-7820
E-mail: cfrye@idfa.org

Ms. Helen MAIR
Health & Nutrition Policy Advisor
Dairy Australia
Level 5 IBM Centre, 60 City Road, Southbank,
3006 Victoria
AUSTRALIA
Tel: +61 3 9694 3703
Fax: +61 3 9694 3753
E-mail: HMair@dairyaustralia.com.au

Ms. Isabelle NEIDERER
Director of Nutrition
Dairy Farmers of Canada
1801 avenue McGill College, Suite 700
QC H3A 2N4 Montréal
CANADA
Tel: +514-284-1092 ext. 229
Fax: +514-284-0449
E-mail: isabelle.neiderer@dfc-plc.ca

Laurence RYCKEN
 Nutrition Officer
 International Dairy Federation
 Boulevard Auguste Reyers 70b
 1030 Brussels,
 BELGIUM
 Tel: +32 2 325 67 50
 E-mail: lrycken@fil-idf.org

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

Mr. Matthew J. HOLMES
 Executive Director, Canada Organic Trade Association
 International Federation of Organic Agriculture
 Movements (IFOAM)
 P.O. Box 13, Station A
 Ottawa, Ontario K1N 8V1, CANADA
 Tel: +613-482-1717
 Fax: +613-236-0743
 E-mail: mholmes@ota.com

**INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH
 INSTITUTE (IFPRI)**

Dr. Anne MACKENZIE
 Standards and Regulatory Advisor
 International Food Policy Research Institute (IFPRI)
 HarvestPlus
 2033 K Street, NW
 20006 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +613-692-0211
 E-mail: amackenzie@rogers.com

Ms. Marilia NUTI
 Science Advisor
 International Food Policy Research Institute (IFPRI)
 2033 K Street, NW
 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +55 21 91416777
 Fax: +55 21 3622 9713
 E-mail: mnutti@uninet.com.br

Ms. Fabiana MOURA
 Research Fellow
 International Food Policy Research Institute (IFPRI)
 HarvestPlus
 2033 K Street, NW
 20006 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +202 862-5693
 E-mail: f.moura@cgiar.org

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
 (ILSI)**

Mr. Yuji IKEHARA
 Suntory Business Expert Limited
 Quality Assurance Division
 2-3-3 Daiba
 135-8631 Minato-ku, Tokyo, JAPAN
 Tel: +81-3-5579-1521
 Fax: +81-3-5579-1725
 E-mail: yuji_ikehara@suntory.co.jp
 Mr. Mitsuhiro KATASHIMA
 Kao Corporation
 2-1-3, Bunka, Sumida-ku
 131-8501 Tokyo, JAPAN
 Tel: +81-3-5630-7456
 Fax: +81-3-5630-9436
 E-mail: katashima.mitsuhiro@kao.co.jp

Mr. Shigenori SUZUKI
 Kagome Company, Ltd.
 Nishitomiya 17
 329-2762 Nasu-Shiobara, JAPAN
 Tel: +81-287-36-2935
 Fax: +81-287-39-1038
 E-mail: shigenori_suzuki@kagome.co.jp

**WORLD SELF-MEDICATION INDUSTRY
 (WSMI)**

Mr. Anuradha RAO
 Scientific and Regulatory Affairs Officer
 Consumer Health Products Canada
 1111 Prince of Wales Drive, Suite 406
 Ottawa, ON K2C 3T2, CANADA
 Tel: +613-723-0777, ext. 225
 Fax: +613-723-0779
 E-mail: anuradha.rao@chpcanada.ca

**FAO PERSONNEL -
 PERSONNEL DE LA FAO -
 PERSONAL DE LA FAO**

Dr. Janice ALBERT
 Nutrition Officer
 Nutrition and Consumer Protection Division
 Food and Agriculture Organization (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, ITALY
 Tel: +39 06 570 53552
 Fax: +39 06 570 54593
 E-mail: Janice.Albert@fao.org

**WHO PERSONNEL -
PERSONNEL DE L'OMS -
PERSONAL DE LA OMS**

Dr. Chizuru NISHIDA
Coordinator, Nutrition Policy and Scientific Advice
(NPU)
Department of Nutrition for Health and Development
(NHD)
World Health Organization
Avenue Appia, 20
1211 Geneva 27, SWITZERLAND
Tel: +41 22 791 3317
Fax: +41 22 791 4156
E-mail: nishidac@who.int

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

Mr. Tom HEILANDT
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, ITALY
Tel.: +39 06 570 54384
Fax: +39 06 570 54593
Email: tom.heilandt@fao.org

Dr. Hidetaka KOBAYASHI
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, ITALY
Tel.: +39 06 570 53218
Fax: +39 06 570 54593
Email: hidetaka.kobayashi@fao.org

Mr. Patrick SEKITOLEKO
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, ITALY
Tel: +39 06 570 56626
Fax: +39 06 570 54593
E-mail: patrick.sekitoleko@fao.org

**CANADIAN SECRETARIAT -
SECRÉTARIAT CANADIEN -
SECRETARIADO CANADIENSE**

Mr. Allan McCARVILLE
Manager, International, Interagency and
Intergovernmental Affairs and
Deputy Codex Contact Point for Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and International
Affairs (BPIIA)
Food Directorate, Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA
Tel.: +613-941-4616
Fax: +613-941-3537
Email: allan.mccarville@hc-sc.gc.ca
Email: codex_canada@hc-sc.gc.ca

Mr. Bertrand GAGNON
Manager, International Standard Setting
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, Room T1-5-339
Ottawa, ON K1A 0Y9, CANADA
Tel: +613-773-6092
Fax: +613-773-5693
E-mail: bertrand.gagnon@inspection.gc.ca

Ms. Nancy ING
Senior Advisor International, Interagency and
Intergovernmental Affairs and Office of the Codex
Contact Point for Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and International
Affairs (BPIIA)
Food Directorate, Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA
Tel.: +613-941-5163
Fax: +613-941-3537
E-mail: nancy.ing@hc-sc.gc.ca

Ms. Catherine SCEVIOUR
Acting International Senior Policy Analyst - Codex
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road
Ottawa, ON K1A 0Y9, CANADA
Tel: +613-773-6018
Fax: +613-773-5693
E-mail: catherine.sceviour@inspection.gc.ca

Mr. Jordan MILLER
Manager, Codex Program Services
International, Interagency and Intergovernmental
Affairs and Office of the Codex Contact Point for
Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and International
Affairs (BPIIA)
Food Directorate, Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA
Tel.: +613-957-1749
Fax: +613-941-3537
Email: jordan.a.miller@hc-sc.gc.ca
Email: codex_canada@hc-sc.gc.ca

Ms. Gaëtane-Diane FORGET
Conference and Process Coordinator, Codex Program
Services
International, Interagency and Intergovernmental
Affairs and Office of the Codex Contact Point for
Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and International
Affairs (BPIIA)
Food Directorate, Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA
Tel.: +613-952-7354
Fax: +613-941-3537
Email: gaetane.forget@hc-sc.gc.ca
Email: codex_canada@hc-sc.gc.ca

Ms. Diane CARMANICO
Assistant, Codex
International, Interagency and Intergovernmental
Affairs and Office of the Codex Contact Point for
Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and International
Affairs (BPIIA)
Food Directorate, Health Canada

251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0K9, CANADA
Tel.: +613-957-8894
Fax : +613-941-3537
Email: diane.carmanico@hc-sc.gc.ca
Email: codex_canada@hc-sc.gc.ca

ANNEXE II

**PROJET D'AMENDEMENTS AUX DIRECTIVES CONCERNANT L'EMPLOI DES
ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION ET À LA SANTÉ
(CAC/GL 23-1997)**

À l'étape 8

Insérer une nouvelle section 7.2 suivante:

7.2 Non-adjonction de sels de sodium

Des allégations concernant la non-adjonction de sels de sodium à un aliment, y compris «sans sel ajouté», peuvent être faites pourvu que les conditions suivantes soient réunies*:

- a) L'aliment ne contient aucun sel de sodium ajouté, y compris, mais sans s'y limiter, le chlorure de sodium et le tripolyphosphate de sodium;
- b) L'aliment ne contient aucun ingrédient dans lequel des sels de sodium sont ajoutés, y compris, mais sans s'y limiter, la sauce Worcestershire, les marinades, les pepperoni, la sauce de soja, le poisson salé et la sauce de poisson; et
- c) L'aliment ne contient aucun ingrédient contenant des sels de sodium qui se substituent à du sel ajouté, y compris, mais sans s'y limiter, les algues marines.

*Les autorités compétentes peuvent autoriser l'adjonction de sels de sodium autres que le chlorure de sodium à des fins technologiques pourvu que le produit alimentaire soit toujours conforme aux conditions des allégations «faible en sodium» énoncées dans le Tableau des présentes *Directives*.

ANNEXE III

**PROJET D'AMENDEMENTS RÉDACTIONNELS AUX DIRECTIVES CONCERNANT
L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL
(CAC/GL 2-1985) ET AUX DIRECTIVES CONCERNANT L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS
RELATIVES À LA NUTRITION ET À LA SANTÉ (CAC/GL 23-1997)**

(pour adoption)

**PARTIE A - AMENDEMENTS AUX DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE
NUTRITIONNEL (CAC/GL 2-1985) (amendements proposés par le CCNFSU)**

Remplacer la section actuelle 2.6 par le texte suivant:

2.6 Les **Valeurs nutritionnelles de référence (VNR)*** sont un ensemble de valeurs numériques qui sont fondées sur des données scientifiques et établies aux fins d'étiquetage nutritionnel et d'utilisation des allégations indiquées. Elles comprennent deux catégories de VNR:

Valeurs nutritionnelles de référence – Besoins (VNR-B) désigne les VNR qui sont basées sur les niveaux d'éléments nutritifs associés aux besoins nutritionnels.

Valeurs nutritionnelles de référence – Maladies non transmissibles (VNR-MNT) désigne les VNR qui sont basées sur les niveaux d'éléments nutritifs associés à la réduction du risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire n'incluant pas les maladies ou les troubles liés à des carences en éléments nutritifs.

* Voir également l'Annexe sur les Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence.

Remplacer la section actuelle 3.4 par le texte suivant:

“3.4 Présentation de la teneur en éléments nutritifs

3.4.4 Les données numériques sur les vitamines et les sels minéraux devraient être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage de la VNR valeur nutritionnelle 100 g ou pour 100 ml, ou par emballage, si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration, tel que quantifié sur l'étiquette, ou par portion, à la condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

De plus, les renseignements sur les protéines et les autres éléments nutritifs devraient aussi être exprimés en pourcentage de la VNR lorsqu'une telle VNR a été établie.

Les VNR ci-après concernent la population générale, identifiée comme les individus de plus de 36 mois. Elles devraient être utilisées à des fins d'étiquetage dans le but d'aider les consommateurs à faire des choix contribuant à réaliser un apport alimentaire global sain.

Elles comprennent deux catégories de VNR : les Valeurs nutritionnelles de référence – Besoins (VNR-B) et les Valeurs nutritionnelles de référence – Maladies non transmissibles (VNR-MNT).¹

3.4.4.1 VNR-B

Vitamines	
Vitamine A (µg)	800*
Vitamine D (µg)	5**
Vitamine C (µg)	60
Vitamine K (µg)	60

¹ Les principes généraux et les définitions utilisées pour établir ces VNR sont indiqués en annexe.

Thiamine (mg)	1.2
Riboflavine (mg)	1.2
Niacine (mg NE)	15**
Vitamine B6 (mg)	1.3
Folate (µg DFE)	400
Acide folique (µg)	200
Vitamine B12 (µg)	2.4
Pantothénate (mg)	5
Biotine (µg)	30
Minéraux	
Calcium (mg)	1,000
Magnésium (mg)	300
Fer (mg)	14
Zinc (mg)	15
Iode (µg)	150**
Cuivre	Valeur à établir
Sélénium	Valeur à établir
Autres	
Protéines	50

* En ce qui concerne la déclaration du β -carotène (provitamine A), le coefficient de conversion doit être utilisé: 1 µg rétinol = 6 µg β -carotène

** Les valeurs nutritionnelles de référence pour la vitamine D, la niacine et l'iode peuvent ne pas être applicables pour les pays dont les politiques nutritionnelles nationales ou les conditions locales garantissent de manière suffisante que les besoins sont satisfaits. Voir aussi la section 3.2.6.1 des Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel.

Facteurs de conversion pour les équivalents niacine et folate

Vitamine	Équivalents alimentaires	
Niacine	1 mg équivalents niacine (NE) =	1 mg niacine 60 mg tryptophane
Folate	1 µg équivalents folate alimentaire (DFE) =	1 µg folate alimentaire 0.6 µg acide folique ajouté à un aliment ou comme complément consommé avec un aliment 0.5 µg acide folique comme complément consommé estomac vide

Les facteurs de conversion pour les équivalents vitamines du Tableau fournissent des informations utiles qui permettent aux autorités nationales de déterminer l'application des VNR au niveau national; ils ne sont pas destinés à harmoniser les facteurs de conversion en soi.

3.4.4.2 VNR-MNT

Acides gras saturés 20 g^{2,3}

Sodium 2000 mg³

PARTIE B - AMENDEMENT RÉDACTIONNEL AUX DIRECTIVES CONCERNANT L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS À LA NUTRITION ET À LA SANTÉ (CAC/GL 23-1997) (amendement corrélatif à la proposition du CCNFSDU de clarifier la section 6.3)

Remplacer la section actuelle 6.3 par les sous-sections suivantes:

6.3.1 En ce qui concerne les allégations comparatives portant sur l'énergie, ou les macronutriments et le sodium, la comparaison devrait reposer sur une différence relative d'au moins 25 pour cent de la valeur énergétique ou de la teneur en élément nutritifs respectivement entre les aliments comparés, et une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments équivalente à la quantité définie comme «faible teneur» ou «source» dans le tableau des présentes Directives.

6.3.2 En ce qui concerne les allégations comparatives portant sur des micronutriments autres que le sodium, la comparaison devrait reposer sur une différence d'au moins 10 pour cent de la VNR entre les aliments comparés.

² Cette valeur se base sur l'apport énergétique de référence de 8370 kilojoules/2000 kilocalories.

³ La sélection de ces éléments nutritifs pour l'établissement d'une VNR s'est basée sur des «preuves convaincantes» de relation avec les risques de MNT, telles que définies dans le rapport *Régime alimentaire, nutrition prévention des maladies chroniques*. Série des rapports techniques de l'OMS 916. OMS, 2003. La directive actualisée de l'OMS concernant la consommation de sodium par les adultes et les enfants (OMS 2012) soutient également la sélection du sodium.

ANNEXE IV

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS AUX DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION,
LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS
ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE****(Étape 5/8)****Utilisation de l'éthylène en tant qu'inhibiteur de la germination des pommes de terre et des oignons****Annexe 2 – Tableau 2****SUBSTANCES POUR LA LUTTE CONTRE LES ORGANISMES NUISIBLES ET LES MALADIES
DES PLANTES****IV. AUTRES**

Éthylène	Besoin reconnu par l'organisme ou autorité de certification aux fins de l'inhibition de la germination des pommes de terre et des oignons entreposés, là où des variétés ayant des caractéristiques de dormance prolongée ne sont pas disponibles ou ces variétés ne sont pas adaptées aux conditions de culture locales. Doit être utilisé d'une manière qui limite au maximum l'exposition des opérateurs et des travailleurs.
-----------------	--

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION D'ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

GL 32–1999

PRÉFACE

La **Commission du Codex Alimentarius** est un organisme intergouvernemental de plus de 180 membres, relevant du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires tel qu'établi par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. La Commission promeut aussi la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales.

Le Codex Alimentarius (en latin, loi ou code alimentaire) est le résultat du travail de la Commission: un recueil de normes alimentaires, lignes directrices, codes d'usages et autres recommandations internationalement adoptés. Les textes contenus dans la présente publication font partie du Codex Alimentarius.

L'étiquetage des denrées alimentaires est le premier moyen de communication entre le producteur et le vendeur de denrées alimentaires d'une part, et l'acheteur et le consommateur d'autre part. Les normes et directives du Codex Alimentarius concernant l'étiquetage des denrées alimentaires sont publiées dans un volume spécifique : *Étiquetage des denrées alimentaires : textes complets*. Outre les recommandations générales, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires apporte également des orientations pour certaines allégations qui se trouvent couramment sur le marché afin de donner une information claire au consommateur.

Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a développé les *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique* au vu de l'augmentation de la production et du commerce international pour les aliments issus de l'agriculture biologique, dans le but de faciliter le commerce et de prévenir les allégations trompeuses. Les Directives sont destinées à faciliter l'harmonisation des exigences pour les produits biologiques sur le plan international, et peuvent aussi apporter une assistance aux gouvernements souhaitant établir des réglementations nationales dans ce domaine.

Les *Directives* comprennent des sections générales décrivant le concept de production biologique et le champ d'application du texte; la description et les définitions; l'étiquetage et les allégations (y compris les produits en transition/conversion) ; les règles de production et de préparation, y compris les critères pour les substances autorisées dans le cadre de la production biologique; les systèmes d'inspection et de certification; et le contrôle à l'importation.

Pour plus de renseignements sur les textes d'étiquetage ou sur tout autre aspect de la Commission du Codex Alimentarius, s'adresser au:

Secrétaire
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, Viale delle Terme di Caracalla,
00153, Rome, Italie
Télécopie: +39 06 57.05.45.93
courrier électronique: codex@fao.org
<http://www.codexalimentarius.net>

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	1
SECTION 1. DOMAINES D'APPLICATION	2
SECTION 2. DESCRIPTION ET DÉFINITIONS	3
2.1 Description	3
2.2 Définitions	3
SECTION 3. ÉTIQUETAGE ET ALLÉGATIONS	4
Dispositions générales	4
Étiquetage de produits provenant d'exploitation en transition/conversion vers la culture biologique	5
Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	5
SECTION 4. RÈGLES DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION	6
SECTION 5. CONDITIONS À L'INSCRIPTION DE SUBSTANCES À L'ANNEXE 2 ET CRITÈRES POUR L'ÉTABLISSEMENT DE LISTES DE SUBSTANCES PAR LE PAYS	6
Listes ouvertes par définition	7
SECTION 6. SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION	7
SECTION 7. IMPORTATIONS	8
ANNEXE 1. PRINCIPES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE	10
A1. Végétaux et produits végétaux	10
A2. <u>Algues et leurs produits</u>	
B. Animaux d'élevage et produits d'animaux d'élevage	11
Principes généraux	11
Sources/origine des animaux d'élevage	11
Conversion	12
Nutrition	12
Soins de santé	13
Élevage, transport et abattage	14
Logement et parcours libres	15
Gestion de la fumure	16
Tenue des documents et identification	16
Exigences particulières selon les espèces	16
B.2 <u>Animaux issus de l'aquaculture et leurs produits</u>	
C. Manutention, entreposage, transport, transformation et emballage	18
Lutte contre les ravageurs	18
Transformation et fabrication	18
Emballage	18
Stockage et transport	18
ANNEXE 2. SUBSTANCES AUTORISÉES POUR LA PRODUCTION D'ALIMENTS BIOLOGIQUES	19
ANNEXE 3. PRESCRIPTIONS MINIMALES D'INSPECTION ET MESURES DE PRÉCAUTION PRÉVUES DANS LE CADRE DU SYSTÈME	32
A. Unités de production	32
B. Unités de préparation et d'emballage	33
C. Importations	34

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

GL 32–1999

AVANT-PROPOS

1. Les présentes directives ont été préparées dans le but de fournir une approche concertée en ce qui concerne les exigences qui étayent la production des denrées alimentaires par des méthodes biologiques, ainsi que l'étiquetage et les allégations à leur sujet.
2. Les directives visent les objectifs suivants:
 - protéger les consommateurs contre la fraude et la tromperie sur le marché et les allégations sans fondement au sujet des produits;
 - protéger les producteurs de l'agriculture biologique contre la présentation fallacieuse d'autres produits alimentaires 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 de production alimentaire d'agriculture biologique dans chaque pays de manière à contribuer à la conservation de l'environnement aux niveaux local et mondial.
3. Les présentes directives constituent, à ce stade, une première étape vers l'harmonisation internationale des dispositions relatives aux produits biologiques en termes de normes de production et de commercialisation, de systèmes d'inspection et d'exigences d'étiquetage. L'élaboration et l'application de telles dispositions est un domaine où l'on dispose encore de peu d'expériences. Par ailleurs, la perception que les consommateurs ont des méthodes de production biologique diffère d'une région à une autre dans le monde. En conséquence, les points suivants sont admis à ce stade:
 - les directives sont un instrument destiné à aider les pays à élaborer leurs propres réglementation en matière de production, de commercialisation et d'étiquetage des produits biologiques;
 - les directives doivent être améliorées et mises à jour périodiquement afin de prendre en compte les progrès techniques et l'expérience acquise dans leur application;
 - les directives n'empêchent par les pays membres de prendre des dispositions plus restrictives et des règles plus détaillées afin de préserver la confiance des consommateurs et de prévenir les pratiques frauduleuses, et de les appliquer aux produits provenant d'autres pays sur la base de l'équivalence à ces dispositions plus restrictives.
4. Les présentes directives établissent les principes de la production biologique au niveau de l'exploitation agricole, de la préparation, du stockage, du transport, de l'étiquetage et de la commercialisation des produits. Elles établissent en outre ce qu'il est permis d'employer pour fertiliser le sol et l'amender, pour lutter contre les organismes nuisibles et les maladies des plantes, et en guise d'additifs alimentaires et d'auxiliaires technologiques. En ce qui concerne l'étiquetage, l'utilisation de termes laissant croire à l'emploi de méthodes de production biologique est limitée aux produits provenant d'opérations soumises à la surveillance d'un organisme ou autorité officielle de certification.
5. La production de denrées alimentaires d'agriculture biologiques fait partie d'un large éventail de méthodes qui soutiennent l'environnement. Les systèmes de production biologique reposent sur des normes spécifiques et précises de production dont l'objectif est de parvenir à des écoagrosystèmes agraires et aquatiques optimaux, qui demeureront durables sur le plan social, écologique et économique. Des termes tels que «biologique» et «écologique» sont également employés pour tenter de définir plus clairement le système biologique. Lorsqu'il s'agit de d'aliments produits par les méthodes de culture biologique, les exigences diffèrent de celles qui s'appliquent aux autres produits alimentaires agricoles du fait que les méthodes de production sont mentionnées sur l'étiquette des produits et dans les allégations à leur sujet.
6. «Biologique» est un terme d'étiquetage indiquant que les produits ont été obtenus dans le respect de normes de production biologique et certifiées comme telles par un organisme ou autorité d'inspection dûment constitué. La production de denrées alimentaires d'agriculture biologiques repose sur les principes suivants: utiliser le moins possible d'apports de l'extérieur, et éviter l'emploi d'engrais et pesticides de synthèse. Les pratiques de production culturales biologiques ne peuvent garantir que les produits sont totalement exempts de résidus, en raison de la pollution générale de l'environnement. Cependant, les méthodes utilisées ont pour objectif de minimiser la pollution de l'air,

des sols et de l'eau. Les intermédiaires, transformateurs et détaillants de denrées biologiques se conforment à des normes afin de maintenir l'intégrité des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique. Le principal objectif de la production de denrées alimentaires ~~l'agriculture~~ biologiques est d'optimiser la santé et la productivité d'entités interdépendantes que constituent la vie terricole ou aquatique, les plantes, les animaux et les êtres humains.

7. La production de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique est un système de gestion holistique de la production qui favorise la santé de l'écosystème agricole et aquatique, y compris la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique des sols ou de l'eau. Elle privilégie les pratiques de gestion plutôt que les facteurs de production d'origine extérieure, en tenant compte du fait que les systèmes locaux doivent s'adapter aux conditions régionales. Dans cette optique, des méthodes culturelles, biologiques et mécaniques sont, dans la mesure du possible, utilisées de préférence aux substances produites de synthèse, pour remplir toutes les fonctions spécifiques du système. Un système de production biologique est conçu pour:
- augmenter la diversité biologique dans l'ensemble du système;
 - accroître l'activité biologique des sols ou des eaux;
 - maintenir la fertilité des sols ou la qualité de l'environnement aquatique à long terme;
 - recycler les déchets d'origine végétale et animale afin de restituer les éléments nutritifs à la terre, réduisant ainsi le plus possible l'utilisation de ressources non renouvelables;
 - s'appuyer sur les ressources renouvelables dans les systèmes de production de denrées alimentaires agricoles organisés localement;
 - promouvoir le bon usage des sols, de l'eau et de l'air et réduire le plus possible toutes les formes de pollution que les pratiques culturelles de production alimentaire pourraient provoquer;
 - manipuler les produits alimentaires agricoles, en étant notamment attentif aux méthodes de transformation, afin de maintenir l'intégrité biologique et les qualités essentielles du produit à tous les stades;
 - préserver les ressources naturelles aquatiques;
 - préserver l'environnement marin ou dulçaquatique dans le cas de l'aquaculture en réduisant à un niveau minimal les répercussions environnementales;
 - être mis en place sur une exploitation existante après une période de conversion, dont la durée est déterminée par des facteurs spécifiques du site, comme par exemple l'historique de la terre ou du milieu aquatique et les types de plantes, de bétails ou d'organismes aquatiques à produire.
8. Le contact étroit entre le consommateur et le producteur est une idée répandue depuis longtemps. L'augmentation de la demande sur le marché, la croissance des intérêts économiques dans la production et l'élargissement de la distance qui sépare les producteurs des consommateurs ont stimulé l'introduction du contrôle externe et des procédures de certification.
9. L'inspection du système de gestion biologique fait partie intégrante de la certification. Les règles régissant la certification d'un opérateur sont fondées principalement sur la présentation annuelle d'une description de l'exploitation agroalimentaire agricole préparée par l'opérateur en collaboration avec l'organisme d'inspection. De même, au niveau de la transformation, on élabore des normes pour l'inspection et la vérification des opérations de transformation et de l'état de l'établissement. Lorsque l'organisme ou autorité de certification procède également à l'inspection, il convient de séparer clairement les fonctions de certification et d'inspection. Dans un souci d'intégrité, les organismes ou autorités chargés de la certification des méthodes appliquées par l'opérateur ne devraient pas avoir d'intérêts économiques liés à la certification.
10. À l'exception d'une faible part des produits alimentaires de la production agricole vendus directement par le producteur aux consommateurs, la plupart des produits sont offerts aux consommateurs par les voies normales du commerce. Pour minimiser les pratiques commerciales frauduleuses, il convient d'adopter des mesures spécifiques qui garantiront la vérification efficace des entreprises de commerce et de transformation. La réglementation d'un procédé, plutôt que celle d'un produit final, exige donc la participation responsable de toutes les parties en cause.
11. Les exigences pour l'importation doivent être basées sur les principes d'équivalence et de transparence établis dans les *Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires*¹¹. Lorsqu'ils acceptent l'importation de produits biologiques, les pays évaluent ordinairement les procédures d'inspection et de certification de même que les normes appliquées dans le pays exportateur.
12. Comme les systèmes de production de denrées biologiques sont appelés à évoluer et que des principes et des normes de culture biologique continueront d'être élaborés dans le cadre des présentes directives, ces dernières seront révisées périodiquement par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Le CCFL enclenchera le processus de révision en invitant les gouvernements des États membres et les organisations internationales à lui présenter avant chacune de ses réunions, des propositions sur les amendements à apporter aux présentes directives.

¹¹ CAC/GL 20-1995.

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:
- les végétaux et les produits végétaux non transformés, les algues et leurs produits, les animaux d'élevage et les produits des animaux d'élevage ~~non transformés~~, et les animaux d'aquaculture les produits des animaux d'aquaculture, dans la mesure où les principes de production et les règles d'inspection spécifiques les concernant sont donnés aux Annexes 1 et 3; et
 - les produits transformés issus des cultures des animaux d'élevage terrestre et des animaux d'élevage aquatiques¹² destinés à la consommation humaine et dérivés des produits mentionnés au paragraphe précédent a).
- 1.2 Un produit sera considéré comme portant des indications se référant aux modes de production biologique lorsque, dans l'étiquetage ou les allégations, y compris la publicité ou les documents commerciaux, le produit ou ses ingrédients sont caractérisés par les termes «organique», «biodynamique», «biologique», «écologique» ou des termes d'intention similaire, y compris les diminutifs qui, dans le pays où le produit est mis sur le marché, portent l'acheteur à croire que le produit ou ses ingrédients ont été obtenus conformément à des méthodes de production biologique.
- 1.3 Le paragraphe 1.2 ne s'applique pas lorsque ces termes ne présentent de toute évidence aucun rapport avec la méthode de production.
- 1.4 Les présentes directives s'appliquent sans préjudice des autres dispositions de la Commission du Codex Alimentarius concernant la production, la préparation, la commercialisation, l'étiquetage et l'inspection des produits visés au paragraphe 1.1.
- 1.5 Tous les matériels et/ou les produits obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ne sont pas compatibles avec les principes de la production (c'est-à-dire, la culture, la fabrication ou la transformation) biologique et, partant, ne sont pas acceptés aux fins des présentes directives.

SECTION 2. DESCRIPTION ET DÉFINITIONS

2.1 Description

Les aliments ne devraient se référer aux modes de production biologique que s'ils proviennent d'un système de production d'exploitation biologique utilisant des pratiques culturales, visant à créer des écosystèmes propres à assurer une productivité durable et à lutter contre les plantes adventices, les organismes nuisibles et les maladies grâce à une diversité de formes de vie interdépendantes, au recyclage des résidus végétaux et animaux, à la sélection et à la rotation des cultures, à la gestion des eaux, au labourage et à la culture. La fertilité du sol est maintenue et améliorée par un système qui porte au maximum l'activité biologique du sol et sa nature physique et minérale afin de fournir un apport équilibré en éléments nutritifs aux végétaux et aux animaux et de conserver les ressources du sol. La production devrait être durable, le recyclage des éléments nutritifs constituant un élément essentiel de la stratégie de fertilisation. On parvient à contrôler les organismes nuisibles et les maladies en favorisant l'équilibre dans la relation hôte-prédateur, l'augmentation des populations d'insectes bénéfiques, la lutte biologique et culturale, et l'élimination mécanique des organismes nuisibles et des parties de plantes endommagées. L'élevage biologique d'animaux terrestres ou aquatiques repose sur l'établissement d'une relation harmonieuse entre ~~la~~ leur environnement, les plantes et les animaux, et le respect des besoins physiologiques et comportementaux particuliers des animaux. Ceci s'obtient par une combinaison des éléments suivants: aliments de bonne qualité produits biologiquement, taux de charge appropriés, systèmes d'élevage adaptés aux besoins comportementaux, et pratiques de conduite des animaux visant à minimiser le stress, à promouvoir la santé et le bien-être des animaux, à prévenir les maladies et à éviter l'utilisation de médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire (y compris les antibiotiques).

2.2 Définitions

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

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

Algues: grandes algues marines, qu'elles soient naturelles ou cultivées, mais également le phytoplancton, les micro-algues et les cyanobactéries (comme la spiruline).

¹² En attendant que soient élaborées les listes des ingrédients d'origine agricole et des agents technologiques autorisés dans la préparation des produits issus des animaux d'élevage, les autorités compétentes devraient élaborer leurs propres listes.

Animaux d'élevage: tous animaux domestiques ou domestiqués, dont les bovins (y compris buffles et bisons), ovins, caprins, porcins, équins ainsi que les volailles et les abeilles élevés pour être utilisés comme aliments ou dans la production d'aliments¹³. Les produits de la chasse ou de la pêche d'espèces sauvages sont exclus de cette définition.

[Aquaculture : élevage ou culture d'organismes aquatiques¹⁴ y compris des interventions durant le processus d'alevinage ou de culture visant à augmenter la production et impliquant également la propriété individuelle ou sociale du stock concerné.]

(Aquaculture) cycle de production: durée de vie d'un animal d'aquaculture ou d'une algue du tout premier stade de la vie à celui de la récolte.

Audit: examen méthodique et indépendant sur le plan fonctionnel en vue de déterminer si les activités et les résultats obtenus satisfont aux objectifs préétablis¹⁵.

Autorité compétente: organisme public officiellement habilité.

Certification: procédure par laquelle les organismes officiels de certification ou les organismes de certification officiellement agréés donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis¹⁶.

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.

Conversion: transition de l'élevage classique à l'élevage biologique dans un intervalle de temps donné pendant lequel les directives relatives à la production biologique sont intégralement appliquées de manière continue.

[Eau propre: eau provenant d'une source où le niveau de contamination microbiologique nuisible, la teneur en substances nocives et/ou la quantité de plancton toxique ne sont pas susceptibles de compromettre l'innocuité des poissons, mollusques et crustacés ni de leurs produits destinés à la consommation.]

Étiquetage: tout texte écrit ou imprimé ou représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente¹⁷.

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 modifiée¹⁸.

Inspection: examen des aliments ou des systèmes de contrôle portant sur les aliments, les matières premières, la transformation et la distribution – y compris essais en cours de fabrication et sur les produits finis – de façon à vérifier qu'ils sont conformes aux exigences spécifiées¹⁹. En ce qui concerne les aliments issus de l'agriculture biologique, l'inspection comprend l'examen du système de production et de transformation.

Médicament vétérinaire : toute substance appliquée ou administrée à des animaux producteurs de nourriture, tels que ceux de race de boucherie ou de race laitière, volailles, poissons ou abeilles, qu'elle soit utilisée dans un but thérapeutique, prophylactique ou diagnostique, ou en vue de modifier des fonctions physiologiques ou le comportement²⁰.

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

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

Organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés: la définition provisoire suivante est donnée pour les organismes génétiquement modifiés²¹. Les organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés, et produits dérivés, sont produits à l'aide de techniques qui ont modifié le matériel génétique d'une manière qui ne se produit pas naturellement par le croisement et/ou la recombinaison naturelle.

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

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

¹³ Les dispositions concernant l'aquaculture seront élaborées à une date ultérieure.

¹⁴ [Aux fins des présentes Directives, les organismes aquatiques comprennent les poissons, les mollusques et les algues marines, à l'exclusion des mammifères, des reptiles aquatiques, des oiseaux et des amphibiens.]

¹⁵ CAC/GL 20-1995.

¹⁶ CAC/GL 20-1995.

¹⁷ CODEX STAN 1-1985.

¹⁸ Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, Section 4 – Étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

¹⁹ CAC/GL 20-1995.

²⁰ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Définitions.

²¹ En l'absence d'une définition des organismes obtenus par génie génétique/génétiquement modifiés approuvée par la Commission du Codex Alimentarius, cette définition a été élaborée afin de fournir aux gouvernements une première orientation pour l'application de ces directives. Cette définition restera donc susceptible d'être modifiée compte tenu des considérations présentées par la Commission et ses comités. Entre-temps, les pays membres peuvent également appliquer leurs propres définitions.

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

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

Système de confinement: équipement pour l'élevage d'animaux d'aquaculture et la culture d'algues qui réduit à un niveau minimal le risque de dispersion des organismes aquatiques concernés – par exemple des cages (parcs en filet), des étangs et des bassins, des filières et des radeaux auxquels sont suspendues des cordes sur lesquelles se fixent les organismes et des sacs-filets pour les mollusques.

[Option1: Système de recirculation fermé: installation confinée n'ayant qu'une communication très restreinte, contrôlée au moyen de barrières, avec les eaux libres, assortie d'un système de traitement des effluents pour permettre la réutilisation de l'eau.]

[Option2: Système de recirculation fermé: installation confinée (sur terre ou à bord d'un navire) n'ayant qu'une communication très restreinte, contrôlée au moyen de barrières, avec les eaux libres, où la recirculation dépend d'un apport permanent d'énergie extérieure pour le pompage et la circulation de l'eau, et équipée d'un système de traitement des effluents pour permettre la réutilisation de l'eau.]

Systèmes officiellement reconnus d'inspection et de certification: systèmes ayant été expressément approuvés ou agréés par un organisme gouvernemental habilité²².

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

SECTION 3. ÉTIQUETAGE ET ALLÉGATIONS

Dispositions générales

- 3.1 Les produits biologiques devraient être étiquetés conformément à la *Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*²³.
- 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:
- de telles indications mettent en évidence qu'il s'agit d'un mode de production agricole/alimentaire;
 - le produit a été obtenu conformément aux exigences de la Section 4 ou importé conformément aux exigences énoncées dans la Section 7;
 - le produit a été préparé ou importé par un opérateur soumis aux mesures de contrôle prévues à la Section 6; et
 - l'étiquetage fait mention du nom et/ou du numéro de code de l'organisme officiellement agréé d'inspection ou de certification auquel l'opérateur, qui a mené à bien la production ou la plus récente opération de transformation, est assujéti.
- 3.3 Dans l'étiquetage et les allégations d'un produit visé au paragraphe 1.1b), il ne peut être fait référence au mode de production biologique que dans la mesure où:
- de telles indications mettent en évidence qu'il s'agit d'un mode de production agricole/alimentaire et sont reliées à la mention du produit alimentaire agricole en question, à moins qu'elles ne figurent clairement dans la liste des ingrédients;
 - 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;
 - le produit ne contient aucun ingrédient d'origine non agricole ne figurant pas dans le tableau 3 de l'Annexe 2;
 - les mêmes ingrédients n'ont pas une origine biologique et non biologique;
 - 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 4 de l'Annexe 2;
 - le produit a été préparé ou importé par un opérateur soumis au régime d'inspections régulières prévu à la Section 6 des présentes directives; et
 - l'étiquetage fait mention du nom et/ou du numéro de code de l'organisme – ou autorité – officiel ou officiellement reconnu de certification auquel l'opérateur qui a effectué l'opération de préparation la plus récente est assujéti.
- 3.4 Par dérogation au paragraphe 3.3b),
- certains ingrédients d'origine agricole ne satisfaisant pas aux exigences requises au dit paragraphe peuvent être utilisés, dans la limite d'une teneur maximale de 5 % en poids des ingrédients totaux, à l'exclusion du sel et de l'eau, dans le produit final, lors de la préparation de produits visés au paragraphe 1.1b);
 - quand ces ingrédients d'origine agricole ne sont pas disponibles ou ne sont pas produits en quantité suffisante selon les prescriptions de la Section 4 des présentes directives.

²² CAC/GL 20-1995.

²³ CODEX STAN 1-1985.

- 3.5 Sous réserve de l'examen ultérieur des présentes directives, les pays membres peuvent, en ce qui concerne les produits visés au paragraphe 1.1 b) et commercialisés sur leur territoire, envisager ce qui suit:
- élaboration de dispositions spécifiques d'étiquetage pour les produits contenant moins de 95 % d'ingrédients d'origine agricole;
 - calcul des pourcentages énoncés aux Sections 3.4 (5 %) et 3.5 (95 %) sur la base des ingrédients d'origine agricole (au lieu de la totalité des ingrédients, à l'exclusion du sel et de l'eau);
 - commercialisation de produit avec un étiquetage de transition/conversion contenant plus d'un ingrédient d'origine agricole.
- 3.6 Lors de l'élaboration de dispositions d'étiquetage pour les produits contenant moins de 95 % d'ingrédients biologiques conformément au paragraphe mentionné plus haut, les pays membres peuvent examiner les éléments suivants, notamment en ce qui concerne les produits contenant entre 95 % et 70 % d'ingrédients biologiques:
- a) le produit satisfait aux exigences énoncées aux paragraphes 3.3 c), d), e) f) et g);
 - b) les indications faisant état des méthodes de production biologique devraient figurer sur l'étiquette de devant sous forme uniquement de pourcentage approximatif de la totalité des ingrédients, comprenant les additifs alimentaires mais excluant le sel et l'eau;
 - c) les ingrédients figurent en ordre décroissant (en poids) sur la liste des ingrédients;
 - d) les indications sur la liste des ingrédients ont la même couleur et sont écrites avec des caractères de style et de taille identiques aux autres indications sur cette liste.

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

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

Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

SECTION 4. RÈGLES DE PRODUCTION ET DE PRÉPARATION

- 4.1 Les méthodes de production biologique exigent ce qui suit, lors de la production des produits visés au paragraphe 1.1a):
- a) au moins les prescriptions de production de l'Annexe 1 devraient être respectées;
 - b) dans l'éventualité où la disposition a) ci-dessus n'aurait pas pris effet, les substances énumérées dans les tableaux 1, et 2 de l'Annexe 2 ou les substances approuvées par les pays qui satisfont aux critères établis dans la Section 5.1 peuvent être utilisées en tant que produit phytosanitaire, engrais, produit d'amendement du sol, dans la mesure où leur utilisation correspondante est autorisée dans la filière de production agroalimentaire en agriculture générale dans le pays concerné, selon les dispositions nationales pertinentes.
- 4.2 Les méthodes de production biologique exigent ce qui suit, lors de la préparation des produits visés au paragraphe 1.1b):
- a) au moins les dispositions figurant à l'Annexe 1 devraient être respectées;
 - b) les substances énumérées dans les tableaux 3 et 4 de l'Annexe 2 ou les substances approuvées par des pays, qui répondent aux critères établis dans la Section 5.1 peuvent être utilisées comme ingrédients d'origine non agricole ou auxiliaires technologiques dans la mesure où leur utilisation correspondante est autorisée dans les dispositions nationales pertinentes concernant la préparation des produits alimentaires et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.
- 4.3 Les produits biologiques devraient être entreposés et transportés suivant les prescriptions de l'Annexe 1.
- 4.4 Par dérogation aux dispositions des alinéas 4.1(a) et 4.2(a), l'autorité compétente peut, concernant les dispositions sur la production d'animaux d'élevage terrestre ou aquacole de l'Annexe 1, prévoir des règles plus détaillées et aussi

des dérogations aux périodes de mise en application qui permettront l'implantation graduelle des pratiques de l'agriculture biologique.

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

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

Toutes propositions d'inclusion à l'Annexe 2 de nouvelles substances doivent se conformer aux critères généraux suivants:

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

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

- a) si elles sont utilisées pour la fertilisation ou l'amendement du sol:
 - elles sont essentielles pour fertiliser le sol ou en préserver la fertilité, combler des besoins nutritionnels spécifiques des végétaux cultivés ou répondre à des besoins particuliers en matière d'amendement du sol et de rotation des cultures qui ne peuvent être satisfaits par les pratiques mentionnées à l'Annexe 1 ou d'autres substances comprises dans le Tableau 2 de l'Annexe 2; et
 - les ingrédients sont d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale et peuvent subir les traitements suivants d'ordre: physique (par exemple, mécanique, thermique); enzymatique; microbien (par exemple compostage, fermentation); ce n'est que si les procédés susmentionnés ont été épuisés, que les procédés chimiques peuvent être considérés et ceci uniquement pour l'extraction des supports et des liants²⁴; et
 - leur utilisation n'a pas un effet inacceptable sur l'équilibre de l'écosystème des sols ou les caractéristiques physiques du sol, ou la qualité de l'eau et de l'air; et
 - leur utilisation peut être restreinte à des conditions, des régions ou des denrées spécifiques;
- b) si ces substances sont utilisées aux fins de la lutte contre les maladies et les ravageurs des plantes ou contre les mauvaises herbes:
 - elles devraient être essentielles pour la lutte contre un ravageur ou une maladie particulière pour lesquels il n'existe pas d'autres procédés de nature biologique, physique ou faisant appel à la sélection des végétaux et/ou de pratiques de gestion efficaces; et
 - leur utilisation devrait prendre en compte la possibilité d'impact nocif sur l'environnement, l'écologie (particulièrement les organismes non ciblés) et la santé des consommateurs, des animaux d'élevage et les abeilles; et
 - les substances devraient être d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale et peuvent subir les traitements suivants d'ordre: physique (par exemple, mécanique, thermique); enzymatique; microbien (par exemple, compostage, digestion);
 - cependant, s'il s'agit de produits utilisés, dans des circonstances exceptionnelles, dans des pièges et des distributeurs, comme par exemple les phéromones, qui sont synthétisés par voie chimique, leur inscription aux listes sera examinée si les produits ne sont pas disponibles en quantité suffisante sous leur forme naturelle pourvu que les conditions de leur utilisation n'entraînent pas directement ou indirectement la présence de résidus du produit dans les parties comestibles;
 - leur utilisation peut être restreinte à des conditions, des régions ou des denrées spécifiques;
- c) si elles sont utilisées comme additifs ou auxiliaires technologiques dans la préparation ou la conservation d'aliments:
 - ces substances ne sont employées que s'il a été démontré que sans elles, il est impossible:
 - de produire ou de conserver l'aliment, dans le cas des additifs, ou
 - de produire l'aliment, dans le cas des auxiliaires technologiques en l'absence d'autres technologies satisfaisant ces directives;
 - ces substances sont telles qu'on les trouve dans la nature et peuvent avoir été soumises à des procédés mécaniques/physiques (par exemple: extraction, précipitation), biologiques/ enzymatiques ou microbiens (par exemple: fermentation);

²⁴ Le recours à des procédés chimiques dans le contexte de ces critères n'est qu'une mesure provisoire et devrait être réexaminé.

- ou, si les substances susmentionnées ne peuvent être obtenues en quantité suffisante par ces méthodes et technologies, alors on considérera dans des circonstances exceptionnelles, l'inclusion dans les listes de substances qui sont synthétisées par voie chimique;
- leur utilisation préserve l'authenticité du produit;
- le consommateur ne sera pas induit en erreur quant à la nature, la substance et la qualité de l'aliment.;
- les additifs et les auxiliaires technologiques ne portent pas atteinte à la qualité globale du produit.;

d) si elles sont employées pour nettoyer et désinfecter les étangs, les cages, les bâtiments et les installations utilisés pour la production aquacole:

- elles sont essentielles pour la lutte contre un organisme nuisible ou une maladie particulière pour lesquelles il n'existe pas d'autres procédés de nature biologique, physique, ou reproductive alternatives ni de pratiques de gestion efficaces; et
- leur utilisation devrait prendre en compte la possibilité d'impact nocif sur l'environnement, l'écologie (particulièrement les organismes non ciblés), les organismes aquatiques et la santé des consommateurs; et
- les substances sont 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 peut être restreinte à des conditions, des régions ou des denrées spécifiques.

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

- 5.2 Les pays devraient établir ou adopter une liste de substances qui satisfont aux critères énoncés dans la Section 5.1. Si les substances susmentionnées ne peuvent être obtenues en quantité suffisante par ces méthodes et technologies, alors on pourra envisager, dans des circonstances exceptionnelles, de faire figurer dans les listes des substances qui sont synthétisées chimiquement.

SECTION 6. SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION²⁵

[LES PARAGRAPHES 6.1-6.7 N'ONT PAS ÉTÉ MODIFIÉS ET NE SONT PAS REPRODUITS ICI]

6.8 Durant l'enregistrement de l'exploitation aquacole/de l'unité de récolte d'algues par l'organisme de certification agréé, le producteur doit présenter à celui-ci un plan de gestion biologique annuel aux fins de vérification pendant l'inspection. Le plan doit être mis à jour annuellement.

- 6.89 Les organismes (ou autorités) d'inspection et/ou de certification officiels ou officiellement reconnus devraient:
- a) donner à l'autorité compétente ou à son représentant désigné, aux fins de la vérification, accès à leurs bureaux et installations et, pour la vérification au hasard de leurs opérateurs, accès aux installations de ces derniers, et donner toute l'information et toute l'aide jugées nécessaires par l'autorité compétente ou son représentant désigné pour l'accomplissement des obligations que lui imposent les présentes directives;
 - b) transmettre chaque année à l'autorité compétente ou à son représentant désigné une liste des opérateurs soumis à leur inspection pour l'année précédente et lui présenter un rapport annuel succinct.

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

- a) en cas de constatation d'une irrégularité dans la mise en œuvre des Sections 3 et 4 ou des mesures mentionnées à l'Annexe 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.

6.101 Les exigences des *Directives pour l'échange d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires importées*²⁶ devraient s'appliquer lorsque l'autorité compétente constate des irrégularités et/ou des infractions dans l'application des présentes directives.

SECTION 7. IMPORTATIONS

[CHAPITRE INCHANGÉ ET NON REPRODUIT ICI]

²⁵ Les systèmes administrés par les organismes de certification bodies 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.

²⁶ CAC/GL 25-1997.

ANNEXE 1

PRINCIPES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

A1. VÉGÉTAUX ET PRODUITS VÉGÉTAUX

[LES PARAGRAPHEs 1 -8 N'ONT PAS ÉTÉ MODIFIÉS ET NE SONT PAS REPRODUITS ICI]

9. La collecte de plantes et parties de plantes comestibles, poussant naturellement dans des zones naturelles, des forêts et des zones agricoles, près de la mer ou en bordure d'autres milieux aquatiques, 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'Annexe 2 pendant une période de trois ans avant la collecte;
 - la collecte ne perturbe pas la stabilité de l'habitat naturel ni le maintien de l'espèce dans la zone de collecte;
 - les produits proviennent d'un opérateur gérant la récolte ou le ramassage des produits, qui est clairement identifié et connaît bien la zone de collecte.

A2. ALGUES ET LEURS PRODUITS

1. L'exploitation et la gestion de la production d'algues biologiques, en milieu confiné ou non, doivent respecter les être conformes aux principes de l'agriculture biologique.
2. Les algues récoltées peuvent être vendues en tant que produits biologiques lorsque ces directives sont respectées. Les critères relatifs à l'emplacement des unités d'animaux d'aquaculture de la Section B2 de ces directives doivent s'appliquer selon qu'il sera approprié aux unités de production de culture des algues. Si une autorité compétente autorise une durée de conversion inférieure à 12 mois, celle-ci doit correspondre au moins à la durée d'un cycle de production.
3. Tant la culture que la récolte des algues doivent être menées sur des sites qui sont conformes aux critères des paragraphes 4 et 6 de la Section B2. Un plan de gestion biologique doit être établi et appliqué au moyen d'une révision annuelle par tous les producteurs de tous les types d'algues biologiques pour faire en sorte que l'exploitation de l'unité de production ait un faible impact sur l'environnement et que soient établies les mesures de contrôle à prendre pour garantir que cet objectif est atteint chaque année.
4. La récolte d'algues comestibles se développant naturellement dans le milieu aquatique, ou de certaines parties de ces algues, est assimilée à une méthode de production biologique, à la condition que les quatre conditions indiquées à l'Annexe 1.A. paragraphe 9 soient respectées.
5. Pour préserver la bonne qualité du matériau de culture, la collecte dans la nature se fera d'une manière durable.
6. La culture doit être menée de manière durable à tous les stades allant de la collecte de jeunes algues dans la nature à la récolte. La fertilisation de l'aire de culture à l'aide de composés organiques naturels doit être restreinte à la culture en étang. Les cordages et les autres équipements utilisés pour la croissance des algues doivent être réutilisés ou recyclés dans la mesure du possible. Les salissures doivent être enlevées **uniquement** par des moyens physiques.
7. L'exploitant doit conserver des documents détaillés et à jour conformément à ce qui est indiqué à l'Annexe 3, alinéas 7 à 15, dans lesquels il faut entendre par «animaux d'élevage» les algues .

B1. ANIMAUX D'ÉLEVAGE ET PRODUITS D'ANIMAUX D'ÉLEVAGE

[CHAPITRE INCHANGÉ ET NON REPRODUIT ICI]

B2. ANIMAUX D'AQUACULTURE ET LEURS PRODUITS

Principes généraux

1. L'exploitation et la gestion de la production aquacole, en milieu confiné ou non, doit être conforme aux principes de la production biologique et au Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche (Section 6 et 7 (CAC/RCP 52-2003) selon qu'il sera approprié.
2. La biodiversité de l'environnement aquatique et la qualité de l'eau qui l'entoure doivent être préservées.
3. Les producteurs aquacoles doivent appliquer en permanence un plan de gestion biologique pour guider l'exploitation de l'unité de production. Ce plan doit être établi et appliqué au moyen d'une révision annuelle par tous les

producteurs pour faire en sorte que soit minimisé l'impact sur l'environnement de leur unité de production et que soient établies les mesures de contrôle à appliquer pour que cet objectif soit atteint chaque année. Le plan doit comprendre le débit des nutriments, s'il y a lieu, et la réparation et la surveillance de l'équipement technique. Le plan de gestion biologique doit indiquer de manière précise comment le contrôle sera exécuté pour faire en sorte que l'impact sur le milieu environnant soit minime. Le plan doit comprendre le débit des nutriments, s'il y a lieu, et la réparation et la surveillance de l'équipement technique. Le plan de gestion biologique peut aussi inclure un plan de gestion de la qualité de l'eau pour détecter rapidement des contaminants éventuels résultant d'événements improbables comme un déversement de pétrole ou tout autre contaminant potentiel de la zone d'exploitation.

4. Les conditions pertinentes énumérées pour la sélection des sites dans la Section 6.1.1 du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* s'appliqueront. La zone de production doit présenter les caractéristiques qui permettent la production de denrées tout en minimisant les effets négatifs sur les écosystèmes naturels environnants. Les installations de production doivent être situées à des endroits où le risque de contamination est minimisé et où les sources de pollution sont peu probables et peuvent être maîtrisées ou atténuées. Les limites de l'unité de production doivent être clairement définies et marquées de manière appropriée.
5. Les conditions énumérées pour la qualité de l'eau dans laquelle se fait l'élevage dans la Section 6.1. du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* s'appliqueront. L'eau utilisée en aquaculture doit répondre aux besoins physiologiques des espèces et être d'une qualité qui convient à la production d'aliments propres à la consommation humaine. Les eaux usées d'origine domestique ou industrielle ne doivent pas être utilisées.
6. Les substances autorisées pour être utilisées comme fertilisants et amendements dans l'élevage d'animaux d'aquaculture (poissons, crustacés et mollusques) sont énumérées au Tableau 1' de l'Annexe 2.
7. L'organisme ou l'autorité de certification doit confirmer dès le début que l'emplacement de l'unité d'exploitation est approprié en réalisant une évaluation des sources de contamination potentielles par des contaminants ou des substances inacceptables pour les systèmes de production biologique. Il ou elle doit également établir, au besoin, des zones tampons à l'intérieur des exploitations ou entre elles pour séparer les unités de production biologique de celles de production non biologique.

Durée de conversion pour les exploitations

8. La période de conversion doit en général être au moins équivalente à la durée d'un cycle de production du stock d'espèce aquatique. Dans les cas où l'eau a été drainée et l'installation nettoyée et désinfectée avec du matériel de nettoyage autorisé, il ne sera pas nécessaire d'observer une période de conversion. Dans le cas de sites aquatiques non confinés, une période plus courte, de trois mois, pourra s'appliquer, à condition que les cages (parcs en filet) n'aient pas été traités avec des agents anti-salissures interdits et qu'il n'existe aucune autre source d'exposition à des substances interdites. Durant la période de conversion, le stock ne doit pas être soumis à des traitements ni exposé à des produits qui ne sont pas autorisés pour la production d'aliments biologiques.

Origine du stock

9. Des espèces adaptées aux conditions locales devront être choisies. Les critères de sélection doivent comprendre leur vitalité et leur résistance aux parasites et aux maladies. Après la période de conversion, si des animaux d'aquaculture biologique ne sont pas disponibles, un stock jeune provenant de l'aquaculture non biologique peut être introduit pour être élevé à condition que les deux derniers tiers de son cycle de production ou que 90 pour cent de leur biomasse finale soient réalisés sous un régime de gestion biologique et que le stock soit sain. Le stock de géniteurs doit provenir d'unités de production biologique où le stock souche a été élevé en conditions biologiques pendant au moins trois mois avant de servir à la reproduction. En ce qui concerne les crustacés, dans les cas où un stock de géniteurs élevé en conditions d'aquaculture biologique ne serait pas disponible, on peut utiliser un stock souche prélevé dans le milieu naturel, à condition qu'il soit maintenu en conditions d'élevage biologique avant la reproduction.
10. [Lorsque des juvéniles biologiques ne sont pas disponibles, l'autorité compétente peut prescrire un intervalle de temps et un pourcentage applicables à l'utilisation de juvéniles non biologiques [y compris de juvéniles provenant du milieu naturel] destinés à être utilisés conformément à la production de l'espèce. Pour les mollusques bivalves, les juvéniles peuvent être prélevés dans la population sauvage hors de la zone de production à condition que ce prélèvement soit autorisé par l'autorité compétente, et que des documents permettant d'en retracer la provenance jusqu'à la zone de collecte soient tenus. En ce qui concerne les espèces qui ne peuvent pas se reproduire naturellement en captivité, la reproduction peut être induite en libérant des hormones exogènes uniquement si d'autres méthodes ne sont pas disponibles. Le stock d'élevage traité par libération d'hormones perdra son statut biologique lors de l'abattage et sa progéniture sera biologique si elle a été élevée conformément à la présente directive. L'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et de stocks traités en utilisant des hormones est interdite.]

Règles de production applicables à l'élevage et à la reproduction

11. L'unité de production doit offrir un espace suffisant selon ce qui convient le mieux aux espèces concernées, pour répondre à leurs besoins en ce qui concerne la densité de peuplement. Il faut fournir aux animaux d'aquaculture [une eau propre] avec un débit et une température répondant aux besoins physiologiques des espèces et contenant assez d'oxygène et, dans le cas des animaux filtreurs, tenir compte d'autres facteurs nutritionnels dont ils ont besoin. La température et l'éclairage doivent convenir aux espèces élevées à l'endroit géographique particulier de l'exploitation d'élevage. Lorsque des filets sont utilisés, ils doivent être tenus propres par des moyens physiques.
12. La densité de stockage maximale doit correspondre au comportement naturel des espèces et être conforme au bien-être [et en général être inférieure à celle des élevages conventionnels]. Les autorités compétentes ou d'autres organismes reconnus peuvent établir et publier des valeurs guides de densité maximale pour l'espèce élevée qui relève de leur compétence.
13. Les systèmes de confinement, lorsqu'ils sont utilisés, y compris les cages (parcs en filet) doivent être conçus, construits, situés et exploités de manière à répondre aux besoins des espèces élevées et à réduire le risque d'échappement et tout autre impact négatif sur l'environnement et aussi à empêcher l'entrée d'espèces prédatrices.
14. [OPTION 1: Les systèmes de recirculation fermés sont interdits, sauf pour les écloséries et les bassins d'alevinage ou pour la production d'espèces destinées à la production d'aliments biologiques pour les animaux en raison du fait qu'ils dépendent d'apports extérieurs et sont énergétiquement coûteux. Comme ils présentent des caractéristiques positives, comme réduire les rejets de déchets et prévenir les risques d'échappement, cette interdiction pourra être revue plus tard [ou: dans cinq ans] lorsque l'on disposera de plus grandes connaissances sur leur viabilité environnementale et leur compatibilité avec la production biologique.]
- [OPTION2: Les autorités compétentes doivent décider s'il convient ou non d'approuver les systèmes de recirculation fermée après un examen détaillé et une évaluation approfondie de la viabilité environnementale dans son ensemble et de la compatibilité avec la production biologique.]
15. Les conditions de reproduction doivent correspondre d'aussi près que possible pour ce qui est des conditions ambiantes à la situation naturelle des souches qui seront celles appropriées au type d'élevage. Le tri ou la sélection manuelle, le retrait des gamètes à la main et l'incubation artificielle des œufs sont autorisés. L'induction polyplœide artificielle, [l'hybridation artificielle et la production de souches monosexes sont interdits].

Nutrition

16. Les exploitants doivent élaborer un plan d'alimentation qui tienne compte des facteurs suivants:
- a) la contamination de l'alimentation devra être évitée, conformément aux réglementations nationales ou comme le déterminent les normes arrêtées sur le plan international, et le principe de précaution devra être suivi afin d'éviter la transmission de maladies par le biais des aliments destinés aux animaux;
 - b) les aliments destinés aux animaux devront répondre aux besoins nutritionnels de l'animal à ses divers stades de développement en utilisant des aliments biologiques ou naturels;
 - c) Les matières végétales employées dans les aliments aquacoles doivent avoir été cultivées biologiquement et doivent toujours respecter les conditions exigées dans ces directives;
 - d) les aliments devront contribuer à la bonne santé et au bien-être des animaux;
 - e) la qualité des aliments et leur composition nutritionnelle devront contribuer à atteindre un niveau élevé de qualité pour le produit comestible final;
 - f) l'alimentation supplémentaire devra avoir le minimum d'impact sur l'environnement;
 - e) il est interdit d'utiliser des activateurs de croissance et des acides aminés de synthèse.

En ce qui concerne les aliments destinés aux animaux d'aquaculture carnivores:

- a) ils devront être fournis selon l'ordre de priorité suivant:
 - a.1) produits alimentaires biologiques d'origine aquacole
 - a.2) farine et huile de poisson, et ingrédients provenant de résidus de produits aquacoles biologiques
 - a.3) farine et huile de poisson provenant de résidus de poissons pêchés pour la consommation humaine dans le cadre de pêches durables
 - a.4) matières premières pour alimentation biologique ou d'origine végétale ou animale.

Lorsque les aliments ci-dessus ne sont pas disponibles, il sera permis d'utiliser, pendant une durée limitée, de la farine et de l'huile de poisson issues de résidus de l'aquaculture classique:

- a.5) matières premières pour alimentation biologique d'origine non aquacole, conformément à la législation nationale;
- b) la ration peut contenir jusqu'à 60 pour cent de matières premières végétales biologiques;
- c) Il ne faut pas utiliser d'animaux morts provenant d'un système de production aquacole quel qu'il soit, au cas où leur mort serait due à la maladie ou à une raison inconnue.

17. Si les substances sont utilisées comme aliments pour animaux, éléments nutritionnels, additifs alimentaires ou auxiliaires technologiques, ou encore dans la préparation d'aliments pour animaux d'aquaculture, l'autorité compétente dressera une liste des substances dont l'utilisation est autorisée conformément aux critères de la Section B1, par. 18.

18. Nonobstant ce qui précède, lorsqu'un exploitant peut montrer de manière satisfaisante à l'organisme d'inspection/certification officiel ou officiellement reconnu qu'il n'y a pas d'aliments pour animaux disponibles répondant aux exigences énoncées au paragraphe 16 ci-dessus, à la suite par exemple de phénomènes naturels ou artificiels imprévus ou de conditions climatiques extrêmes, ledit organisme peut autoriser qu'un faible pourcentage d'aliments qui ne sont pas produits conformément aux présentes directives soit inclus pour un temps limité dans l'alimentation des animaux à condition que ces aliments ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés/issus du génie génétique ni de produits obtenus à l'aide de tels organismes. L'autorité compétente établira le pourcentage maximal d'aliments non biologiques autorisé, ainsi que les conditions applicables à cette dérogation.

19. Pour la période de mise en œuvre que déterminera l'autorité compétente, les animaux d'aquaculture conserveront leur statut biologique dans la mesure où au moins 80 pour cent des apports en aliments, calculés sur une base de matière sèche, sont obtenus par des méthodes biologiques conformes aux présentes directives.

Santé et bien-être

20. La prévention des maladies en aquaculture biologique se fondera sur les directives et les normes de l'OIE et sur les principes et usages relatifs aux soins de santé des animaux d'élevage (animaux terrestres) visés dans ces directives, particulièrement l'Annexe I B.1, paragraphes 20, 21, 22 et 24 et sur les points additionnels suivants:

Garantir que l'emplacement et la conception de l'unité de production sont optimaux et que l'unité soit régulièrement nettoyée et désinfectée le cas échéant avec des substances autorisées.

Les traitements alternatifs naturels et homéopathiques seront employés de préférence aux médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire ou aux antibiotiques à condition qu'ils aient un effet thérapeutique efficace sur l'espèce animale en question et sur l'état à traiter.

Pour lutter contre les ectoparasites comme le pou du poisson, des méthodes de production appropriées (et des poissons plus sains si disponibles) seront utilisées au lieu de parasitocides dans la mesure du possible. Les traitements antiparasitaires sont limités à deux par an, hors les programmes obligatoires de lutte antiparasitaire.

L'utilisation de médicaments vétérinaires est limitée à deux traitements par an, hors vaccinations et programmes d'éradication obligatoires. Si les limites énoncées sont dépassées, les animaux d'aquaculture concernés ne doivent pas être vendus sous le label biologique.

21. Les traitements hormonaux ne doivent pas être utilisés.

Exploitation et transport

22. L'exploitation doit être pratiquée conformément au Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (Section 6.3.4 du CAC/RCP 52-2003). Les directives et les normes de l'OIE peuvent spécifiquement servir de base normative pour le transport. Les dispositions concernant la conservation et le transport du Code d'usages du Codex pour les poissons et les produits de la pêche (Sections 6.3.5 et 6.3.6 du CAC/RCP 52-2003) applicables à la production aquacole doivent également s'appliquer. Les animaux aquatiques vivants doivent être transportés dans des bacs de conservation appropriés remplis d'eau propre qui répond à leurs besoins physiologiques pour ce qui est de la température et de l'oxygène dissous. Avant usage, les bacs doivent être nettoyés, désinfectés et rincés à fond. Il faut prendre des précautions pour réduire le stress durant le transport, particulièrement en ce qui a trait à la densité.

Abattage

23. Les directives et les normes de l'OIE peuvent spécifiquement servir de base normative. Les animaux d'aquaculture vivants doivent être manipulés de manière à leur épargner tout stress inutile. Les techniques d'abattage employées doivent immédiatement rendre les poissons inconscients et insensibles à la douleur.

Inspection

24. L'exploitant doit conserver des documents détaillés et à jour et se conformer aux dispositions pertinentes de l'Annexe 3 aux fins d'inspection.

C. MANUTENTION, STOCKAGE, TRANSPORT, TRANSFORMATION ET EMBALLAGE

[CHAPITRE INCHANGÉ ET NON REPRODUIT ICI]

ANNEXE 2

SUBSTANCES AUTORISÉES POUR LA PRODUCTION D'ALIMENTS BIOLOGIQUES

PRÉCAUTIONS

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

TABLEAU 1A

SUBSTANCES DESTINÉES À LA FERTILISATION ET À L'AMÉLIORATION DU SOL

[TABLEAU INCHANGÉ ET NON REPRODUIT ICI]

TABLEAU 1B

SUBSTANCES UTILISÉES COMME FERTILISANTS ET AMENDEMENTS DANS LES ÉTANGS D'AQUACULTURE

[

Substances	Description, exigences relatives à la composition, conditions d'emploi
1. Substances organiques	
<u>1.1 Engrais biologique composé de matières organiques; compost de résidus de culture, paille, sciure, écorce, déchets de bois et autres sous-produits agricoles</u>	<u>Si les substances ne sont pas de provenance biologique, elles doivent être reconnues par un organisme de certification ou une autorité compétente. Les substances inorganiques ajoutées pour fournir des nutriments aux végétaux comme de la roche phosphatée sont autorisées.</u>
<u>1.2 Fumier, uniquement composté</u>	<u>Si les substances ne sont pas de provenance biologique, elles doivent être reconnues par un organisme de certification ou une autorité compétente.</u>
<u>1.3 Engrais vert, résidus de culture frais et matières résiduelles biologiques utilisées dans l'exploitation</u>	<u>Si les substances ne sont pas de provenance biologique, elles doivent être reconnues par un organisme de certification ou une autorité compétente.</u>
<u>1.4 Produits restants des abattoirs et d'industries, notamment usines sucrières et fabriques de tapioca et de sauces de poisson</u>	<u>Aucune substance de synthèse ne doit être ajoutée à ces produits, qui doivent être reconnus par un organisme de certification ou une autorité compétente.</u>
<u>1.5 Bactéries, moisissures et enzymes</u>	<u>Si les substances ne sont pas de provenance biologique, elles doivent être reconnues par un organisme de certification ou une autorité compétente.</u>
2. Substances inorganiques	
2.1 Roche phosphatée	
<u>2.2 Chaux broyée (sous forme de calcite ou de dolomite, il est interdit d'utiliser la</u>	

Substances	Description, exigences relatives à la composition, conditions d'emploi
dolomite cuite)	
2.3 Silicate de calcium	
2.4 Silicate de sodium	
2.5 Sulfate de magnésium	
2.6 Minéraux argileux comme smectite, kaolinite, chlorite, etc.	
2.7 Perlite, zéolite et bentonite	
2.8 Roche potassique extraite de mines, sel de potassium contenant moins de 60% de chlore	
2.9 Calcium issu d'algues	
2.10 Coquillages	
2.11 Sulfate de potassium produit par un processus physique	
2.12 Sel gemme	
2.13 [Oxygène]	

TABLEAU 2A

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

[TABLEAU INCHANGÉ ET NON REPRODUIT ICI]

TABLEAU 2B

NETTOYAGE ET TRAITEMENTS DÉSINFECTANTS APPROUVÉS POUR L'AQUACULTURE BIOLOGIQUE

Substance	Description, exigences relatives à la composition, conditions d'emploi
I. Substances pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement et des installations en l'absence d'animaux d'aquaculture	
Ozone	
Chlorure de sodium	
Hypochlorite de sodium	
Chaux (CaO, oxyde de calcium)	
Soude caustique	

Substance	Description, exigences relatives à la composition, conditions d'emploi
Alcool	
Peroxyde d'hydrogène	
Acides organiques (acide acétique, acide lactique, acide citrique)	
Acide humique	
Acides peroxyacétiques	
Iodophores	
Sulfate de cuivre	
Permanganate de potassium	
Acides peracétiques et peroctanoïques	
Tourteaux de graines de thé constitués de graines naturelles de camélia (utilisation réservée à la production de crevettes)	
<u>II. Liste restreinte de substances destinées à l'utilisation en présence d'animaux d'aquaculture</u>	
Calcaire (Carbonate de calcium) pour régulation du pH	
Dolomite pour correction du pH (utilisation réservée à la production de crevettes).	

TABLEAU 2C

SUBSTANCES DESTINÉES À LA LUTTE CONTRE LES PARASITES ET LES MALADIES EN AQUACULTURE EN L'ABSENCE D'ANIMAUX (AA) OU EN PRÉSENCE D'ANIMAUX (PA)

Substance	Description, exigences relatives à la composition, conditions d'emploi
1. Tourteau de thé (AA)	
2. Roténone (AA)	
3. Permanganate de potassium (PA) – répertorié ci-dessus	Uniquement autorisé au stade de l'éclosion sur l'avis d'un ichthyobiologiste ou d'un vétérinaire
4. Peroxyde d'hydrogène (PA) – répertorié ci-dessus	Uniquement autorisé au stade de l'éclosion sur l'avis d'un ichthyobiologiste ou d'un vétérinaire
5. Povidone iodée (PA)	Uniquement autorisé au stade de l'éclosion sur l'avis d'un ichthyobiologiste ou d'un vétérinaire

TABLEAU 3

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

| [TABLEAU INCHANGÉ ET NON REPRODUIT ICI]

TABLEAU 4

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

| [TABLEAU INCHANGÉ ET NON REPRODUIT ICI]

ANNEXE 3

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

1. Il faut appliquer des mesures d'inspection à toute la chaîne de production alimentaire afin de vérifier que les produits étiquetés conformément à la Section 3 des présentes directives respectent les pratiques acceptées internationalement. L'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu et l'autorité compétente devraient établir des politiques et des procédures en conformité avec ces directives.
2. L'accès par l'organisme d'inspection à tous les documents et/ou registres et à l'établissement visé par le plan d'inspection est essentiel. L'opérateur assujéti à un programme d'inspection devrait aussi donner accès à son exploitation à l'autorité compétente ou à son représentant et fournir toute information nécessaire à des fins de vérification par un tiers.

A. UNITÉS DE PRODUCTION

3. La production conformément à ces directives doit avoir lieu dans une unité où les parcelles de terre, les zones de production, les bâtiments agricoles et les installations réservées à l'entreposage des récoltes et aux animaux d'élevage et d'aquaculture et les sites de production d'algues sont clairement séparés de ceux de toutes les unités de production non visées par ces directives; des ateliers de préparation et/ou de conditionnement peuvent faire partie de l'unité s'ils ne traitent que les produits agricoles de cette unité.
4. Au début de la mise en œuvre des modalités d'inspection régulière, l'opérateur et l'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu doivent établir et signer un document comprenant:
 - a) une description complète de l'unité et/ou des zones de collecte, avec indication des lieux de stockage et de production, des parcelles de terrain, des sites d'aquaculture et de production d'algues et, le cas échéant, des lieux où certaines opérations de préparation, de transformation et/ou de conditionnement sont effectuées;
 - b) et, dans le cas de la collecte de plantes et d'algues sauvages, les garanties données par des tiers que le producteur peut fournir, le cas échéant, pour assurer que les dispositions de l'Annexe 1, paragraphe ~~409~~ ont été respectées;
 - c) toutes les mesures concrètes à prendre au niveau de l'unité pour assurer le respect des dispositions des présentes directives;
 - d) la date de la dernière application sur les parcelles, les sites aquatiques et/ou les zones de collecte concernées de produits dont l'utilisation n'est pas compatible avec les dispositions de la Section 4 des présentes directives;
 - e) l'engagement de l'opérateur d'effectuer les opérations conformément aux Sections 3 et 4 et d'accepter, en cas d'infraction, l'application des mesures prévues au paragraphe 9 de la Section 6 des présentes directives.
5. Tous les ans, avant la date indiquée par l'organisme d'inspection, l'opérateur devrait notifier l'organisme d'inspection/de certification officiel ou officiellement reconnu de son programme de production de produits végétaux et d'animaux d'élevage, détaillé au niveau des parcelles/troupeaux, bandes ou ruches.
6. Une comptabilité écrite et/ou documentaire devrait être tenue, permettant à l'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu de retracer l'origine, la nature et les quantités de toutes les matières premières achetées, ainsi que l'utilisation de ces matières premières; en outre, une comptabilité écrite et/ou documentaire devrait être tenue de la nature, des quantités et des destinataires de tous les produits alimentaires agricoles vendus. Les quantités vendues directement au consommateur final devraient être précisées quotidiennement de préférence. Dans le cas où l'unité transforme elle-même les produits alimentaires agricoles, sa comptabilité doit contenir les informations requises à la Section B, paragraphe 2, troisième tiret du présent Annexe.
7. Tous les animaux d'élevage seront identifiés individuellement ou, dans le cas des petits mammifères et des volailles, par troupeaux ou bandes ~~ou~~, dans celui des abeilles, par ruches, ou, dans celui des animaux d'aquaculture, par lots. Des relevés écrits et/ou des éléments d'information doivent être tenus pour permettre de les retracer dans le système en tout temps et pour disposer d'une manière adéquate de les retracer à des fins de vérification. L'exploitant devrait conserver des documents détaillés et à jour sur:
 - a) la reproduction et l'origine des animaux d'élevage ou d'aquaculture;
 - b) la consignation de tous les achats;
 - c) le plan de santé à suivre pour prévenir et gérer les maladies, les blessures et les problèmes de reproduction;
 - d) tous les traitements et les médicaments administrés pour quelque raison que ce soit, y compris les périodes de quarantaine; et l'identification des animaux ou des ruches traités;
 - e) les aliments fournis et leur provenance;
 - f) le mouvement des stocks au sein de l'unité d'exploitation et des ruches au sein des zones de butinage désignées selon les indications figurant sur les cartes;

- g) le transport, l'abattage et/ou la vente;
- h) l'extraction, la transformation et l'entreposage de tous les produits apicoles.
8. 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.
9. L'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu devrait s'assurer qu'une inspection physique complète de l'unité est effectuée au moins une fois l'an. Un prélèvement d'échantillons en vue de la recherche de produits non inscrits dans les listes contenues dans les présentes directives peut être effectué en cas de présomption d'utilisation de tels produits. Un rapport d'inspection devrait être établi après chaque visite. Il conviendrait d'effectuer d'autres visites à l'improviste selon les besoins ou au hasard.
10. L'opérateur devrait donner à l'organisme ou autorité de certification accès, aux fins de l'inspection, aux lieux de stockage et de production et aux parcelles de terrain ou sites aquatiques, ainsi qu'à la comptabilité et aux éléments de preuve y afférents. Il devrait en outre donner à l'organisme d'inspection toute information estimée nécessaire aux fins de l'inspection.
11. 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.
12. Lorsqu'un opérateur exploite plusieurs unités de production dans la même région (cultures parallèles), les unités dans les régions qui produisent des végétaux, des produits végétaux ou des algues qui ne sont pas ~~non~~-visés à la Section 1 devraient également être soumises au régime d'inspection pour ce qui concerne les points du paragraphe 4 et des paragraphes 6 et 8 ci-dessus. Dans ces unités, ne peuvent être produits des végétaux de variétés qui ne peuvent se distinguer de celles produites dans l'unité visée au paragraphe 3 ci-dessus:
- En cas de dérogations accordées par l'autorité compétente, cette dernière doit préciser les types de production et les conditions visées par ces dérogations, ainsi que les exigences d'inspection additionnelles qui doivent être appliquées, comme par exemple des visites à l'improviste sur les lieux, des visites supplémentaires pendant la récolte, des exigences documentaires additionnelles, l'évaluation de la capacité de l'opération à éviter le mélange avec d'autres produits, etc.
 - En attendant un nouvel examen des présentes directives, les pays membres peuvent accepter la culture en parallèle de la même variété, même s'il est impossible de la différencier, sous réserve que des mesures appropriées soient appliquées.
13. Dans la filière de ~~En~~ production biologique d'animaux d'élevage terrestre et aquacole, tous les animaux d'élevage d'une seule et même unité de production doivent être élevés conformément aux règles énoncées dans les présentes directives. Cependant, des animaux d'élevage non élevés suivant ces règles peuvent être présents dans l'exploitation biologique s'ils sont clairement séparés des animaux d'élevage produits en conformité avec ces directives. L'autorité compétente peut prescrire des mesures plus restrictives, imposant par exemple que les espèces élevées soient différentes.
14. L'autorité compétente pourra accepter que les animaux élevés conformément aux dispositions de ces directives soient mis en pâturage sur des terres communes ou élevés dans des zones aquatiques communes à condition que:
- a) ces terres n'aient pas été traitées avec des produits autres que ceux autorisés conformément à la Section 4.1, alinéas a) et b), des présentes directives depuis au moins trois ans;
 - b) qu'il soit possible d'isoler clairement les animaux élevés conformément aux dispositions de ces directives des autres animaux.
15. En matière de production d'animaux d'élevage ou aquatiques, l'autorité compétente devrait assurer, sans porter préjudice aux autres dispositions de cette annexe, que les inspections concernant toutes les étapes de production et de préparation jusqu'à la vente au consommateur garantissent, si c'est techniquement réalisable, la traçabilité des ~~animaux d'élevage et de leurs~~ produits de l'unité de production, jusqu'à l'emballage final et/ou l'étiquetage, en passant par la transformation et toute autre opération de préparation.

B. UNITÉS DE PRÉPARATION ET DE CONDITIONNEMENT

1. Le producteur et/ou l'opérateur devraient établir:
 - une description complète de l'unité avec l'indication des installations utilisées pour la préparation, le conditionnement et le stockage des produits alimentaires agricoles avant et après les opérations les concernant;
 - toutes les mesures concrètes à prendre au niveau de l'unité pour assurer le respect des dispositions des présentes directives.

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

Le rapport doit mentionner l'engagement de l'opérateur à effectuer les opérations de manière à ce que la Section 4 des présentes directives soit respectée et à accepter, en cas d'infraction, l'application des mesures prévues au paragraphe 6.9 de ces directives, et il doit être contresigné par les deux parties.
2. Une comptabilité écrite devrait être tenue, permettant à l'organisme ou autorité de certification de retracer:
 - l'origine, la nature et les quantités des produits alimentaires agricoles visés à la Section 1 et dont l'unité a pris livraison;
 - la nature, les quantités et les destinataires de produits visés à la Section 1 ayant quitté l'unité;
 - toute autre information, telle que l'origine, la nature et les quantités des ingrédients, additifs et auxiliaires de fabrication dont l'unité a pris livraison ainsi que la composition des produits transformés, requise par l'organisme ou autorité de certification pour un contrôle adéquat des opérations.
3. Lorsque des produits non visés à la Section 1 sont également transformés, conditionnés ou stockés dans l'unité concernée:
 - l'unité devrait disposer de lieux séparés pour le stockage des produits visés à la Section 1 des présentes directives avant et après les opérations;
 - les opérations devraient être effectuées par série complète, séparées physiquement ou dans le temps d'opérations similaires concernant des produits non visés à la Section 1;
 - si lesdites opérations ne sont pas effectuées fréquemment, elles devraient être annoncées à l'avance avec un délai fixé en accord avec l'organisme ou autorité de certification;
 - toutes les mesures devraient être prises pour assurer l'identification des lots et pour éviter les mélanges avec des produits non obtenus conformément aux exigences des présentes directives.
4. L'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu devrait s'assurer qu'une inspection physique complète de l'unité est effectuée au moins une fois l'an. Des prélèvements d'échantillons en vue de la recherche de produits non mentionnés sur les listes figurant dans les présentes directives peuvent être effectués en cas de présomption d'utilisation de tels produits. Un rapport d'inspection doit être établi après chaque visite et contresigné par le responsable de l'unité inspectée. Il conviendrait d'effectuer d'autres visites à l'improviste selon les besoins ou au hasard.
5. L'opérateur devrait donner à l'organisme – ou autorité – de certification officiel ou officiellement reconnu aux fins de l'inspection, accès à l'unité ainsi qu'à la comptabilité écrite et aux documents d'appui pertinents. L'opérateur devrait en outre donner à l'organisme d'inspection toute l'information nécessaire aux fins de l'inspection.
6. Les dispositions concernant le transport spécifiées au paragraphe A.10 de la présente Annexe sont applicables.
7. A la réception d'un produit mentionné dans la Section 1 des présentes Directives, l'opérateur devra vérifier:
 - la fermeture de l'emballage ou conteneur lorsque cela est nécessaire;
 - la présence des indications mentionnées au paragraphe 10 de la présente Annexe. Le résultat de cette vérification sera explicitement mentionné dans la comptabilité mentionnée au point B.2. Lorsqu'il existe un doute que le produit puisse être vérifié conformément au système de production prévu dans la Section 6 des présentes Directives, il doit être placé sur le marché sans indication se référant au système de production biologique.

C. IMPORTATIONS

Les pays importateurs doivent établir des dispositions appropriées d'inspection pour l'inspection des importateurs et des produits biologiques importés.

DOCUMENT DE PROJET**NOUVEAUX TRAVAUX AUX FINS D'EXAMEN DU TEXTE RELATIF AU DATAGE
DANS LA NORME GÉNÉRALE SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES
PRÉEMBALLÉES (CODEX STAN 1-1985)****1. BUT ET CHAMP D'APPLICATION DES NOUVEAUX TRAVAUX**

À l'échelle mondiale, plusieurs systèmes de datage des denrées alimentaires différents sont en place et un éventail de terminologies différentes sont utilisées sur l'emballage. Cela peut créer de la confusion chez les consommateurs, les industriels et les responsables de la réglementation, notamment dans les pays qui ne sont pas dotés de réglementations en matière de datage et où l'importation de produits alimentaires joue un rôle important. Il a été avancé que les directives du Codex en vigueur ne fournissent les orientations adéquates en matière de datage, qu'il subsiste des ambiguïtés en ce qui concerne les définitions énoncées, et qu'aucune précision n'est donnée pour indiquer clairement quand et comment il y a lieu d'employer les indications de date qui sont définies.

La présente proposition vise à examiner et à réviser le cas échéant le texte relatif au datage de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)*. Elle n'a pas pour objet la révision de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)* dans sa totalité.

2. PERTINENCE ET ACTUALITÉ

Le datage est un sujet de préoccupation mondial au niveau du commerce international de produits alimentaires.

3. PRINCIPALES QUESTIONS À RÉGLER

Les directives du Codex devant être traitées en particulier comprennent la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex Stan 1-1985)*:

2. *Définitions*

4.7 *Datage et instructions d'entreposage*

4. ÉVALUATION À L'ÉGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DE NOUVEAUX TRAVAUX**Critères**

Critère général: La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, en garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Protection du consommateur –il appert que les dispositions en vigueur entraînent une pléthore de mentions de dates différentes qui sont employées à des fins différentes dans des pays différents. Les consommateurs, en tant qu'utilisateurs finals des produits, peuvent être induits en erreur quant à l'intention initiale du datage – plus encore si le produit a été congelé pendant le transport vers le lieu de vente.

Pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires – possibilité de «dumping» d'aliments de courte durée de conservation dans les pays en développement. Cela pourrait poser un problème autant sur le plan de la qualité que sur celui de la sécurité sanitaire des aliments.

Sécurité sanitaire des aliments – le gaspillage des aliments jetés par suite d’expiration de la date limite mais qui peuvent être encore consommés sans danger – par exemple, les indications de date «À consommer avant le... ». Cet état de choses a des répercussions économiques importantes pour les détaillants et les consommateurs et est une source possible de confusion pour les pouvoirs de réglementation concernant la conformité – par exemple, devrait-on permettre la vente du produit après l’expiration de la date indiquée ?

Critères applicables aux questions générales

a) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient en résulter*

La multiplicité des indications de date qui sont employées à l’échelle mondiale est problématique et est source de confusion au niveau des échanges internationaux.

b) *Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d’activité.*

Il est proposé qu’une révision de la norme se concentre sur les définitions et le libellé de la section 4.7, en veillant également à la cohérence de l’emploi et des références connexes dans les normes du Codex.

c) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d’autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents*

En se mettant à l’œuvre, le Comité examinera les travaux pertinents effectués par d’autres organisations gouvernementales ou intergouvernementales.

d) *Aptitude de la proposition à la normalisation*

De nombreux pays se tournent vers le Codex pour obtenir des directives claires et exemptes de toute ambiguïté en matière de datage. L’objet de la proposition de nouveaux travaux est le réexamen et la clarification du libellé existant afin d’assurer en la matière un ensemble clair de définitions et de directives internationales pour application globale.

e) *Dimension internationale du problème ou de la question*

Le large consensus recueilli par les nouveaux travaux sur le datage à la quarante et unième session du Comité du Codex sur l’étiquetage des denrées alimentaires indique clairement la pertinence et l’intérêt internationaux de leur objet.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

Le travail proposé est conforme au mandat de la Commission chargée de l’élaboration de normes internationales, de directives et d’autres recommandations visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. La proposition de nouveaux travaux contribuera à l’avancement des Objectifs stratégiques 1 et 5 décrits ci-après.

Objectif 1: Mettre en place un cadre législatif cohérent

La clarification des textes relatifs au datage dans la *Norme générale pour l’étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (Codex Stan 1-1985), y compris l’emploi de différents descripteurs d’indication de date, favoriserait l’harmonisation du datage à l’échelle mondiale, sans qu’il soit besoin de dicter des dispositions excessivement normatives et en reflétant ainsi les variations mondiales. Si les définitions désignant les différents termes se rapportant au datage et leur emploi visé ne laissaient place à aucune ambiguïté, cela pourrait répondre aux multiples usages du datage et des buts poursuivis à l’échelle mondiale tout en assurant que la signification en est claire partout où le même terme est employé.

Objectif 5: Encourager le plus possible l'adhésion à la Commission et la participation à ses travaux

La question du datage a été soulevée parmi les sujets de préoccupation des pays insulaires du Pacifique (PIC) à un atelier tenu sous l'égide de la FAO/OMS à Tonga en septembre 2010 et parallèlement à la onzième session du Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP). La Nouvelle-Zélande est convenue d'aider les PIC dans ce domaine et, dans le cadre de l'assistance prêtée, à soumettre la question au CCFL. La Nouvelle-Zélande a pris part, en collaboration avec les PIC, à l'élaboration de la présente proposition et, advenant son approbation, elle continuera d'encourager et de faciliter leur participation active à ce travail.

6. **RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES AUTRES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX**

Les textes relatifs au datage énoncés dans le corps de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (la Norme)* et qui sont soumis pour révision sont applicables horizontalement dans toutes les denrées alimentaires préemballées.

7. **IDENTIFICATION DE TOUT BESOIN ET DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS**

Si la révision s'étend à l'objectif des différentes formulations de définitions données dans la norme, il peut s'avérer indispensable de faire appel à une expertise dans le domaine de la science alimentaire et/ou de la microbiologie. Le CCFC pourrait éventuellement y être associé.

8. **BESOIN DE CONTRIBUTIONS TECHNIQUES À UNE NORME EN PROVENANCE D'ORGANISATIONS EXTÉRIEURES**

Aucune contribution n'a été déterminée à ce stade. Des occasions de consultation avec des organes compétents se présenteront, si besoin est, tout au long du processus.

9. **Calendrier proposé:**

CCFL41	Aval donné par le CCFL à la proposition de nouveaux travaux
CAC36	Approbation de nouveaux travaux par la CAC
	Constitution d'un groupe de travail électronique visant à élaborer l'ébauche d'un document de discussion et un projet de norme révisé à l'étape 2 et avancement à l'étape 3
	Un groupe de travail physique examine les commentaires à l'étape 3 et prépare la discussion à la CCFL42
CCFL42	Examen du projet de norme révisée à l'étape 4 par le CCFL et avancement à l'étape 5
CAC37/38	Adoption par la CAC du projet de norme à l'étape 5 et avancement à l'étape 6
CCFL43	Discussion du projet de norme par le CCFL à l'étape 7 et avancement à l'étape 8
CAC38/39	Adoption par la CAC du projet de norme à l'étape 8