



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

Trente et unième session

Tromsø, Norvège

11 - 16 avril 2011

**PROJET DE DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES POUR
LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

**(Préparé par le groupe de travail électronique animé par les États-Unis d'Amérique et l'Union
Européenne)**

En réponse à l'appel à propositions sur les additifs alimentaires dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche envoyé aux membres du GTE le 22 octobre 2010, des observations ont été reçues de la part de cinq membres du Codex (Australie, Union Européenne, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, et États-Unis) et d'un observateur (International Food Additives Council). Le GTE désire remercier les participants pour leur travail. La liste des participants est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe 2.

Généralités

La 29^{ème} session du CCFFP a débattu de la question des additifs transmise par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) (CX/FFP 09/29/2).^{1 2} Le Comité a pris note de la décision de la Commission, selon laquelle « aucune modification corrélative ne devrait être apportée aux normes de produits lors de l'adoption des dispositions sur les additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA)³, reconnaissant que des incohérences persisteraient entre ces normes de produits et la NGAA tant que cette dernière n'aura pas été arrêtée. » Le Comité a poursuivi sa réflexion en estimant que, puisque l'une de ses fonctions était de réviser les normes lorsque cela était nécessaire, il pourrait soit réviser les normes actuelles pour harmoniser leurs dispositions sur les additifs alimentaires avec celles de la NGAA, soit maintenir ces incohérences jusqu'à ce que la NGAA soit achevée. Il a en outre noté plusieurs incohérences dans l'approche du Comité concernant les déclarations générales sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires. Le Comité est donc convenu d'envisager des travaux visant à harmoniser ces dispositions dans les différentes normes sur les poissons et produits de la pêche et de les aligner sur la NGAA, dans la mesure où c'est possible, à sa prochaine session.

La 30^{ème} session du CCFFP a noté que la question des dispositions sur les additifs alimentaires était plutôt complexe et ne pourrait être étudiée de manière satisfaisante au cours de cette session. Le Comité est donc convenu de constituer un groupe de travail électronique, coordonné par les États-Unis d'Amérique et l'Union Européenne et travaillant en anglais uniquement, pour examiner les observations formulées au cours de la

¹ CX/FFP 08.29.2 (Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres Comités du Codex au Comité pour les poissons et les produits de la pêche)

Lien électronique : [ftp://ftp.fao.org/codex/ccffp29/fp29_02e.pdf](http://ftp.fao.org/codex/ccffp29/fp29_02e.pdf)

² ALINORM 08/31/18, par. 7-8, 176-177, (Rapport de la 29^{ème} session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche)

Lien électronique : <http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=08>

³ CODEX STAN 192-195 (Norme générale pour les additifs alimentaires).

Lien électronique : http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/CXS_192e.pdf

session en réponse à la lettre circulaire (CL 2009/16 FFP)⁴ et élaborer des propositions sur les additifs alimentaires devant figurer dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche, en se concentrant sur une justification technologique pour ces additifs et en proposant, si nécessaire, des amendements de la NGAA (ALINORM 10/33/18, par. 151-152).⁵

Harmonisation NGAA / Normes sur les produits

Il existe des incohérences entre les dispositions sur les additifs de la NGAA et les Normes pour les poissons et les produits de la pêche. Il est difficile de trouver des solutions en raison de différences qui se sont accumulées au cours des années. Lorsque les membres du Codex proposent de nouvelles dispositions sur les additifs qui s'appliquent à des poissons et des produits de la pêche normalisés, le CCFFP a pour mandat de revoir ces dispositions avant leur adoption dans la NGAA selon ce qui s'applique au produit normalisé.^{6,7,8} Cette procédure devrait garantir une harmonisation entre la NGAA et la norme sur les produits.

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) demande des propositions pour de nouvelles dispositions sur les additifs en raison de sa responsabilité pour les aliments non normalisés. Par défaut, ces propositions s'appliquent aux aliments normalisés qui relèvent des mêmes catégories alimentaires de la NGAA que les aliments non normalisés. Toutefois, ces dispositions sur les additifs ne sont pas soumises à un examen par le CCFFP en vue d'un éventuel ajout dans les normes applicables. Le problème essentiel d'harmonisation qui se pose maintenant est que la NGAA comprend un plus grand nombre de dispositions sur les additifs pour les aliments normalisés que les Normes sur les produits. Les deux normes sont légalement d'application, ce qui crée une confusion pour l'application du Codex Alimentarius.

La NGAA est élaborée pour servir de point de référence unique pour les additifs alimentaires au sein du Codex Alimentarius et devrait donc être en conformité avec les dispositions sur les additifs alimentaires des Normes sur les produits et les normes sur les produits devraient, de préférence, renvoyer à la NGAA.

Résumé du GTE

Un projet de procédure pour l'élaboration de dispositions sur les additifs dans les projets de normes sur les poissons et les produits de la pêche a été soumis au GTE pour examen. L'objectif de la procédure est de maintenir l'uniformité dans l'élaboration de dispositions sur les additifs conformément au Manuel de procédure du Codex et de manière harmonieuse avec la NGAA, et d'illustrer les réflexions sur le réexamen des additifs spécifiques aux Normes sur les produits. De manière générale, le GTE était satisfait de la procédure proposée. Les observations reçues au sujet de la procédure ont été examinées et une version révisée figure en Annexe 1. Le format texte a été maintenu, plutôt que celui en diagramme des étapes qui avait été proposé, afin de réduire au minimum les notes de bas de page et de faciliter la rédaction. Le Manuel de procédure du Codex n'aborde pas directement la procédure pour le réexamen des dispositions sur les additifs dans des Normes sur les produits adoptées ; toutefois, la procédure proposée peut également servir à cet effet. Ainsi, le titre a été modifié pour y inclure « révision ». Le GTE recommande que les membres fassent référence à ce document au moment de proposer de nouvelles propositions sur les dispositions sur les additifs ou des versions révisées de celles-ci.

Les observations reçues par le GTE visaient des questions de procédure. La majorité des auteurs des observations s'accordent sur le fait que la procédure d'harmonisation impliquera un amendement de la NGAA, car de nombreuses dispositions existantes sur les additifs dans les normes sur les poissons et les produits de la pêche sont susceptibles d'être acceptables telles qu'elles. Dans ce cas, les dispositions sur les additifs des Normes sur les produits devraient être intégrées dans la NGAA par défaut, afin de faire de la

⁴ CL 2009/16-FFP (Dispositions sur les additifs alimentaires dans les Normes pour les poissons et les produits de la pêche)

Lien électronique : ftp://ftp.fao.org/codex/Circular_letters/CXCL2009/cl09_16e.pdf

⁵ ALINORM 10/33/18, par. 151-152, (Rapport de la trentième session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche)

Lien électronique : ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm10/al33_18e.pdf

⁶ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 19^{ème} édition. Pages 50 – 53. Procédures pour l'examen de l'entrée et la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Lien électronique : http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp

⁷ ALINORM 05/28/41, par. 144 (Commission du Codex Alimentarius, 28^{ème} session)

Lien électronique : ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm05/al28_41e.pdf

⁸ CODEX STAN 192-195, page 1 (Norme générale pour les additifs alimentaires, section 1.2).

Lien électronique : http://www.codexalimentarius.net/gsfonline/CXS_192e.pdf

NGAA la seule source de référence. Il est toutefois également possible d'ajouter, de supprimer ou modifier certaines dispositions sur les additifs et de corriger des noms, catégories fonctionnelles et d'autres détails. **D'autres questions et solutions d'harmonisation sont abordées dans les observations des membres du GTE reprises en Annexe 2.**

Les observations recommandent le renvoi à plusieurs bons principes d'harmonisation repris dans des rapports précédents de groupes de travail du CCFA. Nous notons également qu'un rapport récent d'un groupe de travail du CCFA (CX/FA 11/43/6)⁹ indique « qu'il y avait une différence de vues sur certaines approches fondamentales pour aligner les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les Normes de produits et la NGAA qui reflète des désaccords de longue date... », y compris quelle norme devrait servir de norme par défaut au moment de l'alignement et si un comité de produits devrait revoir des additifs individuels ou uniquement des catégories fonctionnelles d'additifs. Ce rapport comprend également une « décision d'approche hiérarchisée afin d'harmoniser les autorisations relatives aux additifs alimentaires dans les Normes de produits avec la NGAA » que le comité pourrait décider d'étudier. La politique évolue et le CCFFP pourrait décider de contribuer à ces questions du point de vue d'un comité de produits.

Le GTE a reçu quelques propositions d'ajout de nouvelles dispositions sur des additifs pour les catégories d'aliments de la NGAA visant autant des produits de la pêche normalisés que non normalisés. Ces propositions allaient au-delà du mandat du GTE et le comité pourrait étudier ce qu'il convient d'en faire.

Etapas à venir

Le GTE recommande l'établissement d'un groupe de travail intra-session pendant la prochaine session du CCFFP pour :

1. Revoir le *Projet de procédure pour l'élaboration et la Révision de dispositions sur les additifs dans les projets de normes sur les poissons et les produits de la pêche*.
2. Examiner si le CCFFP devrait réaliser une révision systématique norme par norme des dispositions sur les additifs dans les normes adoptées, ou si les dispositions existantes devraient être ajoutées par défaut à la NGAA en l'absence de propositions d'amendement de la part des membres du CCFFP.
3. Débattre du rôle du comité de produits au moment de revoir des additifs individuels et des catégories fonctionnelles individuelles d'additifs.
4. Débattre de la coordination entre le CCFFP et le CCFA pour maintenir l'alignement de la NGAA avec les Normes sur les produits.
5. Élaborer des propositions pour la plénière du CCFFP. La plénière finalisera alors les propositions et les transmettra en conséquence.

⁹ CX/FA 11/43/6, Comité du Codex sur les additifs alimentaires, 43^{ème} session, Document de travail sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes sur les produits carnés avec les dispositions concernées de la NGAA.

Projet de procédure pour l'élaboration et la révision de dispositions sur les additifs dans les Normes sur les poissons et les produits de la pêche

Abréviations :

CCFA : Comité du Codex sur les additifs alimentaires

CCFFP : Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche

NGAA : Norme générale pour les additifs alimentaires

1. Établir s'il existe une nécessité technologique pour un additif dans un produit normalisé.
2. Si une nécessité technologique est identifiée, documenter l'objectif technologique précis et déterminer la catégorie fonctionnelle NGAA ou SIN.
 - Les catégories fonctionnelles sont une méthode systématique de catégorisation d'additifs.
 - Les catégories fonctionnelles comprennent des additifs ayant des objectifs technologiques différents mais liés.
 - Un additif individuel remplissant plusieurs objectifs technologiques peut être repris dans plus d'une catégorie fonctionnelle.
 - Des additifs individuels d'une catégorie fonctionnelle agissent différemment et peuvent ne pas avoir l'effet attendu dans un aliment spécifique, ou peuvent même réduire la qualité du produit.
3. Proposer un additif, et un niveau d'utilisation, dont on sait qu'ils remplissent l'objectif technologique documenté sur le produit. Documenter les preuves que la disposition satisfait aux exigences ci-dessous et que le niveau d'utilisation est approprié pour le produit spécifique.
 - Déterminer si la disposition proposée pour l'additif satisfait aux exigences de la section 3 du préambule de la NGAA¹⁰ :
 - L'additif doit comporter un avantage
 - L'additif ne présente pas de risque appréciable pour la santé
 - L'additif ne doit pas induire les consommateurs en erreur
 - L'additif doit remplir un objectif technologique (voir NGAA section 3.2)
 - Les objectifs technologiques de l'additif ne sont pas pratiquement réalisables par des moyens existants
 - Déterminer si la disposition sur l'additif entraîne un effet inacceptable sur la qualité propre à la combinaison de l'additif et du produit, tel que:
 - Détérioration de la qualité (texture, couleur, arôme, valeur nutritionnelle)
 - Présentation trompeuse (couleur, poids net)
4. Si la disposition proposée sur l'additif ne satisfait pas au critère repris à l'étape #3 ci-dessus, supprimer la disposition ou adapter le niveau d'utilisation, selon qu'il convient.
5. Déterminer si la disposition proposée sur l'additif figure déjà dans la NGAA.
 - Le nom de l'additif figure-t-il dans le tableau 2 de la NGAA, dans la catégorie alimentaire appropriée, ou dans le tableau 3 de la NGAA ?

¹⁰ CODEX STAN 192-195, Préambule, section 3 (Norme générale pour les additifs alimentaires).

Lien électronique : http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/CXS_192e.pdf

- Noter que le tableau 3 de la NGAA ne s'applique pas aux catégories alimentaires 09.1 et 09.2 (poissons, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, frais et transformés). Ces aliments sont régis par les dispositions des tableaux 1 et 2 de la NGAA.
 - Le niveau proposé d'utilisation correspond-il au niveau d'utilisation de la NGAA ?
 - Noter que généralement la NGAA ne reprend qu'une limite maximale d'utilisation pour chaque additif, selon l'utilisation approuvée de la NGAA qui requiert la plus grande quantité.
 - L'additif figure-t-il dans une catégorie fonctionnelle de la NGAA identifiée à l'étape #2 ?
6. Si la disposition proposée sur l'additif ne s'aligne pas sur la NGAA à l'étape #5 ci-dessus et ne peut être revue afin d'être alignée sur la NGAA tout en continuant à satisfaire aux exigences de l'étape #3 ci-dessus, alors la disposition proposée devrait être ajoutée à la NGAA pour parvenir à l'alignement.
- Voir : *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 19^{ème} édition. Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires*¹¹.
 - Noter que les dispositions sur les additifs nouvellement adoptées dans la NGAA peuvent être reprises dans la *Base de données en ligne de la NGAA*¹², ou dans la version actuelle du *Document d'information pour le débat sur la NGAA*¹³.
7. Répéter les étapes ci-dessus pour d'autres dispositions proposées sur les additifs et/ou d'autres besoins technologiques identifiés.
8. Déterminer si des additifs supplémentaires figurent dans la NGAA, au tableau 2 et au tableau 3 dans la catégorie alimentaire appropriée et pour la/les catégorie(s) fonctionnelle(s) identifiée(s) à l'étape #2.
- Les catégories fonctionnelles de la NGAA pour les additifs figurant dans le tableau 2 de la NGAA se trouvent dans le tableau 1 de la NGAA. Cette information peut aussi être déterminée en utilisant la *Base de données en ligne de la NGAA*³.
9. Si des dispositions supplémentaires sur les additifs (dans les catégories alimentaires et fonctionnelles appropriées) sont identifiées dans la NGAA, les réviser en vue de leur inclusion ou exclusion du projet de norme, selon les critères repris à l'étape #3 ci-dessus.
- Noter que les catégories alimentaires de la NGAA peuvent avoir des portées d'application plus vastes que les normes alimentaires individuelles.
 - Noter que l'effet d'une disposition relative à un additif sur les attributs de qualité d'aliments est un aspect à considérer pour l'inclusion dans une norme de produit, mais pas pour l'inclusion dans la NGAA.
 - Les informations sur les niveaux d'utilisation et l'effet technologique d'additifs spécifiques sur des produits spécifiques devraient être disponibles auprès du membre du CCFA qui propose la disposition ou auprès du secteur commercial des produits de la mer et dans la littérature scientifique/commerciale.
10. Réviser la liste définitive de dispositions sur les additifs (# SIN, nom de l'additif, niveau d'utilisation, catégorie fonctionnelle) du projet de norme.
- Si toutes les dispositions sur les additifs de la NGAA (dans les catégories alimentaires et fonctionnelles applicables) correspondent aux dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme et vice-versa, l'alignement est atteint.

¹¹ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 19^{ème} édition. Pages 48, Procédures pour l'examen de l'entrée et la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Lien électronique : http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp

¹² Base de données en ligne de la NGAA

Lien électronique : <http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/index.html?lang=en>

¹³ FA/42 INF/01, Annexe I, II, III (Document d'information pour le débat sur la NGAA)

Lien électronique : ftp://ftp.fao.org/codex/ccfa42/fa42_inf1e.pdf

- Envisager l'adoption d'une référence à la NGAA spécifiant les catégories alimentaires et fonctionnelles de la NGAA (Voir le *Manuel de procédure du Codex* pour le libellé suggéré)¹⁴ et transmettre les dispositions relatives aux additifs au CCFA pour adoption.
- Si le projet de norme contient des dispositions qui ne figurent pas dans la NGAA, ou si la NGAA contient des dispositions relatives aux additifs applicables dont l'inclusion n'était pas approuvée dans le projet de norme à l'étape #9 ci-dessus, alors un alignement supplémentaire est nécessaire.
 - Transmettre les dispositions proposées sur les additifs et/ou les dispositions exclues de la NGAA avec des informations d'appui pour adoption par le CCFA. Des informations d'appui ne sont pas nécessaires si aucun additif n'est autorisé.
 - Dans le cas d'une révision de dispositions existantes sur les additifs dans des normes adoptées précédemment, s'il est constaté que les dispositions sont encore adéquates, notifier tout écart qui requiert un amendement de la NGAA au CCFA.
 - Maintenir la liste des dispositions proposées sur les additifs (ou une référence qualifiée à la NGAA) dans le projet de norme jusqu'à ce que l'alignement soit achevé, puis envisager l'ajout d'une référence appropriée à la NGAA.

¹⁴ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 19^{ème} édition ; page 37, Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales. Page 43, Plan de présentation des normes Codex de produits.

Annexe II

Liste des participants

ARMENIA**Ms Anna Ghulunts**

Leading specialist of the Standardization Department

Armenian National Institute of Standards
tel.: (37410) 23-47-78, (37498) 03-61-63

Email: aghulunts@sarm.am

AUSTRALIA**Ms Lynda Feazey**

Senior Policy Officer

Export Standards Branch

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

E-mail: lynda.feazey@daff.gov.au

AUSTRIA**Mr Ernst Holovsky**

Austrian Agency for Health and Food Safety

Spargelfeldstrasse 191

1220 Vienna

AUSTRIA

E-mail: ernst.holovsky@ages.at

Ms Sigrid Amann

Federal Ministry of Health

Radetzkystrasse 2

1031 Vienna

AUSTRIA

E-mail: sigrid.amann@bmg.gv.at

Ms Nicole Muellner

Federal Ministry of Health

Radetzkystrasse 2

1031 Vienna

AUSTRIA

E-mail: nicole.muellner@bmg.gv.at

CANAPA**Maria Andruczyk**

Fish Policy Officer

Technical Standard with the Fish, Seafood and Production Division

Canadian Food Inspection Agency

Telephone: (613) 773-6248

Fax: (613) 773-5959

Email: Maria.Andruczyk@inspection.gc.ca

Rebecca Bew

Senior Policy Analyst

Program Coordination and Program Support

Canadian Food Inspection Agency

Email: Rebecca.Bew@inspection.gc.ca

DENMARK**Ms Birgit Christine Bønsager**

Division of Food quality, Technology and Marketing Practice

Danish Veterinary and Food Administration,
2860 Mørkhøj,

Denmark

+45 33956171

Email: BICB@fvst.dk

Charlotte Sporon-Fiedler

Veterinary Officer

Division of Microbiological Food Safety, Hygiene and Zoonoses Control

Ministry of Food, Agriculture and Fisheries

Danish Veterinary and Food Administration

Email: csf@fvst.dk

EUROPEAN UNION**Stephane BRION**

Administrator

European Commission

Directorate General Health and Consumers

Unit E3 "Chemicals, Contaminants, pesticides"

200 rue de la Loi

B-1049 Brussels

Belgium

Email: stephane.brion@ec.europa.eu

Jerome LEPEINTRE

Administrator

European Commission

Directorate General Health and Consumers

Unit D3 "International relations (multilateral)"

200 rue de la Loi

B-1049 Brussels

Belgium

Email: jerome.lepeintre@ec.europa.eu

FRANCE**Mme Urwana QUERREC**

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

DGAL/SA/SDSSA - bureau des produits de la mer et d'eau douce

251 rue de Vaugirard

75732 PARIS cedex 15

tél: +33 1 49 55 84 95

fax: +33 1 49 55 56 80

E-mail: urwana.querrec@agriculture.gouv.fr

Mme Geneviève MORHANGE

Ministère de l'économie, des finances et de l'emploi

DGCCRF - Bureau D3

59, boulevard Vincent Auriol

75703 PARIS CEDEX 13

tél: +33 1 44 97 29 16

fax: +33 1 44 97 30 48

E-mail:

genevieve.morhange@dgccrf.finances.gouv.fr

JAPAN**Mr Tomohiko Osuga**

Associate Director

Fisheries Processing Industries and Marketing Division

Fisheries Agency

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan

Phone: +81 3 3502 8203

Fax: +81 3 3508 1357

Email: tomohiko_osuga@nm.maff.go.jp

Mr Yoshikiyo Kondo

Associate Director

International Affairs, Food Safety and Consumer Policy Division

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950, Japan

Phone: +81 3 3502 8732

Fax: +81 3 3507 4232

Email: codex_maff@nm.maff.go.jp

Dr Hajime Toyofuku

Section Chief (Food Safety)

Department of Education and Trainings Technology Development

National Institute of Public Health

2-3-6 Minami Wako-shi, Saitama 351-0197, Japan

Phone: +81 48 458 6150

Fax: +81 48 469 0213

Email: toyofuku@niph.go.jp

NORWAY**Mrs Cecilie Svenning**

Senior Adviser

Norwegian Food Safety Authority

Head Office, Section Trade to Consumer

Telephone +47 23216800 / +47 23216598 (direct)

Fax +47 23216801

E-Mail: cecilie.svenning@mattilsynet.no

Mr Geir Valset

Senior Adviser

Norwegian Food Safety Authority

Head Office, Section for Food Safety

Telephone : +47 23216800 / +47 23216862 (direct)

+47 23216801

E-mail : geir.valset@mattilsynet.no

Mrs Vigdis S. Veum Moellersen

Senior Adviser

Norwegian Food Safety Authority

Head Office, Codex Contact Point

Telephone :+47 23 21 66 69

Fax :+47 23 21 68 01

E-mail : visvm@mattilsynet.no

POLAND**Monika Kołodziejczyk**

Specialist

The Department of Fisheries

Ministry of Agriculture and Rural Development

00-930 Warsaw, Wspólna Street No. 30, Phone: +48 22 623 23 86

E-mail: monika.kolodziejczyk@minrol.gov.pl

kodeks@ijhars.gov.pl

SOLOMON ISLANDS**Mrs. Ethel Lano Mapolu**

Principal Health Inspector – Codex Contact Point
National Food Safety Unit, Environmental Health Division, Ministry of Health and Medical Services
P.O. Box 349

Honiara

Solomon Islands

Tel: +677 (2) 0830 or +677 (2) 8166

Fax:+677 (2) 8166 / (2)5349

E-mail 1: emapolu@moh.gov.sb

E-mail 2: emapolu@yahoo.com

Email 3: elano56@gmail.com

Ms Judith Reynolds

Team Leader Inspection and Certification Unit

Department: National Food Safety Unit, Environmental Health Division, Ministry of Health and Medical Services

P.O. Box 349

Honiara

Solomon Islands

Tel: (677) 25349

Fax: (677) 25513

E-mail 1: jreynolds@moh.gov.sb

E-mail 2: jjveamai@gmail.com

SOUTH AFRICA**Mr Pieter Truter**

Specialist,
National Regulator for Compulsory Specifications
(NRCS),
Pretoria 0001
SOUTH AFRICA
E-mail: truterpj@nrscs.org.za

THAILAND**Mr. Manat Larpphon,**

Senior Standards Officer,
National Bureau of Agricultural Commodity and
Foods Standard,
Ministry of Agriculture and Cooperatives,
Thailand
Tel : +662 561 2277, Fax: +662 561 3357
Email: manat@acfs.go.th

UNITED STATES AMERICA**Mr. Clarke Beaudry**

Consumer Safety Officer
Office of Food Safety, HFS-325
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Tel: 301-436-2503
Fax: 301-436-2601
Email: clarke.beaudry@fda.hhs.gov

Kenneth Lowery

International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Room 4861 South Building
Tel: 202-690-4042
Fax: 202-720-3157
Email: Kenneth.Lowery@fsis.usda.gov

Melissa Ellwanger

Chief, Shellfish and Aquaculture Policy Branch
Office of Food Safety, HFS-325
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Tel: 301-436-1401
Fax: 301-436-2601
Email: melissa.ellwanger@fda.hhs.gov

NEW ZEALAND**John Van den Beuken**

Programme Manager (Composition) Science
New Zealand Food Safety Authority
Telecom Network House North Tower
68-86 Jervois Quay
PO Box 2835
Ph: 04 894 2581
Fax: 04 894 2530
Cell: 029 894 2581
E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Mr Jim Sim

Senior Programme Manager (Animal Products)
New Zealand Standards Group
New Zealand Food Safety Authority
Telecom Network House 68-86 Jervois Quay
PO Box 2835
Ph: 04 894 2609
Fax: 04 894 2643
Cell: 029 894 2609
E-mail: jim.sim@nzfsa.govt.nz

UNITED KINGDOM**Ms Pendi Najran**

Senior Scientific Officer
Food Composition & Labelling Division,
Food Standards Agency,
UK
E-mail:
pendi.najran@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Stephen Johnson

Head of Food Additives Branch
Food Composition & Labelling Division,
Food Standards Agency,
UK
E-mail:
stephen.johnson@foodstandards.gsi.gov.uk

CEFIC**Marc Vermeulen**

Cefic Director Food & Protective Applications
GME Secretary General
tel: 32 2 676 74 46
fax: 32 2 676 73 59
E-mail: mve@cefic.be

IFAC**Mr Lyn O'Brien Nabors**

President
International Food Additives Council
1100 Johnson Ferry Road
Suite 300
Atlanta,
GA
30342
Tel:404-252-3663
E-mail: lnabors@kellencompany.com

FAO**Dr. Karunasagar Iddya**

Senior Fishery Officer
Products, Trade and Marketing Service
Room F524, Food and Agriculture Organisation
Viale delle Terme di Caracalla-00153, Rome
Tel: +39 06 57054873
Fax +39 06 57055188
E-mail: Iddya.Karunasagar@fao.org