

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION
MONDIALE DE LA SANTÉ

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél . 52251 Télex:
625852-625853 FAO I Câbles: Foodgari Rome Facsimile:

BUREAU CONJOINT;

(6)522.54593

ALINORM 95/22

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt et unième session

Rome, 3 - 8 juillet 1995

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

Ottawa (Canada), 24 -28 octobre 1994

Note: Le présent document comprend la lettre circulaire Codex 1994/34-FL.

- AUX - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la vingt-troisième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Organisations internationales intéressées
- DU : - Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100 Rome, Italie

OBJET: **Distribution du rapport de la vingt-troisième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (ALINORM 95/22)**

A. QUESTIONS SOUMISES A L'ADOPTION DE LA VINGT ET UNIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Avant-Projet de directives à l'étape 5 de la Procédure

1. Avant-Projet de directives concernant l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition (par. 94, Annexe III)
2. Avant-Projet de directives concernant l'emploi du terme *Halal* (par. 128, Annexe IV)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations au sujet des incidences que pourraient avoir les documents précités sur leurs intérêts économiques doivent les adresser par écrit, conformément à la Procédure d'élaboration des normes mondiales à l'étape 5, au Secrétaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 15 juin 1995.**

Note du Secrétariat: Après l'adoption par la Commission des Avant-Projets à l'étape 5 cités aux paragraphes 1 et 2, une lettre circulaire sera adressée aux gouvernements et aux organisations internationales pour leur demander des observations à l'étape 6.

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Projet de directives à l'étape 6 de la Procédure

3. Projet de directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (par. 75, Annexe II)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à donner leur avis sur l'Avant-Projet de directives, notamment sur les passages concernant la conversion/transition et la production animale, sur la section 7 - Importations, sur les paragraphes entre crochets ainsi que sur les annexes.

Avant-Projet de directives à l'étape 3 de la Procédure

4. Avant-Projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments et des ingrédients susceptibles de provoquer une réaction d'hypersensibilité (amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) (par. 112, Annexe V)

Les gouvernements sont invités à formuler des observations sur les Recommandations, notamment sur les substances à insérer dans la liste des allergènes potentiels (section 4.2.1.3), et sur les mentions d'étiquetage requises pour de telles substances, ainsi qu'à communiquer des données scientifiques sur la fréquence et la gravité des allergies alimentaires et sur les politiques adoptées par leur pays dans ce domaine.

Autres questions

5. Directives générales sur l'étiquetage nutritionnel (par. 130).

Les gouvernements sont invités à fournir des renseignements sur leurs approches et leurs politiques nationales en matière d'étiquetage nutritionnel, étant donné que le Comité a reconnu qu'il conviendrait de revoir les actuelles Directives en raison des faits nouveaux survenus dans ce domaine.

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations ou donner des renseignements au sujet des points 3, 4 et 5, doivent les adresser par écrit au Secrétaire du Comité, M. Ron B. Burke, Deputy Director, Bureau of Food Regulatory, International and Interagency Liaison, Food Directorate - Health Protection Branch, Health Canada, H.P.B. Building, Room 200, Tunney's Pasture, Ottawa, Ontario K1A OL2 Canada, avec copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 30 juin 1995.**

RESUME ET CONCLUSIONS

Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires est parvenu, à sa vingt-troisième session, aux conclusions résumées ci-après:

Questions soumises à l'adoption de la Commission

Le Comité:

- est convenu de porter à l'étape 5 **l'Avant-Projet de directives concernant l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition** (par. 94, Annexe III)
- est convenu de porter à l'étape 5 **l'Avant-Projet de directives concernant l'emploi du terme *Halal*** (par. 128, Annexe IV)
- a décidé d'interrompre ses travaux sur l'élaboration d'un amendement aux Directives générales sur les allégations en ce qui concerne **l'emploi du terme "naturel"** (par. 97)

Autres Questions intéressant la Commission

Le Comité:

- est convenu de renvoyer à l'étape 6 **l'Avant-Projet de directives sur la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques, en vue d'obtenir un complément d'observations** (par. 75, Annexe II)
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 **l'Avant-Projet de recommandations concernant l'étiquetage des aliments et des ingrédients susceptibles de provoquer une réaction d'hypersensibilité** (Amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées), en vue d'obtenir un complément d'observations (par. 112, Annexe V)
- est convenu de poursuivre ses travaux concernant les incidences des biotechnologies sur l'étiquetage des denrées alimentaires (par. 119)

TABLE DES MATIERES

	Paragrap hes
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour	6 - 8
Questions renvoyées devant le Comité	
a) par la Commission et d'autres comités du Codex	9 - 11
b) questions résultant d'autres organisations internationales	12 - 16
Dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex	17 - 24
Projet de directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques	25 - 76
Avant-Projet de directives concernant l'emploi d'allégations relatives à la santé et à la nutrition	77 - 93
Avant-Projet d'amendement aux directives générales sur les allégations en ce qui concerne l'emploi du terme "naturel"	94 - 97
Recommandations concernant l'étiquetage des allergènes potentiels	98 – 112
Incidences des biotechnologies pour l'étiquetage des denrées alimentaires	113 - 119
Etiquetage des aliments eu égard aux impératifs religieux – Avant-projet de directives concernant l'emploi du terme "Halal"	120 - 129
Autres questions et travaux futurs	130 - 131
Date et lieu de la prochaine session	132

ANNEXES

		Pages
ANNEXE I	- LISTE DES PARTICIPANTS	24
ANNEXE II	- PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ETIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES	38
ANNEXE III	- AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE ET A LA NUTRITION	65
ANNEXE IV	- AVANT-PROJET DE DIRECTIVES GENERALES POUR L'UTILISATION DU TERME HALAL	71
ANNEXE V	- AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS QUI PEUVENT CAUSER UNE HYPERSENSIBILITE	74

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires a tenu sa vingt-troisième session à Ottawa (Canada), du 24 au 28 octobre 1994, à l'aimable invitation du Gouvernement canadien. La session a été présidée par Mme Katharine Gourlie, Directrice générale de la Division des produits de consommation, Industrie Canada. Etaient présents 160 participants représentant 33 pays membres et 13 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 ouverte par M. Fernand Robichaud, Secrétaire d'Etat (agriculture et industries agroalimentaires, pêches et océans), qui a souhaité la bienvenue à Ottawa aux délégués et observateurs au nom du Gouvernement canadien,

3. M. Robichaud a déclaré que le Canada, en sa qualité de membre fondateur, avait toujours appuyé vigoureusement la Commission du Codex Alimentarius, qui a pour mission d'élaborer des normes alimentaires internationales, de protéger la santé du consommateur et de faciliter les échanges internationaux. Il a félicité le Comité exécutif du Codex d'avoir récemment approuvé les principes élaborés à l'intention des pays membres pour faire en sorte que la science et les autres aspects relatifs à la protection de la santé fassent partie intégrante de la promotion de pratiques loyales en matière de commerce international. M. Robichaud a souligné que l'adhésion des pays membres du Codex à ces principes était décisive pour permettre au Codex de conserver toute son efficacité après les accords du GATT.

4. M. Robichaud a fait observer que la mondialisation continue des marchés, de même que la variété et la complexité toujours plus grandes des produits alimentaires, jointes aux exigences des consommateurs qui souhaitent effectuer leur choix en toute connaissance de cause, exerceront une pression croissante en faveur de mentions d'étiquetage claires, précises et agréées à l'échelle internationale. Il a noté que l'ordre du jour de la vingt-troisième session du Comité comprenait un certain nombre de questions qui auraient des répercussions profondes sur le commerce international, ainsi que sur la santé et la sécurité de consommateurs de plus en plus cosmopolites.

5. M. Robichaud a félicité le Comité des résultats obtenus à ce jour et il lui a souhaité un plein succès dans ses délibérations. Il a exhorté les membres du Comité à se rappeler qu'il importe de regarder au-delà des frontières, afin d'engager les échanges internationaux dans la voie d'une plus grande harmonisation et d'une meilleure entente en matière d'étiquetage des denrées alimentaires.

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

6. Le Comité a adopté sans changement l'ordre du jour présenté dans le document CX/FL 94/1.

7. Afin de faciliter ses débats sur le Projet de directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (Annexe V, ALINORM 93/22), le Comité a chargé un Groupe de travail *ad hoc* d'aborder cette question sous la direction de Mme Ruth Lovisolo (Australie).

8. Suite à la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingtième session, de rendre accessibles dans la mesure du possible les travaux du Codex au grand public et à l'apresse¹, le Comité a décidé d'admettre à la réunion des

représentants de la presse écrite et de la télévision, étant entendu que cela ne devrait pas gêner ou perturber les délibérations du Comité.

¹

Par. 410-411, ALINORM 93/40.

QUESTIONS RENVOYÉES DEVANT LE COMITÉ PAR LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 3a de l'ordre du jour)

9. Le Secrétariat a présenté le document CX/FL 94/2 dans lequel sont exposées ces questions. Le Comité a été informé que le Comité exécutif avait proposé, à sa quarante et unième session, une réorganisation des travaux du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, afin notamment de mettre en place une structure qui lui permettrait d'examiner de nouvelles questions comme celles des biotechnologies. Plusieurs délégations se sont inquiétées des problèmes d'étiquetage posés par les biotechnologies et le Secrétariat a fait savoir que, même si le CCNFSDU ainsi réorganisé aurait la responsabilité générale d'un projet cadre sur les biotechnologies, le CCFL conserverait sa compétence spécifique dans ce domaine, étant donné que la présente session examinerait, à la demande de la Commission, les incidences des biotechnologies sous l'angle de l'étiquetage. Tout en reconnaissant la nécessité d'une étroite coopération avec le CCNFSDU et, au besoin, avec d'autres comités, le Comité a résolument affirmé qu'il était le principal responsable pour toutes les questions relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires.

10. Le Comité a pris note des questions résultant de la quatorzième session du Comité sur les graisses et les huiles au sujet des allégations nutritionnelles concernant la teneur en matière grasse des graisses tartinables et de la mayonnaise et il a été convenu que ce problème serait abordé dans une perspective générale au titre du point 6 de l'ordre du jour (Allégations relatives à la santé et à la nutrition).

11. A la demande du Comité sur les poissons et les produits de la pêche au sujet de l'étiquetage des produits d'imitation ou de remplacement, le Comité est convenu qu'aucune mesure précise ne s'imposait, étant donné que cet aspect était déjà pris en considération dans les Principes généraux de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, selon lesquels "l'étiquette apposée sur les denrées préemballées ne devra pas décrire ou présenter le produit de façon fautive, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer de façon quelconque une impression erronée au sujet de sa nature véritable."

QUESTIONS RESULTANT D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 3b de l'ordre du jour)

Organisation internationale des unions de consommateurs (IOCU)

12. L'Observateur de l'IOCU a noté que son organisation avait encore pris de l'expansion et qu'elle comptait, à l'heure actuelle, 201 organisations membres dans le monde entier. La plupart d'entre elles comptaient de nombreux adhérents et, par le biais de la coordination nationale et régionale, l'IOCU représentait donc des dizaines de millions de consommateurs.

13. Depuis la dernière session du CCFL, l'IOCU a procédé à un réaménagement administratif de sorte que son siège social de Londres s'est considérablement agrandi, tandis que le bureau de La Haye a été fermé. De nouveaux éléments de programme ont été créés pour les pays développés et en développement. L'IOCU est désormais représentée sur tous les continents et comporte des bureaux régionaux pour l'Asie et le

Pacifique (Penang, Malaisie), l'Amérique latine et les Caraïbes (Santiago, Chili) ainsi qu'un nouveau bureau régional pour l'Afrique à Harare (Zimbabwe).

14. L'IOCU a exprimé sa satisfaction d'être représentée à la réunion par des délégués des Etats-Unis, du Royaume-Uni et du Zimbabwe. Etant donné l'ordre du jour du Comité et l'importance de l'étiquetage des aliments pour le consommateur, on ne saurait sous-estimer le rôle essentiel du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

15. Lors du récent (septembre 1994) Congrès mondial de l'IOCU qui s'est tenu à Montpellier (France), l'Organisation a examiné ses priorités de travail. La plus haute priorité a été accordée à l'action menée par le Codex et à la nécessité, pour l'IOCU, de s'y associer. A l'échelle nationale, en ce qui concerne la participation de l'IOCU par l'intermédiaire de ses organisations membres, l'IOCU a fait observer que des débats comme ceux qui avaient eu lieu à la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius, en 1993, avaient permis dans certains cas de stimuler la participation et l'intérêt des consommateurs. Cependant, dans certains pays, les gouvernements devaient encore intensifier leurs efforts pour associer davantage les consommateurs aux activités du Codex et coordonner une telle participation. Cela est nécessaire pour donner confiance aux consommateurs et favoriser leur acceptation des procédures et des délibérations du Codex.

16. L'IOCU a également reconnu que la Commission du Codex devait établir des critères permettant d'évaluer les associations de consommateurs et leur représentativité, et qu'elle devait mettre en place un mécanisme conférant davantage d'efficacité à la mobilisation et à la participation des consommateurs.

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

17. Le Comité a examiné les dispositions d'étiquetage² présentées par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles à sa quatorzième session (ALINORM 95/17) aux fins de confirmation, conformément à la Norme générale révisée Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées³

² CX/FL 94/3 et CX/FL 94/3-Add. 1.

³ Volume 1 du Codex Alimentarius (Dispositions générales), Section 4.

18. Le Comité a noté que les dispositions d'étiquetage étaient présentées conformément à la nouvelle procédure concernant le plan de présentation des normes Codex de produits et les rapports entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales⁴

⁴ Pages 92 et 99-101 du Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 8e édition.

19. Le Comité a approuvé les dispositions d'étiquetage des normes Codex ci-après:

- Projet de norme pour l'oléine de palme (étape 8) (Annexe II)
- Projet de norme pour la stéarine de palme (étape 8) (Annexe III)
- Avant-Projet de norme pour les graisses et huiles comestibles non visées par des normes individuelles (étape 5) (Annexe V)
- Avant-Projet de norme pour les produits vendus en remplacement du ghee (étape 5) (Annexe VI)

- Avant-Projet de norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (étape 5) (Annexe VII)
- Avant-Projet de norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (étape 5) (Annexe VIII)
- Avant-Projet de norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (étape 5) (Annexe X)
- Avant-Projet de norme pour la mayonnaise (étape 5) (Annexe XI)

La délégation de la Suède a appelé l'attention du Comité sur la suppression du paragraphe 6.1 dans la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique, ce qui rend la mention "huiles pour salade" insuffisante pour renseigner le consommateur sur la nature de l'huile.

20. En ce qui concerne l'Avant-Projet de norme pour les graisses tartinables (Annexe IX), le Comité a recommandé de remplacer le mot "mélanges" par "graisses tartinables", à la troisième ligne de la section 7.1 a), afin d'assurer la cohérence du texte.

21. Plusieurs délégations ont été d'avis que les expressions "trois-quart gras" et "demi-gras" (nom du produit - section 7.1) étaient souvent mal comprises par le consommateur. Il a été suggéré d'utiliser à la place ou en complément des expressions telles que "allégé", "à faible teneur" ou "à teneur réduite" (avec les valeurs correspondantes pour la matière grasse), afin de fournir aux consommateurs des renseignements plus précis. On a également fait observer qu'indépendamment des expressions utilisées, il fallait éviter de créer une confusion par l'emploi de termes analogues pour différents produits en adoptant une approche horizontale pour ce type d'étiquetage.

22. A cet égard, le Comité a été informé que le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime ne s'était pas réuni depuis la vingt-deuxième session du CCFL et que, par conséquent, les avis demandés par la dernière session au sujet du tableau figurant en annexe à l'Avant-Projet de directives concernant l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition n'avaient pas encore été communiqués (voir ALINORM 93/22, par. 48).

23. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a décidé de confirmer les dispositions d'étiquetage de l'Avant-Projet de norme pour les graisses tartinables, tout en notant que celles-ci pourraient être modifiées par décision de la dix-neuvième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime en ce qui concerne l'emploi d'expressions telles que "allégé", "à faible teneur" ou "à teneur réduite en matière grasse", compte tenu des Directives concernant l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition (voir aussi par. 91-94). Certaines délégations se sont inquiétées de l'emploi de telles expressions pour les graisses tartinables, car elles ne peuvent s'appliquer à des produits dont la teneur en matière grasse demeure élevée même après réduction.

24. En outre, le Comité ayant rappelé que la section sur le beurre figurant dans l'Avant-Projet de norme pour les graisses tartinables relevait de la responsabilité du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), il a été décidé de transmettre cette décision au CCMMP.

PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES⁵ (Point 5 de l'ordre du jour)

⁵ Annexe V, ALINORM 93/22.

⁷ CX/FL 94/4, 94/4-Add.1, Add.2, Add.3 et Add.4: documents de séance 4, 5, 8 et 9.

25. Le Comité a été informé que les Directives précitées avaient été adoptées, à l'étape 5⁶, par la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius. En réponse à la circulaire CL 1994/8- FL, des observations ont été adressées par les gouvernements et les organisations ci-après: Argentine, Australie, Canada, Danemark, Japon, Mexique, Nouvelle-Zélande, Espagne, Suède, Etats- Unis, Association des industries laitières de la Communauté européenne (ASSILEC) et Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM)⁷. D'autres observations communiquées par la France et la Communauté européenne ont été présentées dans un document de séance non numéroté.

⁶ Par. 187, ALINORM 93/40.

26. La délégation du Japon a indiqué qu'elle n'approuvait pas l'avancement des Directives, car à son avis celles-ci ne tenaient pas compte des conditions écologiques et géographiques du Japon, qui imposent certaines contraintes à la gestion des systèmes de culture biologique dans ce pays. En outre, le Japon s'est plus particulièrement inquiété de l'obligation faite aux pays d'adopter les Directives Codex à des fins nationales et les systèmes d'inspection et de certification exigés par les organismes de certification biologique comme base pour l'étiquetage de ces produits.

27. Mme R. Lovisolo (Australie), Présidente du Groupe de travail *ad hoc* sur les Directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des produits biologiques, a présenté les conclusions du Groupe - lequel était composé des représentants des pays et organisations ci-après: Australie, Canada, Danemark, France, Allemagne, Japon, Lituanie, Pays-Bas, Etats-Unis, Communauté européenne, Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM) et Organisation internationale des unions de consommateurs (IOCU).

28. A la demande du Comité, le Groupe de travail a passé en revue les nombreuses observations adressées par écrit au sujet du Projet de directives, il en a révisé le texte sur la base de ces observations et il a formulé des recommandations concernant l'avancement des Directives et leur futur examen.

29. Lors de l'examen des Directives, le Groupe de travail s'est attaché aux questions soulevées en séance plénière, à savoir:

- cohérence entre les définitions qui figurent dans les Directives et les autres définitions Codex
- systèmes d'inspection/certification et certification par une tierce partie
- amendements à la liste des substances approuvées
- production animale
- entreposage et traitement
- dispositions d'étiquetage applicables aux systèmes en phase de conversion, aux produits mixtes et aux importations
- cultures expérimentales, dérogation concernant les semences, traitements après récolte, fabrication, etc.

30. En raison du nombre et de l'ampleur des questions à traiter, le Groupe de travail a pu examiner uniquement le texte principal des Directives, à l'exception de la section 7 relative aux dispositions concernant les importations. En outre, en ce qui concerne les annexes, le Groupe de travail s'est limité aux passages portant sur la conversion (transition) vers des systèmes de production biologique et l'utilisation, dans les systèmes de production biologique, de produits issus d'organismes génétiquement modifiés.

31. Une série d'amendements ou de changements ont été apportés au texte et plusieurs questions ont été soulevées. Le Groupe de travail a estimé que certains problèmes d'étiquetage étaient de la plus haute importance, notamment dans le cas des aliments provenant de produits mixtes (c'est-à-dire obtenus à partir d'ingrédients biologiques et non biologiques), pour lesquels on s'est demandé s'il fallait prévoir des dispositions spécifiques applicables aux allégations devant figurer sur le cartouche principal de l'étiquette. On a fait observer que cette question serait étudiée de plus près à l'avenir, car il n'existait pour l'instant aucun accord entre les pays sur les modalités régissant de telles allégations et/ou représentations.

32. De même, le Groupe de travail a estimé qu'il fallait étudier l'étiquetage des produits provenant de systèmes en phase de conversion ou de transition vers un mode de production totalement "biologique". Un projet de disposition a été inséré dans le texte révisé aux fins d'examen.

33. Le Groupe de travail est convenu de supprimer la référence aux substances provenant de microorganismes génétiquement modifiés figurant dans les listes en annexe. Il est également convenu d'insérer une déclaration dans la section du document intitulé "Champ d'application", par laquelle serait interdit l'emploi de ces substances en agriculture biologique. L'Observateur de la Communauté européenne, prenant la parole au nom de ses Etats Membres, n'a pas approuvé cette décision car la CE n'est pas en mesure, à ce stade, de prendre position sur ce problème.

34. Le Groupe de travail a également décidé d'introduire une nouvelle section 8 dans les Directives prévoyant la mise en place d'un dispositif chargé de passer en revue les substances qui y figurent.

35. Sur la base des délibérations du Groupe de travail, le Comité est convenu d'apporter les changements ci-après aux Directives. Les modifications de forme de caractère mineur n'ont pas été expressément notées.

AVANT-PROPOS

par. 2

36. Une nouvelle déclaration, de caractère plus positif, a été insérée.

par. 14"

37. Une référence à l'environnement a été ajoutée, car on a estimé qu'il s'agissait là d'un aspect important correspondant aux objectifs des Directives.

par. 17

38. Ce paragraphe a été modifié afin de tenir compte de l'inclusion d'un processus d'examen permanent.

CHAMP D'APPLICATION

Section 1.2

39. Cette section a été développée par souci de clarté.

Section 1.5

40. On a ajouté un nouveau paragraphe indiquant que les produits issus d'organismes génétiquement modifiés n'étaient pas compatibles avec les principes de production biologique et, par conséquent, ne pouvaient être acceptés dans le cadre des Directives.

41. L'Observateur de la Communauté européenne, prenant la parole au nom de ses Etats Membres, a indiqué qu'il ne pouvait prendre position pour l'instant à ce sujet, car la question était à l'étude au sein du Conseil des ministres de la CE.

DESCRIPTION ET DEFINITIONS

Section 2.1 - Description

42. Des précisions ont été apportées au texte.

Section 2.2 - Définitions

43. Le Comité est convenu que les définitions des termes "certification", "ingrédients" et "médicament vétérinaire" seraient harmonisés avec les actuelles définition du Codex. Une définition a également été ajoutée pour le mot "agrément".

44. La définition du mot "préparation" a été révisée de manière à englober les opérations de transformation, de conservation et de conditionnement des produits agricoles.

45. La définition de "exploitation agricole biologique certifiée" a été supprimée.

ETIQUETAGE

Sections 3.2. 3.3 et 3.6

46. Le Comité a décidé de remplacer les mots "étiquetage et publicité" figurant dans ces sections par "étiquetage et allégations", car le mandat du CCFL se limite, en ce qui concerne les aspects publicitaires, aux problèmes posés par les allégations et par les descriptions trompeuses.

Section 3.3 f)

47. Une référence aux produits importés a été ajoutée à propos du régime d'inspection.

Section 3.4

48. Les crochets qui entouraient la teneur 5% m/m ont été supprimés.

Section 3.5

49. Cette section a été transférée à l'annexe 1 (Principes régissant la transformation, le stockage et le transport).

Section 3.6 a)

50. Etant donné qu'un consensus s'est fait sur l'étiquetage des ingrédients biologiques à condition que 50 pour cent au moins des ingrédients d'origine agricole soient produits en conformité des Directives, on a ajouté une disposition visant à autoriser les allégations applicables à un ou plusieurs ingrédients biologiques spécifiques présents dans ces produits à composition mixte, en vue de stimuler les marchés et la production. La question de l'étiquetage des produits dont moins de 50

pour cent des ingrédients sont d'origine biologique sera examinée ultérieurement et soumise aux gouvernements pour observations.

Section 3.7

51. Le Comité, tout en notant que cette section ferait l'objet d'un débat plus approfondi en ce qui concerne les délais de transition, a décidé de remplacer les mots "exploitations agricoles" par "exploitations agricoles et unités d'exploitation agricole", afin de tenir compte de l'existence de zones spécifiques de production agricole à l'intérieur d'une même exploitation.

52. Une nouvelle disposition a été ajoutée pour l'étiquetage des produits issus de systèmes biologiques en cours de transition ou de conversion.

REGLES DE PRODUCTION

Section 4.1 b)

53. Les mots "vaporisation pour le feuillage" ont été supprimés, car il s'agit soit d'engrais soit de produits pour la protection des plantes.

Section 4.1 b)

54. Par souci de précision, on a remplacé "est autorisée" par "n'est pas interdite".

Section 5

55. Il a été convenu de modifier le titre de la section pour tenir compte de l'établissement de listes par les pays.

56. Il a également été convenu de réaménager la section en plaçant en premier lieu les critères d'amendement aux listes Codex, suivis par les références aux listes des pays.

Section 5.1

57. On a révisé cette section en faisant figurer en annexe les critères d'amendement aux listes Codex et en tenant compte du remplacement, à la section 4, des mots "est autorisée".

58. L'Observateur de l'IFOAM a noté que cette section n'avait pas été examinée en détail par le Groupe de travail et, par conséquent, le Comité est convenu que des critères spécifiques et des listes plus détaillées feraient l'objet d'un autre débat.

Section 5.1 a)

59. Les passages entre crochets au deuxième et au troisième alinéa ont été supprimés, car ils ont été jugés inutiles.

Section 5.1 b)

60. Le texte entre crochets du second alinéa a été supprimé, car on l'a jugé répétitif.

Section 5.1 c)

61. Le Comité a décidé de remplacer les mots "hormones de croissance" par "activateurs de croissance", par souci de clarté.

Section 5.2

62. Cette section a été amendée de manière à tenir compte de l'établissement de listes par les pays sur la base des critères mis au point pour l'amendement des listes Codex.

SYSTEMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION

Section 6

63. Il a été convenu d'amender cette section de manière à tenir compte des différents niveaux auxquels étaient appliqués les systèmes d'inspection et de la délégation, à une tierce partie, des fonctions d'approbation ou d'agrément des organismes de certification et d'inspection. Il en est résulté un remaniement considérable de la section.

Section 6.1

64. On a supprimé la référence aux obligations liant l'opérateur et l'organisme de certification, car cette fonction est stipulée à l'Annexe 3 des Directives.

Section 6.1 a)

65. L'Observateur de la Communauté européenne, prenant la parole au nom de ses Etats Membres, s'est opposé à la suppression de cette section, car la Communauté n'est pas en mesure de prendre position à ce stade (voir par. 41 ci-dessus). Toutefois, le Comité a partagé l'avis du Groupe de travail selon lequel cette section comprend des dispositions trop restrictives pour le Codex et que celles-ci devraient être laissées à l'initiative des autorités nationales.

Section 6.3

66. Cette section a été supprimée, car on a estimé qu'elle était inutile aux fins des Directives.

Section 7

67. Ainsi qu'il est indiqué au par. 58 ci-dessus, cette section n'a pas été examinée en détail par le Groupe de travail et, par conséquent, elle fera l'objet d'un débat plus approfondi en vue du développement éventuel des dispositions qui y figurent à un stade ultérieur.

Section 8

68. Une nouvelle section 8 a été ajoutée afin d'indiquer que les Directives feraient l'objet d'un examen périodique, notamment en ce qui concerne les listes figurant en annexe. On a évoqué la possibilité de faire appel, au besoin, à la procédure accélérée pour l'amendement des Directives.

ANNEXE 1 - PRINCIPES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

Par. 1

69. Les crochets et le mot "deux" ont été supprimés. On a supprimé les crochets entourant le groupe de mots "d'au moins 12 mois" afin de maintenir la crédibilité du système biologique aux yeux des consommateurs et d'encourager les gouvernements à introduire des périodes de conversion.

Par. 2

70. Les dispositions concernant la phase de conversion/transition ont été développées de manière à assurer une harmonisation entre les pays dans ce domaine.

ANNEXE 2 SUBSTANCES AUTORISEES POUR LA PRODUCTION D'ALIMENTS BIOLOGIQUES

Tableau 4A - Section A4 b)

71. Cette section a été supprimée, car les organismes génétiquement modifiés ne sont pas autorisés dans les Directives.

Tableau 4B b)

72. Cette section a été supprimée, car les organismes génétiquement modifiés ne sont pas autorisés par les Directives.

73. Le Groupe de travail a estimé qu'il fallait renvoyer le projet de Directives à l'étape 6 de la procédure, car les techniques de production biologique ont évolué depuis la dernière réunion du Comité et davantage de temps est nécessaire pour examiner les questions techniques en cause. Il a en outre été convenu que le Groupe de travail devrait poursuivre l'élaboration du texte compte tenu des observations formulées en séance, mais non encore prises en considération. En particulier, il faut compléter la liste de substances communiquée par l'IFOAM pour la production animale en vue de son incorporation dans le texte révisé. La délégation de l'Australie s'est déclarée disposée à poursuivre la coordination de ce travail.

74. Afin de faciliter l'exécution de ces tâches, le Groupe de travail a également demandé au Comité s'il pouvait se réunir plus longtemps, à l'occasion de la prochaine session du CCFL, afin d'examiner de façon plus approfondie les importantes questions techniques soulevées. Ces questions sont essentielles à l'essor du secteur, car elles ont un impact considérable sur les échanges mondiaux et sur la confiance du consommateur dans les produits alimentaires.

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

75. Le Comité est convenu de renvoyer le Projet de directives à l'étape 6, afin d'obtenir un complément d'observations de la part des gouvernements. Il a été décidé que les Directives seraient révisées à la vingt-quatrième session du CCFL sur la base de ses observations supplémentaires, ainsi que de celles qui n'ont pas été prises en considération à la présente session. Le Projet de directives amendé par le Comité figure à l'Annexe II du présent rapport.

76. Après avoir remercié le Groupe de travail de ses efforts, le Comité a décidé de le reconduire pour sa vingt-quatrième session.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'EMPLOI D'ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE ET A LA NUTRITION (Point 6 de l'ordre du jour)

77. Après avoir présenté le document de travail CX FL 94/5, la délégation du Canada a rappelé qu'à sa vingt-deuxième session, le Comité était convenu de créer un Groupe de travail (Australie, Danemark, France, Nouvelle-Zélande, Norvège, Suède, Suisse, Royaume-Uni et Etats-Unis) chargé d'examiner les dispositions des Sections 6 Allégations nutritionnelles fonctionnelles et 7 Allégations relatives à la santé, ainsi que les définitions qui s'y rapportent (Sections 2.1.3 et 2.2). Les observations adressées à ce

sujet (Annexe 2 du document) n'ont fait apparaître aucun consensus sur les questions soulevées et, par conséquent, deux options ont été soumises aux membres du groupe de rédaction: l'option 1 conserve deux catégories distinctes d'allégations et l'option 2 redéfinit l'allégation relative à la santé comme une allégation fonctionnelle nutritionnelle. Compte tenu des autres observations parvenues, le document a été remanié sur la base d'allégations distinctes (Sections 6 et 7). Les observations adressées par les gouvernements au sujet du texte sont présentées dans les documents suivants: Addendum 1 (Danemark, France), Add.2 (Canada, Thaïlande), Add.3 (ASSILEC - Association des industries laitières de la CE), document de séance N°2 (IOCU), document de séance N° 3 (European Heart Network) et document de séance N° 6 (Malaisie).

Section 2 DEFINITIONS

78. Le Comité est convenu de remplacer la définition des allégations nutritionnelles fonctionnelles par une déclaration proposée par la délégation du Canada, dans laquelle il est fait référence au rôle des éléments nutritifs dans les fonctions normales de l'organisme plutôt qu'à leur rôle pour la "santé", de manière à préciser la nature de l'allégation.

79. Le Comité a procédé à un échange de vues prolongé sur la nécessité de conserver la référence à "une maladie" dans la définition des allégations relatives à la santé. On s'est accordé à reconnaître qu'il fallait interdire les allégations de caractère médical ayant trait à la guérison, au traitement ou à la prévention des maladies.

80. De l'avis de certaines délégations et de l'Observateur de l'IOCU, les allégations relatives à la santé ne constituent pas une solution appropriée pour améliorer l'éducation et l'information nutritionnelles sous l'angle de la santé publique et, dans bien des cas, elles risquent d'induire le consommateur en erreur. D'autres délégations, de même que les Observateurs de l'IFGMA et de la CIAA, ont rappelé que de telles allégations existaient déjà sur le marché et que les consommateurs se trouvaient confrontés à une multitude de mentions d'étiquetage, qui avaient besoin d'être réglementées pour leur permettre de faire un choix éclairé.

81. A la suggestion du Président, le Comité est convenu de placer entre crochets l'actuelle définition des allégations relatives à la santé.

Section 5 ALLEGATIONS COMPARATIVES

82. Le Président a rappelé qu'à sa précédente session, le Comité était parvenu à un accord sur les autres sections du texte; il avait examiné les allégations relatives à la nutrition et fait observer que les valeurs correspondant à des mentions nutritionnelles du type "faible teneur", "teneur élevée" ou "source" figurant dans le tableau étaient une question relevant du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, qui l'aborderait à sa prochaine session (mars 1995). Etant donné que l'étude des allégations comparatives incombait au CCFL, le Comité avait proposé à sa dernière session un paragraphe 5.4, placé entre crochets.

83. Après un échange de vues sur cette question, le Comité n'a pris aucune décision sur la définition des allégations comparatives, car il a estimé que la référence à des valeurs spécifiques en ce qui concerne la réduction devrait être laissée à l'examen du CCNFSDU. L'Observateur de l'IOCU a rappelé les débats qui ont eu lieu à la dernière réunion au sujet d'allégations du type "bon pour la santé"; on a fait observer que celles-ci pouvaient être visées par la Section 8.5 et qu'un complément d'observations pouvait être demandé à ce sujet.

84. En ce qui concerne la confirmation des dispositions d'étiquetage applicables aux graisses tartinables, on a rappelé qu'après la mise au point définitive des Directives, le Comité sur les graisses et les huiles serait prié d'insérer dans la norme un paragraphe indiquant que l'utilisation d'une allégation comparative pouvait être autorisée conformément aux dispositions pertinentes des Directives. Le Comité a pris note de la demande adressée par la délégation de la Malaisie visant à inclure la déclaration des acides gras en position trans soit séparément, soit en association avec les graisses saturées, à proximité de la mention "faible" prévue dans le tableau. Il est convenu de renvoyer cette question devant la prochaine session du CCNFSDU.

Section 6 ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES FONCTIONNELLES

85. A la Section 6.2, le Comité est convenu que l'aliment devait contenir au moins 10 pour cent de VNR dans une ration journalière raisonnable et, après un échange de vues sur ce que l'on entend par source importante de l'aliment nutritif, il est convenu de demander l'avis du CCNFSDU à ce sujet.

86. Le Comité a procédé à un échange de vues sur les critères à définir à la Section 6.3. Si l'on s'est généralement accordé à admettre qu'il fallait reconnaître l'effet de l'élément nutritif mentionné dans l'allégation, des opinions divergentes ont été exprimées quant à la nature d'une telle reconnaissance (par exemple "officielle", "nationale" ou "internationale"). Après un débat approfondi sur la question, le Comité a décidé d'amender la définition de manière à indiquer clairement que l'allégation devait être fondée sur un consensus scientifique et appuyée par l'autorité compétente, qui pouvait être un organisme scientifique à caractère consultatif.

87. A la Section 6.5 il a été suggéré que l'interdiction des allégations de caractère médical était déjà prévue dans les Directives générales sur les allégations (Section 3 - Allégations interdites). Le Comité a cependant fait observer qu'il s'agissait, dans le cas présent, d'éléments nutritifs, alors que les Directives se référaient aux aliments, et il est convenu d'ajouter que de telles allégations ne devraient pas être implicites. La délégation de la Suisse et l'Observateur de la CIAA se sont opposés à l'insertion du mot "implicite", qui leur est apparu trop restrictif. Le Comité est convenu de placer le mot "implicite" entre crochets.

88. La délégation de la France, appuyée par celle du Danemark et par l'Observateur de l'IOCU, ont estimé qu'il fallait ajouter une nouvelle section indiquant que les allégations ne devaient pas avoir un caractère sélectif susceptible d'induire le consommateur en erreur et que ce dernier devait pouvoir disposer de tous les renseignements nécessaires. Le Comité a cependant admis que cela serait trop restrictif et risquait de créer une confusion avec les allégations relatives à la nutrition. La délégation française a suggéré d'inclure une section sur les risques liés à la consommation excessive de tel ou tel élément nutritif. Le Comité a estimé que cet aspect était déjà envisagé par la Norme générale en matière d'étiquetage (Section 4.8). Par ailleurs, le Comité a fait observer que l'approbation et l'évaluation des allégations à l'échelle nationale étaient du ressort des autorités compétentes et ne devaient pas être prises en considération dans les Directives.

Section 7 ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE

Section 7.1

89. Le Comité a discuté longuement de la distinction entre un "état pathologique" et un "état de santé" et il a décidé de se référer à l'effet que pourrait avoir un élément nutritif sur un "mauvais état de santé", de manière à préciser la nature de l'allégation. En

réponse à une question concernant l'interdiction déjà stipulée dans les Directives générales sur les allégations, le Président a fait observer que les présentes Directives avaient pour objet, ainsi qu'il est indiqué dans le Champ d'application, de les compléter et non de les remplacer. Le Comité est également convenu d'indiquer que cette définition était applicable "sans préjudice des dispositions de la Section 8", de façon à éviter toute confusion avec cette dernière.

Section 7.2

90. Le Comité a eu un débat prolongé sur l'opportunité d'autoriser les allégations relatives à la santé et aucun consensus n'a pu se dégager sur les différents points de vue. Certaines délégations, de même, que l'Observateur de l'IOCU, ont affirmé leur opposition de principe aux allégations relatives à la santé, tandis que d'autres délégations et l'Observateur de la CE ont déclaré pouvoir les accepter s'il n'était fait aucune référence à une quelconque maladie. Enfin, d'autres ont exprimé leur consentement sous réserve d'un certain nombre de conditions, stipulées à la Section 7.2, car de telles allégations constituent une source précieuse de renseignements pour le consommateur.

91. Le Comité est donc convenu de conserver entre crochets les mots "devrait/ne devrait pas (être autorisée)", car aucune décision ne pouvait être prise à ce stade. En ce qui concerne l'état de santé lié à l'emploi de telles allégations, le Comité est convenu de placer entre crochets le mot "maladie". Il est également convenu de faire figurer, aux fins de cohérence, une déclaration analogue à celle de la Section 6.3.

92. La délégation française a réitéré sa proposition visant à mettre en garde contre les risques de consommation excessive. L'Observateur de l'IOCU a souligné que l'allégation ne devait pas laisser entendre que tel ou tel aliment avait un effet sur la santé, mais qu'elle devait faire référence au régime alimentaire total, notamment dans le cas des allégations relatives à la santé, afin de ne pas induire le consommateur en erreur. Le Comité a décidé d'ajouter entre crochets un nouveau paragraphe (7.2.5), aux termes duquel aucune allégation ne doit être faite si la consommation de l'aliment est susceptible d'accroître le risque de maladie ou de mauvais état de santé.

93. Le Comité a estimé que, l'Avant-Projet ayant été examiné à fond lors des deux dernières sessions, il était nécessaire de le faire avancer dans la procédure, même si certaines sections étaient encore entre crochets. On a rappelé qu'à sa vingt et unième session, le Comité avait demandé au CCNFSDU son avis au sujet des Sections 6 et 7 et le Comité est convenu de le demander à nouveau sur d'autres sections, notamment sur les allégations comparatives.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de directives concernant les allégations relatives à la santé et à la nutrition

Le Comité est convenu de porter l'Avant-Projet de directives à l'étape 5 de la Procédure, en vue de son adoption par la Commission à sa vingt-deuxième session. Le texte révisé figure à l'Annexe III du rapport.

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AUX DIRECTIVES GENERALES SUR LES ALLEGATIONS EN CE QUI CONCERNE L'EMPLOI DU TERME "NATUREL"(Point 7 de l'ordre du jour)

94. Le Comité a examiné l'avant-projet d'amendement aux Directives générales Codex sur les allégations en ce qui concerne l'emploi du terme "naturel" (CX/FL 94/6), préparé par le Canada à la demande de la vingt-deuxième session du CCFL⁸. Des

observations ont été adressées à l'étape 3 sur l'avant-projet d'amendement par les pays et organisations ci-après: Autriche, Canada, Costal Rica, Danemark, Grenade, Hongrie, Koweït, Malaisie, Maroc, Qatar, Russie, Espagne, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni, Fédération internationale de laiterie, Union internationale des associations de fabricants de produits d'épicerie, Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique et Association des industries laitières de la Communauté européenne⁹.

⁸ Par. 95, ALINORM 93/22.

⁹ CX/FL 94/6 - Add. 1, Add.2, Add.3, Add.4 et document de séance N°7.

95. En présentant le document de travail, la délégation du Canada a fait observer que l'amendement proposé comportait la révision de la Section 5.1 (iii) (Allégations conditionnelles) et l'addition d'une nouvelle Section 5.2 aux Directives générales Codex sur les allégations.¹⁰

¹⁰ Volume 1 du Codex Alimentarius (Dispositions générales), Section 4.1.

96. Etant donné la difficulté de définir avec précision le mot "naturel" et les critères de "transformation minimale" à l'échelle internationale, et compte tenu de l'existence de règlements nationaux et des perceptions du consommateur à cet égard, plusieurs délégations ont estimé que la Section 5.1 iii) des actuelles Directives devait rester inchangée. D'autres délégations se sont prononcées en faveur de l'amendement proposé pour les Directives, car il importe en particulier de donner des orientations pour l'utilisation du terme "naturel" dans le commerce international.

97. Le Comité, tout en remerciant le Canada de ses efforts pour examiner la question, a décidé d'interrompre l'étude de l'amendement aux Directives générales Codex sur les allégations en ce qui concerne l'emploi du terme "naturel". Par ailleurs, il a été décidé de soumettre cette recommandation au Comité exécutif, pour approbation.

RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ETIQUETAGE DES ALLERGENES POTENTIELS (Point 8 de l'ordre du jour)

98. Le Comité était saisi des recommandations visant à amender la Norme générale sur l'étiquetage, telles qu'elles figurent à l'Annexe IV du document ALINORM 93/22. Ces recommandations ont été présentées par la délégation de la Norvège. Les observations adressées en réponse à la circulaire CL 1993 12-FL figurent dans les documents CX/FL 94/7 (Danemark, Finlande, France, Mexique, Suède, Royaume-Uni, AO ECS), Add.1 (Etats-Unis), Add.2 (Canada, Thaïlande), Add.3 (ASSILEC) et document de séance N° 10 (Autriche). Le Comité a remercié la délégation de la Norvège de son analyse exhaustive de cette importante question et il a noté que la Commission avait approuvé la proposition du Comité, qui a souhaité entreprendre des travaux dans ce domaine (ALINORM 93/40, par. 192).

99. Le Comité est convenu qu'il serait plus exact de parler d'hypersensibilité, car ce terme englobait aussi bien les intolérances que les allergies. Le titre devrait donc être "Recommandations concernant l'étiquetage des aliments et des ingrédients susceptibles de provoquer une réaction d'hypersensibilité".

Section 4.2.1.3

100. La Délégation du Canada a estimé que l'amendement contribuerait à résoudre ce problème complexe et que les allergènes provoquant de graves réactions devraient être examinés en priorité, sur la base de preuves scientifiques. Toutefois, ce problème demande également une vigilance de la part des consommateurs. La délégation des Etats-Unis a fait savoir que les règlements nationaux exigeaient l'étiquetage des

allergènes, mais que d'autres aspects devaient être pris en considération, comme l'éducation du consommateur et la nécessité de garantir de bonnes pratiques de fabrication dans le secteur.

101. La délégation de la Suède s'est déclarée favorable à la proposition, car cela permettrait de réduire considérablement les risques auxquels sont exposés les consommateurs vulnérables et la délégation de la Lituanie a partagé cet avis. La délégation du Danemark a estimé qu'avant de prendre une décision, il fallait analyser de plus près les conséquences d'un changement à la règle des 25 pour cent.

102. La délégation de la Norvège a été d'avis que l'information des consommateurs ayant des problèmes d'hypersensibilité était une question complexe, mais que des mentions appropriées d'étiquetage étaient essentielles et ne pouvaient être remplacées par d'autres mesures, qui ne sauraient être qu'un complément à l'étiquetage; l'amendement à la règle des 25 pour cent ne résoudrait certes pas tous les problèmes, mais permettrait de les réduire considérablement grâce à une meilleure information; les substances susceptibles de provoquer de très graves réactions seraient énumérées sur la base des données scientifiques disponibles. La délégation de l'Allemagne a souligné que l'on ne pouvait avoir de garantie absolue dans ce domaine, mais que des initiatives devaient être prises dans le sens indiqué par le document; un complément de données scientifiques est nécessaire pour amender la règle des 25 pour cent en ce qui concerne les réactions d'intolérance en fonction de la dose.

103. La délégation du Royaume-Uni, appuyée par celle de l'Indonésie, a donné son adhésion de principe à la proposition tout en estimant que l'amendement ne permettrait pas de résoudre le problème; il fallait en premier lieu passer en revue les renseignements scientifiques disponibles pour établir une liste appropriée de denrées alimentaires ou de substances allergènes. Les délégations de la France, des Pays-Bas et de la Suisse ont été du même avis.

104. L'Observateur de la CE a indiqué que la législation communautaire en ce qui concerne la règle des 25 pour cent était analogue à la norme Codex et que le Comité scientifique des aliments envisageait actuellement l'établissement d'une liste d'allergènes et la mise au point de critères nécessaires à cette fin et que son rapport serait prêt au début de 1995. L'Observateur a souligné la nécessité de procéder avec soin sur la base d'études scientifiques appropriées concernant l'incidence de l'hypersensibilité, compte tenu notamment du fait que tout changement dans les règles d'étiquetage aurait de vastes conséquences. L'Observateur de la CIAA a partagé cet avis.

105. L'Observateur de l'IOCU a appuyé les recommandations figurant dans le document car il a estimé que, si le changement proposé à la règle des 25 pour cent ne permettait pas de régler tous les problèmes, il contribuerait cependant à trouver une solution.

106. L'observateur de l'AOECS s'est félicité de l'intérêt manifesté par le Comité à cet égard, ainsi qu'en témoignait le grand nombre d'observations reçues, et il a estimé que le recours aux bases de données ne résoudrait pas les difficultés des consommateurs intolérants au gluten, car ces derniers avaient besoin d'une information complète sur les mentions d'étiquetage, et ce d'autant plus qu'une grande diversité de produits transformés contenant du gluten sont commercialisés sous le même nom.

107. Oh s'est accordé à reconnaître que le Comité devrait poursuivre ses travaux sur cette question et qu'il fallait établir une liste des substances susceptibles de provoquer

de graves réactions. On a fait observer qu'à cet égard, les avis spécialisés communiqués par les pays membres sur la base d'études scientifiques seraient pris en considération. Le Comité est convenu d'appeler l'attention du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime sur ce problème et de lui demander son avis en ce qui concerne l'établissement de la liste et la définition des critères à appliquer. La délégation des Pays-Bas a informé le Comité qu'une banque de données, créée à l'échelle nationale, s'était révélée très utile et était régulièrement mise à jour; ces données pourraient être communiquées au Comité.

108. Faute d'un consensus sur l'amendement proposé en ce qui concerne la règle des 25 pour cent et les substances à faire figurer dans la liste, le Comité est convenu de maintenir le document à l'étape 3 en vue d'un complément d'observations.

Section 4.2.2.1

109. La délégation de la France a souligné qu'il était difficile de détecter les substances présentes en très faible quantité, notamment les supports d'arôme et autres substances dont l'étiquetage n'était pas exigé aux termes de la Norme générale sur l'étiquetage, mais qui pouvaient causer des réactions d'hypersensibilité.

110. Après un échange de vues sur l'emploi des noms de catégorie, le Comité a décidé d'amender la proposition de telle manière que les substances de la liste pouvant être à l'origine de réactions d'intolérance soient désignées par leur nom plutôt que par leur catégorie, sauf quand cette dernière renseignait mieux le consommateur.

Section 4.2.3.2

111. Le Comité a noté que, dans le Préambule à l'Avant-Projet de norme générale pour les additifs alimentaires, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants mentionnait le principe du transfert à propos de l'emploi autorisé d'additifs et non de l'étiquetage, tandis que le présent débat était axé sur les mentions d'étiquetage. Le Secrétariat a également indiqué que le JECFA tenait compte du caractère allergène de certaines substances dans ces évaluations. La délégation de la Norvège a suggéré que le CCFAC souhaiterait peut-être étudier ce problème dans la perspective particulière des réactions d'hypersensibilité et le Comité est convenu de porter cette suggestion à l'attention du CCFAC.

Etat d'avancement des Recommandations concernant l'étiquetage des aliments et des ingrédients susceptibles de provoquer une réaction d'hypersensibilité

112. Le Comité est convenu de maintenir à l'étape 3 les Recommandations, telles qu'elles ont été amendées, en vue d'obtenir un complément d'observations, notamment sur les substances à faire figurer dans la liste de la Section 4.2.1.3. La version amendée des Recommandations (Avant-Projet d'amendement à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) figure à l'Annexe V.

INCIDENCES DES BIOTECHNOLOGIES POUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)

113. La délégation des Etats-Unis a présenté le document CX/FL 94/8 sur les incidences des biotechnologies, rédigé à la demande de la vingt-deuxième session du Comité et sur la recommandation de la Commission. Il s'agit-là d'un document de travail préliminaire, car la mise en place d'une politique nationale dans ce domaine est à l'étude et un débat approfondi se tient actuellement sur ce sujet aux Etats-Unis. Un certain nombre de questions importantes devant faire l'objet d'une étude plus poussée, ainsi que d'observations supplémentaires, ont été définies, notamment: rapports entre le

génie génétique et les méthodes de sélection classique, évaluation scientifique de l'innocuité des substances obtenues au moyen des techniques de l'ADN recombinant, utilisation de gènes marqueurs, allergénicité et considération d'ordre éthique. Le document fait le point des techniques les plus récentes, rappelle comment ce sujet a été traité jusqu'à maintenant par le Codex et se concentre sur les questions d'étiquetage, notamment la mise en application des dispositions à cet égard, aux fins d'examen spécifique par le Comité, ainsi que sur l'état de la situation dans ce domaine. Le Comité était, en outre, saisi des observations de l'ASSILEC (document CX/FL 94/8-Add.1) et de l'IOCU (document de séance N° 1).

114. Le Comité a félicité la délégation des Etats-Unis de ce document exhaustif dans lequel sont exposés les problèmes d'actualité en matière de biotechnologie. On a fait observer par ailleurs que, faute de temps, le document n'avait pas été distribué suffisamment à l'avance pour permettre d'adresser des observations à son sujet. En outre, plusieurs délégations ont fait savoir que leurs autorités scientifiques et juridiques étudiaient actuellement ce problème complexe et qu'il leur faudrait un délai supplémentaire pour examiner en détail les questions dont les avaient chargées le Comité.

115. De l'avis de certaines délégations, il est trop tôt pour prendre une décision sur les règles particulières à appliquer aux produits obtenus au moyen des biotechnologies et des mentions spécifiques d'étiquetage ne devraient être exigées que si l'aliment ou l'ingrédient est nettement différent de son équivalent traditionnel ou si des problèmes de sécurité se posent. D'autres pays ont insisté sur la nécessité d'une information complète, car les nouvelles technologies peuvent profiter tant aux consommateurs qu'à l'industrie alimentaire et, dans de tels cas, un souci de transparence ne peut que contribuer à instaurer un climat de confiance mutuelle. Etant donné que les biotechnologies englobent une vaste gamme de procédés et de disciplines, les délégations de l'Indonésie et de la Roumanie ont suggéré de remplacer ce terme par l'expression "aliments issus du génie génétique", afin d'éviter toute confusion.

116. L'Observateur de la CE a informé le Comité qu'un projet de Directive était à l'étude au sein de la Communauté et il a souligné combien il importait d'examiner avec soin chaque cas particulier. L'Observateur de l'IFGMA a appuyé, d'une façon générale, le document des Etats-Unis en déclarant qu'il dressait un bilan exact de la situation scientifique. L'Observateur a noté que les observations adressées par l'IFGMA se réclamaient des principes directeurs suivants: 1) les aliments issus de modifications génétiques doivent être sans danger pour les consommateurs et satisfaire aux mêmes normes de haut niveau que ceux obtenus à l'aide d'autres techniques, 2) les mentions d'étiquetage doivent être établies cas par cas et 3) il ne faut prévoir aucune disposition générale d'étiquetage applicable à tous les aliments issus de techniques génétiques. En outre, toutes les décisions devraient être fondées sur la science. L'Observateur a également déclaré que l'IFGMA partageait l'avis des délégations du Japon et du Royaume-Uni, selon lequel les mentions d'étiquetage concernant les biotechnologies devraient être considérées cas par cas. L'Observateur de la CIAA a approuvé les observations de ces deux délégations, ainsi que de l'IFGMA, en estimant que des mentions d'étiquetage spécifiques n'étaient nécessaires que si la composition de l'aliment avait été réellement modifiée. Il a déclaré qu'il était indispensable de renseigner le consommateur sur ces nouvelles technologies pour faciliter leur acceptation.

117. L'Observateur de l'IOCU a noté, ainsi qu'il apparaît dans les observations adressées par écrit dans le document de séance N° 1, que cette question suscitait une grande divergence d'opinion et qu'il faudrait du temps pour l'examiner à fond. Les

associations de consommateurs sont favorables à des mentions d'étiquetage obligatoires pour les aliments issus des biotechnologies, car cela permet d'opérer un choix éclairé. L'Observateur a également souligné que les pays devaient demander l'avis des consommateurs lorsqu'ils élaboraient des politiques nationales dans ce domaine. L'Observateur de l'AOECS a partagé cette opinion et affirmé que l'identification précise des produits devrait constituer une règle générale en matière d'étiquetage des denrées alimentaires.

118. L'Observateur de l'IFOAM a déclaré qu'il fallait établir une distinction entre les différentes technologies appliquées et qu'à son avis, l'éducation du consommateur n'était pas le seul aspect à prendre en considération, mais qu'il fallait également tenir compte des aspects écologiques, en particulier de la diversité biologique.. L'Observateur a approuvé les pays qui préconisent une information complète du consommateur, en estimant que ces pays devraient être autorisés à poursuivre une telle politique et que l'étiquetage des produits issus du génie génétique devrait être obligatoire. Cet avis a été partagé par de nombreuses ONG, qui étudient la question, et un dialogue ouvert devrait être encouragé dans le cadre du Codex sur les questions soulevées, comme cela avait été le cas lors des délibérations sur les Directives concernant les produits biologiques.

119. Le Comité est convenu qu'il fallait adresser une lettre circulaire pour demander un complément d'observations sur le document et des recommandations sur la façon dont devrait procéder le Comité, afin d'étudier la question de façon plus approfondie à la prochaine session.¹¹

¹¹ Une lettre circulaire sera adressée séparément pour demander des observations sur les documents concernant les biotechnologies préparés à l'intention de la vingt-troisième session.

ETIQUETAGE DES ALIMENTS EU EGARD AUX IMPERATIFS RELIGIEUX - AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'EMPLOI DU TERME "HALAL" (Point 10 de l'ordre du jour)

120. Le Comité a examiné l'Avant-Projet de directives concernant l'emploi du terme "Halal"(document CL 1994/19-FL), rédigé à la suite d'une proposition émanant du Comité de coordination du Codex¹² pour l'Asie et confirmée par le Comité exécutif à sa quarante et unième session¹³. Le Canada, la République tchèque et la Suède ont adressé des observations sur ce document à l'étape.3¹⁴.

¹² Par. 100-104 et Annexe III, ALINORM 95/15.

¹³ Par. 47 et Annexe II, ALINORM 95/3.

¹⁴ CX/FL 94/9 et 94/9 - Add.1.

121. En présentant l'Avant-Projet de directives, la délégation de la Malaisie a informé le Comité que la demande croissante de produits "Halal" de la part des consommateurs musulmans et non musulmans avait entraîné des avantages économiques appréciables pour les exportateurs. On a fait observer que les efforts de commercialisation déployés par les exportateurs avaient contribué à assurer un produit extrêmement rentable, qui permettait à la population musulmane d'observer les règles de l'Islam. La délégation de la Malaisie a estimé que de telles dispositions complèteraient utilement la section 5.1 iv) des Directives générales Codex sur les allégations.

122. Examinant les Directives point par point, le Comité a noté que l'introduction faisait état de divergences d'opinion mineures dans l'interprétation des écoles islamiques de pensée. Etant donné que plusieurs aspects des Directives sont sujets à

interprétation par les pays importateurs, le Comité a décidé de les rebaptiser "Directives générales Codex concernant l'emploi du terme "Halal".

123. En réponse aux préoccupations exprimées à propos de la Section 2 (Définitions) des Directives, la délégation de la Malaisie a précisé que les aliments halal pouvaient être produits dans des installations non halal, à condition que soient observées des méthodes de nettoyage appropriées. A cet égard, le Comité a décidé d'ajouter aux Directives de nouvelles sections 2.2. i) et 2.2. ii) de manière à définir de façon plus précise les paramètres de production des aliments halal dans les locaux où sont produits des aliments non halal.

124. Cette décision a été prise étant entendu que l'on demanderait l'avis des gouvernements sur la nécessité de différentes sections ou chaînes de production (voir mots entre crochets), car plusieurs délégations ont déclaré que des aliments halal étaient actuellement traités dans les mêmes aires de production que les aliments non halal.

125. Le Comité est convenu d'ajouter entre crochets les amendements suggérés par la Suède (Sections 3.1 i) et m) et 3.2 iv), en vue d'obtenir un complément d'observations de la part des gouvernements.

126. Tout en notant que les produits halal pouvaient être vendus sans qu'il en soit fait mention sur l'étiquette, le Comité est convenu de revoir et de préciser la section 4.1 des Directives de manière à indiquer que le mot halal, ou tout terme équivalent, doit figurer sur l'étiquette lorsqu'un aliment est vendu comme tel.

127. En ce qui concerne les modalités d'approbation, d'inspection, de certification et de transport des produits halal, la délégation de la Malaisie a rappelé que celles-ci faisaient normalement l'objet d'accords bilatéraux avec les autorités nationales. Par ailleurs, le Comité a noté que les Directives s'appliquaient aux aliments issus des biotechnologies.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet des directives concernant l'emploi du terme "Halal"

128. Le Comité est convenu de soumettre l'Avant-Projet de directives générales concernant l'emploi du terme "Halal" à la vingt et unième session de la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption à l'étape 5. Cet Avant-Projet de directives, dont les sections ont été renumérotées sur la base des délibérations ci-dessus, figure à l'Annexe IV du présent rapport.

129. Il a en outre été convenu que le Comité de coordination du Codex pour l'Asie serait informé de cette décision et qu'une demande d'observations serait adressée, à l'étape 6, au sujet des questions susmentionnées.

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

130. A la suite d'une suggestion de la délégation de la Norvège, qui a proposé que l'on procède à la collecte et à l'échange de renseignements sur les dispositions nationales en matière d'étiquetage nutritionnel et les réactions qu'elles suscitent chez les consommateurs, le Comité a décidé d'adresser une lettre circulaire à cette fin pour déterminer s'il était nécessaire d'amender ultérieurement les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel. Tout en rappelant que des renseignements analogues avaient été demandés par le CCNFSDU en ce qui concerne les vitamines et les sels minéraux, le Comité est convenu de prendre en considération les débats qui se tiendraient lors de la dix-neuvième session du CCNFSDU.

131. Le Comité a noté qu'il examinerait les questions ci-après à sa vingt quatrième session:

- Dispositions d'étiquetage figurant dans les normes Codex
- Projet de directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (à l'étape 7)
- Projet de directives générales concernant l'emploi du terme "Halal" (à l'étape 7)
- Projet de directives concernant l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition (à l'étape 7)
- Recommandations concernant l'étiquetage des allergènes potentiels (à l'étape 4)
- Etiquetage des aliments issus des biotechnologies
- Observations des gouvernements concernant l'étiquetage nutritionnel

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

132. Le Comité a été informé que, sous réserve de l'approbation de la Commission à sa vingt et unième session, il tiendrait sa vingt-quatrième session en mai 1996 à Ottawa (Canada).

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Question	Etape	Mesures à prendre par	Référence dans le document ALINORM 93/22
Confirmation des dispositions d'étiquetage dans les normes Codex	-	21ème session de la Commission 23ème session du CCFL 15ème session du CCFO	par. 17-23
Projet de directives pour les aliments biologiques	6	Gouvernements 24ème session du CCFL	par. 75 Annexe II
Avant-Projet de directives concernant l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition	5	Gouvernements CCNFSDU 21ème session de la Commission 24ème session du CCFL	par. 93-94 Annexe III
Avant-Projet de directives concernant l'emploi du terme <i>Halal</i>	5	Gouvernements 21ème session de la Commission 24ème session du CCFL	Par. 128 Annexe IV
Recommandations concernant l'étiquetage des allergènes potentiels	3	Gouvernements 24 ème session du CCFL	par. 112 Annexe V
Avant-Projet de directives pour l'emploi du terme "naturel"	3	Comité exécutif 21ème session de la Commission	par. 95
Incidences des biotechnologies	-	Gouvernements 24ème session du CCFL	par. 119

ALINORM 95/22
APPENDIX I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON:
PRÉSIDENTE :

Mrs. Katharine E. Gourlie
Director General
Consumer Products Branch
Consumer Affairs Sector
Industry Canada
Place du Portage, Phase I
50 Victoria Street
Hull, Quebec
K1A 0C9
Tel. (819) 953-3187
Fax. (819) 953-2931

ARGENTINA
ARGENTINE

Mr. Guillermo E. Devoto
Second Secretary
Embassy of Argentina
90 Sparks Street, Suite 620
Ottawa, Ontario
K1P 5B4
Tel. (613) 236-2351/9431
Fax. (613) 235-2659

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr. Peter Tough
(Head of Delegation)
Director, Food Standards
National Food Authority
PO Box 7186
Canberra Mail Centre ACT 2610
Australia
Tel. 616271-2235
Fax. 616271-2278

Ms. Ruth Lovisolo
Principal Executive Officer
Food Policy Branch
Australian Quarantine and Inspection
Service
GPO Box 858
CANBERRA, ACT 2601
Australia
Tel. (61 6) 272-5112
Fax. (61 6) 272-3103

BOTSWANA

Mr. A.D. Chibua
Director of District Administration
and Food Resources
Private Bag 006
Gaborone, Botswana
Tel. (267) 353340
Fax. (267) 352384

Ms. Keolebogile Segomelo
Assistant Standards Officer
Department of Commerce and
Consumer Affairs
Private Bag 0048
Gaborone, Botswana
Tel. (267) 324900
Fax. (267) 324900

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Mr. N. Celestin
Councillor, Cameroon Embassy
170 Clemow Avenue
Ottawa, Ontario
K15 2B4
Tel. (613) 236-1522
Fax. (613) 238-2967

CANADA

Mr. G.F. Reasbeck
(Head of Delegation)
Director, Food Division
Food Inspection Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 952-7387

Dr. Anne MacKenzie
Director General
Food Inspection Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 998-5967

Dr. S. Gunner
Director General
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario
K1A 0L2
Tel. (613) 957-1821
Fax. (613) 957-1784

Dr. M.C. Cheney
Chief, Nutrition Evaluation Division
Bureau of Nutritional Sciences
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario
K1A 0L2
Tel. (613) 957-0352
Fax. (613) 941-6636

Ms. Debra Bryanton
Associate Director
Agri-Food Safety and Strategies
Division
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 990-3925

Ms. Pat Steele
Associate Director
Food Policy and Legislation Section
Food Inspection Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (819) 952-8000
Fax. (819) 952-7387

Mrs. Luisa Crapigna
Food Inspection Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 952-7387

Ms. Ann Millar
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 993-8959

Mr. Robert Mills
Inspection and Enforcement
Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario
K1A 0E6
Tel. (613) 990-5810
Fax. (613) 993-4220

Mr. Cameron Prince
Inspection and Enforcement
Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario
K1A 0E6
Tel. (613) 990-0149
Fax. (613) 990-4668

Ms. Maria Andruczyk
Inspection and Enforcement
Directorate
Department of Fisheries and Oceans
200 Kent Street
Ottawa, Ontario
K1A 0E6
Tel. (613) 990-0179
Fax. (613) 990-4668

Mrs. Claudette Avery
Consumer Products Branch
Consumer Affairs Sector
Industry Canada
16th Floor
50 Victoria Street
Hull, Quebec
K1A 0C9
Tel. (819) 953-5647
Fax. (819) 953-2931

Ms. Diane Fournier
Consumer Products Branch
Consumer Affairs Sector
Industry Canada
16th Floor
50 Victoria Street
Hull, Quebec
K1A 0C9
Tel. (819) 953-5641
Fax. (819) 953-2931

Mr. Gérald Boutin
Adjoint au Directeur
Ministère Agriculture, Pêcheries et
Alimentation Québec
200A chemin Ste-Foy
Québec, Québec
G1R 4X6
Tel. (418) 646-8372
Fax. (418) 644-3049

Dr. Suk-Hing Yiu
Coordinator, Policy and Program
Coordination Branch
Ontario Ministry of Agriculture and
Food
801 Bay Street, 4th Floor
Toronto, Ontario
M7A 2B2
Tel. (416) 325 1150
Fax. (416) 326-9892

Dr. Vahid L. Aidun
Resource Analyst
Canadian Federation of Agriculture
75 Albert Street, Suite 1101
Ottawa, Ontario
K1P 5E7
Tel. (613) 236-3633
Fax. (613) 236-5749

Mr. Alex Boston
The Council of Canadians
251 Laurier Avenue West
Suite 904
Ottawa, Ontario
K1P 5J6
Tel. (613) 233-2773
Fax. (613) 233-6776

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

Mr. Tony Clarke
The Council of Canadians
251 Laurier Avenue West
Suite 904
Ottawa, Ontario
K1P 5J6
Tel. (613) 233-2773
Fax. (613) 233-6776

Prof. Joseph E. Cummins
The University of Western Ontario
1151 Richmond Street N.
London, Ontario
N6Y 4B6
Tel. (519) 681-5477
Fax. (519) 661-3935

Mr. James Drum
Flavour Manufacturers Association of
Canada
c/o Coca-Cola Ltd.
42 Overlea Blvd., Suite 100
Toronto, Ontario
M4H 1B8
Tel. (416) 467-2210
Fax. (416) 467-2223

Mr. Timothy Finkle
Assistant Director
Policy and Government Relations
Dairy Farmers of Canada
75 Albert Street, Ste. 1101
Ottawa, Ontario K1P 5E7
Tel. (613) 236-9997
Fax. (613) 236-0905

Mr. Roy Harwood
Director, Technical Services
Christie Brown & Co.
Division of Nabisco Brands Ltd.
2150 Lakeshore Blvd. West
Etobicoke, Ontario
M8V 1A3

Mr. Bob Ingratta
Crop Protection Institute
Chair, Technical Committee
c/o Monsanto Canada Inc.
#350, 441 Maclaren Avenue
Ottawa, Ontario
K2P 2H3
Tel. (613) 234-5121
Fax. (613) 234-2063

Ms. Sara Jarvis
Pure Food Campaign
18 Milne Place
Kanata, Ontario
K2K 1H9

Dr. Ron Knight
Director, Scientific Relations &
Technology Strategy
Kraft General Foods Canada Inc
P.O. Box 1200, 95 Moatfield Dr
Don Mills, Ont.
M3C 3J5
Tel. (416) 441-5312
Fax. (416) 441-5043

Ms. Anne Macey
President, Canadian Organic Growers
P.O. Box 6408, Station J
Ottawa, Ontario
K2A 3Y6

Mr. Marc MacDonald
Food Institute of Canada
1600 Scott Street, Suite 415
Ottawa, Ontario
K1Y 4N7
Tel. (613) 722-1000
Fax. (613) 722-1404

Mr. Dale Tulloch
National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario
K1N 6P1
Tel. (613) 238-4116
Fax. (613) 238-6247

CHINA
CHINE

Mrs. Liu Kunhua
(Head of Delegation)
Vice Director
Dept. of Storage and Transportation
State Administration of Grain
Reserve P.R.C.
45 Fuxingmen Nei Street
Beijing, 100801, China
Tel. 86 1 6094915
Fax. 86 1 6032690

Mrs. Long Lingli
Vice Division Director
Dept. of Storage and Transportation
State Administration of Grain
Reserve P.R.C.
45 Fuxingmen Nei Street
Beijing, 100801, China
Tel. 86 1 6017430
Fax. 86 1 6032690

Mr. Liu Jingji
Programme Officer
State Administration of Grain
Reserve P.R.C.
45 Fuxingmen Nei Street
Beijing, 100801, China
Tel. 86 1 6095193
Fax. 86 1 6012844

Mr. Yang Jingchuan
Luohe Depot for Grain Reserve, Henan
218, Jiefang Ave., Luohe 462000
Tel. 86 3813 223301

Mr. Liu Zhongshui
Xuchang Depot for Grain Reserve,
Henan
Ruijinlu Zhongduan
Xuchang, Henan
Tel. 86 374 331606

CUBA

Mr. Orlando José Rugué Martí
Head of Standardization
Ministerio de la Industria Pesquera
Ciudad de La Habana, 10100
Cuba
Tel. 21-8788; 21-7177

CZECH REPUBLIC RÉPUBLIQUE TCHEQUE

Mr. Martin Tlapa
Secretary for Economic Affairs
Embassy of the Czech Republic
541 Sussex Drive
Ottawa, Ontario
K1N 6Z6
Tel. (613) 562-3875
Fax. (613) 562-3838

DENMARK DANEMARK DINAMARCA

Mr. Jorgen Fredsted
(Head of Delegation)
Deputy Director General
National Food Agency of Denmark
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg
Denmark
Tel. 45 39696600
Fax. 45 39660100

Ms. Lene Broberg
Head of Section
Danish Veterinary Service
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Denmark
Tel. 45 31 358100
Fax. 45 35 361912

Ms. Karen Rydahl
Head of Section
National Food Agency of Denmark
Morkhoj Bygade 19
DK-2860 Soborg
Denmark
Tel. 45 39696600
Fax. 45 39660100

Mr. Sten Strömngren
Head of Division
Danish Veterinary Service
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Denmark
Tel. 45 31358100
Fax. 45 35361912

Ms. Ulla Hansen Telcs
Head of Department
Confederation of Danish Industries
DK-1787 Copenhagen V
Denmark
Tel. 45 33773377
Fax. 45 33773300

EGYPT
EGYPTE

Dr. Aida ABD Elkader
Chief, Sector of Quality Control
Sugar & Integrated Industries
Company
12 Gawad Hosni St.
Cairo, Egypt
Tel. 3926603
Fax. 3934558

FRANCE
FRANCIA

M. Jean-Pierre Doussin
(Chef de délégation)
Vice-Président du comité national au
Codex Alimentarius
Ministère de l'Economie
D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Auriol
Paris, Cedex 13
France
Tel. 1 44 923470
Fax. 1 44 973037

Thierry Borghese
Ministère de l'Economie
D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Auriol
Paris, Cedex 13
France
Tel. 1 44 972965
Fax. 1 44 973470

Françoise Costes
Chargée de missions
ATLA
34, rue de St. Petersbourg
Paris, Cedex 08
France
Tel. 1 49 707272
Fax. 1 42 806362

Mr. Hubert Ferry-Wilczek
Chef du bureau, réglementation
D-6 Alimentation
Ministère de l'Agriculture et de la
Pêche
175 rue de Chevaleret
75013 Paris
France
Tel. 1 49 555584
Fax. 1 49 555106

Marie-Odile Gailing
Responsable Réglementation
alimentaire
Nestle France
17-19 Quai Paul Doumer
92700 Courbevoie
France
Tel. 1 49 042040
Fax. 1 49 042938

Annie Loch
Responsable législation Branche
Biscuits DANONE
61, rue E. Vaillant
91201 Athis-Mons
France
Tel. 1 69 541230
Fax. 1 69 541309

M. Philippe Mouton
Directeur Affaires Européennes
Pernod-Ricard
45 rue de Trèves
1040 Bruxelles, Belgique
Tel. 32 2 2301758
Fax. 32 2 2300288

Catherine Vigreux
Conseiller Réglementaire
Groupe Danone
7, rue de Téhéran
Paris 75008
France
Tel. 1 33 1 44 352460
Fax. 1 33 1 45 614969

**GERMANY, FEDERAL REPUBLIC OF
RÉPUBLIQUE FÉDÉRALE
D'ALLEMAGNE**

Mr. Michael Warburg
(Head of Delegation)
Federal Ministry of Health
53108 Bonn, Germany
Tel. 0228-941 4121
Fax. 0228-941 4941/4944

Mr. Frederich Frede
Executive Officer
Diatverband
Postfach 1255
61350 Bad Homburg, Germany
Tel. 06172 33014
Fax. 06172 38847

Mr. Matthias Horst
Secretary Bund fuer
Lebensmittelrecht,
Lebensmittelkunde e.V.
Godesbergerallee 157
53175 Bonn, Germany
Tel. 0228 819930
Fax. 0228 371832

Prof. Hildegard Przyrembel
Federal Institute for Consumer
Health Protection
and Veterinary Medicine
14191 Berlin, Germany
Tel. 030 8308 2221
Fax. 030 8308 2719

**GUYANA
GUYANE**

Ms.M.Collins
Ministry of Health
Director, Food and Drugs
Food & Drug Department
19-21 Lyng & Evans Sts.
Charlestown, Georgetown
Guyana
Tel. 63711/69585
Fax. 592266654

**INDONESIA
INDONÉSIE**

Dr. Sumpeno Putro
Director, Center for Standardisation
and Accreditation
Agency for Agribusiness
Ministry of Agriculture
Jalan Harsono RM N° 3
Pasar Minggu, Jakarta 12550
Indonesia
Tel. 021 7804006
Fax. 0251 312810

Mr. Chaidir Siregar
Counsellor
Embassy of Indonesia
287 MacLaren Street
Ottawa, Ontario
K2B 0L9
Tel. (613) 236-7403
Fax. (613) 563-2858

Mr. Tri Surya
Third Secretary
Embassy of Indonesia
Ottawa, Ontario
K2P 0L9
Tel. (613) 236-7403
Fax. (613) 563-2858

IRAN

Dr. Saeed Haghighi
Director General
Food and Drug Control Laboratories
IFDCLI Ministry of Health and
Medical Education
P.O. Box 9383, No. 310
Tehran, 11165, Iran
Tel. 009821 6406174
Fax. 009821 6404330

Dr. Ahmad Shiebani
Director General
Food and Drug Bureau
Ministry of Health and Medical
Education
P.O. Box 9383, No. 310
Tehran, 11136, Iran
Tel. 009821 6406662
Fax. 009821 6405626

ISRAEL

Dr. Dan Halpern
Managing Director of I.O.C.
Chairman of the Israeli Codex
Committee
Ministry of Industry and Trade
P.O. Box 299
Jerusalem, Israel
Tel. 97235607701
Fax. 97235605146

**JAPAN
JAPON**

Dr. Masanaru Misawa
Advisor
Japan Health Food, Nutrition Food
Association
6-1 Jimgumae-2-chiome
Shibuyaku, Tokyo
Japan

Mr. Akira Nagata
Official
Ministry of Agriculture, Forestry &
Fisheries
121 Kasumigaseki, Chiyoda
Tokyo, Japan
Tel. 03 3502 4133
Fax. 03 3502 1955

Dr. Kunio Nakagawa
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
6-1 Jimgumae-2-chiome
Shibuyaku, Tokyo
Japan
Tel. 03 3403 2112
Fax. 03 3478 0059

Mr. Hideo Ooe
Senior Veterinary Officer
Office of Health Policy on Newly
Developed Food
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Tokyo, Japan
Mr Shozo Saito
Director, Office of Food Labelling
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
Tokyo, Japan

Mr. Isao Tojo
Deputy Director, Office of
Sustainable Agriculture
Crop Production Division,
Agricultural Production Bureau
Science & Technology Agency
221 Ksaumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

Mr. Ikuro Toyota
1st Secretary
Embassy of Japan
255 Sussex Drive
Ottawa, Ontario
K1N 9E9
Tel. (613) 241-8541

Mr. Hiromi Ushijima
Food Standard Specialist
Consumers Economy Division
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries
Tokyo, Japan

**KOREA, REPUBLIC OF
RÉPUBLIQUE DE CORÉE**

Dr. Hae-Rang Chung
Senior Researcher, Nutrition
Division
Korea Advanced Food Research
Institute
1002-6, Bangbae-Dong
Seocho-Gu
Seoul, Korea 137-060
Tel. (02) 586-0692
Fax. (02) 588-8704

**LITHUANIA
LITUANIE
LITUANIA**

Dr. Jeronimas Maskeliūnas
Associate Professor
Head of the Lithuanian Codex
Alimentarius Commission
Kalvariju 153
2042 Vilnius
Lithuania
Tel. 3702 778919
Fax. 3702 778713

**MALAYSIA
MALAISIE**

Ms. Noraini Mohd. Othman
(Head of Delegation)
Food Quality Control Division
Ministry of Health
Block E, Office Complex
Jalan Dungun, Damansara Heights
50490 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel. (603) 2555943
Fax. (603) 2537804

Dr. Abu Bakar Hussin
Food Technology Research Centre
Malaysian Agricultural Research and
Development Institute (MARDI)
P.O. Box 12301
50774 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel. (603) 9486401
Fax. (603) 9422906

Mr. Mohd. Roslan Mahayudin
Ministry of Domestic Trade &
Consumer Affairs
24, 25 & 26th Floor, 100 Putra
Place, Jalan Putra
Kuala Lumpur, Malaysia
50622
Tel. (603) 4492416
Fax. (603) 4425615

Mr. Mohd. Murni Awang Mat
Chief Assistant Director
Prime Minister's Department
Islamic Center, Jalan Perdana
50519 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel. (603) 2749333
Fax. (603) 2742967

Mr. Kalyana Sundram
Palm Oil Research Institute of
Malaysia (PORIM)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi, P.O. Box 10620
Kuala Lumpur, Malaysia
Tel. (603) 8259155
Fax. (603) 8259446

**MEXICO
MEXIQUE**

Mr. David Muñoz Pérez
(Head of Delegation)
Subdirector de Analisis de Practicas
Comerciales
Secretaria de Comercio y Fomento
Industrial
Alfonso Reyes #30 Col. H. Condesa,
Mexico 03100
Tel. (5) 729 9205
Fax. (5) 729 9360

Mr. Eduardo Cervantes
President
Technical Committee on Food
Standardization of Canacindra
Calz. Vallejo 1849
Mexico City, Mexico
07630
Tel. (5) 392 6267
Fax. (5) 392 1776

Mrs. Dolores Contreras
Technical Director
Jugos Del Valle, SA de C.V.
Insurgentes 30 Tepetzotlan
Edo. de Mexico
Mexico
54600
Tel. (5) 876 0468
Fax. (5) 876 1086

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS**

Dr. P.J. Anema
(Head of Delegation)
Ministry of Health, Welfare and
Sports
Department of Nutrition and Product
Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk (ZH)
Tel. 070 3406873
Fax. 070 3405177

Mr. L.J.Baayen
Ministry of Economic Affairs
P.O. Box 20101
2500 EC
The Hague, Netherlands
Tel. 0703796777
Fax. 0703796094

Mr. G.M.C. Koornneef
General Commodity Board for Arable
Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
Netherlands
Tel. 070 3708323
Fax. 070 3708444

Mr. A.F. Onneweer
Ministry of Agriculture,
Nature Management and Fisheries
Department for the Environment,
Quality and Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, Netherlands
Tel. 70 3792361
Fax. 70 3477552

Mr. G.H. Schipper
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Unilever
P.O. Box 760
3000 DK Rotterdam, Netherlands
Tel. 31 10 2704374
Fax. 31 10 2704991

Mr. E. Veen
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
P.O. Box 93093
2509 AB The Hague
Netherlands
Tel. 31 70 3497470
Fax. 31 70 389508

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Ms. E.F. Aitken
Senior Advisor (Nutrition)
Food Administration Section
Ministry of Health
P.O. Box 5013
Wellington, New Zealand
Tel. 04 496 2313
Fax. 04 496 2340

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Mrs. Ragnhild Kjelkevik
Norwegian Food Control
Authority
P.O. Box 8187 Dep.,
N-0034 Oslo, Norway
Tel. 47 22579900
Fax. 47 22579901

Mrs. A. Fulke
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.,
N-0034 Oslo, Norway
Tel. 47 22579900
Fax. 47 22579901

POLAND
POLOGNE

Mrs. Anna Skrzynska
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Economic
Relations
Box 25
32/34 Zurawia
00-950 Warsaw, Poland
Tel. 625 20 28
Fax. 621 48 58

ROMANIA
ROUMANIE

Dr. Ovidiu Popescu
General Director
Institute for Food Chemistry
Garlei Street No. 1, Sector 1
71576 Bucharest, Romania
Tel. 0040 1 6795090
Fax. 0040 1 2120305

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD

Mr. M.J. Hele
Executive Director
The Grocery Manufacturers'
Association of South Africa Ltd.
P.O. Box 34, 2125 Randburg
South Africa
Tel. 0027 11 8863008
Fax. 0027 11 8865375

Dr. T. Van de Venter
Chairman, National Codex Committee
Director, Foodstuffs, Cosmetics,
Disinfectants and Toxicology
Department of Health
Private Bag X828
0001 Pretoria
South Africa
Tel. 0027 12 3120554
Fax. 0027 12 3258721

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dra. Elisa Revilla Garcia
Consejera Tecnica de la Subdireccion
de Planificacion Alimentaria y
relaciones con la CEE Ministerio de
Agricultura, Pesca y
Alimentacion
Madrid, Spain
Tel. 347-5537

D. Moisés Pérez Ruiz
Jefe de Servicio D.G. Comercio
Interior (Normalización Alimentaria)
Mº Comercio Y Turismo
Pº de la Castellana, 162
Madrid, Spain
28071
Tel. 3-49-6014
Fax.

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs. Eva Lönberg
(Head of Delegation)
Codex Coordinator
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden
Tel. 46 18 175500
Fax. 46 18 105848

Mrs. Birgitta Lund
Senior Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden
Tel. 46 18 175500
Fax. 46 18 105848

Dr. Ingrid Malmheden-Yman
Senior Chemist
Chemistry Division 2
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mr. P. Rossier
(Head of Delegation)
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16,
CH. 3000 Berne 14
Switzerland
Tel. 41 31 322 9572
Fax. 41 31 322 9574

Mrs. G. Humbert
Kraft Jacobs Suchard R&D
Rue des Usines 90
CH-2003 Neuchatel
Switzerland
Tel. 41 38 321. 903
Fax. 41 38 321 961

Dr. M. Imfeld
Director Regulatory Affairs
Hoffmann-La Roche Ltd.
Grenzacher Str. 126
Basle
Switzerland 4000
Tel. 41 61 688 5607
Fax. 41 61 688 1635

Dr. J. Kruseman
Nestec SA
CH-1800 Vevey
Switzerland
Tel. 41 21 924 3275
Fax. 41 21 924 4547

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mrs. Yanee Vanasatit
(Head of Delegation)
Senior Expert on Food
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Rd.
Nonthaburi 11000
Thailand
Tel. (662) 5918447
Fax. (662) 5918461

Miss Charuvan Charoenphol
Policy and Plan Analyst
Food and D Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Rd.
Nonthaburi 11000
Thailand
Tel. (662) 5918460-2
Fax. (662) 5918461

Mrs. Jirawatana Fasawang
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Street
Bangkok 10400
Thailand
Tel. (662) 2023443

Ms. Nitivadee Manitkul
Second Secretary
Royal Thai Embassy
180 Island Park Drive
Ottawa, Ontario
K1Y 0A2
Tel. (613) 722-4444
Fax. (613) 722-6624

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Mr. C.A. Cockbill
(Head of Delegation)
Head, Consumer Protection Div.
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon Housec/o Nobel House,
Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom
Tel. 0171 6278
Fax. 0171 238 6763

Dr. D. Kennedy
Nutrition Branch II
Food Science Division II
Ministry
Agriculture, Fisheries and Food
Nobel House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom
Tel. 0171 238 5574
Fax. 0171 238 6591

Miss D.A. Love
Head of Branch A
Consumer Protection Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Ergon House, c/o Nobel House, 17
Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom
Tel. 0171 238 6281
Fax. 0171 238 6763

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

Dr. F. Edward Scarbrough
(Head of Delegation)
Director, Office of Food Labelling
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFS-150)
Food and Drug Administration
200 C Street S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.
Tel. (202) 205 4561
Fax. (202) 205 4594

Mr. John W. McCutcheon
Deputy Administrator, Regulatory
Programs
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 350-E, Administration Bldg.
14th & Independence Ave. S.W.
Washington, D.C. 20250
U.S.A.
Tel. (202) 720 2709
Fax. (202) 720 2025

Dr. John E. Vanderveen
Director
Office of Plant and Dairy Foods and
Beverages (HFS-300)
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
Food and Drug Administration
200 C. Street S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.
Tel. (202) 205 4064
Fax. (202) 205 4422

Dr. Harold Ricker
Assistant Director
Transportation and Marketing
Division
Agriculture Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4006 - S. Bldg.
Washington, D.C. 20250
U.S.A.
Tel. (202) 720 2704
Fax. (202) 690 0338

Mr. James Maryanski, Ph.D.
Strategic Manager
Biotechnology
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
Food and Drug Administration
200 C. Street S.W.
Washington, D.C. 20204
U.S.A.

Ms. Audrey "AB" Talley
Office of Food Safety & Technical
Services
Foreign Agricultural Service/ITP
U.S. Department of Agriculture
14th & Ind. Ave.
Room 5545, South Building
Washington, D.C. 20250
Tel. (202) 720 9408
Fax. (202) 690 0677

Dr. Lynn Dickey
Branch Chief, Analysis Branch
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 329 West End Court Bldg.
Washington, D.C. 20250, U.S.A.
Tel. (202) 254 2565

Mrs. Patty L. Woodall
Staff Assistant for Codex
Alimentarius
Room 4342 South Bldg.
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Washington, D.C. 20250
U.S.A.
Tel. (202) 720 9150
Fax. (202) 720 5124

Ms. Marsha A. Echols
Washington Counsel
National Association for the
Specialty Food Trade, Inc.
1655 Wisconsin Ave. N.W.
Washington, D.C. 20007
U.S.A.
Tel. (202) 625-1451
Fax. (202) 625-9126

Mr. Thomas B. Harding, Jr.
President
International Federation of Organic
Agriculture
Movements
AgriSystems International
125 West Seventh Street
Wind Gap, PA 18091
U.S.A.

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

Julia C. Howell
Director
Regulatory Submissions
The Coca Cola Company
P.O. Drawer 1734
Atlanta, CA 30301
U.S.A.
Tel. (404) 676 4224
Fax. (404) 676 7166

Mr. Dominic Madigan
Policy Analyst
Community Nutrition Institute
2001 S. Street N.W. #530
Washington, D.C. 20009
U.S.A.
Tel. (202) 462 4700
Fax. (202) 462 5241

Margaret Mellon
Union of Concerned Scientists
1616 P. Street, N.W.
Suite 310
Washington, D.C. 20036
U.S.A.
Tel. (202) 332 0900
Fax. (202) 332 8905

Charlene Rainey
CBO, Nutrition Network Inc.
One Technology I-801
Irvine, CA 92718
U.S.A.
Tel. (714) 753 7998
Fax. (714) 753 7989

Mr. Jeremy Rifkin
Pure Food Campaign
1130 Seventeenth Street, N.W.
Suite 630
Washington, D.C. 20036
U.S.A.
Tel. (202) 466 2823
Fax. (202) 429 9602

Dr. Stephen G. Rogers
Regulatory Affairs Director
Plant Sciences Division
Monsanto Company
700 Chesterfield Parkway North
St. Louis, MO 63198
U.S.A.
Tel. (314) 537 7375
Fax. (314) 537 7085

Dr. Leila G. Saldanha
Manager, Nutrition Programs
Kellogg Company
235 Porter Street
Battle Creek, MI 49016-3423
U.S.A.
Tel. (616) 961 3261
Fax. (616) 961 3130

Mr. J. Michael Sligh
Chairman
National Organic Standards Board
209 Oakwood Court
Greenville, SC 29607
U.S.A.
Tel. (803) 297 8562
Fax. (803) 297 0216

Mr. Joseph Smillie
Director, Board of Directors
Organic Trade Association
Belchertown,
Mass. U.S.A.

Mr. Tim Sullivan
Farmers Legal Action Group
46 E. Fourth Street
Suite 1301
St. Paul, MN 55101
U.S.A.
Tel. (612) 223 5400
Fax. (612) 223 5335

Dr. Thomas Swinford
Manager, Regulatory Affairs
Mead Johnson & Company
2400 West Lloyd Expressway
Evansville, IN 47721
U.S.A.
Tel. (812) 429 5032
Fax. (812) 429 5054

Mr. J. Edward Thompson
Chief, Food and Drug Counsel
Kraft General Foods Inc.
3 Lakes Drive
Northfield, Il. 60093-2758
Tel. (708) 646 2492 .
Fax. (708) 646 4431

Mr. Steve Ziller
Vice President
Science and Technical Affairs
Grocery Manufacturers of America
Inc.
1010 Wisconsin Ave. N.W., Suite 900
Washington, D.C. 20007
Tel. 202 337 9400
Fax. 202 337 4508

ZIMBABWE

Muchaneta N. Nyambuya
Manageing Director
Consumer Council of Zimbabwe
P.O. Box UA582
Harare, Zimbabwe
Tel. 263 4703300
Fax. 263 4707670

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS ORGANISATIONS INTERNATIONALES ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF EUROPEAN CELIAC SOCIETIES - AOECS

Mrs. Hertha Deutsch
Director
Association of European Celiac
Societies
A. Baumgartnerstr. 44/C5/2302
A 1230 Vienna
Austria
Tel. 43 7 66 71 887
Fax. 43 1 66 71 8874

CONFEDERATION OF THE FOOD AND DRINK INDUSTRIES OF THE EEC - CIAA

Mrs. Juliet Griffiths
Director
Food Law and Environmental Affairs
74 rue de la Loi
Bte 9
1040 Bruxelles, Belgium
Tel. 322 2308145
Fax. 322 2308569

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE

Mr. Paul Culley
Secretariat of the Council
Rue de la Loi 170
B-1048 Brussels, Belgium
Tel. 322 2856197
Fax. 322 2858413

**EUROPEAN COMMISSION
COMMISSION
EUROPÉENNE**

Mr. Roland Feral
Administrator
Consumer Policy Service
European Commission
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels, Belgium
Tel. 32 2295 84 15
Fax. 32 2296 32 79

Mrs. N. Sauze
Administrator
Directorate General Industry
European Commission
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels, Belgium
Tel. 32 2 295 47 65
Fax. 32 2 296 09 51

Mr. A. Scharpe
Principal Administrator
Directorate General Agriculture
European Commission
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels, Belgium
Tel. 32 2 295 59 52
Fax. 32 2 296 59 63

EUROPEAN HEART NETWORK

Dr. Mike Rayner
Senior Researcher
Department of Public Health &
Primary Care
University of Oxford
c/o European Heart Network
1 Place du Luxembourg
1040 Brussels, Belgium
Tel. 32 2 512 91 74
Fax. 32 2 512 66 73

**INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION**

Mr. Dale Tulloch
National Dairy Council of Canada
221 Laurier Avenue East
Ottawa, Ontario
K1N 6P1
Tel. (613) 238-4116
Fax. (613) 238-6247

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCS. IFGMA**

Ms. Gloria Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs and
Nutritional Sciences
CPC International Inc.
International Plaza, Box 8000
Englewood Cliffs, NJ 07632
U.S.A.
Tel. (201) 894-2560
Fax. (201) 894-2355

Mr. Sherwin Gardner
IFGMA Executive Secretary
5504 Goldsboro Road
Bethesda, MD 20817
U.S.A.
Tel. (301) 229-0832
Fax. (301) 229-0489

Dr. Stephen A. Ziller
Vice President, Scientific and
Technical Affairs
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Ave., Suite 900
Washington, D.C. NW 20007
Tel. (202) 337-9400
Fax. (202) 337-4508

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
ORGANIC
AGRICULTURE MOVEMENTS -
IFOAM**

Mr. Otto Schmid
IFOAM Standards Committee
Research Institute of Organic
Agriculture
Bernhardsberg
CH-4104 Oberwil/BL
Switzerland
Tel. 41 1 940 12 80
Fax. 41 1 940 12 55

Mr. Ken Commins
IFOAM Accreditation Programme
Suite #1, 204 1/2 1st Ave. S.,
Jamestown, ND 58401
U.S.A.

Mr. Thomas B. Harding, Jr. President
IFOAM
238 O.W. Road
Bangor, PA 18013
Tel. (610) 863-6700
Fax. (610) 863-4622

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
INSTITUTE -ILSI**

Mr. Reginald J. Ohlson
ILSI Chair
FAO/WHO Coordinating Committee
1126
Sixteenth Street, N.W.
Washington, D.C. 20036
U.S.A.
Tel. (202) 659-0074
Fax. (202) 659-3859

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF
CONSUMERS UNIONS -IOCU**

IOCU Head Office
24 Highbury Crescent
London N5 1RX, U.K.
Tel. 44 71 226 6663
Fax. 41 71 354 0607

Ms. Lisa Lefferts
Consumer, Consumers Union and IOCU
6719 Chillum Manor Road
Hyattsville, Maryland, 20783
U.S.A.
Tel. 1 301 559 3630
Fax. 1 301 559 3630

Ms. Diane McCrea
c/o Consumers' Association
2 Marylebone Road
London NW1 4DF, United Kingdom
Tel. 44 71 830 6134
Fax. 44 71 830 220

Mr. Muchanera Nelson Nyambuya
c/o Consumer Council of Zimbabwe
P.O. Box 582 Union Avenue
Harare, Zimbabwe
Tel. 263 4 703 300
Fax. 263 4 707 670

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY
FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Dr. A. Bronner
Secretary General
ISDI
194, rue de Rivoli
75001 Paris
France
Tel. (1) 44 77 85 85
Fax. (1) 42 61 85 62

OCIA INTERNATIONAL

Mr. Jerry Prytyk
OCIA International
R.R. 1
Ayer's Cliff, Quebec
JOB 1CO
Tel. (819) 838-5832
Fax. (819) 838-5832

**MEDIA
MÉDIAS**

Ms. Adrienne Dern
Editor
World Food Chemical News
1101 Pennsylvania Ave., S.E.
Washington D.C. 20003
U.S.A.
Tel. (202) 544-1980
Fax. (202) 544-3890
Courtenay Tower
Reporter
Western Producer
150 Wellington, Room 02)
Ottawa, Ontario
Tel. (613) 235-9098
Fax. (613) 235-9098

**JOINT FAO/WBO SECRETARIAT
S  CR  TARIAT MIXTE PAO/OMS
SECRETARIA CONJUNTA FAO/OMS**

Mr. David Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel. 011-39652254419
Fax. 011-39652254593

Ms. Selma Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Food and Agriculture Organization
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel. 011-39652255826
Fax. 011-39652254593

**CANADIAN SECRETARIAT
S  CR  TARIAT CANADIEN
SECRETARIA ANADIENSE**

Mr. Ron B. Burke
A/Director, Bureau of Food
Regulatory, International and
Interagency Affairs
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Tunney's Pasture, HPB Bldg.,
Room 200
Ottawa, Ontario
K1A 0L2
Tel. (613) 957-1748
Fax. (613) 941-3537

Mr. Ian Campbell
Associate Director
Food Inspection Directorate
Food Production and Inspection
Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 952-7387

Ms. Kathy Greiner
Food Inspection Directorate
Agriculture and Agri-Food Canada
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y9
Tel. (613) 952-8000
Fax. (613) 990-3925

Ms. Christina Zehaluk
Scientific Evaluator, Nutrition
Evaluation Division
Bureau of Nutritional Sciences
Food Directorate
Health Protection Branch
Health Canada
Tunney's Pasture, HPB Bldg.
Ottawa, Ontario
K1A 0L2
Tel. (613) 957-1739
Fax. (613) 941-6636

**PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION,
LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION
DES ALIMENTS BIOLOGIQUES
(À L'ÉTAPE 6 DE LA PROCÉDURE)**

Table des matières

Avant-propos

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

Appendice 1 Principes de production biologique

- Végétaux et produits végétaux
- Production de bétail
- Transformation, stockage et transport

Appendice 2 Substances autorisées pour la production d'aliments biologiques

Appendice 3 Prescriptions minimales d'inspection et mesures de précaution prévues dans le cadre du système d'inspection

PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION, L'ÉTIQUETAGE ET LA COMMERCIALISATION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES

AVANT-PROPOS

Renseignements de base

1. L'agriculture durable représente 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 un système holistique de gestion de la production qui favorise la biodiversité, les cycles biologiques et l'activité biologique des sols. Elle est caractérisée par un recours limité aux apports de l'extérieur et le non-recours aux engrais et aux pesticides chimiques. Cela suppose que les conditions régionales exigent des systèmes adaptés à l'échelle locale. Les méthodes de culture biologique n'assurent pas à elles seules que les produits ne contiendront absolument aucun résidu. Il est reconnu qu'il est parfois impossible à l'agriculteur/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 est répandue. L'augmentation de la demande sur le marché, la croissance des intérêts économiques

dans la production et l'élargissement de la distance qui sépare les producteurs des consommateurs ont stimulé l'introduction de méthodes de contrôle et de certification externes.

8. 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'autoréglementer 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; et
- maintenir et améliorer les systèmes d'agriculture biologique dans chaque pays de manière à contribuer à la conservation de l'environnement aux niveaux local et mondial.

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 et que des principes et des normes de culture biologique continueront d'être élaborés dans le cadre des présentes directives, ces dernières seront révisées périodiquement par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Le CCFL enclenchera le processus de révision en invitant les gouvernements des États membres et les organismes internationaux à lui présenter, avant chaque réunion du CCFL, des propositions au sujet des amendements, additions et suppressions à apporter aux directives.

1. DOMAINES D'APPLICATION

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

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

b) les produits transformés destinés à la consommation humaine et dérivés principalement des produits mentionnés 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», «écologique», «biodynamique» ou des termes d'intention similaire qui, dans le pays où le produit est mis sur le marché, portent l'acheteur à croire que le produit ou ses ingrédients ont été obtenus conformément à des méthodes de production biologique.

1.3 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.

1.5 Les produits dérivés d'organismes génétiquement modifiés ne sont pas compatibles avec les principes de la production biologique et, partant, ne sont pas acceptés aux fins des présentes directives.

2. DESCRIPTION ET DÉFINITIONS

2.1 Description

Les aliments dits «biologiques» ou désignés par des termes similaires sont le produit de la «culture biologique», c'est-à-dire 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 biologique du sol et sa nature physique et minérale afin de procurer aux végétaux et aux animaux les éléments nutritifs essentiels et conserver les ressources du sol. On parvient à contrôler les 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) "agrément" reconnaissance, par l'autorité compétente ou son agent délégué, qu'un organisme d'inspection ou de certification satisfait aux prescriptions des paragraphes 6.8 et 6.9 des présentes directives.

«certification» procédure par laquelle les autorités compétentes donnent par écrit, ou de manière équivalente, l'assurance que les denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des aliments sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute

une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance-qualité et l'examen des produits finis.

- 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 1.1 b) 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) «produit pour la protection des végétaux»
- k) «préparation» les opérations de transformation, de conservation et de conditionnement de produits agricoles;
- l) «production» les opérations intervenant dans l'obtention de produits agricoles dans l'état dans lequel ils sont normalement produits par l'exploitation.
- m) «médicament vétérinaire» toute substance appliquée ou administrée à des animaux producteurs de nourriture, tels que race de boucherie ou race laitière, volailles, poissons ou abeilles, qu'elle soit utilisée dans un but thérapeutique, prophylactique ou diagnostique, ou en vue de modifier des fonctions physiologiques ou le comportement.

SECTION 3 : ÉTIQUETAGE

3.1 Les produits biologiques devraient être étiquetés conformément à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (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 dans la section 7;

- 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 les allégations d'un produit visé au paragraphe 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 7;
- c) le produit contient uniquement des substances figurant au Tableau 4A de l'Appendice 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'Appendice 2;
- f) le produit a été préparé ou importé par un opérateur soumis au régime d'inspections régulières à la section 6 des présentes directives.

3.4 Par dérogation au paragraphe 3.3b), certains ingrédients d'origine agricole ne satisfaisant pas aux exigences requises audit paragraphe peuvent être utilisés, dans la limite d'une teneur maximale de 5% m/m des ingrédients d'origine agricole dans le produit final, lors de la préparation de produits visés à au paragraphe 1.1b), à condition que ces ingrédients soient d'origine agricole et disponibles en quantité suffisante conformément aux prescriptions de la section 4 des présentes directives.

3.5 L'étiquetage et la publicité d'un produit visé au paragraphe 1.1b) préparé en partie avec des ingrédients ne satisfaisant pas aux exigences de production du paragraphe 3.3b) 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 3.3b);
- b) le produit réponde aux exigences des paragraphes 3.3c), d), e) et f);
- c) les indications se référant aux modes de production biologique :
 - [n'apparaissent que sur la liste des ingrédients],
 - ne se réfèrent clairement qu'aux seuls ingrédients obtenus selon les prescriptions de la section 4 des présentes directives et non au produit lui-même;
- 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.

Étiquetage des denrées en phase de transition et de conversion

- 3.6 - les produits provenant d'exploitations agricoles ou d'unités d'exploitation agricole en transition vers des méthodes de production biologiques ne peuvent être étiquetés comme étant «en transition vers la culture biologique» qu'au terme d'un délai de 12 mois de production selon des méthodes biologiques; et
- seuls des denrées alimentaires composées d'un seul ingrédient provenant d'exploitations agricoles ou d'unités d'exploitation agricole en transition peuvent porter la mention «en transition vers la culture biologique» dans l'espace principal de l'étiquette.

4. RÈGLES DE PRODUCTION

4.1 Les méthodes de production biologique exigent que, lors de la production des produits visés au paragraphe 1.1a) :

- a) au moins les prescriptions de production de l'Annexe 1 devraient être respectées;
- b) seuls les produits composés de substances énumérées dans les tableaux 1, 2 et 3 de l'Appendice 2 peuvent être utilisés en tant que produits pour la protection des végétaux, engrais, produits d'amendement du sol, fourrages, ou produits pour la protection des animaux dans la mesure où l'utilisation correspondante n'est pas interdite 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 au paragraphe 1.1b) :

- a) au moins les dispositions figurant à l'Annexe 1 devraient être respectées;
- b) seuls les produits qui sont constitués de substances comme celles énumérées aux Tableaux 4A et 4B de l'Appendice 2 peuvent être utilisés en tant qu'ingrédients d'origine non agricole ou qu'auxiliaires technologiques dans la mesure où leur utilisation correspondante n'est pas interdite dans les dispositions nationales pertinentes concernant la préparation des produits alimentaires et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

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

5.1 Les critères suivants devraient être utilisés dans le but de modifier les listes mentionnées dans la section 4. L'inscription de substances dans la liste doit satisfaire aux principes de la production biologique exposés à l'Annexe 1 :

- 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, culturelle, physique ou faisant appel à la sélection des végétaux, et
 - les conditions de leur utilisation ne mène pas indirectement à la présence de résidus du produit dans les parties comestibles, et

- leur utilisation ne donne pas lieu ou ne contribue pas à des effets inacceptables sur l'environnement ou à une contamination de celui-ci;
- b) si 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 mentionnées à l'Annexe 1, et
 - leur utilisation ne donne pas lieu ou ne contribue pas à des effets inacceptables sur l'environnement ou à une contamination de celui-ci, et
- 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, cultural ou physique ne soient pas disponibles,
 - elles ne renferment pas de régulateurs de la croissance, et
 - elles sont essentielles à la garantie de la qualité du produit et à sa conservation et aucun autre traitement d'ordre biologique, cultural 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, et
 - elles sont essentielles pour la production ou la conservation de tels aliments, et
 - elles 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.

5.2 Les pays devraient établir une liste des substances qui répondent aux prescriptions des présentes directives. Ce faisant, les pays pourraient réduire le nombre des substances indiquées dans la liste Codex pour la production nationale. Les pays pourraient ajouter des produits à leur liste uniquement si :

- les critères exposés dans le paragraphe 5.1 sont utilisés comme fondement de ces additions; et
- les produits en question répondent aux prescriptions du paragraphe 5.3 ci-dessous.

5.3 Les pays devraient présenter ce qui suit pour toute substance dont ils proposent l'inscription à l'Appendice 2 :

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

5.4 Les propositions de modifications à l'Appendice 2, en vue soit de l'inscription soit de la suppression de substances permises, devraient être adressées en premier lieu au Chef, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires.

6. SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION

6.1 Les systèmes d'inspection et de certification sont utilisés pour vérifier l'étiquetage des denrées alimentaires d'origine biologique et les allégations faites à leur égard.

6.2 Les autorités compétentes devraient établir un système d'inspection et de certification opéré par une ou plusieurs autorités désignées et/ou des organismes privés agréés auxquels devraient être assujettis les opérateurs qui produisent ou préparent des produits visés au paragraphe 1.1.

6.3 Le système d'inspection devrait comporter au moins la mise en oeuvre des mesures d'inspection et des autres précautions mentionnées à l'Appendice 3.

6.4 Pour l'application du système de certification opéré par des [organismes de certification privés], les pays devraient désigner une autorité compétente responsable de l'agrément et de la supervision de ces organismes. L'autorité compétente ainsi désignée peut déléguer cette fonction à un tiers du secteur privé ou public.

6.5 Une «autorité compétente» ou son représentant désigné devrait adopter les mesures nécessaires pour qu'un opérateur qui satisfait aux dispositions des présentes directives et verse, s'il y est tenu, la contribution au titre des dépenses d'inspection ait accès au système d'inspection.

6.6 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 par rapport aux opérateurs soumis à l'inspection.

6.7 Après l'agrément d'un organisme d'inspection, l'autorité compétente ou son représentant désigné devrait :

- a) vérifier que les inspections effectuées pour le compte de l'organisme de certification sont objectives;
- b) vérifier l'efficacité des inspections;
- c) prendre connaissance des infractions constatées et des sanctions infligées;
- d) retirer l'agrément à l'organisme de certification lorsque celui-ci ne réussit pas à satisfaire aux exigences mentionnées en a) et b) ou ne satisfait plus aux critères énoncés au paragraphe 6.6 ou ne réussit pas à satisfaire aux prescriptions des paragraphes 6.8 à 6.10.

6.8 Les autorités désignées et les organismes de certification agréés visés au paragraphe 6.4 devraient :

- a) s'assurer qu'au moins les mesures d'inspection et les précautions mentionnées à l'Appendice 3 sont appliquées aux exploitations soumises à l'inspection; et
- b) s'abstenir de divulguer l'information et les données recueillies au cours de leurs activités d'inspection ou de certification à des personnes autres que la personne responsable de l'exploitation concernée et les autorités compétentes.

6.9 Les organismes de certification officiellement reconnus devraient :

- a) donner à l'autorité compétente ou à son représentant désigné, aux fins de [l'inspection/la vérification], accès à leurs bureaux et installations, et donner toute l'information et toute l'aide jugées nécessaires par l'autorité compétente ou son représentant désigné pour l'accomplissement des obligations qui lui sont imposées en vertu des présentes directives;
- b) transmettre, au plus tard le [31 janvier] de chaque année, à l'autorité compétente ou à son représentant désigné, 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.

6.10 L'autorité désignée et les organismes de certification visés au paragraphe 6.1 devraient :

- a) en cas de constatation d'une irrégularité dans la mise en oeuvre des sections 3 et 4 ou des mesures mentionnées à l'Appendice 3, faire en sorte que les indications prévues au paragraphe 1.2 concernant le mode de production biologique soient retirées de tout le lot ou de toute la production affectée par l'irrégularité;
- b) en cas de constatation d'une infraction manifeste, ou d'infractions ayant des effets prolongés, interdire à l'opérateur en cause de commercialiser des produits portant des indications se référant au mode de production biologique pour une période à convenir avec l'autorité compétente.

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 ponctuels des règles de production et des mesures d'inspection appliquées dans le pays exportateur.

Examen permanent des directives

8.1 Le CCFL procédera à des examens périodiques des directives pour la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des denrées alimentaires biologiques afin de tenir compte des toutes dernières réalisations dans ces domaines.

PRINCIPES DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

Végétaux et produits végétaux

1. Les principes énoncés dans la présente annexe 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 trois ans avant [la première récolte/le début du cycle de production] de produits visés au paragraphe 1.1a) des présentes directives. L'organisme d'inspection peut, avec l'agrément de l'autorité compétente, décider que la durée de ladite période soit, dans certains cas, prolongée ou réduite, mais jamais à moins de 12 mois, compte tenu de l'utilisation antérieure des parcelles.

2. Les exploitations agricoles ou les unités d'exploitation agricole en période de transition (conversion) vers des méthodes de production biologique doivent avoir satisfait à la totalité des prescriptions de la production biologique pendant une durée de 12 mois (sauf dans le cas où la période de trois ans s'applique) :

- une demande doit avoir été présentée à l'organisme (l'agent) de certification et les prescriptions pertinentes en matière de certification doivent avoir été satisfaites;
- la conversion du mode de production classique au mode de production biologique devrait s'effectuer au moyen des techniques permises définies dans les présentes directives, et conformément à un plan de production progressif prévu pour convertir un terrain suffisamment vaste pour y développer et y maintenir une production biologique. Les terrains convertis ne doivent pas être reconvertis à un mode de production classique, et vice-versa.

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, selon le cas, :

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

L'apport d'engrais organiques ou minéraux précisé au tableau 1 de l'appendice 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 parasites, 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;
- paillis 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'appendice 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 de bétail

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 de bestiaux;
- (b) des bêtes laitières, 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 couveuses, 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/le double/le triple de] celle exigée par la législation nationale pour le médicament vétérinaire en cause.

19. Les adjuvants 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 classiques 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 ultrasons, 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.

32. Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail d'un produit mentionné au paragraphe 1.1 devront figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, à l'exception du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer, lesquels devront figurer sur le récipient. L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

**SUBSTANCES AUTORISÉES POUR LA PRODUCTION
DE DENRÉES ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES**

Précautions

- 1.** Toute substance utilisée dans un système biologique pour la fertilisation ou l'amendement du sol, la lutte contre les organismes nuisibles et les maladies, la santé du bétail et la qualité des produits animaux, ou pour la 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, il faudrait les utiliser avec précaution et en étant conscient que même des substances autorisées peuvent être mal utilisées et risquent d'altérer l'écosystème du sol ou de l'exploitation.
- 3.** La liste des ingrédients et des auxiliaires technologiques qui ne sont pas d'origine agricole, figurant au tableau 4, tient compte des attentes des consommateurs selon lesquelles les produits transformés qui proviennent de systèmes de production biologique doivent être composés essentiellement d'ingrédients tels qu'ils se présentent dans la nature.

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

Substance	Description; exigences en matière de composition; condition 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
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; condition d'emploi
Préparations à base de Pyréthrine extraites du <u>Chrysanthemum cinerariaefolium</u> , contenant éventuellement un synergiste	
Préparations à base de <u>Derris elliptica</u>	
Préparations à base de <u>Quassia amara</u>	
Préparations à base de <u>Ryania speciosa</u>	
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 <u>Bacillus thuringiensis</u>	
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; exigences en matière de composition; condition d'emploi
Pyrèthre extrait de <u>Chrysanthemum cinerariaefolium</u> ,	
Roténone extraite de <u>Derris elliptica</u>	
Quassier extrait de <u>Quassia amara</u>	
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 Ortie	
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	
SIN	Nom	Conditions spécifiques
170	Carbonates de calcium	-
270	Acide lactique	-
290	Anhydride 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 Karaya	-
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 microorganismes

Toute préparation de micro-organismes normalement utilisés dans la préparation des aliments, à l'exception des micro-organismes génétiquement modifiés.

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	agent de coagulation
Gaz carbonique	-
Azote	-
Éthanol	solvant
Acide tannique	aide à la filtration
Albumine de blanc d'oeuf	-
Caséine	-
Gélatine	-
Isinglass	-
Huiles végétales	agent lubrifiant ou de libération
Oxyde de silice (gel) ou solution colloïdale	-
Charbon actif	-
Talc	-
Bentonite	-
Kaolin	-
Terre de diatomées	-
Perlite	-
Coquilles de noisettes	-
Cire d'abeille	agent de libération
Cire de carnauba	agent de libération

Préparations de microorganismes et d'enzymes :

Toute préparation de microorganismes et d'enzymes normalement utilisés comme auxiliaires technologiques dans la transformation des denrées alimentaires, à l'exception des microorganismes et des enzymes génétiquement modifiés.

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

A. Production au niveau de l'exploitation agricole

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 l'Article 4 des présentes directives;
- l'engagement du producteur d'effectuer les opérations conformément aux Articles 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 l'Article 1^{er} 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 l'Article 1^{er} 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 l'Article 1^{er} et dont l'unité a pris livraison;
- la nature, les quantités et les destinataires de produits visés à l'Article 1^{er} 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 l'Article 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 l'Article 1", avant et après les opération;
- les opérations devraient être effectuées par série complète, séparées physiquement ou dans le temps d'opérations similaires concernant des produits non visés à l'Article 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.

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS
RELATIVES À LA SANTÉ ET À LA NUTRITION**
(à l'étape 5)

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. DÉFINITIONS

- 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».)

¹ Exemples inclus pour clarifier la définition.

- 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 décrit le rôle de l'élément nutritif dans les fonctions normales de l'organisme.

(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 à l'organisme 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, un élément nutritif ou autre substance contenu dans un aliment et une maladie ou un état lié à la santé.]

(Exemples :

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

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

«Le son X abaisse le taux de cholestérol sanguin.»

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

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

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

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

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

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

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

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

«Les graisses saturées font augmenter le taux de cholestérol sanguin. Un régime à faible teneur en graisses saturées réduit le taux de cholestérol sanguin et réduit les risques de maladies cardiovasculaires. X a une faible teneur en graisses saturées.»

3. ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

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

4. ALLÉGATIONS RELATIVES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS

- 4.1 Lorsqu'une allégation est faite relativement à la teneur en éléments nutritifs prévue dans le tableau des présentes directives ou une allégation synonyme, 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. ALLÉGATIONS 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 versions différentes 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 l'aliment auquel l'aliment est comparé. L'aliment devrait être décrit de manière à être facilement identifié 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 directives',
- 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. ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES FONCTIONNELLES

Les allégations ayant trait à la fonction d'un élément nutritif dans l'organisme devraient être autorisées dans la mesure où les conditions suivantes sont remplies :

- 6.1 Seuls les éléments nutritifs essentiels pour lesquels une valeur nutritionnelle de référence (VNR) a été établie dans les Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel ou les éléments nutritifs qui figurent dans les guides diététiques officiellement reconnus devraient faire l'objet d'une allégation nutritionnelle fonctionnelle;
- 6.2 L'aliment faisant l'objet de l'allégation devrait être une source importante de l'élément nutritif dans le régime alimentaire. S'il s'agit d'un élément nutritif essentiel, l'aliment devrait contenir au moins 10 % de la VNR dans un apport alimentaire quotidien raisonnable;
- 6.3 L'allégation ayant trait à la fonction de l'élément nutritif doit être reconnue par la communauté scientifique et appuyée en cela par les autorités compétentes;
- 6.4 L'allégation devrait indiquer que l'élément nutritif contribue ou aide à maintenir la structure et les fonctions corporelles nécessaires à une croissance et à un développement normaux ainsi qu'une bonne santé et une activité normale;

- 6.5 L'allégation ne devrait [impliquer] ou contenir aucun énoncé indiquant que l'élément nutritif permettrait de guérir, traiter ou prévenir une maladie ou aurait un effet lié à la santé pour l'organisme;
- 6.6 L'allégation ne devrait pas être plus en évidence que la déclaration des éléments nutritifs prévue à la section 2.3 des Directives Codex sur l'étiquetage nutritionnel;
- 6.7 L'allégation devrait être accompagnée d'un énoncé faisant ressortir l'importance de consommer une grande diversité d'aliments pour combler les besoins nutritionnels.

7. ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ

- 7.1 Sans préjudice de l'application de la section 8, une allégation relative à la santé selon laquelle un aliment, un élément nutritif ou une substance contenu dans un aliment a un effet sur un état indésirable lié à la santé ne devrait pas être autorisée.
- 7.2 Une allégation selon laquelle la consommation ou la consommation réduite d'un aliment, d'un élément nutritif ou d'une substance contenu dans un aliment à l'intérieur de l'ensemble d'un régime alimentaire peut avoir un effet sur une maladie ou un état lié à la santé [devrait/ne devrait pas] être autorisée, sous réserve des conditions suivantes:
 - 7.2.1 Les spécialistes de la communauté scientifique, appuyés par les autorités compétentes, s'entendent à dire qu'il existe un lien entre l'aliment, l'élément nutritif ou la substance et la maladie ou l'état indésirable lié à la santé;
 - 7.2.2 Le libellé de l'allégation tient compte de l'ensemble du régime alimentaire;
 - 7.2.3 L'aliment faisant l'objet de l'allégation devrait :
 - i) être une source importante de l'élément nutritif ou de la substance quand il est recommandé d'en augmenter la consommation; ou
 - ii) faire état d'une «teneur réduite» ou de «l'absence» de l'élément nutritif ou de la substance quand il est recommandé d'en réduire la consommation;
 - 7.2.4 L'allégation ne devrait pas indiquer ou laisser entendre que la consommation d'un aliment donné permettrait de guérir, prévenir ou traiter une maladie; et
 - 7.2.5 [L'allégation ne doit pas être faite si la consommation de l'aliment a pour résultat l'ingestion d'un élément nutritif ou d'une substance en quantité telle qu'elle serait susceptible d'augmenter les risques d'exposition à une maladie ou un effet négatif pour la santé.]

8. ALLÉGATIONS 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 elles 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 et 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.

TABLEAU²

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 100 g]
	Élevée	[4 g par 100 g]
Protéines	Source Élevée	[10 % de la RDA de référence /100 g]
	Élevée	[20 % de la RDA de référence /100 g]
Vitamines et sels minéraux	Source Élevée	[10-15 % 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.

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES GÉNÉRALES
POUR L'UTILISATION DU TERME *HALAL*
(à l'étape 5)**

La Commission du Codex Alimentarius admet qu'il peut exister de légères divergences d'opinion dans l'interprétation de la loi concernant les animaux dont la consommation est autorisée ou interdite et la méthode d'abattage, selon les différentes écoles de pensée islamiques. C'est pourquoi une marge d'interprétation est laissée aux autorités compétentes des pays importateurs dans l'application des présentes Directives générales.

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 Les présentes Directives recommandent les mesures à prendre en ce qui concerne l'emploi de la mention *halal* dans l'étiquetage des denrées alimentaires.
- 1.2 Elles s'appliquent à l'utilisation du terme *halal* et expressions équivalentes dans les mentions d'étiquetage, telles qu'elles sont définies dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, y compris labels, marques déposées et appellations commerciales.
- 1.3 Elles ont pour but de compléter la nouvelle version des Directives générales Codex sur les allégations, sans supprimer aucune des interdictions qui y figurent.

2. DÉFINITION

- 2.1 On entend par aliment *halal* tout aliment autorisé par la loi islamique, qui répond aux conditions ci-après :
 - i) il ne doit ni constituer ni contenir quoi que ce soit jugé illégal conformément à la loi islamique;
 - ii) il ne doit pas avoir été préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'instruments ou d'installations non conformes à la loi islamique;
 - iii) au cours de sa préparation, de sa transformation, de son transport ou de son entreposage, il ne doit pas avoir été en contact direct avec des aliments ne répondant pas aux dispositions des alinéas i) et ii) ci-dessus.
- 2.2 Indépendamment de l'article 2.1 ci-dessus :
 - i) un aliment *halal* peut être préparé, transformé ou entreposé [dans une section ou chaîne différente] dans le même local servant à la préparation d'un aliment non *halal*, pourvu que des mesures appropriées soient prises pour prévenir tout contact entre les deux;
 - ii) un aliment *halal* peut être préparé, transformé, transporté ou entreposé à l'aide d'installations qui ont déjà servi à la préparation, transformation, transport ou entreposage d'un aliment non *halal*, pourvu que des techniques appropriées de nettoyage, conformes à la loi islamique, aient été suivies.

3. CRITERES RÉGISSANT L'EMPLOI DU TERME *HALAL*

3.1 ALIMENTS CONFORMES À LA LOI

Le terme *halal* peut être appliqué aux aliments jugés conformes à la loi. Aux termes de la loi islamique, les aliments de toute origine sont autorisés sauf ceux qui proviennent des animaux et plantes ci-après et des produits qui en dérivent :

- i) Aliments d'origine animale
 - a) Porcs et sangliers.
 - b) Chiens, serpents et singes.
 - c) Animaux carnivores munis de griffes et de crocs comme le lion, le tigre, l'ours, etc.
 - d) Oiseaux de proie munis de serres comme les aigles, les vautours, etc.
 - e) Ravageurs tels que rats, millepattes, scorpions, etc.
 - f) Animaux qu'il est interdit de tuer en Islam, par exemple fourmis, abeilles et piverts.
 - g) Animaux jugés généralement répugnants tels que poux, mouches, vers de terre, etc.
 - h) Animaux qui vivent, aussi bien sur terre que dans l'eau tels que grenouilles, crocodiles, etc.
 - i) Mulets et ânes domestiques.
 - j) Tous les animaux aquatiques venimeux et dangereux.
 - k) Tout autre animal abattu selon des méthodes non conformes à la loi islamique.
 - l) Sang.
 - m) [Parties génitales.]
- ii) Aliments d'origine végétale
Plantes toxiques et dangereuses.
- iii) Boissons
 - a) Boissons alcoolisées
 - b) Toutes sortes de boissons enivrantes et dangereuses.
- iv) Additifs alimentaires
Tous les additifs alimentaires obtenus à partir des animaux et des plantes énumérés ci-dessus (3.1.i), ii) et iii)).

3.2 ABATTAGE

Tous les animaux terrestres dont la consommation est autorisée par la loi devraient être abattus conformément aux dispositions ci-après :

- i) La personne chargée de l'abattage doit être un musulman sain d'esprit et connaissant bien les méthodes d'abattage de l'Islam.

- ii) L'animal à abattre doit être autorisé par la loi.
- iii) L'animal doit être vivant ou réputé vivant au moment de l'abattage.
- iv) La tête et le torse de l'animal doivent être orientés vers le *qibla*.
- v) L'invocation *Bismillah* (au nom d'Allah) doit être prononcée pendant l'abattage.
- vi) L'instrument utilisé doit être tranchant et doit rester enfoncé dans l'animal pendant l'abattage.
- vii) L'abattage doit consister à couper la trachée, l'oesophage et les principales artères et veines situées dans la région du cou.

3.3 PRÉPARATION, TRANSFORMATION, EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Tous les aliments doivent être préparés, transformés, emballés, transportés et entreposés selon des modalités conformes aux points 2.1 et 2.2 ci-dessus, aux Principes du Codex en matière d'hygiène alimentaire ainsi qu'aux autres normes Codex pertinentes.

4. DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE SUPPLÉMENTAIRES

- 4.1 Quand une allégation est faite qu'un aliment est *halal*, le mot *halal* ou tout terme équivalent doit figurer sur l'étiquette.
- 4.2 Conformément au texte révisé des Directives générales du Codex sur les allégations, la mention *halal* ne doit pas être utilisée d'une façon telle qu'elle pourrait susciter des doutes sur la sécurité d'emploi d'un tel aliment ou donner à entendre que les aliments *halal ont* une valeur nutritionnelle supérieure ou sont meilleurs pour la santé que d'autres aliments.

**AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS POUR L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS
QUI PEUVENT CAUSER UNE HYPERSENSIBILITE (AVANT-PROJET
D'AMENDEMENT DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES
DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES)
(à l'étape 3)**

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 dans le produit fini ou d'ingrédients reconnus comme causant des réactions d'allergie ou d'intolérance.

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

[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 10 mg/kg;

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

Section 4.2.2.1

A l'exception des ingrédients énumérés dans la section 4.2.1.3, et à moins que le nom d'une catégorie soit plus informative, les noms de catégorie suivants peuvent être utilisés...etc (le reste sans changement).

Section 4.2.3.2

Les additifs alimentaires transférés dans les aliments à des niveaux inférieurs à ceux requis pour exercer une fonction technologique, de même que les auxiliaires technologiques, n'ont pas besoin d'être déclarés dans la liste des ingrédients. Cette exemption ne s'applique pas aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques énumérés dans la