

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Téléc: 625825-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)5797.4593

ALINORM 93/22

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingtième Session

Genève 28 juin - 7 juillet 1993

**RAPPORT DE LA VINGT DEUXIEME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES**

Ottawa, Canada, 26 - 30 avril 1993

Note: La lettre circulaire CL 1993/12-FL est incorporée dans le présent document.

W/V0705

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Télex: 625825-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimil: (6)5797.4593

CX 4/15.2

CL 1993/12-FL
Juin 1993

AUX: - Points de contact du Codex
- Participants à la 22ème session du Comité du Codex sur
l'étiquetage des denrées alimentaires
- Organisations internationales intéressées

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

OBJET: Distribution du rapport de la 22ème session du Comité sur l'étiquetage des
denrées alimentaires (ALINORM 93/22)

A. QUESTIONS POUR ADOPTION PAR LA 20EME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS

Projets de directives à l'étape 8 de la procédure

1. Projet d'amendement à la section 3.3.4 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel (Projet de valeurs nutritionnelles de référence aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires) (par. 23, Annexe II).

Les gouvernements souhaitant proposer des amendements ou des commentaires sur les documents précités doivent le faire en conformité avec le Guide pour la considération des normes à l'étape 8 (voir le Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius) au Secrétaire, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, avant le 20 juin 1993.

Avant-projet de directives à l'étape 5 de la procédure

2. Avant-projet de directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (par. 88, Annexe V).

Les gouvernements souhaitant présenter des commentaires sur les implications que le document ci-dessus peut avoir pour leurs intérêts doivent le faire par écrit en conformité avec la procédure pour l'élaboration des normes mondiales à l'étape 5 auprès du Secrétaire, Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, avant le 20 juin 1993.

B. DOCUMENTS À PRÉPARER AUX FINS DE COMMENTAIRES DES GOUVERNEMENTS AVANT LA PROCHAINE SESSION DU COMITÉ

Avant-projet d'amendement à l'étape 3 de la procédure

3. Avant-projet d'amendement aux directives générales Codex sur les allégations pour l'utilisation du terme "naturel" (par. 95).

C. DEMANDE DE COMMENTAIRES ET D'INFORMATION

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

4. Avant-projet de directives pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition (par. 48-49, Annexe III).

Les gouvernements sont invités à présenter des commentaires spécifiques sur les sections 6. Allégations nutritionnelles fonctionnelles et 7. Allégations relatives à la santé et les définitions correspondantes (points 2.1.3 et 2.2).

5. Avant-projet de recommandations pour l'étiquetage des allergènes potentiels (amendement à la norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) (par. 56, Annexe IV).

Les gouvernements sont invités à présenter des commentaires sur les propositions concernant l'étiquetage et l'identification des allergènes potentiels, et à fournir des informations scientifiques sur l'incidence des allergies alimentaires et leur approche de cette question au niveau national.

Autres questions

6. Implications de la biotechnologie sur les normes alimentaires et codes d'usages internationaux.

Les gouvernements sont invités à fournir des informations sur leur approche et leur politique nationale en ce qui concerne l'étiquetage des aliments et ingrédients ou additifs alimentaires produits par la biotechnologie.

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant présenter des commentaires sur les points 5. et 6. sont invités à le faire avant le 31 octobre 1993 auprès de la Présidente du Comité à l'adresse suivante:

Mrs. K. Gourlie, Director
Consumer Products Branch
Consumer and Corporate Affairs
50 Victoria Street
Hull, Quebec K1A 0C9
Canada

avec une copie au Secrétaire, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie.

RESUME ET CONCLUSIONS

Le résumé et les conclusions de la 22ème session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sont les suivants:

Questions pour examen par la Commission

Le Comité:

- est convenu d'avancer à l'étape 8 le projet d'amendement à la section 3.3.4 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel (Projet de valeurs nutritionnelles de référence aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires) (par. 23, Annexe II);
- est convenu d'avancer à l'étape 5 l'avant-projet de directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (par. 88, Annexe V);
- a approuvé les dispositions d'étiquetage des Avant-projets ou projets de norme établis par le CCTFFV, CCFFP, CCPL (par. 14) et a recommandé que le CCNFSU revise les dispositions d'étiquetage de l'avant-projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible (à l'étape 5) (par. 14-18).
- a proposé que le projet de directives pour l'utilisation du terme "naturel" à l'étape 3 devienne un amendement aux Directives générales sur les allégations (par. 89).
- est convenu de faire circuler à l'étape 3 les Recommandations pour l'étiquetage des allergènes potentiels dans les aliments (amendement à la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) (par. 56, Annexe IV).

Autres questions d'intérêt pour la Commission

Le Comité:

- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de directives pour l'utilisation des allégations relatives à la santé et à la nutrition pour commentaires supplémentaires et de faire préparer un nouveau texte par le Canada aux fins d'examen par la prochaine session du Comité, à la lumière de l'avis que donnera le CCNFSU (par. 48-49, Annexe III);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de directives pour l'utilisation du terme "naturel" aux fins de révision par le Canada en tant qu'amendement aux Directives générales sur les allégations à la lumière des discussions du Comité (par. 95).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphe</u>
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2 - 6
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	7
QUESTIONS RESULTANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES AUTRES COMITES DU CODEX	8 - 11
CONFIRMATION DES DISPOSITIONS D'ETIQUETAGE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX	12 - 18
AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE REFERENCE AUX FINS DE L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES	19 - 23
AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE ET A LA NUTRITION DANS L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES	24 - 49
EXAMEN DE L'ETIQUETAGE DES ALLERGENES POTENTIELS	50 - 56
EXAMEN DES STRATEGIES NATIONALES CONCERNANT L'APPLICATION DE LA LISTE DES ELEMENTS NUTRITIFS DANS LES DIRECTIVES CODEX SUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL	57 - 59
AVANT-PROJET REVISE DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ETIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES	60 - 85
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU TERME "NATUREL"	86 - 95
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	96
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	97

LISTE DES ANNEXES

	<u>Page</u>
ANNEXE I - LISTE DES PARTICIPANTS	21
ANNEXE II - AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE REFERENCE AUX FINS DE L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES	31
ANNEXE III - AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE ET A LA NUTRITION	32
ANNEXE IV - EXAMEN DES ALLERGENES POTENTIELS DANS LES ALIMENTS COMPRENANT DES RECOMMANDATIONS POUR L'ETIQUETAGE DES ALLERGENES POTENTIELS	37
ANNEXE V - AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ETIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES	58

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a tenu sa 22^e session à Ottawa (Canada), du 26 au 30 avril 1993, à l'aimable invitation du Gouvernement du Canada. La session a été présidée par M^{me} Katharine Gourlie, Directeur, Direction des produits grand public, Consommation et Affaires commerciales Canada. Etaient présents 124 participants, représentant 29 pays membres et 10 organisations internationales. La liste complète des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

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

2. La session a été inaugurée par l'honorable Pierre H. Vincent, ministre de la Consommation et des Affaires commerciales, qui, au nom du Gouvernement canadien, a souhaité la bienvenue aux délégués et aux observateurs.

3. M. Vincent a fait remarquer que la 22^e session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires coïncidait opportunément avec la Semaine nationale des consommateurs au Canada et que les pays engagés dans la production ou le commerce des denrées alimentaires reconnaissent que le rôle des consommateurs était désormais plus dynamique et important que jamais auparavant. Les consommateurs, les entreprises et les gouvernements reconnaissent la nécessité de nouveaux accords nationaux et internationaux dans lesquels il était essentiel de tenir compte des préoccupations des consommateurs. M. Vincent a indiqué que la Commission du Codex Alimentarius avait un rôle de premier plan à jouer pour ce qui est de servir et de protéger les consommateurs, puisqu'il lui incombait d'établir des normes alimentaires internationales et de veiller à la loyauté des transactions commerciales.

4. M. Vincent a souligné que le gouvernement canadien avait déjà entrepris de réviser ses politiques de consommation face à une interdépendance accrue entre les consommateurs, les entreprises et les gouvernements et à un environnement technologique, économique et social en constante évolution. Il a fait remarquer que l'accroissement du commerce international permettait aux consommateurs d'avoir accès à une plus vaste gamme de produits, que d'autre part ces derniers étaient davantage conscients des questions liées à leur santé et qu'ils recherchaient des informations relatives à la santé et à la nutrition sur les étiquettes des produits alimentaires, comme l'indication des teneurs en éléments nutritifs.

5. M. Vincent a également fait observer que la mondialisation des marchés et l'adoption d'accords commerciaux internationaux visaient à améliorer les services aux consommateurs et que, lorsqu'ils élaboraient des exigences en matière d'étiquetage, les gouvernements voulaient s'assurer que les mentions figurant sur l'étiquette étaient justifiées sur le plan scientifique et faciles à comprendre.

6. En conclusion, M. Vincent a exprimé l'espoir que les délibérations du Comité résulteraient en une plus grande harmonisation et en un consensus international en ce qui concerne l'étiquetage des denrées alimentaires, et il a souhaité bonne chance au Comité dans ses délibérations.

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

7. Le Comité est convenu d'adopter l'ordre du jour provisoire proposé (CX/FL 93/1). Afin de faciliter les débats sur l'examen de l'avant-projet de Directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (Point 9 de l'ordre du jour), le Comité

a nommé un groupe de travail spécial chargé d'étudier cette question sous la direction de M^{me} R. Lovisolo, consultante auprès de la FAO. Le Comité est également convenu d'admettre à la conférence un représentant de la presse (Food Chemical News), à condition que les observations officieuses présentées par les délégations ne soient pas attribuées au gouvernement concerné en tant que position officielle.

QUESTIONS RESULTANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES AUTRES COMITES DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)

8. Lors de l'examen de ce point, le Comité a été saisi des documents CX/FL 93/2 et Add.1, résumant les questions d'intérêt provenant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et des autres comités du Codex. Le Secrétariat a également communiqué oralement une synthèse de l'examen des modalités d'inspection et de certification en regard des exigences religieuses, tel qu'il a été discuté lors de la première session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (par. 88-92, ALINORM 93/30). Comme il a été noté que la plupart des points abordés dans les documents de travail n'avaient qu'une valeur indicative ou qu'ils étaient destinés à être examinés à un autre moment, le Comité a axé ses débats sur la question suivante.

Implications de la biotechnologie sur les normes alimentaires internationales et les codes d'usages

9. Comme l'indique le document de séance n° 1 (CX/FL 93/2-Add.1), le Comité a été informé de la requête formulée par la 19^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius, selon laquelle le CCFL devrait fournir une orientation sur la façon dont on pourrait faire savoir au consommateur qu'un aliment était issu de techniques biotechnologiques "modernes" (par. 88-92, ALINORM 92/40). Le Comité a également fait état des discussions sur cette question à la 25^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, et particulièrement que la compétence du CCFL en ce qui concerne l'étiquetage des additifs alimentaires obtenus au moyen de procédés biotechnologiques avait été réaffirmée (par. 81-93, ALINORM 93/12A).

10. Compte tenu de la complexité et de l'importance de la question de la biotechnologie eu égard à l'étiquetage des denrées alimentaires, le Comité a accueilli favorablement l'offre de la délégation des Etats-Unis de préparer un document de discussion sur cette question et de le distribuer pour commentaires des gouvernements, bien avant la prochaine session. Il a également été convenu que des observations générales et des renseignements sur les politiques nationales concernant cette question seraient demandés par voie de lettre circulaire pour prise en considération par la délégation des Etats-Unis.

11. Le Comité a également été informé des conclusions des comités sur l'Hygiène alimentaire, sur les additifs et les contaminants, sur les Principes généraux, sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires, sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime et sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Le Comité a fait observer que le tableau des conditions proposées pour les allégations relatives aux teneurs en éléments nutritifs, approuvé par le CCNFSU dans le cadre de l'avant-projet de Directives sur les allégations relatives à la nutrition et à la santé dans l'étiquetage des denrées alimentaires, serait examiné en même temps que le point 6 de l'ordre du jour.

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

12. Le Comité était saisi du document CX/FL 93/3, contenant les dispositions d'étiquetage soumises par divers comités Codex aux fins de confirmation, conformément à la Norme générale Codex révisée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

13. Le Comité a fait observer que les dispositions d'étiquetage étaient soumises conformément aux procédures révisées régissant le Plan de présentation des normes Codex intéressant des produits et les rapports entre les comités par produits et les comités généraux (pages 73 et 126-128, respectivement, du Manuel de procédure du Codex Alimentarius).

14. Le Comité a confirmé les dispositions d'étiquetage des normes Codex suivantes, sans modification, à la condition que les recommandations mentionnées ci-après soient examinées par le ou les comités compétents.

Comité du Codex sur les fruits et les légumes frais tropicaux

Troisième session, ALINORM 93/35

- Projet de norme pour les ananas (étape 8) (annexe II)
- Projet de norme pour les papayes (étape 8) (annexe III)
- Projet de norme pour les mangues (étape 8) (annexe IV)
- Avant-projet de norme pour les nopals (étape 5/8) (annexe V)
- Avant-projet de norme pour les figues de Barbarie (étape 5/8) (annexe VI)
- Avant-projet de norme pour les caramboles (étape 5/8) (annexe VII)

Quatrième session, ALINORM 93/35A

- Avant-projet de norme pour les litchis (étape 5/8) (annexe II)
- Avant-projet de norme pour le maïs nain (étape 5/8) (annexe III)
- Avant-projet de norme pour les bananes (étape 5) (annexe IV)
- Avant-projet de norme pour les avocats (étape 5) (annexe V)

Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses

8^e session, ALINORM 93/29

- Avant-projet de norme pour le blé (étape 5) (annexe III)
- Avant-projet de norme pour le blé dur (étape 5) (annexe IV)
- Avant-projet de norme pour les arachides (étape 5) (annexe V)
- Avant-projet de norme pour l'avoine (étape 5) (annexe VI)

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

20^e session, ALINORM 93/18

- Avant-projet de norme pour les calmars surgelés (étape 5) (annexe IV)
- Norme Codex révisée pour les crevettes en conserve (étape 5) (annexe 5)
- Norme Codex révisée pour le saumon en conserve (étape 5) (annexe VI)
- Norme Codex révisée pour la chair de crabe en conserve (étape 5) (annexe VII)
- Norme Codex révisée pour les sardines et produits du type sardines en conserve (étape 5) (annexe VIII)
- Norme Codex révisée pour le thon et la bonite en conserve (étape 5) (annexe IX)

- Norme Codex révisée pour le poisson en conserve (étape 5) (annexe X)
- Norme Codex révisée pour les crevettes surgelées (étape 5) (annexe XI)
- Norme Codex révisée pour les blocs surgelés de filet de poisson, de chair de poisson hachée et de mélanges de filet et de chair de poisson hachée (étape 5) (annexe XII)
- Norme Codex révisée pour les bâtonnets et portions de poisson surgelés - panés ou enrobés de pâte à frire (étape 5) (annexe XIII)
- Norme Codex révisée pour les homards surgelés (étape 5) (annexe XIV)
- Norme Codex révisée pour le poisson surgelé, éviscéré et non éviscéré (étape 5) (annexe XV)

15. Le Comité est convenu de recommander que le CCFFP simplifie les dispositions d'étiquetage des normes ci-dessus, étant donné que bon nombre de ces exigences étaient déjà incluses dans la Norme générale sur l'étiquetage. Par ailleurs, il a également été noté que certains paragraphes étaient absents (par exemple, les paragraphes 6.2 - 6.4 de la Norme Codex pour les crevettes surgelées).

16. L'Observateur de la CEE a informé le Comité des observations que la Communauté avait faites à la dernière session du CCFFP; certaines dispositions dans les projets de norme précités différant de la réglementation communautaire en la matière, particulièrement l'indication du poids net des produits avec glazurage, le Champ d'application de la norme pour la sardine et les produits de type sardine et l'association des termes thon et bonite sur l'étiquetage dans la norme Codex révisée pour le thon et la bonite, et a rappelé que ces observations avaient été présentées à la dernière session du CCFFP. La délégation de la France a réservé sa position quant à la confirmation des dispositions d'étiquetage de plusieurs des produits surgelés susvisés, étant donné que les dispositions relatives au contenu net dans le cas des produits glazurés différaient des exigences énoncées par la CEE. La France a également réservé sa position quant à l'emploi de la double désignation "bonite-thon" dans la Norme pour le thon et la bonite en conserve et quant à l'utilisation du terme "sardines" pour désigner les sardines Pilchard. Il a été convenu que ces commentaires seraient communiqués au Comité sur les poissons et les produits de la pêche.

17. Pour ce qui est des observations suggérant d'ajouter des espèces aux normes, il a été convenu qu'elles pourraient être adressées au CCFFP à l'étape 6.

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime

18^e session, ALINORM 93/26

- Avant-projet de norme pour les préparations alimentaires utilisées dans les régimes amaigrissants à valeur énergétique très faible (étape 5) (annexe II)

18. Le Comité est convenu de recommander que le CCNFSDU supprime les paragraphes 9.2 et 9.4 de l'avant-projet d'article sur l'étiquetage, étant donné que ces dispositions sont déjà prévues dans la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés. Le Comité a également recommandé que dans le renvoi aux paragraphes 9.1 et 9.6 dans le paragraphe 9.7 les exigences applicables soient indiquées explicitement, car un doute subsistait quant aux dispositions d'étiquetage s'appliquant à l'étiquette de l'emballage et/ou du sachet et aux mentions qui pouvaient figurer sur le dépliant d'accompagnement.

AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE REFERENCE AUX FINS DE L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)

19. Le Comité était saisi de l'annexe V de l'ALINORM 91/22, dans laquelle est présenté un projet d'amendement à la section 3.3.4 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel (c'est-à-dire, projet de valeurs nutritionnelles de référence), tel qu'adopté à l'étape 5 par la Commission lors de sa 19^e session. Les commentaires des gouvernements à l'étape 6 en réponse à la CL 1992-5/FL étaient présentés dans les documents CX/FL 93/4 (Autriche, Danemark, Nouvelle-Zélande, États-Unis) et CX/FL 93/4-Add.1 (Malaisie). Un document contenant des extraits d'un rapport du Comité scientifique pour les aliments de la CEE sur "Les apports en nutriments et énergie pour la Communauté Européenne" a été distribué en document de séance sans référence.

20. Le Comité a rappelé que la section 3.3.4 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel avait été amendée par l'insertion des valeurs nutritionnelles de référence recommandées par la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les apports recommandés en éléments nutritifs aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires (1988, Helsinki). Le Comité a fait observer qu'il n'avait pas compétence pour fixer des valeurs de référence à l'égard des apports nutritionnels recommandés, qu'il conviendrait d'obtenir un avis d'experts sur cette question et que les valeurs à l'examen étaient destinées exclusivement à des fins d'étiquetage.

21. Certaines délégations ont souligné que, comme de nombreuses valeurs de référence existaient déjà avec des valeurs différentes pour les femmes et les enfants dans certains cas, il fallait prévoir des directives ou des principes appropriés pour faire en sorte que l'établissement de VNR soit fondé sur des données scientifiques valides. En outre, de nouvelles évaluations étaient actuellement effectuées aux échelons national et international et des évolutions importantes avaient été enregistrées au cours des récentes années dans ce domaine particulier. Dans cette optique, certaines délégations ont donné à entendre qu'il conviendrait de surseoir pour l'instant à l'adoption de valeurs nutritionnelles de référence pour tenter plutôt d'obtenir d'autres avis du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, en particulier concernant les principes. D'autres délégations ont souligné que ces valeurs avaient été proposées à la suite de la consultation d'experts tenue à Helsinki et qu'elles avaient été approuvées par le CCNFSUDU. Il a été clairement établi que la définition et l'examen de ces valeurs faisaient partie d'un processus continu susceptible d'être modifié à la lumière de nouvelles données scientifiques, comme indiqué clairement dans la note figurant au bas de la liste des VNR présentée à l'Annexe V de l'ALINORM 91/22. Il a également été rappelé au Comité que le CCNFSUDU, lors de sa dernière session, avait demandé les commentaires des gouvernements sur cette question, aux fins d'examen à sa prochaine session en septembre 1994.

22. Tout en reconnaissant la nécessité de principes généraux visant à guider le choix et la modification des valeurs de référence, le Comité a estimé que l'adoption de la liste révisée, qui représentait une mise à jour de la liste précédente, ne devrait pas être retardée jusqu'à ce que ces principes soient établis. Le Comité est donc convenu d'avancer à l'étape 8 le projet de valeurs de référence et de demander l'avis du CCNFSUDU sur les directives à suivre pour établir et réviser ces valeurs de référence. Le Comité était d'avis qu'une indication de l'objectif pour lequel ces directives étaient nécessaires devrait être communiquée au CCNFSUDU. Après un échange de vues approfondi sur cette question, le Comité est convenu que les éléments suivants devraient être pris en considération par le CCNFSUDU dans l'élaboration des "principes régissant l'examen des VNR aux fins d'étiquetage":

1. L'établissement de valeurs nutritionnelles de référence (VNR) devrait être subordonné aux principes régissant l'étiquetage nutritionnel énoncés dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel.
2. Le principal but des valeurs nutritionnelles de référence est de communiquer aux consommateurs des renseignements utiles et qui n'induisent pas en erreur.
3. La composition de la liste devrait être soigneusement examinée et justifiée du point de vue des besoins des consommateurs.
4. Une liste de VNR pour les denrées alimentaires destinées à la population générale devrait être établie. La nécessité d'établir une liste de VNR à l'intention de groupes particuliers, comme les nourrissons et les enfants, devrait également être envisagée.
5. Les VNR devraient s'inspirer, dans la mesure du possible, des apports nutritionnels recommandés par la FAO et/ou l'OMS. L'origine des valeurs devrait être indiquée et justifiée.

Etat d'avancement du projet de valeurs nutritionnelles de référence aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires (proposition d'amendement à la section 3.3.4 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel)

23. Le Comité est convenu d'avancer le projet de VNR susmentionné, présenté à l'Annexe II du présent rapport, à l'étape 8 de la Procédure aux fins d'adoption par la Commission.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE ET A LA NUTRITION DANS L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)

24. La délégation du Canada a présenté le document de travail CX/FL 93/6 dans lequel figurait l'Avant-projet de directives et qui tenait compte de propositions de la session antérieure du Comité. Les observations des gouvernements étaient présentées dans le document CX/FL 93/6-Add .1 (Danemark, Pologne), Add.2 (Malaisie, Suède, International Special Dietary Foods Industries), Add.3 (Fédération internationale de laiterie), Add.4 (observations conjointes des pays nordiques, à savoir la Finlande, l'Islande, la Norvège et la Suède), Add.5 (Brésil), Add.6 (International Organization of Consumers Unions).

25. Le Comité a convenu de modifier le titre des Directives de sorte à l'uniformiser avec celui des "Directives générales sur les allégations" en retirant l'expression "dans l'étiquetage des denrées alimentaires" et a fait ressortir que le mandat du Comité se référait explicitement à l'étiquetage des denrées alimentaires.

SECTION 1. CHAMP D'APPLICATION

26. Certaines délégations étaient d'avis que les Directives ne devraient pas comprendre les aliments diététiques ou de régime, étant donné que des dispositions spécifiques étaient prévues à leur sujet. D'autres délégations ont souligné qu'il était toujours permis de faire des allégations de nature générale relativement à la teneur en éléments nutritifs pour ces aliments. Le Comité a convenu d'indiquer que les Directives s'appliquaient à tous les aliments "sans préjudice des dispositions particulières prévues dans le cadre des normes ou des directives Codex relatives aux aliments diététiques ou de régime et aux aliments destinés à des fins médicales spéciales".

SECTION 2. DEFINITIONS

27. Le Comité a décidé d'utiliser de libellé des Directives générales sur l'étiquetage nutritionnel pour la définition de l'allégation nutritionnelle au point 2.1., et de supprimer au point 2.1.1. l'allusion faite à une "terminologie normalisée". Il a de plus été convenu que la valeur énergétique devrait être mentionnée de façon précise dans la définition des allégations comparatives (point 2.1.2).

28. Le Comité a convenu de modifier la définition de l'allégation nutritionnelle fonctionnelle de sorte à indiquer qu'il s'agit d'une allégation ["qui expose en termes généraux les conséquences nutritionnelles pour la bonne santé de l'apport en un élément nutritif particulier"].

29. Le Comité a eu un échange de vues sur les conditions dans lesquelles les allégations relatives à la santé et liées aux aliments pourraient être utilisées et a discuté une proposition visant à ajouter au point 2.2 Allégations relatives à la santé la mention suivante ["que cette relation soit exprimée exclusivement dans le contexte du régime alimentaire total"].

30. En ce qui concerne les définitions de l'allégation nutritionnelle fonctionnelle et de l'allégation relative à la santé, certaines délégations ont indiqué qu'elles estimaient que la distinction entre ces deux types d'allégations était très difficile à établir et qu'il y aurait lieu de les étudier conjointement. D'autres délégations étaient d'avis qu'il faudrait retenir des définitions distinctes.

31. L'observateur de la CEE a informé le Comité que les allégations relatives à la guérison des maladies étaient interdites dans la Communauté, sauf dans le cadre de législations spécifiques sur les eaux minérales et sur les aliments diététiques ou de régime. Certaines délégations ont indiqué que les allégations relatives à la santé établissant l'existence d'un lien entre un élément nutritif et la prévention d'une maladie pourraient être admises à l'intérieur de l'ensemble d'un régime alimentaire. D'autres délégations n'ont accepté aucune allusion aux maladies.

SECTION 4. ALLEGATIONS RELATIVES A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS

32. Certaines délégations ont mis en question l'intention exprimée au point 4.1 quant aux allégations qui n'entraient pas dans le cadre de la définition et du Tableau, estimant qu'il était trop restrictif de limiter les allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs aux descripteurs proposés. Elles ont souligné que l'on pouvait faire allusion à un pourcentage ou à une quantité d'un élément nutritif, sans qualifier ce pourcentage ou cette quantité de "faible" ou d'"élevé(e)" par exemple, ou sans faire aucune autre allégation. Le Comité est donc convenu de modifier la définition de la façon suivante de sorte à bien préciser que les valeurs indiquées dans le Tableau s'appliquaient aux allégations qui y figuraient spécifiquement:

"Lorsqu'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs prévue par le tableau des présentes directives ou une allégation synonyme est faite, les conditions spécifiées dans le tableau pour cette allégation devraient s'appliquer".

33. Le Comité a discuté du point 4.2 et la délégation de la Norvège au nom des pays Nordiques, a proposé que les allégations ne soient permises que lorsque l'élément nutritif était présent à l'état naturel dans l'aliment, de sorte à ne pas tromper le consommateur. Le Comité n'a pas accepté cette proposition, une telle disposition semblant trop restrictive.

SECTION 5. ALLEGATIONS COMPARATIVES

34. A la suggestion de l'observateur de l'IOCU, le Comité a convenu d'indiquer que les allégations s'appliquaient aux produits finis tels que vendus et non à leurs ingrédients.

35. Au point 5.1, le Comité a convenu que l'expression "aliments qui se remplacent l'un l'autre dans le régime alimentaire" n'était pas suffisamment explicite et qu'il y aurait lieu de faire référence à "des types différents du même aliment ou des aliments semblables".

36. Au point 5.2.1, le Comité s'est penché sur les exigences qui devraient être appliquées quand l'allégation faisait allusion à une valeur absolue, par opposition à un pourcentage ou à une fraction. Certaines délégations ont insisté sur le fait qu'il ne fallait pas tromper le consommateur et ont demandé s'il ne fallait pas préciser la valeur totale de l'élément nutritif présent dans l'aliment de sorte à fournir une base de comparaison adéquate ou encore, si toute valeur absolue ne devrait pas faire allusion à 100 grammes d'un aliment. Après un échange de vues à ce sujet, le Comité est convenu de faire allusion à "la valeur de la différence liée à la même quantité, exprimée en pourcentage, fraction, ou valeur absolue", de supprimer la deuxième phrase et de la remplacer par une mention générale couvrant tous les cas possibles et selon laquelle "les détails complets de la comparaison doivent être fournis".

37. Pour ce qui est du point 5.3, certaines délégations étaient d'avis que la différence relative devrait être augmentée de sorte à autoriser l'utilisation d'une allégation comparative. Le Comité a fait remarquer que les différences devraient être importantes sur le plan nutritionnel et que cet aspect était abordé dans la dernière partie de la section 5.3, se référant à une différence absolue minimale.

38. Certaines délégations ont souligné que le pourcentage utilisé à des fins de comparaison devraient être différent pour les macronutriments et les micronutriments. Il a de plus été suggéré qu'une indication numérique devrait être autorisée dans le cas d'une réduction différente, à condition qu'aucune allégation qualificative ne soit faite. Certaines délégations ont indiqué qu'il y aurait lieu de prévoir des dispositions pour l'utilisation du terme "allégé" lorsque celui-ci était utilisé à titre d'allégation pour une réduction. Le Comité a convenu de tenir compte de ces propositions au point 5.3 et d'ajouter le point 5.4 entre crochets:

["l'usage des termes "réduit" (par exemple, allégé) ou "augmenté" devrait être restreint à des différences d'au moins 25% d'énergie ou de macronutriments ou de 10% des VNR pour les micronutriments. Cette restriction ne devrait pas prévenir l'usage de mentions factuelles numériques au sujet des écarts moins importants."]

L'Observateur de l'IOCU a noté que les allégations relatives aux "bons" produits tels que "bons pour vous" "entièrement bon" étaient des allégations communes relatives à la santé et devaient être incluses dans les Directives. Le Comité est convenu de considérer cette question à sa prochaine session.

SECTION 6. ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES FONCTIONNELLES

39. Le Comité a convenu d'ajouter le point 6.1.3 selon lequel "l'aliment faisant l'objet de l'allégation devrait être une source importante d'un élément nutritif dans le régime alimentaire", de sorte à ne pas tromper le consommateur.

40. Certaines délégations étaient d'avis que de telles allégations ne devraient pas être admises. Il a également été souligné que le point 6.1 ressemblait au point 7.1 portant sur les allégations relatives à la santé et qu'aucune distinction claire n'avait été établie entre ces définitions. Le Comité a fait remarquer qu'il y aurait lieu d'obtenir des précisions quant à la quantité d'un élément nutritif nécessaire pour justifier une telle allégation et à la définition de la fonction des éléments nutritifs, et a convenu de s'en référer au CCNFSDU pour obtenir un avis. La délégation du Royaume-Uni a indiqué qu'il semblait nécessaire de regrouper la Section 6. Allégations nutritionnelles fonctionnelles et la section 7. Allégations relatives à la santé et le comité a convenu de demander aux gouvernements de formuler des commentaires spécifiques à ce sujet et a noté qu'il était impossible d'arriver à un consensus à ce stade.

SECTION 7. ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE

41. Le Président a souligné que les dispositions du point 7.2 figuraient déjà dans les Directives générales sur les allégations (Section 3.4), et le Comité a convenu de le supprimer.

42. Certaines délégations estimaient que les allégations concernant la santé pouvaient être autorisées relativement à l'ensemble d'un régime alimentaire et à condition qu'elles puissent être justifiées par des données scientifiques. D'autres délégations et l'observateur de la CEE étaient d'avis qu'aucune allégation établissant un lien entre un aliment ou un élément nutritif et une maladie ou un état lié à la santé ne devrait être autorisée. Le Comité a procédé à une longue discussion à ce sujet, mais n'a pu en arriver à un consensus quant aux allégations qui devraient être autorisées. Le Comité a par la suite convenu de demander l'avis du CCNSDFU sur les effets des éléments nutritifs sur la santé en ce qui concerne spécifiquement les allégations, (points 7.1 et 7.3). Il a de plus été convenu de former un groupe de rédaction comprenant l'Australie, le Canada, le Danemark, la France, le Japon, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, la Suède, la Suisse, le Royaume-Uni, les Etats-Unis, la CIAA, la FIL, la IFGMA, et l'IOCU, sous la direction de la délégation du Canada, afin d'étudier les dispositions des sections 6. et 7. et les définitions s'y rattachant (point 2.1.3 et 2.2) et de préparer une version révisée de la proposition pour considération par la prochaine session.

SECTION 8. ALLEGATIONS RELATIVES AUX GUIDES DIETETIQUES ET AUX REGIMES EQUILIBRES

43. A la suggestion de la délégation de l'Allemagne, le Comité a convenu de faire allusion "à une autorité nationale" et de supprimer le terme "officiel", étant donné que des guides diététiques pouvaient être établis par des organismes scientifiques n'ayant aucun pouvoir de réglementation. A la suggestion de l'observateur de l'IOCU, le Comité a convenu de modifier de libellé de la section 8.4 afin de le rendre plus explicite.

TABLEAU

44. Le Secrétariat a indiqué que le CCFL n'avait pas le mandat de modifier les valeurs figurant dans le Tableau, étant donné que la responsabilité de l'établissement des valeurs des éléments nutritifs liées aux allégations incombait au CCNFSDU, comme il est indiqué par la 36e session du Comité exécutif, et que les observations du Comité seraient communiquées au CCNFSDU.

45. Plusieurs délégations ont formulé des observations sur les chiffres proposés pour décrire les allégations, particulièrement en ce qui concerne les aspects suivants : la plupart des mentions figurant dans le Tableau étaient exprimées en fonction d'une quantité déterminée d'un aliment, alors que l'allusion faite à la ration était souvent plus utile pour le consommateur; toutes les valeurs des

éléments nutritifs n'étaient pas exprimées selon les mêmes critères et il y aurait lieu d'assurer une plus grande uniformité à cet égard; pour certains éléments nutritifs, des modifications ont été suggérées pour les chiffres qualifiant les notions "exempt", "source" ou "élevé". Certaines délégations étaient d'avis que l'expression "exempt de cholestérol" devrait être retenue, étant donné qu'un avis du Codex était nécessaire lors de l'utilisation de ce genre d'allégation. La délégation du Royaume Uni a fait ressortir qu'au vu des changements proposés au point 4.1, le Tableau ne serait plus restrictif et par conséquent, lorsqu'aucun critère n'était prévu, les professionnels seraient libres de choisir les leurs. La délégation de la Suisse a suggéré d'examiner spécifiquement les valeurs suivantes: 0,5 g pour "exempt de graisses" 1 g pour "exempt de sucres" pour les vitamines et sels minéraux, 15% de la VNR pour "source" et 50% pour "élevée". La délégation de la Norvège a suggéré que les conditions pour les allégations se réfèrent à l'unité énergétique (par exemple 100 kcal) au lieu d'une quantité fixe ou une portion. En réponse à ces préoccupations, le Secrétariat a indiqué qu'il se rappelait que la dernière session du CCNFSDU était arrivée à ces conclusions après un examen détaillé de ces questions; en particulier, il avait été décidé de supprimer l'expression "exempt de cholestérol" comme n'ayant aucune signification nutritionnelle et de considérer le taux de cholestérol dans un aliment en fonction de l'énergie provenant des graisses saturées. Le Comité a aussi été informé que les valeurs proposées reflétaient le compromis réalisé entre les différentes approches, particulièrement en ce qui concerne la description du terme "exempt", et que de nombreuses valeurs étaient indiquées entre crochets et pouvaient être révisées à la lumière de commentaires ultérieurs. Le Comité a convenu que le CCNFSDU devrait être informé de ces observations, de sorte à pouvoir étudier à nouveau les teneurs en éléments nutritifs proposées, si nécessaire.

46. L'observateur de la FIL a souligné qu'il se préoccupait des exigences proposées pour l'expression "faible", tout en remarquant que les dispositions relatives aux graisses ne pouvaient pas être respectées dans le cas des produits laitiers où la teneur en graisses était au départ très élevée, étant donné qu'un écart de 50 % était déjà très important et que les consommateurs devaient en être informés. Il a de plus été souligné qu'il existait déjà des normes Codex ou des projets de normes faisant référence à une "faible teneur en graisses". Les délégations du Danemark, de la Norvège ainsi que l'Observateur de l'IOCU étaient d'avis que des exigences identiques pour "faible" devraient s'appliquer à tous les aliments.

47. Le Comité a noté qu'un avant-projet de norme pour les pâtes à tartiner devait faire l'objet d'une étude d'ici la prochaine session du Comité sur les graisses et les huiles (septembre 1993), et que les questions liées spécifiquement aux produits laitiers seraient étudiées par le Comité sur le lait et les produits laitiers.

48. Le Comité a décidé que puisqu'il était impossible d'en arriver à un accord quant aux allégations nutritionnelles fonctionnelles et aux allégations relatives à la santé, l'Avant-projet de directives devrait demeurer à l'Etape 3 et être distribué pour d'autres commentaires. Il a été convenu d'annexer au rapport le texte tel que modifié par le Comité, là où un consensus existait. Le Groupe de rédaction, sous la direction de la délégation du Canada, considérerait les Sections 6. et 7. et les définitions y afférentes (points 2.1.2 et 2.3) afin de préparer un projet révisé aux fins d'examen par la prochaine session. D'autre part, le Comité est convenu de demander l'avis et les conseils du CCNFSDU au sujet de ces sections et d'informer le CCNFSDU des observations formulées relativement au Tableau des éléments nutritifs.

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

49. Le Comité est convenu de renvoyer à l'Etape 3 l'Avant-projet de directives, tel que présenté dans l'Annexe III, afin d'obtenir des observations supplémentaires.

EXAMEN DE L'ETIQUETAGE DES ALLERGENES POTENTIELS (Point 7 de l'ordre du jour)

50. Le Comité était saisi du document CX/FL 93/5, préparé par la Norvège sur la question ci-dessus, en collaboration avec la Finlande, l'Islande et la Suède. Les observations soumises par l'Autriche ont été synthétisées dans un document de séance non numéroté.

51. Le Comité a rappelé les débats de sa session précédente sur ce point, à la suite de laquelle il avait été décidé d'examiner l'étiquetage des allergènes potentiels entrant dans la composition des ingrédients composés présents dans les denrées alimentaires et par conséquent ne figurant pas dans la liste des ingrédients. Le Comité a indiqué que cette question exigerait l'examen de la section 4.2.1.3 de la Norme générale sur l'étiquetage, qui traitait de l'étiquetage des ingrédients composés, notamment en ce qui concerne "la règle des 25 %" (par. 146-147, ALINORM 91/22).

52. La délégation de la Norvège a présenté le document, qui comprenait un résumé documentaire circonstancié sur les problèmes d'hypersensibilité (allergie et intolérance) et l'amélioration des exigences d'étiquetage en relation à l'hypersensibilité, sur les questions liées au transfert d'additifs alimentaires dans les aliments et sur les recommandations relatives à la modification de la Norme générale sur l'étiquetage. La délégation a fait ressortir que l'étiquetage au niveau des allergènes potentiels ne devrait pas donner un sens de fausse sécurité aux consommateurs affectés, cependant, même si les solutions pratiques s'avéraient difficile à trouver à cet égard, les problèmes des consommateurs hypersensibles ne pourraient être résolus sans un étiquetage approprié, qui en lui-même servait de base essentielle pour des mesures différentes ou complémentaires.

53. Plusieurs délégations ont indiqué que la question des hypersensibilités alimentaires représentait à la fois un problème de santé publique et d'étiquetage et que les consommateurs hypersensibles se fiaient à l'étiquetage afin d'éviter certains aliments. La délégation des Etats Unis a fait remarquer en particulier que la règle des 25% devrait être révisée. A cet égard, il a été mentionné que le principe de la déclaration complète et exacte des ingrédients était généralement accepté par les gouvernements et les entreprises, mais que ces dernières se devraient d'être davantage coopératives, notamment au niveau des ingrédients de deuxième et de troisième génération présents dans les denrées alimentaires. Il a également été noté que la récente Conférence internationale mixte FAO/OMS sur la nutrition avait reconnu les problèmes liés aux allergies alimentaires, particulièrement en relation avec les nourrissons et les enfants.

54. Un certain nombre de délégations ont laissé entendre que les mesures à prendre devraient être proportionnées à l'importance du risque et que des efforts devaient être engagés afin de définir les ingrédients et les additifs en cause, dans la mesure où un équilibre devait être recherché pour fournir des mentions d'étiquetage qui soient appropriées et ne représentent pas une charge excessive. Les difficultés rencontrées pour établir des directives applicables à l'échelle mondiale ont été également soulignées, dans la mesure où les allergies alimentaires étaient fréquemment associées à des sous-groupes ou à des régions spécifiques. Les coûts relatifs attribuables aux mentions d'étiquetage et la catégorisation des allergènes potentiels ont été également mentionnés, tout comme l'importance de

composés par des critères appropriés fondés sur une base scientifique. Il a également été noté qu'il conviendrait de veiller à ne pas créer un sens de fausse sécurité par des mesures d'étiquetage.

55. L'observateur de l'Association of European Celiac Societies (AOECS) a souligné l'importance des mentions d'étiquetage pour les personnes sensibles au gluten, dans la mesure où ces personnes avaient besoin, outre les produits spéciaux exempt de gluten, de produits de consommation courante totalement exempts de cette substance. Selon cet observateur, des renseignements détaillés devaient figurer sur l'étiquette, étant donné que l'on ajoutait fréquemment du gluten à des denrées alimentaires qui ne devraient pas normalement en contenir (par exemple, le jambon) ou que du gluten était incorporé à des ingrédients composés dont la mention dans la liste des ingrédients n'était pas obligatoire. L'identification des ingrédients comme l'amidon devrait également être plus explicite (par exemple, amidon de blé).

56. Le Comité, tout en prenant note de l'importance de poursuivre les débats sur cette question, est convenu d'annexer au présent rapport les recommandations pour l'amendement de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et le document de référence joint, tel que présenté à l'Annexe IV pour distribution et commentaires des gouvernements à l'étape 3.

EXAMEN DES STRATEGIES NATIONALES CONCERNANT L'APPLICATION DE LA LISTE DES ELEMENTS NUTRITIFS DANS LES DIRECTIVES CODEX SUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL (Point 8 de l'ordre du jour)

57. Le Comité était saisi du document CX/FL 93/7, présentant les Commentaires gouvernementaux présentés par les Etats-unis en réponse à la CL 1991/11-FL.

58. Le Comité a rappelé que lors de sa précédente session, il avait convenu de demander aux gouvernements leurs observations sur les éléments nutritifs qu'ils estimaient nécessaires au maintien d'un bon état nutritionnel, tel que requis par la législation nationale.

59. Le Comité a été informé par l'Observateur de la CEE que la Directive 90/496/EEC du 24 septembre 1990 exigeait les informations suivantes lorsque l'étiquetage nutritionnel était utilisé:

- à partir du 1^{er} octobre 1993: valeur énergétique, protéines, glucides et graisses;
- à partir du 1^{er} octobre 1995: sucres, graisses saturées, fibres et sodium (c'est-à-dire, en sus des catégories ci-dessus), en cas d'étiquetage nutritionnel volontaire ou si l'un de ces éléments nutritifs faisait l'objet d'une allégation nutritionnelle.

AVANT-PROJET REVISE DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ETIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES (Point 9 de l'ordre du jour)

60. Le Comité était saisi du document CX/FL 93/8 présentant les commentaires (Cuba, Danemark, Allemagne, Japon, Nouvelle-Zélande, Espagne, Etats-Unis, AMFEP, CEE, IFOAM) en réponse à la CL 1991/23-FL contenant une première version des Directives (ALINORM 91/37), du document CX/FL 93/8-Add.1, qui était une version révisée des Directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques, amendé à partir des commentaires. Le Comité a également tenu compte des observations présentées dans les documents de séance n° 2 (IFOAM) et n° 3 (Japon) à propos de la version actuelle.

61. Le Comité a été informé des discussions tenues à la 19e session de la Commission au sujet de cette question, à la suite de laquelle il avait été convenu que le CCFL serait chargé de l'élaboration future des directives présentées (ALINORM 91/37) sur la base des observations communiquées par les gouvernements et les comités régionaux de coordination du Codex (par. 103, ALINORM 91/40). Le Comité a également pris note des discussions des comités de coordination pour l'Amérique du nord et le Pacifique Sud-Ouest (par. 87-90, ALINORM 93/32) et pour l'Europe (par. 80-84 et 88-89, ALINORM 93/19) sur cette question.

62. Les directives actuelles (CL/FL 93/8-Add.1) ont été présentées par M^{me} Lovisolo, consultante auprès de la FAO, qui a résumé brièvement l'état de la question et rappelé les éléments suggérés en ce qui concerne les aliments biologiques. A cet égard, plusieurs délégations ont indiqué que les travaux du CCFL devraient être restreints à l'étiquetage, dans la mesure où les autres éléments des directives relevaient plus opportunément de la compétence d'autres comités, comme le Comité du Codex sur l'inspection et la certification des importations et des exportations alimentaires et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Il a également été suggéré que chaque pays décide de l'opportunité de soumettre les aliments biologiques à des normes obligatoires, tandis que d'autres délégations ont fait remarquer que les directives étaient de nature consultative dans leur application au commerce international.

63. Le Comité est convenu que sa responsabilité première avait trait à l'étiquetage et aux domaines apparentés, tout comme il a reconnu que certains aspects de ce travail relevaient de manière plus adéquate de la compétence d'autres comités du Codex.

64. Le Comité est également convenu d'examiner les recommandations du rapport du groupe de travail sur les aliments biologiques, présidé par la consultante auprès de la FAO et composé de représentants de l'Australie, du Canada, de la France, de l'Allemagne, du Japon, de la Lituanie, des Pays-Bas, de la Norvège, de la Suède, de la Suisse, des Etats-Unis, de la CEE, de l'IFOAM et de l'IOCU. A la suite de ces discussions, le Comité est convenu des modifications suivantes à l'Avant-projet de directives (CX/FL 93/8-Add. 1):

SECTION 1. CHAMP D'APPLICATION

65. L'alinéa 1.1 b) devrait se lire comme suit:

les produits transformés destinés à la consommation humaine et dérivés principalement des produits mentionnés à l'alinéa précédent a).

dans la mesure où il existe des produits d'origine biologique destinés à des fins autres que la consommation humaine.

66. Le terme "biodynamique" ou tout renvoi à d'autres termes spécifiques ne devraient être inclus que dans une liste de termes réservés et les crochets devraient être supprimés afin de prévenir tout étiquetage trompeur. L'alinéa 1.2 (b) devrait également être supprimé.

SECTION 2. DESCRIPTION ET DEFINITIONS

67. Comme le terme "d'origine agricole" (par. 3.3 b); 3.4; 3.4 a) et b); et 3.6 a) et b)) pourrait s'appliquer différemment selon le pays (par exemple, certains pays excluent les produits de la pêche du domaine d'application du terme), la définition de "produit agricole" a été modifiée comme suit:

"produits agricole" tout produit ou denrée, à l'état brut ou transformé, commercialisé en vue de la consommation humaine.

Il a été suggéré d'insérer une définition du terme "médicament vétérinaire".

68. Il a été convenu de modifier comme suit le paragraphe 2.2 c):

"commercialisation" la détention en vue de la vente ou l'exposition en vue de la vente...

afin de clarifier la définition. La définition du terme "biodynamique" devrait être supprimée, dans la mesure où ce terme ne devrait pas être isolé à cet égard.

SECTION 3. ETIQUETAGE

69. Afin de protéger les consommateurs contre des pratiques trompeuses, les directives devraient comporter une restriction quant au mélange d'un ingrédient d'origine biologique et non biologique à l'intérieur d'un produit unique. L'énoncé suivant a été inséré dans le paragraphe 3.3, entre les alinéas c) et d):

Les mêmes ingrédients ne doivent pas être dérivés d'une source à la fois biologique et non biologique.

70. Les éléments essentiels des paragraphes 3.4 a) et b) ont été fusionnés pour se lire comme suit:

- ... soient d'origine agricole et ne soient pas produits dans le pays ou en quantité suffisante conformément aux règles énoncées à la section 4 des présentes directives.

71. Comme le paragraphe 3.6 pourrait imposer des restrictions concernant la promotion à l'industrie du fait qu'il pourrait être interdit d'apposer des mentions indiquant que le produit est d'origine biologique, excepté dans la liste des ingrédients, pour les produits contenant jusqu'à 50% d'ingrédients biologiques, les pays devraient être invités à soumettre leur observations sur la possibilité d'autoriser d'autres énoncés descriptifs sur les produits contenant entre 50 % et 95% d'ingrédients d'origine biologique.

72. Le paragraphe 3.7 concernant la conversion à l'agriculture biologique a été supprimé, car où il y aurait peu d'avantages à employer de telles dispositions d'étiquetage pouvant entraîner de nouvelles mentions susceptibles de semer la confusion chez les consommateurs.

SECTION 4. REGLES DE PRODUCTION

73. Le paragraphe 4.2, traitant d'un aspect des principes particuliers de la production biologique, a été transposé à l'Annexe 1.

SECTION 5. CONDITIONS D'INSCRIPTION DES SUBSTANCES A L'ANNEXE 2

74. Le point 4 de l'Annexe 2 a été transposé à l'article 5, paragraphe 5.1 d), troisième tiret, comme il s'agissait d'un critère visant à déterminer les substances incluses dans les listes au niveau national:

- il sont de préférence identiques à la nature et il est impossible de produire ou de conserver de tels produits alimentaires sans avoir recours à ce genre de substances.

75. Les directives devraient prévoir des critères pour l'inscription de substance aux listes nationales prévues au paragraphe 5.1. La modification suivante a donc été apportée:

Les pays devraient élaborer une liste de substances qui satisfont aux exigences des présentes directives. Les critères suivants devraient servir aux fins de la modification des listes de substances non autorisées aux fins indiquées à la section 4.

En conséquence de la modification du paragraphe 5.1, le paragraphe 5.2 précisera les critères permettant aux pays de demander au Codex de modifier la liste Codex. Le paragraphe 5.2 devra désormais se lire comme suit:

Les pays membres devraient communiquer ce qui suit pour toute substance dont ils proposent l'inscription à l'Annexe 2:

SECTION 6. SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION

76. Le terme "Etat" figurant aux paragraphes 6.2, 6.4 et 6.5 devrait être remplacé par le terme: "autorité compétente" dans le paragraphe 6.2 et "autorité du pays" dans les paragraphes 6.4 et 6.5. Comme l'autorité désignée responsable de l'approbation et de la supervision des organismes privés devrait être en mesure de déléguer cette fonction à un mandataire, une disposition supplémentaire devrait être prévue à cet effet:

L'autorité peut déléguer cette fonction à son mandataire.

SECTION 7. INDICATIONS QUE LES PRODUITS SONT SOUMIS A UN SYSTEME D'INSPECTION

77. Cet article du projet révisé de directives autorisant l'usage d'un logo a été considéré comme non approprié dans le contexte des directives Codex et il a donc été supprimé.

SECTION 8. IMPORTATIONS (devient Section 7.)

78. Il pourrait être nécessaire d'explicitier le principe de l'équivalence dans le texte des directives et ce point devrait être examiné à la lumière d'autres observations. Il a été jugé nécessaire d'inclure pour discussions ultérieures la proposition de l'IFOAM selon laquelle les pays pourraient avoir recours à des organisations non gouvernementales pour la détermination des décisions d'équivalences bilatérales.

ANNEXE 1: PRINCIPES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

Végétaux et produits végétaux

79. Il a été recommandé de conserver les crochets figurant aux paragraphes 1 et 2 dans la mesure où ils permettront aux pays de formuler des observations supplémentaires.

Production animale

80. Le paragraphe 7 serait trop restrictif, dans la mesure où il exige que le bétail fasse partie intégrante d'une exploitation de culture biologique, et il a donc été reformulé comme suit:

Dans les cas où du bétail est élevé celui-ci devrait faire partie intégrante d'une exploitation de culture biologique et devrait être élevé et gardé conformément aux présentes directives.

81. Afin de préciser les aspects de production animale ayant trait à la conversion, le paragraphe 9 a été supprimé et remplacé par ce qui suit:

9. Les produits animaux ne doivent pas être vendus en tant que produits biologiques, à moins que l'animal n'ait été élevé conformément aux présentes directives pendant une période d'au moins une année.
10. Jusqu'à 10% des animaux adultes d'un troupeau peut être introduit annuellement à partir de sources non biologiques à des fins d'expansion ou de remplacement.
11. Tous les animaux introduits sur l'exploitation agricole à partir de sources non biologiques doivent être produits conformément aux présentes directives pendant une période d'au moins une année avant que leurs produits ne puissent être vendus sous la dénomination "biologique". Des exceptions peuvent être prévues dans les cas suivants:
 - (a) des veaux d'au plus 14 (ou 7?) jours qui ont reçu du colostrum et ne proviennent pas de marchés aux bestiaux;
 - (b) des animaux de laiterie à condition que leur lait soit conservé séparément pendant une période de 12 (ou 4?) semaines;
 - (c) des volailles écloses la veille; et
 - (d) des poules pondeuses à condition que leurs oeufs soient conservés séparément pendant une période de 30 jours.

Transformation, stockage et transport

82. Des dispositions concernant la transformation, le stockage et le transport ont été élaborées et incluses entre crochets dans le projet révisé de directives à l'Annexe V. Il ne sera pas nécessaire de prévoir de dispositions particulières à l'égard du transport, dans la mesure où les gouvernements nationaux exercent un contrôle étendu dans ce domaine.

ANNEXE 2: SUBSTANCES AUTORISEES POUR LA PRODUCTION D'ALIMENTS BIOLOGIQUES

83. Le paragraphe 4 a été transposé au paragraphe 5.1 d), 3e tiret. On a envisagé la possibilité de procéder d'une autre façon pour l'élaboration des listes, à partir de catégories génériques de substances. La structure des listes proposées faisant déjà l'objet d'un large consensus, il a été recommandé d'inviter les pays à soumettre d'autres observations sur cette question.

ANNEXE 3: EXIGENCES MINIMALES D'INSPECTION ET MESURES DE PRECAUTION DANS LE CADRE D'UN REGIME D'INSPECTION

84. Le paragraphe 8 devrait être modifié comme suit afin de lever toute possibilité de confusion:

"... devraient être transportés de manière à empêcher ..."

Etat d'avancement de l'avant-projet de directives

85. Le Comité est convenu de faire passer l'avant-projet de directives, tel que présenté à l'Annexe V sur la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques à l'étape 5 aux fins d'adoption par la 20ème session de la Commission. Cette décision a été prise dans la mesure où il a été entendu que les autres comités compétents du Codex en seraient informés.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'UTILISATION DU TERME "NATUREL" (Point 10 de l'ordre du jour)

86. Le Comité était saisi de l'avant-projet de directives pour l'utilisation du terme "naturel" (CL 1992/28-FL), préparé par le Canada, ainsi que des observations y afférentes soumises à l'étape 3 et présentées dans les documents CX/FL 93/9 (Danemark, Espagne), CX/FL 93/9-Add.1 (Australie), Add.2 (Suisse), Add. 3 (Etats-unis), Add.4 (GISEM - UNISEM - Union Européenne des Sources d'Eaux Minérales Naturelles de la CEE), Add. 5 (Suède), Add. 6 (FIL).

87. Le Comité a rappelé qu'il avait examiné pour la première fois l'avant-projet de directives à sa 21ème session (par. 87-106, ALINORM 91/22), à la suite de laquelle le Canada avait préparé des directives révisées à partir des observations écrites et des délibérations de la réunion. En présentant les directives révisées, le Canada a fait observer que les dispositions étaient nettement plus restrictives que la première version.

88. Plusieurs délégations ont indiqué qu'elles n'appuyaient pas l'élaboration de directives à l'égard de termes isolés comme "naturel", dans la mesure où l'utilisation de ce genre de termes était déjà régie par les dispositions des Directives générales Codex sur les allégations (à savoir, la section 5.1 (iii)). Les différences dans la signification du terme "naturel" selon la langue d'usage ont été également signalées comme faisant obstacle à l'élaboration des directives, tout comme les difficultés liées à la détermination d'une signification exacte du terme. Toutefois, le Comité s'est prononcé en faveur de la préparation de directives, compte tenu de l'usage répandu de ce terme et des possibilités que le consommateur soit induit en erreur.

89. Le Comité, après avoir examiné les diverses options qui s'offraient, a décidé d'amender les Directives générales sur les allégations par un nouvel article sur l'emploi du terme "naturel" et de ne pas donner suite à l'élaboration de directives distinctes étant entendu que le champ d'application du document restait inchangé. D'autre part, il a été noté que la section 5.1(iii) concernant les allégations conditionnelles dans les Directives générales devrait être amendée en conséquence. Le Comité est également convenu d'abandonner l'examen d'une définition des termes "transformation traditionnelle" et, en conséquence, de retirer du texte toute référence à cette expression.

90. Le Comité a accepté l'offre de la délégation du Canada d'élaborer des amendements aux Directives générales Codex sur les allégations relativement à l'usage du terme "naturel". A cet égard, il a été convenu que les observations écrites communiquées au sujet du document CL 1992/28-FL et les délibérations suivantes seraient prises en considération lors de l'élaboration de ces amendements.

Section 2. Critères pour l'utilisation de "naturel"

91. Dans le point 2.1.2, le Comité a noté que les aliments irradiés ne pourraient prétendre à l'étiquetage en tant que "naturel". La délégation de l'Allemagne a souligné que des dispositions concernant les pesticides et les

médicaments vétérinaires devraient être prévues. Le Comité est convenu de supprimer les crochets encadrant les termes [d'additifs alimentaires], [vitamines], [minéraux], [colorants] et [arômes], compte tenu de leur interdiction dans les "aliments naturels".

Section 3. Exigence supplémentaires en matière d'étiquetage

92. Le Comité est convenu que l'exigence prévue au point 3.2 au vu des difficultés que présenterait l'insertion d'une déclaration aussi contraignante sur l'étiquette des produits alimentaires et de la possibilité d'induire le consommateur en erreur.

Transformation minimale

93. Selon plusieurs délégations, des procédés comme la pasteurisation, le rôtissage, la cuisson, le blanchiment et la cuisson du pain devraient être considérés comme "minimaux", dans la mesure où ils étaient nécessaires, dans de nombreux cas, pour rendre l'aliment propre à la consommation humaine. D'autres délégations ont estimé que de tels procédés devraient être restreints à une manipulation minimale de l'aliment et que la cuisson et la pasteurisation devraient en être exclus. Le Comité est convenu d'ajouter les termes suivants à la fin de la définition de "transformation minimale": "... et comprennent les procédés nécessaires pour rendre l'aliment propre à la consommation.". Le Comité a procédé à un échange de vues sur les exemples à inclure; il a également été suggéré de ne pas faire figurer ces exemples dans la définition, dans la mesure où un consensus n'avait pu se dégager. L'Observateur de l'IDF a souligné la nécessité pour le Comité d'envisager la définition des procédés autorisés, qui sans cela, serait laissée à l'initiative de chaque pays. Les délégations de la Norvège, de la Suède et de la Suisse se sont opposées à cette décision, car elles considéraient comme trop large la définition des procédés de transformation minimale.

94. Il a été souligné que les eaux minérales faisaient déjà l'objet de dispositions particulières et qu'une déclaration sur l'exclusion de normes Codex spécifiques devrait être incluse.

95. Le Comité est convenu que l'avant-projet d'amendements à la Norme générale sur les allégations concernant l'utilisation du terme "naturel" serait préparé par le Canada sur la base des commentaires reçus et des discussions précédentes et qu'il serait distribué pour commentaires additionnels à l'étape 3 avant la prochaine session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)

96. Le Comité a indiqué que les questions suivantes seraient examinées à la 23ème session:

- examen des dispositions d'étiquetage dans les normes Codex;
- avant-projet de Directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (à l'étape 7);
- avant-projet de Directives pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition (à l'étape 4);
- recommandation pour l'étiquetage des allergènes potentiels (à l'étape 4);

- avant-projet d'amendements aux Directives générales Codex sur les allégations sur l'utilisation du terme "naturel" (à l'étape 4);
- principes pour l'examen des valeurs nutritionnelles de référence aux fins d'étiquetage; et
- examen de l'étiquetage en relation avec la biotechnologie.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)

97. Le Comité a été informé que sa 23ème session, était provisoirement prévue du 24 au 28 octobre 1994 à Ottawa (Canada), sous réserve d'une décision finale par la Commission du Codex Alimentarius.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Action	Référence du document dans ALINORM 93/22
Approbation des dispositions d'étiquetage dans les normes Codex	-	20ème CCA CCNFSDU CCFFP 23ème CCFL	par. 12 - 18
Section 3.3.4 (projet de VNRs) dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel	8	Gouvernements 20ème CCA	par. 23 Annexe II
Avant-projet de directives pour l'utilisation des allégations relatives à la santé et à la nutrition	3	Gouvernements Canada CCNFSDU 23ème CCFL	par. 48 - 49 Annexe III
Etiquetage des allergènes potentiels	3	Gouvernements 23ème CCFL	par. 56 Annexe IV
Avant-projet de directives pour les aliments biologiques	5	20ème CCA Gouvernements 23ème CCFL	par. 88 Annexe V
Avant-projet de directives pour l'utilisation du terme "naturel"	3	Canada Gouvernements 23ème CCFL	par. 95

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON: Mrs. Katharine Gourlie
PRESIDENTE : Director
Bureau of Consumer Affairs
Consumer Products Branch
Consumer and Corporate Affairs Canada
Place du Portage, Phase 1
Hull, Quebec K1A 0C9
Canada

ARGENTINA
ARGENTINE

Mr. Alejandro Meroniuc
First Secretary
Embassy of Argentina
151 Slater St. # 400
Ottawa, Ontario K1P 5H3
Canada

Mr. Guillermo E. Devoto
2nd Secretary
Embassy of Argentina
90 Sparks St. # 620
Ottawa, Ontario K1H 2H8
Canada

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. Peter Tough, Director
Food Standards Section
National Food Authority
PO Box 7186
Canberra MC, ACT 2610
Australia

Ms. Ruth Lovisolo
Principal Executive Officer
International Food Standards Policy
Section
Australian Quarantine and Inspection
Service
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
Australia

AUSTRALIA (cont.d)

Mr. Frank Lee
Scientific Affairs Manager
Goodman Fielder Ltd.
PO Box 396
Gladesville, NSW 2111
Australia

Dr. Efi Farmakalidis
Nutrition and Scientific Research
Manager
Kellogg (Aust) Pty Ltd
41-51 Wentworth Avenue
Pagewood NSW 2019
Australia

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Mr. Célestin Ngassam
Economic Councillor
Cameroon Embassy
170 Clemow Avenue
Ottawa, Ontario K1S 2B4
Canada

Mr. J.P. Ayafor
First Secretary
Cameroon Embassy
170 Clemow Avenue
Ottawa, Ontario K1S 2B4
Canada

CANADA

Mr. G. F. Reasbeck
Chief, Food Division
Consumer Products Branch
Consumer & Corporate Affairs
Place du Portage, Phase 1,
16th Floor
50 Victoria Street
Hull, Quebec K1A 0C9, Canada

Dr. S. W. Gunner
Director General - Food Directorate
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
HPB Bldg. Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2

Dr. M.C. Cheney, Chief
Nutrition Evaluation Division
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2 Canada

Mr. R. Mills
Inspection and Enforcement
Fisheries and Oceans Canada
200 Kent Street, 9th Floor
Ottawa, Ontario K1A 0E6, Canada

Dr. Ian Sutherland, Director
Agri-Food Safety & Strategies
Agriculture Canada
Halldon House, Room 506
2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario K1A 0Y9, Canada

Mr. Roy Harwood
Nabisco Brands Canada
Association of Canadian Biscuit
Manufacturers
885 Don Mills Road
Don Mills, Ontario M3C 1V9, Canada

Mr. James Drum
Industry Representative
c/o Coca-Cola Ltd.
1 Concorde Gate, Suite 500
Don Mills, Ontario, Canada

Dr. Suk Hing Yiu
Food Industry Competitiveness Branch
Ontario Ministry of
Agriculture and Food
801 Bay Street, 12th Floor
Toronto, Ontario M7A 2B2, Canada

CANADA (cont.d)

Anne Macey
Canadian Organic Growers
Box 6408, Station J
Ottawa, Ontario K2A 3Y6 Canada

Dale Tulloch
Vice President
National Dairy Council
221 Laurier East
Ottawa, Ontario K1N 6P1 Canada

Alison Rimmer
Project Officer
Agriculture Canada
2249 Carling Avenue
Ottawa, Ontario K2B 7E9 Canada

Gerald Boutin
Conseiller
MAPQAQ
200 A Chemin Ste-Foy
Quebec, Quebec G1R 4X6 Canada

Debra Bryanton
Associate Director
Inspection Strategies
Agriculture Canada
2249 Carling Ave.
Ottawa, Ontario K2B 7E9 Canada

Mr. Bernard Dallaire
Agri-Food Safety & Strategies
Agriculture Canada
2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario K1A 0Y9 Canada

Lynn Dolan
Labelling Compliance Officer
Dept. of Fisheries and Oceans
9th Floor
200 Kent Street
Ottawa, Ontario K1A 0E6 Canada

J.H. Roy
Agriculture Canada
2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario K1A 0Y9 Canada

Cameron Prince
Chief - Fish & Fish Products
Fisheries and Oceans Canada
200 Kent Street
Ottawa, Ontario K1A 0E6 Canada

CANADA (cont.d)

Jon H. Hutton
Associate Director
Agri-Food Safety
Agriculture Canada
2255 Carling Ave.
Ottawa, Ontario K1A 0Y9 Canada

Robert Beauchemin
President Organic Crop Improvement
Association
30 Rte. 214
Milan, GOY 1E0 Canada

Dr. Rene R. Riel
Technical Adviser
Chief Seattle Foundation
60 Therien
Hull, Quebec H4X 1Y6 Canada

Dr. Gowri Sankaran
Everest Swiss Enterprises Ltd.
39 Westminster Avenue South
Montreal, Quebec H4X 1Y6 Canada

Mr. Andrew Kawczak
Chief Seattle Foundation
39 Westminster Avenue South
Montreal, Quebec H4X 1Y6 Canada

Mr. Istvan Mailath
Mammuth International Humanitarian
Societies
39 Westminster Avenue South
Montreal, Quebec H4X 1Y6 Canada

Dr. Farkas Arpad Homonnay
Dr. F.A. Homonnay & Associates
39 Westminster Avenue South
Montreal, Quebec H4X 1Y6 Canada

Ms. Eunice Chao
Sr. Nutrition Scientist
Kellogg Canada Inc.
6700 Finch Avenue West
Etobicoke, Ontario M9W 5P2 Canada

CUBA

Doris Hernandez Torres
Analista Superior de Industria
Pesquera
Dirección de Calidad
Ministerio de la Industria Pesquera
Barlovento Santa Fe Playa
La Habana, Cuba

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

Mrs. Anne Busk-Jensen
Deputy Director
Confederation of Danish Industries
H.C. Andersens Boul. 18
Dk-1797 Copenhagen V, Denmark

Dr. Jorgen Fredsted
Deputy Director General
National Food Agency of Denmark
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg, Denmark

Kristina Bockhahn
Head of Section
National Food Agency of Denmark
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg - Denmark

**FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA**

Mrs. Auli Suojanen
Senior Food Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
00531 Helsinki - Finland

Dr. Kaija Hasunen
Senior Research Officer Ministry of
Social Affairs and Health
P.O. Box 197
00531 Helsinki, Finland

**FRANCE
FRANCIA**

Madame Roberte Amiel
Chef de délégation
Ministère de l'Economie et des
Finances
D.G.C.C.R.F.
59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris CEDEX 13
France

Philippe Mouton
Directeur des Affaires Européennes
Pernod Ricard
Rue de Trèves, 45
1040 Bruxelles, Belgique

FRANCE (cont.d)

Hubert Ferry-Wilczek
Chef du Bureau de la réglementation
Ministere de l'Agriculture
et de la Pêche
Direction générale de l'Alimentation
175 Rue de Chevalecet
75013 Paris, France

Catherine Vigreux
Conseiller Reglementaire
ANIA/BSN
7 rue de Teheran
75007 Paris, France

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Prof. Dr. med. Hildegard Przyrembel
Scientific Director Federal
Health Office
Thielallee - Postfach 33 00 13
1000 Berlin 33 - Germany

Mrs. Angelika Mrohs
Adviser, Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
5300 Bonn 2 - Germany

Mr. Friedrich Frede
Adviser, Diätverband e.v.
Kelkheimer Strasse 10
6380 Bad Homburg v.d.H. 1 - Germany

GHANA

Mr. Simon S. Puli
Minister-Counsellor
Ghana High Commission
1 Clemow Avenue
Ottawa, Ontario K1S 2A9, Canada

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Prof. Dr. Péter Biacs
Director-General, Central
Food Research Institute
P.O. Box 393, H-1536 Budapest
Budapest II, Herman Otto ut 15
Hungary

ISRAEL

Mr. Kurt Gabor, Director of Food
Division
Manufacturers Association of Israel
c/o Mr. R. Knobil, Secretary
Israel Codex Alimentarius Committee
Ministry of Industry & Trade
P.O.B. 299, Jerusalem, Israel

JAPAN
JAPON

Mr. Hidejiro Takizawa
Director
Office of Health Policy on Newly
Developed Foods
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo 100-45, Japan

Mr. Yatsuho Ohtani
Food Sanitation Specialist
Office of Health Policy on Newly
Developed Foods
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-KU
Tokyo, Japan

Shun Yoshioka
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Assoc.
2-6-1 Jingumae Shibuya-KU
Tokyo, Japan

Mr. Koichiro Hayashida
Director, Office of Food Labelling
Consumers Economy Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
Tokyo, Japan

Mr. Kunimasa Koga
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingymua Shibuya-Ku
Tokyo, Japan

Mr. Yoshio Moriyama
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae Shibuya-Ku
Tokyo, Japan

**KUWAIT
KOWEIT**

Ms. Basma Dashti
Kuwait Institute for Scientific
Research
P.O. Box 2 4885
13109 Safat, Kuwait

**LITHUANIA
LITHUANIE
LITUANIA**

Dr. Jeronimas Maskeliunas
Director National Nutrition Center,
Head of the Lithuanian Codex
Alimentarius Committee
Ministry of Health
Kalvariju 153 - 2042, Vilnius
Lithuania

**MEXICO
MEXIQUE**

Ms. Dolores Contreras
Technical Director - Jugos del Valle
Insurgentes 30
Tepotzotlan, Edo de Mexico
Mexico 54600

Mr. Eduardo Cervantes
Mexican Delegation
Calz. Vallejo 1849
Col. San Jose de la Escalera
Mexico, D.F. 07630
Mexico

**MICRONESIA (Federated States of)
MICRONESIE (Fédération de)
MICRONESIA (Federación de)**

Mr. Nachsa Siren
Environmental Health Coordinator
Department of Health Services
Pohnpei 96941
Federated States of Micronesia

MYANMAR

Daw Aye Aye Myint
Second Secretary
Embassy of the Union of Myanmar
85 Range Road, Suite 902
Ottawa, Ontario K1N 8J6
Canada

MYANMAR (cont.d)

Mr. Myint Tun
Attaché
Embassy of the Union of Myanmar
85 Range Road, Suite 902
Ottawa, Ontario K1N 8J6 Canada

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS**

Dr. P.J. Anema
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk, Netherlands

A.F. Onneweer
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment,
Quality and Nutrition
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, Netherlands

Mrs. I.M.F. Rentenaar
General Commodity Board for
Arable Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague, Netherlands

G.H. Schipper
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Unilever P.O. Box 760
3000 DK Rotterdam, Netherlands

E. Veen
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry P.O. Box
93093
2509 AB The Hague, Netherlands

**NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA**

Ms. Elizabeth Aitken
Senior Advisor (Nutrition)
Food Administration Section
Department of Health
P.O. Box 5013
Wellington, New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Ms. Ragnhild Kjelkevik
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 OSLO, Norway

Mrs. Aase Fulke
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 OSLO, Norway

RUSSIAN FEDERATION
FEDERATION RUSSE
FEDERACION RUSA

Mrs. Svetlana Rusanova
Chief Specialist in Scientific and
Technical Department of the
Committee of Fisheries of the
Russian Federation
Rozhdestveskly Bul. 15
Moscow, Russian Federation

Mrs. Nina V. Chupakhina
Chief, Laboratory of Standardization
and Metrology, VNIRO
V. Krasnoselskaya 17
Moscow, Russian Federation

Mrs. Kira M. Mikhlina
Scientist, Centre Mariculture-VNIRO
V. Krasnoselskaya 17
Moscow, Russian Federation

SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR

Mr. Sin-I Chu
Chief Food Officer
Food Control Department
Ministry of the Environment
40 Scots Road # 19-00
Singapore 0922
Republic of Singapore

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Ms. Dolores Loureda Mantinan
Consejero Comercial
Ministerio de Industria
Embajada de Espana
151 Slater Street - Suite 801
Ottawa, Ontario K1P 5H3
Canada

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs. Eva Lönberg
Codex Coordinator
National Food Administration
P.O Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

Mrs. Birgitta Lund
Senior Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 171622
S-75126 Uppsala, Sweden

Mr. Gunnar Rundgren
Managing Director
KRAV-kontrollforeningen for
Ekologisk Odling
Brogarden, Jalla
S-75594 Uppsala - Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. P. Rossier
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH. 3000 Berne 14, Switzerland

Mrs. G. Humbert
Jacobs Suchard SA
CH-2003 Neuchatel
Switzerland

Dr. J. Kruseman
Nestec SA
CH-1800 Vevey
Switzerland

UNITED STATES (cont.d)

Patty L. Woodall
Staff Assistant for Codex
Alimentarius
Food Safety and Inspection Service
Room 3175, South Building
U.S. Department of Agriculture
14th & Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250, U.S.A.

Mr. Harold Ricker
Assistant Director, Transportation
and Marketing Division
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Ave., S.W.
Washington DC 20250, U.S.A.

Betsy Hill
Director, Government Affairs and
Regulatory Policy
The Nutrasweet Company
Box 730 - 1751 Lake Cook Road
Deerfield, IL 60015, U.S.A.

Regina Hildwine
Director
Technical Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, N.W.
Washington, DC 20005, U.S.A.

Julia Howell
Manager, Regulatory Submissions
The Coca-Cola Company
P.O. Drawer 1734
Atlanta, GA 30301, U.S.A.

Bruce Silverglade
Director, Center for Science
in the Public Interest
1875 Connecticut Avenue, N.W.
Washington, DC 20009-5728, U.S.A.

Dr. Thomas Swinford
Manager, Regulatory Affairs
Mead Johnson Nutritional Group
Mead Johnson Research Center
2400 West Lloyd Expressway
Evansville, IN 47721-0001
U.S.A.

UNITED STATES (cont.d)

Dr. Leila G. Saldanha
Manager, Nutrition Program
Kellogg Company
Science and Technology Center
235 Porter Street
Battle Creek, MI 49016, U.S.A.

Richard F. D'Aloisio
Manager, Worldwide Regulatory
Programs
Pepsi-Cola International
100 Stevens Avenue
Valhalla, NY 10595, U.S.A.

Charles J. Eby
Senior Consultant
Felishman-Hillard (Monsanto)
1301 Connecticut Avenue, NW
Washington, DC 20036, U.S.A.

J. Michael Sligh
Chairman
National Organic Standards Board
209 Oakwood Court
Greenville, SC 29607, U.S.A.

William J. Friedman
Counsel
New Mexico Organic Commodity
Commission
P.O. Box 3628
Albuquerque, NM 87190-3628 - U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (A.O.A.C. International)

Regina Hildwine
Director
Technical Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Avenue, N.W.
Washington, D.C. 20005 U.S.A.

ASSOCIATION OF EUROPEAN CELIAC
SOCIETIES (A.O.E.C.S.)

Mrs. Hertha Deutsch
Association of European Celiac
Societies - AOECs
A. Baumgartnerstr. 44/C5/2302
A-1230 Vienna - Austria

SWITZERLAND (cont.d)

Dr. M. Imfeld
Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel - Switzerland

Dr. B. Schmidli
Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel - Switzerland

**THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA**

Mrs. Chantana Jutiteparak
Deputy Secretary - General
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 10200 - Thailand

Mrs. Narumol Gomolsevin
Acting Director of Food
Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 10200 - Thailand

Mrs. Pensri Songdej
FDA Liaison Manager
Diethelm & Co. Ltd.
50/103 SOI Senanikom 1
Paholyothin Rd.
Bangkok 10230
Thailand

Mrs. Kusumaln Trivitayanurak
Regulatory Affairs and Govt.
Public Relation
Warner-Lambert Thailand Co., Ltd.
415 Sukumivit Rd.
Sumrongnua, Samuthprakarn 10270
Thailand

Mr. Pasan Teparak
First Secretary
Royal Thai Embassy
180 Island Park Drive
Ottawa, Ontario
K1Y 0A2 Canada

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Mr. C. Cockbill
Head of Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square - London SW1P 3JR
United Kingdom

Dr. D.H. Buss
Head of Nutrition Branch
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Nobel House 17 Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom

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

Mr. L. Robert Lake
Director, Office of Policy, Planning
& Strategic Initiatives
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HPS-4) - F.D.A. 200 C
Street, S.W.
Washington D.C. 20204, U.S.A.

Mr. Ronald Brewington
Chief, Labelling Policy
& Approval Br.
Food Safety and Inspection Service -
U.S.D.A.
1255 West End Court Bldg., Room 209C
Washington D.C. 20250, U.S.A.

Dr. John E. Vanderveen
Director, Office of Plant and Dairy
Foods and Beverages - F.D.A. 200 C.
Street, S.W.
Washington, DC 20204, U.S.A.

Dr. Elizabeth Yetley, Acting
Director
Office of Special Nutritionals
F.D.A. 200 C Street, S.W.
Washington D.C. 20204, U.S.A.

Cheryl Wade, Deputy Director
Food Labelling Division
Food and Safety and
Inspection Service
US Department of Agriculture
1255 West End Court Bldg.
Washington DC 20250, U.S.A.

CONFEDERATION OF THE FOOD AND DRINK
INDUSTRIES OF THE EEC
CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-
ALIMENTAIRES DE LA CEE (C.I.A.A.)

Mrs. Anne Busk-Jensen
H.C. Andersens Boul. 18
Dk-1797 Copenhagen V - Denmark

EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTE EUROPEENNE

Mrs. N. Sauze, Administrator
Directorate General Internal
Market and Industrial Affairs
Commission of the European
Communities
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgium

Bent Mejborn
Administrator
Council Secretariat of the
European Communities
Rue de la Loi 170
B-1048 Bruxelles, Belgium

Mr. Peter Fisch
Administrator
Consumer Policy Service Commission
of the European Communities
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgium

Mr. A. Scharpe
Principal Administrator
Directorate General Agriculture
Commisison of the European
Communities
Rue de la Loi 200
B-1049 Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
FEDERATION INTERNATIONALE DE
LAITERIE
FEDERACION INTERNACIONAL DE
LECHERIA

Dr. Ph Pittet
Chairman of IDF Labelling Committee
Société des Produits Nestlé
P.O. Box 352
CH-1800 Vevey, Switzerland

Mr. Dale Tulloch
(IDF representative)
National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario K1N 6P1

INTERNATIONAL FEDERATION OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS
(I.F.G.M.A.)

Ms. Gloria Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs and
Nutrition Sciences
CPC International Inc.
P.O. Box 8000, International Plaza
Englewood Cliffs, N.J. 07632, U.S.A.

Mr. Sherwin Gardner
Senior Vice President, Science and
Technology
Grocery Manufacturers of
America, Inc.
1010 Wisconsin Ave., N.W.
Washington, D.C. 20007, U.S.A.

Ms. Laurie Curry
Director, Technical
Grocery Products Manufacturers
of Canada
885 Don Mills Road, Suite 301
Don Mills, Ontario M3C 1V9
Canada

INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC
AGRICULTURE MOVEMENTS (I.F.O.A.M.)

Otto Schmid
IFOAM Standards Committee
Research Institute of Biological
Agriculture
Bernhardsberg
CH-4104 Oberwil/BL
Switzerland

Mr. Ken Cummins
Program Executive
IFOAM Accreditation Program
29 Patrick Street
Kilkenny, Ireland

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE (I.L.S.I.)

Reginald J. Ohlson
Chair
FAO/WHO Coordinating Committee
International Life Sciences
Institute
1126 16th St. N.W.
Washington, D.C. 10036, U.S.A.

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
CONSUMERS UNIONS
ORGANISATION INTERNATIONALE DES
UNIONS DE CONSOMMATEURS (I.O.C.U.)

Ms. Carol Williams
c/o I.O.C.U.
Regional Office for Europe
and North America
Emmastraat 9, 2595E4
The Hague, The Netherlands

Ms. Diane McCrea
Association for Consumer Research
2 Marylebone Road
London, NW1 4DF U.K.

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (I.S.D.I.)

Mr. Johan Ganzevoort
Secretary General
International Special Dietary Foods
Industries
194, rue de Rivoli
F - 75001 Paris, France

Joint FAO/WHO Secretariat
Secrétariat mixte FAO/OMS
Secretaría conjunta FAO/OMS

Ms. Selma H. Doyran
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome - Italy

Mr. David H. Byron
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome - Italy

Canadian Secretariat
Secrétariat canadien
Secretaría canadiense

Mr. R.B. Burke, Deputy Chief
Food Regulatory, International and
Interagency Affairs Division
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Room 200, HPB Building
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Canada

Canadian Secretariat (cont.d)

Mr. Ian B. Campbell
Consumer Products Branch
Consumer and Corporate Affairs
Canada
Place du Portage, Phase 1
50 Victoria Street
Hull, Quebec K1A 0C9
Canada

Ms. Christina Zehaluk
Scientific Evaluator
Nutrition Evaluation Division
Bureau of Nutritional Sciences
Health Protection Branch
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Canada

AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE REFERENCE AUX FINS DE
L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES
(A l'étape 8 de la Procédure)

(Proposition d'amendement à la section 3.3.4 des Directives Codex
sur l'étiquetage nutritionnel)

3.3.4 Les données numériques sur les vitamines et les sels minéraux devraient être exprimées en unités métriques et/ou en pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence par 100 g, par 100 ml ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration telle qu'elle est quantifiée sur l'étiquette ou par portion à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

De plus, les renseignements sur la teneur en protéines peuvent aussi être exprimés en pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence.

Les valeurs nutritionnelles de référence ci-après devraient être utilisées aux fins de l'étiquetage aux fins de normalisation et d'harmonisation à l'échelle internationale:

Protéines	(g)	50	
Vitamine A	(μ g)	800 ²	(équivalent de rétinol)
Vitamine D	(μ g)	5 ³	
Vitamine C	(mg)	60	
Thiamine	(mg)	1,4	
Riboflavine	(mg)	1,6	
Niacine	(mg)	18 ³	
Vitamine B ₆	(mg)	2	
Acide Folique	(μ g)	200	
Vitamine B ₁₂	(μ g)	1	
Calcium	(mg)	800	
Magnésium	(mg)	300	
Fer	(mg)	14	
Zinc	(mg)	15	
Iode	(μ g)	150 ³	
Cuivre		Valeur à établir	
Sélénium		Valeur à établir	

¹ Afin de tenir compte des progrès scientifiques, des futures recommandations des comités mixtes FAO/OMS et d'autres comités d'experts, ainsi que de tout autre renseignement pertinent, il faudrait tenir à jour la liste des éléments nutritifs et celle de valeurs nutritionnelles de référence.

² Addition proposée à la section 3.2.7 (Calcul des éléments nutritifs) des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel: "En ce qui concerne la déclaration du β -carotène (provitamine A), le coefficient de conversion suivant doit être utilisé: 1 μ g rétinol = 6 μ g β -carotène.

³ Les valeurs nutritionnelles de référence concernant la vitamine D, la niacine, et l'iode peuvent ne pas être appliquées dans les pays où les politiques nationales en matière de nutrition ou les conditions locales constituent une garantie suffisante que les besoins individuels sont satisfaits. Voir aussi la section 3.2.4.1 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLEGATIONS
RELATIVES À LA SANTE ET À LA NUTRITION
(A l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 Les présentes directives portent sur l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition dans l'étiquetage des denrées alimentaires.
- 1.2 Les présentes directives s'appliquent à toutes les denrées alimentaires pour lesquelles sont faites des allégations relatives à la santé et à la nutrition, sans préjudice des dispositions particulières prévues dans le cadre des normes ou des directives Codex relatives aux aliments diététiques ou de régime et aux aliments destinés à des fins médicales spéciales.
- 1.3 Les présentes directives ont pour objet de compléter les Directives générales Codex sur les allégations et ne remplacent aucune des interdictions qui y figurent.

2. DEFINITIONS

- 2.1 Allégation nutritionnelle s'entend de toute représentation qui indique, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire a des propriétés nutritionnelles particulières comprenant, mais sans s'y limiter, la valeur énergétique, la teneur en protéines, en matières grasses et en hydrates de carbone, de même que la teneur en vitamines et en sels minéraux.
 - 2.1.1 Allégation relative à la teneur en éléments nutritifs s'entend d'une allégation nutritionnelle qui décrit le niveau d'un élément nutritif contenu dans un aliment.

(Exemples:¹ "source de calcium";
"teneur élevée en fibres et basse en matières grasses";)
 - 2.1.2 Une allégation comparative est une allégation qui compare les teneurs en éléments nutritifs et/ou la valeur énergétique de deux ou plusieurs aliments.

(Exemples: "moins que"; "plus que"; "moins élevé".)
 - 2.1.3 Une allégation nutritionnelle fonctionnelle est une allégation nutritionnelle qui expose en termes généraux les conséquences nutritionnelles pour la bonne santé de l'apport en un élément nutritif particulier.

(Exemples: "Le calcium aide au développement d'une ossature et d'une dentition solides";
"Les protéines aident à la mise en place et à la réparation des tissus corporels";
"Le fer est un facteur de formation des globules rouges"; "La vitamine E protège les matières grasses des tissus corporels contre l'oxydation";
"Les sucres fournissent au corps une source d'énergie rapidement assimilable".)]
- 2.2 Allégation relative à la santé s'entend de toute représentation qui indique, suggère ou implique qu'une relation existe entre un aliment ou un élément nutritif ou autre substance contenu dans un aliment et une maladie ou un état lié à la santé.

¹Exemples inclus pour clarifier la définition.

(Exemples:

A. Effets liés à la santé attribués directement à un aliment ou un élément nutritif ou une substance

"L'huile de poisson X réduit les triglycérides du sérum et augmente le temps de coagulation."

"Le son X abaisse le taux de cholestérol sanguin."

"L'huile végétale X a un faible taux en graisses saturées et contribuera à réduire le taux de cholestérol sanguin".

"Contient des fibres solubles qui diminuent le taux de cholestérol sanguin."

"Contient du sorbitol. Les polyols sont absorbés plus lentement que les sucres et diminuent la réponse de l'insuline."

B. Prévention des maladies attribuée à un élément nutritif ou une substance contenus dans un aliment

"X contient des fibres solubles qui diminuent les risques de maladies cardiaques."

"X a une faible teneur en graisses saturées qui réduit le risque de maladies cardiaques."

C. Prévention des maladies ou effets concernant la santé liés au régime alimentaire

"Un régime à faible teneur en graisses réduit les risques de cancer. X est un aliment à faible teneur en graisses."

"Les graisses saturées font augmenter le taux de cholestérol sanguin. Un régime à faible teneur en graisses saturées réduit le taux de cholestérol sanguin et réduit les risques de maladies cardio-vasculaires. X a une faible teneur en graisses saturées."

3. **ETIQUETAGE NUTRITIONNEL**

Toute denrée alimentaire pour laquelle une allégation relative à la santé ou à la nutrition est faite devrait avoir un étiquetage conforme à la section 3 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel.

4. **ALLEGATIONS RELATIVES À LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS**

4.1 Lorsqu'une allégation relative à la teneur en éléments nutritifs prévue dans le tableau des présentes directives ou une allégation synonyme est faite, les conditions spécifiées dans le tableau à l'égard de cette allégation devraient s'appliquer.

4.2 Lorsqu'un aliment est naturellement à faible teneur ou exempt de l'élément nutritif qui fait l'objet de l'allégation, le terme décrivant la teneur de cet élément ne devrait pas précéder immédiatement le nom de l'aliment, mais être présenté sous la forme "un aliment à faible teneur (nom de l'élément nutritif)" ou "un aliment exempt de (nom de l'élément nutritif)".

5. **ALLEGATIONS COMPARATIVES**

Les allégations comparatives devraient être autorisées dans les conditions suivantes et être basées sur l'aliment tel que vendu:

5.1 Les aliments faisant l'objet de la comparaison devraient être des types différents du même aliment ou des aliments semblables.

- 5.2 Les aliments faisant l'objet de la comparaison devraient être clairement identifiés. La valeur de la différence dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs devrait être indiquée. Les informations suivantes devraient apparaître à proximité immédiate de l'allégation comparative:
- 5.2.1 La valeur de la différence liée à la même quantité, exprimée en pourcentage, fraction, ou valeur absolue. Les détails complets de la comparaison devraient être donnés.
- 5.2.2 L'identité de(des) l'aliment(s) auquel l'aliment est comparé. L'(les) aliment(s) devrai(en)t être décrit(s) de manière à être facilement identifié(s) par les consommateurs.
- 5.3 La comparaison devrait être basée sur une différence relative d'au moins 25 % en valeur énergétique ou teneur en éléments nutritifs, sauf en ce qui concerne les micronutriments, où une différence de 10 % dans les VNR serait acceptable, entre les aliments comparés et une différence minimale absolue dans la valeur énergétique ou la teneur en éléments nutritifs équivalente à la quantité définie comme "faible teneur" ou "source" dans le tableau des présentes directives¹.
- 5.4 [L'usage des termes "réduit" (par exemple, allégé) ou "augmenté" devrait être restreint aux écarts d'au moins 25 % dans le cas des macronutriments ou 10 % des VNR dans le cas des micronutriments. Cela ne devrait pas empêcher l'usage de mentions factuelles (numériques) au sujet des écarts moins importants.]

6. ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES FONCTIONNELLES

- 6.1 Les allégations ayant trait aux fonctions d'un élément nutritif dans le corps devraient être autorisées dans la mesure où les conditions suivantes sont remplies:
- 6.1.1 L'allégation est faite pour une action ou un effet d'un élément nutritif généralement reconnus et acceptés;
- 6.1.2 L'allégation indique que l'élément nutritif contribue ou aide à maintenir la structure ou les fonctions corporelles nécessaires à une croissance et à un développement normaux ainsi qu'une bonne santé et une activité normale; et
- 6.1.3 L'aliment faisant l'objet de l'allégation devrait être une source importante de l'élément nutritif dans le régime alimentaire.

7. ALLEGATIONS RELATIVES À LA SANTE

- 7.1 Une allégation relative à la santé selon laquelle un aliment ou un élément nutritif ou une substance contenu dans un aliment a pour le corps un effet concernant la santé [devrait/ne devrait pas] être autorisée.
- 7.2 Une allégation selon laquelle la consommation ou la consommation réduite d'un aliment ou d'un élément nutritif ou d'une substance contenu dans un aliment dans le cadre de l'ensemble d'un régime alimentaire peut avoir un effet sur une maladie ou un état lié à la santé [devrait/ne devrait pas] être autorisée.

8. ALLEGATIONS RELATIVES AUX GUIDES DIÉTÉTIQUES OU AUX RÉGIMES ÉQUILIBRÉS

Les allégations ayant trait aux guides diététiques ou "régimes équilibrés" devraient être autorisées dans les conditions suivantes:

- 8.1 Ne devraient être utilisées que les allégations relatives au régime alimentaire incluses dans des guides diététiques reconnus par l'autorité officielle nationale concernée.

- 8.2 La flexibilité dans la formulation des allégations est acceptable, dans la mesure où les allégations restent fidèles au régime alimentaire présenté dans les guides diététiques.
- 8.3 Les allégations portant sur un "régime équilibré" ou tout terme synonyme sont considérées comme des allégations portant sur le régime alimentaire et incluses dans les guides diététiques et devraient correspondre à ceux-ci.
- 8.4 La description d'un aliment comme faisant partie d'un régime équilibré, d'un équilibre alimentaire sain, etc. ne devrait pas être fondée sur la prise en compte sélective d'un ou plusieurs aspects de l'aliment. Les aliments visés devraient satisfaire à certains critères minimaux applicables à d'autres éléments nutritifs importants liés aux guides diététiques.
- 8.5 Les denrées alimentaires ne devraient pas être décrites comme "saines" ou être présentées de manière à impliquer qu'un aliment en lui-même et par lui-même peut conférer la santé.
- 8.6 Les denrées alimentaires peuvent être décrites comme faisant partie d'un "régime équilibré", sous réserve que l'étiquetage comporte une indication faisant la relation entre l'aliment et le régime alimentaire décrit dans les guides diététiques.

TABEAU²

COMPOSANT	ALLÉGATION	CONDITIONS
A. AU PLUS		
Énergie	Faible	40 kcal (170 kJ) par 100 g (solides) ou 20 kcal (80 kJ) par 100 ml (liquides)
Graisses	Faible	3 g par 100 g (solides) ou 1,5 g par 100 ml (liquides)
	Exempt	0,15 g par 100 g ou ml
Graisses saturées	Faible	1,5 g par 100 g (solides) ou 0,75 g par 100 g (liquides) et 10 % d'énergie
Cholestérol	Faible	20 mg par 100 g (solides) ou 10 mg par 100 ml (liquides) et 1,5 g par 100 g (solides) ou 0,75 g par 100 g (liquides) et 10 % d'énergie
Sucres	Exempt	0,5 g par 100 g/ml
Sodium	Faible [Très Faible] [Exempt]	120 mg par 100 g [40 mg par 100 g] [5 mg par 100 g]
B. AU MOINS		
Fibres	Source	[2 g par ration]
	Élevée	[4 g par ration]
Protéines	Source	[10 % de la RDA de référence /100 g]
	Élevée	[20 % de la RDA de référence /100 g]
Vitamines et sels minéraux	Source	110-15 % de la RDA de référence /100 g]
	Élevée	[20-30 % de la RDA de référence /100 g]

² Modifiée par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime à sa 18^e session, 28 septembre - 2 octobre 1992.

EXAMEN DE L'ETIQUETAGE DES ALLERGENES POTENTIELS DANS LES ALIMENTS
(Document préparé par la Norvège, en coopération avec
la Finlande, l'Islande et la Suède)

1. TERMES DE REFERENCE ET CHAMP D'APPLICATION DU DOCUMENT

Lors de sa 21ème session, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) est convenu de discuter à sa prochaine session un document examinant l'étiquetage des allergènes potentiels qui étaient inclus comme composants d'ingrédients composés, et n'étaient par conséquent pas inclus dans la liste des ingrédients. Le document de travail devait être préparé sous la direction de la Norvège, avec l'assistance de la Finlande, de l'Islande et de la Suède.

Le Comité a noté que cette question nécessiterait l'examen de la Section 4.2.1.3 de la Norme générale pour l'étiquetage, traitant de l'étiquetage des ingrédients composés, surtout en relation avec la "règle des 25%". Le document devait examiner cette question en détail, et pourrait inclure des recommandations aux fins d'examen par le Comité. Il a également été décidé que le CCEXEC serait informé des délibérations du CCFL en la matière (ALINORM 91/22, par.146-147).

Lors de sa 38ème session, le Comité Exécutif a exprimé "sa préoccupation sur la faisabilité de cette proposition, étant donné que presque tous les aliments contiennent des allergènes potentiels. En gardant ces considérations à l'esprit, le Comité Exécutif a recommandé que le CCFL procède avec précaution dans l'examen de ce sujet" (ALINORM 91/4, par.49-50).

Le présent document résume les principales questions relatives à ce sujet. Ils sont considérés plus en profondeur dans l'annexe du document, qui comprend aussi une liste de références.

En accord avec les termes de référence ci-dessus, le présent document a principalement insisté sur les problèmes associés à la déclaration des ingrédients composés. Cependant, certains autres aspects de l'étiquetage qui préoccupent les consommateurs ayant des problèmes d'hypersensibilité ont aussi été traités, en particulier l'utilisation des noms de catégories.

2. INTRODUCTION

La norme générale Codex pour l'étiquetage représente la base des réglementations sur l'étiquetage alimentaire dans de nombreux pays à travers le monde.

Du fait de l'incidence très étendue des problèmes d'hypersensibilité, souvent de nature grave, et de la variété sans cesse croissante de produits alimentaires, souvent non familiers, proposés aux consommateurs, il existe un besoin accru pour davantage d'étiquetage informatif afin d'aider les personnes affectées. Les dispositions de la norme générale devraient refléter cette situation.

3. HYPERSENSIBILITE

Les réactions d'hypersensibilité peuvent être divisées en allergie, qui est une condition dans laquelle la réponse immunitaire est altérée, et l'intolérance pour laquelle aucune cause immunologique n'a été décelée. L'intolérance peut apparaître en association avec des dérèglements métaboliques, tels que l'intolérance au lactose, ou peut être d'une étiologie inconnue. L'intolérance au gluten fait intervenir le système immunitaire mais n'est pas une maladie allergique. Le mécanisme n'est pas entièrement connu.

Les protéines sont des allergènes communs, alors que diverses substances peuvent causer une intolérance.

Dans ce document l'hypersensibilité est utilisée comme terme collectif pour indiquer à la fois l'allergie et l'intolérance.

3.1 Incidence

Les données et les estimations concernant l'incidence de l'hypersensibilité en général varient considérablement de seulement quelques uns à plus de 40% de la population. Même les estimations les plus prudentes laissent entendre qu'un grand nombre de consommateurs sont affectés par l'hypersensibilité d'une manière ou d'une autre. Si seulement 2% souffraient réellement de telles réactions, ce qui est probablement une sous-estimation, cela signifierait que des millions de consommateurs sont affectés pour la seule Europe.

Un rapport officiel suédois conclut que l'hypersensibilité alimentaire survient chez 20% des enfants jusqu'à 3 ans, 8% chez ceux de 6 ans, environ 15% chez les jeunes adultes, et est probablement aussi courante chez les personnes plus âgées.

L'hypersensibilité aux additifs alimentaires n'est pas commune chez les personnes qui ne sont pas autrement affectées par des conditions allergiques. Une étude danoise fait état d'une incidence de 1-2% chez les enfants d'âge scolaire.

L'intolérance au lactose est très répandue dans le monde, dans certains pays on considère que 90% de la population souffre de cette intolérance.

L'intolérance au gluten a aussi une incidence très élevée dans certains pays, tels la Suède, où il est fait état de 1 sur 300 personnes affectées. La présence des deux types d'intolérance varie cependant considérablement d'un pays à l'autre.

Il semble qu'une estimation raisonnable de l'incidence globale de l'hypersensibilité alimentaire se situe autour de 10% de la population.

3.2 Aliments causant le plus communément une hypersensibilité

Un certain nombre d'aliments de consommation courante causent des symptômes chez beaucoup de personnes dans de nombreuses parties du monde, ce qui peut présenter des inconvénients et réduire la qualité de la vie. D'autres allergies et intolérances ne sont pas si répandues, mais toutefois très graves pour ceux qui en souffrent. Des aliments normaux peuvent causer des réactions causant de graves handicaps et même un danger mortel.

Il est difficile d'établir une liste exhaustive car les réactions d'hypersensibilité sont très individuelles, et que celles-ci sont liées aux schémas de consommation et habitudes alimentaires, particulièrement dans l'enfance. Par exemple, l'allergie au riz au Japon et au maïs et aux arachides aux Etats-Unis est plus répandue dans ces pays qu'en Scandinavie. Cela signifie que des différences existent entre les groupes de population et les pays en ce qui concerne les aliments entraînant couramment des allergies et intolérances.

Les aliments et ingrédients que la documentation fait apparaître comme cause de réactions d'hypersensibilité, et qui sont généralement admis comme tels, sont les suivants: céréales; oeufs; légumineuses; lait; fruits à coque; amandes etc; poisson; mollusques/crustacés. Ces aliments peuvent causer des symptômes apparents chez de nombreuses personnes, et peuvent mettre la vie en danger ou causer des problèmes médicaux à long terme chez un petit nombre de personnes sensibles.

Plusieurs types de fruits et légumes causent des symptômes chez des personnes présentant une allergie au pollen. Les aspects tels que la quantité, la gravité, les effets de la transformation, etc. n'ont pas cependant été entièrement élucidés.

En ce qui concerne les additifs alimentaires, il a été prouvé que les sulfites à des niveaux aussi bas que 10ppm peuvent causer des réactions sévères chez des individus sensibles. Il est aussi établi que les colorants, en particulier les azo-colorants, les conservateurs tels que les benzoates, et les antioxydants tels que le BHA et BHT, entraînent une hypersensibilité. Les effets de ces substances et d'autres ne semblent pas avoir été complètement clarifiés, surtout au niveau des quantités nécessaires pour déclencher des réactions.

4. PROBLEMES ASSOCIES AUX REGLEMENTATIONS D'ETIQUETAGE

Les exigences essentielles des consommateurs hypersensibles sur le plan de l'étiquetage alimentaire sont les suivantes:

a) que la déclaration des ingrédients soit suffisamment précise pour leur permettre d'éviter les composants qui ne sont pas tolérés, et

b) que les mentions de l'étiquetage soient familières, sans ambiguïté, et non ne prêtent pas à confusion.

D'après la principale règle pour la déclaration des ingrédients dans la norme générale Codex pour l'étiquetage incluse dans la section 4.2.1.2, la déclaration doit être complète et détaillée.

Cependant, une déclaration moins spécifique des ingrédients est admissible dans certains cas. La règle dite des 25% (4.2.1.3), et l'utilisation des noms de catégories (4.2.2.1) sont particulièrement importantes à cet égard.

4.1 Ingrédients composés - la règle des 25%

La section 4.2.1.3 de la norme générale prévoit:

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

La règle des 25% signifie qu'une substance qui est présente seulement en petites quantités comme ingrédient doit être déclarée, alors que la même substance présente en assez grandes quantités comme composant d'un ingrédient composé n'a pas à être déclarée.

D'après la norme générale, la règle s'applique seulement aux produits pour lesquels existe une norme Codex, ou qui sont définis dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu. Cela doit signifier que les ingrédients composés dont les composants ne sont pas déclarés complètement, doivent avoir une composition constante à tout moment dans tous les produits. Cela suppose aussi que la composition de l'ingrédient est connue du consommateur, ou que l'information nécessaire est facilement disponible.

La tendance actuelle de la législation alimentaire s'écartant des normes verticales par produit vers la législation horizontale générale en mettant l'accent sur l'étiquetage, implique la présence sur le marché d'un nombre croissant de produits et d'ingrédients ne présentant pas la composition standardisée qui est une exigence préliminaire pour pouvoir omettre la déclaration des composants d'un ingrédient composé d'après la règle des 25%.

La règle des 25% est aussi appliquée dans de nombreux pays à des produits qui sont fabriqués d'après les usages ou la tradition, sans que la composition soit nécessairement spécifiée dans une norme.

Un commerce international croissant et de plus grands efforts pour réaliser l'harmonisation des réglementations alimentaires, a eu pour conséquence une tendance des pays à accepter des produits qui sont conformes aux normes ou usages d'autres pays. Si ceux-ci sont inclus comme ingrédients composés d'un autre produit, il est très probable qu'il ne sera pas requis de spécifier ces ingrédients composés. Les consommateurs ne seront généralement pas au courant des normes ou usages des autres pays, et il ne sera pas non plus facile d'obtenir l'information correspondante.

Dans la pratique, de nombreux pays appliquent la règle à tous les ingrédients composés à un niveau inférieur à 25%, et pas seulement à ceux pour lesquels existe une norme de composition.

Le large commerce mondial des denrées alimentaires, et les développements de la transformation industrielle et de la technologie accentuent ces problèmes.

Comme de nombreux aliments transformés, ingrédients non-traditionnels, produits importés à la composition non traditionnelle, ingrédients nouveaux et issus d'innovations technologiques, ne sont pas familiers aux consommateurs, il est essentiel que l'étiquetage soit suffisamment détaillé.

La déclaration insuffisante des ingrédients composés ne concerne pas seulement la règle per se, mais aussi la manière dont cette disposition Codex est interprétée dans différents pays.

Cette situation conduit à poser la question de savoir si la règle des 25% est en fait encore valide. Une règle qui dans de nombreuses parties du monde n'est pas mise en oeuvre comme elle devait l'être, et qui ne correspond plus aux pratiques courantes, est peut être dépassée.

4.2 Noms de catégories

L'utilisation des noms de catégories peut dissimuler la présence d'ingrédients allergènes. Cette situation n'est pas satisfaisante pour les personnes hypersensibles, et peut causer des réactions d'hypersensibilité inattendues, ou du moins conduire ces consommateurs à éviter plus de produits que nécessaire en réalité.

4.3 Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques

Il n'est pas nécessaire de déclarer les additifs transférés avec des matières premières/ingrédients à des niveaux qui n'ont pas de fonction technologique dans le produit fini, ni les auxiliaires technologiques.

En ce qui concerne les additifs et l'hypersensibilité, il a été prouvé que les sulfites entraînent des réactions d'hypersensibilité à des niveaux excédant 10mg/kg, c'est à dire en-dessous de la dose produisant un effet technologique.

Le caractère déterminant d'autres additifs alimentaires induisant potentiellement une intolérance (par exemple benzoates, azo-colorants, antioxydants, glutamates etc.) et présents sans déclaration est moins certain et exige des recherches plus poussées. La question se pose aussi de savoir comment le principe du transfert et le terme "effet technologique" sont interprétés et mis en pratique.

4.4 Conclusion

La norme générale pour l'étiquetage n'est pas satisfaisante pour assurer que les personnes hypersensibles reçoivent l'information adéquate afin de leur permettre de limiter la sélection de leurs aliments à ceux qu'ils peuvent tolérer, et les aider à éviter ceux qu'ils ne peuvent tolérer. Du fait de l'étendue et de la gravité du problème, il semble juste que les consommateurs concernés reçoivent l'information nécessaire concernant la composition des aliments, soit par une réglementation sur l'étiquetage améliorée, ou d'autres moyens appropriés.

5. ALTERNATIVES A LA DECLARATION DANS L'ETIQUETAGE

Des informations détaillées sur les produits pourraient être collectées dans des banques de données, des catalogues de produits, etc. Cependant, il existera toujours une incertitude sur l'actualisation de cette information.

Comme le fait de se baser sur une information erronée ou incomplète peut avoir des conséquences néfastes pour la santé, de tels systèmes peuvent en fait aggraver la situation pour les consommateurs concernés, à moins de fonctionner correctement. Il est peu probable que ce type d'information couvre l'ensemble des produits, qu'il atteigne tous les consommateurs, et que les produits inclus dans les catalogues soient toujours à la disposition des consommateurs.

Les catalogues de produits, banques de données etc., offriront des suppléments utiles à l'information de l'étiquetage, mais ne pourraient pas remplacer un marquage détaillé.

Il n'est pas non plus possible de mettre en place des symboles ou autres pour remplacer un marquage détaillé et exact de façon appropriée. Cette idée doit être traitée avec une grande prudence. Les personnes souffrant d'hypersensibilité

peuvent réagir à plusieurs composants alimentaires, les combinaisons entre allergies et intolérances spécifiques variant d'une personne à l'autre. Un produit qui convient pour un patient peut représenter un danger mortel pour un autre.

6. AMELIORATION DES EXIGENCES D'ETIQUETAGE EN RELATION A L'HYPERSENSIBILITE

La seule solution satisfaisante dans le but d'assurer une information adéquate aux consommateurs hypersensibles est d'améliorer les exigences d'étiquetage.

Un étiquetage incomplet peut avoir pour résultat l'ingestion d'aliments qui peuvent causer des inconvénients sérieux, et au pire une maladie grave voire la mort.

Le principe-clé sur le plan des dispositions d'étiquetage en relation avec les allergies et intolérances devrait être que les ingrédients qui peuvent induire l'hypersensibilité soient, autant que faire se peut, mentionnés spécifiquement dans la liste des ingrédients. Il conviendrait d'insister sur les substances dont même de petites quantités peuvent déclencher des réactions graves, de manière à ce que les ingrédients qui causent des symptômes graves, affaiblissants ou mettent la vie en danger soient toujours déclarés.

6.1 Modification de la règle des 25%

En ce qui concerne la règle des 25%, la solution appropriée semblerait de réduire la limite la plus basse au-dessus de laquelle la déclaration des composants d'un ingrédient composé est exigée. En se basant sur une évaluation de faisabilité, cette limite pourrait être fixée à 5%. Une telle limite nécessiterait la déclaration complète des ingrédients dans un ingrédient composé dans de très nombreux cas. Cependant, même cette limite plus basse n'assurera pas la déclaration des allergènes potentiels capables d'induire des réactions d'hypersensibilité sévères à de faibles doses. Si les ingrédients composés contiennent de tel composants, des mesures devraient être prises pour assurer qu'ils soient déclarés.

6.2 Modification des dispositions portant sur les noms de catégorie

Bien que la solution idéale (du point de vue de l'hypersensibilité) soit de révoquer les dispositions permettant la déclaration des ingrédients par les noms de catégories, cela semble irréaliste, du moins à court terme. Cependant, la déclaration spécifique des ingrédients contenant les substances les plus puissantes devrait toujours être exigée, et pas seulement le nom de la catégorie.

6.3 Modification des règles pour la déclaration des additifs alimentaires transférés (carry-over)

Les additifs alimentaires qui sont transférés avec les matières premières et les ingrédients composés, et qui peuvent induire des réactions d'hypersensibilité aux quantités présentes dans le produit, devraient toujours être déclarés qu'ils aient un effet technologique ou non. Cela a été démontré pour les sulfites, et il conviendrait de faire des recherches sur des situations semblables pour d'autres additifs et auxiliaires technologiques.

6.4 Déclaration des substances puissantes induisant l'hypersensibilité

Les dispositions de la norme générale pour l'étiquetage concernant la déclaration des ingrédients composés, les noms de catégories et les additifs alimentaires transférés dans les matières premières/ingrédients, devraient être modifiées afin d'exiger la déclaration spécifique des ingrédients qui peuvent causer des réactions allergiques ou d'hypersensibilité graves. Il y aurait lieu d'établir une liste des ingrédients qui devraient toujours être spécifiquement déclarés par leur nom. Cette liste devrait être ouverte et complétée en tant que de besoin, à la lumière de nouvelles informations.

7. RECOMMANDATIONS

7.1 Modification de la norme générale pour l'étiquetage

Compte tenu des considérations présentées dans ce document, il est recommandé que le Comité (CCFL) discute les amendements proposés à la norme générale pour l'étiquetage (texte à éliminer entre parenthèses) texte à ajouter souligné.

Section 4.2.1.3:

"Lorsqu'un ingrédient est lui-même constitué de deux ou plusieurs ingrédients, cet ingrédient composé peut être déclaré comme tel dans la liste des ingrédients à condition d'être immédiatement suivi d'une liste entre parenthèses de ses propres ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant de leur proportion (m/m). Quand un ingrédient composé (pour lequel un nom a été établi dans une norme Codex ou dans la législation nationale) entre pour moins de (25%) 5% dans la composition du produit, il est inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique ou d'ingrédients reconnus comme causant des réactions d'allergie ou d'intolérance dans le produit fini."

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

Orge, avoine, blé, seigle, triticale, et produits de ceux-ci (y compris le gluten et l'amidon

Crustacés, mollusques, et produits de ceux-ci

Oeufs et ovoproduits

Poissons et produits de la pêche

Légumineuses: pois, arachides, soja et produits de ceux-ci

Lait et produits laitiers (y compris le lactose)

Sulfites à une concentration supérieure à 10mg/kg

Fruits à coque, graines de pavot, de sésame et produits de ceux-ci

Section 4.2.2.1

A l'exception des ingrédients reconnus comme causant des réactions d'allergie ou d'intolérance comme indiqué dans la Section 4.2.1.3, les noms de catégories suivants peuvent être utilisés...etc (le reste sans changement).

Section 4.2.3.2

Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et auxiliaires technologiques reconnus comme causant des réactions d'allergie ou d'intolérance, comme indiqué dans la Section 4.2.1.3.

7.2 Considérations additionnelles

Additifs transférés et auxiliaires technologiques

Outre les recommandations ci-dessus, il est proposé de demander l'assistance du Comité du Codex sur les additifs et contaminants (CCFAC) en ce qui concerne les exigences d'étiquetage pour les additifs alimentaires transférés et les auxiliaires technologiques.

Il y aurait lieu de demander au CCFAC de faire un rapport indiquant quels additifs alimentaires et auxiliaires technologiques induisant une hypersensibilité sont susceptibles d'être présents dans un produit à des niveaux qui peuvent causer une réponse d'hypersensibilité, sans avoir besoin d'être déclaré d'après les exigences actuelles. En ce qui concerne les additifs transférés, la relation entre les niveaux ayant une fonction technologique et les niveaux nécessaires pour provoquer une réaction est importante. Il est aussi important de définir précisément comment le terme "fonction technologique" doit être compris et interprété dans la pratique, et de considérer si la déclaration des additifs alimentaires induisant une intolérance devrait être requise au-dessus d'un certain niveau plutôt que d'être liée au concept de l'effet technologique.

Autres ingrédients

Des recommandations concernant les autres ingrédients tels que le riz, le maïs, les huiles, les fruits, légumes, épices, protéines hydrolysées etc. demandent de plus amples recherches.

ETIQUETAGE DES ALIMENTS SUSCEPTIBLES DE CAUSER UNE HYPERSENSIBILITE
Document d'information
Annexe au document de travail "Etiquetage des allergènes potentiels"
Préparé par la Norvège (Ragnhild Kjelkevik) en coopération avec
la Finlande, l'Islande et la Suède

TABLE DES MATIERES

1. CONTEXTE
2. REACTIONS D'HYPERSENSIBILITE
 - 2.1 Allergie
 - 2.2 Intolérance/pseudo-allergie
 - 2.3 Incidence
 - 2.5 Aliments entraînant le plus couramment une hypersensibilité
3. PROBLEMES ASSOCIES AUX REGLEMENTATIONS SUR L'ETIQUETAGE
 - 3.1 Ingrédients composés - règle des 25%
 - 3.1.1 Exigences préalables à l'application de la règle des 25%
 - 3.1.2 Mise en oeuvre de la règle des 25%
 - 3.1.2 Evaluation de la règle des 25%
 - 3.2 Désignation des ingrédients
 - 3.3 Noms de catégories
 - 3.4 Déclaration des additifs transférés et des auxiliaires technologiques
 - 3.5 Conclusion
4. ALTERNATIVES POSSIBLES A LA DECLARATION DES INGREDIENTS DANS L'ETIQUETAGE
 - 4.1 Catalogues de produits, banques de données, etc.
 - 4.2 Symboles et logos
5. AMELIORATION DES EXIGENCES D'ETIQUETAGE
 - 5.1 La règle des 25%
 - 5.2 Noms de catégories
 - 5.3 Déclaration des additifs transférés
 - 5.4 Déclaration des substances fortement génératrices d'hypersensibilité
6. RECOMMANDATIONS
 - 6.1 Amendement à la norme générale Codex sur l'étiquetage
 - 6.2 Considérations additionnelles
7. BIBLIOGRAPHIE

1. CONTEXTE

La norme générale Codex pour l'étiquetage représente la base des réglementations sur l'étiquetage alimentaire dans de nombreux pays à travers le monde. Du fait de l'incidence très étendue des problèmes d'hypersensibilité, souvent de nature grave, et de l'importance essentielle de l'étiquetage alimentaire qui en résulte pour les personnes allergiques, des raisons sérieuses apparaissent pour réexaminer la Norme dans la perspective des besoins de ces consommateurs.

Différentes formes d'hypersensibilité affectent de nombreuses personnes, soit directement soit indirectement (par exemple lorsque l'on est responsable de la préparation des aliments pour des membres de la famille souffrant d'allergies). L'hypersensibilité en général devient plus répandue (1,2). Les données valables faisant défaut, il n'est pas possible de savoir si l'incidence de celle-ci est en augmentation. La fréquence de l'allergie au pollen est cependant en augmentation, ce qui pourrait signifier que les réactions similaires envers les aliments, par exemple les fruits secs, les pommes etc. sont également croissantes.

Les ingrédients alimentaires causant une hypersensibilité varient avec les individus.

Le type et le degré de gravité des réactions d'hypersensibilité varient aussi considérablement, d'un léger inconfort à des symptômes mettant la vie en danger. Cependant, en général, l'hypersensibilité entraîne des problèmes, souvent sérieux, dans la vie quotidienne de nombreux consommateurs. La seule contre-mesure efficace est d'éviter les substances qui ne peuvent être tolérées.

Les problèmes sont surtout dus à des aliments et des ingrédients couramment utilisés dans le régime alimentaire de personnes normalement en bonne santé. Il n'est pas possible de protéger les consommateurs hypersensibles en interdisant ou en limitant l'usage de ces aliments. La réglementation des additifs alimentaires à cet égard n'aurait qu'un effet marginal, et devrait être limitée à certains types de produits, par exemple les aliments de première nécessité.

L'étiquetage représente la mesure d'assistance la plus importante pour permettre au consommateur d'éviter les produits de nature à induire des réactions d'hypersensibilité. Il est par conséquent essentiel que les ingrédients causant potentiellement ce type de réactions soient convenablement déclarés.

La tendance actuelle va vers la production croissante d'aliments transformés composés, utilisant des ingrédients nouveaux et non traditionnels. En conséquence de l'approche horizontale de la législation alimentaire, on a tendu à s'éloigner des normes par produits pour aller vers des réglementations générales insistant l'étiquetage informatif. Les aliments ayant une composition normalisée deviennent moins répandus.

La disparition des barrières commerciales et la plus grande liberté de mouvement des produits dans le commerce international entraîne une situation dans laquelle les consommateurs doivent faire face à des produits nouveaux et peu familiers. L'importance de l'harmonisation internationale et d'une application uniforme des réglementations d'étiquetage s'en trouve accrue.

Les consommateurs ont moins de possibilités de connaître la composition de la grande variété de produits présents sur le marché, et dépendent par conséquent d'une information adéquate afin de savoir ce qu'ils achètent.

2. REACTIONS D'HYPERSENSIBILITE

Les réactions d'hypersensibilité sont classées quelque peu différemment dans différentes parties du monde. La distinction la plus importante se fait entre l'allergie et ce qui peut être qualifié d'intolérance ou pseudo-allergie.

Dans ce document l'hypersensibilité est utilisée comme terme collectif pour désigner à la fois l'allergie et l'intolérance.

2.1 Allergie

L'allergie est une condition dans laquelle la réponse immunitaire est altérée. La réponse est spécifique et peut être induite par de très petites quantités de la substance en question, l'allergène.

Parmi les allergènes communs et bien étudiés se trouvent le lait, les oeufs, le poisson, les légumineuses et les céréales. Pour certaines personnes, des quantités infimes de ces allergènes peuvent causer des symptômes mettant la vie en danger.

Les allergies aux protéines des fruits et légumes sont courantes chez les patients souffrant d'allergies au pollen (rhume des foins). Elles ont probablement causées par une sensibilisation au pollen par l'appareil respiratoire. Les anticorps IgE ont une réaction croisée avec les épitopes du pollen et dans les fruits et légumes en question (3).

La possibilité que certains allergènes de contact tels que le nickel puissent induire des réactions par ingestion a aussi été suggérée (4).

2.2 Intolérance/Pseudo-allergie

Il est parfois impossible de déterminer une cause immunologique pour les réactions d'hypersensibilité. Dans ce cas, une telle condition est qualifiée d'intolérance ou pseudo-allergie.

L'hypersensibilité est aussi associée à des troubles métaboliques, par exemple l'intolérance au lactose. L'étiologie d'autres réactions est inconnue. L'intolérance au gluten met en cause le système immunitaire mais n'est pas une maladie allergique. Le mécanisme n'est pas entièrement connu.

Les symptômes d'intolérance peuvent être identiques à ceux que l'on observe pour les allergies alimentaires.

Les protéines peuvent aussi causer des symptômes de type allergique sans que l'on puisse identifier un rôle quelconque du système immunitaire.

Il a été établi que certains additifs alimentaires causaient une intolérance.

2.3 Symptômes

Les symptômes d'allergie se manifestent non seulement par la voie alimentaire mais aussi dans la peau, l'appareil respiratoire, ou par des manifestations générales:

Appareil gastro-intestinal	Irritation et enflure de la bouche, nausée, vomissements, coliques, diarrhée
Peau	Urticaire, eczéma
Appareil respiratoire	Rhinite, asthme
Manifestations générales	Choc anaphylactique

2.4 Incidence

En ce qui concerne les enfants, des études faites en Finlande (5) et aux USA (6) ont montré qu'environ 8% des enfants respectivement de moins de trois et quatre ans présentaient des réactions d'hypersensibilité.

Certains auteurs estiment que l'incidence des allergies alimentaires chez les enfants est de 1 à 3%, allant peut-être jusqu'à 30% dans certains groupes, par exemple, les enfants avec une dermatite atopique (7), alors que d'autres considèrent qu'environ 20% des enfants réagissent en général (8).

La fréquence de nombreuses allergies infantiles typiques diminue avec l'âge. Par contre, d'autres types d'hypersensibilité augmentent plus tard, surtout les allergies alimentaires associées aux allergies au pollen. Environ 50% des patients allergiques au pollen de bouleau réagissent aux aliments, particulièrement les fruits secs et les fruits et légumes (8). Ce type d'allergie est probablement en augmentation car les allergies respiratoires deviennent plus courantes.

Comme il est difficile de mener à bien des études épidémiologiques satisfaisantes sur l'existence des hypersensibilités alimentaires chez les adultes, il n'en a pas été réalisé beaucoup.

Une étude suédoise indique qu'environ 15% des personnes entre 25 et 30 ans présentent une forme d'hypersensibilité alimentaire (8). D'autres estimations font état de 10 à 15% (9,10).

Un rapport officiel suédois indique que les données bibliographiques sur l'incidence varient considérablement, de quelques pourcents à 43%, mais conclut que l'hypersensibilité alimentaire survient chez environ 20% des enfants jusqu'à trois ans, 8% chez ceux de six ans, environ 15% chez les adolescents, et est probablement aussi élevée chez les personnes plus âgées (8).

L'hypersensibilité aux additifs alimentaires n'est pas commune chez les personnes non affectées par d'autres conditions allergiques. Des recherches en Angleterre ont montré qu'environ 7% de la population se considère comme hypersensible aux additifs, ce qui a pu être confirmé chez 0,2% au plus (11).

Des études danoises ont montré une incidence d'environ 1-2% chez les enfants d'âge scolaire. Les enfants réagissaient aux additifs tels que les colorants artificiels et les conservateurs. Tous les enfants réagissant aux additifs présentaient en même temps une forme de condition allergique (12).

Un contrôle contradictoire chez des asthmatiques qui déclaraient ne pas tolérer le vin rouge a montré que 5% réagissaient aux sulfites du vin rouge (13). Dans une autre étude (14) sur des asthmatiques, il a été établi qu'environ 5% des

patients réagissaient aux sulfites (15), à la tartrazine et à d'autres additifs. Les patients souffrant d'urticaire peuvent réagir à la tartrazine et autres azo-colorants (15b).

Pour ce qui est des cas spécifiques, il convient d'indiquer que l'on considère que l'intolérance au gluten affecte 1 Européen sur 1000. Cependant, les variations entre les pays sont considérables. Dans certains pays d'Europe, la fréquence semble en augmentation, allant jusqu'à 1 sur 300 en Suède (16). Il est fait état de fréquences de 1 sur 496, et 1 sur 585 respectivement en Autriche (17) et en Israël (18).

L'intolérance au lactose est très courante au niveau mondial, avec une incidence très élevée parmi certains groupes de population dans quelques pays. Par exemple, des chiffres de 87-89% de personnes avec une intolérance au lactose ont été dénombrés dans de nombreux pays d'Asie et d'Afrique. Dans d'autres pays, par exemple parmi la population de couleur en Amérique du Nord, en Inde et en Israël, l'incidence peut être d'environ 50%, par comparaison avec un chiffre correspondant de 3% au Danemark (19).

Les données et les estimations concernant l'incidence de l'hypersensibilité en général varient considérablement de seulement quelques uns à plus de 40% de la population. Même les estimations les plus prudentes laissent entendre qu'un grand nombre de consommateurs sont affectés par l'hypersensibilité d'une manière ou d'une autre. Si seulement 2% souffraient réellement de telles réactions, ce qui est probablement une sous-estimation, cela signifierait que des millions de consommateurs sont affectés pour la seule Europe.

Une estimation raisonnable pour l'incidence globale de l'hypersensibilité alimentaire semble se situer aux alentours de 10%.

2.5 Aliments causant le plus communément une hypersensibilité

Un certain nombre d'aliments de consommation courante causent des symptômes chez beaucoup de personnes dans de nombreuses parties du monde, ce qui peut présenter des inconvénients et réduire la qualité de la vie. D'autres allergies et intolérances ne sont pas si répandues, mais toutefois très graves pour ceux qui en souffrent. Des aliments normaux peuvent causer des réactions causant de graves handicaps et même un danger mortel.

La liste n'est pas complète ou exhaustive, à la fois parce que les réactions d'hypersensibilité sont très individuelles, et qu'elles sont liées aux schémas de consommation et habitudes alimentaires, particulièrement dans l'enfance. Par exemple, l'allergie au riz au Japon et au maïs et aux arachides aux Etats-Unis est plus répandue dans ces pays qu'en Scandinavie. Cela signifie que des différences existent entre les groupes de population et les pays en ce qui concerne les aliments entraînant couramment des allergies et intolérances.

Noix, amandes et similaires: les personnes allergiques aux noix peuvent réagir à de très petites quantités, et des réactions telles que le choc anaphylactique sont communes. Les personnes allergiques au pollen des arbres feuillus souffrent souvent d'allergies aux fruits à coque.

Poisson: L'allergie au poisson n'est pas parmi les plus courantes, mais cause souvent des symptômes spectaculaires, pour certaines personnes des quantités infimes de poisson suffisent à déclencher une attaque. Toutes les espèces de poisson peuvent être impliquées. Les allergiques aux oeufs sont parfois également allergiques au poisson.

Mollusques et crustacés: Il n'est pas rare que ces produits causent des réactions de pure allergie et autres formes d'hypersensibilité.

Oeufs: L'allergie aux oeufs se rencontre le plus souvent chez les enfants. La plupart des substances allergéniques se situent dans le blanc d'oeuf.

Lait: L'allergie au lait de vache avec des symptômes aigus peut survenir chez les nourrissons, peut-être immédiatement après le sevrage. L'allergie peut être passagère, la plupart des enfants de 3-4 ans tolérant le lait. Un autre type d'allergie au lait est dénommée à évolution lente, et affecte souvent les enfants un peu plus âgés.

Le lait peut aussi causer des réactions d'intolérance. La lactase, enzyme lactolytique, fait défaut chez de nombreuses personnes dans le monde.

Légumineuses: Les protéines du soja, des pois, arachides et autres légumineuses, causent souvent des réactions allergiques. Celles-ci peuvent mettre la vie en danger, par exemple les allergies au soja, aux arachides et aux pois. Les résidus de protéines dans les produits de type amidon et fibres provenant de ces sources peuvent suffire à causer des symptômes manifestes d'hypersensibilité.

Céréales: Les céréales peuvent causer plusieurs types d'hypersensibilité. Le blé, le seigle, l'orge et l'avoine contiennent comme protéine le gluten, qui endommage la muqueuse intestinale de certaines personnes (intolérance au gluten). Des quantités infimes de gluten suffisent pour causer une maladie chez les personnes souffrant de cette condition.

Les céréales peuvent aussi causer des allergies.

Fruits et légumes: Les produits de ce groupe d'aliments vaste et hétérogène contiennent des substances qui peuvent causer des réactions. Les substances entraînant des symptômes sont souvent thermo-labiles. Comme indiqué précédemment, de nombreux aliments de ce groupe donnent des réactions croisées avec le pollen, Les réactions peuvent être graves.

Additifs alimentaires: Malgré l'opinion largement répandue selon laquelle de nombreux additifs peuvent causer des réactions d'hypersensibilité, ceci n'a été réellement confirmé que pour de très rares substances. Il s'agit des colorants (principalement les azo-colorants), des conservateurs acide benzoïque/benzoates et sulfites, et des anti-oxidants butylhydroxyanisol (BHA) et butylhydroxytoluène (BHT) (20, 21).

Comme indiqué ci-dessus, l'hypersensibilité aux additifs est très rare chez les personnes ne souffrant pas déjà d'une condition allergique. Les symptômes peuvent être graves dans certains cas, ce qui se produit en particulier avec les réactions à l'égard des sulfites chez les asthmatiques, des niveaux de sulfites aussi faibles que 10ppm entraînant des symptômes (22).

Il est difficile autrement de trouver dans la bibliographie des données sûres concernant les quantités de divers additifs qui peuvent susciter des réactions. Cependant, il semble que dans certains cas de faibles quantités soient en cause, il a par exemple été démontré que 50mg de benzoate causaient des réactions (23). Il en va de même pour les BHA/BHT (24) et les azo-colorants (25).

Bien que le glutamate ait été décrit comme une cause d'asthme, il semble avoir principalement d'autres modes d'action (26).

En ce qui concerne les additifs alimentaires, il est également fait référence à un document d'informations générales établi pour la session de 1985 du (dénommé alors) Comité du Codex sur les additifs alimentaires (27).

Les aliments et ingrédients que la documentation fait apparaître comme cause de réactions d'hypersensibilité, et qui sont généralement admis comme tels, sont les suivants: céréales; oeufs; légumineuses; lait; fruits à coque; amandes etc; poisson; mollusques/crustacés.

Ces aliments peuvent causer des symptômes apparents chez de nombreuses personnes, et peuvent mettre la vie en danger ou causer des problèmes médicaux à long terme chez un petit nombre de personnes sensibles. Plusieurs types de fruits et légumes causent des symptômes chez des personnes présentant une allergie au pollen. Les aspects tels que la quantité, la gravité, les effets de la transformation, etc. n'ont pas cependant été entièrement élucidés.

En ce qui concerne les additifs alimentaires, il a été prouvé que les sulfites à des niveaux aussi bas que 10ppm peuvent causer des réactions sévères chez des individus sensibles. Il est aussi établi que les colorants, en particulier les azo-colorants, les conservateurs tels que les benzoates, et les antioxydants tels que le BHA et BHT, entraînent une hypersensibilité. Les effets de ces substances et d'autres ne semblent pas avoir été complètement clarifiés, surtout au niveau des quantités nécessaires pour déclencher des réactions.

3. PROBLEMES ASSOCIES AUX REGLEMENTATIONS D'ETIQUETAGE

Les exigences essentielles des consommateurs hypersensibles sur le plan de l'étiquetage alimentaire sont les suivantes:

- a) que la déclaration des ingrédients soit suffisamment précise pour leur permettre d'éviter les composants qui ne sont pas tolérés, et
- b) que les mentions de l'étiquetage soient familières, sans ambiguïté, et ne prêtent pas à confusion.

La principale règle pour la déclaration des ingrédients dans la norme générale Codex pour l'étiquetage figure dans la section 4.2.1.2:

"Tous les ingrédients doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur poids initial (m/m) au moment de la fabrication du produit."

Autrement dit, la règle principale indique que la déclaration doit être complète et détaillée.

Cependant, une déclaration moins spécifique des ingrédients est admissible dans certains cas. Ce sont ces exceptions, à savoir la règle dite des 25%, et la déclaration par noms de catégories, qui posent des problèmes aux consommateurs hypersensibles, et qui doivent par conséquent être examinées en vue d'une révision éventuelle pour résoudre la situation.

3.1 Ingrédients composés - la règle des 25%

La section 4.2.1.3 de la norme générale prévoit:

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

Cette disposition entraîne une situation paradoxale puisqu'une substance présente seulement en petites quantités comme ingrédient doit être déclarée, alors que la même substance présente en assez grandes quantités comme composant d'un ingrédient composé n'a pas à être déclarée.

3.1.1. Préalables à l'application de la règle des 25%

D'après la norme générale, la règle s'applique seulement aux produits pour lesquels existe une norme Codex, ou qui sont définis dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu. Cela doit signifier que les ingrédients composés dont les composants ne sont pas déclarés complètement, doivent avoir une composition constante à tout moment dans tous les produits. Cela suppose aussi que la composition de l'ingrédient est connue du consommateur, ou que l'information nécessaire est facilement disponible.

Il existe de nombreuses raisons de se demander si ces présomptions sont vérifiées pour les aliments présents aujourd'hui sur le marché. D'autre part, les normes par produits ne portent pas toujours sur tous les ingrédients d'un produit alimentaire, ce qui signifie que des ingrédients non spécifiés dans la norme peuvent être présents.

La considération essentielle est cependant qu'à la fois au niveau du Codex et au niveau national, les travaux sur les normes détaillées de composition sont en régression en faveur des règles générales, horizontales, avec l'accent entre autres sur l'étiquetage informatif.

La tendance actuelle de la législation alimentaire implique la présence sur le marché d'un nombre croissant de produits et d'ingrédients ne présentant pas la composition standardisée sur laquelle est basée la règle des 25%.

Théoriquement, cette règle ne devrait alors pas s'appliquer.

3.1.2 Mise en oeuvre de la règle des 25%

La règle des 25% est aussi appliquée dans de nombreux pays à des produits qui sont fabriqués d'après les usages ou la tradition, sans que la composition soit nécessairement spécifiées dans une norme. Dans la pratique, cela signifie souvent que la plupart ou tous les ingrédients composés représentent moins de 25%.

Un commerce international croissant et de plus grands efforts pour réaliser l'harmonisation des réglementations alimentaires, a eu pour conséquence une tendance des pays à accepter des produits qui sont conformes aux normes ou usages d'autres pays. Si ceux-ci sont inclus comme ingrédients composés d'un autre produit, il est très probable qu'il ne sera pas requis de spécifier ces ingrédients composés.

Les consommateurs ne seront généralement pas au courant des normes ou usages des autres pays, et il ne sera pas non plus facile d'obtenir l'information adéquate.

Il semble donc y avoir une tendance à appliquer la règle à tous les ingrédients composés présents dans le produit à un niveau inférieur à 25%.

3.1.3 Evaluation de la règle des 25%

La règle des 25% crée des difficultés pour les personnes qui doivent éviter la consommation de nombreux ingrédients de consommation courante pour raisons de santé.

Le large commerce mondial des denrées alimentaires, et les développements de la transformation industrielle et de la technologie accentuent ces problèmes.

Comme de nombreux aliments transformés, ingrédients non-traditionnels, produits importés à la composition non traditionnelle, ingrédients nouveaux et issus d'innovations technologiques, ne sont pas familiers aux consommateurs, il est essentiel que l'étiquetage soit suffisamment détaillé.

Il a par exemple été démontré que les produits de remplacement des graisses produits à partir de protéines d'oeufs et de lait entraînent des symptômes chez les allergiques aux oeufs et au lait (28). Il est essentiel que de tels ingrédients soient spécifiés dans le marquage.

On peut soutenir que la base de la règle des 25% a été considérablement affaiblie par la diminution du nombre de produits normalisés, l'accroissement du volume du commerce alimentaire international, et le fait que des aliments et des ingrédients présentant des compositions différentes soient commercialisés sous des noms semblables.

La déclaration insuffisante des ingrédients composés ne concerne pas seulement la règle per se, mais aussi la manière dont cette disposition Codex est interprétée dans différents pays.

Cette situation conduit à poser la question de savoir si la règle des 25% est en fait encore applicable pratiquement. Une règle qui dans de nombreuses parties du monde n'est pas mise en oeuvre comme elle devait l'être, et qui ne correspond plus aux pratiques courantes, est peut-être dépassée.

3.2 Identification des ingrédients

Il est certain que l'aspect le plus important de l'étiquetage en relation avec l'hypersensibilité est d'assurer une définition adéquate de la liste des ingrédients. Cependant, il convient de souligner également l'importance d'une désignation des ingrédients sans ambiguïté et ne prêtant pas à confusion.

Le commerce international croissant aggravera le problème car le pays exportateur peut utiliser des désignations compréhensibles à son niveau national mais ne donnant pas assez d'informations aux consommateurs du pays importateur.

Il est également important que la déclaration des ingrédients soit suffisamment spécifique.

3.3 Noms de catégories

La section 4.4.2.1 de la norme générale prévoit la déclaration de certains ingrédients par nom de catégorie au lieu du nom spécifique. Bon nombre de ces catégories comprennent des ingrédients qui peuvent causer des réactions chez les personnes hypersensibles.

Par exemple, l'huile d'arachide est associée à des réactions allergiques dans certains pays, mais n'est pas tenue d'être déclarée spécifiquement, seulement comme "huile végétale". Cela peut être le cas d'autres graisses et huiles.

Les amidons de diverses sources peuvent être déclarés comme "amidon" sans spécification de la source. Il est possible que l'amidon de pois contienne une quantité suffisante de protéine de pois pour déclencher une réaction d'allergie chez les personnes hypersensibles au pois. La déclaration dans l'étiquetage dans ce cas ne donnera pas d'indication que le produit contient des composants du pois. Apparemment certains types d'amidon de blé peuvent contenir du gluten en quantités suffisantes pour affecter les consommateurs intolérants au gluten.

La situation n'est pas claire au niveau des épices. Il existe certaines indications que les personnes sensibles réagissent à la noix de muscade en quantité inférieure à 2%, alors que seul le nom de la catégorie "épices" est requis.

Les consommateurs conscients qu'ils ne tolèrent pas certains ingrédients dans une catégorie se mettront souvent "à l'abri" en n'achetant pas un produit, lorsque le marquage ne donne pas d'indication spécifique des ingrédients.

Au vu des considérations ci-dessus, l'emploi des noms de catégories prévue dans la norme générale n'est pas satisfaisante pour les personnes hypersensibles. La déclaration des ingrédients causant des allergies par des noms génériques de catégories peut soit résulter en des réactions d'hypersensibilité imprévues, ou en conduisant les consommateurs concernés à se retenir d'acheter certains produits plus souvent que nécessaire.

3.4 Déclaration des additifs transférés et auxiliaires technologiques

La règle des 25% indique clairement que les additifs dans l'ingrédient composé qui ont une fonction technologique dans le produit fini doivent être déclarés même si les autres ingrédients dans l'ingrédient composé n'ont pas besoin d'être déclarés. Cela est également prévu dans la section 4.2.3 de la norme générale, qui indique:

4.2.3.1 "Tout additif alimentaire transféré dans un aliment en quantité importante ou suffisante pour exercer une fonction technologique dans cet aliment à la suite de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels l'additif a été utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients"

4.2.3.2 "Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients".

Autrement dit, des additifs sans fonction technologique dans le produit fini n'apparaîtront pas dans la liste des ingrédients, et de même pour les auxiliaires technologiques.

Certains additifs peuvent déclencher des réactions d'hypersensibilité à des niveaux inférieurs à ceux de leur effet technologique, par exemple les sulfites.

D'autres comme l'acide benzoïque, semblent avoir une fonction technologique à des niveaux induisant des réactions, et seront donc déclarés en accord avec le principe du transfert. Cependant, cela dépend de l'interprétation de cette exigence. La quantité d'acide benzoïque, par exemple dans une préparation de fruits utilisée comme un ingrédient dans une glace peut être suffisant pour avoir un effet de conservation en théorie mais ne pas l'avoir en pratique. Il n'est pas certain que l'acide benzoïque serait déclaré dans ce cas.

En ce qui concerne les autres additifs causant des intolérances comme les antioxydants, colorants, glutamate etc. la relation entre les quantités déclenchant

des symptômes et ayant un effet technologique n'est pas claire.

Il n'est pas clair non plus si certains auxiliaires technologiques, par exemple le nickel et le chrome utilisés comme catalyseurs de l'hydrogénation des graisses, ou le blanc d'oeuf et le lait utilisés comme agents de clarification dans la production de jus de fruits, de nectars et de vin, peuvent donner des résidus qui ne seraient pas tolérés par certains consommateurs. De telles substances ne sont pas déclarées dans l'étiquetage, ce qui rend difficile de savoir si ces résidus sont significatifs.

Les sulfites entraînent des réactions d'hypersensibilité à des niveaux de 10mg/kg, c'est à dire en-dessous de la dose produisant un effet technologique.

Le caractère déterminant d'autres additifs alimentaires induisant potentiellement une intolérance (par exemple benzoates, azo-colorants, antioxydants, glutamates etc.) et présents sans déclaration est moins certain et exige des recherches plus poussées. La question se pose aussi de savoir comment le principe du transfert et le terme "effet technologique" sont interprétés et mis en pratique.

3.5 Conclusion

Au vu des considérations précédentes, il semble très clair que la norme générale pour l'étiquetage n'est pas satisfaisante pour assurer que les personnes hypersensibles reçoivent l'information adéquate afin de leur permettre de limiter la sélection de leurs aliments à ceux qu'ils peuvent tolérer, et les aider à éviter ceux qu'ils ne peuvent tolérer.

Du fait de l'étendue et de la gravité du problème, il est évidemment très important que les consommateurs concernés reçoivent l'information nécessaire, soit par une réglementation sur l'étiquetage améliorée soit par d'autres moyens.

4. ALTERNATIVES POSSIBLES A LA DECLARATION DANS L'ETIQUETAGE

Le facteur essentiel pour les personnes hypersensibles est la possibilité d'être informés pour pratiquer un choix. On peut se demander si l'information nécessaire doit toujours figurer dans l'étiquetage, ou par d'autres moyens. Il existe pour cela plusieurs possibilités.

4.1 Catalogues de produits

Des catalogues de produits avec une information détaillée sur la composition, ou des listes de produits ne contenant pas certains ingrédients pourraient être établis.

Des banques de données comprenant des informations détaillées sur les produits pourraient être mises en place, pour les consommateurs hypersensibles. De telles banques existent déjà dans une certaine mesure avec des listes de produits ne contenant pas certains ingrédients. Des catalogues actualisés d'information des banques de données pourraient être publiés régulièrement.

L'information sur les produits pourrait aussi être disponible dans les magasins, par des catalogues, des pancartes, notices etc. ou peut-être sous la forme de dépliants.

De telles mesures sont très utiles pour les consommateurs et ne le sont pas moins pour les diététiciens et autre personnel de santé, en tant qu'aide à la planification diététique.

Cependant, il existera toujours une incertitude sur l'actualité d'une telle information. La composition des produits peut être modifiée sans actualisation correspondante du matériel d'information. Les produits importés sont particulièrement susceptibles de causer des problèmes. La grande variété des produits sur le marché ajoute encore à la difficulté de s'assurer que l'information est toujours correcte.

Bien que les banques de données soient certes plus fiable à cet égard, il existe encore un risque considérable d'information erronée. Comme la confiance dans des informations fausses ou incomplètes peut avoir des conséquences graves pour la santé, de tels systèmes peuvent en fait aggraver la situation pour les consommateurs concernés, à moins de fonctionner correctement. Il est peu probable que ce type d'information couvre l'ensemble des produits, atteigne l'ensemble des consommateurs, et que les produits compris dans les catalogues soient toujours disponibles pour tous les consommateurs.

Les banques de données, catalogues de produits, etc. sont des additions utiles à l'information de l'étiquetage, mais ne peuvent remplacer l'étiquetage.

4.2 Symboles et logos

Il a été proposé de mettre en place des logos ou marques pour identifier les produits d'une certaine composition ou adaptés pour les personnes présentant certaines allergies. Cette idée doit être considérée très prudemment. Les personnes souffrant d'hypersensibilité peuvent réagir à différents composants alimentaires, la combinaison des allergies/intolérances variant d'un individu à l'autre. Un produit adapté à un patient peut mettre en danger la vie d'un autre.

Il serait difficile, voire impossible, de mettre en place des symboles qui puissent remplacer des déclarations détaillées et correctes dans l'étiquetage.

5. AMELIORATION DES EXIGENCES D'ETIQUETAGE EN RELATION A L'HYPERSENSIBILITE

Comme indiqué ci-dessus, il semble bien clair que la norme générale sur l'étiquetage n'est pas satisfaisante quant à la déclaration des ingrédients qui peuvent causer l'hypersensibilité, et que les mesures alternatives d'information sur les produits, bien que potentiellement très utiles, ne peuvent remplacer l'étiquetage détaillé. Les exigences d'étiquetage ont surtout besoin d'être améliorées en ce qui concerne la règle des 25% et les noms de catégories. Le défaut d'obligation de déclarer certains additifs transférés avec les matières premières et les ingrédients peut aussi causer quelques problèmes.

Un étiquetage incomplet peut avoir pour résultat l'ingestion d'aliments qui peuvent causer des inconvénients sérieux, et au pire une maladie grave voire la mort.

Le principe fondamental sur le plan des dispositions d'étiquetage en relation avec les allergies et intolérances devrait être que les ingrédients qui peuvent induire l'hypersensibilité soient, autant que faire se peut, mentionnés spécifiquement dans la liste des ingrédients. Il conviendrait d'insister sur les substances dont même de petites quantités peuvent déclencher des réactions graves.

L'incertitude sur l'exactitude de l'étiquetage conduit de nombreuses personnes à s'abstenir d'acheter des produits qu'elles auraient en fait tolérés, ne sachant pas ce que le produit contient, et n'osant courir le risque d'une erreur. Le choix des produits disponibles pour les personnes hypersensibles se restreint sans nécessité, et les ventes d'aliments étiquetés incorrectement sont ainsi réduites.

5.1 La règle des 25%

Idéalement, la meilleure solution consisterait à abroger la règle des 25%, de manière à ce que la section 4.2.1.2 de la norme générale s'applique sans exception à tous les ingrédients composés. Cependant, cela pourrait entraîner des difficultés pratiques. Si de nombreux ingrédients composés sont présents en faibles quantités, la liste des ingrédients pourrait bien être longue et complexe. La déclaration exigerait beaucoup de place, serait difficile à lire et l'information importante pour une personne souffrant d'allergie serait peut-être difficile à isoler.

Il est par conséquent probablement nécessaire de limiter le degré de précision qui devrait s'appliquer à la déclaration des ingrédients. Bien que cela ne soit pas entièrement satisfaisant pour les personnes souffrant d'hypersensibilité, la mesure accrue bien que limitée dans laquelle les ingrédients

seraient spécifiés représenterait un pas dans la bonne direction. Beaucoup plus d'ingrédients seraient déclarés, et des consommateurs bien plus nombreux en bénéficieraient.

Une solution alternative consisterait à introduire une disposition ne fixant pas une limite numérique, mais prévoyant des lignes directrices indiquant dans quel cas les composants d'un ingrédient composé doivent être déclarés. Par exemple, des dispositions indiquant que les ingrédients d'un ingrédient composé doivent être déclarés autant que nécessaire pour donner au consommateur une image exacte du produit, et que si un ingrédient composé contient des composants susceptibles de représenter un problème potentiel de santé, à savoir lié à l'allergie ou l'intolérance, de tels composants doivent toujours être déclarés spécifiquement.

Une telle règle est pourtant difficile à mettre en oeuvre, car elle implique une certaine connaissance et prise de conscience de la part du producteur. Ceci est vrai même si la règle est accompagnée d'une liste des ingrédients susceptibles de causer des problèmes de santé. Elle serait également ouverte à des interprétations différentes dans différents pays, et pourrait par conséquent créer des barrières commerciales.

La solution la plus pratique semblerait de réduire la limite inférieure pour la spécification des ingrédients composés autant que faire se peut. En se basant sur une évaluation des possibilités, cette limite inférieure pourrait être fixée à 5%.

Ceci entraînerait une exigence visant à spécifier les composants des ingrédients composés dans de nombreux cas. Cependant, une limite aussi basse ne garantirait pas encore la déclaration des allergènes puissants qui peuvent induire des réactions d'hypersensibilité en faibles quantités. Si les ingrédients composés contiennent de telles substances, ils devraient toujours être déclarés.

5.2 Noms de catégories

Comme mentionné précédemment, l'emploi des noms de catégories peut dissimuler la présence d'ingrédients allergéniques. Ces noms créent également une incertitude pour les personnes qui pour une raison ou une autre doivent éviter certains types d'aliments. Il semblerait donc préférable de supprimer la possibilité de désigner les ingrédients par catégories, et d'exiger une déclaration spécifique dans tous les cas.

D'autre part, cependant, l'utilisation des noms de catégories permet une certaine liberté de modifier les formulations en fonction de la disponibilité des matières premières etc., sans avoir à changer le marquage. De plus, les mélanges d'herbes et d'épices par exemple, sont considérées par les producteurs comme contribuant aux caractéristiques particulières d'un produit, et constituent un secret de fabrication qu'ils seraient très réticents à divulguer. Une proposition visant à abroger les dispositions ayant trait à l'emploi des noms de catégories rencontrerait par conséquent une forte opposition, et pourrait retarder les améliorations dont les allergiques ont un grand besoin. Ce serait plutôt un objectif à long terme. La meilleure alternative consisterait à considérer le retrait de certaines catégories.

Quoi qu'il en soit, la déclaration des allergènes les plus puissants soit être assurée.

A titre de solution minimale, une disposition devrait être introduits dans les règles régissant l'usage des noms de catégories, indiquant que les ingrédients pouvant causer des problèmes de santé en relation à l'allergie ou à l'intolérance ne peuvent pas être désignés par le nom de la catégorie. Une liste des ingrédients pour lesquels une déclaration spécifique est exigée devrait être établie.

5,3 Déclaration des additifs transférés

Les règles du principe du transfert prévoient l'exemption de déclaration (à savoir niveaux non fonctionnels) ne devrait pas s'appliquer aux additifs connus pour déclencher des réactions d'hypersensibilité à des quantités inférieures à celles qui produisent un effet technologique. Sur la base des connaissances actuelles, cela s'appliquerait uniquement aux sulfites.

Comme indiqué au paragraphe 4.4, la situation concernant les autres additifs est moins claire. Cette question devrait par conséquent être examinée plus en détail.

Les additifs qui sont transférés avec les matières premières et les ingrédients composés, et qui peuvent induire des réactions d'hypersensibilité aux niveaux présents dans le produit, devraient toujours être déclarés qu'ils aient ou non un effet technologique.

5.4 Ingrédients entraînant une hypersensibilité, et qui devraient toujours être déclarés quelles que soient les quantités présentes

Comme indiqué précédemment, les exigences d'étiquetage devraient assurer que les ingrédients susceptibles d'induire des symptômes graves ou mettant la vie en danger soient toujours déclarés, quelles que soient leurs quantités dans le produit. Si tous les ingrédients ne sont pas déclarés par leur nom spécifique et tous les composants des ingrédients composés ne sont pas spécifiés, des dispositions spéciales devraient être élaborées pour la déclaration de ces substances en particulier. Cela sera aussi nécessaire, comme indiqué, même si la règle des 25% devient une règle des 5%.

Ces ingrédients pourraient être déclarés en association avec le nom de catégorie, ou l'ingrédient composé, le cas échéant. Des déclarations telles que "margarine au lait" ou "chocolat contenant des fruits à coque" sont des exemples évidents.

Les règles concernant la déclaration des ingrédients composés et l'emploi des noms de catégories doivent donc inclure une exigence que la désignation de tels ingrédients comprenne le nom de la substance cause d'hypersensibilité contenue dans l'ingrédient.

Il semblerait plus approprié d'inclure le nom du composant en question dans la liste des ingrédients, plutôt que dans une mention séparée. Une rubrique spéciale etc. pourrait très bien susciter une appréhension inutile concernant l'hypersensibilité chez les consommateurs non affectés par une telle condition. Les consommateurs qui ont besoin d'une information spécifique sauraient que rechercher et où.

Les ingrédients suivants, énumérés par ordre alphabétique peuvent déclencher des réactions chez un grand nombre de consommateurs, et peuvent causer une maladie grave. Ils devraient par conséquent toujours être déclarés par leur nom spécifique dans la liste des ingrédients. La liste comprend les aliments qui ont été établis comme causes courantes d'allergie et d'intolérance (7,8,9,30):

Orge, avoine, blé, seigle, triticales, et produits de ceux-ci (y compris le gluten et l'amidon)
Crustacés, mollusques, et produits de ceux-ci
Oeufs et ovoproduits
Poissons et produits de la pêche
Légumineuses: pois, arachides, soja et produits de ceux-ci
Lait et produits laitiers (y compris le lactose)
Sulfites à une concentration supérieure à 10mg/kg
Fruits à coque, graines de pavot, de sésame et produits de ceux-ci

6. RECOMMANDATIONS

6.1 Modification de la norme générale pour l'étiquetage

Compte tenu des considérations présentées dans ce document, il est recommandé que le Comité (CCFL) discute les amendements proposés à la norme générale pour l'étiquetage (texte à éliminer entre parenthèses) texte à ajouter souligné.

Section 4.2.1.3:

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

Codex ou dans la législation nationale) entre pour moins de (25%) 5% dans la composition du produit, il est inutile de déclarer les ingrédients dont il est constitué, à moins qu'il ne s'agisse d'additifs alimentaires qui remplissent une fonction technologique ou d'ingrédients reconnus comme causant des réactions d'allergie ou d'intolérance dans le produit fini."

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

Orge, avoine, blé, seigle, triticales, et produits de ceux-ci (y compris le gluten et l'amidon

Crustacés, mollusques, et produits de ceux-ci

Oeufs et ovoproduits

Poissons et produits de la pêche

Légumineuses: pois, arachides, soja et produits de ceux-ci

Lait et produits laitiers (y compris le lactose)

Sulfites à une concentration supérieure à 10mg/kg

Fruits à coque, graines de pavot, de sésame et produits de ceux-ci

Section 4.2.2.1

A l'exception des ingrédients reconnus comme causant des réactions d'allergie ou d'intolérance comme indiqué dans la Section 4.2.1.3, les noms de catégories suivants peuvent être utilisés...etc (le reste sans changement).

Section 4.2.3.2

Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et auxiliaires technologiques reconnus comme causant des réactions d'allergie ou d'intolérance, comme indiqué dans la Section 4.2.1.3.

7.2 Considérations additionnelles

Additifs transférés et auxiliaires technologiques

Outre les recommandations ci-dessus, il est proposé de demander l'assistance du Comité du Codex sur les additifs et contaminants (CCFAC) en ce qui concerne les exigences d'étiquetage pour les additifs alimentaires transférés et les auxiliaires technologiques.

Il y aurait lieu de demander au CCFAC de faire un rapport indiquant quels additifs alimentaires et auxiliaires technologiques induisant une hypersensibilité sont susceptibles d'être présents dans un produit à des niveaux qui peuvent causer une réponse d'hypersensibilité, sans avoir besoin d'être déclaré d'après les exigences actuelles. En ce qui concerne les additifs transférés, la relation entre les niveaux ayant une fonction technologique et les niveaux nécessaires pour provoquer une réaction est importante. Il est aussi important de définir précisément comment le terme "fonction technologique" doit être compris et interprété dans la pratique, et de considérer si la déclaration des additifs alimentaires induisant une intolérance devrait être requise au-dessus d'un certain niveau plutôt que d'être liée au concept de l'effet technologique.

Autres ingrédients

Des recommandations concernant les autres ingrédients tels que le riz, le maïs, les huiles, les fruits, légumes, épices, protéines hydrolysées etc. demandent de plus amples recherches.

7. BIBLIOGRAPHIE

- 1) Turner, K.J., Epidemiology of the Allergic Response. CIBA FOUND. SYMP., 1989, 205-29
- 2) Geller-Bernstein C., Levin S., Early-onset Hay Fever in Israeli children. CLIN. ALLERGY 1987, 17(4), 329-32
- 3) Pauli, G. et al, The Assosiation between respiratory allergies and Food Hypersensitivities, ALLERGY AND CLINICAL IMMUNOLOGY NEWS, 1992, 4, 43.
- 4) Veien, N.K., Restriction of Nickel Intake in the treatment of Nickel-sensitive patients, Metabolic Disorders and Nutrition Correlated with Skin, 1991, Vermeer et al (Eds), Basel.
- 5) Kajosaari, M., Food Allergy in Finnish Children Aged 1 to 6 Years ACTA PAEDIATR SCAND 1982; 71:815-819
- 6) Bock, A.S., Prospective Appraisal og Complaints of Adverse Reactions to Foods in Children During the First 3 years of Life, PEDIATRICS, 1987; 79, 5:683-
- 7) Ref in Sampson, H.A., Food Allergy, J. ALLERGY CLIN IMMUNOL 1989;84:1062-1067.
- 8) Fouchard, T. Fodoamnesoverkanslighet, Beskrivningar av allergi och overkanslighet, Sveriges offentlige utredningar 1989:77, 57-68.
- 9) Ref. in Sampson, H.A. Food hypersensitivity: Manifestations, Diagnosis, and Natural History. FOOD TECHN. 1992; :141-144.
- 10) Brostoff, J. og Gamlin, L. Food allergy and Intolerance, THE COMPLETE GUIDE TO FOOD ALLERGY AND INTOLERANCE, 1992, Bloomsbury Publishers, London.
- 11) Young, E. et al, The prevalence of reaction to food additives in a survey population. J R Coll Physicians 1987; 21:241-247
- 12) Fuglesang, G., Madsen, C., Saval, P., Østerballe, O., The Prevalence of Intolerance to Food Additives among Danish School Children. ALLERGY, in press.
- 13) Dahl, R. og Henriksen J.J., Fødemiddelallergi og intoleranse, p.42, Symp. Århus 1985
- 14) Simon, R. Allergy proceedings. The XX II CACI Montreux 1988 Schwitserland
- 15) Bush, R.K. et al, The prevalence of sensitivity to sulfiting agents in asthmatics. AM. J. MED. 1986; 81:816-2
- 15b) Murdoch, D., Pollock, J., Young, E., Lessof, M.H., Food Additive Induced Urticaria: Studies of Mediator Release During Provocation Tests. J R Coll Physicians Lond 1987; 4:262-66
- 16) Cavell, B. et al, Increasing incidence of childhood coeliac disease in Sweden. Results of a national study. ACTA PEDISTR. 1992, 81:589-92
- 17) Rossipal, E., Häufigkeit der Cöliakie im Einzugsgebiet der Kinderklinik Graz. Z. KINDERHEILK, 1975, 119:143-149

- 18) Dahan, S. et al, Coeliac disease in the Rehovot-Ashdod region of Israel: incidence and ethnic distribution. *JOURNAL OF EPIDEMIOLOGY AND COMMUNITY HEALTH*, 1984, 38:58-60.
- 19) Stanbury, J.B. et al eds, *The metabolic basis of inherited disease*, Mcgraw-Hill Book Company, chapt. 64.
- 20) Haahtela, T., Hannuksela, M., Food Additives and Hypersensitivity, in *FOOD ADDITIVES*, Branen, A.L. et al. eds, Marcel Dekker Inc, New York/Basel.
- 21) Smith, M.R. et al, The Role of Food Additives and Intolerance reaction to Food Allergy and Food Intolerance. *NUTRITIONAL ASPECTS AND DEVELOPMENTS*, Somogy J.C. et al eds., *Bibl. Nutri Dieta*. Basel, Karger, 1991, 48:72-80.
- 22) Taylor, S.L., Bush, R.K., Nordlee, J.A., Sulfites, in *FOOD ALLERGY, Adverse reactions to Foods and Foods Additives*: Eds. Metcalfe D.D. et al., Blackwell Scientific Publications, Oxford 1991: 276-287.
- 23) Jacobsen, D.W., Adverse Reactions to Benzoates and Parabens, in *FOOD ALLERGY, Adverse reactions to Foods and Foods Additives*: Eds. Metcalfe D.D. et al., Blackwell Scientific Publications, Oxford 1991: 276-287.
- 24) Goodman, D.L. et al, Chronic urticaria exacerbated by the antioxidant food preservatives, butylated hydroxyanisole (BHA) and butylated hydroxytoluene (BHT), *J. ALLERGY CLIN. IMMUNOL.*, 1990, 86, 4:570-575
- 25) Stevenson, D.D., Tartrazine, Azo, and Nonazo Dyes, in *FOOD ALLERGY, Adverse reactions to Foods and Foods Additives*: Eds. Metcalfe D.D. et al., Blackwell Scientific Publications, Oxford 1991: 276-287.
- 26) Allen, D.H., Monosodium Glutamate, in *FOOD ALLERGY, Adverse reactions to Foods and Foods Additives*: Eds. Metcalfe D.D. et al., Blackwell Scientific Publications, Oxford 1991: 276-287.
- 27) Intolerance to food additives especially food colours, Codex Committee on food additives, *CX/FA 85/5-Add.1*.
- 28) Sampson, H.A. and Cooke, S.K., Food Allergy and the Potential Allergenicity-Antigenicity of Microparticulated Egg and Cow's Milk Proteins, *JOURNAL OF THE AMERICAN COLLEGE OF NUTRITION*, 1990, 9 (4) 410-417.
- 29) Food Additives and Sensitivity, A Scientific Status Summary by the Institute of Food Technologists' Expert Panel on Food Safety & Nutrition, *FOOD TECHNOLOGY*, september 1985, 65-71
- 30) Handlingsplan for barn og unge med allergi/overfølsomhet, astma og andre kroniske lungesykdommer. Helseledningsserien 2-91. (Directorate of Public Health, Norway 1991)

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION,
LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION
DES ALIMENTS BIOLOGIQUES A L'ÉTAPE 5

Table des matières

	Page
Avant-propos	
1. Domaines d'application	6
2. Descriptions et définitions	6
3. Étiquetage	8
4. Règles de production	11
5. Conditions à l'inscription des produits à l'appendice 2	12
6. Régimes d'inspection et de certification	13
7. Importations	17
Annexe 1 Principes de production biologique	19
- Végétaux et produits végétaux	19
- Production de bétail	21
- Transformation, stockage et transport	22
Annexe 2 Substances autorisées pour la production d'aliments biologiques	23
Annexe 3 Exigences minimales d'inspection et mesures de précautions prévues dans le cadre du régime d'inspection	30

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION,
L'ETIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES
DES ALIMENTS BIOLOGIQUES

AVANT-PROPOS

Renseignements de base

1. L'agriculture durable fait référence à une vaste gamme de méthodes agricoles qui contribuent à préserver l'environnement. Elle peut s'inspirer de méthodes courantes, mais plus intensives ou de méthodes différentes comme la biodynamique. L'agriculture biologique est une de ces méthodes différentes qui fait appel à des normes particulières et précises de production.

2. L'agriculture biologique est essentiellement un système qui restreint les apports de l'extérieur en substituant aux engrais et aux pesticides chimiques un environnement qui comprend une gamme très diversifiée d'espèces et une activité biologique importante. Les méthodes de culture biologique n'assurent pas à elles seules que les produits ne contiendront absolument aucun résidu de produits chimiques agricoles ou vétérinaires ni aucun contaminant. Il est reconnu qu'il est parfois impossible à l'opérateur d'éviter la pollution provenant de l'air, du sol, de l'eau et d'autres sources.

3. Lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires produites par des méthodes de culture biologique, les exigences diffèrent de celles qui s'appliquent aux autres produits agricoles du fait que les méthodes de production sont mentionnées sur l'étiquette des produits et dans les allégations à leur sujet.

4. Le mot «biologique» est généralement bien compris par ceux qu'intéresse cette forme d'agriculture, bien que son à-propos ait été contesté dans certaines régions du globe. D'autres termes ont été employés, notamment les qualificatifs «organique» et «écologique» pour tenter de définir plus clairement le système biologique. Cependant, en français, «biologique» semble être le qualificatif le plus largement accepté par la collectivité dans l'ensemble.

5. Pour l'application pratique des méthodes de production biologique, il faut des normes plus détaillées pour aider les opérateurs à réaliser les meilleurs systèmes possibles qui demeureront acceptables des points de vue social, écologique et économique. L'intérêt croissant qu'on porte à la production biologique a entraîné la mise au point d'un système d'évaluation des exploitations afin de garantir que les denrées «biologiques» produites et vendues comme telles proviennent effectivement d'exploitations où on applique les méthodes de culture biologique. Le consommateur se trouve alors assuré de l'authenticité du produit et l'intégrité du producteur se trouve protégée.

6. L'adoption de méthodes de culture biologique requiert une période de conversion. L'opérateur a alors le temps d'adapter et de perfectionner ses méthodes par rapport à l'environnement dans lequel il cultive son produit. Il faut aussi un certain temps pour que le système qui soutient la production, soit le sol ou le cheptel existant, etc. se débarrasse des résidus de produits chimiques agricoles qui peuvent se trouver dans le sol, les tas de fumier, etc.; il faut également du temps pour que les animaux réagissent au changement de leur environnement.

7. L'idée d'un contact étroit entre le consommateur et le producteur était répandue à l'époque des débuts de l'agriculture biologique. Mais elle a été remplacée par l'introduction de méthodes de contrôle externe et de certification résultant de l'augmentation de la demande sur le marché, de la croissance des intérêts économiques dans la production et de l'élargissement de la distance qui sépare les producteurs des consommateurs.

8. La certification des produits fait partie intégrante des programmes d'inspection; elle procure une reconnaissance officielle du producteur et contribue à la vérification du produit. Les règles régissant la certification d'un opérateur sont fondées principalement sur la présentation annuelle d'une description de l'exploitation agricole. Ce document est préparé par l'opérateur en collaboration avec l'organisme d'inspection. De même, au niveau de la transformation, on établit des normes pour l'inspection et la vérification des opérations de transformation et de l'état de l'établissement. Les organismes d'inspection qui approuvent les méthodes appliquées par l'opérateur et lui délivrent un certificat ne devraient pas

avoir d'intérêts économiques dans l'établissement qu'ils sont appelés à approuver pour conserver leur intégrité.

9. À l'exception d'une faible portion de la production agricole vendue directement par le producteur aux consommateurs, la plupart des produits sont offerts aux consommateurs par les voies normales du commerce. Malheureusement, les commerces ne sont pas toujours exempts de pratiques frauduleuses et il faut assurer la transparence du marché pour la vérification des entreprises de commerce et de transformation.

10. La réglementation d'un procédé, plutôt que celle d'un produit final, exige la participation responsable de toutes les parties en cause. D'ordinaire, les inspecteurs ne peuvent pas assumer entièrement le respect de la réglementation. Même si les produits biologiques doivent être soumis aux mêmes analyses et aux mêmes normes en matière d'innocuité que les produits ordinaires, c'est le fait qu'un produit est dit «biologique» qui indique la méthode selon laquelle il a été produit. Pour conserver sa crédibilité, l'industrie des denrées biologiques doit être prête à s'auto-réglementer à l'échelle internationale et à respecter les directives adoptées internationalement.

11. Il existe dans divers pays un certain nombre d'organismes regroupant les producteurs de denrées biologiques. Il peut exister des différences d'ordre mineur entre leurs normes de production, leur idéologie et leurs affiliations régionales ou individuelles, bien que la plupart du temps, les buts visés soient assez semblables. La mise sur pied d'organismes de «regroupement» sur le plan national permet à l'ensemble de l'industrie biologique de coordonner ses activités et de renforcer son influence tant sur le public que sur le gouvernement.

12. Plus récemment, des gouvernements en sont venus à autoriser des programmes d'inspection et de certification créés et appliqués par des organismes d'inspection. Ceci facilite l'établissement des certificats pour l'exportation entre les gouvernements lorsque les commerces les exigent et permettent aux autorités compétentes de vérifier le produit.

13. 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. Elles tiennent compte du système déjà en vigueur dans la Communauté économique européenne (CEE), de ce qui se passe dans d'autres pays et du travail de la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM).

14. Les directives visent les objectifs suivants :

- protéger les consommateurs contre la fraude et la tromperie sur le marché et les allégations sans fondement au sujet des produits;
- protéger les producteurs de denrées biologiques contre la présentation erronée d'autres produits agricoles comme étant des produits biologiques;
- faire en sorte que tous les stades de la production, de la transformation et de la commercialisation soient soumis à un contrôle 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.

15. Les présentes directives établissent les principes de la production biologique au niveau de l'exploitation agricole, de la transformation, de la manipulation, du stockage et du transport des produits. Elles établissent en outre ce qu'il peut être permis d'ajouter pour engraisser le sol et l'amender, pour lutter contre les maladies et les parasites des plantes et des animaux, et en guise d'additifs alimentaires et d'adjuvants de fabrication. En ce qui concerne

l'étiquetage, l'utilisation de certains termes laissant croire à l'emploi de méthodes de production biologique est limitée aux produits provenant d'opérations soumises à la surveillance d'un organisme d'inspection.

16. Les exigences pour l'importation doivent être basées sur les principes d'équivalence et de transparence établis dans les décisions du GATT sur les mesures sanitaires et phytosanitaires. 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.

17. Comme les systèmes de production de denrées biologiques sont appelés à évoluer, les présentes directives sont susceptibles d'être révisées et amendées. Les listes de substances autorisées pour la production de denrées alimentaires biologiques (appendice 2) sont des listes ouvertes dans lesquelles des noms peuvent être couramment ajoutés ou rayés. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) révisera donc ces listes de façon régulière.

Procédures pour la révision de ces directives

18. Les gouvernements des États-membres et les organismes internationaux sont invités à présenter des propositions au CCFL au sujet d'amendements et/ou d'additions à apporter aux présentes directives. Les dispositions particulières en ce qui a trait à l'inclusion de substances dans l'appendice 2 sont établies dans l'Article 5 des présentes directives. Les propositions doivent être adressées tout d'abord au chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome, ITALIE, (Télécopieur n° (39) 6 5797 3152) avec copie à la personne qui préside le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, Direction des produits de consommation, ministère de la Consommation et des Corporations, 50 rue Victoria, Hull, Québec K1A 0C9, Canada (Télécopieur n° (1) 819 953 2311).

1. CHAMP D'APPLICATION

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

a) les végétaux et les produits végétaux non transformés, les animaux et les produits animaux non transformés, et

b) les produits transformés destinés à la consommation humaine et dérivés principalement des produits mentionnés à l'alinéa précédent a)

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

- «organique», «biologique», «écologie», ou des termes similaires.

1.3 Le paragraphe 1.2 ne s'applique pas lorsque ces termes n'ont manifestement rien à voir avec la méthode de production.

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

2. DESCRIPTION ET DÉFINITIONS

2.1 Description

Les aliments dits «biologiques» ou désignés par des termes similaires sont le produit de la «culture biologique», soit une méthode d'agriculture fondée sur des pratiques d'aménagement et de gestion agricole visant à créer des écosystèmes propres à assurer une productivité soutenue, le contrôle des plantes adventives et des parasites grâce à une diversité de formes de vie interdépendantes, au recyclage des résidus végétaux et animaux, à la sélection et à la rotation des cultures, à la gestion des eaux, au labourage et à la culture. Selon cette méthode, la fertilité du sol est maintenue et améliorée par un système qui porte au maximum l'activité du sol aussi bien pour procurer aux plantes et aux animaux les éléments nutritifs essentiels que pour conserver les ressources du sol. On parvient à contrôler les insectes et les maladies en favorisant l'équilibre dans la relation hôte-prédateur et l'augmentation des populations d'insectes bénéfiques et en effectuant des contrôles biologiques et de culture ainsi que l'élimination mécanique des pestes ou des parties de plantes endommagées.

2.2 Définitions

Aux fins des présentes directives, on entend par :

- a) «produit agricole» tout produit ou denrée agricole à l'état brut ou transformé, incluant tout produit ou denrée dérivé du bétail, commercialisé en vue de la consommation humaine;
- b) «exploitation agricole biologique certifiée», terme qui peut également s'appliquer à une partie d'une telle exploitation agricole ou à un endroit où des produits agricoles ou du bétail sont produits, que cet endroit est certifié par une organisme d'inspection reconnu comme utilisant un système d'agriculture biologique selon la définition des présentes directives;
- c) «autorité compétente» l'organisme officiel d'un gouvernement qui a juridiction;
- d) «ingrédients» les substances, y compris les additifs, utilisées dans la préparation de produits visés à l'alinéa 1.1b) et encore présentes dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée;
- e) «organisme d'inspection» un organisme responsable de veiller à ce qu'un produit vendu ou étiqueté comme étant «biologique» soit produit, traité, [préparé] et manipulé conformément aux présentes directives;

- f) «étiquetage» les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant un produit visé au paragraphe 1.1 ou se référant à ce dernier;
- g) «bétail» des animaux des espèces bovines, ovines, caprines, porcines, équines ainsi que les volailles utilisées comme aliments ou dans la production d'aliments; cette définition s'applique également aux poissons utilisés comme aliments, aux animaux sauvages ou domestiques et aux autres formes de vie non végétales;
- h) «commercialisation» la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de mise dans le commerce;
- i) «opérateur» la personne qui produit, prépare ou importe des produits visés au paragraphe 1.1, en vue de leur commercialisation ou qui commercialise ces produits;
- j) «préparation» la cuisson, au four ou par d'autres moyens, le réchauffement, le séchage, le mélange, le broyage, le barattage, la séparation, l'extraction, le découpage, la fermentation, l'éviscération, la conservation, la déshydratation, la congélation ou toute autre méthode de fabrication, y compris le conditionnement, la mise en conserve, la mise en pots ou toute autre méthode consistant à renfermer un aliment dans un récipient;
ou :
[«préparation» les opérations de transformation, de conservation et de conditionnement de produits agricoles];
- k) «production» les opérations intervenant dans l'obtention de produits agricoles dans l'état dans lequel ils sont normalement produits par l'exploitation.
- l) [«médicament vétérinaire»...]

SECTION 3 : ETIQUETAGE

3.1 Les produits biologiques devraient être étiquetés conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées (CODEX STAN 1-1985).

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

- a) de telles indications mettent en évidence qu'il s'agit d'un mode de production agricole;
- b) le produit a été obtenu conformément aux exigences de la section 4 ou importé conformément aux exigences établies à la section 8;
- c) le produit a été préparé ou importé par un opérateur qui se soumet aux inspections décrites à la section 6.

3.3 Dans l'étiquetage ou la publicité d'un produit visé à l'alinéa 1.1b), il ne peut être fait référence aux modes de production biologique que dans la mesure où :

- a) de telles indications mettent en évidence qu'il s'agit d'un mode de production agricole et sont reliées au nom du produit agricole en question, tel qu'obtenu sur l'exploitation;
- b) tous les ingrédients d'origine agricole du produit sont des produits ou proviennent de produits obtenus conformément aux règles énoncées à la section 4, ou importés de pays-tiers dans le cadre du régime prévu à la section 8;
- c) le produit contient uniquement des substances figurant au Tableau 4A de l'Annexe 2 en tant qu'ingrédients d'origine non agricole;
- d) les mêmes ingrédients ne doivent pas être d'origine à la fois biologique et non biologique;

- e) le produit ou ses ingrédients n'ont pas été soumis, au cours de la préparation, à des traitements au moyen de rayons ionisants ou de substances ne figurant pas au Tableau 4B de l'Annexe 2;
- f) le produit a été préparé par un opérateur soumis au régime d'inspections régulières à la section 6 des présentes directives.

3.4 Par dérogation à l'Article 3 (alinéa 3.3b), certains ingrédients d'origine agricole ne satisfaisant pas aux exigences requises audit alinéa peuvent être utilisés, dans la limite d'une teneur maximale de [5 % m/m] des ingrédients d'origine agricole dans le produit final, lors de la préparation de produits visés à la section 1 (alinéa 1.1b),

- à condition que ces ingrédients soient d'origine agricole et ne soient pas produits dans le pays ou en quantité suffisante dans le pays conformément aux règles énoncées à la section 4 des présentes directives.

3.5 Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, lesquels devront figurer sur le récipient. L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

3.6 L'étiquetage et la publicité d'un produit visé à la section 1 (alinéa 1.b) préparé en parti avec des ingrédients ne satisfaisant pas aux exigences requises de l'Article 3 (alinéa 3.b) peuvent se référer aux modes de production biologique à condition que :

- a) au moins [50 %] des ingrédients d'origine agricole répondent aux exigences requises au paragraphe 3 point b);
- b) le produit réponde aux exigences requises au paragraphe 3, points c), d) et e);
- c) les indications se référant aux modes de production biologique
 - [n'apparaissent que sur la liste des ingrédients],
 - se réfèrent clairement aux seuls ingrédients obtenus selon les règles énoncées à l'article 4 des présentes directives;
- d) les ingrédients et leur teneur figurent en ordre décroissant (masse/masse) sur la liste des ingrédients;
- e) les indications sur la liste des ingrédients figurent dans la même couleur et avec une taille et des caractères identiques.

4. RÈGLES DE PRODUCTION

4.1 Les méthodes de production biologique exigent que, lors de la production des produits visés à la section 1, paragraphe 1 point a) :

- a) au moins les dispositions figurant à l'Annexe 1 devraient être respectées;
- b) seuls les produits qui sont constitués de substances [ou qui contiennent des substances comme celles qui sont] énumérées dans les tableaux 1, 2 et 3 de l'Annexe 2 peuvent être utilisés en tant que produits pour la protection des végétaux, engrais, produits d'amendement du sol, vaporisation pour le feuillage, fourrages, ou produits pour la protection des animaux dans la mesure où l'utilisation correspondante est autorisée en agriculture générale dans le pays concerné selon les dispositions nationales pertinentes.

4.2 La méthode de production biologique implique que lors de la préparation des produits visés à l'alinéa 1.1b) :

- a) au moins les dispositions figurant à l'Appendice 1 devraient être respectées;
- b) seuls les produits qui sont constitués de substances ou qui contiennent des substances comme celles énumérées aux Tableaux 4A et 4B de l'Annexe 2 peuvent

être utilisées en tant qu'ingrédients d'origine non agricole ou qu'adjuvants de fabrication dans la mesure où leur utilisation correspondante est autorisée dans les exigences nationales pertinentes concernant la préparation des produits alimentaires et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

5. CONDITIONS D'INSCRIPTION DES SUBSTANCES À L'Annexe 2

5.1 Les pays devraient élaborer une liste de substances qui satisfont aux exigences des présentes directives. Les critères suivants devraient servir aux fins de la modification des listes de substances non autorisées pour les fins indiquées dans la section 4:

a) si elles sont utilisées aux fins de la lutte contre les parasites ou les maladies des plantes :

- elles sont essentielles pour la lutte contre un organisme nuisible ou une maladie particulière pour lesquels il n'existe pas d'autres moyens de lutte de nature biologique, culturale, physique ou faisant appel à la sélection des végétaux.
- les conditions de leur utilisation [excluent tout contact direct avec les semences, les végétaux ou les produits végétaux; toutefois, dans le cas de végétaux vivaces, un contact direct peut avoir lieu, mais uniquement en dehors de la saison de croissance des parties comestibles (fruits), dans la mesure où l'application du produit] ne mène pas, d'une manière indirecte, à la présence de résidus dans les parties comestibles,
- leur utilisation ne donne pas lieu, directement ou indirectement, à des effets inacceptables ou à une contamination de l'environnement [ou n'a pas une influence irréversible sur les écosystèmes locaux];

b) lorsqu'elles sont utilisées pour la fertilisation ou l'amendement du sol :

- elles sont essentielles pour combler des besoins nutritionnels spécifiques des végétaux ou aux fins d'amendement particulier du sol et de rotation des cultures qui ne peuvent pas être satisfaits par les pratiques indiquées à l'Annexe 1,
- leur utilisation ne donne pas lieu, directement ou indirectement, à des effets inacceptables ou à une contamination de l'environnement, [ou n'a pas une influence irréversible sur les éco-systèmes locaux];

c) si elles sont utilisées pour préserver la santé des animaux ou garantir la qualité des produits animaux :

- elles sont essentielles pour la santé des animaux en cas d'épidémie et pourvu que de tels animaux ne soient pas commercialisés en tant que produits biologiques avant que les résidus des substances aient disparu, à condition que d'autres traitements d'ordre biologique, culturel ou physique ne soient pas disponibles,
- elles ne comprennent pas d'hormones de croissance,
- elles sont essentielles à la garantie de la qualité du produit et à sa conservation et aucun autre traitement d'ordre biologique, culturel ou physique n'est disponible:

d) si elles sont utilisées pour la production d'aliments :

- elles sont indispensables pour garantir l'innocuité de l'aliment,
- elles sont essentielles pour la production ou la conservation de tels aliments.
- D'autres ingrédients ou adjuvants de fabrication qui peuvent être utilisés dans les aliments transformés et qui sont dérivés d'exploitations agricoles ordinaires, et sont de préférence identiques

à la nature, peuvent être inclus dans le tableau 4 pourvu qu'on puisse prouver qu'il est impossible de produire ou de conserver de tels produits alimentaires sans avoir recours à ce genre de substances.

5.2 Les pays membres devraient communiquer ce qui suit pour toute substance dont ils proposent l'inscription à l'Annexe 2:

- a) une description détaillée du produit;
- b) les conditions d'utilisation et les exigences en matière de composition et/ou de solubilité, en vue notamment d'assurer en particulier que ces substances laissent un minimum de résidus dans les parties comestibles des cultures et sur leurs produits comestibles ou les produits animaux et leur incidence sur l'environnement est réduite au minimum;

5.3 Les propositions de modifications à l'Annexe 2, qu'il s'agisse soit de l'inscription ou de la suppression de substances permises, devraient être adressées en premier lieu au Chef, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. D'autres détails pour la soumission de propositions sont fournis dans l'avant-propos (paragraphe 18).

6. SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION

6.1 Tout opérateur qui produit, prépare ou importe des produits visés au paragraphe 1.1 en vue de leur commercialisation devrait :

- a) notifier cette activité à l'autorité compétente; l'information fournie devrait comprendre ce qui suit :
 - i) le nom et l'adresse de l'opérateur,
 - ii) la localisation des lieux et, le cas échéant, les parcelles (données cadastrales) où les opérations sont effectuées,
 - iii) la nature des opérations et des produits,
 - iv) l'engagement de l'opérateur à effectuer les opérations conformément aux présentes directives,
 - v) lorsqu'il s'agit d'une exploitation agricole, la date à laquelle le producteur a cessé, sur les parcelles en cause, l'application de produits dont l'utilisation n'est pas compatible avec les exigences des présentes directives,
 - vi) le nom de l'organisme agréé auquel l'opérateur a confié l'inspection de son exploitation;

b) soumettre cette activité à un régime d'inspection comme il est indiqué dans la présente section.

6.2 Une «autorité compétente» devrait désigner une autorité ou un organisme pour recevoir les notifications.

6.3 L'autorité compétente devrait mettre à la disposition des parties intéressées une liste à jour renfermant les noms et adresses des opérateurs soumis au régime d'inspection.

6.4 Une «autorité du pays» devrait mettre en oeuvre un régime d'inspection appliqué par la ou les autorités d'inspection désignées et/ou des organismes privés agréés auxquels régimes sont soumis les opérateurs qui produisent ou préparent des produits visés au paragraphe 1.1.

6.5 Une «autorité du pays» devrait prendre les mesures nécessaires pour qu'un opérateur qui satisfait aux dispositions des présentes directives et s'acquitte des droits d'inspection, ait accès au régime d'inspection.

6.6 Le régime d'inspection devrait comporter au moins la mise en oeuvre des mesures d'inspection et d'autres précaution visées à l'Annexe 3.

6.7 Pour la mise en oeuvre du régime d'inspection par des [organismes privés], les pays devraient désigner une autorité chargée de l'agrément et de la supervision de ces organismes. L'autorité désignée peut déléguer cette fonction à son mandataire.

6.8 Pour l'agrément d'un organisme d'inspection privé, les éléments suivants devraient être pris en considération :

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

6.9 Après l'agrément d'un organisme d'inspection, l'autorité compétente devrait :

- a) assurer l'objectivité des inspections effectuées par l'organisme d'inspection;
- b) vérifier l'efficacité de l'inspection;
- c) prendre connaissance des infractions constatées et des sanctions infligées;
- d) retirer l'agrément d'un organisme d'inspection lorsque cet organisme ne satisfait pas aux exigences visées sous a) et b) ou ne satisfait plus aux critères visés au paragraphe 6.6 ou ne satisfait pas aux exigences visées aux paragraphes 6.10 à 6.12.

6.10 L'autorité d'inspection et les organismes d'inspection approuvés visés au paragraphe 6.4 devraient :

- a) s'assurer qu'au moins les mesures d'inspection et les précautions visées à l'Annexe 3 sont mises en oeuvre dans les exploitations soumises à l'inspection;
- b) ne pas divulguer l'information et les données qu'ils obtiennent au cours de leurs activités d'inspection à des personnes autres que la personne responsable de l'activité concernée et les autorités publiques compétentes.

6.11 Les organismes d'inspection agréés devraient :

- a) donner à l'autorité compétente, aux fins de [l'inspection/la vérification], accès à leurs bureaux et installations, et donner toute l'information et toute l'aide estimée nécessaire par l'autorité compétente pour la mise en oeuvre de ses obligations en vertu des présentes directives;
- b) transmettre, au plus tard le [31 janvier] de chaque année, à l'autorité compétente une liste des opérateurs soumis à leur inspection à la date du [31 décembre de l'année précédente] et lui présenter un rapport annuel succinct.

6.12 L'autorité d'inspection et les organismes d'inspection visés au paragraphe 6.1 devraient :

- a) en cas de constatation d'une irrégularité en ce qui concerne la mise en oeuvre des sections 3 et 4, ou la mise en oeuvre des mesures figurant à l'Annexe 3, faire en sorte que les indications mentionnées 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.

7. IMPORTATIONS

7.1 Sans préjudice de l'application des dispositions de la section 3, les produits visés au paragraphe 1.1 qui sont importés ne peuvent être commercialisés que lorsque l'autorité compétente ou l'organisme compétent du pays exportateur a délivré un certificat d'inspection attestant que le lot désigné dans le certificat a été obtenu dans le cadre d'un régime de production et d'inspection appliquant des règles équivalentes à celles visées dans les présentes directives.

7.2 Le certificat dont il est question au paragraphe 8.1 ci-dessus devrait accompagner la marchandise, sous la forme de son exemplaire original, jusqu'à l'exploitation du premier destinataire; ensuite, l'importateur doit le tenir à la disposition de [l'autorité d'inspection/l'autorité compétente/l'organisme d'inspection] pendant au moins deux ans.

7.3 Un pays importateur peut :

- a) exiger une information détaillée, comprenant des rapports établis par des experts indépendants, au sujet des mesures appliquées dans le pays exportateur pour lui permettre de juger de l'équivalence;
- b) effectuer des examens sur les lieux des règles de production et des mesures d'inspection appliquées dans le pays exportateur.

PRINCIPES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

Végétaux et produits végétaux

1. Les principes énoncés dans le présent appendice devraient normalement avoir été mis en oeuvre sur les parcelles pendant une période de conversion d'au moins deux ans avant l'ensemencement ou, dans les cas de cultures pérennes autres que les prés, d'au moins [deux/trois] ans avant [la première récolte/le début du cycle de production] de produits visés à l'alinéa 1.1a) des présentes directives. L'organisme d'inspection peut, avec l'agrément de l'autorité compétente, décider que ladite période soit, dans certains cas, prolongée ou réduite [d'au moins 12 mois] compte tenu de l'utilisation antérieure des parcelles.

2. [La conversion du mode de production classique ou mode de production biologique devrait s'effectuer en utilisant des techniques permises définies dans les présentes directives, et conformément à un plan de production progressif prévu pour convertir un terrain suffisamment grand pour y développer et y maintenir une production biologique.]

3. Lorsque tout le terrain d'une exploitation n'est pas converti en une seule fois, la conversion peut se faire progressivement et dans ce cas, les directives sont appliquées depuis le début de la conversion sur les champs en cause.

4. La fertilité et l'activité biologique du sol devraient être maintenues ou augmentées, dans les cas appropriés :

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

L'apport d'engrais organiques ou minéraux précisé au tableau 1 de l'Annexe 2, ne peut intervenir que lorsque les méthodes visées aux alinéas 4a) et b) ci-dessus ne suffisent pas à combler les besoins nutritionnels de la culture ou à amender le sol adéquatement.

5. La lutte contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes peut être axée sur l'ensemble des mesures suivantes :

- choix d'espèce et de variété approprié
- programme de rotation approprié;
- procédés mécaniques de culture;
- protection des ennemis naturels des parasites en fournissant un habitat favorable comme des haies et des nids;
- désherbage par le feu;
- contrôle biologique [libération de prédateurs];
- mesures biodynamiques spécifiques;
- paillage et fauchage;
- pâturage pour le bétail;
- [écosystèmes diversifiés. Ceux-ci vont varier d'un lieu géographique à l'autre. Par exemple, sous les tropiques, il faudra établir des zones d'équilibration écologique où l'on conservera la végétation originale pour abriter les prédateurs des organismes nuisibles, empêcher l'érosion, etc.];

- mesures de contrôle mécanique, par exemple des pièges, des barrières, des lumières et des bruits;
 - [stérilisation par la vapeur].
6. L'utilisation des produits inscrits à l'appendice 2 ne peut intervenir qu'en cas de danger [immédiat] menaçant la culture.
7. Les semences et le matériel de propagation des végétaux devraient provenir de production biologique. Toutefois, par dérogation à l'alinéa 4.1b), les semences traitées à l'aide de substances non inscrites à l'Annexe 2, mais admissibles à la production agricole en général dans le pays peuvent être utilisées dans la mesure où les utilisateurs de telles semences peuvent démontrer à la satisfaction de l'organisme d'inspection qu'ils ont été incapables d'obtenir sur le marché des semences non traitées d'une variété appropriée de l'espèce en question.

Production animale

8. Si du bétail est entretenu, celui-ci devrait faire partie intégrante d'une exploitation de culture biologique et devrait être élevé et gardé conformément aux présentes directives.
9. Les produits animaux ne doivent pas être vendus comme produits d'origine biologique, à moins que l'animal n'ait été élevé conformément aux présentes directives pendant une période d'au moins une année.
10. Jusqu'à 10 % des animaux adultes du nombre de têtes de bétail existant peut être introduit annuellement à partir de sources non biologiques à des fins d'expansion ou de remplacement.
11. Tous les animaux introduits sur l'exploitation agricole à partir de sources non biologiques doivent être produits conformément aux présentes directives pendant une période d'au moins une année avant que leurs produits ne puissent être vendus sous la dénomination "biologique". Des exceptions peuvent être prévues dans les cas suivants:
- (a) des veaux d'au plus 14 (ou 7?) jours qui ont reçu du colostrum et ne proviennent pas de marchés aux bestiaux;
 - (b) des animaux de laiterie, à condition que leur lait soit conservé séparément pendant une période de 12 (ou 4?) semaines;
 - (c) des volailles écloses la veille; et
 - (d) des poules pondeuses, à condition que leurs oeufs soient conservés séparément pendant une période de 30 jours.
12. Tous les systèmes d'élevage de bétail doivent être planifiés pour que la totalité, 100 %, du fourrage destiné au bétail soit produite conformément aux exigences des présentes directives;
- toutefois, par voie de dérogation, au moins [80 %/85 %] du fourrage destiné au bétail, calculé sur une base de matière sèche, doit être produit par des méthodes biologiques conformes aux présentes directives, sauf dans les cas de conditions climatiques extrêmes ou d'autres circonstances exceptionnelles.
13. La densité d'occupation du bétail dans une région est celle qui a été jugée appropriée par l'organisme d'inspection agréé pour cette région.
14. [L'entretien du bétail devrait être guidé par une attitude empreinte de soucis, de responsabilité et de respect pour des créatures vivantes. Les douleurs infligées par des traitements comme la castration, le marquage et le muselage devraient être réduites à un minimum. Il faudrait faire en sorte de réduire le stress. Les conditions de vie devraient tenir compte des besoins naturels de l'animal en matière de liberté de mouvement, d'alimentation, d'eau, d'abri et d'ombre. Il faudrait prendre en considération leurs modes de comportement naturel spécifiques.]

15. [Les méthodes d'élevage devraient obéir aux principes d'exploitation biologique et tenir compte des races et des espèces qui conviennent pour l'élevage dans les conditions locales et dans un système biologique. Une exploitation devrait posséder ses propres étalons. L'insémination artificielle n'est pas recommandée. Les techniques de transfert d'embryon sont interdites dans un système d'élevage biologique.]

16. La vaccination du bétail est autorisée dans les cas où il existe un problème connu ou lorsque ladite vaccination est requise par des règlements nationaux.

17. L'ajout de vitamines (synthétiques) est permis en l'absence de vitamines de source naturelle de même que l'ajout d'acides aminés purs et d'oligo-éléments lorsque le besoin peut être prouvé.

18. L'utilisation de médicaments vétérinaires est interdite chez le bétail en bonne santé. Les médicaments vétérinaires à des fins thérapeutiques sont autorisés à condition que la période de retrait soit [égale à/double/triple] de celle exigée par la législation nationale pour le médicament vétérinaire en cause.

19. Les régulateurs de croissance sont interdits.

Transformation, stockage et transport

20. La transformation des denrées alimentaires biologiques devrait être conforme aux exigences des normes du Codex et aux codes de pratiques hygiéniques prévus pour la production alimentaire.

21. Il est interdit de mélanger des denrées alimentaires biologiques avec des denrées traditionnelles ou de les remplacer par de telles denrées.

22. Lorsque ce n'est qu'une partie de l'unité qui est certifiée, les autres produits non visés par les présentes directives doivent être entreposés et manipulés séparément, et les deux types de produits doivent être bien identifiés.

23. Les produits dérivés de méthodes traditionnelles et biologiques ne doivent pas être entreposés ensemble, sauf lorsqu'ils sont emballés et manipulés.

24. Il faut prévoir des contenants en vrac pour les denrées alimentaires biologiques et bien les identifier.

25. Il faut exclure la contamination par tout traitement possible utilisant un pesticide non approuvé avant d'utiliser les aires de stockage.

26. Les aires de stockage doivent être bien nettoyées selon les méthodes qui conviennent pour le produit.

27. Les conditions de stockage particulières qui sont permises peuvent comprendre un atmosphère contrôlé (CO², O², N² uniquement).

28. L'adoption de BPF devrait permettre d'éviter les parasites. Le traitement antiparasitaire au sein des aires de stockage peut comprendre des barrières physiques, des bruits, des ultra-sons, de la lumière et de la lumière UV; les traitements autorisés peuvent comprendre :

- les pièges (y compris les pièges aux phéromones et les pièges à appâts statiques);
- le contrôle de la température;
- l'atmosphère contrôlée;
- la terre de diatomées.

29. L'ensemble du matériel utilisé pour l'emballage doit être conforme au matériel de conditionnement de qualité alimentaire, comme il est établi dans les règlements nationaux.

30. En outre, le matériel d'emballage utilisé pour les denrées alimentaires biologiques ne doit contenir aucun champignon, aucun agent de conservation, ni aucun additif chimique.

31. Tout matériel de conditionnement de qualité alimentaire qui a déjà été en contact avec une substance qui pourrait compromettre la qualité biologique du produit ne doit pas être utilisé.

ANNEXE 2

SUBSTANCES AUTORISÉES POUR LA PRODUCTION
DE DENREES ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES

Précautions

1. Toute substance utilisée dans un système biologique pour la fertilisation ou l'amendement du sol, la lutte contre les organismes nuisibles et les maladies, la santé du bétail et la qualité des produits animaux, ou pour la transformation, la conservation et le stockage des produits alimentaires devrait être conforme aux règlements nationaux pertinents.
2. Lorsque des substances sont nécessaires pour la production primaire, elles devraient être utilisées avec précaution et en sachant que même des substances autorisées peuvent être mal utilisées et risquent d'altérer l'écosystème du sol de l'exploitation.
3. La liste des ingrédients et des adjuvants de fabrication qui ne sont pas d'origine agricole, figurant au tableau 4, tient compte du fait que les consommateurs s'attendent à ce que les produits transformés provenant exploitations biologiques soient composés essentiellement d'ingrédients tels qu'ils se trouvent dans la nature.

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

Substance	Description; exigences en matière de composition; conditions d'emploi
Fumier de ferme et fumier de poule	-
Lisier ou urine	-
Paille	-
Tourbe	-
Compost de cultures usées de champignons et de vers	-
Compost de déchets ménagers organiques	-
Compost de résidus de végétaux	-
Produits animaux transformés provenant d'abattoirs et de l'industrie du poisson	-
Sous-produits organiques de denrées alimentaires et de l'industrie textile	-
Algues et produits d'algues	-
Sciures de bois, écorces, bois de rebut	-
Cendres de bois	-
Roche phosphatée naturelle	-
Roche de phosphate d'aluminium calcinée	-
Scories de Thomas	-
Roche potassique broyée	-
Sulfate de potasse	Besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Calcaire	-
Craie	-
Roche de magnésium	-
Roche de magnésium calcaire	-
Sels d'Epsom (sulfate de magnésium)	-
Gypse (sulfate de calcium)	-
Oligo-éléments (bore, cuivre, fer, manganèse, molybdène, zinc)	Besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Soufre	Besoin reconnu par l'organisme d'inspection
Poudre de roche	-
Argile (bentonite, perlite)	-
Préparations homéopathiques	-
Organismes biologiques naturels (p. ex. vers)	-
Vermiculite	-
Tourbe dans les semences, l'empotage et les composts modulaires uniquement	-
Humus de vers de terre	-
Zeolites	-
Charbon de bois	-

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

Substance	Description; exigences en matière de composition; conditions d'emploi
-----------	--

Préparations à base de pyréthrine extraites du *Chrysanthemum cinerariaefolium*, contenant éventuellement un synergiste

Préparations à base de *Derris elliptica*

Préparations à base de *Quassia amara*

Préparations à base de *Ryania speciosa*

Propolis

Terre à diatomées

Poudre de roche

Préparations à base de métaldéhyde, contenant un répulsif contre les espèces animales supérieures et utilisées dans des pièges

Soufre

Bouillie bordelaise

Bouillie bourguignonne

Silicate de sodium

Bicarbonate de sodium

Savon potassique (savon mou)

Préparations à base de phéromones

Préparations à base de *Bacillus thuringiensis*

Préparations à base de virus de la granulose

Huiles végétales et animales

Huile de paraffine

Algues, farine d'algues, extraits d'algues, sels marins et eau salée

Préparations homéopathiques

Extraits de plantes naturelles, excepté le tabac

Permanganate de potassium

Gaz carbonique et azote gazeux

Vinaigre

Poudres minérales

Préparations végétales et biodynamiques

TABLEAU 3 : SUBSTANCES POUR LA LUTTE CONTRE LES PARASITES ET LES MALADIES DES ANIMAUX

Substance	Description; prescriptions en matière de composition; conditions d'emploi
Pyrèthre extrait de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> .	
Roténone extraite de <i>Derris elliptica</i>	
Quassier extrait de <i>Quassia amara</i>	
Huile et extraits de margousier	
Huile d'ail, extrait d'ail et ail broyé	
Algues, farine d'algues, extraits d'algues, sels marins et eau salée	
Soufre	
Permanganate de potassium	
Préparations homéopathiques	
Extraits naturels de plantes obtenus par infusion, excepté le tabac	
Huiles essentielles	
Alcools frelatés	
Suif	
Vinaigre de cidre (garanti biologique)	
Ortie	
Terre de diatomées (non traitée à la chaleur)	
Sélénium et autres oligo-éléments	
Sulfate de zinc	
Sulfate de cuivre	
Vaccins	

TABLEAU 4A : INGRÉDIENTS D'ORIGINE NON AGRICOLE MENTIONNÉS DANS
L'ARTICLE 3 DES PRÉSENTES DIRECTIVES

A1. Additifs alimentaires, y compris les véhicules

INS	Nom	Conditions spécifiques
170	Carbonates de calcium	-
270	Acide lactique	-
290	Gaz carbonique	-
296	Acide malique	-
300	Acide ascorbique	-
322	Lécithine	-
330	Acide citrique	-
334	Acide tartrique	-
335	Tartrate de sodium	-
336	Tartrate de potassium	-
400	Acide alginique	-
401	Alginate de sodium	-
402	Alginate de potassium	-
406	Agar agar	-
410	Gomme de caroube	-
412	Gomme guar	-
413	Gomme adragante	-
414	Gomme arabique	-
416	Gomme de Karaga	-
440	Pectines (non modifiées)	-
500	Carbonates de sodium	-
501	Carbonates de potassium	-
503	Carbonates d'ammonium	-
504	Carbonates de magnésium	-
516	Sulfate de calcium	Véhicule
938	Argon	-
941	Azote	-
948	Oxygène	-

A2. Aromatisants

Substances et produits portant sur l'étiquette la mention aromatisants naturels ou préparations d'aromatisants naturels tels que définies dans le document du CAC/Vol XIV - Éd. 1. Supplément 1.

A3. Eau et sels

Eau de boisson

Sels (avec le chlorure de sodium et le chlorure de potassium comme composantes de base, généralement utilisés dans la préparation des aliments).

A4. Préparations de micro-organismes

- a) toute préparation de micro-organismes normalement utilisée dans la préparation des aliments, à l'exception des micro-organismes modifiés par des techniques de génétique;
- b) micro-organismes modifiés par des techniques génétiques s'ils ont été inclus suivant les procédures de décision dans l'article 5 des présentes directives.

A5. Minéraux (y compris les oligo-éléments) et vitamines

Approuvés dans la mesure où leur utilisation est requise par la loi dans les produits alimentaires dans lesquels ils sont incorporés.

TABLEAU 4B : ADJUVANTS DE FABRICATION QUI PEUVENT ÊTRE UTILISÉS POUR [LA TRANSFORMATION/PRÉPARATION] DE PRODUITS D'ORIGINE AGRICOLE MENTIONNÉS DANS L'ARTICLE 3 DES PRÉSENTES DIRECTIVES

Nom	Conditions spécifiques
Eau	-
Chlorure de calcium	agent de coagulation
Carbonate de calcium	-
Hydroxyde de calcium	-
Sulfate de calcium	agent de coagulation
Chlorure de magnésium (ou nigari)	agent de coagulation
Carbonate de potassium	séchage des raisins
Gaz carbonique	-
Azote	-
Éthanol	solvant
Acide tannique	aide à la filtration
Albumine de blanc d'oeuf	
Caséine	-
Gélatine	-
Isinglass	-
Huiles végétales	agent lubrifiant ou de libération
Bioxyde de silice (gel) solution colloïdale	-
Charbon activé	-
Talc	-
Bentonite	-
Kaolin	-
Terre à diatomées	-
Perlite	-
Coquilles de noisettes	-
Cire d'abeille	agent de libération
Cire de carnauba	agent de libération

Préparations de micro-organismes et d'enzymes :

- a) Toute préparation de micro-organismes et d'enzymes normalement utilisée comme adjuvant de fabrication dans la préparation des aliments, à l'exception des micro-organismes modifiés par des techniques de génétique.
- b) Micro-organismes modifiés par des techniques génétiques s'ils ont été inclus ci-après suivant un processus de décision dans l'Article 5 des présentes directives.

**EXIGENCES MINIMALES D'INSPECTION ET MESURES DE PRÉCAUTION
PRÉVUES DANS LE CADRE D'UN RÉGIME D'INSPECTION**

A. Production dans les exploitations agricoles

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

2. Au début de la mise en oeuvre des modalités d'inspection régulière, l'opérateur et l'organisme d'inspection devraient établir :

- une description complète de l'unité, avec indication des lieux de stockage et de production et des parcelles de terrain et, le cas échéant, des lieux où certaines opérations de transformation et/ou de conditionnement sont effectuées;
- toutes les mesures concrètes à prendre au niveau de l'unité pour assurer le respect des dispositions des présentes directives.

Cette description et les mesures en cause devraient être indiquées dans un rapport d'inspection contresigné par le responsable de l'unité. En outre, le rapport devrait mentionner :

- la date de la dernière application sur les parcelles en cause de produits dont l'utilisation n'est pas compatible avec les dispositions de la section 4 des présentes directives;
- l'engagement du producteur d'effectuer les opérations conformément aux sections 3, 4 et 8 et d'accepter, en cas d'infraction, l'application des mesures prévues au paragraphe 6.12 des présentes directives.

3. Chaque année, avant la date indiquée par l'organisme d'inspection, l'opérateur devrait notifier à cet organisme son programme de production de produits végétaux [et de bétail] détaillé au niveau des parcelles (/troupeaux).

4. Une comptabilité écrite et/ou documentaire devrait être tenue, permettant à l'organisme d'inspection de retracer l'origine, la nature et les quantités de toutes les matières premières achetées, ainsi que l'utilisation de ces matières premières; en outre, une comptabilité écrite et/ou documentaire devrait être tenue de la nature, des quantités et des destinataires de tous les produits agricoles vendus. Les quantités vendues directement au consommateur final devraient être précisées quotidiennement.

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

6. Outre les visites d'inspection non annoncées, l'organisme d'inspection devrait effectuer, au moins une fois l'an, une

inspection physique complète de l'unité. Un prélèvement d'échantillons en vue de la recherche de produits non autorisés [inscrits dans les listes] 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, contresigné par la personne responsable de l'unité.

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

8. Les produits visés à la section 1 des présentes directives qui ne sont pas encore conditionnés dans leur emballage destiné au consommateur final, ne devraient être transportés de manière à empêcher la substitution de leur contenu; ces emballages devraient être munis d'un étiquetage comportant, 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;
- la mention à l'effet que le produit est soumis à un régime d'inspection équivalent à celui établi dans les présentes directives.

9. Lorsqu'un opérateur exploite plusieurs unités de production dans la même région, les unités dans les régions qui produisent des végétaux ou des produits végétaux [ou du bétail] non visés à la section 1 devraient également être soumises au régime d'inspection pour ce qui concerne les points du paragraphe 2 et les paragraphes 3 et 4 ci-dessus. Dans ces unités, ne peuvent pas être produits des végétaux [et des animaux] du même type que ceux qui sont produits dans l'unité visée au paragraphe 1 ci-dessus.

B. Unités de transformation et de conditionnement

1. Au début de la mise en oeuvre du régime d'inspection, l'opérateur et l'organisme d'inspection devraient établir :

- une description complète de l'unité avec l'indication des installations utilisées pour la transformation, le conditionnement et le stockage des produits agricoles avant et après les opérations;
- toutes les mesures concrètes à prendre au niveau de l'unité pour assurer le respect des dispositions des présentes directives.

Cette description et les mesures en cause devraient être contenues dans un rapport d'inspection contresigné par le responsable de l'unité en cause.

En outre, le rapport devrait mentionner l'engagement de l'opérateur à effectuer les opérations de manière à ce que l'article 4 des présentes directives soit respecté et à accepter, en cas d'infraction, l'application des mesures prévues au paragraphe 6.12

des présentes directives.

2. Une comptabilité écrite devrait être tenue, permettant à l'organisme d'inspection de retracer :

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

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

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

4. Outre les visites d'inspection non annoncées l'organisme d'inspection devrait effectuer, au moins une fois l'an, une inspection physique complète de l'unité. Des prélèvements d'échantillons en vue de la recherche de produits non autorisés en vertu des présentes directives peuvent être effectués, mais seulement en cas de présomption d'utilisation de tels produits. Un rapport d'inspection devrait être établi après chaque visite et contresigné par le responsable de l'unité inspectée.

5. L'opérateur devrait donner accès à [l'organisme d'inspection] aux fins de l'inspection, à l'unité ainsi qu'à la comptabilité écrite et aux documents d'appui pertinents. L'opérateur devrait en outre donner à [l'organisme d'inspection] toute l'information nécessaire aux fins de l'inspection.

6. Les exigences en matière de transport visées au paragraphe A.8 du présent appendice sont applicables.