

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

REP15/FL
Novembre 2014

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

Trente-huitième session

Centre international de conférences (CICG), Genève, Suisse

6 – 11 juillet 2015

RAPPORT DE LA QUARANTE-DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Rome, Italie
21 – 24 octobre 2014

REMARQUE: Le présent rapport comprend la lettre circulaire CL 2014/30-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

CL 2014/30-FL
Novembre 2014

- AUX:** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires FAO, 00153 Rome, Italie
- OBJET:** **Distribution du rapport de la quarante-deuxième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (REP15/FL)**

DEMANDE D'OBSERVATIONS

Avant-projet de libellés à l'étape 3

1. Avant-projet de révision des *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Aquaculture biologique* (par. 57 et Annexe III);
2. Avant-projet de révision de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: Datage* (par. 82 et Annexe IV).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées souhaitant faire part de leurs observations sur les sujets précités sont invités à les adresser par écrit, en suivant la Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), au Bureau du point de contact du Codex pour le Canada, Direction de l'alimentation, Sous-division des produits de santé et des aliments, Santé Canada, codex_canada@hc-sc.gc.ca, et à en adresser copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, codex@fao.org, **le 30 septembre 2015 au plus tard.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

On trouvera ci-après un résumé et les conclusions de la quarante-deuxième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Questions intéressant la Commission

Le Comité:

- a approuvé les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes proposées par le Comité sur le poisson et les produits de la pêche, le Comité sur les fruits et légumes traités et le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (par. 8);
- a donné des réponses concernant le suivi du Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019 (par. 5 et Annexe II);
- est convenu de diffuser l'avant-projet de révision des *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique*: aquaculture biologique et l'avant-projet de révision de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*: datage à l'étape 3 pour observations et examen à la quarante-troisième session (respectivement par. 57, Annexe III et par. 82 et Annexe IV);
- est convenu de reporter l'examen des questions relatives à l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail et à la vente de produits alimentaires à distance, et de la proposition de révision des *Directives générales pour l'utilisation du terme «halal»* (CAC/GL 24-1997) (par. 83).

TABLE DES MATIÈRES

	Page
RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS	page ii
RAPPORT DE LA QUARANTE-DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES.....	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	page 10

	Paragraphe
Introduction	1 - 2
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	3
Questions soumises au Comité (Point 2 de l'ordre du jour)	4 - 7
Dispositions relatives à l'étiquetage figurant dans les projets de normes Codex (Point 3 de l'ordre du jour)	8 - 13
Révision des <i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Aquaculture biologique</i> (Point 4 de l'ordre du jour)	14 - 57
Révision de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées:</i> Datage (Point 5 de l'ordre du jour).....	58 - 82
Emballages non destinés à la vente au détail (Point 6 de l'ordre du jour)	83
Questions relatives à la vente de produits alimentaires à distance (Point 7 de l'ordre du jour).....	83
Autres questions et travaux futurs (Point 8 de l'ordre du jour)	
a) Proposition de révision des <i>Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»</i>	83
Date et lieu de la prochaine session (Point 9 de l'ordre du jour).....	84

ANNEXES

	Page
Annexe I Liste des participants	11
Annexe II Suivi du Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019: Réponses du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires	38
Annexe III Avant-projet de révision des <i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: Aquaculture biologique</i> (à l'étape 3)	43
Annexe IV Révision de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: Datage</i> (à l'étape 3)	64

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a tenu sa quarante-deuxième session à Rome (Italie), du 21 au 24 octobre 2014, à l'aimable invitation du Gouvernement du Canada. M. Paul Mayers, vice-président associé de la Direction générale des Politiques et des Programmes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, a présidé la session. On trouvera à l'Annexe I la liste complète des participants.

RÉPARTITION DES COMPÉTENCES¹

2. Le Comité a pris note de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément à l'Article II.5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, telle que présentée dans le document de séance [CRD 2](#).

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

3. 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

4. Le Comité a noté que certaines questions étaient évoquées à titre d'information.

Plan stratégique du Codex pour 2014-2019

5. Le Comité est convenu que les réponses proposées dans le document de séance [CRD 24](#) constitueraient, après quelques légères modifications, la réponse du Comité au questionnaire relatif à la mise en œuvre du plan stratégique (Annexe II).

Allégation «sans» acides gras trans

6. Le Comité a noté que cette question était en cours d'examen par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CNFSDU).
7. Un observateur a informé le Comité que la méthode décrite au paragraphe 15 du [REP13/FL](#) faisait actuellement l'objet d'une révision afin qu'il soit tenu compte des résultats d'une étude collaborative internationale, et qu'elle serait ensuite soumise pour observations et vote au stade de Projet de norme internationale, pendant une période de trois mois. La publication de la méthode n'était pas attendue avant le deuxième trimestre de 2015.

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

8. Le Comité a approuvé les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes énumérées ci-dessous, telles que proposées par les comités compétents: *Norme pour les produits frais et surgelés à base de chair crue de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles* (CCFFP), *les Normes pour les fruits de la passion, le durian et l'okra* (CCFFV), *Projet de norme pour certains fruits en conserve* (CCPFV), *Projet de norme pour les légumes surgelés* (CCPFV), Amendements à la *Norme pour les fruits et légumes marinés fermentés* (CCPFV).
9. Le Secrétariat a précisé que les recommandations du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) concernant la proposition de Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté n'avaient pas encore été examinées au sein du Comité de coordination du Codex pour l'Asie et qu'elles ne feraient donc pas l'objet d'un examen à cette session du Comité.

Avant-projet de norme pour les produits à base de ginseng

Étiquetage facultatif

10. Une délégation a demandé que le paragraphe original «Autres dispositions d'étiquetage» figurant dans la *Norme régionale pour les produits à base de ginseng* (CODEX STAN 295R-2009) soit maintenu car elle n'approuvait pas que cette disposition devienne facultative. Le paragraphe original apportait déjà une certaine souplesse permettant de tenir compte de la législation nationale. Le délégué a par ailleurs fait observer que l'étiquetage était important pour la protection de la santé des consommateurs étant donné que

¹ [CRD 2](#) (Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres).

² [CX/FL 14/42/1](#).

³ [CX/FL 14/42/2](#); [CRD 3](#) (observations de l'Union européenne); [CRD 15](#) (observations du Canada); [CRD 24](#) (observations du Canada).

⁴ [CX/FL 14/42/3 Rev.1](#), [CX/FL 14/42/3-Add.1](#), [CRD 3](#) (observations de l'Union européenne).

le ginseng à usage médicinal se présentait de la même façon que le ginseng vendu comme aliment.

11. Plusieurs autres délégations ont proposé de maintenir le libellé proposé par le CCPFV car la question avait déjà fait l'objet de débats approfondis et parce qu'il reflétait le compromis obtenu.
12. Le Comité a noté que le libellé révisé laissait aux gouvernements nationaux la possibilité d'établir des dispositions spécifiques afin de traiter des questions concernant la santé publique et il a approuvé les dispositions de la Norme relatives à l'étiquetage.
13. La délégation thaïlandaise s'est dite préoccupée par cette décision pour les motifs indiqués au paragraphe 10.

AQUACULTURE BIOLOGIQUE (RÉVISION DES DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE) (Point 4 de l'ordre du jour)⁵

14. Le Comité a examiné le contenu de l'avant-projet ([Annexe V, REP 13/FL](#)). Les débats qui se sont déroulés en séance plénière ont abouti à ce qui suit. Les différentes modifications ne sont pas indiquées dans le corps du présent rapport, à moins qu'elles ne soient substantielles ou essentielles à la compréhension des débats. En revanche, elles apparaissent telles quelles à l'Annexe III.

Définition du terme «aquaculture»

15. Le Comité a fait remarquer qu'il existait plusieurs définitions de l'aquaculture au sein de la FAO. Après délibération, il a adopté la définition suivante:

«Élevage ou culture d'organismes aquatiques, y compris des interventions durant le processus d'alevinage ou de culture visant à augmenter la production du stock concerné.»

16. Afin de clarifier et d'uniformiser le texte, le Comité a formulé une définition supplémentaire relative aux «organismes aquatiques» dans la note 3 de bas de page:

«Les organismes aquatiques comprennent les poissons, les mollusques, les crustacés, les plantes aquatiques et les algues, à l'exclusion des mammifères, des reptiles, des oiseaux et des amphibiens.»

17. Une délégation était réticente quant à la suppression de l'expression «propriété individuelle ou sociale» (du stock concerné) et estimait qu'il était nécessaire de faire apparaître dans la définition l'idée qu'un exploitant détenait le stock. Le Comité a indiqué que l'utilisation du terme «cultivé», et pas seulement «libéré», suffisait à régler ce problème.

Définition de l'expression «eau propre»

18. Le Comité a modifié cette définition afin qu'elle soit en accord avec la décision prise précédemment de se référer aux organismes aquatiques, sans toutefois mentionner l'utilisation finale (à savoir la consommation humaine ou l'alimentation animale).

«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 organismes aquatiques ni de leurs produits.»

Définition de l'expression «système de recirculation fermé»

19. Le Comité s'est penché sur les propositions de définition (options 1 et 2). Lors des débats, des divergences d'opinion se sont fait jour quant à la manière d'utiliser les systèmes concernés. Certaines délégations étaient d'avis que, au stade de l'élaboration des définitions, il convenait d'opter pour le sens le plus général possible, les restrictions devant être introduites plus loin, dans la section relative aux règles. D'autres délégations, en revanche, estimaient que la définition devait être aussi précise que possible et tenir compte des différentes situations, comme celle des réservoirs intérieurs dotés d'un éclairage artificiel, incompatibles selon elles avec les principes de l'élevage biologique. Une délégation a appelé l'attention sur les avantages présentés par ces types de système, qui permettent efficacement d'éviter le rejet d'eaux usées dans l'environnement, et qui ne consomment pas beaucoup d'énergie.
20. Le Comité a indiqué qu'il était possible, à ce stade, d'élaborer une définition simple se bornant à établir la signification du terme, et que les éventuels aspects liés à la gestion des risques pourraient être traités dans les sections pertinentes.

⁵ [CL 2013/15-FL](#), [REP13/FL](#), Annexe V, [CX/FL 14/42/4](#) (observations de l'Argentine, du Brésil, du Costa Rica, du Kenya et du Nicaragua), [CRD 4](#) (observations de l'Union européenne), [CRD 6](#) (observations des Philippines), [CRD 8](#) (observations du Japon), [CRD 14](#) (observations de la Thaïlande), [CRD 17](#) (observations de l'Inde), [CRD 18](#) (observations de l'Afrique du Sud), [CRD 23](#) (observations de l'Australie).

21. Le Comité a adopté la définition suivante:

«Installation confinée fermée n'ayant qu'une communication très restreinte, contrôlée au moyen de barrières, avec les eaux libres, assortie de systèmes de traitement des effluents pour permettre la circulation de l'eau à des fins de réutilisation.»

Systèmes d'inspection et de certification

22. Le Comité a réfléchi à la nécessité du «plan de gestion biologique», mentionné au paragraphe 6.8, et certaines délégations se sont demandé pourquoi cette exigence ne devait s'appliquer qu'à l'aquaculture biologique car elle créait des conditions particulières pour une partie de la production et n'était pas en accord avec le reste des Directives.

23. Le Comité a donc supprimé le paragraphe en question.

24. Cependant, à l'issue des débats sur l'Annexe I A2 (*Algues et leurs produits*), la question a été réintroduite (paragraphe 3, Annexe I A2).

25. Certaines délégations ont souligné qu'il était nécessaire de mettre en place un plan de gestion pour l'aquaculture qui soit actualisé tous les ans afin de réduire à un niveau minimal les effets sur l'environnement. Elles ont noté que, compte tenu de sa nature même, l'aquaculture était susceptible d'avoir des répercussions plus fortes que l'agriculture. Elles ont insisté sur le fait que le sujet préoccupait profondément l'opinion publique, aussi bien sur le plan de la perception que de l'image.

26. Plusieurs délégations ne partageaient pas l'avis selon lequel l'impact environnemental sur les eaux risquait d'être plus marqué que sur les terres, ni l'idée qu'un plan concernant uniquement l'aquaculture était justifié. Elles ont au contraire affirmé qu'il serait plus judicieux d'adopter une approche cohérente qui s'appliquerait aux terres comme aux eaux, aux fins d'harmonisation et d'uniformité.

27. Le Comité est donc convenu d'un nouveau libellé pour le paragraphe 6.8, qui avait été supprimé précédemment:

«Aux fins de vérification pendant l'inspection, l'opérateur doit présenter à l'organisme de certification agréé un plan de gestion biologique, qui doit être mis à jour annuellement.»

28. Compte tenu de cette nouvelle formulation, le Comité a supprimé la deuxième phrase du paragraphe 3 de l'Annexe I A2.

A2 Algues et leurs produits

29. Le Comité a modifié le titre de cette section comme suit: A2 *Plantes aquatiques et algues et leurs produits*. Il a ainsi reconnu que la question pouvait être traitée de façon plus adéquate dans ladite section, dont il a considérablement modifié le contenu en ce sens.

30. Une délégation a proposé de remplacer la deuxième phrase du paragraphe 6 par la phrase qui suit:

«Les substances autorisées pour être utilisées comme fertilisants et amendements dans la culture des plantes aquatiques et des algues sont énumérées au tableau 1 de l'Annexe 2.»

31. D'autres délégations ont fait remarquer que ce changement supprimerait les restrictions concernant la pisciculture en bassin et permettrait une dispersion dans des espaces aquatiques plus vastes, ce qui aurait des effets sur l'écosystème. En outre, plusieurs délégations et une organisation présente en qualité d'observateur ont indiqué que tout changement de formulation permettant la dispersion en eaux libres affaiblirait réellement la protection et que l'aquaculture biologique ne devait pas être perçue comme un facteur aggravant.

Conclusion

32. Le Comité a pris acte du fait qu'il n'existait pas de consensus sur le sujet. Il est donc convenu de conserver entre crochets la deuxième phrase du paragraphe 6 de l'Annexe I A2, en la modifiant de manière à ce qu'elle se réfère au tableau 1 de l'Annexe II.

33. Le Comité a noté que certaines plantes aquatiques ou algues étaient sujettes à des infections microbiologiques et que le recours à des agents de lutte contre les organismes nuisibles devait être autorisé. Il est donc convenu d'ajouter à l'Annexe II le tableau 2d, qui concerne les substances utilisables contre les ravageurs des algues et des plantes aquatiques, afin que l'on dispose d'une liste de produits destinés spécifiquement à un usage aquatique. Le Comité a admis que ce travail était parmi les tâches qui restaient à achever et il a invité la délégation du Japon à proposer des substances pour remplir le tableau, pour examen à sa prochaine session.

Durée de conversion pour les exploitations

34. Le Comité a examiné les amendements susceptibles d'être apportés au paragraphe 8, mais, faute de parvenir à un consensus, il est convenu de placer le texte entre crochets.

Origine du stock

35. Le Comité a examiné la proposition tendant à remplacer «espèces» par «espèces locales». Certaines délégations ont noté qu'il était préférable d'utiliser l'expression «espèces locales» car le recours à des espèces bien adaptées aux écosystèmes contribuerait à éviter des incidences négatives, notamment la propagation d'espèces allochtones potentiellement envahissantes.
36. D'autres délégations ont noté cependant, que le mot «local» était déjà employé pour la commercialisation des produits biologiques et non biologiques et qu'une telle définition risquait de semer la confusion et serait difficile à vérifier par les organismes de certification.
37. Le Comité a aussi examiné la question de l'utilisation de juvéniles biologiques et non biologiques (paragraphe 10). Certaines délégations se sont dites favorables au libellé modifié où est supprimée la première phrase entre crochets [«Lorsque des juvéniles biologiques ne sont pas disponibles...»] car il serait difficile de respecter l'intervalle de temps imposé pour les juvéniles non biologiques. Elles ont donc aussi dit être d'accord avec le déplacement au paragraphe 9 de la référence aux juvéniles «provenant du milieu naturel».
38. D'autres délégations ont toutefois noté qu'en transférant la référence aux juvéniles provenant du milieu naturel, il n'y aurait plus de contrôle ni de limite à leur usage et que l'une des principales préoccupations des consommateurs était que les stocks sauvages étaient susceptibles d'en pâtir.
39. Certaines délégations se sont dites favorables à l'utilisation d'hormones libérantes exogènes car elles sont indispensables en aquaculture et non transférables aux œufs ni aux juvéniles. Toutefois, d'autres délégations n'ont pas soutenu l'usage d'hormones libérantes exogènes pour les espèces qui ne peuvent pas se reproduire en captivité, indiquant que l'interdiction d'utilisation d'hormones était un principe de base de l'agriculture biologique.

Conclusion

40. Le Comité n'est pas parvenu au consensus. Il a été convenu de laisser le texte entre crochets.

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

41. Certaines délégations ont proposé de conserver le passage entre crochets qu'il était recommandé de supprimer au paragraphe 12, estimant que la densité de stockage de l'aquaculture biologique devait, de manière générale, être inférieure à celle des élevages ordinaires. Elles ont fait remarquer que l'on pouvait, dans la plupart des cas, prendre en compte la densité de stockage pour évaluer le bien-être des animaux, notamment des poissons, et que cette donnée était facilement mesurable et visible pour les consommateurs. D'autres délégations ont fait observer que, pour plusieurs espèces, il n'y avait pas lieu de chercher une densité plus faible pour l'aquaculture biologique, étant donné que les comportements naturels des organismes n'étaient pas modifiés aux densités utilisées dans l'élevage ordinaire.
42. Le Comité s'est dit conscient des inquiétudes exprimées par certaines délégations, selon lesquelles certains systèmes de recirculation fermés n'étaient pas compatibles avec les principes d'élevage biologique, mais il a noté que l'option 2 (paragraphe 14) permettait aux autorités compétentes de répondre à ces préoccupations.
43. Le Comité a noté qu'il fallait préciser le sens du mot «artificielle» concernant l'induction polyploïde et a examiné une proposition en ce sens qui impliquait de remplacer l'adjectif «artificielle» par l'adjectif «chimique».

Conclusion

44. Le Comité a décidé:
- de supprimer l'adjectif «propre» au paragraphe 11 et de retirer les crochets;
 - de remplacer, au paragraphe 12, l'auxiliaire «should» par l'auxiliaire «must» (dans la version anglaise);
 - d'adopter l'Option 2 (paragraphe 14);
 - de supprimer l'adjectif «artificielle» au paragraphe 15;
 - de remplacer l'expression «induction polyploïde artificielle» par l'expression «induction polyploïde chimique» entre crochets;

- d'enlever les crochets autour de l'expression «l'hybridation artificielle» mais de les garder pour les «souches monosexes...».

45. Le Comité a pris note des préoccupations de l'Union européenne concernant le souhait de voir les systèmes artificiels de recirculation en circuit fermé exclus des systèmes d'élevage biologique.

Nutrition

46. Certaines délégations et une organisation ayant le statut d'observateur ont mis en cause l'utilisation de l'adjectif «naturels» concernant les aliments pour animaux (paragraphe 16 b), qui n'est pas conforme à la terminologie du Codex, qui ne signifie pas «biologiques» et qui ne permet pas d'informer clairement les consommateurs. Elles ont affirmé qu'elles défendaient l'utilisation d'aliments biologiques pour l'élevage biologique et que les exceptions à ce principe devaient être très claires. Un observateur a fait remarquer qu'à son avis, aucune exception ne devait être permise.
47. En réponse à cette remarque, une délégation a expliqué que l'on utilisait l'adjectif «naturels», concernant les aliments pour animaux afin d'englober ce qui arrivait naturellement au poisson qui était élevé dans un bassin sans complément alimentaire.
48. Une délégation a exprimé des inquiétudes quant aux implications du paragraphe 16, alinéa c, («Les matières végétales employées dans les aliments aquacoles doivent avoir été cultivées biologiquement»); elle a expliqué que, dans les pays en développement, plusieurs sources d'aliments pour animaux étaient génétiquement modifiées et qu'il serait donc difficile d'appliquer cette disposition.
49. Une délégation a fait part de sa préoccupation concernant l'alinéa e du paragraphe 16 et a suggéré de supprimer la référence à l'interdiction d'utiliser des acides aminés de synthèse.
50. Le Comité a noté que l'on pouvait utiliser non seulement des résidus de poissons, mais aussi des poissons entiers pour produire des produits destinés à l'alimentation animale (paragraphe 16 a.a.1), mais qu'il était essentiel qu'il s'agisse de poissons issus d'une pêche durable. Une délégation a proposé d'établir une limite de 60 pour cent, par exemple, sur l'utilisation de poissons entiers pour des raisons de durabilité. Cependant, aucune justification n'ayant été donnée pour étayer le choix de ce pourcentage, le Comité a laissé cette question ouverte à un examen plus approfondi.
51. Le Comité a noté que, de manière générale, il faudrait inclure dans les directives des assurances plus fortes en matière de durabilité.

Conclusion

52. Le Comité a noté qu'il fallait résoudre des problèmes de structure dans l'agencement logique de cette section.

Santé et bien-être

53. Le Comité a décidé que cette section s'intitulerait désormais «Soins de santé» et s'est dit conscient que la question des traitements hormonaux (paragraphe 21) devait rester à l'ordre du jour s'agissant des stocks d'élevage.
54. Une délégation a contesté le bien-fondé scientifique et technique de limiter le nombre de traitements antiparasitaires à deux par an ou l'utilisation de traitements à l'aide de médicaments vétérinaires. Une autre délégation a fait valoir que ces limites étaient nécessaires car le recours à ces substances n'était selon elle pas conforme aux principes de l'élevage biologique ou aux attentes du consommateur, et que, n'étant pas limité à des systèmes fermés, il pourrait avoir des répercussions sur l'environnement.

Substances autorisées pour la production d'aliments biologiques

55. Une délégation a fait observer que la liste des substances autorisées en aquaculture ne suivait pas la structure du processus établi par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour évaluer le respect des principes d'une production biologique, à la section 5.1 des directives.

Conclusion

56. Faute de temps, le Comité n'a pas examiné le reste du document. Il a noté qu'il restait encore énormément à faire pour améliorer le texte et a décidé de créer un groupe de travail physique. Celui-ci sera dirigé par l'Union européenne, travaillera en anglais, en français et en espagnol et se réunira juste avant la prochaine session pour examiner les observations reçues, pour résoudre les différends et pour élaborer des propositions qui seront examinées lors de la prochaine session.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE RÉVISION DES DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE: AQUACULTURE BIOLOGIQUE

57. Le Comité a décidé de renvoyer le texte à l'étape 3 pour diffusion aux fins du recueil d'observations, de l'examen par le groupe de travail physique susmentionné et de l'examen lors de la quarante-troisième session du Comité (annexe III).

DATAGE (RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES (Point 5 de l'ordre du jour)⁶

58. La délégation néo-zélandaise, en tant que co-présidente du groupe de travail électronique et du groupe de travail physique, a présenté ce point de l'ordre du jour et fourni des informations générales sur la nécessité du travail sur le datage, la mission du groupe de travail électronique et ses résultats ([CX/FL 14/42/5](#)), ainsi que sur les discussions et les conclusions du groupe de travail physique ([CRD 25](#)). La délégation a rappelé au Comité que le groupe de travail électronique avait examiné les sections pertinentes de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (GSLPF) qui ont trait au datage et avait élaboré un avant-projet pour examen, mais n'avait pas abordé la question de la nécessité de fournir des indications supplémentaires en matière de datage à l'appui de la GSLPF. Des indications supplémentaires pourraient être envisagées une fois que les révisions à la Norme auront été parachevées.
59. Le Comité a examiné les propositions énoncées dans le document [CX/FL 14/42/5](#) et le document de séance [CRD 25](#). Outre des corrections de forme et de mise en page, ont été apportées les modifications et observations suivantes:

Définition des termes et expressions

«Date de fabrication», «date de conditionnement» et «date limite de vente»

60. Le Comité est convenu de conserver «date de fabrication» et «date de conditionnement» et de supprimer «date limite de vente» comme proposé. Certaines délégations ont indiqué que selon elles, il n'était pas justifié pour tous les aliments de porter plus d'un datage et que la «date d'emballage» et la «date de fabrication» pouvaient être précisées dans d'autres documents.

«Date de durabilité minimale» («date limite d'utilisation optimale») / «Date limite d'utilisation»

61. Le Comité a examiné les propositions du groupe de travail visant à instaurer deux datages afin d'établir une différence entre le datage visant la sécurité sanitaire et celui visant la qualité. Il s'est cependant concentré, dans un premier temps, sur le datage à des fins de qualité, et en particulier sur le bien-fondé de cette différenciation.
62. Plusieurs délégations ont proposé un datage unique et la suppression de toute définition relative aux notions «date de durabilité minimale» / «à consommer de préférence avant» / «date limite d'utilisation optimale» pour les raisons suivantes:
- un seul datage a l'avantage d'être clair et transparent en matière de sécurité sanitaire et s'avère efficace pour réduire les problèmes commerciaux, la confusion chez les consommateurs et le gaspillage des aliments;
 - les paramètres de sécurité sanitaire et de qualité peuvent avoir une influence réciproque, pour certains aliments la classification de ces paramètres n'est pas évidente et la définition ne donne pas d'indications claires aux fabricants sur les paramètres à utiliser;
 - la possibilité d'estimer la date «à consommer de préférence avant» sur la base d'attributs organoleptiques risque d'entraîner l'emploi de méthodes de détermination du datage incohérentes et non fiables;
 - le manque de précision car la définition n'indique pas combien de temps le produit peut être commercialisé ou consommé après sa «date de durabilité minimale», ce qui risque d'induire le consommateur en erreur et d'être difficile à mettre en application;

⁶ [CX/FL 14/42/5](#), [CX/FL 14/42/5-Add.1](#) (observations du Brésil, du Canada, du Chili, de la Colombie, de l'Égypte, du Japon, du Kenya, de Sainte-Lucie, du CEFS, de l'ICBA et de l'IFT), [CRD 5](#) (observations de la Hongrie, de la Thaïlande, des États-Unis d'Amérique et de FoodDrinkEurope), [CRD 7](#) (observations du Pérou), [CRD 9](#) (observations de l'Union européenne), [CRD 10](#) (observations de l'Argentine), [CRD 11](#) (observations de l'Inde), [CRD 12](#) (observations du Costa Rica), [CRD 13](#) (observations de FoodDrinkEurope), [CRD 16](#) (observations de la République de Corée), [CRD 18](#) (observations de l'Afrique du Sud), [CRD 19](#) (observations du Ghana), [CRD 20](#) (observations de la Bolivie), [CRD 21](#) (observations de la Chine et des Philippines), [CRD 22](#) (observations de l'Indonésie), [CRD 25](#) (Rapport du groupe de travail physique sur le datage).

- certains éléments montrent que le recours à deux datages est une source de confusion pour le consommateur et qu'il peut donc entraîner des problèmes de sécurité sanitaire et des gaspillages de nourriture.
63. Plusieurs autres délégations ont proposé deux datages, pour la sécurité sanitaire et pour la qualité, en relevant que:
- deux datages permettraient au consommateur d'adopter des comportements de consommation différenciés et appropriés du point de vue de la qualité et de celui de la sécurité sanitaire;
 - l'adoption de comportements de consommation appropriés contribuerait à réduire les gaspillages alimentaires;
 - de nombreux pays sont déjà habitués au recours à deux datages;
 - un aliment qui perdrait certains caractères qualitatifs ne deviendrait pas pour autant insalubre;
 - un seul datage pourrait se traduire par une augmentation des déchets alimentaires et un fardeau économique plus élevés pour les consommateurs; en outre, il pourrait induire ceux-ci en erreur.
64. Le Comité a noté par ailleurs que l'éducation des consommateurs en matière de datage permettait de faire mieux comprendre les différents types de datage.
65. Une délégation a suggéré d'ajouter une nouvelle définition de l'expression « durée de conservation », qui tiendrait compte à la fois de critères de qualité et de facteurs de sécurité sanitaire. Cette proposition a été présentée comme solution de rechange pour couvrir les aspects liés à la dénomination durée de conservation et apporter davantage de souplesse quant aux options d'information des consommateurs. Bien que la proposition ait reçu le soutien de certaines délégations, le Comité ne l'a pas retenue.

Conclusion

66. Le Comité est convenu de conserver deux datages et a retenu «date de durabilité minimale» / «date limite d'utilisation optimale» /«à consommer de préférence avant» comme options de datage afin de donner aux pays la souplesse voulue, notant que si ces dates n'étaient pas nécessairement utilisées dans tous les pays, elles étaient utilisées dans d'autres pays et étaient comprises par leurs consommateurs ou contribuaient à faire comprendre au consommateur l'objet de l'étiquetage.
67. Le Comité a adopté la définition suivante:
68. *On entend par les notions de «date de durabilité minimale», «à consommer de préférence avant» ou «date limite d'utilisation optimale» la date d'expiration du délai, dans les conditions d'entreposage indiquées, durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester propre à la consommation après cette date.*

«Date limite d'utilisation»

69. Le Comité a approuvé la proposition relative à la «date limite d'utilisation», mais a décidé de ne pas faire référence à «nutritionnel» ni à «santé», étant donné qu'il s'agissait de définir un datage à des fins de sécurité sanitaire. Il a par ailleurs noté que l'indication d'éléments nutritionnels pouvait faire double emploi avec la mention «à consommer de préférence avant» et que les aliments constituant des sources uniques de nutrition pouvaient être couverts de manière adéquate par l'expression «sécurité sanitaire».

Conclusion

70. Le Comité a adopté les définitions suivantes:

On entend par «Date limite d'utilisation», «À utiliser ou consommer avant», «Expire le» ou «Date de péremption» la date d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire.

71. Le Comité est aussi convenu de vérifier que le terme «safety» («inocuidad») était traduit correctement dans la version espagnole du texte.

Datage et instructions d'entreposage

72. Le Comité est convenu de supprimer le texte entre crochets figurant au paragraphe 4.7, alinéa i), estimant qu'il était inutile et que le groupe de population auquel il faisait référence n'apparaissait pas clairement, et de supprimer la référence à la suffisance nutritionnelle conformément à sa décision antérieure relative à la «date limite d'utilisation» (paragraphe 70). Une délégation a exprimé sa préoccupation quant aux répercussions que pourrait avoir cette exclusion sur la commercialisation d'aliments portant des allégations nutritionnelles.

73. Le Comité a noté qu'il fallait déterminer la manière dont on pouvait utiliser une date en fonction de la sécurité sanitaire et demander peut-être l'avis des comités concernés, comme par exemple le Comité sur l'hygiène alimentaire et le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, sur les critères de détermination d'une telle date. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a décidé d'insérer une note de bas de page indiquant que les autres textes du Codex devaient être pris en considération en attendant que de tels critères soient disponibles.
74. Le Comité a noté la proposition d'une délégation tendant à modifier le paragraphe 4.7 ii) afin que la mention «à consommer de préférence avant» soit facultative si la «date limite d'utilisation» n'est pas requise. Cette délégation estimait que la mention «à consommer de préférence avant» était inutile et qu'elle pouvait induire le consommateur en erreur vu qu'elle ne l'aidait pas à gérer sa consommation et qu'il s'agissait davantage d'une protection de la marque. Le Comité n'a pas accepté cette proposition estimant que, si elle était appliquée, des aliments pourraient ne pas avoir de datage.
75. Le Comité est convenu d'indiquer que les trois éléments jour, mois et année devaient être déclarés sur les produits dont la durabilité n'excède pas trois mois; et, pour ce qui est de la deuxième puce, d'assouplir l'utilisation des trois éléments en introduisant l'expression «au moins» après les mots «le mois et l'année». Le Comité est convenu de supprimer la référence au mois de décembre.
76. Le Comité est aussi convenu qu'il fallait approfondir la question de la présentation des petits conditionnements et des renseignements qui doivent y figurer.
77. Le Comité était d'avis que le texte proposé à l'alinéa vii du paragraphe 4.7.1 (vii), à savoir «La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2» devrait être supprimé car cet aspect était suffisamment traité dans la GSLPF et qu'il n'était pas spécifique aux datages.
78. Une disposition spécifique a été formulée afin d'exiger, lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, que la séquence jour, mois et année soit indiquée. Dans ce contexte, une délégation a proposé de fixer un format standard et, si ce format n'était pas respecté dans le datage, de déclarer sur l'étiquette le format utilisé. Le Comité n'a pas souscrit à cette proposition.
79. Le Comité a noté les propositions visant à modifier la liste des produits pour lesquels une «date de durabilité minimale» n'est pas exigée. Néanmoins, certaines délégations étaient d'avis qu'il n'existait pas de raison claire à l'établissement de la liste, que des indications devraient être formulées sur les raisons de ces exemptions, et que l'avis du CCFH pourrait être nécessaire sur les aliments susceptibles d'être exemptés du datage. Il a aussi été noté qu'il fallait davantage de temps pour examiner les nouvelles propositions et le Comité est convenu de conserver la liste entre crochets pour examen ultérieur. Le Comité a aussi noté que, lorsque des propositions tendant à modifier la liste (ajouts ou suppressions) étaient présentées, elles devaient être accompagnées de motifs clairs.
80. Le Comité a noté les points de vue selon lesquels la «date de fabrication» ou la «date de conditionnement» devaient être utilisées en même temps que d'autres indications de datage; que ces mentions étaient importantes pour certains types d'aliments; qu'elles donnaient des informations au consommateur sur la fraîcheur du produit; qu'elles étaient importantes pour déterminer la durée de conservation et nécessaires pour la mise en application des dispositions du *Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire* (CAC/RCP 20 - 1979), dont le libellé actuel laissait entendre qu'un seul datage devait être utilisé sur chaque produit. Le Comité est convenu d'examiner cette proposition ultérieurement.

Conclusion

81. Le Comité a noté que l'état d'avancement de la révision concernant le datage n'était pas suffisant pour avancer dans le processus par étape, compte tenu des modifications importantes apportées et des questions en suspens dont l'examen doit être poursuivi, et a décidé de renvoyer l'avant-projet de révision, pour observations et nouvel examen.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES: DATAGE

82. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de révision à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session (voir Annexe IV).

EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL (Document de discussion) (Point 6 de l'ordre du jour)⁷

QUESTIONS RELATIVES À LA VENTE DE PRODUITS ALIMENTAIRES À DISTANCE (Document de discussion) (Point 7 de l'ordre du jour)⁸

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour)

Proposition de révision des *Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»* (CAC/GL 24-1997)⁹

83. Faute de temps, le Comité n'a pas examiné les points ci-dessus de l'ordre du jour; il le fera à sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 9 de l'ordre du jour)

84. Le Comité a noté que sa quarante-troisième session se tiendrait dans environ 18 mois, les dispositions finales étant sous réserve de confirmation par le pays hôte et par les Secrétariats du Codex. Il sera envisagé de tenir une session de trois jours et de raccourcir l'intervalle entre les sessions.

⁷ [CX/FL 14/42/6](#), [CRD 1](#) (observations du Kenya), [CRD 6](#) (observations des Philippines), [CRD 13](#) (observations de FoodDrinkEurope), [CRD 18](#) (observations de l'Afrique du Sud), [CRD19](#) (observations du Ghana), [CRD 22](#) (observations de l'Indonésie).

⁸ CX/FL 14/42/7 (non distribué).

⁹ [CX/FL 14/42/8](#), [CRD11](#) (observations de l'Inde), [CRD 13](#) (observations de FoodDrinkEurope), [CRD 22](#) (observations de l'Indonésie).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR	RÉFÉRENCE (REP 15/FL)
Révision des <i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique: l'aquaculture biologique</i>	3	Gouvernements Groupe de travail physique (dirigé par l'Union européenne) 43 ^e CCFL	Par. 57 Annexe III
Révision de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées: Datage</i>	3	Gouvernements 43 ^e CCFL	Par 82 Annexe IV
Document de discussion sur l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail	-	43 ^e CCFL	Par 83
Document de discussion sur les questions relatives à la vente de produits alimentaires à distance	-	Algérie 43 ^e CCFL	Par 83
Proposition de révision des <i>Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal» (CAC/GL 24-1997)</i>	-	43 ^e CCFL	Par 83

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

Chairperson /
Président /
Presidente:

Mr Paul MAYERS
Vice-President, Policy and Programs
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, T1-4-104
K1A 0Y9 Ottawa, ON, CANADA
Phone: 613-773-5747
Fax: 613-773-5969
Email: paul.mayers@inspection.gc.ca

AFGHANISTAN - AFGANISTÁN

Mr Amanullah HUSSAINI
(Head of Delegation)
Environmental Health Director
Ministry of Public Health
AFGHANISTAN
Email: mnlh_hussaini@yahoo.com
Mr Naeem SIDDIQUE
Food Inspector
Environment and Health Department
AFGHANISTAN
Email: nsiddique86@yahoo.com

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mrs Nacera SEDDI NÉE ACHELI
(Head of Delegation)
Sous-Directeur
Ministère du Commerce Direction de la qualité
et de la consommation
Cité Mokhtar Zerhouni El-Mohammadia Alger
16000 Alger, ALGERIA
Phone: +213 21 89 07 61
Email: nacera.acheli@hotmail.fr

Mrs Ratiba SID NÉE DERGAM
Enqueteur principal en chef de la repression
des fraudes
Ministère du Commerce Direction de la qualité
et de la consommation
Cité Mokhtar Zerhouni El Mohammadia Alger
16000 Alger, ALGERIA
Phone: +213 21 89 07 61
Email: ratiba-usthb@hotmail.com

ARGENTINA - ARGENTINE

Mr Arnaldo César NONZIOLI
Consultor
Ministerio de Agricultura, Ganaderia y Pesca
Dirección de Agroalimentos
Av. Paseo Colón 922, Piso 2, Of. 222
01063ACD Ciudad Autonoma de Buenos
Aires, ARGENTINA
Phone: +54 11 4349-2236
Fax: +54 11 4349-2306
Email: anonzi@minagri.gob.ar

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Christel LEEMHIUS
(Head of Delegation)
A/g Assistant Secretary
Department of Health
GPO Box 9848
2601 Canberra, AUSTRALIA
Phone: +61262894953
Email: christel.leemhuis@health.gov.au

Ms Jane ALLEN
Senior Adviser
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186
2601 Canberra, AUSTRALIA
Phone: +61262712678
Email: jane.allen@foodstandards.gov.au

Mr Matthew WORRELL
Agriculture Counsellor
Department of Agriculture
18 Marcus Clarke Street
2601 Canberra, AUSTRALIA
Phone: +39 06 8527 2376
Email: matthew.worrell@dfat.gov.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Ingrid NEUNER
(Head of Delegation)
Magister
Federal Ministry of Health
Radetzkystrasse 2
1030 Vienna, AUSTRIA
Phone: +43-1 71100/4877
Email: ingrid.neuner@bmg.gv.at

BANGLADESH

Mr Khalilur RAHMAN
Director(Admin)
BSTI
Dhaka, BANGLADESH
Email: khalil.bsti@gmail.com

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mr Luc OGIERS
 (Head of Delegation)
 Director
 FPS Economy, SME
 General directorate international economy
 Rue du Progrès, 50
 1210 Bruxelles, BELGIUM
 Phone: +3222777481
 Email: luc.ogiers@economie.fgov.be

Mr Jean POTTIER
 Regulatory Expert Food Labelling, Nutrition
 and Health Claims
 FPS Health, Food Chain Safety and
 Environment Animal, Plant and Food
 Directorate
 Food, Feed and other consumption product
 Eurostation | Place Victor Horta, 40/10
 B-1060 Brussels, BELGIUM
 Phone: +32 2 524 73 62
 Fax: +32 2 524 73 99
 Email: Jean.Pottier@health.belgium.be

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

Mrs María Eugenia GAZAUI
 Consultora
 BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF)

Mrs Roxana Wilma OLLER CATOIRA
 Represente Alterno
 Prm Repr
 BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF)

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Rodrigo VARGAS
 (Head of Delegation)
 Specialist on Regulation and Health
 Surveillance
 Brazilian Health Surveillance Agency
 SIA, TRECHO 5, ÁREA ESPECIAL 57,
 BRASÍLIA-DF
 71205-050 Brasília, BRAZIL
 Phone: +55(61)3462-5329
 Email: rodrigo.vargas@anvisa.gov.br

Mr Guilherme ANTONIO DA COSTA
 Vice Chair Person, Food Safety Expert
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Supply
 Esplanada dos Ministerios BI.D-Ed. Sede 3
 andar-Sala300
 CEP: 70043-900
 Brazilia DF, BRAZIL
 Email: ggguilherme@hotmail.com

Mrs Fatima BRAGA
 Specialist on Regulation and Health Surveillance
 Brazilian Health Surveillance Agency
 SIA, TRECHO 5, ÁREA ESPECIAL 57,
 BRASÍLIA- BRAZIL
 71.205-050 Brasília-DF, BRAZIL
 Email: fatima.braga@anvisa.gov.br

Mr Roberto GUIMARÃES HABIB MATTAR
 Federal Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Supply
 Superintendência Federal de Agricultura do
 Rio de Janeiro
 Av. Rodrigues Alves, 129, sala 808
 Rio de Janeiro - RJ
 CEP: 20081-250
 BRAZIL
 Email: roberto.mattar@agricultura.gov.br

Mrs Virgínia LIRA
 Federal Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food
 Supply
 Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B,
 sala 152
 Brasília - DF
 CEP: 70043-900
 BRAZIL
 Email: virginia.lira@agricultura.gov.br

Mrs Valeria VIEIRA
 Specialist in Human Nutrition and Health
 FUNED
 Street Conde Pereira Carneiro, BO-Gamaleira
 Belo Horizonte Brazil
 Belo Horizonte, BRAZIL
 Email: valeria.martins@funed.mg.gov.br

BULGARIA - BULGARIE

Dr Galya KOSTADINOVA
 Head of department "Food safety"
 Ministry of Agriculture and Food
 Animal health and food safety Directorate
 Blvd" Hristo Botev 55, Sofia 1040; Bulgaria
 Sofia, BULGARIA
 Phone: 00 359 2 985 11 306
 Email: GKostadinova@mzh.government.bg

BURKINA FASO

Mr Joel BADO
 Ingenieur Metrologue
 Email: badojoel@yahoo.fr

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Mongui MEHDI
 Permanent Representative
 Embassy of Cameroon
 Rome, ITALY

Mr MOHAMADOU AWAL
 Membre du groupe technique pour le
 CCAFRICA
 Agence des Normes et de la Qualité
 Comité FAO/OMS de Coordination pour
 l'Afrique
 CAMEROON
 Phone: (+237) 99 42 07 80
 Email: moawaln@yahoo.fr

Mr Seyi Boul IDRIS JOEL
 Attaché de Cabinet
 Embassy of Cameroon
 CAMEROON

Mr Francis LEKU AZENAKU
 Directeur
 Réglementation et du Contrôle Qualité des
 Intrants et Produits Agricoles
 Ministère de l'Agriculture et du Développement
 Rural (MINADER)
 CAMEROON
 Phone: +237 77 60 67 13
 Email: francislekuazenaku@ymail.com

Mrs Sabine Sandrine NANGUELE ONGONO
 Chef de bureau de l'information et de la
 documentation au secretariat technique du
 comité national du Codex
 Ministère des mines de l'industrie et du
 développement technologique (minmidt)
 CAMEROON
 Phone: (+ 237) 77 03 18 37
 Email: snangul@yahoo.com

Mr Pouedogo POUEDOGO
 Coordonnateur du groupe technique pour le
 CCAFRICA
 Services du Premier Ministre
 CAMEROON
 Phone: (+237) 99 89 77 33
 Email: pouedo@yahoo.com

CANADA - CANADÁ

Mrs Kathy TWARDEK
 (Head of Delegation)
 National Manager, Consumer Protection and
 Marketplace Fairness Division
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 K1A 0Y9 Ottawa, CANADA
 Phone: 613-773-5489
 Fax: 613-773-5603
 Email: kathy.twardek@inspection.gc.ca

Prof Etienne DAKO
 Professor of Food Microbiology and Nutrition
 Université de Moncton
 18 Antonine-Maillet
 E1A 3E9 Moncton, N.B., CANADA
 Phone: Bureau: 506-858-4080
 Fax: 506-858-4283
 Email: etienne.dako@umoncton.ca

Ms Pamela HARROD
 Assistant Director, Policy and Law
 Dairy Farmers of Canada
 Policy and Strategic Planning
 21 Florence Street
 K2P 0W6 Ottawa, ON, CANADA
 Phone: 613-236-9997, ext. 2755
 Fax: 613-236-0905
 Email: pamela.harrod@dfc-plc.ca

Mr Daniel MILLER
 Executive Director, Food Import/Export and
 Consumer Protection Directorate
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road, T2-6-350
 K1A 0Y9 Ottawa, ON, CANADA
 Phone: 613-773-5422
 Fax: 613-773-5969
 Email: daniel.miller@inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Mr Emilio MATAS
 (Head of Delegation)
 Asesor
 Ministerio de Economía, Fomento y Turismo
 SERNAC
 Santiago, CHILE
 Email: ematas@sernac.cl

Mr Alejandro BUVINIC
 Jefe Departamento Regulatorio
 Ministerio de Relaciones Exteriores
 DIRECON
 CHILE
 Email: abuvinic@direcon.gob.cl

Mr Cristian COFRE
 Asesor Técnico
 Ministerio de Salud
 DIPOL
 CHILE
 Email: cristian.cofre@minsal.cl

CHINA - CHINE

Mr ZHANG Jianbo
(Head of Delegation)
research associate
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang,
Beijing
100000 Beijing, CHINA
Phone: 86-10-52165425
Fax: 86-10-52165424
Email: jianbozhang@cfsa.net.cn

Ms DONG Xinxin
Engineer
the Standard and Regulation Research
Center,AQSIQ
Room 909, Sanyuan Mansion,No.18 Xibahe
Dongli,Chaoyang District,Beijing,China
100028 Beijing, CHINA
Phone: 86-10-84603875
Fax: 86-10-84603875
Email: dongxx@aqsiq.gov.cn

Ms ZHANG Zhe
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang,
Beijing
100000 Beijing, CHINA
Phone: 86-10-52165406
Fax: 86-10-52165408
Email: zhangzhe@cfsa.net.cn

Mr JIN Bo
Principal Staff Member
China Food and Drug Administration
Department of Food Safety Supervision I
Building2, No.26,Xuanwumen West
Street,Xicheng District,Beijing,P.R.China
100053 Beijing, CHINA
Phone: 86+18911193392
Fax: 86+10-63600370
Email: Jinbo@cfda.gov.cn

Ms LI Huimin
Principal Staff Member
China Food and Drug Administration
Department of Food Safety Supervision II
No.26,Xuanwumen West Street,Xicheng
District,Beijing,P.R.China
100053 Beijing, CHINA
Phone: 86+15811378619
Fax: 86+10-88372194
Email: Lihm@cfda.gov.cn

Mr LI Yutao
Staff Member
Taizhou Entry-Exit Inspection And Quarantine
Bureau
188Shuguang West Road,Chengxi
Subdistrict,Wenling,Taizhou,Zhejiang,China
317500 Zhejiang, CHINA
Phone: 86-576-80689023
Fax: 86-576-80689017
Email: lyt@tz.ziq.gov.cn

Ms LIU Pui Shan
Scientific Officer (Standard Setting)
Centre for Food Safety,Food and
Environmental Hygiene Department,HKSAR
Government
43/F,Queensway Government Offices,66
Queensway,HongKong
999077 Hongkong, CHINA
Phone: (852)6311-5585
Fax: (852)2803 0534
Email: mpliu@fehd.gov.hk

Ms WANG Xiaojing
Principal Staff Member
China Food and Drug Administration
Department of Food Safety Supervision III
Building2, No.26,Xuanwumen West
Street,Xicheng District,Beijing,P.R.China
100053 Beijing, CHINA
Phone: 86+13811817135
Fax: 86+10-88330575
Email: wangxj@cfda.gov.cn

Mr Zhi YAN
Consultant
China Food and Drug Administration
Department of Science Technology and
Standards
Building2, No.26,Xuanwumen West
Street,Xicheng District,Beijing,P.R.China
100053 Beijing, CHINA
Phone: 86+13801265385
Fax: 86+10-63098755
Email: yanzhi@cfda.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Mrs Alba Rocio JIMENEZ TOVAR
(Head of Delegation)
Profesional Especializado
Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y
Medicamentos INVIMA
Carrera 10 No. 64-28
Bogota D.C., COLOMBIA
Phone: +2948700, ext. 3488
Fax: +2948700, ext. 3920
Email: ajimenezt@invima.gov.co

CONGO

Mr Mankoussou MARC
(Head of Delegation)
Conseiller
Rome, ITALY
Email: mankoussou@yahoo.fr

Mr David MASSAMBA
First Secretary
Permanent Representation of Congo to the UN
Agencies
Permanent Representation of Congo
Rome, ITALY
Email: massambadiplo@yahoo.fr

COSTA RICA

Mr Jorge Arturo JARA
(Head of Delegation)
I Vicepresidente de CACIA
Cámara Costarricense de la Industria
Alimentaria (CACIA)
Miembro Comité Nacional del Codex
Costa Rica
San José, COSTA RICA
Email: jjara@la.ko.com

CÔTE D'IVOIRE

Mr Comoe Marius Rodriguèse BROU
(Head of Delegation)
Président, Fédération des Associations de
Consommateurs Actifs de Côte d'Ivoire
(FACACI)
Comité National du Codex Alimentarius de
Côte d'Ivoire
Immeuble CERISON Abidjan-Plateau
BP 1534
Abidjan 10, CÔTE D'IVOIRE
Phone: +225 47 25 05 05
Fax: +225 20 21 08 08
Email: micopci@yahoo.fr

Mrs Gouleon Made Mariette DOH
Trésorière Générale Adjointe
Fédération des Associations de
Consommateurs Actifs de Côte d'Ivoire
(FACACI)
Immeuble CERISON Abidjan-Plateau
BP 1534
Abidjan 10, CÔTE D'IVOIRE
Phone: +225 56 16 46 16
Fax: +225 20 21 08 08
Email: micopci@yahoo.fr

Mrs Amiabra Liliane KOUABENAN
2ème Vice/présidente du Réseau Ivoirien pour
la Sécurité Sanitaire des Aliments
R.I.S.A.
Immeuble CERISON Abidjan-Plateau
10 BP 1534
Abidjan 10, CÔTE D'IVOIRE
Phone: +225 60 81 15 15
Fax: +225 20 21 08 08
Email: micopci@yahoo.fr

Mrs Edwige Flore SIEI
Secrétaire Générale
Réseau Ivoirien pour la Sécurité Sanitaire des
Aliments (R.I.S.A.)
Immeuble CERISON Abidjan-Plateau
BP 1534
Abidjan 10, CÔTE D'IVOIRE
Phone: +225 07 06 39 38
Fax: +225 20 21 08 08
Email: micopci@yahoo.fr

CYPRUS - CHYPRE - CHIPRE

Mr George F. POULIDES
(Head of Delegation)
Ambassador, Permanent Representative
Permanent Representation of the Republic of
Cyprus to the UN Agencies to Rome
Rome, ITALY
Email: faoprcyp@tin.it

Mr Spyridon ELLINAS
Agricultural Attaché/Alternate Permanent
Representative of the Republic of Cyprus to the
UN Agencies, Rome
Permanent Representation to the UN Agencies
Rome, ITALY
Email: faoprcyp@tin.it

DEMOCRATIC PEOPLE'S REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE POPULAIRE DÉMOCRATIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA POPULAR DEMOCRÁTICA DE COREA

Mr Kim CHUN GUK
(Head of Delegation)
Permanent Representative to FAO in Rome
Permanent Representation Rome
Rome, ITALY
Email: ekodpr@alice.it

Mr KIM JONG HYOK
2nd Secretary Alternate Representative to FAO
Rome
Viale del Esperanto 26
Rome, ITALY
Email: ekodpr@alice.it

Mr KWANGHYOK PANG
Deputy Perm. Representative
DPR Korea
Viale del Esperanto 26
Roma, ITALY
Email: ekodpr@alice.it

**DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO -
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO
- REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO**

Dr Damien NGUBA KASONGO
(Head of Delegation)
Coordinator
Secretariat Technique Comité National
Le Ministère de l'Agriculture et du
Développement Rural
Secrétariat Général de l'Agriculture, Pêche et
Elevage
Bld 30 Juin/Av. BATETELA
Kinshasa-Gombe
+243 Kinshasa, Democratic Republic Of Congo
Phone: +243 81 81 59 031
Email: drnguba@gmail.com

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Linda JENSEN
Chief Adviser, Food Scientist
Danish Agriculture and Food Council
Axeltorv 3
DK-1609 Copenhagen V, DENMARK
Phone: +45 33394350
Email: lmj@lf.dk

Ms Pernille LUNDQUIST MADSEN
Deputy Head, Chemicals and Food Quality
Division
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
DK-2600 Glostrup, DENMARK
Phone: +45 7227 6662
Email: plum@fvst.dk

ECUADOR - ÉQUATEUR

Ing ILIANA ROSERO
Analista de Elaboración, Evaluación y Mejora
Continua de Normativa, Protocolos y
Procedimientos
Agencia Nacional de Control y Vigilancia y
Control Sanitario
Coordinación General Técnica de Regulación
para la Vigilancia y Control Sanitario
La Razón 280 y El Comercio, Edif. San
Francisco
Quito, ECUADOR
Phone: (+593 2)2269866
Email: iliana.rosero@controlsanitario.gob.ec

Ms Carina ROSERO
Análita de alimentos
Ministerio de Salud Pública del Ecuador
DIRECCIÓN NACIONAL DE VIGILANCIA Y
CONTROL SANITARIO
Av. República de El Salvador 36-64 y Suecia
170515 Quito, ECUADOR
Phone: 3814 400 ext 1212
Email: carina.rosero@msh.gob.ec

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Mr AHMED ABO ZAID
(Head of Delegation)
Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and
Quality
Food Standards
16 Tadreeb El- Modarrebeen st.,Ameriya
Cairo, EGYPT
Phone: +20222848831
Email: zica_eos@yahoo.com

Mrs Nermeen EL FADEEL
Scientific and Regulatory Affairs manager ,
Egypt Region, Coca- Cola
Coca- Cola company
1 Amin Elrahany St., Nasr City- Cairo- Egypt
Cairo, EGYPT
Phone: 222722187
Fax: 222722187
Email: nekhalfifa@coca-cola.com

Mr Ahmed Fawzy Ahmed FARAG
EGYPT

Prof Mohamed MASOUD
Head Resercher
Agriculture Research Center (ARC)
Regional Centre for Food and Feed -
9 EL GAMAA St. Giza,Egypt
Cairo, EGYPT
Phone: 20226920835
Fax: 00202 35713250
Email: FSIC2008@yahoo.com
dr.mohamed_masoud@yahoo.com

Prof HADY MOTAUE
Head Resercher
Agriculture Research Center (ARC)
Regional Centre for Food and Feed -
9 EL GAMAA St. Giza,Egypt
Cairo, EGYPT
Phone: 20235732280
Fax: 00202 35713250
Email: clff@intouch.com

Mr ELSHAHAT SELIM
Technical Operations Manager
Chamber of food industries
1195 cournich el nil st. Cairo; Egypt
Cairo, EGYPT
Phone: +20225748627
Fax: +20225748627
Email: Selim_sh2002@egycofi.org.eg

ERITREA - ÉRYTHRÉE

Mr Yohannes TENSUE
(Head of Delegation)
First Secretary
Permanent Representation
Embassy of Eritrea
Rome, ITALY

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE
- UNIÓN EUROPEA**

Mr Christophe DIDION
ADMINISTRATOR
EUROPEAN COMMISSION
DG SANCO
B 232
1049 BRUSSELS, EUROPEAN UNION
Email: christophe.didion@ec.europa.eu

Mr Dario DUBOLINO
Administrator
European Union
DG MARE
10419 Brussels, EUROPEAN UNION
Phone: +32 229-86031
Email: dario.dubolino@ec.europa.eu

Mr LUIS MARTIN PLAZA
ADMINISTRATOR
EUROPEAN COMMISSION
DG AGRI
RUE DE LA LOI
1049 BRUSSELS, EUROPEAN UNION
Phone: +32 229-93736
Email: Luis.MARTIN-PLAZA@ec.europa.eu

Ms Barbara MORETTI
Administrator
European Commission
DG SANCO
Rue Froissart 101
1049 Brussels, EUROPEAN UNION
Phone: +32 229-92362
Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anne HAIKONEN
(Head of Delegation)
Legislative Counsellor
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O.Box 30
00023 Government
Helsinki, FINLAND
Phone: +358-503697618
Email: anne.haikonen@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Mrs Sophie DUSSOURS
(Head of Delegation)
Chargée de Mission
DGCCRF
Bureau 4D
FRANCE
Email:
sophie.dussours@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Annie LOC'H
EU Public Affairs Director
Danone
15 rue Helder
75009 Paris, France
Email: annie.loch@danone.com

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Ms Katrin STOLLE
(Head of Delegation)
Deputy Head of Division
Ministry of Food and Agriculture
Food Labelling
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin, GERMANY
Phone: +49 30 18 529 4172
Email: 215@bmel.bund.de

Ms Marie DUBITSKY
Managing Director
Maria Dubitsky Consulting GmbH
Andreas-Kasperbauer-Straße 13
85540 Haar, GERMANY
Phone: +49 89 6804131
Email: marie@dubitsky.de
Ms Susanne KETTLER
Group Director Scientific and Regulatory Affairs
Coca-Cola s.a.
Scientific and Regulatory Affairs
Chaussee de Mons 1424
1070 Brussels, GERMANY
Phone: +32 471 989045
Email: skettler@coca-cola.com

Mr Bernd KURZAI
 Legal Counsel Food Law
 Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
 Central Department Quality Affairs
 Gottlieb-Daimler-Straße 13
 68165 Mannheim, GERMANY
 Email: bernd.kurzai@suedzucker.de

Mrs Angelika MROHS
 Managing Director
 German Federation for Food Law and Food
 Science
 Claire-Waldoff-Straße 7
 10117 Berlin, GERMANY
 Phone: +49 30 206143 133
 Email: amrohs@bll.de

Dr Joerg RIEKE
 Executive Director
 Association of the German Dairy Industry (MIV)
 Jaegerstr. 51
 10117 Berlin, GERMANY
 Phone: +49 30 4030445-22
 Email: rieke@milchindustrie.de

GHANA

Mrs Isabella Mansa AGRA
 (Head of Delegation)
 Ag. Deputy Chief Executive (FID)
 Food and Drugs Authority
 Food Inspection
 P. O. BOX CT 2783
 Cantonments
 +233 Accra, GHANA
 Phone: +233 244 337249
 Fax: +233 302 229794
 Email: isabella.agra@fdaghana.gov.gh

Ms Gifty BRIGHT
 Senior Regulatory Officer
 Food And Drugs Authority
 Food Evaluation And Registration
 P. O. BOX CT 2783,
 Cantonments
 ACCRA, GHANA
 Phone: +233 207 741152
 Email: giftionline@yahoo.com

Ms Cynthia ADWOA DAPAAH
 Corporate Attorney
 Food And Drugs Authority
 Legal
 P. O. BOX CT 2783
 CANTONMENTS, ACCRA
 ACCRA, GHANA
 Phone: +233 244 212791
 Email: Cynthia.dapaah@fdaghana.gov.gh

Mrs Stephanie FAMIYEH-ADDO
 Standards Officer
 Ghana Standards Authority
 Product Certification
 P. O. BOX MB 245,
 ACCRA
 +233 ACCRA, GHANA
 Phone: +233 542 523 303
 Email: stephanieaddo@yahoo.co.uk

GUINEA - GUINÉE

Mrs Mariama BARRY
 Directrice Générale
 Office National du Contrôle de Qualité
 Ministère du Commerce
 Conakry, GUINEA
 Phone: +224 628 13 13 81 / 664 97 47
 Email: mariamabellabary@yahoo.fr

GUINEA BISSAU - GUINÉE-BISSAU – GUINEA-BISSAU

Mr José Mora N'SUM-NE
 Directeur des Services de Documentation et de
 la Publication et Responsable de l'Information
 et de la Communication du Comité National du
 Codex Alimentarius
 Institut National de Recherche Agricole
 Ministère de l'Agriculture et Développement
 Rural
 505 Bissau, GUINEA-BISSAU
 Phone: +245 664 91 45
 Email: nsumnejosmora@yahoo.com.br

HAITI - HAÏTI - HAITÍ

Mr Charles EMMANUEL
 (Head of Delegation)
 Chargé d'Affaires
 HAITI
 Email: yvonne2000@yahoo.fr

Mr Alexandre JEAN-BONY
 Ministre Conseiller, Embassy of Haiti
 Email: alexandrejeanbony@msn.com

Mrs Marie Laurence DURAND
 HAITI
 Email: delehaitidurand@yahoo.fr

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Ms Beatrix KUTI
 (Head of Delegation)
 Quality Expert
 Ministry of Agriculture
 Department of Food Processing
 Kossuth L. tér 11.
 H-1055 Budapest, HUNGARY
 Phone: +36 1 795 3481
 Fax: +36 1 795 0096
 Email: beatrix.kuti@fm.gov.hu

INDIA - INDE

Dr PVSM GOURI
Advisor
Agricultural & Processed Food Products Export
Development Authority
National Accreditation Body
INDIA
Email: Gouri@apeda.gov.in

Mr Sanjay GUPTA
Assistant Director
Food Safety & Standards Authority Of India
Enforcement
FSSAI, FDA BHAWAN, KOTLA ROAD
NEW DELHI, INDIA
Email: enforcement1@fssai.gov.in

Mr Aditya JAIN
Manager, Quality Assurance
National Dairy Development Board
Anand, Gujarat
INDIA
Email: aditya@nddb.coop

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Vivi FERIANY
Third Secretary
Embassy of the Republic of Indonesia in Rome
Via Campania, 55 - 00187 Roma
ITALY
Phone: 39 064200911
Fax: 39 064880280
Email: vivi.feriany@kemlu.go.id

ISRAEL - ISRAËL

Mrs Anat CHAVIA BEN YOSSEF
(Head of Delegation)
chief food engineer
ministry of health
FOOD CONTROL SERVICES
haarbaa 12 st Tel-Aviv
POB 20301 61203
61203 TEL AVIV, ISRAEL
Phone: 972-2-5655696
Fax: 972-3-5619549
Email: anat.chavia@moh.health.gov.il

ITALY - ITALIE - ITALIA

Dr Roberto COPPARONI
Ministero della Salute
Ufficio V - Nutrizione
Viale Giorgio Ribotta, 5
144 Roma, ITALY
Phone: +390659946697
Email: r.copparoni@sanita.it

Dr Simona DE STEFANO
Ministero della Salute
Ufficio V - Nutrizione
Viale Giorgio Ribotta, 5
144 Roma, ITALY
Phone: +390659946574
Email: s.destefano@sanita.it

Mrs Raffaella FIORA
Food Law Manager Director
Soremartec Italia S.r.l. - Ferrero S.p.A. Group
Piazzale Pietro Ferrero, 1
12051 Alba, ITALY
Phone: -39 0173 313065
Email: raffaella.fiora@ferrero.com

Mr Ciro IMPAGNATIELLO
Codex Contact Point
Ministry of Agricultural Food and Forestry
Policies
Department of the European Union and
Internationa Policies and of the Rural
Development
Via XX Settembre, 20
187 Rome, ITALY
Phone: +39 06 46654058
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Dr Giuseppe LEMBO
Senior Researcher - Organic aquaculture
expert
COISPA
Fishery and Aquaculture
Via Dei Trulli, 18
70126 Bari, ITALY
Phone: +39 080 5433596
Email: lembo@coispa.it

Dr Giacomo MOCCIARO
Technical Director - Organic farming
Ministry of Agricultural Food and Forestry
Policies
PQA 5
Via XX Settembre, 20
187 Rome, ITALY
Phone: +39 0646655093
Email: g.mocciaro@politicheagricole.it

Mr Luca RAGAGLINI
Vice Director
AIDEPI
Viale del Poggio Fiorito, 61
144 Rome, ITALY
Phone: +39 06 80910720
Fax: +39 06 8073186
Email: luca.ragaglini@aidepi.it

Mrs Giovanna RUFO
Regulatory & Scientific Affairs Expert
AIDEPI
Food Law Office
Viale del Poggio Fiorito, 61
144 Rome, ITALY
Phone: +39 06 80910735
Email: giovanna.rufo@aidepi.it

Mr Guido SALA CHIRI
Administrator
General Secretariat of the Council of the
European Union
DG B 2 B
1048 Brussels, BELGIUM
Phone: +32 2 281 5734
Email: secretariat.codex@consilium.europa.eu

Mr Orazio SUMMO
Codex Contact Point
Ministry of Agricultural Food and Forestry
Policies
PIUE II
Via XX Settembre, 20
187 Rome, ITALY
Phone: +39 0646654043
Email: o.summo@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Ms Keiko NAKAYA
(Head of Delegation)
Assistant Manager
Consumer Affairs Agency
Food Labelling Division
5th Floor Sanno Park Tower, 2-11-1 Nagata-
cho, Chiyoda-ku,
100-6178 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-3508-9222
Fax: +81-3-3508-9292
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Dr Asako ITO
Setion Chief
Consumer Affairs Agency
Food Labelling Division
5th Floor Sanno Park Tower, 2-11-1 Nagata-
cho, Chiyoda-ku,
100-6178 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-3508-9222
Fax: +81-3-3508-9292
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Dr Yayoi TSUJIYAMA
Director for International Affairs
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Food Safety and Consumer Policy Division,
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-3502-8732
Fax: +81-3-3507-4232
Email: yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp

Prof Hiroaki HAMANO
Adviser
International Life Sciences Institute Japan
Nishikawa Bldg 5F, 3-5-19 Kojimachi,
Chiyoda-ku,
102-0083 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-5215-3535
Email: hhamano@ilsijapan.org

Mr Hirohide MATSUSHIMA
Setion Chief
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Fisheries Processing Industries and Marketing
Division, Fisheries Agency
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-3591-5613
Fax: +81-3-3591-6867
Email: hirohide_matsushima@nm.maff.go.jp

Mr Hiroyuki OKOCHI
Associate Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fishries
Fish Ranching and Aquaculture Division,
Fisheries Agency
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo, JAPAN
Phone: +81-3-3502-0895
Fax: +81-3-6744-2386
Email: hiroyuki_ookouchi@nm.maff.go.jp

KUWAIT - KOWEÏT

Mrs Hashmeyah ALENEZI
(Head of Delegation)
Chief Standards and Metrology Engineer
Public Authority for Industry
Standards and Metrology
13047 Safat, KUWAIT
Phone: 96525302672
Fax: 96525302625
Email: h.alanzei@pai.gov.kw

Mrs Zainab ALKANDARI
Head section
Ministry of Health
Drug Control
13001 Safat, KUWAIT
Phone: 96565903233
Fax: 96524811507
Email: zainb.alkandari@hotmail.com

Mrs Esteglal ALMUSALLAM
Imported Food Department Manager
Kuwait Municipality
Imported Food Department
P.O.Box: 10
State of Kuwait
13001 Safat, KUWAIT
Phone: 96524874969
Email: eng.esteg@yahoo.com

LESOTHO

Mr Lesala NTS'OEU
 (Head of Delegation)
 Technical Inspector
 Lesotho
 P.O. Box 747
 100 Maseru, LESOTHO
 Phone: +266 58975938
 Email: ntsoeul@yahoo.com

LIBERIA - LIBÉRIA

Mr A. Haruna-Rashid KROMAH
 First Secretary
 Embassy of Liberia in Rome
 ITALY
 Email: ahrk510@yahoo.com

Mr Mohammed S. SHERIFF
 LIBERIA

LUXEMBOURG - LUXEMBURGO

Ing Patrick HAU
 (Head of Delegation)
 head of service
 Direction de la Santé
 Service de la sécurité alimentaire
 9 avenue Victor Hugo
 1750 Luxembourg, Luxembourg
 Email: patrick.hau@ms.etat.lu

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Ezlin ABDUL KHALID
 (Head of Delegation)
 Senior Assistant Director
 Ministry of Health Malaysia
 Food Safety and Quality Division
 Level 3, Block E7, Parcel E,
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, MALAYSIA
 Phone: +603-88850797
 Email: serirukiah.farid@moh.gov.my

Mr Mohd. Suhaimi MOHD. YUSOF
 Assistant Director
 Department of Islamic Development Malaysia
 Halal Hub
 Level 1 & 3, PJH No. 2 Tower, Jalan Tun Abdul
 Razak, Presint 2
 62100 Putrajaya, MALAYSIA
 Phone: +603-88925079
 Fax: +603-88925005
 Email: suhaimi_yusof@islam.gov.my

MALI - MALÍ

Mr Mahamadou SAKO
 Vice chair of Codex Alimentarius Commission
 Ministry of Health and Public Hygiene
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
 Aliments
 Centre Commercial, Rue 305 Quartier du
 Fleuve
 BPE: 2362
 Bamako, MALI
 Email: mahamadousako@yahoo.fr

MAURITIUS - MAURICE - MAURICIO

Mrs B. Esha AUMJAUD
 Lecturer
 University of Mauritius
 Faculty of Agriculture
 Reduit, MAURITIUS
 Phone: +230 54907172
 Fax: +230 54907172
 Email: eaumjaud@uom.ac.mu

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Ms Michelle VIZUETH CHÁVEZ
 (Head of Delegation)
 Subdirectora para la Atención a Organismos
 Internacionales de Normalización
 Dirección General de Normas/Secretaría de
 Economía
 Dirección de Normalización Internacional
 Av. Puente de Tecamachalco No. 6, Lomas de
 Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan
 de Juárez
 53950 Estado de México, MEXICO
 Phone: +52 55 5229 6100 Ext. 43220
 Email: codexmex@economia.gob.mx

Ms Jessica GUTIERREZ ZAVALA
 Enlace de Alto Nivel de Responsabilidad en
 Inocuidad Alimentaria
 Comisión Federal para la Protección contra
 Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
 Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
 Monterrey #33
 Col. Roma Delegación Cuauhtémoc
 6700 MEXICO DISTRITO FEDERAL, MEXICO
 Phone: 5.2555080522e+011
 Email: jgutierrez@cofepris.gob.mx

Mr Raúl Gerardo PORTILLO ALDRETT
 Director de Asuntos Científicos y Regulatorios
 y Presidente de la Rama 17
 Cámara Nacional de la Industria de
 Transformación (CANACINTRA)
 Asuntos Científicos y Regulatorios
 11580 MEXICO, DF, MEXICO
 Phone: +52 55 52 62 23 86
 Email: rportillo@coca-cola.com

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mrs Sanae OUAZZANI
 (Head of Delegation)
 Ingénieur en Chef
 Office National de Sécurité Sanitaire des
 Produits Alimentaires
 Département de l'Agriculture
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal
 Rabat, MOROCCO
 Phone: +212 537 676 619
 Fax: +212 537 68 20 49
 Email: ouazzanisanae@gmail.com

Dr Jamal ENNASSIR
 Chef de la section des Céréales, lait, produits
 diététiques et légumineuses
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de
 Recherches Chimiques (LOARC)
 25 rue Nichakra Rahal
 Casablanca, MOROCCO
 Phone: +212 6 65 13 06 28
 Email: loarcennassir@gmail.com

Dr Brahim KARFAL
 Chef de Service de la Réglementation et des
 Autorisations
 Agence Nationale pour le Développement de
 l'Aquaculture
 Avenue Annakhil, Immeuble Les Patios, 4ème
 Etage, Hay Ryad
 Rabat, MOROCCO
 Phone: +2120538099700
 Email: b.karfal@anda.gov.ma

MOZAMBIQUE

Mrs Ana Paula CARDOSO
 (Head of Delegation)
 Head of Department, Environmental Health
 Public Health Directorate
 Ministry of Health
 Av. Eduardo Mondlane No 1008
 Maputo, MOZAMBIQUE
 Phone: +258 823016447
 Fax: +258 32216164
 Email: apaulacardoso34@hotmail.com

Dr Maria Carolina Virgilio OMAR
 CTA
 Confederaao das Associacoes Economicas
 Av 25 de Setembr, Prédio TimeSquare, Bloco4
 no 33
 Maputo, MOZAMBIQUE
 Phone: +258 21 360 379
 Email: carolina.omar@mz.nestle.com

NAURU

Mr Vincent SCOTTY
 Health Inspector
 Ministry of Health
 NAURU
 Email: Vincent.scotty2004@yahoo.com

**NETHERLANDS - PAYS-BAS –
PAÍSES BAJOS**

Ms Marianne FALKENA
 (Head of Delegation)
 Senior Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 PO Box 20350
 2500EJ The Hage, NETHERLANDS
 Phone: +31 70 340 5149
 Email: m.falkena@minvws.nl

**NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE -
NUEVA ZELANDIA**

Ms Jenny REID
 (Head of Delegation)
 Manager
 Ministry for Primary Industries
 Regulation & Assurance
 25 The Terrace
 Wellington, NEW ZEALAND
 Email: jenny.reid@mpi.govt.nz

Ms Phillippa HAWTHORNE
 Senior Adviser
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington, NEW ZEALAND
 Email: phillippa.hawthorne@mpi.govt.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Ogochukwu Nkolika MAINASARA
 (Head of Delegation)
 Director
 National Agency for Food and Drug
 Administration and Control
 445, Herbert Macaulay Way Yaba
 Lagos, NIGERIA
 Phone: +2348033217430, +234703481044
 Email: mainasara.o@nafdac.gov.ng

Mr Chiazor FRED
 TC Chairman
 Association of Food Beverage and Tobacco
 Employers
 NIGERIA
 Email: fchiazor@coca-cola.com

Mrs Chinyere Innocensia IKEJIOFOR
 Assistant Chief Laboratory Technologist
 National Agency for Food and Drug
 Administration and Control
 445, Herbert Macaulay Way, Yaba, Lagos
 Lagos, NIGERIA
 Phone: +2348033836173
 Email: chinyere.ikejiofor@nafdac.gov.ng

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Nina LØDRUP
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Section for Consumer Affairs
 P.O. Box 383 N-2381 Brumunddal, NORWAY
 Phone: +47 23216786
 Email: nina.lodrup@mattilsynet.no

Mrs Gro RIMSTAD
 Regulatory & Scientific Affairs Manager
 A/S Nestle Norge
 Postboks 683, Skøyve 0214 Oslo, NORWAY
 Phone: +47 92246317
 Email: Gro.Rimstad@NO.nestle.Com

Mrs Monica WEAR STUBBERUD
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Section for Plants, Organic Production and GM
 P.O.Box 383 N-2381 Brumunddal, NORWAY
 Phone: +47 64944358
 Email: Monica.wear.stubberud@mattilsynet.no

PHILIPPINES - FILIPINAS

Mrs CHARINA MAY TANDAS
 (Head of Delegation)
 Food Drug Regulation Officer Iii
 Food And Drug Administration
 Department Of Health
 Civiv Drivefillinvest Corporate City, Alabang,
 Muntinlupa City
 PHILIPPINES
 Phone: 6.3922812868e+011
 Email: tandascharinamay@yahoo.com

Mrs Josephine DEL MUNDO
 Board Member
 Philippine Association of Food Technologists
 n/a
 5 Camia St. Twinville Subd. Concepcion
 Marikina City, Metro Manila, Philippines
 1807 Marikina, PHILIPPINES
 Phone: +639228891252
 Fax: +632 522 8922
 Email: jodelmundo94@gmail.com

Ms Maria Theresa TALAVERA
 Assistant Professor
 University of the Philippines Los Banos
 Institute of Human Nutrition and Food
 College of Human Ecology
 University of the Philippines Los Banos
 College, Los Banos, Laguna
 4031 PHILIPPINES
 Phone: 6.391784453e+011
 Email: mtmtalavera@yahoo.com

Ms Maria Celia VELASCO
 Regulatory Affairs Manager
 Infant Pediatric Nutrition Association of the
 Philippines
 Regulatory Affairs
 c/o Mead Johnson Nutrition Phils., Inc
 2309 Chino Roces Ave. Ext.
 1231 Makati, PHILIPPINES
 Phone: +63 2 8418181
 Fax: +63 8418165
 Email: MariaCelia.Velasco@mjn.com

Mrs Maria Luisa GAVINO
 Office of the Agricultural Attaché
 Rome, ITALY
 Email: cmttandas@fda.gov.ph

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Ms Bozena PLAWSKA
 (Head of Delegation)
 Senior expert
 Ministry of Agriculture and Rural Development
 The Department Of Agricultural Markets
 30, Wspolna St.
 00-930 Warsaw, POLAND
 Phone: +48 22 623 10 49
 Email: bozena.plawska@minrol.gov.pl

Ms Magdalena KOWALSKA
 Main expert
 Agricultural and Food Quality Inspection
 International Cooperation Department
 30, Wspolna St.
 00-930 Warsaw, POLAND
 Phone: +48 22 623 29 04
 Fax: +48 22 623 29 97
 Email: kodeks@ijhars.gov.pl

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Ms Hye Young CHO
 Scientific Officer
 Ministry of Food and Drug Safety
 Food Import Policy Division Food Safety Policy Bureau
 Osong Health Technology Administration Complex, 187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 363-700, Korea
 KS001 Cheongju-si, REPUBLIC OF KOREA
 Phone: 82-43-719-2152
 Fax: 82-43-719-2150
 Email: grimme76@korea.kr

Mr Dongjin KANG
 Researcher
 National Agricultural Products Quality Management Service
 Experiment Research institute
 5-3 Block, Gimcheon-innovative city, Nam-myeon, Gimcheon-si, Gyeongsangbuk-do, Korea
 Gimcheon, REPUBLIC OF KOREA
 Email: kdj1216@korea.kr

Ms Jung Ock LEE
 Researcher
 Korea Food Research Institute
 1201-62 Anyangpangyo-ro, Bundang-gu
 463-746 Seongnam-si, REPUBLIC OF KOREA
 Phone: 82-31-780-9048
 Email: lee.jung-ock@kfri.re.kr

Mrs NAYOUNG LEE
 Codex researcher
 Ministry of Food And Drug Safety
 Food Consumption and Safety Division
 Osong Health Technology Administration Complex, 187, Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 363-700, Korea
 KS001 Cheongju-si, REPUBLIC OF KOREA
 Phone: 82-43-719-2863
 Fax: 82-43-719-2850
 Email: nylee0315@korea.kr

Mr Sang-Beom LEE
 Researcher
 Rural Development Administration(RDA)
 Organic Agriculture Division
 Nong saeng myeong ro 166
 Postal code: 565-851
 565-851 Wanju-gun, Jeollabuk-do, REPUBLIC OF KOREA
 Phone: +82 (0)63 238 2577
 Email: korealee@korea.kr

Ms Bo Young NOH
 Research Scientist
 Korea Food Research Institute
 1201-62 Anyangpangyo-ro, Bundang-gu
 463-746 Seongnam-si, REPUBLIC OF KOREA
 Phone: 82-31-780-9351
 Email: bynoh@kfri.re.kr

SAINT KITTS AND NEVIS - SAINT-KITTS-ET-NEVIS - SAINT KITTS Y NEVIS

Ms DENYSE PHIPPS
 (Head of Delegation)
 Senior Laboratory Technician
 Ministry Of Industry, Trade, Consumer Affairs And Commerce
 Bureau Of Standards
 La Guerite
 P O BOX 186
 BASSETERRE, SAINT KITTS AND NEVIS
 Phone: 1-869-465-5279
 Fax: 1-869-465-3852
 Email: denyse6@hotmail.com

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Yi Ling TAN
 (Head of Delegation)
 Senior Executive Manager
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 Regulatory Administration Group, Regulatory Programmes Department
 5 Maxwell Road, #18-00
 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore, SINGAPORE
 Phone: +65 6325 8556
 Fax: +65 6220 6068
 Email: tan_yi_ling@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Mr Ján ŠTULC
 (Head of Delegation)
 Head, Food Control
 State Veterinary and Food Administration
 Department of Plant Origin
 Botanická 17
 842 13 Bratislava, SLOVAKIA
 Phone: +421 2 60257429
 Email: stulc@svps.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mr Malose Daniel MATLALA
Deputy Director: Food Control
Department of Health
Directorate: Food Control
Private Bag X828
1 PRETORIA, SOUTH AFRICA
Phone: +27 12 395 8789
Fax: +2786 632 6440
Email: CACPSA@health.gov.za

Mrs Antoinette BOOYZEN
Assistant Director: Food Control
Department of Health
Directorate: Food Control
Private Bag X828
1 PRETORIA, SOUTH AFRICA
Phone: +27 12 395 8792
Fax: +27 12 395 8854
Email: Booyza@health.gov.za

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mrs Almudena ROLLÁN
(Head of Delegation)
Head of Service on the Nutrition Area
Spanish Agency for Consumer Affairs, Food
Safety and Nutrition
Subdirector General for Food Safety
Promotion
C Alcalá, 56
28071 Madrid, SPAIN
Email: arollan@msssi.es

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Ms Sana ELSHAFI
(Head of Delegation)
Inspection & Quality Control Director
Sudanese Standard & Metrology Organization
Inspection & Quality Control Department
Albaladia Street /Sudanese Standard &
Metrology Organization
Sudan/Khartoum
11111 Khartoum, SUDAN
Phone: +249912389023
Email: sanaelshafie@hotmail.com

Dr ELWALEED ELAMIN
Branch Manager
Sudanese Standard & Metrology Organization
Management
Gari/Sudanese Standard & Metrology
Organization
Sudan/Khartoum
11111 Khartoum, SUDAN
Phone: +249912377580
Email: rahbamohamed563@gmail.com

Mr Abubaker MAKAWI
Researcher
Food Research Center
Grain Technology Department.
P.O.Box213 Khartoum North-Food Research
Center-Sudan
11111 Khartoum, SUDAN
Phone: +249912121922
Fax: +249-85-311054
Email: abubaker303@yahoo.com

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Mrs Kristina LAGESTRAND SJÖLIN
(Head of Delegation)
Principal Regulatory Officer
National Food Agency
Food Standards Division
Box 622
75126 Uppsala, SWEDEN
Phone: +46 709245607
Email: kristina.sjolin@slv.se

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Judith DEFLORIN
(Head of Delegation)
Head Market Access
Federal Food Safety and Veterinary Office
FSVO
Food and Nutrition
3003 Bern, SWITZERLAND
Phone: +41 058 465 15 04
Email: judith.deflorin@blv.admin.ch

Mrs Awilo OCHIENG PERNET
Chairperson, Codex Alimentarius Commission
International Affairs
Federal Food Safety and Veterinary Office
FSVO
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Phone: + 41 58 462 00 41
Email: awilo.ochieng@blv.admin.ch

Mrs Fabienne MEIER
Scientific Advisor
Federal Food Safety and Veterinary Office
FSVO
Food and Nutrition
3003 Bern, SWITZERLAND
Phone: +41 58 462 22 61
Email: fabienne.meier@blv.admin.ch

Ms Marie-France PAGEREY
CT-Regulatory and Scientific Affairs
Nestec SA
Avenue Nestlé 55
Post Box
1800 Vevey, SWITZERLAND
Phone: +41 21 924 64 29
Fax: +41 21 924 45 47
Email: MarieFrance.Pagerey@nestle.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Ms Oratai SILAPANAPORN
 (Head of Delegation)
 Advisor of the National Bureau of Agricultural
 Commodity and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao
 Chatuchak
 10900 Bangkok, THAILAND
 Phone: +66 2561 2277
 Fax: +66 2561 3373
 Email: oratai_si@hotmail.com

Ms Rattana CHUSREE
 Trade and Technical Division
 Thai Food Processors' Association
 170/21-22 9th Floor, Ocean Tower 1 Bldg.,
 New Ratchadapisek Rd.,
 Klongtoey
 10110 Bangkok, THAILAND
 Email: fish@thaifood.org

Dr Paisarn DUNKUM
 Deputy Secretaries-General
 Ministry of Public Health
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Mueang Nonthaburi District
 11000 Nonthaburi, THAILAND
 Phone: +66 2590 7004
 Fax: +66 2591 8476
 Email: paisarn@fda.moph.go.th

Ms Malee JIRAWONGSY
 Food and Drug Technical Officer, Senior
 Professional Level
 Ministry of Public Health
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Mueang Nonthaburi District,
 11000 Nonthaburi, THAILAND
 Phone: 6625907195
 Fax: 6625907011
 Email: fdamasy@fda.moph.go.th

Mr Anan JUMNANSILP
 Senior Expert - Regulatory Affairs
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center,
 Zone C, 4th FL, 60 New Rachadapisek
 Rd.,Klongteoy
 Bangkok, THAILAND
 Phone: +66 2725 1155
 Fax: +66 2725 1055
 Email: Anan.jumnansilp@mjn.com

Ms Nareerat JUNTHONG
 Assistant Executive Director
 Thai Frozen Foods Association
 92/6 6th Floor Sathorn Thaini 11 Bldg.
 North Sathorn Rd.,
 Silom
 Bangrak
 10500 Bangkok, THAILAND
 Email: nareerat@thai-frozen.or.th

Ms Dawisa PAIBOONSIRI
 Standards Officer
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao
 10900 Bangkok, THAILAND
 Phone: +66 2561 2277 ext 1427
 Fax: +66 2561 3357, 02-5613373
 Email: dawisa.p@gmail.com

Ms Chanikan THANUPITAK
 Trade and Technical Manager of Fisheries
 Products
 Thai Food Processors' Association
 170/21-22 9th Floor, Ocean Tower 1 BLDG.,
 New Ratchadapisek Rd.,
 Klongtoey
 10110 Bangkok, THAILAND
 Email: chanikan@thaifood.org

Mrs Jirapa Inthisang TROCHIM
 Alternate Representative
 Rome, ITALY
 Email: jirapa.trochim@gmail.com

Ms Panadda TUNGSAWAS
 Food and Drug Technical Officer, Practitioner
 Level
 Food and Drug Administration
 88/24 Food and Drug Administration, Tiwanon
 Rd., Mueang
 Nonthaburi, THAILAND
 Phone: +66 2590 7179
 Fax: +66 2591 8476
 Email: panadda@fda.moph.go.th

Mr Thavee VIPUTHANUMAS
 Inland Aquaculture Expert
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Department of Fisheries
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao
 Chatuchak
 10900 Bangkok, THAILAND
 Phone: +66 2562 0585
 Fax: +66 2562 0579
 Email: thavee@gmail.com

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Mr Sakouhi MEHDI
 (Head of Delegation)
 Engineering
 Ministry of Health
 National Agency for Sanitary and
 Environmental Control of Products
 TUNISIA
 Email: mehdisakouhi80@yahoo.fr

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mrs Ferda BITLISLIOĞLU
 (Head of Delegation)
 Engineer
 The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 The General Directorate of Food and Control
 Eskisehir Yolu 9. km Lodumlu
 6530 Ankara, TURKEY
 Phone: 9.0312258776e+011
 Fax: 9.0312258776e+011
 Email: ferda.bitlislioglu@tarim.gov.tr

Mrs Elif ULUG SAKALSIZ
 Foreign Trade Specialist
 The Ministry of Economy
 DG of product safety and inspection
 İnönü Bulvarı No:36 Emek
 6510 Ankara, TURKEY
 Phone: 9.03122E+11
 Fax: 9.03122E+11
 Email: sakalsize@economy.gov.tr

Ms Nurten AKSU
 Engineer
 The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 The General Directorate of Food and Control
 Eskisehir Yolu 9. km Lodumlu
 6530 Ankara, TURKEY
 Phone: 9.0312258776e+011
 Fax: 9.0312258776e+011
 Email: nurten.aksu@tarim.gov.tr

UGANDA - OUGANDA

Mr BENON MATWIRE
 (Head of Delegation)
 Trustee
 Uganda Consumer Protection Association
 Plot 28 Chorley Crescent
 Green Leaves Building, Luzira
 P.O. BOX 831
 256 KAMPALA, UGANDA
 Phone: 772419815
 Email: gbmatwire@gmail.com

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI – REINO UNIDO

Ms Pendi NAJLAN
 Senior Scientific Officer
 Department for Environment, Food and Rural
 Affairs
 Area 3A, Nobel House
 17, Smith Square
 SW1P 3JR London, UNITED KINGDOM
 Phone: +44 (0)20 7238 4348
 Email: pendi.najran@defra.gsi.gov.uk

Mr Tom STAFFORD
 Policy Advisor
 Department for Environment, Food and Rural
 Affairs
 Area 3A
 Nobel House
 17 Smith Square
 SW1P 3JR London, UNITED KINGDOM
 Phone: +44 (0)20 7238 4903
 Email: tom.stafford@defra.gsi.gov.uk

UNITED REPUBLIC OF TANZANIA - RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE - REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Ms HAFSA ALI SLIM
 Standard Officer
 Zanzibar Bureau Of Standards (ZBS)
 Food And Agriculture
 P.O BOX 1136
 +255 ZANZIBAR, UNITED REPUBLIC OF
 TANZANIA
 Phone: +255773168833
 Email: hafsa.ali@zbs.go.tz

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

Ms Felicia BILLINGSLEA
 (Head of Delegation)
 Director, Food Labeling and Standards Staff
 U.S. Food and Drug Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 5100 Paint Branch Parkway, HFS-820
 20740 College Park, Maryland, UNITED
 STATES OF AMERICA
 Phone: +1-240-402-2371
 Email: Felicia.billingslea@fda.hhs.gov

Ms Krista DICKSON
 Office of Food Safety and Technical Services
 Foreign Agriculture Service/Trade Policy
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 20250 Washington, DC, UNITED STATES OF
 AMERICA
 Phone: +1-202-720-0689
 Email: Krista.dickson@fas.usda.gov

Ms Lisa BRINES
Agricultural Marketing Specialist
Agricultural Marketing Service, National
Organic Program
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave SW
Room 2646-South, Stop 0268
20250 Washington, DC, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-202-821-9683
Email: lisa.brines@ams.usda.gov

Mr Jeff CANAVAN
Deputy Director, Labeling and Program
Delivery Division
Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue., SW
20250 Washington, DC, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-301-504-0879
Email: Jeff.canavan@usda.gov

Ms Katherine DIMATTEO
Wolf, DiMatteo + Associates
PO Box 459
1337 New Castle, VA, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-540-864-5107
Email: kdimatteo@organicspecialists.com

Ms Marsha ECHOLS
Attorney/Professor of Law
3286 M Street, N.W.
20007 Washington, D.C, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-202-625-1451
Email: echols@marshaechols.com

Ms Wanda KELKER
The Coca-Cola Company
One Coca-Cola Plaza
30313 Atlanta, GA, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-404-676-6968
Email: wkelker@coca-cola.com

Ms Mari KIRRANE
Wine Trade and Technical Advisor
International Trade Division Alcohol and
Tobacco Tax and Trade Bureau,
U.S. Department of the Treasury
490 N. Wiget Lane
94598 Walnut Creek, CA, UNITED STATES
OF AMERICA
Phone: +1-513-684-3289
Email: mari.kirrane@ttb.gov

Ms Barbara MCNIFF
Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Room 4870 South Building
20250 Washington, D.C., UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-202-690-4719
Fax: +1-202-720-3157
Email: Barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Mr Daniel REESE
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, HFS-820
20740 College Park, MD, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +1-240-402-2126
Email: Daniel.reese@fda.hhs.gov

YEMEN - YÉMEN

Mr NASR SAEED
Specialist
Yemen Standardisations Metrology And Quality
Control Organization
National committee for food safety organizing
Sanaa, YEMEN
Phone: 9.6773506927e+011
Email: codex.ysmo@gmail.com

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

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

Ms Rolla ARAB
Member
AEDA/EFLA
rue de l'Association 50
1000 Brussels, BELGIUM
Phone: 3222091142
Fax: 3222197342
Email: secretariat@efla-aeda.org

CALORIE CONTROL COUNCIL

Mr Wim CAERS
Director, Regulatory and Government Affairs
Calorie Control Council
Tate & Lyle
1 Kingsway
WC2B 6AT London, UNITED KINGDOM
Phone: +44 207 257 2370
Email: wim.caers@tateandlyle.com

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY
FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (ELC)**

Mr Huub SCHERES
Head of delegation
Federation of European Specialty Food
Ingredients Industries
Email: elc@ecco-eu.com

FOODDRINKEUROPE

Mr Dirk JACOBS
Deputy Director General and Director
Consumer Information, Diet and Health
FoodDrinkEurope
Avenue des Nerviens 9-31
1040 Bruxelles, BELGIUM
Phone: +32 2 500 87 55
Fax: +32 2 508 10 21
Email: d.jacobs@fooddrinkeurope.eu

Mr Paul WHITEHOUSE
Head of Regulatory Affairs, Global Foods &
Refreshment
Unilever Regulatory Affairs
Olivier van Noortlaan 120
3013AL Vlaardingen
THE NETHERLANDS
Phone: +31 10 460 73 36
Email: paul.whitehouse@unilever.com

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS
(IFT)**

Ms Gloria BROOKS-RAY
(Head of Delegation)
Advisor, Codex & International Regulatory
Affairs
Institute of Food Technologists
Center for Chemical Regulation and Safety
Exponent, Inc.
P.O. Box 97
Mountain Lakes, NJ 07046
USA
Phone: 1-973-334-4652
Email: gbrooksray@exponent.com

Mr Robert CONOVER
Assistant General Counsel
Institute of Food Technologists
Kikkoman Foods, Inc.
P.O. Box 69
Walworth, WI 53184
USA
Phone: 262-275-1451
Fax: 262-275-1451
Email: rconover@kikkoman.com

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

Dr Tomoji IGARASHI
Member
IADSA
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Xavier LAVIGNE
Member
IADSA
50 Rue de l'Association
B-1000 Brussels, BELGIUM
Phone: +32 2 209 11 55
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Kazuo SUEKI
Member
IADSA
Email: secretariat@iadsa.org

**INTERNATIONAL CHEWING GUM
ASSOCIATION (ICGA)**

Mr Christophe LEPRÉTRE
(Head of Delegation)
Executive Director
International Chewing Gum Association
Regulatory and Scientific Affairs
1001 G Street NW
Suite 500 West
DC 20001 Washington, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: +32 (0) 26455060/78
Fax: +32 (0) 26455050
Email: lepretre@gumassociation.org

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

Ms Helen FALCO
Nutrition Advisor
ICBA
ICBA c/o American Beverage Association
1101 16th St NW
Washington, DC 20036
UNITED STATES OF AMERICA
Phone: +404-676-4344
Fax: +404-598-4344
Email: hefalco@coca-cola.com

Mr Hidekazu HOSONO
General Manager
Suntory Business Expert
2-3-3 Daiba, Minato-ku, Tokyo 135-8631,
JAPAN
Phone: +81-3-5579-1521
Email: Hidekazu_Hosono@suntory.co.jp

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

Ms Kimberly WINGFIELD
(Head of Delegation)
Senior Manager, Science Policy, Labeling and
Standards
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, NW
Suite 300
20005 Washington, DC, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: 202 637 8064
Email: kwingfield@gmaonline.org

**INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO
ACID SCIENCE (ICAAS)**

Dr Eyassu ABEGAZ
Director, Scientific and Regulatory Affairs
Ajinomoto North America, Inc.
1300 N. Arlington Heights Road, Suite 110
Il 60143 Itasca, UNITED STATES OF
AMERICA
Phone: (630)-625-1612
Email: Abegaze@ajiusa.com

Dr Yuji IKEHARA
Quality Assurance Development Department
Suntory Business Expert Limited
Quality Assurance Division
2-3-3 Daiba, Minato-ku
135-8631 Tokyo, JAPAN
Phone: +81 3 5579 1521
Fax: +81 3 5579 1725
Email: Yuji_Ikehara@suntory.co.jp

Dr Hiromi OHTA
Technical Advisor, Health Care Science Center
Suntory Wellness Limited
Shiba Park A-12th Floor
2-4-1, Shibakoen Minato-Ku
105-0011 Tokyo, JAPAN
Phone: +81 3 6402 1496
Email: Hiromi_Ohta@suntory.co.jp

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF/FIL)**

Ms Cary FRYE
Head of Delegation
Vice President of Regulatory Affairs
International Dairy Foods Association (IDFA)
UNITED STATES OF AMERICA
Email: cfrye@idfa.org

Ms Luisa CANDIDO
Nutrition and Technical Manager
Dairy UK
UNITED KINGDOM
Email: lcandido@dairyUK.org

Ms Isabelle NEIDERER
Director of Nutrition
Dairy Farmers of Canada
CANADA
Email: isabelle.neiderer@dfc-plc.ca

Ms Laurence RYCKEN
Nutrition Officer
International Dairy Federation
België
Boulevard Auguste Reyers 70b
1030 Brussels, BELGIUM
Email: lrycken@fil-idf.org

**INTERNATIONAL FEDERATION FOR
ANIMAL HEALTH (IFAH)**

Mr Olivier ESPEISSE
Directeur Général - Vétérinaire Responsable
ELANCO SANTE ANIMALE - Lilly France
13, rue Pagès
92158 Suresnes Cedex, FRANCE
Tel. No.: +33 1 5549 3535
Email: espeisse_olivier@elanco.com

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

Mrs Elisabetta ROMEO VAREILLE
Secretary-General
International Federation of Fruit Juice
Producers (IFU)
IFU Secretariat
14, rue de Turbigo
75001 Paris, FRANCE
Phone: +33147422928
Fax: +33147422928
Email: ifu@ifu-fruitjuice.com

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

Dr Anne MACKENZIE
Head, Standards and Regulatory
IFPRI
HarvestPlus
6442 Aston Rd.
K4M 1B3 Ottawa, CANADA
Phone: 613 6920211
Email: a.mackenzie@cgiar.org

Dr Marilia NUTTI
Manager, Latin America & Caribbean
HarvestPlus
Embrapa Food Technology
Av. das Américas, 29501 - Guaratiba
23020-470 Rio de Janeiro, RJ - Brazil, BRAZIL
Phone: +55 21 36229755
Email: m.nutti@cgiar.org

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

Mrs Jolanta LEONE
 Scientific & Regulatory Affairs
 ISDI
 Email: jolanta.leone@danone.com

NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)

Mr Scott TIPS
 (Head of Delegation)
 President
 National Health Federation
 P.O. Box 688
 91017 Monrovia, UNITED STATES OF AMERICA
 Phone: 6263572181
 Fax: 6263030642
 Email: scott@rivieramail.com

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

Dr Janice ALBERT
 Nutrition Officer
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 570 53552
 Email: janice.albert@fao.org

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

Dr Chizuru NISHIDA
 Coordinator
 World Health Organization (WHO)
 Nutrition Policy and Scientific Advice
 20, avenue Appia
 CH-1211 Geneva 27, SWITZERLAND
 Phone: 13317/13455
 Email: nishidac@who.int

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU PROGRAMME MIXTE FAO/OMS –SECRETARÍA DEL PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS

Mr Tom HEILANDT
 Secretary, Codex Alimentarius
 Commission, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 5705 4384
 Email: tom.heilandt@fao.org

Ms Verna CAROLISSEN-MACKAY
 Food Standards Officer
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 5705 5629
 Email: verna.carolissen@fao.org

Mr Kyoungmo KANG
 Food Standards Officer
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Rome, ITALY
 Phone: +39 06 5705 4796
 Email: kyoungmo.kang@fao.org

Mr David Massey
 Co-Facilitator
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 153 Rome, ITALY
 Email: david.massey@fao.org

CANADIAN SECRETARIAT – SECRÉTARIAT CANADIEN – SECRETARÍA CANADIENSE

Mr Allan MCCARVILLE
 Deputy Codex Contact Point for Canada
 Bureau of Policy, Intergovernmental and International Affairs
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
 K1A 0K9 Ottawa, CANADA
 Phone: 613-941-4646
 Fax: 613-941-3537
 Email: allan.mccarville@hc-sc.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
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
 K1A 0K9 Ottawa, CANADA
 Phone: 613-941-5163
 Fax: 613-941-3537
 Email: nancy.ing@hc-sc.gc.ca

Mrs Amélie VEGA
 Senior Policy Analyst - Codex
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road, T1-4-301
 K1A 0K9 Ottawa, CANADA
 Phone: 613-773-6018

Fax: 613-773-5693
Email: amelie.vega@inspection.gc.ca
Mr Jordan MILLER
Manager, Codex Program Services, Office of
the Codex Contact Point for Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and
International Affairs
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
K1A 0K9 Ottawa, CANADA
Phone: 613-957-1749
Fax: 613-941-3537
Email: jordan.a.miller@hc-sc.gc.ca

Mrs Gaétane FORGET
Conference and Process Coordinator, Office of
the Codex Contact Point for Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and
International Affairs
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
K1A 0K9 Ottawa, CANADA
Phone: 613-952-7354
Fax: 613-941-3537
Email: gaetane.forget@hc-sc.gc.ca

Ms Karine HALPENNY
Administrative Assistant, Codex, Office of the
Codex Contact Point for Canada
Bureau of Policy, Intergovernmental and
International Affairs
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway (2204C)
K1A 0K9 Ottawa, CANADA
Phone: 613-941-5979
Fax: 613-941-3537
Email: karine.halpenny@hc-sc.gc.ca

Annexe II

**MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE 2014-2019: RÉPONSES DU COMITÉ SUR
L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES À SA QUARANTE-DEUXIÈME SESSION**

Les réponses du CCFL42 apparaissent en **gras souligné**.

Objectif stratégique	Objectif	Activités	Résultats escomptés	Indicateurs et extraits mesurables
1: Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et naissants relatifs aux aliments.	1.1: Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius.	1.1.1: Appliquer avec constance les critères établis à l'égard de la prise de décision et de l'établissement des priorités à l'échelle des comités pour faire en sorte que les normes et les travaux dans les domaines hautement prioritaires progressent de façon diligente.	Les normes nouvelles ou mises à jour sont élaborées dans les délais.	<ul style="list-style-type: none"> - Les critères d'établissement des priorités sont réexaminés et modifiés selon les besoins, puis appliqués. - Le nombre de normes modifiées et le nombre de nouvelles normes élaborées en appliquant ces critères.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI/NON. <u>OUI</u> Le Comité a-t-il recours à des critères spécifiques en matière d'établissement de normes?</p> <p><u>Le Comité utilise les critères du Manuel de procédure, les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux, pour l'élaboration des normes.</u></p> <p>Le Comité a-t-il l'intention d'élaborer de tels critères? <u>Sans objet.</u></p>				
1.2: Déterminer de façon proactive les enjeux naissants et les besoins des Membres et, lorsqu'il y a lieu, élaborer les normes alimentaires requises afin d'y répondre.	1.2.1: Élaborer une démarche systématique visant à favoriser la détermination des enjeux émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition et de pratiques loyales dans le commerce des aliments.	Les réponses opportunes du Codex aux enjeux naissants et aux besoins des Membres.	<ul style="list-style-type: none"> - Les comités mettent en œuvre des démarches systématiques aux fins de la détermination des enjeux naissants en matière de salubrité des aliments et de nutrition. - Par l'entremise du Secrétariat du Codex, des rapports réguliers sont présentés au CCEXEC au sujet de la démarche systématique et des enjeux naissants. 	
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI/NON. <u>OUI</u> Comment le Comité détermine-t-il les enjeux naissants et les besoins des Membres? Adopte-t-il une approche systématique? Est-il nécessaire de mettre au point une telle approche?</p> <p><u>Les enjeux naissants sont déterminés par les Membres, qui portent devant le Comité de nouvelles questions sur l'étiquetage, ou par d'autres comités, la FAO ou l'OMS, qui saisissent le Comité de questions spécifiques sur l'étiquetage.</u></p> <p><u>Il n'existe pas d'approche systématique à proprement parler, mais il pourrait être nécessaire d'en élaborer une si le processus en place devait être jugé insuffisant. Cette approche devrait prendre en considération les processus qui permettent aux comités du Codex de travailler ensemble sur des questions intersectorielles.</u></p>				

1.2.2: Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire.	La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins de ses membres est améliorée.	<ul style="list-style-type: none"> - Les suggestions des comités déterminant et établissant la priorité parmi les besoins des Membres. - Un rapport des comités à l'intention du CCEXEC exposant de quelle façon les normes répondent aux besoins des Membres dans le cadre du processus d'examen critique. 		
Inclus dans la question relative à l'objectif 1.2.				
2: Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex.	2.1: Veiller à l'application constante des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques.	2.1.1: Dans le cadre de l'élaboration des normes régissant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, recourir aux avis scientifiques des organismes d'experts mixtes de la FAO et de l'OMS dans toute la mesure possible en se fondant sur les <i>Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius</i> .	Au cours du processus d'établissement des normes, les avis scientifiques sont pris en compte avec constance par tous les comités pertinents.	<ul style="list-style-type: none"> - Le nombre de reprises auxquelles le besoin d'un avis scientifique est: <ul style="list-style-type: none"> - déterminé; - sollicité; et - utilisé à point nommé.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI/NON. OUI Le Comité demande-t-il des avis scientifiques au cours de ses travaux? Si oui, à quelle fréquence? Le Comité s'appuie-t-il toujours sur ces avis? Si non, pourquoi?</p> <p><u>Le Comité sollicite et utilise les avis scientifiques du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, en particulier sur les questions relatives à la nutrition, selon que de besoin, ou des rapports élaborés par l'OMS et la FAO.</u></p>				
2.1.2: Promouvoir l'engagement des Membres et de leurs représentants en matière d'expertise scientifique et technique dans l'élaboration des normes du Codex.	L'augmentation du nombre d'experts techniques et scientifiques au niveau national qui contribuent à l'élaboration des normes du Codex.	<ul style="list-style-type: none"> - Le nombre de scientifiques et d'experts techniques au sein des délégations des Membres. - Le nombre de scientifiques et d'experts techniques formulant des contributions utiles sur les positions nationales. 		
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI/NON. OUI Comment les Membres s'assurent-ils que les positions des pays sont appuyées par les contributions scientifiques voulues et que la composition de la délégation nationale permet de présenter et de défendre de manière adéquate ces positions? Quelles orientations le Comité ou la FAO et l'OMS pourraient-ils formuler?</p>				

Avant d'élaborer et de présenter la position de leur pays, les Membres consultent les experts scientifiques et techniques au sein de leur gouvernement et à l'extérieur de celui-ci, au niveau national.

2.1.3: Dans le contexte de l'élaboration des normes du Codex, veiller à ce que tous les facteurs pertinents soient pleinement pris en compte au cours de l'exploration des options de gestion des risques.

La détermination et la tenue améliorées d'un registre de tous les facteurs pertinents pris en compte par les comités pendant l'élaboration des normes du Codex.

- Le nombre de documents issus de comités faisant état de tous les facteurs pertinents pris en compte dans les recommandations sur la gestion des risques.
- Le nombre de documents issus de comités faisant état en détail de la façon dont ces facteurs pertinents ont été pris en compte en contexte d'élaboration des normes.

Question posée au Comité:

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI/NON. **OUI**
Comment le Comité s'assure-t-il que tous les facteurs pertinents ont été pris en compte lors de l'établissement d'une norme et comment ceux-ci sont-ils documentés?

En sa qualité de gestionnaire des risques, le Comité veille à ce que tous les facteurs pertinents soient pris en compte dans l'analyse des options de gestion des risques, conformément au Manuel de procédure.

2.1.4: Communiquer les recommandations en matière de gestion des risques à toutes les parties concernées.

Les options en matière de gestion des risques sont communiquées et diffusées avec efficacité à toutes les parties intéressées.

- Le nombre de publications et de communications en ligne diffusant les normes du Codex.
Le nombre de communiqués de presse diffusant les normes du Codex.

Question posée au Comité:

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI/NON. **OUI**
Lorsqu'il prend une décision ayant trait à la gestion des risques, le Comité communique-t-il des orientations aux Membres quant à la manière de la transmettre? Serait-il utile aux Membres que l'on se penche davantage sur ce point?

La communication relative aux recommandations en matière de gestion des risques se fait par le biais des normes, des directives et d'autres textes apparentés, qui sont affichés sur le site internet du Codex. La mise au point d'une stratégie en matière de communication pourrait avoir un impact positif sur cette activité.

3: Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex.

3.1: Accroître la participation effective des pays en développement aux travaux du Codex.

3.1.5: Favoriser le recours aux langues officielles de la Commission au sein des comités et des groupes de travail.

Une participation active des Membres dans le cadre des comités et des groupes de travail.

- Un rapport au sujet du nombre de comités et de groupes de travail faisant usage des langues officielles de la Commission.

Question posée au Comité:

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI/NON. **OUI**
L'utilisation des langues officielles dans les groupes de travail du Comité est-elle suffisante? Quels sont les facteurs déterminant le choix des langues? Comment pourrait-on améliorer la situation?

L'utilisation des langues officielles dans les groupes de travail du Comité est suffisante.

Le Comité détermine le choix de la langue essentiellement en fonction du Membre qui préside le groupe de travail.

Promouvoir l'accueil conjoint par des pays de langues différentes pourrait être considéré comme un moyen d'améliorer la situation.

3.2: Promouvoir les programmes de développement de la capacité appuyant les pays dans la mise sur pied de structures nationales du Codex durables.	3.2.3: Dans la mesure du possible, utiliser les réunions du Codex pour organiser des activités de renforcement des capacités techniques et des activités éducatives.	Une augmentation des possibilités de tenir des activités simultanées afin d'optimiser l'utilisation des ressources du Codex et des Membres.	- Le nombre d'activités tenues en marge de réunions du Codex.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI/NON. OUI Le Comité organise-t-il des activités, notamment de renforcement des capacités techniques, en marge de ses sessions? Si oui, combien en a-t-il organisé par le passé et quels en étaient les thèmes? Si non, serait-ce utile et quels sujets pourraient être traités?</p> <p><u>Juste avant ou pendant les réunions du Comité, des activités de renforcement des capacités techniques et des activités éducatives ont été organisées. On peut notamment citer l'atelier mixte FAO / OMS sur l'étiquetage sur la face avant de l'emballage (2012) et un atelier sur l'étiquetage nutritionnel dans le cadre de la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé (2010).</u></p>			
4: Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion des tâches efficaces et efficaces.	4.1: Œuvrer à l'application d'un processus d'établissement des normes efficace, efficient, transparent et consensuel.	4.1.4: Veiller à la distribution dans les délais de tous les documents de travail du Codex dans les langues de travail du Comité/de la Commission.	Les documents du Codex sont distribués de manière plus opportune, soit conformément aux échéanciers déterminés selon le Manuel de procédure. - La proportion (%) de documents distribués au moins deux mois avant et moins de deux mois avant une réunion prévue au calendrier. - Les facteurs risquant de ralentir la circulation des documents sont déterminés et écartés. - Une augmentation du pourcentage de documents diffusés deux mois avant les réunions ou plus tôt.
<p>Question posée au Comité: Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI/NON. OUI Le Comité dispose-t-il d'un mécanisme lui permettant de veiller à ce que les documents soient distribués en temps voulu? Comment pourrait-on améliorer la situation?</p> <p><u>L'obligation de distribuer les documents en temps opportun existe déjà: elle est prévue dans le Manuel de procédure. Tous les efforts possibles doivent être déployés pour assurer la distribution des documents en temps utile; toutefois, les membres devraient être plus disciplinés afin que cette obligation puisse être respectée. Lorsque des groupes de travail électroniques sont constitués, les délais sont prévus de façon à garantir une distribution des documents en temps utile. La communication de documents au Secrétariat hôte peut être améliorée; il est arrivé en effet que des documents de travail n'aient pas été distribués suffisamment à l'avance pour permettre un examen approfondi du document.</u></p>			
4.1.5: Augmenter la tenue simultanée des réunions des groupes de travail et des comités.	Une augmentation de l'efficacité dans l'utilisation des ressources par les comités du Codex et les Membres.	- Le nombre de réunions de travail tenues parallèlement aux réunions de comités, lorsqu'il y a lieu.	

Question posée au Comité:

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Codex? OUI/NON. **OUI**

Le Comité convoque-t-il des groupes de travail physiques indépendamment de ses sessions? Si oui, pourquoi est-ce nécessaire?

Le CCFL convoque d'ores et déjà les groupes de travail physiques parallèlement aux réunions du Comité lorsqu'il y a lieu.

Le fait de réunir les groupes de travail électroniques et les groupes de travail physiques en parallèle avec les sessions du Comité permet de garantir l'efficacité des travaux du Comité. Il ne semble pas y avoir de valeur ajoutée à réunir les groupes de travail indépendamment des sessions du Comité, à moins que cela ne soit pleinement justifié par des besoins spécifiques.

4.2: Augmenter la capacité d'atteindre un consensus dans le cadre du processus d'établissement des normes.

4.2.1: Parfaire la compréhension qu'ont les Membres du Codex et leurs délégués de l'importance qu'il y a à parvenir à un consensus et de la démarche mise en œuvre à cette fin dans le cadre des travaux du Codex.

Les Membres et les délégués comprennent mieux l'importance de la démarche consensuelle dans le processus d'établissement des normes du Codex.

- Le matériel de formation sur l'obtention d'un consensus est élaboré et distribué aux délégués dans les langues de travail de la Commission.
- Le matériel existant est régulièrement distribué aux Membres par l'entremise des points de contact du Codex.
- Des programmes de formation des délégués sont organisés et coordonnés avec les réunions du Codex.
- Les obstacles aux consensus sont déterminés et analysés et de nouvelles orientations sont élaborées pour les surmonter, lorsqu'il y a lieu.

Question posée au Comité:

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité? OUI/NON. **OUI**

Existe-t-il des obstacles à l'obtention d'un consensus au sein du Comité? Si oui, lesquels? Quelle démarche a-t-on entreprise pour les surmonter et quelles mesures supplémentaires peut-on prendre?

Le CCFL a déjà démontré qu'il était capable d'obtenir un consensus. C'est à la présidence qu'il revient d'étudier tous les moyens possibles de parvenir à un consensus. Lorsqu'il a rencontré des difficultés, le Comité a appliqué avec succès les stratégies suivantes, entre autres: débat visant à établir une orientation claire et obtenir un appui avant de soumettre des propositions dans le processus par étapes, techniques d'obtention de consensus qui permettent de concentrer les efforts sur les domaines où il existe des divergences de vues; création de groupes de travail informels pour faire avancer les travaux; et délimitation des travaux dans les domaines où le consensus a été atteint.

Annexe III

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

(À l'étape 3)

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 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 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 pas 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 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 écosystèmes ~~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 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 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 biologique 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 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 ~~agraire 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 culturales, biologiques et mécaniques sont, dans la mesure du possible, utilisées de préférence aux substances de synthèse, pour remplir toutes les fonctions spécifiques du système. Un système de production biologique est conçu pour:
 - a) augmenter la diversité biologique dans l'ensemble du système;
 - b) accroître l'activité biologique des sols ou des eaux;
 - c) maintenir la fertilité des sols ou la qualité de l'environnement aquatique à long terme;
 - d) recycler les déchets d'origine végétale et animale afin de restituer les éléments nutritifs à la terre, réduisant ainsi le plus possible l'utilisation de ressources non renouvelables;
 - e) s'appuyer sur les ressources renouvelables dans les systèmes de production de denrées alimentaires organisés localement;
 - f) promouvoir le bon usage des sols, de l'eau et de l'air et réduire le plus possible toutes les formes de pollution que les pratiques de production alimentaire pourraient provoquer;
 - g) manipuler les produits alimentaires, en étant notamment attentif aux méthodes de transformation, afin de maintenir l'intégrité biologique et les qualités essentielles du produit à tous les stades;
 - h) **conserver** les ressources naturelles **agricoles et** aquatiques;
 - j) 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 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 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*¹. Lorsqu'ils acceptent l'importation de produits biologiques, les pays évaluent ordinairement les procédures d'inspection et de certification de même que les normes appliquées dans le pays exportateur.
12. Comme les systèmes de production de denrées biologiques sont appelés à évoluer et que des principes et des normes de culture biologique continueront d'être élaborés dans le cadre des présentes directives, ces dernières seront révisées périodiquement par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Le CCFL enclenchera le processus de révision en invitant les gouvernements des États membres et les organisations internationales à lui présenter avant chacune de ses réunions, des propositions sur les amendements à apporter aux présentes directives.

SECTION 1. DOMAINES D'APPLICATION

- 1.1 Les présentes directives s'appliquent aux produits suivants qui portent ou sont destinés à porter des indications se référant aux modes de production biologique:
 - a) les végétaux et les produits végétaux non transformés, les algues ~~et leurs produits~~, les animaux d'élevage et les produits des animaux d'élevage, 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
 - b) les produits transformés issus des cultures, des animaux d'élevage terrestre et des animaux aquatiques² 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 être qualifiés de ~~modes de production~~ biologiques que s'ils proviennent d'un système de production biologique utilisant des pratiques culturelles, 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 culturelle, et l'élimination mécanique des organismes

¹ CAC/GL 20-1995.

² 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.

nuisibles et des parties de plantes endommagées. L'élevage biologique d'animaux terrestres ou aquatiques repose sur l'établissement d'une relation harmonieuse entre 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).

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'aliments³. Les produits de la chasse ou de la pêche d'espèces sauvages sont exclus de cette définition.

Aquaculture : *élevage ou culture d'organismes aquatiques 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.*

Organismes aquatiques: Les organismes aquatiques comprennent les poissons, les mollusques, les crustacés, les plantes aquatiques et les algues, à l'exclusion des mammifères, des reptiles, des oiseaux et des amphibiens

(Aquaculture) cycle de production: *durée de vie d'un animal d'aquaculture ou d'une algue organisme aquatique 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 préétablis⁴.

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 finis⁵.

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 organismes aquatiques 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 vente⁶.

³ Les dispositions concernant l'aquaculture seront élaborées à une date ultérieure.

⁴ CAC/GL 20-1995.

⁵ CAC/GL 20-1995.

⁶ CODEX STAN 1-1985.

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 modifiée⁷.

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 spécifiées⁸. 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 comportement⁹.

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 modifiés¹⁰. 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, ainsi que les modifications apportées à l'étiquetage concernant la présentation de la méthode de production biologique.

Production: les opérations entreprises pour fournir des produits alimentaires 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, 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.

Système de recirculation fermé: installation confinée **fermée** n'ayant qu'une communication très restreinte, contrôlée au moyen de barrières, avec les eaux libres, assortie de systèmes de traitement des effluents pour permettre la **circulation** de l'eau **à des fins de** réutilisation.

Systèmes officiellement reconnus d'inspection et de certification: systèmes ayant été expressément approuvés ou agréés par un organisme gouvernemental habilité¹¹.

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

⁷ Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, Section 4 – Étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

⁸ CAC/GL 20-1995.

⁹ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Définitions.

¹⁰ 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.

¹¹ CAC/GL 20-1995.

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 pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*¹².
- 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 agroalimentaire;
 - 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 agroalimentaire et sont reliées à la mention du produit alimentaire 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 pour cent en poids des ingrédients totaux, à l'exclusion du sel et de l'eau, dans le produit final, lors de la préparation de produits visés au paragraphe 1.1b);
 - quand ces ingrédients d'origine agricole ne sont pas disponibles ou ne sont pas produits en quantité suffisante selon les prescriptions de la Section 4 des présentes directives.
- 3.5 Sous réserve de l'examen ultérieur des présentes directives, 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 pour cent d'ingrédients d'origine agricole;

¹² CODEX STAN 1-1985.

- calcul des pourcentages énoncés aux Sections 3.4 (5 pour cent) et 3.5 (95 pour cent) 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 pour cent 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 pour cent et 70 pour cent 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 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 liants¹³; 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:

¹³ Le recours à des procédés chimiques dans le contexte de ces critères n'est qu'une mesure provisoire et devrait être réexaminé.

- 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);
 - 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 CERTIFICATION¹⁴

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

- 6.8 **Aux fins de vérification pendant l'inspection, l'opérateur doit présenter à l'organisme de certification agréé un plan de gestion biologique, qui doit être mis à jour annuellement.**
- 6.9 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.
- 6.10 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.
- 6.11 Les exigences des *Directives pour l'échange d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires importées*¹⁵ 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]

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;

¹⁴ 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.

¹⁵ CAC/GL 25-1997.

- 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. PLANTES AQUATIQUES ET 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. **La biodiversité de l'environnement aquatique et la qualité des eaux environnantes doivent être préservées.**
3. 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 plantes aquatiques et** des algues. Les critères relatifs à la conversion des plantes et des produits végétaux énoncés dans ces directives (Annexe I.A, 1-4) doivent être appliqués selon qu'il sera approprié aux unités de production **de plantes aquatiques et** d'algues marines. 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.
4. 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.
5. La récolte **de plantes aquatiques et** d'algues comestibles se développant naturellement dans **un** milieu aquatique, ou de certaines parties **de ces plantes aquatiques et** algues, est assimilée à une méthode de production biologique, à la condition que les quatre conditions indiquées au paragraphe 9 de l'Annexe 1.A. soient respectées.
6. Pour préserver la bonne qualité du matériau de culture, la collecte dans la nature se fait d'une manière durable.
7. 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. **[L'application sur l'aire de culture de fertilisants, par exemple ceux dont la liste figure au Tableau 1 de A2, 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 plantes aquatiques et des algues doivent être réutilisés ou recyclés dans la mesure du possible. Les salissures doivent être enlevées uniquement par des moyens physiques.
8. L'exploitant doit conserver des documents détaillés et à jour conformément à ce qui est indiqué à l'Annexe 3, paragraphes 7 à 15, dans lesquels il faut remplacer l'expression «animaux d'élevage» par **plantes aquatiques et algues, lorsque nécessaire.**
9. **[En cas de menace imminente ou grave sur les plantes aquatiques et les algues, et seulement dans ce cas, on peut recourir aux produits mentionnés au Tableau 2D de l'Annexe 2.]**

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. Le plan **visé à la section 6.8** 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 6.1.2 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 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. Sont choisies des espèces adaptées aux conditions locales **qui n'ont manifestement pas d'effets négatifs sur l'habitat local ou les espèces autochtones**. 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 de juvéniles non issu de l'aquaculture biologique, **y compris des juvéniles sauvages**, peut être introduit pour être élevé à condition que les deux derniers tiers de son cycle de production ou que 90 pour cent de la biomasse finale soient réalisés dans les conditions d'une 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 dont le débit et la température répondent 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 **ou, si la qualité de l'environnement aquatique ne peut être maintenue par des moyens physiques, et seulement dans ce cas, à l'aide de substances énumérées au Tableau 2B de l'Annexe 2.**

12. La densité de stockage maximale **doit** correspondre au comportement naturel des espèces et être conforme au bien-être. 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. Les autorités compétentes doivent décider s'il convient ou non d'approuver les systèmes de recirculation fermés 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 des œufs sont autorisés. **[L'induction de la polypléidie par traitement chimique,]** le clonage, l'hybridation artificielle **[et l'utilisation de souches monosexes]** sont interdits.

Nutrition

16. Les exploitants doivent élaborer un plan d'alimentation qui tienne compte des facteurs suivants:
 - a) la contamination des aliments doit être évitée, conformément aux réglementations nationales ou comme le prévoient les normes arrêtées sur le plan international, et le principe de précaution doit être appliqué afin d'éviter la transmission de maladies par le biais des aliments destinés aux animaux;
 - b) les aliments doivent répondre aux besoins nutritionnels de l'animal à ses divers stades de développement **et être biologiques ou, si des aliments biologiques ne sont pas disponibles, provenir de sources sauvages durables ;**
 - c) 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 doivent 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) produits dérivés de poissons entiers pêchés dans le cadre de pêches durables tel que déterminé par l'autorité compétente; / avec une limite de contenu de 60 pour cent**
 - a.5) aliments biologiques d'origine végétale ou animale.

Lorsque les aliments ci-dessus ne sont pas disponibles, il est permis d'utiliser de la farine et de l'huile de poisson issues de résidus de l'aquaculture classique. **L'organisme de certification définit les limites de temps pour ces produits:**

- a.5) aliments biologiques d'origine non aquatique, conformément à la législation nationale;
 - b) la ration peut contenir jusqu'à 60 pour cent de matières 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.

Soins de santé

20. La prévention des maladies en aquaculture biologique se fonde 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 produits phytothérapeutiques (à l'exclusion des antibiotiques), homéopathiques ou ayurvédiques et les oligo-éléments sont 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 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) sont 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 **pour la production ou la croissance**.

Récolte et transport

22. La récolte doit être effectuée 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	
1.1 Engrais biologique composé de matières organiques; compost de résidus de culture, paille, sciure, écorce, déchets de bois et autres sous-produits agricoles	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.
1.2 Fumier, uniquement composté	Si les substances ne sont pas de provenance biologique, elles doivent être reconnues par un organisme de certification ou une autorité compétente.
1.3 Engrais vert, résidus de culture frais et matières résiduelles biologiques utilisées dans l'exploitation	Si les substances ne sont pas de provenance biologique, elles doivent être reconnues par un organisme de certification ou une autorité compétente.
1.4 Produits restants des abattoirs et d'industries, notamment usines sucrières et fabriques de tapioca et de sauces de poisson	Aucune substance de synthèse ne doit être ajoutée à ces produits, qui doivent être reconnus par un organisme de certification ou une autorité compétente.
1.5 Bactéries, moisissures et	Si les substances ne sont pas de provenance biologique, elles doivent

Substances	Description; exigences relatives à la composition; conditions d'emploi
enzymes	être reconnues par un organisme de certification ou une autorité compétente.
2. Substances inorganiques	
2.1 Roche phosphatée	
2.2 Chaux broyée (sous forme de calcite ou de dolomite, il est interdit d'utiliser la 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	
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)	
II. Liste restreinte de substances destinées à l'utilisation en présence d'animaux d'aquaculture	
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 ichtyobiologiste ou d'un vétérinaire
4. Peroxyde d'hydrogène (PA) – répertorié ci-dessus	Uniquement autorisé au stade de l'éclosion sur l'avis d'un ichtyobiologiste ou d'un vétérinaire
5. Povidone iodée (PA)	Uniquement autorisé au stade de l'éclosion sur l'avis d'un ichtyobiologiste ou d'un vétérinaire

TABLEAU 2D – À METTRE AU POINT

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 9 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 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, 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, 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 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 production biologique d'animaux d'élevage terrestres et aquacoles, 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 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 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 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. À 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.

Annexe IV

**Avant-projet de révision de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires
préemballées: Datage (à l'étape 3)**

2. Définition des termes et expressions:

Aux fins du **datage** des denrées alimentaires préemballées:

On entend par «**date de fabrication**» la date à laquelle le produit devient conforme à la description qui en est faite. Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.

On entend par «**date de conditionnement**» la date à laquelle le produit est placé dans le récipient immédiat dans lequel il sera vendu en dernier ressort. Il ne s'agit pas d'une indication sur la durabilité du produit.

~~On entend par **date limite de vente** la dernière date à laquelle le produit peut être mis en vente auprès du consommateur, après laquelle il reste encore une période raisonnable d'entreposage à la maison.~~

On entend par «**date de durabilité minimale**», ou «**à consommer de préférence avant**» ou «**date limite d'utilisation optimale**» la date d'expiration du délai ~~estimé~~, dans les conditions d'entreposage indiquées, durant lequel le produit reste pleinement commercialisable et conserve toutes les qualités particulières qui lui sont implicitement ou explicitement attribuées. Le produit peut toutefois rester **propre à la consommation** après cette date.

On entend par «**Date limite d'utilisation**», ou «**À utiliser ou consommer avant**», «**Expire le**» ou «**Date de péremption**» la date ~~estimée~~ d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit ne doit pas être vendu ni consommé et cela pour des raisons de sécurité sanitaire. ~~Après cette date, le produit ne devrait plus être considéré comme commercialisable.~~

4.7 Datage et instructions d'entreposage

4.7.1 Sauf indication contraire dans une norme du Codex, les dispositions ci-après relatives au datage sont applicables, sauf si la clause 4.7.1 (v) s'applique:

i) Lorsqu'un aliment doit être consommé avant une certaine date pour des raisons de sécurité sanitaire ~~ou la suffisance nutritionnelle [pour un groupe particulier de la population auquel le produit est destiné]~~ la « date limite d'utilisation » ou «À utiliser ou consommer avant», «Expire le» ou «Date de péremption» doit être déclarée¹.

ii) Lorsqu'une date limite d'utilisation ou À utiliser ou consommer avant, Expire le ou Date de péremption n'est pas obligatoire, la date de durabilité minimale, ou à consommer de préférence avant ou date limite d'utilisation optimale doit être déclarée.

iii) Le marquage se présente comme suit:

- Sur les produits dont la durabilité ~~minimale~~ n'excède pas trois mois, le jour, le mois et l'année doivent être déclarés; ~~supérieure à trois mois, le mois et l'année doivent être~~ déclarés.
- Sur les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois, le mois et l'année au moins doivent être déclarés.

iv) La date est introduite par la mention:

- «date limite d'utilisation... » ou «À consommer de préférence avant le... », selon la situation, lorsque le jour est indiqué; ou

«À consommer avant fin...» ou «À consommer de préférence avant fin...», selon la situation dans les autres cas. La mention visée au présent paragraphe (iv) est ~~introduite et utilisée par~~ complétée:

- soit par la date elle-même;
- soit par une indication de l'endroit où elle figure.

¹ Il convient de prendre en compte les autres textes du Codex.

Le jour et l'année ~~doivent~~ **peuvent** être indiqués par des chiffres en clair **dans l'ordre numérique**, l'année devant figurer en **2 ou 4** chiffres, et le mois devant être déclaré en lettres, ~~ou en caractères~~ **ou en chiffres** dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. **Lorsque la date est exprimée sous forme de chiffres seulement ou que l'année est exprimée par deux chiffres seulement, la séquence jour, mois et année doit être indiquée au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par exemple, JJ/MM/AAAA).** ~~La déclaration du mois dans le datage doit être conforme à 8.2.~~

- v) [(Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 (i) et 4.7.1 (ii), la déclaration de la date de durabilité minimale **ou à consommer de préférence avant ou date limite d'utilisation optimale** ~~un datage~~ n'est pas exigée pour:
- les fruits et légumes frais, y compris les ~~pommes de terre~~ tubercules, qui n'ont pas été pelés, coupés ou soumis à un traitement analogue;
 - les vins, les vins de liqueurs, les vins mousseux, les vins aromatisés, les vins de fruits et les vins de fruits mousseux;
 - **les boissons alcoolisées contenant au moins 10% vol. alcool, à l'exclusion des boissons contenant des ingrédients protéinés tels que le lait ou les produits laitiers, les œufs et leurs dérivés, et des produits végétaux qui ont un comportement différent, du point de vue de la stabilité, par rapport à leur durée de conservation.**
 - les produits de boulangerie ou de pâtisserie, qui du fait de la nature de leur contenu, sont normalement consommés dans les 24 heures suivant leur fabrication;
 - **le vinaigre blanc ou brun fermenté et le vinaigre blanc ou brun obtenu à partir d'acide acétique;**
 - le sel de qualité alimentaire **non iodé**;
 - les sucres solides;
 - les produits de confiserie composés de sucres aromatisés et/ou colorés;
 - la gomme à mâcher.

Lorsque le datage n'est pas exigé pour un produit conformément **aux dispositions à l'alinéa 4.7.1 (viii)**, la «date de fabrication» ou la «date d'emballage» **peut/doit** être utilisée.]

[(x) Un seul [type de] marquage est utilisé sur un produit à un moment donné.]

4.7.2 Outre la date de durabilité minimale, toute condition particulière pour l'entreposage de l'aliment doit être indiquée sur l'étiquette dans la mesure où elle est requise à l'appui de l'intégrité du datage. ~~si la validité de la date en dépend.~~