

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 07/30/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**Trentième session
Rome (Italie), 2 - 7 juillet 2007**

RAPPORT DE LA VINGT-HUITIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

**Chiang Mai (Thaïlande)
30 octobre - 3 novembre 2006**

Note: La lettre circulaire CL 2006/50-NFSDU est incluse dans le présent document.

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/20.2

CL 2006/50-NFSDU
Novembre 2006

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

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

OBJET: Distribution du rapport de la vingt-huitième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (ALINORM 07/30/26)

A. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 8 DE LA PROCÉDURE:

1. Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons, Sections A et B (ALINORM 07/30/26 par. 90 et Annexe II)

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant formuler des observations sur les textes susmentionnés doivent les adresser par écrit (de préférence, par courrier électronique) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mars 2007.**

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 6 DE LA PROCÉDURE:

Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten (ALINORM 07/30/26, par. 108 et Annexe IV)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné par écrit (de préférence, par courrier électronique) à M. Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, B.P. 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Télécopie: +49 1888 5 29 – 49 65, Courriel: ccnfsdu@bmelv.bund.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mars 2007.**

C. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 5 DE LA PROCÉDURE

Projet de révision de la liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 07/30/26 par. 130 et Annexe V)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné par écrit (de préférence, par courrier électronique) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mars 2007**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa vingt-huitième session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION POUR ADOPTION À L'ÉTAPE 8

Le Comité:

Est convenu d'avancer le Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons: Section A: Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et Section B: préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons pour adoption définitive par la Commission à sa trentième session (par. 90, Annexe III).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION POUR ADOPTION À L'ÉTAPE 5

Le Comité:

Est convenu d'avancer le projet de révision de la liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge pour adoption provisoire (par. 130, Annexe V).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION POUR EXAMEN

Le Comité:

Est convenu d'engager de nouveaux travaux sur l'établissement et l'application des principes de l'analyse des risques par le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime. Le document-projet, préparé par l'Australie et présenté dans le document CX/NFSDU 06/28/9, devrait être soumis à la Commission, à sa trentième session, pour examen des nouvelles propositions d'activités (par. 143).

QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

À l'examen de la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, est convenu de procéder à l'examen de la révision des valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les vitamines et les sels minéraux et de demander au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires son avis sur la révision et l'extension de la liste des VNR dans les Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel à d'autres éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques. Le Comité est convenu que dans le cas d'une réponse positive il examinerait de nouveaux travaux sur la révision et l'extension de la liste à des éléments nutritifs pertinents à sa prochaine session. Le Comité a conclu qu'il n'existait pas de soutien pour engager de nouvelles activités sur les allégations relatives aux acides gras trans et inclure des restrictions pour les acides gras saturés et les acides gras trans dans les conditions régissant les allégations comparatives pour ces éléments nutritifs. Le Comité est convenu d'envisager l'examen et le rétablissement des Lignes directrices à l'usage des Comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les Normes alimentaires et autres textes du Codex à la prochaine session du Comité sur la base d'un document qui fournirait davantage d'explications sur l'élaboration de telles directives (voir par. 144-156).

QUESTIONS RENVOYÉES À D'AUTRES COMITÉS

Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)

Conformément aux procédures régissant les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, le CCNFSDU transmet la section sur les additifs alimentaires et les contaminants du Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons, pour confirmation et avis, au CCFA et au JECFA (pour plus de détails se reporter aux par. 56-68 et 83-85 et à l'Annexe III).

Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCFC)

Conformément aux procédures régissant les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, le CCNFSDU transmet la section sur les contaminants dans les aliments du Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons, pour confirmation et avis, au CCFC et au JECFA (pour plus de détails se reporter aux par. 56-68 et 83-85 et à l'Annexe II).

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

Conformément aux procédures régissant les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, le CCNFSDU transmet la section sur l'étiquetage du Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons, pour confirmation, au CCFL (voir par. 71-77 et 86-89 et l'Annexe II).

QUESTIONS RENVOYÉES À D'AUTRES COMITÉS POUR INFORMATION

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)

Le Comité a rappelé que la question du facteur de conversion de l'azote avait été longuement débattue lors de ses sessions précédentes, que le Comité sur le lait et les produits laitiers avait exprimé l'avis que le facteur de conversion devait être de 6,38 comme c'était le cas pour les produits laitiers et que la Commission avait renvoyé cette question au CCNFSDU pour examen supplémentaire. Le Comité a adopté la proposition du groupe de travail d'utiliser un facteur de conversion de l'azote de 6,25 pour les préparations pour nourrissons « à moins qu'une justification scientifique soit apportée pour l'emploi d'un facteur de conversion différent pour un produit particulier », et d'indiquer qu'un facteur de 6,38 était utilisé pour d'autres produits à base de lait, alors que le facteur de conversion dans d'autres produits à base de soja était de 5,71 (pour de plus amples détails voir par. 29-33 et Annexe II).

TABLE DES MATIÈRES

	Paragraphes
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2-3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4-7
QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITES DU CODEX	8-9
DIRECTIVES RELATIVES AUX ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE B: FIBRES ALIMENTAIRES) A L'ETAPE 7	10-22
PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS ET LES PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS: SECTION A DU PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS A L'ETAPE 7	23-78
PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS ET LES PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS: SECTION B: PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS A L'ETAPE 7	79-90
PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN A L'ETAPE 7	91-108
AVANT-PROJET DE REVISION DE LA LISTE CONSULTATIVE D'ELEMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE DESTINEES A DES FINS DIETETIQUES SPECIALES A L'ETAPE 4	109-130
AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR LES FONDEMENTS SCIENTIFIQUES DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE A L'ETAPE 4	131-134
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES PROPOSITIONS RELATIVES A DES VALEURS DE REFERENCE SUPPLEMENTAIRES OU REVISEES POUR LES NUTRIMENTS A DES FINS D'ETIQUETAGE	135-139
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES AUX TRAVAUX DU COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME	140-143
AUTRES QUESTIONS ET ACTIVITES FUTURES	144-166
MISE EN ŒUVRE DE LA STRATEGIE MONDIALE DE L'OMS SUR L'ALIMENTATION, L'ACTIVITE PHYSIQUE ET LA SANTE	144-156
REVISION DE LA NORME POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE (SECTION 3.4)	157-159
REVISION DE LA NORME POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES (SECTIONS 3.2, 3.3 ET 3.4).....	160-163
PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR LA MODIFICATION DES PRINCIPES GENERAUX DU CODEX REGISSANT L'ADJONCTION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS (CAC/GL 09-1987)	164-166
AVE ATQUE VALE	167
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	168

ANNEXES

	Page
ANNEXE I	LISTE DES PARTICIPANTS 25
ANNEXE II	PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES A DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS A L'ÉTAPE 8 51
ANNEXE III	PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS – SECTION 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES 72
ANNEXE IV	PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN 75
ANNEXE V	LISTES CONSULTATIVES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE DESTINÉES A DES FINS DIÉTÉTIQUES SPÉCIALES 78

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa vingt-huitième session du 30 octobre au 3 novembre 2006 à Chiang Mai en Thaïlande, à l'aimable invitation du Gouvernement thaïlandais. La session a été présidée par M. Rolf Grossklauss, Directeur et professeur à l'Institut fédéral pour l'évaluation des risques à Berlin, et coprésidée par M. Somchai Charnnarongkul, Secrétaire général adjoint du Bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires de la Thaïlande. À la session ont participé 244 délégués, observateurs et conseillers représentant 45 pays membres, une organisation membre et 24 organisations internationales.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Somchai Charnnarongkul, Secrétaire général adjoint du Bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Ministre de l'agriculture et des coopératives de la Thaïlande et a indiqué que la Thaïlande, en tant que l'un des plus grands pays producteurs et exportateurs de produits alimentaires, a reconnu l'importance de la nutrition et de la sécurité sanitaire des aliments pour le bien-être de la population. M. Charnnarongkul a fait savoir que la Thaïlande avait restructuré l'ensemble du processus de la chaîne alimentaire afin d'être en conformité avec les normes alimentaires internationales et nationales et d'assurer ainsi la sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs internationaux et nationaux. Tout en soulignant l'importance des questions examinées par le Comité sur la nutrition, M. Charnnarongkul a invité les délégués à se familiariser avec l'héritage traditionnel et la culture unique de Chiang Mai et a souhaité plein succès pour les délibérations du Comité.

3. M. Bernard Kühnle, Directeur général pour la sécurité alimentaire et les affaires vétérinaires auprès du Ministère fédéral de la Protection des consommateurs, de l'alimentation et de l'agriculture de l'Allemagne, a également souhaité la bienvenue aux participants au nom du Ministre fédéral et exprimé ses sincères remerciements au Gouvernement thaïlandais d'accueillir la réunion en Thaïlande. Il a souligné l'importance des travaux du Comité, dont l'objectif est l'adoption de normes strictes au niveau international visant à protéger la santé des nourrissons et des enfants et à garantir des pratiques commerciales loyales. Se référant à l'ordre du jour provisoire pour cette session du Comité, M. Kühnle a pris acte des longs travaux sur la révision du Projet de norme pour les préparations destinées aux nourrissons et a encouragé les délégués à le finaliser tout comme le Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten afin d'assurer la protection de ces populations vulnérables. M. Kühnle a fait savoir qu'il importait également de faire avancer les travaux sur la justification scientifique des allégations relatives à la santé afin de protéger les consommateurs contre les allégations mensongères et trompeuses et de parvenir à un consensus sur les autres travaux du Comité. En conclusion, M. Kühnle a souhaité plein succès aux délégués dans leurs travaux importants.

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

4. La délégation de la Communauté européenne (CE) a présenté le document CRD 2 sur le partage des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres conformément à l'article II,5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

5. Le Comité a noté que la FAO et l'OMS avaient préparé un document d'information sur leurs travaux concernant la mise à jour scientifique sur les fibres alimentaires (CRD 19) et est convenu d'examiner le point 3 de l'ordre du jour après le point 6 de l'ordre du jour afin que les délégués disposent de davantage de temps pour examiner le document FAO/OMS en détail.

6. Étant donné l'importance de cette question, le Comité a accepté la proposition de la délégation finlandaise, qui s'exprimait au nom des États membres de la Communauté européenne présents à la session, d'examiner les observations sur la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'activité physique et la santé après le point 6 de l'ordre du jour. Le Comité a également accepté la proposition de la

¹ CX/NFSDU 06/26/1; CRD 2 (Ordre du jour provisoire annoté sur le partage des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres conformément à l'article II,5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius); CRD 15 (observations de l'Inde).

délégation thaïlandaise d'examiner le document de travail sur la révision de la Section 3.4 « Glucides » de la Norme Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge en relation avec la Stratégie mondiale de l'OMS. Par ailleurs, le Comité est convenu d'examiner le document de travail soumis par la délégation indienne à l'Annexe I du document CRD 15 concernant la densité énergétique des aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge en même temps que la Stratégie mondiale de l'OMS sur le régime alimentaire, l'activité physique et la santé.

7. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa vingt-huitième session, avec les modifications susmentionnées.

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

8. Le Comité a pris acte que certaines questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session, par la FAO/OMS et d'autres comités du Codex l'étaient à titre d'information ou seraient examinées plus en détail dans les points pertinents de l'ordre du jour. Il a pris note, en outre, des questions suivantes.

Calendrier pour les points soumis à un examen de longue durée

9. Le Comité a noté que la Commission avait approuvé les propositions faites par le Comité exécutif à sa cinquante-septième session concernant l'amélioration de la gestion des travaux et était convenu de fixer un calendrier d'achèvement pour les points qui suivaient la procédure par étapes du Codex.

DIRECTIVES RELATIVES AUX ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B: FIBRES ALIMENTAIRES), À L'ÉTAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)³

10. Le Comité a rappelé qu'il était convenu lors de sa dernière session de distribuer le projet de tableau, comprenant une définition révisée, à l'étape 6 aux fins de nouvelles observations.

11. Le Représentant de l'OMS a informé le Comité des travaux conjoints de la FAO/OMS concernant la mise à jour scientifique sur les glucides dans la nutrition humaine, faisant suite aux informations fournies à la vingt-septième session du CCNFSDU. Le représentant a indiqué que la dernière Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les glucides dans la nutrition humaine avait été tenue en 1997 et que depuis, plusieurs consultations d'experts s'étaient tenues, notamment la Consultation d'experts OMS/FAO sur l'alimentation, la nutrition et la prévention de maladies chroniques, qui avait identifié un certain nombre de questions relatives aux glucides qui nécessitaient un examen et une évaluation plus approfondis. La FAO et l'OMS s'étaient efforcées d'organiser une consultation d'experts pour mettre à jour les recommandations faites par la consultation d'experts de 1997, cependant, en raison de difficultés financières la tenue d'une consultation d'experts formelle n'a pas été possible. Afin de traiter certaines questions urgentes liées aux glucides, la FAO et l'OMS sont convenues d'entreprendre une mise à jour scientifique en attendant une consultation d'experts formelle lorsque les ressources nécessaires seraient disponibles. Ce processus a été considéré comme une étape importante dans la préparation d'une consultation d'experts ultérieure sur les glucides dans la nutrition humaine.

12. Le Représentant a fait savoir que les sujets traités couvraient de manière représentative le rôle des glucides pour la santé et que les documents préparés contenaient des mises à jour scientifiques minutieuses sur les sujets identifiés liés aux glucides et permettaient d'identifier des questions pour examen ultérieur par des experts.

² CX/NFSDU 06/26/2; CRD 3 (information de l'OMS); CRD 15 (observations de l'Inde).

³ ALINORM 06/29/26, Annexe III; CX/NFSDU 06/28/3 (observations de: Argentine, Australie, Chine, Costa Rica, États-Unis d'Amérique, Inde, Mexique, Pérou, IADSA, ICGMA, FIL, ISDI); CRD 4 (observations de: Brésil, Canada, Chili, Indonésie, Malaisie, Philippines, Thaïlande, Viet Nam, AAC, ILSI); CRD 15 (observations d'Inde), CRD 16 (Proposition pour une définition et des méthodes d'analyse de la teneur en fibres alimentaires, préparé par un groupe de rédaction dirigé par la France et la Suède, juillet 2004); CRD 19 (mise à jour scientifique par la FAO/OMS sur les glucides dans la nutrition humaine).

13. En juillet 2006, une rencontre des auteurs et d'autres pairs-évaluateurs a eu lieu afin d'examiner l'ensemble des documents scientifiques, et à cette occasion, les experts ont entre autres examiné les questions liées aux fibres alimentaires et proposé une définition pour les fibres alimentaires.

14. Le représentant a insisté sur la justification utilisée par les experts pour définir les fibres alimentaires comme « polysaccharides intrinsèques aux parois cellulaires végétales ». Celle-ci comprend les éléments suivants: 1) Les études épidémiologiques ayant prouvé les effets bénéfiques des « fibres alimentaires » sur la santé reposent sur des études de populations dont les régimes alimentaires contiennent des fruits, des légumes et des aliments à base de céréales complètes qui ont la caractéristique de comporter des parois cellulaires végétales. Sur la base de ces preuves scientifiques ont été élaborées plusieurs recommandations alimentaires nationales et internationales destinées à promouvoir l'ingestion d'aliments végétaux définis comme constituants alimentaires naturels, des valeurs de référence pour l'ingestion et des allégations relatives à la santé; 2) La référence à l'indigestibilité par l'intestin grêle humain n'a pas été retenue car elle ne constitue pas une indication rigoureuse d'une alimentation riche en plantes. L'indigestibilité peut être affectée par la transformation des aliments ou par l'adjonction de sources synthétiques ou d'autres sources aux aliments; 3) De même, l'inclusion de « propriétés » des fibres telles que les fibres « augmentent la production de selles » ou « diminuent la cholestérolémie totale et/ou LDL dans le sang » a été considérée comme inappropriée aux fins de définition étant donné qu'elles seraient difficiles à gérer quand il s'agira de définir une méthode de mesure. Ainsi, il existe plusieurs composantes de l'alimentation qui contribuent à la diminution de la cholestérolémie; 4) Les polysaccharides sont les meilleurs biomarqueurs de la présence de parois cellulaires végétales dans les aliments; 5) Il a été convenu que la définition des fibres alimentaires devait définir les composants chimiques devant être mesurés. La nécessité d'une approche chimique a également été recommandée par la Consultation mixte FAO/OMS d'experts de 1997 sur les glucides dans la nutrition humaine.

15. Pour l'élaboration d'une définition des fibres alimentaires, les groupes d'experts avaient examiné et analysé de nombreuses définitions existantes, y compris celle proposée actuellement par ce Comité, la définition publiée en 2003 par la National Academy of Sciences des États-Unis. Ils ont cependant trouvé que l'utilisation de ces définitions présentait des incohérences. Après des discussions approfondies, le groupe d'experts est tombé d'accord sur la définition suivante: « Les fibres alimentaires sont constituées de polysaccharides intrinsèques aux parois cellulaires végétales », ce qui était le concept d'origine des « fibres alimentaires ». Lorsque l'attention a été portée pour la première fois sur les fibres, les parois cellulaires végétales étaient considérées comme marqueurs d'aliments entiers tels que les fruits, les légumes et les céréales complètes. Il n'a jamais été considéré que les multiples composants de la paroi cellulaire végétale avaient des effets bénéfiques sur la santé et ils n'ont jamais montré de tels effets. À cette fin, le représentant de l'OMS a attiré l'attention sur les observations soumises par certains pays membres dans le document CX/NFSDU 06/28/3 concernant la note de bas de page 1 à la définition actuellement proposée par ce Comité. Les composants tels que les composés phénoliques, les cires, les saponines, les phytates, la cutine, les phytostérols, etc. n'ont jamais montré des effets bénéfiques sur la santé et « les effets bénéfiques possibles de certaines substances n'entrent pas dans le champ d'application de la définition ».

16. Le Comité a noté que l'avant-projet de définition était en phase de finalisation et que la définition proposée par la FAO/OMS différait considérablement de celle sur laquelle le Comité a travaillé pendant plusieurs années et il a donc examiné comment avancer dans cette matière.

17. Plusieurs délégations ont exprimé leur souhait de continuer leurs travaux sur la définition des fibres alimentaires telle que proposée par le Comité et présentée à l'Annexe III d'ALINORM 06/29/26. Il a été indiqué que la définition actuelle du CCNFSDU était plus large et couvrait des sujets pertinents pour les travaux du Codex Alimentarius. La délégation béninoise a estimé que les fibres alimentaire d'origine alimentaire pouvaient être incluses.

18. Plusieurs autres délégations et observateurs étaient favorables aux travaux sur la définition des fibres alimentaires proposée par le groupe d'experts participant à la mise à jour scientifique sur les glucides dans la nutrition humaine étant donné que la définition proposée dans le document CRD 19 était scientifiquement plus claire et que le mandat du Codex était de protéger la santé des consommateurs. La délégation suédoise a rappelé la définition actuelle du Codex figurant dans les Directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) et que cette définition comprend toute matière végétale et animale comestible qui n'est pas hydrolysée par les enzymes endogènes du tube digestif humain. L'observateur de l'IACFO a souligné le rôle que joue l'OMS au titre d'organisation de tutelle du Codex.

19. Plusieurs délégations ont attiré l'attention du Comité sur la nécessité d'examiner plus en détail les problèmes méthodologiques liés à la détermination des fibres alimentaires. Il a été noté que des méthodes validées pour la détermination de composants spécifiques des fibres alimentaires étaient disponibles mais qu'il n'existait pas de méthode validée unique compatible avec la définition proposée par le Codex, et qu'il n'était, par conséquent, pas possible de combiner ces résultats pour la détermination des fibres alimentaires totales.

20. En réponse aux préoccupations exprimées par quelques délégations concernant le statut de cette mise à jour scientifique de la FAO/OMS et concernant l'absence de noms d'experts et de références à des publications scientifiques, le représentant de l'OMS a précisé qu'il y avait plus de 40 experts de pays différents, que les références aux publications scientifiques et la liste des experts pouvaient être communiquées et que les documents scientifiques seraient publiés au début de l'année prochaine.

21. Le Comité a noté qu'il n'y avait pas de consensus sur la façon de poursuivre les travaux et a ainsi accepté la proposition du Président de demander des observations supplémentaires sur l'actuel projet de définition et sur la définition proposée dans le document CRD 19.

État d'avancement du projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B comportant des dispositions relatives aux fibres alimentaires)

22. Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 6 le projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs comportant des dispositions relatives aux fibres alimentaires. Le Comité est convenu de publier une lettre circulaire en vue d'obtenir des observations supplémentaires sur la définition et d'autres dispositions concernant les fibres alimentaires. Le Comité a noté qu'une lettre circulaire devrait contenir l'actuelle Annexe III, le contenu du document CRD 19 ainsi qu'une éventuelle clarification supplémentaire par l'OMS, ainsi que des renseignements sur la publication des documents scientifiques.

PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS ET LES PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS: SECTION A : PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS (Point 4a de l'ordre du jour)⁴

23. Le Comité a rappelé que, à sa dernière session, il avait renvoyé la Section A du Projet de norme révisée à l'étape 6 pour observations et examen par deux groupes de travail électroniques chargés d'examiner respectivement les sections sur les facteurs essentiels de composition et sur les additifs alimentaires. Le Comité est également convenu qu'un groupe de travail physique présidé par l'Allemagne se réunirait avant la session pour examiner les exigences relatives à la composition.

⁴ ALINORM 06/29/4, Annexe IVA, CX/NFSU 06/28/4 (observations de: Argentine, Australie, Bolivie, Chine, Costa Rica, États-Unis, Inde, Norvège, Pérou, AIDGUM, ENCA, FIL, ILCA, ISDI), CX/NFSU 06/28/4-Add. 2 (propositions du groupe de travail pour les sections relatives aux additifs alimentaires), CX/NFSU 06/28/4-Add. 3 et CRD/CX/NFSU 06/28/4-Add. 3 (propositions du groupe de travail électronique sur la Section 3), CX/NFSU 06/28/4-Add. 4 (observations sur la section relative aux additifs: Argentine, États-Unis, Guatemala, Kenya, Viêt-Nam, ISDI), CRD 1 (rapport du groupe de travail sur la Section 3 du 28 novembre 2006), CRD 5 (observations de: Afrique du Sud, Canada, Chili, Communauté européenne, Indonésie, Malaisie, Philippines, Thaïlande, IACFO), CRD 6 (Brésil, Canada, Communauté européenne, Indonésie, Japon, Norvège, Thaïlande), CRD 8 (Canada, États-Unis, Thaïlande), CRD 15 (Inde), CRD 27 (Botswana), CRD 28 (IBFAN), CRD 30 (propositions de tableaux pour les additifs alimentaires émises pendant la discussion).

24. Le Comité a examiné les recommandations des groupes de travail sur les Sections 3 et 4. En ce qui concerne les autres sections, le Président a rappelé qu'un accord avait été réalisé sur plusieurs sections du projet de norme lors de sessions précédentes, et le Comité est convenu de concentrer la discussion sur les dispositions qui restaient entre crochets. Le Comité a examiné le projet de norme section par section et a formulé les modifications et observations suivantes.

25. Le Comité a adopté une modification rédactionnelle à la Section 2.1 et à d'autres sections pertinentes pour parler de « produit » au lieu de « préparation pour nourrissons », étant donné que la norme finale s'appliquerait également aux préparations destinées à des fins médicales spéciales.

Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

Section 3.1 Facteurs essentiels de composition

26. La délégation allemande a présenté le rapport du groupe de travail électronique qui s'est réuni avant la session (CRD 1) et a fait remarquer que, bien que la Section 3 n'ait pas pu être discutée dans son entier, un accord avait été réalisé sur de nombreuses sections. Le Comité a fait observer que plusieurs délégations donnaient des interprétations différentes des Principes généraux pour l'établissement des teneurs minimales et maximales pour les éléments nutritifs essentiels entrant dans la composition des préparations pour nourrissons et que cela empêchait de parvenir à un accord en particulier sur les limites maximales indicatives. Le groupe de travail est convenu par conséquent de suivre une procédure en trois étapes, à savoir 1) révision nécessaire des valeurs minimales pour les éléments nutritifs dans la norme actuelle, 2) révision nécessaire des valeurs maximales pour les éléments nutritifs dans la norme actuelle et introduction de valeurs maximales complémentaires en fonction des données scientifiques récentes, et 3) définition de limites maximales indicatives pour d'autres éléments nutritifs conformément aux Principes généraux et ajout d'un texte indiquant que l'application de ces valeurs devait être laissée aux autorités nationales. Pour résoudre cette question, un groupe de travail informel a été mis en place sous la présidence de la délégation canadienne. Les résultats de ce groupe de travail ont été soumis par la délégation canadienne et figurent à l'annexe I du document CRD 1. Ces valeurs ont été intégrées au tableau de la Section 3 et ont été discutées comme suit. La présentation adoptée comporte trois colonnes distinctes pour les valeurs minimales, les valeurs maximales et les limites maximales indicatives.

27. A la Section 3.1.3, le Comité est convenu d'amender le texte de la note 1 comme proposé par le groupe de travail pour clarifier que les limites maximales indicatives qui répondaient aux besoins nutritionnels des nourrissons et qui avaient une utilisation sans danger bien établie pouvaient être fixées en l'absence d'une information scientifique suffisante. Le Comité est par conséquent convenu que des « valeurs maximales » seraient établies si ces valeurs étaient fondées sur une évaluation scientifique des risques et seraient remplacées par des limites maximales indicatives si besoin était dans toute la section. Il a aussi précisé comment les limites maximales indicatives devaient être interprétées et utilisées au niveau national.

28. Pour ce qui concerne les valeurs maximales, l'observateur de la NHF a soutenu le principe que « si les enfants étaient déjà bien adaptés aux préparations, il n'était pas nécessaire de suivre les limites maximales », et a proposé d'appliquer ce principe aux compléments alimentaires pour tous les groupes d'âge.

a) Protéines

29. Le Comité est convenu d'une valeur minimale de 1,8 g/100 kcal et d'une valeur maximale de 3 g/100 kcal pour les préparations à base de lait. Le Comité a rappelé que la question du facteur de conversion de l'azote avait été discutée en détail lors de ses dernières sessions, que le Comité sur le lait et les produits laitiers avait exprimé l'avis que le facteur de conversion devait être de 6,38 comme c'était le cas pour les produits laitiers et que la Commission avait renvoyé cette question au CCNFSDU pour examen supplémentaire.

30. Le Comité a adopté la proposition du groupe de travail d'utiliser un facteur de conversion de l'azote de 6,25 pour les préparations pour nourrissons « à moins qu'une justification scientifique soit apportée pour l'emploi d'un facteur de conversion différent pour un produit particulier », et d'indiquer qu'un facteur de 6,38 était utilisé pour d'autres produits à base de lait, alors que le facteur de conversion dans d'autres produits à base de soja était de 5,71. L'observateur de la FIL a noté que le facteur de 6,25 concerne le produit final, alors que les facteurs de conversion spécifiques de 6,38 pour la protéine du lait et de 5,71 pour la protéine de soja concernent

les ingrédients utilisés dans la fabrication des préparations pour nourrissons et des produits qui n'entrent pas dans le champ d'application de la norme. Ceci devrait assurer la cohérence entre les différentes normes du Codex pour ce qui concerne la conversion de l'azote en protéines.

31. La délégation indienne a exprimé ses réserves sur cette décision, étant donné qu'elle était favorable à un facteur de conversion de 6,38 pour les préparations pour nourrissons dont les protéines sont dérivées exclusivement du lait et de 5,71 pour les préparations pour nourrissons à base exclusivement de protéines de soja. La délégation japonaise a attiré l'attention du Comité sur l'utilisation du facteur de conversion de 6,38 en se référant au paragraphe 17 d'ALINORM 06/29/11 et au paragraphe 179 d'ALINORM 06/29/41.

32. Le Comité est convenu de modifier l'ordre des notes de bas de tableau aux fins de clarification et de garder le texte de la note 6 concernant les préparations pour nourrissons à teneur plus basse en protéines en supprimant les crochets et d'employer le terme « lait » au lieu de « lait de vache » pour assurer la cohérence dans tout le texte de la norme.

33. Le Comité a fait observer qu'aucun membre du groupe de travail n'avait soutenu une proposition émise par plusieurs observateurs visant à examiner les effets adverses des isolats protéiques du soja, qu'une évaluation de l'emploi de ces produits était en cours dans plusieurs organisations scientifiques, et que ESPHGAN souhaitait coopérer avec ces organisations et fournir au Comité des informations sur le résultat de ces études lorsqu'elles seraient achevées.

b) Lipides

34. Le Comité est convenu de garder la valeur minimale actuelle pour l'acide linoléique (300 mg/100 kcal) et d'établir une limite maximale indicative de 1400 mg.

35. Le Comité a accepté la proposition de la délégation canadienne de retirer les phospholipides de la Section 3.2.3 et de spécifier dans la note de bas de tableau 8 que la teneur totale en phospholipides ne devait pas dépasser 300 mg/100 kcal. Le pourcentage maximal des acides gras trans a été gardé sans crochets et plusieurs modifications rédactionnelles ont été faites aux fins de clarification.

c) Glucides

36. Le Comité est convenu de préciser dans la note de bas de tableau 9 que les amidons précuits ou gélatinisés devaient être naturellement exempts de gluten.

37. Plusieurs délégations ont proposé de supprimer la référence au sucrose, ou de faire une distinction entre le sucrose et le fructose dans le second paragraphe de la note de bas de tableau 6, en soulignant que les effets adverses étaient généralement associés au fructose. Le Comité est toutefois convenu de mentionner le fructose comme étant un ingrédient et de garder le reste du texte inchangé, étant donné que le sucrose pouvant être utilisé pour améliorer le goût.

d) Vitamines

38. Le Comité a accepté les valeurs proposées à l'annexe I du document CRD 1.

39. Le Comité a accepté la proposition de la délégation néo-zélandaise de porter la limite maximale indicative pour la vitamine B₁₂ à 1,5 pour tenir compte des variations naturelles dans les concentrations de lait.

40. Concernant la vitamine C, la délégation australienne a proposé de spécifier une limite maximale indicative de 30 mg pour les préparations en poudre pour les nourrissons. La délégation des États-Unis a signalé que des teneurs plus élevées étaient nécessaires quand on utilisait de l'eau à haute température pour reconstituer les préparations, du fait de pertes importantes. Le Comité est convenu d'une limite maximale indicative de 70 mg avec une note de bas de tableau précisant que cette valeur tenait compte de la possibilité de pertes élevées pendant la durée de vie des préparations liquides, et que des limites maximales plus basses devaient être envisagées pour les produits en poudre.

e) Sels minéraux et oligo-éléments

Fer

41. Le Comité a rappelé que la teneur en fer avait déjà fait l'objet d'une discussion extensive qui n'avait pas abouti à un accord du fait de divergences importantes entre les valeurs autorisées dans les différents pays. Le Comité est convenu de garder une unique teneur en fer pour tous les types de préparation pour nourrissons au lieu de deux et d'établir une valeur minimale de 0,45 mg. Faute d'un accord sur les limites maximales, plusieurs délégations ont proposé d'appliquer une fourchette (1,3 à 2,4 mg), tandis que d'autres délégations ont proposé de ne pas mentionner de valeurs spécifiques.

42. L'observateur d'ESPGHAN a signalé que des études cliniques sur des nourrissons avaient fourni une quantité considérable de preuves d'effets adverses associés à une ingestion excessive de fer et que des arguments scientifiques avaient déjà été présentés à l'appui d'une valeur maximale de 1,3 mg/100 kcal. Des évaluations scientifiques indépendantes récentes ont conclu que les teneurs maximales en fer pour 100 ml devraient être fixées à 1,65 mg (États-Unis), 1,3 mg (UE) et 1,3 mg (Groupe international d'experts) et que les effets adverses associés à une ingestion excessive de fer comprenaient notamment la croissance et la colonisation intestinale accrues de bactéries pathogènes, et la biodisponibilité restreinte du cuivre et du zinc. L'observateur a donc recommandé que si des limites maximales indicatives devaient être définies par les autorités nationales, elles devraient se situer dans la fourchette de 1,3 à 2,4 mg/100 kcal.

43. Après discussion, le Comité est convenu que l'établissement de limites maximales relevait des autorités nationales et il a ajouté une note à cet effet.

44. Le Comité est convenu que le ratio minimum calcium/phosphore devait être de 1:1 et le ratio maximum de 2:1, il a porté la valeur maximale pour le potassium à 180 mg, et la limite maximale indicative pour le cuivre à 120 mg.

Section 3.2 Ingrédients facultatifs

Nucléotides totaux

45. La délégation mexicaine, soutenue par d'autres délégations, a souligné l'impact sanitaire positif des nucléotides et a proposé d'établir une valeur maximale de 16 mg/100 kcal, sur la base de la concentration dans le lait maternel. D'autres délégations ont proposé de laisser aux autorités nationales le soin d'établir des valeurs spécifiques. Après discussion, le Comité est convenu qu'il pouvait être nécessaire de déterminer les valeurs au niveau national.

Acide docosahexaénoïque

46. La délégation du Japon, soutenue par d'autres délégations, a proposé de porter la valeur maximale proposée (0,5 pour cent des acides gras) à 1 pour cent, étant donné que des études réalisées au Japon et dans d'autres pays asiatiques ont démontré que les concentrations moyennes présentes dans le lait maternel se situaient entre 0,5 et 1 pour cent. La délégation n'a pas soutenu les conditions d'emploi de l'acide docosahexaénoïque (DHA) en spécifiant que s'il était ajouté aux préparations pour nourrissons, l'acide arachidonique (AA) devait atteindre au moins la teneur en DHA parce qu'il y a moins de preuves scientifiques pour justifier cette expression décisive et que des études approfondies sur la base du lait maternel, en particulier en Asie, présentent des ratios DHA/AA plutôt inférieurs. La délégation a proposé à titre de compromis d'utiliser le texte inclus dans les observations écrites d'ISDI, qui mentionne l'addition d'acide arachidonique dans une fourchette de 0 à 2 pour cent.

47. D'autres délégations ont soutenu la teneur actuelle de 0,5 pour cent parce qu'elle s'appuyait sur des preuves scientifiques actuelles concernant la sécurité sanitaire du lait maternel. L'observateur d'ESPGHAN a signalé que la teneur en DHA dans le lait maternel et le ratio DHA/AA variait en fonction des apports alimentaires chez les femmes allaitant au sein, notamment du fait de la consommation de poisson. Bien que le lait maternel contienne de l'AA avec des teneurs moyennes d'environ 0,4 pour cent d'acides gras et que des études publiées sur la sécurité sanitaire du DHA aient été réalisées généralement avec des préparations contenant au moins autant d'AA que de DHA, il n'existe que peu de preuves démontrant les effets bénéfiques sur la santé

de l'addition unique de DHA. ESPGHAN a par conséquent soutenu l'inclusion d'une exigence d'ajouter l'AA conjointement au DHA et la proposition actuelle concernant le ratio DHA/AA.

48. Après une discussion extensive, le Comité est convenu de conserver les propositions en tant que limite maximale indicative et de spécifier dans une note que les autorités nationales peuvent déroger à ces conditions, afin de reconnaître que des données différentes existaient dans plusieurs pays. La délégation japonaise a réservé sa position sur cette décision.

Fluorure

49. La délégation sud-africaine a attiré l'attention du Comité sur de nouvelles données scientifiques publiées par le United States National Research Council (NRC) sur les effets adverses du fluorure dans l'eau potable et sur la révision récente des Directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable, qui incluaient des limites maximales pour le fluorure, et a proposé par conséquent de retirer le fluorure de la liste des ingrédients facultatifs.

50. La délégation des États-Unis a clarifié le statut des recommandations du NRC en relation avec les études scientifiques étudiées dans le rapport, et a fait observer qu'il s'agissait d'un rapport sur les concentrations maximales de fluorure dans l'eau potable et a aussi noté qu'un apport adéquat avait été fixé dans le Rapport sur l'apport nutritionnel de référence. Les études citées ont pu être incluses dans les discussions du rapport du NRC, mais ne font pas partie des recommandations du rapport.

51. L'observateur d'ESPHGAN a observé que les preuves scientifiques disponibles démontraient des effets adverses du fluorure en fonction de la dose, tels que la fluorose, tandis que rien n'indiquait que le fait d'éviter totalement l'exposition au fluorure avait des effets bénéfiques sur la santé, étant donné que de nombreuses études tendaient à conclure qu'un niveau approprié d'exposition au fluorure contribuait à la diminution du risque de carie dentaire. Toutefois, il était important d'éviter une exposition excessive au fluorure, et ESPGHAN a soutenu une valeur maximale de 100 µg/100 kcal.

52. Le Comité est convenu d'une manière générale que le fluorure ne devait pas être ajouté aux préparations pour nourrissons et qu'il devait être retiré de la liste des ingrédients facultatifs, et a débattu sur la valeur maximale à autoriser, vu que plusieurs valeurs ont été proposées. Le Comité a pris acte de plusieurs propositions d'inclure les dispositions relatives au fluorure dans les interdictions spécifiques, ou comme section séparée, ou dans les exigences essentielles de composition. Après discussion, il a été convenu d'ajouter une nouvelle Section 3.3 stipulant que le fluorure ne devait pas être ajouté et que sa teneur ne devait pas excéder 100 µg/100 kcal.

Appendice 1

53. La délégation allemande a fait remarquer que le groupe de travail était convenu que l'Appendice 1 devait être révisé sous l'aspect de l'inclusion de la variabilité de la teneur moyenne déclarée en acides aminés dans le lait maternel et sous celui de l'origine des données.

54. La délégation des États-Unis a exprimé le point de vue que l'emploi de valeurs moyennes dans le tableau n'était pas acceptable étant donné la diversité des valeurs, et que le tableau devait se baser sur le rapport du Groupe international d'experts (GIE), alors que le tableau 5 présentait la source de ces valeurs. Après discussion, le Comité est convenu que la délégation allemande remplacerait les valeurs mentionnées à l'Appendice 1 par celles du rapport GIE. Le tableau devrait indiquer que toutes les valeurs peuvent être utilisées par les autorités nationales.

55. Le Comité a exprimé son appréciation à la délégation allemande et au groupe de travail pour leur excellent travail à la présente session et pendant toute la révision de la norme qui avait grandement facilité la révision de la section sur la base de preuves scientifiques mises à jour.

Section 4. Additifs alimentaires

56. La délégation suisse a présenté le rapport du groupe de travail électronique qui a travaillé entre les sessions pour reformuler la section sur les additifs à la demande du Comité à sa dernière session et a fait remarquer que les approches relatives à l'emploi des additifs dans les préparations pour nourrissons variaient fortement entre les délégations.

Considérations générales

57. Lors de la présentation du rapport du groupe de travail, la délégation suisse a rappelé l'historique de l'examen par le JECFA des additifs destinés à l'emploi dans les préparations pour nourrissons comme suit. Le Comité a fait observer que les *Principes pour l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants* (OMS EHC 70, 1987) confirmaient les principes qui avaient été élaborées par la réunion FAO/OMS sur les additifs dans les aliments pour bébés (1971), en établissant, pour des raisons physiologiques, une distinction entre les aliments pour bébés convenant aux nourrissons jusqu'à 12 semaines et ceux convenant aux nourrissons plus âgés, et concluaient qu'il était prudent que les aliments destinés aux nourrissons de moins de 12 semaines ne contiennent pas d'additifs du tout. Toutefois, les *Principes* reconnaissaient que dans la pratique, il pouvait y avoir certaines exceptions pour des raisons techniques qui étaient spécifiées plus en détail. Il a été rappelé aussi que certains additifs avaient été évalués par le JECFA spécifiquement aux fins d'emploi dans les préparations pour nourrissons (pour les nourrissons de moins de 12 semaines), tandis que d'autres avaient été évalués pour la population générale, mais pas pour ce groupe de population.

58. Le Comité a fait remarquer que la base des avis fournis par le JECFA sur les additifs dans les aliments pour les jeunes enfants avait été établie en 1971 et est convenu que de nouveaux avis sur l'inclusion des additifs dans les préparations pour nourrissons étaient nécessaires. Le Comité est convenu de demander au CCFA de soumettre les questions suivantes au JECFA: dans quelle mesure une dose journalière admissible (DJA) établie par le JECFA, numérique ou non spécifié, s'appliquait aux nourrissons de moins de 12 semaines; quels principes scientifiques devaient s'appliquer à l'évaluation des additifs destinés à ce groupe de population; et si la détermination d'une DJA était en elle-même suffisante, ou s'il y avait d'autres questions à examiner.

59. Le Comité a débattu la question de savoir s'il fallait élaborer des principes spécifiques pour l'emploi des additifs dans les préparations pour nourrissons, comme proposé par plusieurs délégations, et est convenu qu'il était préférable de différer l'examen de cette question dans l'attente de l'avis du JECFA.

60. Plusieurs délégations ont rappelé que la Norme révisée pour les aliments traités à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge mentionnaient le principe du transfert des additifs, et ont proposé d'inclure un libellé similaire dans la norme. Le Président a rappelé que les produits n'étaient pas les mêmes et que le transfert des additifs n'était pas autorisé dans l'actuelle Norme pour les préparations pour nourrissons. Après discussion, le Comité est convenu d'inclure le texte utilisé pour les aliments à base de céréales comme introduction à la liste des additifs et de demander l'avis du CCFA sur l'applicabilité du principe du transfert aux préparations pour nourrissons.

Additifs à inclure dans le projet de norme

61. Eu égard aux considérations ci-dessus, le Comité a examiné les options proposées par le groupe de travail concernant la manière de continuer les travaux sur l'actuelle section relative aux additifs:

- 1) Continuer avec tous les additifs alimentaires déjà énumérés dans la liste actuelle; différer la discussion jusqu'à ce que le JECFA ait fourni son avis.
- 2) Continuer avec des additifs ne faisant pas l'objet d'une controverse et déclarés par le JECFA comme destinés spécifiquement aux nourrissons.
- 3) Différer l'examen de la Section 4 jusqu'à ce que le JECFA ait fourni son avis.

62. La délégation européenne a expliqué qu'à leur avis l'utilisation d'additifs alimentaires dans les aliments destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants devait être limitée à ceux pour lesquels il existe un clair besoin technologique et lorsque cette fonction ne peut être remplie par un additif figurant sur la liste et a exprimée sa préférence pour l'option 2.

63. Le Comité est convenu de poursuivre avec la première option et de constituer un groupe de travail présidé par la Suisse pendant la session pour déterminer les additifs qui pourraient être inclus dans l'actuel projet de norme et ceux qui auraient besoin d'être examinés plus en détail. Le Comité a examiné trois listes d'additifs proposés par le groupe de travail: tableau 1: les additifs qui sont considérés comme utilisables dans les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Sections A et B); tableau 2, comprenant les additifs dont l'aptitude à l'emploi dans les Sections A et B devrait

être déterminée; tableau 3, comprenant les additifs destinés uniquement aux préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Section B).

64. En ce qui concerne le tableau 1, la délégation des États-Unis a exprimé l'avis que la liste des additifs dans la norme actuelle pouvait être gardée eu égard à leur utilisation sans danger bien établie, étant entendu qu'elle pourrait être modifiée si de nouveaux avis scientifiques étaient disponibles.

65. La délégation européenne a proposé de retirer le carraghénane de la liste actuelle à cause de ses effets adverses sur la santé des jeunes nourrissons jusqu'à ce que sa réévaluation par le JECFA prévue pour 2007 soit disponible. Après discussion, le Comité est convenu d'ajouter une note de bas de page indiquant que les autorités nationales peuvent restreindre l'utilisation du carraghénane jusqu'à ce que le JECFA ait terminé son évaluation.

66. Le Comité est convenu que le tableau 1 inclurait tous les additifs et niveaux d'emploi qui étaient considérés comme utilisables dans les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et qu'il serait soumis au CCFA pour adoption et à la Commission comme Section 4 du projet de norme.

67. Le Comité est convenu de soumettre les additifs du tableau 2 à l'avis du CCFA sur leur utilisation possible dans les produits visés par les Sections A et B et, le cas échéant, à l'évaluation par le JECFA compte tenu de l'avis qui serait fourni sur les questions d'ordre général susmentionnées. Le Comité est convenu de soumettre les additifs du tableau 3 à l'avis du CCFA sur leur utilisation possible dans les produits visés par la Section B et à l'évaluation par le JECFA le cas échéant. Les tableaux 2 et 3 sont présentés à l'Appendice III.

68. Le Comité a exprimé son appréciation à la délégation suisse et au groupe de travail sur leur travail exhaustif destiné à faciliter la mise à jour de la section relative aux additifs.

Section 6. Hygiène

69. Il a été proposé de modifier le texte de la Section 6.1 afin de spécifier que le produit devait être préparé en conformité avec les dispositions de la section. Toutefois, le Comité a fait remarquer que cette section concernant l'hygiène alimentaire avait été entérinée par le Comité sur l'hygiène des aliments et incluse dans le Manuel de procédure, et que toute modification nécessitait un examen approfondi par le Comité sur l'hygiène des aliments.

70. Les observateurs de l'IBFAN, de l'ILCA et de l'IACFO ont proposé d'inclure des dispositions d'étiquetage supplémentaires afin d'avertir les parents et les personnes s'occupant des nourrissons de la contamination intrinsèque des préparations en poudre pour nourrissons par des microorganismes pathogènes. Toutefois, plusieurs délégations ont rappelé que cette question avait déjà été examinée en détail dans le Code des pratiques d'hygiène pertinent, actuellement en cours de révision au Comité sur l'hygiène des aliments, et que des dispositions concernant l'étiquetage ne devaient pas être introduites dans la section relative à l'hygiène des aliments. Le Comité est convenu de garder la section actuelle.

Section 9. Étiquetage

71. Le Comité est convenu de reformuler le premier paragraphe pour reprendre les dispositions des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé pour ce qui concerne les aliments pour nourrissons et enfants, et pour procéder à des modifications rédactionnelles. La Section 9.6.6 concernant les allégations relatives à la nutrition et à la santé a été supprimée en conséquence.

72. Le Comité est convenu de supprimer la Section 9.1.6 sur l'étiquetage relatif à la teneur en fer compte tenu de sa décision antérieure de fixer une valeur minimale pour le fer de 0,45 mg/100 kcal.

73. Le Comité a longuement débattu l'emploi de l'eau bouillie pour la reconstitution des préparations pour nourrissons. Plusieurs délégations ont exprimé le point de vue que l'emploi de l'eau préalablement portée à ébullition ne garantissait pas la sécurité sanitaire des produits, vu que la contamination pouvait se produire après avoir porté l'eau à ébullition, alors que l'eau potable n'avait besoin d'être portée à ébullition pour être définie comme sûre, et ont donc proposé de mentionner l'eau potable ce qui permettait de couvrir tous les cas possibles afin d'éviter la contamination. D'autres délégations et observateurs ont été favorables à une mention spécifique de l'eau portée à ébullition afin de fournir une orientation claire aux consommateurs en ce qui concerne la

contamination intrinsèque des préparations en poudre pour nourrissons. Plusieurs délégations ont fait remarquer que les dispositions de la norme n'étaient pas destinées à fournir une information directement aux consommateurs, mais de donner une orientation sur la manière de fournir une information adéquate aux consommateurs. Suite à la discussion sur plusieurs propositions, le Comité est convenu que le paragraphe devait faire mention de « l'eau potable ou qui a été rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition conformément au mode d'emploi », et a clarifié les dispositions pour chaque type de préparations (en poudre ou sous forme liquide).

74. Suite à un échange de vues sur la manière d'examiner les problèmes de la contamination des préparations pour nourrissons, le Secrétariat a informé le Comité que l'Avant-projet de Code de pratiques d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et enfants en bas âge qui abordait toutes les questions associées à la contamination par des microorganismes pathogène, en particulier l'*Enterobacter sakazakii* et la *Salmonella*, et comprenait les aspects pertinents en matière d'étiquetage serait examiné à la prochaine session du Comité sur l'hygiène des aliments, sur la base de l'avis scientifique fourni par une consultation et une réunion technique conjointes d'experts FAO/OMS. Plusieurs délégations ainsi que l'observateur de la FIL ont fait remarquer que la question de l'avis sur la sécurité sanitaire du produit était abordée dans le Code d'usages en matière d'hygiène et que les travaux de révision de la norme ne devaient pas faire double emploi avec les travaux de révision du Code.

75. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que la réunion technique FAO/OMS sur l'*Enterobacter sakazakii* et la *Salmonella* dans les préparations pour nourrissons en poudre avait examiné un modèle d'évaluation des risques ainsi que l'impact des différentes mesures de contrôle sur la réduction des risques, telles que les différentes températures de l'eau utilisées pour la reconstitution des préparations. Des recommandations ont également été faites aux pays membres, notamment sur la révision de l'étiquetage afin de fournir une information sur les risques pour la santé présentés par une préparation erronée.

76. Le Comité a pris note des propositions des observateurs de IAFCO, IFBAN et ILCA d'ajouter un avertissement sur l'étiquette relatif aux microorganismes pathogènes intrinsèques. Bien que plusieurs délégations aient fait remarquer que cette question était couverte de façon adéquate par la Section 9.5.4 qui parle d' « un avertissement précisant qu'une préparation erronée du produit présente un risque pour la santé », afin de fournir une orientation aux gouvernements en conformité avec les recommandations de la réunion technique FAO/OMS. La section a été modifiée par l'ajout des termes « entreposage et emploi » du produit de manière à viser les risques pour la santé à tous les stades. La délégation sud-africaine a exprimé ses réserves sur cette section, considérant que l'information apportée n'était pas suffisante.

77. Le Comité a discuté sur la question de savoir si la référence à un prospectus devait être conservée, étant donné que plusieurs délégations avaient souligné la nécessité de faire figurer toutes les informations pertinentes sur l'étiquette du produit lui-même et non pas sur un prospectus. Le Comité est convenu que l'emploi du prospectus pourrait être autorisé en complément de l'étiquetage du produit et a amendé le texte en conséquence.

Section 10. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

78. La délégation des États-Unis a fait remarquer que les méthodes d'analyse pour les préparations pour nourrissons n'avaient pas été révisées depuis longtemps et comprenaient plusieurs méthodes obsolètes, et a proposé par conséquent une liste révisée avec des méthodes actualisées. Le Comité est convenu d'inclure cette liste dans la Section 10 et de la soumettre à l'approbation du CCMAS.

PROJET DE NORME REVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS: SECTION B: PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS À L'ÉTAPE 7 (Point 4 (b) de l'ordre du jour)⁵

79. Le Comité a rappelé qu'il était convenu d'avancer cette section à l'étape 5 pour adoption par la Commission et qu'après l'adoption à l'étape 5 des observations seraient demandées à l'étape 6 de la procédure. Il a également rappelé que la Section A devait servir de modèle pour cette section et que des références croisées étaient utilisées pour les sections pertinentes de la Section A. Le Comité a examiné le document section par section et, outre quelques modifications rédactionnelles, a fait les observations et modifications suivantes.

Section 1. Champ d'application

80. Le Comité a pris acte de propositions tendant à supprimer des termes spécifiques ou à ajouter des renvois supplémentaires à des résolutions de l'Assemblée mondiale de la Santé, ou bien à clarifier le champ d'application en le présentant sous forme de catégories distinctes. Il a considéré cependant que le libellé de cette section devrait être conforme à la Norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (CODEX STAN 180-1991) et qu'une présentation du champ d'application en catégories distinctes pouvait exclure des produits nécessaires pour la correction de certains troubles métaboliques liés aux glucides ou aux acides aminés.

Section 3.1 Composition essentielle

Section 3.1.2

81. Étant donné que les produits visés par la présente section sont destinés à être les seules sources de nutrition, le Comité est convenu de modifier la Section de sorte à souligner qu'il doit être démontré scientifiquement que leur sécurité et adéquation nutritionnelles favorisent la croissance et le développement et sont bénéfiques au traitement diététique des nourrissons auxquels ils sont destinés.

82. Le Comité a signalé que dans certains cas il pouvait être nécessaire d'utiliser des produits contenant du chrome et du molybdène, et a donc ajouté une nouvelle Section 3.1.4 qui fixe des exigences pour ces éléments.

Section 4 Additifs alimentaires

83. L'observateur de l'ISDI a informé le Comité que dans les produits visés par cette section, davantage d'additifs avaient été utilisés que dans les préparations pour nourrissons pour des raisons technologiques dues à leur composition.

84. Le Comité a examiné la question de savoir s'il fallait poursuivre les travaux sur une liste supplémentaire d'additifs à ce stade ou après l'adoption finale du Projet de norme, et a conclu qu'il ne continuerait pas les travaux sur les additifs à ce stade.

85. Le Comité a noté que des additifs supplémentaires pouvaient être nécessaires pour les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et a donc inséré une phrase pour clarifier que ces emplois pouvaient être déterminés par les autorités nationales.

Section 9 Étiquetage

86. Le Comité a pris acte de plusieurs propositions visant à introduire de nouvelles dispositions destinées à souligner l'importance de l'allaitement au sein ou à inclure des sections entières de la Section A, ou bien à transférer des sections d'une section à l'autre, mais n'a pas été d'accord avec ces propositions.

⁵ ALINORM 06/29/26, Annexe IVB; CX/NFS DU 06/28/4-Add.1 (observations de: Argentine, Bolivie, Brésil, Canada, Costa Rica, États-Unis, Guatemala 1 et 2, Israël, Mexique 1 et 2, Philippines, Viet Nam, ISDI); 7 (observation de: Chili, Communauté européenne, Inde, Malaisie, Mexique, Philippines, Viet Nam, IACFO); 15 (observations de l'Inde), CRD 25 (observations d'ILCA); CRD 27 (observations du Botswana); CRD 28 (observations d'IBFAN); CRD 25 (observations de l'ILCA).), CRD 29 (observations de l'ILCA).

Section 9.1 Nom de l'aliment

87. Le Comité est convenu d'ajouter une référence croisée à la Section A 9.1.1 et a clarifié comment une préparation devait être étiquetée si le lait de vache était la seule source de protéines. La Section a été renumérotée en conséquence. L'observateur de l'IACFO a demandé que le nom du produit ne laisse pas supposer qu'il présente un avantage pour la santé. L'étiquette ne doit pas comporter d'images ou de textes qui idéalisent le produit conformément à la Section A 9.6.2.

88. À la question de savoir comment on devait comprendre les références croisées dans la Section B, par exemple à la Section A 9.5, il a été répondu que dans ce cas toutes les dispositions de la Section A 9.5 s'appliquaient à la Section B.

89. Le Comité a ajouté le titre à la Section 9.5 et a introduit la Section 10 sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui avait été omise auparavant.

État d'avancement du projet de Norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons

90. Le Comité a reconnu que d'excellents progrès avaient été accomplis dans la révision du Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales et est convenu d'avancer la Section A comprenant les dispositions relatives aux préparations pour nourrissons et la Section B comportant des dispositions pour les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons à l'étape 8 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième Session (Annexe II).

PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN À L'ÉTAPE 7 (Point 5 de l'ordre du jour)⁶

91. Le Comité a rappelé qu'il était convenu à sa dernière session de renvoyer la dernière version du Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten à l'étape 6 pour observations et examen par la présente session du Comité.

92. L'observateur du Groupe de travail sur les prolamines a rappelé que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait adopté à sa dernière session la méthode R5 Mendez (ELISA) comme méthode de type I et a fait savoir que de nouvelles données scientifiques et cliniques étaient disponibles sur la quantité de gluten qui pouvait être tolérée par les patients cœliaques. L'observateur a proposé de fixer une concentration de 20 mg/kg pour les aliments naturellement exempts de gluten et de 100 mg/kg pour les aliments rendus exempts de gluten visés par la Section 2.1 Définition.

93. Le Comité a examiné le document section par section et a formulé les observations et les modifications suivantes en plus des modifications rédactionnelles.

Titre

94. Le Comité a approuvé la proposition de la délégation allemande d'utiliser un titre qui décrive mieux le contenu de la norme et a proposé un titre alternatif à placer entre crochets pour observations et examen: « Norme pour les aliments diététiques et de régime destinés aux personnes souffrant de maladies cœliaques » .

Champ d'application

95. Le Comité est convenu de modifier la Section 1.1 pour clarifier que cette norme s'applique aux aliments et ingrédients qui sont naturellement exempts de gluten et à ceux qui ont été spécifiquement conçus pour répondre aux besoins diététiques des personnes souffrant d'une intolérance au gluten.

⁶ CL 2006/5-NFSDU; CX/NFSDU 06/28/5 (observations de: Argentine, Brésil, Canada, Communauté européenne, Costa Rica, États-Unis d'Amérique, Mexique, Pérou, Philippines, AAF, AOECs, ISDI, IWGA, WGPAT); CRD 9 (observations de: Afrique du Sud, Chili, Indonésie, Philippines); CRD 15 (observations de l'Inde); CRD 17 (observations de l'ISDI).

Section 2.1 Définitions

96. Le Comité a approuvé la proposition visant à faire référence à la teneur totale en gluten dans les aliments prêts à la consommation au lieu du poids sec aux alinéas a), b) et c) des définitions et à la Section 3.1 Facteurs essentiels de composition et de qualité. Il est convenu que les teneurs en gluten devraient être exprimées en mg/kg.

97. Le Comité est convenu de clarifier la phrase d'introduction aux définitions comme suit: « Les produits visés par la présente norme sont décrits comme suit » et a remanié l'agencement de la section en deux alinéas a) et b) aux fins de clarté.

98. Le Comité a débattu la question de savoir si l'avoine devait être autorisée dans les aliments exempts de gluten. L'observateur du Groupe de travail sur les prolamines a signalé que des données scientifiques récentes montraient que l'avoine pouvait être tolérée par la majorité, mais pas par la totalité, des patients cœliaques, et a proposé à titre de solution de supprimer les crochets qui entourent l'avoine à la Section 2.1 a) et d'ajouter une note de bas de page explicative. L'observateur de l'AOECS a attiré l'attention du Comité sur le fait que 5 pour cent des patients cœliaques étaient sensibles à l'avoine et donc que la note de bas de page devrait indiquer que toute consommation d'avoine non contaminée devrait être effectuée sous le contrôle médical de gastroentérologues.

99. Le Comité a noté que la norme en question était une norme internationale et qu'il incombait aux autorités nationales de décider de la définition des aliments exempts de gluten aux fins de gestion diététique des patients cœliaques et est convenu après discussion d'ajouter la note de bas de page suivante concernant l'avoine:

« L'avoine peut être tolérée par la plupart, mais pas par la totalité des personnes souffrant de maladies cœliaques. En conséquence, l'emploi d'avoine non contaminée avec du gluten autorisé dans les aliments exempts de gluten aux fins de gestion diététique de la maladie cœliaque peut être déterminé au niveau national ».

100. La délégation du Mexique et l'observateur de l'AOECS ont exprimé leurs réserves quant à laisser cette question à la décision des autorités nationales, estimant que la décision d'inclure des aliments contenant de l'avoine dans l'alimentation relevait du médecin traitant.

101. Le Comité a examiné la manière dont les teneurs en gluten dans la définition des aliments « exempts de gluten » pouvaient être déterminées. Des délégations ont proposé d'utiliser deux seuils: 20 mg/kg pour les produits naturellement exempts de gluten énumérés à la Section 2.1 a), 100 mg/kg pour les produits rendus exempts de gluten et 100 mg/kg pour le mélange des deux catégories de produits.

102. Plusieurs délégations ont signalé que deux limites pour les aliments « exempts de gluten » risquaient d'induire en erreur les consommateurs et ont exprimé l'avis qu'une seule limite de 20 mg/kg devait être fixée pour tous les types de produits. L'observateur de l'AOCS a rappelé que les produits décrits aux Sections 2.1 b) et c) étaient des produits à base d'amidon de blé et donc lorsque la base d'amidon de blé est inférieure à 100 mg/kg, le produit final consommé contient des traces de gluten considérablement plus faibles. De ce fait, la norme intérieure de l'AOECS, qui est de 20 mg/kg pour l'expression « exempt de gluten », autorise aussi l'appellation exempt de gluten pour ces quelques produits à base d'amidon de blé; et les autorités nationales peuvent vérifier dans la liste des ingrédients si de l'amidon rendu exempt de gluten est utilisé.

103. Le Comité a pris acte de la proposition de la délégation finlandaise, s'exprimant au nom des États membres présents à la session, de traiter la question d'une ou de deux limites de gluten et l'emploi des noms des produits décrits à la Section 2.1 Définitions à la Section Étiquetage, et a par conséquent inclus deux phrases dans la Section 4.1 à cette fin. Plusieurs délégations n'ont pas accepté cette proposition. D'autres ont signalé que la définition devait faire une claire distinction entre les produits, et que par conséquent le problème ne pouvait pas être résolu uniquement par l'ajout de phrases à la section relative à l'étiquetage. Après discussion, le Comité est convenu d'ajouter de nouvelles phrases entre crochets aux fins d'observations et d'examen. La délégation des États-Unis a demandé des précisions sur l'emploi approprié des termes « gluten » et « prolamines » dans la présente norme.

104. Le Comité est convenu que la question des teneurs avait besoin d'être examinée plus en détail et a accepté de mettre entre crochets la valeur de 20 mg/kg pour la Section 2.1 a) et la valeur de 100 mg/kg pour les alinéas b) et c).

105. A la Section 3.2, le Comité est convenu de parler de « produits visés par la présente norme » plutôt que d'aliments « exempts de gluten » aux fins de clarification.

106. Le Comité a reconnu que la présente session n'était pas parvenue à un accord et a examiné la marche à suivre pour poursuivre la révision de la norme.

107. Plusieurs délégations étaient d'avis que malgré le manque de temps, le Comité avait bien avancé et qu'il restait peu de problèmes à résoudre, et ont insisté auprès du Comité pour qu'il poursuive ses travaux pour s'efforcer de finaliser la norme. Plusieurs autres délégations ont souligné que l'examen de la présente norme n'avait pas duré très longtemps et que des travaux substantiels étaient nécessaires pour s'assurer que les développements nouveaux étaient pris en compte dans la norme. Après discussion, le Comité a noté que des travaux supplémentaires étaient nécessaires dans toutes les sections et a décidé de ne pas poursuivre l'examen de la norme à la présente session. Il a été proposé de demander des observations complémentaires et de constituer un groupe électronique de travail pour préparer une version révisée pour observations et examen à la prochaine session du Comité. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur les difficultés rencontrées par certains groupes électroniques de travail et sur le fait qu'en cas de communication tardive d'observations, il n'était pas toujours possible pour ces groupes de travail de préparer les documents en temps voulu.

État d'avancement du projet de révision de la Norme pour les aliments exempts de gluten

108. Le Comité est convenu de renvoyer le Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten à l'étape 6 pour observations (voir Annexe IV). Le Comité est également convenu de convoquer un groupe de travail physique présidé par la Suède et coprésidé par le Canada avant la prochaine session du Comité pour examiner les observations communiquées et préparer des propositions aux fins de faciliter la finalisation de la norme en séance plénière à la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE REVISION DE LA LISTE CONSULTATIVE D'ELEMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE DESTINEES A DES FINS DIETETIQUES SPECIALES A L'ETAPE 4 (Point 6 de l'ordre du jour)⁷

109. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu de renvoyer la liste ci-dessus à l'étape 3 pour observations en demandant particulièrement aux États membres de fournir une liste de leurs exigences de pureté et d'indiquer dans quelle mesure les éléments nutritifs sont conformes aux critères d'inclusion ou de suppression de la liste énoncés à la Section 2.1 et qu'il avait demandé à la délégation allemande de réviser la liste consultative en fonction de ces observations.

110. La délégation allemande a présenté le document et décrit les modifications apportées au document sur la base des débats tenus à la dernière session et des nombreuses observations reçues. La délégation a souligné qu'afin de pouvoir progresser dans l'élaboration du document, il était nécessaire de se mettre d'accord sur la façon de traiter les éléments nutritifs qui avaient été introduits dans la liste et pour lesquels il n'existe pas d'exigences de pureté reconnues au niveau international ou national, qu'il fallait choisir la structure finale de la liste parmi les trois options présentées dans le document et prendre des décisions sur la liste introduite d'acides aminés et la liste consultative d'additifs alimentaires utilisés comme supports de nutriments qui figuraient comme listes séparées dans le document. La délégation a indiqué que les sections et les dispositions pour lesquelles des décisions devaient être prises étaient marquées en gris et mises entre crochets pour faciliter toute référence.

111. Le Comité a remercié la délégation allemande de son excellent travail et est convenu de concentrer la discussion uniquement sur les sections à propos desquelles des observations avaient été reçues et qui contenaient

⁷ CX/NFSU 06/28/6-Révisé; CX/NFSU 05/26/6-Add.1 (observations de: Brésil, États-Unis d'Amérique, Viet Nam, AIDGUM, ISDI); CRD 10 (observation de la Communauté européenne et de la Thaïlande); CRD 15 (observations de l'Inde); CRD 18 (observations du Pérou).

des crochets. En plus des corrections rédactionnelles et de mise en page, le Comité a procédé aux modifications et recommandations suivantes aux sections figurant ci-après.

Titre

112. Le Comité a précisé le titre comme suit: « Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ».

Section 2.2

113. Le Comité est convenu d'ajouter une phrase à la fin de l'alinéa afin de préciser qu'un pays qui propose d'ajouter ou de supprimer un élément nutritif dans une liste est responsable pour indiquer dans quelle mesure l'élément proposé est conforme aux critères énoncés à la Section 2.1.

114. Le Comité a décidé d'utiliser le format présenté comme troisième option dans le document et a modifié le titre de la dernière colonne et de la première colonne des préparations pour nourrissons afin d'inclure Section A et B et de préciser qu'elle s'applique aux aliments destinés à des fins médicales spéciales (FSMP) pour nourrissons et enfants en bas âge.

Section A Sels minéraux et oligo-éléments

Section 1. Source de calcium

115. Le Comité a noté qu'il n'y avait pas d'utilisations spécifiques proposées pour le pyrophosphate de calcium mentionné à la Section 1.12 et a ainsi décidé de le retirer de la liste et a clarifié l'utilisation de sulfate de calcium.

116. Le Comité a précisé l'utilisation de succinate ferreux (Section 2.15), de bisglycinate ferreux (Section 2.16) et d'orthophosphate ferrique (Section 2.17).

117. Le Comité a noté qu'il n'était pas clair quels éléments étaient utilisés pour l'iodisation du chlorure de sodium et l'a ainsi retiré de la liste et précisé l'utilisation de sulfate de sodium et de tartrate de sodium.

Substances sans critères de pureté

118. Il a été noté qu'il n'existait pas de critères de pureté internationaux ou nationaux pour le complexe cuivre-lysine; c'est pourquoi le Comité a examiné comment procéder avec les substances pour lesquelles il n'existe pas de normes de pureté spécifiques établies au niveau international ou national et a décidé de maintenir ces dispositions entre crochets et d'encourager les pays à soumettre des critères avant la prochaine session du Comité.

119. Le Comité a précisé l'utilisation de sélénite de sodium et des composés de sélénate. Il a été noté qu'il existait des critères de pureté pour ces substances au Danemark.

120. La délégation sud-africaine a indiqué que le fluorure n'était pas un élément essentiel et a proposé de le retirer de la liste; cependant, le Comité a noté qu'il pouvait y avoir des conditions particulières pour son utilisation dans certains produits et l'a ainsi retenu dans la liste pour emploi dans la Section B pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et enfants en bas âge. La délégation sud-africaine a exprimé sa réserve sur cette décision.

121. Le Comité a noté que seuls les acides aminés L pouvaient être utilisés et a accepté la proposition de la délégation des États-Unis de préciser la note de bas de page 7 concernant l'applicabilité de certains composés dans la liste FSMP et a clarifié l'utilisation de certains acides aminés.

122. Le Comité a clarifié l'utilisation de la lécithine et d'autres composés de nucléotides et a supprimé les références de pureté pour certains nucléotides.

Section C Acides aminés et autres éléments nutritifs

Section 8 Anti-oxygènes et Section 9 Autres composés

123. Il a été noté que la mention US GRAS ne constituait pas une référence appropriée pour les critères de pureté; c'est pourquoi les catégories d'Anti-oxygènes contenus dans la Section 8 et dans Autres composés de la Section 9 ont été retirées de la liste.

124. Le Comité a supprimé de la Liste B le cholécalciférol-cholestérol et la pyridoxamine étant donné le manque de critères de pureté officiels.

125. Le Comité a décidé de laisser S-adénosyl-L-méthionine dans les FSMP entre crochets.

Section D Liste consultative des additifs alimentaires pour formes particulières d'éléments nutritifs

126. Le Comité a clarifié le titre de la Section D afin de faire référence aux « élément nutritifs » plutôt qu'aux « vitamines ».

127. Le Comité est convenu de clarifier l'utilisation des éléments nutritifs et des additifs alimentaires dans le paragraphe d'introduction de la Section D et que les additifs figurant sur la liste pouvaient être utilisés comme support de nutriments tel que proposé par la délégation de la Communauté européenne.

128. Il a été proposé d'augmenter le niveau d'utilisation de la gomme arabique (gomme acacia) de 10 mg/kg à 100 mg/kg pour des raisons technologiques et refléter le niveau fixé dans la norme actuelle, mais cette proposition n'a suscité aucun consensus et le Comité a décidé de mettre les deux chiffres entre crochets.

129. Le Comité est convenu de transmettre la Section D pour approbation au CCFA étant donné que ces additifs s'ajoutaient à ceux permis dans les normes pertinentes.

État d'avancement de la révision de la liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge

130. Le Comité a noté que des progrès considérables avaient été accomplis dans la révision de la liste et est convenu de transmettre la liste à la trentième Session de la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe V). Le Comité a estimé que les travaux relatifs à la révision des listes pouvaient être complétés au cours des deux prochaines sessions du Comité.

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR LES FONDEMENTS SCIENTIFIQUES DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ À L'ÉTAPE 4 (Point 7 de l'ordre du jour)⁸

131. La délégation française a présenté l'Avant-projet de recommandations qui avait été remanié avec l'aide d'un groupe de rédaction et distribué pour observations, conformément à la décision prise par le Comité à sa dernière session. La délégation a présenté un résumé des travaux effectués sur la base des observations reçues et a demandé l'avis du Comité afin de pouvoir progresser dans l'élaboration du document: les allégations de santé devraient-elle être applicables à un aliment ou à un constituant d'aliment ou au régime alimentaire complet? Comment évaluer la solidité des preuves exigées pour justifier les allégations de santé, et comment procéder avec la réévaluation des allégations de santé. Vu le peu de temps disponible, la délégation a suggéré d'ajouter l'Avant-projet de recommandations en annexe au texte actuel des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé et de maintenir le document à l'étape 4.

132. Le Comité a pris note des observations formulées par quelques délégations suggérant que les allégations relatives à la santé concernaient les aliments ou les constituants d'aliments mais non le régime alimentaire dans son ensemble et que des dispositions concernant un régime alimentaire sain figuraient à la Section 8 des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. En outre, ces directives du Codex contenaient toute une terminologie concernant les allégations relatives à la santé dans le contexte du régime

⁸ CX/NFSU 06/28/7, CX/NFSU 06/28/7-Add.1 (observations de: Argentine 1 et 2, Australie, Bolivie, Brésil, États-Unis d'Amérique, Guatemala, Kenya, Nouvelle-Zélande, CIAA, IADSA, ISDI, WSRO), CRD 11 (observations de: Chili, États-Unis d'Amérique, Malaisie, Mexique, Thaïlande), CRD 15 (observations de l'Inde).

alimentaire complet. Le Comité est donc convenu de limiter le champ d'application aux allégations relatives à la santé aux aliments et/ou constituants d'aliments.

133. Concernant la solidité des preuves à l'appui des allégations de santé, il a été souligné que cette annexe devrait être centrée sur les procédures d'examen des preuves scientifiques pour la justification des allégations relatives à la santé.

État d'avancement de l'avant-projet de recommandations sur les fondements scientifiques des allégations relatives à la santé

134. Le Comité est convenu de maintenir l'avant-projet de recommandations à l'étape 4 pour examen à sa prochaine session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES PROPOSITIONS RELATIVES À DES VALEURS DE RÉFÉRENCE SUPPLÉMENTAIRES OU RÉVISÉES POUR LES NUTRIMENTS À DES FINS D'ÉTIQUETAGE (Point 8 de l'ordre du jour)⁹

135. Le Comité a rappelé qu'un groupe de travail électronique coordonné par la délégation sud-africaine avait été sollicité pour réviser le document de travail sur les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) à des fins d'étiquetage en examinant les questions suivantes: l'élaboration des principes de l'établissement de VNR et la nécessité d'établir des VNR pour différents groupes de population.

136. La délégation sud-africaine a présenté le document révisé qui contient une synthèse de la situation et des pratiques actuelles dans les pays membres, des critères pour l'établissement des VNR aux fins d'étiquetage nutritionnel et l'emploi des VNR par les autorités nationales ainsi que de bases pour des VNR dans les différents pays. La délégation a attiré l'attention du Comité sur la nécessité de se mettre d'accord sur les critères identifiés dans le document et sur le nombre de groupes de population pour les VNR ainsi que sur la question de savoir comment la VNR pour la protéine devait être mise à jour. La délégation a indiqué qu'elle n'avait ni les capacités ni les ressources nécessaires pour continuer les travaux sur ce document.

137. Le Comité a remercié la délégation sud-africaine pour son excellent travail et, étant donné le peu de temps disponible, a examiné comment avancer dans ces travaux.

138. Le Comité a pris acte de la proposition de la délégation de la Communauté européenne que la révision des VNR qu'elle considère comme très importante devait être poursuivie afin d'établir des VNR pour la population adulte et pour les nourrissons de 6 à 36 mois et que les travaux devraient être axés sur l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux.

139. Le Comité a accepté l'offre obligeante de la délégation de la République de Corée de diriger les travaux futurs sur ce sujet, étant entendu qu'un document révisé serait examiné à la prochaine session du Comité.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES AUX TRAVAUX DU COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁰

140. Le Comité a rappelé qu'il était convenu à sa dernière session que le Groupe de travail électronique coordonné par l'Australie continuerait à élaborer le Document de travail sur l'application de l'analyse des risques aux travaux du Comité.

141. Le Président du Comité a exprimé son appréciation à l'Australie pour l'excellente qualité du document et, eu égard au manque de temps, a proposé que la discussion soit brève.

⁹ CX/NFSU 06/28/8; CRD 12 (Résumé des contributions des membres du Groupe de travail sur la révision et l'ajout de VNR aux fins d'étiquetage nutritionnel en 2004 et 2005, l'accent étant mis sur les critères pour l'établissement de VNR); CRD 13 (observations des États-Unis d'Amérique et de la Thaïlande); CRD 15 (observations de l'Inde).

¹⁰ CX/NFSU 06/28/9; CRD 14 (observations du Chili).

142. La délégation australienne a proposé que le Comité, en principe, accepte les 15 recommandations du document de travail, convienne de soumettre la proposition de nouvelles activités mentionnées à l'Annexe II à la trentième session de la Commission en 2007 et de poursuivre les travaux du Groupe de travail électronique, coordonné par l'Australie, avec un nouveau mandat pour élaborer et présenter un projet de principes pour l'application de l'analyse des risques aux activités du CCNFSDU.

143. Après une brève discussion, le Comité est convenu d'engager de nouveaux travaux sur l'établissement et l'application des principes de l'analyse des risques par le Comité sur la Nutrition et les aliments diététiques et de régime. Le document-projet, préparé par l'Australie est présenté dans le document CX/NFSDU 06/28/9, devrait être soumis à la Commission, à sa trentième session, pour examen des nouvelles propositions d'activités.

AUTRES QUESTIONS ET ACTIVITES FUTURES (Point 10 de l'ordre du jour)

MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE MONDIALE DE L'OMS SUR L'ALIMENTATION, L'ACTIVITÉ PHYSIQUE ET LA SANTÉ¹¹

144. Le Comité a rappelé que la Commission avait examiné cette question à sa vingt-neuvième session (juillet 2006) et que la Commission était convenue que l'OMS et la FAO rédigerait un document proposant des mesures concrètes envisageables et qu'il serait distribué pour observations à tous les Services centraux de liaison avec le Codex. Les observations reçues, accompagnées du document lui-même, seront examinées par le CCNFSDU et le CCFL à leur prochaine session. Les vues et recommandations de ces Comités seront ensuite communiquées à la Commission à sa trentième session pour avis supplémentaire.

145. En présentant le document, le représentant de l'OMS a rappelé que les contributions reçues dans le forum électronique convoqué début 2006 avaient été utiles pour mettre à jour et cibler les propositions d'action dans le cadre du Codex, notamment dans les domaines de la nutrition et de l'étiquetage, et a remercié les membres et observateurs pour leur participation et soutien actifs dans le processus. Le représentant a attiré l'attention des délégués sur les recommandations qui étaient plus pertinentes pour le Comité et a souligné l'importance d'avis et d'informations scientifiques pour les travaux du Codex dans le domaine de l'alimentation.

146. Le Comité a approuvé la proposition du Président de concentrer ses discussions sur les recommandations avancées à la Section B de la lettre circulaire CL 2006/44-CAC.

147. En réponse à des questions et des suggestions sur la façon de coordonner les travaux du Codex pour la mise en œuvre de la Stratégie mondiale, de fixer des priorités de travail et d'assurer la coordination entre les Comités, le Président et le Secrétariat ont rappelé que le CNFSDU et le CCFL feraient rapport à la Commission de leurs conclusions, notamment des propositions pour de nouveaux travaux, et que la Commission exerçait la coordination globale et fournissait l'orientation générale pendant les travaux du Codex. En ce qui concerne les priorités pour les nouveaux travaux à entreprendre, les Critères régissant l'établissement des priorités des travaux s'appliquaient aux Comités du Codex et le Comité exécutif a examiné toutes les activités nouvelles avant la Commission dans le cadre de l'examen critique. En ce qui concerne l'interaction directe entre les comités, celle-ci a été réalisée par le point régulier sur les « questions soumises au Comité » qui a permis à chaque comité de transmettre des questions ou des demandes pour des actions spécifiques à d'autres comités.

Étiquetage nutritionnel

148. Le Comité a examiné la recommandation pour l'étiquetage nutritionnel d' « élaborer les VNR pour les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques ».

149. Plusieurs délégations étaient favorables aux travaux continus sur les VNR, qui étaient également à l'examen à la présente session. Plusieurs délégations étaient d'avis que les travaux sur les VNR devaient être étendus afin de couvrir les éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques, et qu'il fallait élaborer des principes pour l'établissement de VNR. D'autres délégations ont proposé de commencer

¹¹ CL 2006/44-CAC, CRD 3 (observations de l'Afrique du Sud); CRD 22 (observations de Malaisie), CRD 24 (observations de ICGMA), CRD 26 (observations de: Bolivie, Canada, États-Unis, Japon, Mexique, Nouvelle-Zélande, IACFO, IADSA, ICBA, FIL), CX/NFSDU 06/28/10, CX/NFSDU 06/28/11, CRD 21 (proposition de la Thaïlande), CRD 15 (proposition de l'Inde).

les travaux sur les VNR par la révision des valeurs pour les vitamines et les sels minéraux et d'examiner l'ajout de nouveaux éléments à une étape ultérieure. Le Comité a discuté de l'utilisation qui serait faite de valeurs d'éléments nutritifs mises à jour et ajoutées, compte tenu des critères actuels pour la déclaration des éléments nutritifs dans les Directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel. Le Comité a également noté que la note de bas de page à la Section 3.4.4 des Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel stipulait qu'il fallait tenir à jour la liste des valeurs nutritionnelles de référence afin de prendre en compte les développements scientifiques.

150. Le Comité est convenu de poursuivre l'examen de la révision des VNR pour les vitamines et les sels minéraux et de demander au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires son avis sur la révision et l'extension de la liste des VNR dans les Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel à d'autres éléments nutritifs qui sont liés au risque accru ou réduit de maladies chroniques. Le Comité est convenu que dans le cas d'une réponse positive il examinerait de nouveaux travaux sur la révision et l'extension de la liste à des éléments nutritifs pertinents à sa prochaine session.

Allégations nutritionnelles (acides gras trans)

151. Le Comité a examiné s'il fallait élaborer des conditions pour les allégations relatives aux acides gras trans et inclure des restrictions pour les acides gras saturés et les acides gras trans dans les conditions régissant les allégations comparatives pour ces éléments nutritifs.

152. La délégation danoise a présenté une réglementation nationale fixant une limite maximale pour la teneur en acides gras trans dans les huiles et les graisses.

153. La délégation des États-Unis a estimé que la question des allégations nutritionnelles qui comportaient des critères pour les acides gras trans était, dans une certaine mesure, déjà traitée dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé dans le Tableau des conditions applicables aux allégations (note de bas de page à la condition pour les graisses saturées et le cholestérol). L'observateur de IACFO a soutenu l'établissement de limites maximales pour les acides gras trans. L'observateur de la FIL a souligné qu'il n'y avait pas suffisamment de justification scientifique pour classer tous les acides gras trans comme ayant des effets néfastes sur la santé et que les acides gras saturés n'avaient pas tous des effets néfastes et que les allégations nutritionnelles devraient être basées sur la science.

154. Le Comité a conclu qu'il n'y avait pas de soutien de la part des membres pour entreprendre de nouvelles activités dans ce domaine.

Normes de production et de traitement sous l'aspect de la qualité nutritionnelle et de la sécurité sanitaire des aliments

155. La délégation du Canada a exprimé son soutien à l'action 5.1 proposée et à cet égard a soutenu la recommandation de la FAO/OMS d'envisager l'examen et le rétablissement des Lignes directrices à l'usage des Sous-comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les Normes alimentaires et autres textes du Codex qui figuraient dans le Manuel de procédure jusqu'à leur révocation par la Commission en 1997. La Commission a noté que ce texte avait été retiré du Manuel de procédure et était examiné pour convertir des instructions particulières aux comités en lignes directrices à l'intention des gouvernements.

156. La délégation de la CE a mis en question l'approche qui serait adoptée dans de telles directives comparé à l'approche horizontale actuelle adoptée pour les lois régissant les aliments par de nombreux pays, et a noté que l'objectif et l'emploi exacts des directives devaient être clarifiés. D'autres délégations étaient également d'avis que des clarifications étaient nécessaires sur la nature et le champ d'application de cette proposition et que leur relation avec les politiques nationales de nutrition devait être examinée plus en détail. Le Comité est donc convenu que la délégation canadienne préparerait un document fournissant davantage d'explications sur l'élaboration de telles directives pour examen à la prochaine session.

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX

Révision de la Norme Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (Section 3.4)

157. La délégation thaïlandaise a rappelé qu'elle avait formulé des réserves lors de l'adoption de la Norme pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge par la Commission à sa vingt-neuvième session, étant donné qu'elle ne soutenait pas la quantité de sucres permise à l'actuelle Section 3.4 de la norme, et que la Commission était convenue de demander au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime d'évaluer s'il convenait de réviser la Section 3.4 de la norme adoptée en fonction des recommandations de la Stratégie mondiale. La délégation a souligné que des quantités élevées de sucre dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge constituaient un facteur à risques mentionné spécifiquement au paragraphe 22 de la Stratégie mondiale et augmentaient également la préférence pour le goût sucré ainsi que le risque de caries dentaires chez les enfants, et a proposé en conséquence de réviser et de réduire les quantités actuelles de sucres à la Section 3.4. Cette proposition a été soutenue par les délégations norvégienne et sud-africaine et quelques observateurs.

158. La délégation de la Communauté européenne, appuyée par la délégation des États-Unis, a rappelé que la révision de la Norme pour les aliments à base de céréales avait été finalisée après plusieurs années de longs débats et qu'il ne semblait pas nécessaire de procéder à sa révision immédiatement. La délégation a rappelé que la recommandation de l'objectif de 10 pour cent de sucres dans l'énergie totale était un objectif fixé pour l'ensemble de la population et ne devrait pas être interprétée comme valeur pour les aliments spécifiques, et a fait observer que les aliments à base de céréales faisaient partie d'un régime alimentaire équilibré, ce qui a été pris en compte dans l'établissement des dispositions relatives aux éléments nutritifs.

159. Le Comité a décidé de ne pas entreprendre de nouveaux travaux sur la révision de la Norme pour les aliments à base de céréales à ce stade et a noté que cette question pourrait être réexaminée lorsque plus d'expérience aurait été acquise dans l'application de la norme.

Révision de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales (Sections 3.2, 3.3 et 3.4)

160. La délégation indienne a rappelé qu'elle avait formulé des réserves lors de l'adoption de la Norme pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge par la Commission à sa vingt-neuvième session, étant donné qu'elle ne soutenait pas la teneur minimale en céréales, la densité énergétique et la teneur minimale en protéines stipulées par la norme. La Commission était convenue de demander au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime d'évaluer s'il convenait de réviser les Sections 3.2, 3.3 et 3.4 de la norme adoptée. La délégation a souligné la nécessité de garder à l'esprit l'objectif de réduction de la malnutrition en examinant les teneurs en éléments nutritifs stipulées dans les normes pertinentes, et a ainsi émis les propositions suivantes: porter la teneur en céréales à 50 pour cent au lieu de 25 pour cent afin d'assurer un apport adéquat en éléments nutritifs; porter la densité énergétique à 4-5 kcal/g du poids sec; porter la teneur en protéines à 15 pour cent. Cette proposition a été soutenue par la délégation norvégienne.

161. L'observateur d'ESGHAN a proposé de constituer un groupe de travail spécial pour examiner les bases scientifiques et les effets pour la santé de la composition en éléments nutritifs des produits alimentaires de complément. Les délégations norvégiennes et thaïlandaises ont soutenu cette proposition.

162. La délégation de la Communauté européenne a estimé que la teneur en éléments nutritifs des aliments à base de céréales avait été suffisamment discutée, y compris les questions soulevées par l'Inde, et que la norme était destinée à l'ensemble de la population, raison pour laquelle une teneur plus élevée en protéines pourrait résulter en un apport excessif de protéine.

163. Le Comité a reconnu qu'il n'y avait pas de soutien pour entreprendre de nouveaux travaux sur la révision de la norme.

Proposition de nouveaux travaux pour la modification des principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987)¹²

164. La délégation canadienne a rappelé que les Principes généraux avaient été adoptés en 1987 et que depuis, des changements s'étaient produits dans les approches et les philosophies en relation avec le contrôle de l'adjonction de vitamines et de sels minéraux aux aliments, ainsi que dans les technologies employées pour réaliser l'addition ou le renforcement des teneurs en vitamines et sels minéraux dans les aliments, et que l'on portait un intérêt accru à l'adjonction de substances bioactives non nutritionnelles aux aliments. La délégation a fait remarquer que toutes ces conditions suggéraient qu'il était temps de procéder à une révision des Principes généraux pour garantir que ces principes gardent leur pertinence et leur utilité.

165. La délégation a proposé de nouveaux travaux qui seraient consacrés à trois questions séparées dans le cadre des Principes: l'adjonction non traditionnelle de vitamines et de sels minéraux aux aliments; l'adjonction discrétionnaire de vitamines et sels minéraux aux aliments pour fournir aux consommateurs une plus grande variété d'aliments enrichis de vitamines et de sels minéraux et l'adjonction de substances bioactives qui sont les constituants essentiels aux aliments. La délégation a rappelé que le document contenait les détails nécessaires au document-projet et que les travaux étaient en conformité avec le mandat et les objectifs stratégiques de la Commission.

166. Le Comité a accepté l'offre de la délégation du Canada de préparer un document de travail qui aborderait ces questions pour examen à la prochaine session du Comité.

AVE ATQUE VALE

167. Le Comité a noté le prochain départ en retraite de Mme Hildegard Przyrembel (Allemagne), qui fut longtemps la présidente du groupe de travail sur les préparations pour nourrissons après avoir contribué pendant de longues années aux travaux du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime. Le Comité a exprimé ses sincères remerciements pour ses longues années de travail dévoué pour la réalisation des objectifs du Comité et lui a exprimé ses vœux de bonne santé et de longue vie pour les années à venir.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)

168. Le Comité a été informé que la vingt-neuvième session se tiendrait à Bad Neuenahr, en Allemagne, du 12 au 16 novembre 2007, sous réserve de confirmation par le gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex.

¹² CX/NFSDU 06/28/11

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par	Document de référence ALINORM 07/30/26
Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons Section A: Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons	8	Gouvernements, trentième session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 90 et Annexe II
Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons Section B: Préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons	8	Gouvernements, trentième session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 90 et Annexe II
Directives relatives aux allégations nutritionnelles: projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (partie B: fibres alimentaires)	6	Gouvernements, vingt-neuvième session du CCNFSDU	par. 22
Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten	6	Gouvernements, vingt-neuvième session du CCNFSDU	par. 108 et Annexe IV
Avant-projet de révision des listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge destinées à des fins diététiques spéciales	5	Trentième session de la Commission du Codex Alimentarius, gouvernements, vingt-neuvième session du CCNFSDU	par. 130 et Annexe V
Avant-projet de recommandations sur les fondements scientifiques des allégations relatives à la santé	4	Vingt-neuvième session du CCNFSDU	par. 134
Document de travail sur les propositions relatives à des valeurs nutritionnelles de référence (VNR) supplémentaires ou révisées à des fins d'étiquetage	-	République de Corée, vingt-neuvième session du CCNFSDU	par. 135-139
Document de travail sur la proposition de nouveaux travaux pour la modification des principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987)	-	Canada, vingt-neuvième session du CCNFSDU	par. 164-166

Activités futures			
<p>Établissement et application des principes de l'analyse des risques par le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques et de régime.</p> <p>Le document-projet est présenté dans l'appendice du document CX/NFSDU 06/28/8.</p>	-	Trentième Commission du Codex Alimentarius, Australie, gouvernements, vingt-neuvième session du CCNFSDU	par. 140-143

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

CHAIRPERSON/PRÉSIDENT/PRESIDENTE

Dr Rolf Grossklaus
Director and Professor
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin,
Germany
Tel: +49 (1888) 4 12 – 32 30
Fax: +49 (1888) 5 29 – 49 65
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Co-CHAIRPERSON / Co PRÉSIDENT / Co PRESIDENTE

Mr Somchai Charnnarongkul
Deputy Secretary-General
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
10200 Bangkok
Thailand
Tel.: +66 (2) 280 3882
Fax: +66 (2) 280 3886
E-Mail: somchaic@acfs.go.th
tosomchai@yahoo.com

***ASSISTANTS TO THE CHAIRPERSON/ASSISTANT AU PRÉSIDENT/
ASISTENTE AL PRESIDENTE***

Ms Katharina Adler
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection,
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Tel: +49 (228) 529 4647
Fax: +49 (228) 529 4965
E-Mail: katharina.adler@bmelv.bund.de

Ms Anke Weissenborn
Federal Institute for Risk Assessment
Thielallee 88.92
14195 Berlin
Germany
Tel.: +49 (30) 8412 3812
Fax: +49 (30) 8412 3715
E-Mail: a.weissenborn@bfr.bund.de

ARGENTINA/ARGENTINE

Prof Maria Luz **Martinez**
 Farm./Lic. en Industrias
 Administracion Nacional de Medicamentos, Alimentos y
 ecnologia Medica(ANMAT)
 Instituto Nacional de Alimentos (INAL)
 EE.UU. 25
 1101 Ciudad Autonoma de Buenos Aires
 Argentina
 Tel.: +54 (11) 4340 0800 int 3514
 Fax: +54 (11) 4373 2001
 E-Mail: mmartin@anmat.gov.ar

AUSTRALIA / AUSTRALIE/AUSTRALIA

Ms Janine **Lewis**
 Principal Nutritionist
 Food Standards Australia New Zealand
 P.O. Box 7186
 Canberra BC ACT 2610
 Australia
 Tel.: +61 (2) 62 71 22 45
 Fax: +61 (2) 62 71 22 78
 E-Mail: janine.lewis@foodstandards.gov.au

Ms Jenny **Hazelton**

Manager, Public Health Nutrition Standards
 Food Standards Australia New Zealand
 PO Box 7186
 Canberra BC ACT 2610
 Australia
 Tel.: +61 (2) 6271 2623
 Fax: +61 (2) 6271 2278
 E-Mail: jenny.hazelton@foodstandards.gov.au

Ms Karen **Armitage**

Manager – Supply Chain Regulatory Affairs
 Dairy Australia
 Level 5 IBM Tower
 60 City Road
 Southbank
 Victoria 3006
 Australia
 Tel.: +61 (3) 9694 3723
 Fax: +61 (3) 9694 3833
 E-Mail: karmitage@dairyaustralia.com.au

AUSTRIA/AUTRICHE/AUSTRIA

Dr Fritz **Wagner**
 Federal Ministry for Health and Women
 Radetzkystrasse 2
 1030 Vienna
 Austria
 Tel.: +43 (1) 7 11 00 44 26
 E-Mail: fritz.wagner@bmgf.gov.at

BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA

Pascale De Gryse
 Expert
 Service public fédéral de la Santé Publique, Sécurité de
 la Chaîne alimentaire et Environnement
 Eurostation Bloc II Place Victor Hugo 40 bte 10
 1060 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 (0) 2 524 7368
 Fax: +32 (0) 2 524 7399
 E-Mail: pascale.degryse@health.fgov.be

José **Bontemps**

Conseiller scientifique et nutritionnel
 SPADEL
 Rue Colonel Bourg 103
 1030 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 702 3811
 Fax: +32 (2) 702 3812

BENIN/BÉNIN

Dr Denis **Mikode**
 Director of Office of Food and Nutrition
 Direction of Food and Applied Nutrition
 BP 295 Porto Novo
 Benin
 Tel.: +229 2021-2670
 Fax:]229 2021 3963
 E-Mail: admikode@yahoo.fr

BOLIVIA/BOLIVIE/BOLIVIA

Maria del Carmen **Abela Quisbert**
 Lic. Nutritionist
 Codex Alimentarius Bolivia
 Universidad Mayor de San Andrés- Facultad de
 Medicina - Carrera de Nutrición
 Av. Saavedra N° 2246 - Miraflores
 La Paz
 Bolivia
 Tel.: +59 (12) 2228452
 Fax: +59 (12) 222 8458
 E-Mail: mabegis@hotmail.com

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Miss Ana Claudia **Araujo**
 Consultant in Health Surveillance
 National Health Suveillance Agency
 Ministry of Health
 SEPN 511 – Bloco A – Edificio Bittar II
 70750-502 Brasilia – DF
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3448 6352
 Fax: +55 (61) 3448 6274
 E-Mail: ana.firmo@anvisa.gov.br

Mrs Elisabete Gonçalves Dutra

Technical Assistant
National Health Surveillance Agency - Anvisa
SEPN 511 – Bloco A - Edifício Bittar II
70750-541 Brasília – DF
Brazil
Tel.: +55 (61) 3448 6352
Fax: +55 (61) 3448 6274
E-Mail: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Miss Erika Carvalho

ABIA – Brazilian Food Manufactures Association
Av Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11° andar
01451-001 Sao Paulo
Brazil
Tel.: +55 (11)5508 7564
Fax: +55 (11) 5508 7503
E-Mail: erika.carvalho@br.nestle.com

Mrs Giane Rossi de Freitas

RD
ABIAD
Rua Michigan, 735 Brooklin
04566-905 Sao Paulo
Brazil
Tel.: +55 (11) 5536 7276
Fax: +55 (11) 5536 7423
E-Mail: giane.freitas@abbott.com

CANADA/CANADÁ**Ms Christina Zehaluk**

Head, Special Purpose Foods
Food Directorate
Health Canada
Sir Frederick Banting Building AL 2203A
Ottawa, Ontario
K1A 0K9
Canada
Tel.: +1 (613) 957 1739
Fax: +1 (613) 941 6636
E-Mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Ms Carla Barry

Acting Director
Consumer Protection Division
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario
K1A 0Y9
Canada
Tel.: +1 (613) 221 7157
Fax: +1 (613) 221 7295
E-Mail: cbarry@inspection.gc.ca

Ms Nora Lee

Chief, Nutrition Evaluation Division
Food Directorate
Health Canada
251 promenade Sir Frederick Banting Driveway,
Tunney's Pasture, A.L. 2203A
Ottawa, Ontario
K1A 0K9
Canada
Tel.: +1 (613) 957 0353
Fax: +1 (613) 941 6636
E-Mail: nora_lee@hc-sc.gc.ca

CHILE/CHILI**Mrs Lorena Rodríguez-Osiac**

Medical Doctor, Master Nutrition Asesor
Ministry of Health
MC Iver 541
Santiago
Chile
Tel.: +56 (2) 7588574
Fax: +56 (2) 5740474
E-Mail: lrodriguez@minsal.cl

Mr Juan Carlos Sola Alcázar

Dietitian
Abbott, Chile
Av El Salto 5380 Huechuraba
Santiago
Chile
Tel.: +56 (2) 750 6043
Fax: +56 (2) 750 6084
E-Mail: juan.sola@abbott.cim

CHINA/CHINE/CHINA**Prof. Shi An Yin**

Director of the Department of Maternal and Child
Nutrition
National Institute for Nutrition and Food Safety
Chinese Center for Diseases Control and Prevention
29 Nan Wei Road, Xuanwu District
Beijing 100050
P. R. China
Tel.: +86 (10) 8313 2932
Fax: +86 (10) 8313 2021
E-Mail: shianyin@camcn-cns.org

Mr Guihai Zhang

Manager
Shijiazhuang Sanlu Group Co. Ltd.
No. 539 Heping West Road, Shijiazhuang
050071 Shijiazhuang
P. R. China
Tel.: +86 (311) 8861 6067
Fax: +86 (311) 8861 6067

Ms Lei Shi

Regulatory Affairs Manager
Abbott Laboratories
Room 1709-1716
Canway Building No 66
Nan LI Shi Lu, Xi Cheng District
100045 Beijing
People's Republic of China
Tel.: +86 (10) 6802 8080 Ext. 131
Fax: +86 (10) 6803 7877
E-Mail: bird.shi@abbott.com

Dr. Xuejun Zhao

Medical Director
Nutricia China Baby Food
15th Floor 1504 Westgate Hall
1038, Nanjing Road West
Shanghai, 200041
P. R. China
Tel.: +86 (21) 6267 6340
Fax: +86 (21) 6267 7324
E-Mail: zhaoxuejun@nutricia.com.cn

Mr Jiaqi Cai

Regulatory Affairs Manager
Shanghai Wyeth Nutrition Ltd. China
Rm 906, Zhongguo Renshoudasha
Chaoyangmenwai
100020 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 (10) 8525 3128 ext. 268
Fax: +86 (10) 8525 1063
E-Mail: caij@wyeth.com

Jacqueline W. Fung

Scientific Officer
Food & Environmental Hygiene Department
43/F, Queensway Government Offices
66 Queensway, Hong Kong
P.R. China
Tel.: +852 2867 5607
Fax: +852 2893 3547
E-Mail: jfung@fehd.gov.hk

Ms Jenny Zeng

Senior Regulatory Affairs Manager
Mead Johnson (Guangzhou) Ltd.
24F, Sanxin Plaza, No 33 West Huangpu Road, Tianhe
510620 Guangzhou
P.R. China
Tel.: +86 (20) 3811 1032
Fax: +86 (20) 3811 1155
E-Mail : jenny.zeng@bms.com

Prof. Kun Wu

Department Director
Nutrition and Food Hygiene Department,
Public Health Institution
Harbin Medical University
157, Baojian Road
150086 Harbin
P. R. China
Tel.: +86 (451) 8750 2826
Fax : +86 (451) 8750 2885
E-Mail : wukun@public.hr.hl.cn

Mr Xue Feng Di

Regulatory Affairs Department Manager
Nestle (China) Ltd.
Building No 3, Universal Plaza, 10 Jiu Xian Qiao Lu.
Chao Yang District
100016 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 (10) 8434 7776
Fayx : +86 (10) 6438 9353
E-Mail : xuefeng.di@cn.nestle.com

Ms Rong Luo

Senior Technical Regulatory Manager
Amway (China) Co. Ltd
233 Tianhe N. Road
510613 Guangzhou
P. R. China
Tel. : +86 (20) 8519 8685
Fax : +86 (20) 3891 2807
E-Mail : rose_luo@amway.com

Prof. Yun Wang

National Dairy Standard Centre
No 337, Xuefu Road
150086 Harbin
P. R. China
Tel. : +86 1365 4509087
Fax : +86 451 86660132
E-Mail : ndtc@sina.com

Prof. Dr. Zhixu Wang

Deputz director, Professor
Institute of Human Nutrition
Qingdao University Medical College
38 Dengyhou Road, 266021, Qindao
P. R. China
Tel.: +86 /532) 83812234
Fax: +86 (532) 83812434
E-Mail: zhixu.wang@izb.com

COSTA RICAMr Moises **Badilla**

Director Area Tecnológica
 Miembro del Comité Nacional del Codex
 Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
 100 E y 125 N de la iglesia de Piedades de Santa Ana
 506 San José
 Costa Rica
 Tel.: +506 2341127
 Fax: +506 234 6783
 E-Mail: mbadilla@cacia.org

Helen **Quesada**

Licenciada en Nutricion
 Abbott Healthcare,
 Torre la Sabana, Piso 3,
 300 M Oeste del ICE en Sabana Norte
 San Jose
 Tel. : +506 290 9200
 Fax : +506 232 0190
 E-Mail : hellengab@hotmail.com

CUBADr Isabel C. **Martin González**

Nutricionista
 Instituto de Nutricion e Higiene de los Alimentos
 Ministerio de Salud Publica
 Infanta No 1158 e/ Clavel y Llinás
 Centro Habana
 10300 La Habana
 República de Cuba
 Tel.: +53 7 870 0716
 Fax: +53 7 878 3318
 E-Mail: isamar@infomed.sld.cu

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCAMrs Ellen **Trolle**

Deputy Head of Nutrition Department
 Danish Institute for Food and Veterinary Research
 Mørkhøj Bygade 19
 2860 Søborg
 Denmark
 Tel.: +45 72 347421
 Fax: +45 72 347119
 E-Mail: etr@dfvf.dk

Ms Dagny Løvoll **Warming**

Scientific Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 2860 Søborg
 Denmark
 Mørkhøj Bygade 19
 2860 Søborg
 Denmark
 Tel : +45 3395 6000
 Fax : +45 3395 6001
 E-Mail : fvst@fvst.dk

EGYPT / EGYPTE / EGIPTODr Emad **Khater**

Scientific & Regulatory Affairs Manager
 Nestle-Egypt Company
 3, Abu El Feda Street-Zamalek
 P.O. Box 2781
 Cairo
 Egypt
 Tel.: +20 7 35 68 87
 Fax: +20 7 36 15 33
 E-Mail: emad.khater@eg.nestle.com

**EUROPEAN COMMUNITY / COMMUNAUTE EUROPEENNE /
COMUNIDAD EUROPEA**Basil **Mathioudakis**

Head of Unit
 European Commission
 Health and Consumer Protection
 Directorate-General
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 295 9182
 Fax: +32 (2) 296 1735
 E-Mail: basil.mathioudakis@ec.europa.eu

Ms Helen **Lee**

European Commission
 Health and Consumer Protection
 Directorate-General
 B232 8/48
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 2998 668
 Fax: +32 (2) 2960 951
 E-Mail: helen.lee@cec.eu.int

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIAMs Anna **Lemström**

Senior Advisor
 Ministry of Trade and Industry
 P.O.Box 32
 00023 Government
 Finland
 Tel.: +358 (9) 1606 3536
 Fax: +358 (9) 1606 2760
 E-Mail: anna.lemstrom@ktm.fi

Ms Kaija **Hasunen**

Chief Counsellor
 Ministry of Social Affairs and Health
 P.O. Box 33
 00023 Government Helsinki
 Finland
 Tel.: +358 (9) 16 07 40 35
 Fax: +358 (9) 16 07 41 44
 E-Mail: kaija.hasunen@stm.fi

Ms Annika **Nurttila**
Senior Officer
Finnish Food Safety Authority Evira
Mustialankatu 3
00790 Helsinki
Finland
Tel.: +358 (50) 5576414
E-Mail: annika.nurttila@evira.fi

Mr Kari **Töllikkö**
Principal Administrator
General Secretariat of the Council of the European Union
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (2) 281 7841
Fax: +32 (29) 281 6198
E-Mail : kari.tollikko@consilium.europa.eu

FRANCE / FRANCIA

Mrs Brigitte **Pouyet**
DGCCRF
59, Boulevard Vincent Auriol
75013 Paris
France
Tel.: +33 (1) 4497 2921
Fax: +33 (1) 4929 3048
E-Mail: brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr

Pascal **Audebert**
Point de Contact du Codex alimentarius en France
Premier Ministre
Secrétariat général pour l'Europe
2, boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12
France
Tel.: +33 (1) 44 87 16 03
Fax: +33 (1) 44 87 16 04
E-Mail: pascal.audebert@sgae.gouv.fr

Mrs Dominique **Burel**
Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière
(CNIEL)
42 Rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09
France
Tel. : +33 (1) 4970 7105
Fax : +33 (1) 4280 6345
E-Mail. dburel@cniel.com

Ms Catherine **Vigreux**
Conseiller Affaires Reglementaires
Roquette Freres
Route de la Gorgue
62136 Lestrem
France
Tel. : +33 (3) 2163 3763
Fax : +33 (3) 2163 3850
E-Mail : catherine.vigreux@roquette.com

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Dr Pia **Noble**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 5 29 46 65
Fax: +49 (228) 5 29 49 65
E-Mail: pia.noble@bmelv.bund.de

Prof Dr. med. Hildegard **Przyrembel**
Direktorin und Professorin
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 8412 - 3221
Fax: +49 (30) 8412 - 3715
E-Mail: hildegard.przyrembel@bfr.bund.de

Dr. Claudia **Dietrich**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 5 29 3785
Fax: +49 (228) 5 29 49 65
E-Mail: Claudia.dietrich@bmelv.bund.de

Dr. Gerda **Jost**
Manager Corporate & Regulatory Affairs
Milupa GmbH
Bahnstr. 14 -30
61381 Friedrichsdorf
Germany
Tel.: +49 6172 991423
Fax: +49 6172 991250
E-Mail: gerda.jost@milupa.de

Mrs Stefanie Rams

Manager Scientific and Regulatory Affairs
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (288) 81993146
Fax: +49 (228) 81993246
E-Mail: srams@bll.de

Renate Scherer

Lebensmittelchemikerin
Chemisches Landes- und Staatliches
Veterinäruntersuchungsamt
Joseph-König-Straße 40
48147 Münster, Germany
Tel.: +49 (251) 98 21 - 2 28
Fax: +49 (251) 98 21 - 2 50
E-Mail: scherer@cvua.nrw.de

Dr Michael Packert

Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Gottlieb-Daimler-Str- 12
68165 Mannheim
Tel.: +49 (621) 421573
Fax_ +49 (621) 421574
E-Mail: michael.packert@suedzucker.de

INDIA /**Mr Chaman Kumar**

Joint Secretary to Gov. of India
Ministry of Women and Child Development
Shastri Bhawan, New Delhi – 110011
India
Tel.: + 91 (11) 23386227
Fax: +91 (11) 23381800
E-Mail: chamankumar@hotmail.com

Dr Appu Rao

Head Department of Protein chemistry & Technology
Central Food Technological Research Institute
570020 Mysore
India
Tel.: +91 (821) 2515 331
Fax: +91 (821) 2517 233
E-Mail: pct@cftri.res.in

Dr Bindu Kumar Tiwari

Adviser Nutrition
DGHS, Ministry of Health & Family Welfare
Room No. 355 A Wing, Nirman Bhavan
New Delhi - 110011
India
Tel.: +91 (11) 23062113
Fax: +91 (11) 23062113
E-Mail: advnut@nb.nic.in

Dr Kankipati Vijaya Radha Krishna

Asst. Director
National Institute of Nutrition
1-8-434/6 Chikkadapally
Hyderabad-500020
India
Tel.: +91 (40) 27008921
E-Mail: vjrkk@yahoo.com

Dr Shrinivasa Bhat

Food Regulatory Affairs Manager
Confederation of Indian Industry
Institutional Area
23, Lodhi Road
110003 New Delhi
India
Tel.: +91 (11) 24629994 -7
Fax: +91 (11) 24615693
E-Mail: d.s.chadha@ciionline.org

Mr Sunil Bakshi
Senior Manager
National Dairy Development Board
NDDDB Campus
388001 Anand
India

Tel.: +91 2692 226255

Fax: +91 2692 260157

E-Mail: sbakshi@nddb.coop

INDONESIA / INDONÉSIE/INDONESIA

Ms Sri Irawati Susalit
Director for Food Product Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jalan Percetakan Negara No 23
Jakarta 10560
Indonesia

Tel.: +62 (21) 4287 5584

Fax: +62 (21) 4287 5780

E-Mail: iras4@yahoo.com

Dr Sri Soedarjati Nasar
Consultant in Pediatric Nutrition
Indonesian Pediatric Society
Jl. Salemba 6
Jakarta 10430
Indonesia

Tel.: +62 (21) 391 0096

Fax: +62 (21) 390 7743

E-Mail: nutrika@cbn.net.id or srinasar@yahoo.co.id

Dr Damayanti Rusli Sjarif, PhD
Consultant in Pediatric Nutrition and Metabolic Diseases
Indonesian Pediatric Society
Jl. Salemba 6
Jakarta 10430
Indonesia

Tel.: +62 (21) 391 0096

Fax: +62 (21) 390 7743

E-Mail: nutrika@cbn.net.id

Mr Syaiful
Secretariat Codex Contact Point of Indonesia
National Standardization Agency
Mangala Wanabkti Bloc IV Floor 4, Gatot Subroto,
Senayan

10270 Jakarta, Indonesia

Tel.: +62 (21) 5747043

Fax: +62 (21) 5747045

E-Mail: sps-2@bsn.or.id

Mr Iwan Nursasongko
Department of Industry
Directorate for Food, 17th Floor
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53
Jakarta, Indonesia
Tel.: +62 5252709
Fax: +62 5252709
E-Mail: iwansas@yahoo.com

Mrs Andriani
Department of Industry
Directorate for Food, 17th Floor
Jl. Gatot Subroto Kav 52-53
Jakarta
Indonesia
Tel.: +62 5252709, HP 0813 82522981
Fax: +62 5252709

Non Government Advisor

Dr Lani Suwanda
PT Abbott Indonesia
Jamsostek Tower
23rd Floor, North Tower
Jl Gatot Subroto Kav 38
12710 Jakarta
Indonesia
Tel.: +62 (21) 5296 2316, HP 0816 794643
Fax: +62 (21) 5296 1530
E-Mail: laniati.suwanda@abbot.com
l-suwanda@yahoo.com

IRELAND / IRELANDE / IRLANDA

Ms Joan Regan
Assistant Principal
Food Unit
Dept. Health and Children
Hawkins House
Dublin 2, Ireland
Tel.: +353 (1) 6 35 42 47
Fax: +353 (1) 6 35 45 52
E-Mail: Joan_regan@health.irlgov.ie
Dr Mary Flynn
Chief Specialist Public Health Nutrition
Food Science & Standards Division
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court
Lower Abbey St.
Dublin 1, Ireland
Tel.: +353 (1) 817 1346
Fax: +353 (1) 817 1301
E-Mail: mflynn@fsai.ie

ITALY/ITALIE/ITALIA

Dr Lucia Guidarelli
Senior Officer
Dietetics and Nutrition Unit
Ministero della Salute
P. za Marconi, 25
00144 Roma
Italy
Tel.: +39 (6) 5994 6828
Fax: +39 (6) 5994 6119
E-Mail: l.guidarelli@sanita.it

Mrs Brunella **Lo Turco**
Ministero Politiche Agricole-Alimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 46656041
Fax: +39 (6) 4880273
E-Mail: qtc6@politicheagricole.it

JAPAN / JAPON / JAPÓN

Dr Norihiko **Yoda**
Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food
Safety Bureau
Office of International Food Safety, Policy Planning and
Communication Division
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo
Japan
Tel.: +81 (3) 3595 2326
Fax: +81 (3) 3503 7965
Yoda-norihiko@mhlw.go.jp

Dr OA **Tanaka**
Deputy Director
Office of Health Policy on Newly Developed Foods
Standards and Evaluation Division, Department of Food
Safety,
Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of
Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo
Japan
Tel.: +81 (3) 3595 2327
Fax: +81 (3) 3501 4867
E-Mail: tanaka-oua@mhlw.go.jp

Mr Masahiro **Miyazako**
Assistant Director
International Affairs Division, Food Safety and
Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo 100-8950, Japan
Tel. : +81 (3) 5512 2291
Fax : +81 (3) 3597 0329

Mr Kaoru **Koide**
Technical Advisor
Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudankita - Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073, Japan
Tel.: +81 (3) 3264 3731
Fax: +81 (3) 3264 3732

Mr Masashi **Furuta**
Technical officer
Office of Health Policy on Newly Developed Foods
Standards and Evaluation Division, Department of Food
Safety,
Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of
Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo, Japan,
Tel.: +81 (3) 3595 2327
Fax: +81 (3) 3501 4867
E-Mail: furuta-masashi@mhlw.go.jp

Dr Hirsohi **Tsuchita**
Technical Advisor
Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan,
1-14-19 Kudankita,
Chiyoda-ku, Tokyo 102-0073, Japan
Tel.: +81 (3) 3264 3731
Fax: +81 (3) 3264 3732

Mr Tsuyoshi **Urano**
Section Chief
Food Safety Commission Secretariat
Prudential Tower 6F
2-13-10 Nagatacho, Chiyuda-ku
Tokyo 100-8989, Japan
Tel. : +81 (3) 5251 9169
Fax. +81 (3) 3591 2236
E-Mail : tsuyoshi.urano@cao.go.jp

Dr. Kazuhiko **Yamada**
Director
Division of Applied Food Research, National Institute of
Health and Nutrition
1-23-1 Toyama, Shinjuku-ku
Tokyo 162-8636, Japan
Tel.: +81 (3) 3203 8063
Fax: +81 (3) 3202 3278
E-Mail: peaceboy@nih.go.jp

Mr Hiroaki **Hamano**
 Technical Adviser
 Japan Health Food and Nutrition Food Association
 2-7-27 Ichigaya Sadohara-cho , Shinjuku-ku
 162-0842 Tokyo, Japan
 Tel.: +81 (3) 3268 3134
 Fax: +81 (3) 3268 3136
 E-Mail: hiroaki.hamano@danisco.com

JORDAN / JORDANIE / JORDANIA

Mrs Karam **Malhas**
 Head of Food Standard of Special Diet
 Jordan Food and Drug Administration
 Amman 11118
 Jordan
 Tel: +962 (6) 079994 2869
 E-Mail: karam.malhas@jfda.jo

Ms Ferial **Hismeh**
 Nutritionist
 Jordan Food and Drug Administration
 Jabal Amman / 3rd Circle
 11190 Amman
 Jordan
 Tel.: +962 (6) 0795247 127
 E-Mail: ferial.hishmeh@jfda.jo

KENYA/KENIA

Mrs Edna Kasinja **Warentho**
 Deputy Chief Nutrition Officer
 Kenyatta National Hospital
 P O Box 20723
 00202 Nairobi
 Kenya
 Tel.: +254 2726300-9
 Fax: +254 2725272
 E-Mail: ewarentho@yahoo.com

Mr Tom Kevin **Olielo**
 Head of Food and Agriculture Department
 Kenya Bureau of Standards
 P.O.Box 54974
 00200 Nairobi
 Kenya
 Tel.: +254 (20) 605490
 Fax: +254 (20) 609660
 E-Mail: olielotk@yahoo.com
tkolielo@kebs.org

KOREA, REPUBLIC OF / CORÉE, RÉPUBLIQUE DE / COREA, REPUBLICA DE

Miss Myo Young **Kim**
 Senior Researcher
 Ministry of Health and Welfare
 Food Policy Division, Ministry of Health and Welfare,
 Government Complex,
 Joong Ang Dong1,
 GwacheonSi, Gyeonggi-do
 427-721 Kyoung Gi Do
 Korea
 Tel.: +82 (31) 440 9116
 Fax: +82 (31) 440 9119
 E-Mail: kalbalam1004@mohw.go.kr

Dr Oran **Kwon**
 Director, Senior Scientific Officer
 Korea Food and Drug Administration
 194 Tongil-ro, Eunpyung-Gu
 122-704 Seoul, Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1317
 Fax: +82 (2) 380 1320
 E-Mail: orank@kfda.go.kr

Prof Cherl-Ho **Lee**
 Professor
 Korea University
 Graduate School of Biotechnology
 1 Anamdong-5 Sungbukku
 176-701 Seoul, Korea
 Tel.: +82 (2) 3290 3414
 Fax: +82 (2) 927 5201
 E-Mail: chlee@korea.ac.kr

Miss Hyuni **Sung**
 Scientific Officer
 Korea Food and Drug Administration
 194 Tongil-ro, Eunpyung.gu
 122-704 Seoul, Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1678
 Fax: +82 (2) 380 1358
 E-Mail: shyuni@kfda.go.kr

MALAYSIA / MALASIE

Ms Rokiah **Don**
 Nutritionist
 Family Health Development Division
 Ministry of Health Malaysia
 Department of Public Health
 Level 7, Block E 10, Parcel E
 Federal Governement Administrative Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
 Tel.: +60 (3) 8883 4083
 Fax: +60 (3) 8883 6175
 E-Mail: rokiah@moh.gov.my

Dr. Tee E **Siong**
Nutrition Consultant
No. 46, Jalan SS 22/32
Damansara Jaya
47400 Petaling Jaya, Selangor
Malaysia
Tel.: +603 7728 7287
Fax: +603 7728 7426
E-Mail: president@nutriweb.org.my

Ms Norrani **Eksan**
Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Department of Public Health
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E 7 Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya
Malaysia
Tel.: +60 (3) 8883 3511
Fax: +60 (3) 8883 3888
E-Mail: norranieahoo

Ms Pang Poh **Ling**
Market Analyst
Malaysian Palm Oil Council (MPOC)
2nd Floor, Wisma Sawit
Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya
Petaling Jaya, Selangor
Malaysia
Tel.: +603 7806 4097
Fax: +603 7806 2272
E-Mail: pohling@mpoc.org.my

Mrs Sharidah **Yusoff**
Regulatory Manager
Federation of Malaysian Manufacturers
Wisma FMM
No. 3, Persiaran Dagang
PJU9, Bandar Sri Damansara
52200 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel.: +603 7965 6317
Fax: +603 7965 6768
E-Mail: sharidah.yusoff@my.nestle.com

Ms Fazlin Azura **Azlan**
Clinical/Regulatory Manager
Federation of Malaysian Manufacturers
Wisma FMM
No. 3, Persiaran Dagang
PJU9, Bandar Sri Damansara
52200 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel.: +603 5569 3388 Ext.: 281
Fax: +603 5569 3399
E-Mail: fazlinazura.azlan@abbott.com

Mrs J.S. Sunitha Devi **Shangmugam**
Regulatory Manager
Glaxosmithkline
Lot 89, Jalan Enggang
Ampang/Ulu Kelang Industrial Estate
54200 Ampang, Sengalor
Malaysia
Tel.: +603 7491 2020
Fax: +603 4253 5502
E-Mail: sunitha.a.shanmugam@gsk.com

Ms Yin Fun **Chor**
Senior Regulatory Affairs Manager
Federation of Malaysian Manufacturers
Wisma FMM
No 3, Persiaran Dagang
PJU 9, Bandar Sri Damansara
52200 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel.: +603 7807 5108
Fax: +603 7805 1075
E-Mail: yf.chor@bms.com

Dr. Kalanithi **Nesaretnam**
Principal Research Officer
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
Nr. 6 Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Tel.: +603 8769 4592
Fax: +603 8922 1942
E-Mail: sarnesar@mpob.gov.my

Ms Fauziah **Arshad**
Senior Research Officer
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
4300 Kajang, Selangor
Tel.: +603 8769 4524
Fax: +603 8920 1918
E-Mail: fauziah@mpob.gov.my

MALI

Mrs **Coulibaly Salimata Koné**
Agence nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
(ANSSA)
Centre Commercial, Rue 305
(Ancienne Cour des Grandes Endémies)
Bamako
Mali
Tel.: +223 2225407
E-Mail: coulibalysalimat@yahoo.fr

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICODr. Pedro **Gutiérrez-Castrellón**

Instituto Nacional de Pediatría

Insurgentes Sur 3700-C

Cuicuilco, Coyoacan

04530 Mexico City

Mexico

Tel.: +52 (55) 1084 0906

Fax: +52 (55) 5666 5970

E-Mail: inpcochrane@gmail.comJacqueline **Schaemaker**

Directora de Asuntos Regulatorios

ABBOTT Laboratorios

Av. Coyocacán No 1622, Col. Del Valle

Delegación Benito Juárez

03100 Mexico City

Mexico

Tel.: +52 (55) 5726 4723

Fax: +52 (55) 5726 4601

E-Mail: jackie.schaemaker@abbott.comMrs Caroline **Jaramillo**

Chemist

COFEPRIS

Monterrey No 33

06700 Mexico

Mexico

Tel.: +52 (55) 55141605

E-Mail: cjaramillo@salud.gob.mxMs Mariela **Vallejo**

Manager

COFEPRIS - Ministry of Health

Monterrey 33 ,Col. Roma Norte

06700 Mexico, DF

Mexico

Tel.: +52 (55) 5080 053089

E-Mail: mvallejo@salud.gob.mxMiss Circe **Rodriguez**

Regulatory Affairs

Unilever, Mexico

Av. Rio Consolado 721

Col. Sta. Ma. Insurgentes

06430 Mexico

Mexico

Tel.: +99 9325 0920

E-Mail: circe.rodriguez@unilever.com**MOROCCO/MAROC/MARUECOS**Dr. Mustapha **Mahfoudi**

Ministry of Health

Hay Road 21 C 22 Rabat

Morocco

Tel.: +212 70286904

Fax: +212 37299834

E-Mail: mmahfoudr@yahoo.frMr Lhoussaine **Saad**

Chef de Service

Ministere de l'Agriculture

Rabat

Morocco

Tel.: +212 37297546

Fax: +212 37297544

E-Mail: saad_lho@yahoo.frDr Loubaba **Laraki**

Nutritionist

Ministrz of Health

335, Bd Mohammed V

10000 Rabat

Morocco

Tel.: 212 61 58 6479

Fax: +212 37763895

E-Mail: llaraki@sante.gov.maMr Larbi **Hachimi**

Directeur

Laboratoire officiel l'analyses et de recherches

25 Rue

Casablanca

Morocco

Tel.: +212 (22) 302196

Fax: +212 (22) 301972

E-Mail: loara@cabonet.net.ma **NAMIBIA/NAMIBIE**Ms Marjorie **van Wyk**

Chief Food and Nutrition

Ministry of Health and Social Services

Private Bag 13198

Windhoek

Namibia

Tel.: +264 (61) 2032 712/3

Fax: +264 (61) 234 968

Mr Gerald **Benade**

Chief: Public Hygiene

Ministry of Health and Social Services

Private Bag 13198

Windhoek

Namibia

Tel.: +264 (61) 2032 755

Fax: +264 (61) 234 968/234083

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOSMrs Alma **Van der Gref**

Ministry of Health, Welfare and Sport

P.O.Box 20350

2500 EJ The Hague

The Netherlands

Tel.: +31 (0) 70340 5695

Fax: +31 (0) 70340 5554

E-Mail: am.vd.greft@minvws.nlDr Jaap **Schrijver**

Manager Regulatory Affairs Baby Foods

Numico R&D and Product Integrity

Federation of the Dutch Food and Grocery Industry

(FNLI)

Numico Trading B.V.

P.O. Box 75538

1118 ZN Schiphol Airport

The Netherlands

Tel.: +31 (20) 456 9466

Fax: +31 (20) 465 8466

E-Mail: jaap.schrijver@numico.comDr Joyce de **Stoppelaar**

Association of Dutch Infant and Dietetic Food Industries

(VNFKD)

Tourniairestraat 3

1006 BK Amsterdam

The Netherlands

Tel.: +31 (20) 7130700

Fax: +31 (20) 7130710

E-Mail: joyce.destoppelaar@vnfkd.nl**NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDA**Ms Jenny **Reid**

New Zealand Food Safety Authority

PO Box 2835

Wellington

New Zealand

Tel.: +64 (4) 463 2582

Fax: +64 (4) 463 2583

E-Mail: jenny.reid@nzfsa.govt.nzMs Joanne **Dellow**

New Zealand Food Safety Authority

PO Box 2835

Wellington

New Zealand

Tel.: +64 (4) 463 2561

Fax: +64 (4) 463 2583

E-Mail: Joanne.dellow@nzfsa.govt.nzMr Roger **Hall**

Regulatory Manager

Fonterra Cooperative Group

Private Bag 11029

Palmerston North

New Zealand

Tel.: +64 (6) 350 4688

Fax: +64 (6) 356 1476

E-Mail: roger.hall@fonterra.comNon Government AdvisorMrs Dianne **Lowry**

Research and Development Manager

Dairy Goat Co-operative (NZ) Ltd.

PO Box 1398

Hamilton

New Zealand

Tel.: +64 (7) 839 2919

Fax: +64 (7) 839 2920

E-Mail: dianne@dgc.co.nzMs Ann **Hayman**

Senior Programme Manager

Export Standards & Systems – Dairy

New Zealand Food Safety Authority

Private Bag, 2835

Wellington

New Zealand

Tel.: +64 (4) 463 2674

Fax: +64 (4) 463 2675

E-Mail: ann.hayman@nzfsa.govt.nz**NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA**Mrs Turid **Ose**

Senior Adviser

Norwegian Food Safety Authority

Head Office

P.O.Box 383

2381 Brumunddal

Norway

Tel.: +47 2321 67 42

Fax: +47 2321 70 01

E-Mail: tuose@mattilsynet.noMrs Gyrd Omholt **Gjevestad**

Adviser

Norwegian Food Safety Authority/NAS Ås

P.O.Box 383

2381 Brumunddal

Norway

Tel.: +47 6494 4359

Fax: +47 6494 4410

E-Mail: gyomj@mattilsynet.no

Mrs Tone Elizabeth **Matheson**
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
Head Office
P.O.Box 383
2381 Brumunddal
Norway
Tel.: +47 2321 6651
Fax: +47 2321 7001
E-Mail toema@mattilsynet.no

Non-Government Advisor

Mr Steinar **Høie**
Business Adviser
Federation of Norwegian Food and Drink Industry
PO Box 5472 Majorstua
0305 Oslo
Norway
Tel.: +47 (23) 088717
Fax: +47 (23) 088723
E-Mail : steinar.hoie@nbl.no

PHILIPPINES / FILIPINAS

Ms Ma. Victoria **Pinion**
Nutritionist-Dietitian
Bureau of Food and Drugs – Department of Health
Civic Drive Filinvest Corporate City,
Alabang, Muntinlupa City
1781 Muntinlupa
Philippines
Tel.: +63 (2) 8424 538
Fax: +63 (2) 8078 285
E-Mail: vdpinion@yahoo.com.ph

Prof. Emilie **Flores**, MD PhD.
Professor of Nutrition
College of Public Health – University of the Philippines
Pedro Gil, Ermita
Manila
Philippines
Tel.: +63 (2) 5255858
E-Mail: esgflores@mail.upm.edu.ph

Mrs Mary Jude **Icasiano**
Nutritionist
Wyeth Philippines Inc.
2236 Chino Roces Ave.
1200 Makati City
Philippines
Tel: +63 (2) 884-6739
Fax: +63 (2) 810-2254
E-Mail: icasiam@wyeth.com

POLAND / POLOGNE / POLONIA

Janusz **Ksiazyk**
MD.PhD
Head, Dept. Pediatrics
The Children's Memorial Health Institute
Al. Dzieci Polskich 20
04-730 Warsaw
Poland
Tel.: +48 (22) 8 15 12 14
Fax: +48 (22) 8 15 12 12
E-Mail: j.ksiazyk@czd.pl

Prof Hanna **Kunachowicz** PhD
Head of Department of Nutritional Value of Food
Products
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Str.
02-903 Warsaw
Poland
Tel.: +48 (22) 5509708
Fax: +48 (22) 842 1103
E-Mail: h.kunachowicz@izz.waw.pl

Dr Katarzyna **Stos**
Head of Division of Food for Special Nutritional Uses
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska
02-903 Warsaw
Poland
Tel.: +48 (22) 5509781
Fax: +48 (22) 842 1103
E-Mail: k.stos@izz.waw.pl

PORTUGAL

Dr Dirce **Silveira**
Senior Technician
Ministry of Health
Av. Padre Cruz
1649-016 Lisbon
Portugal
Tel.: +351 217519200
E-Mail: dirce.silveira@insa.min-saude.pt

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDAFRICA

Mrs Antoinette **Boozyen**
Assistant Director
Directorate Food Control
Department of Health
Private Bag X828
Pretoria 0001
South Africa
Tel.: +27 (12) 312 0163
Fax: +27 (12) 312 3180
E-Mail: booyza@health.gov.za

Mrs Anne **Behr**
 Deputy Director: Dietary Services
 Directorate: Nutrition, Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria, South Africa
 Tel.: +27 (12) 312 0043
 Fax: +27 (12) 323 3112
 E-Mail: behra@health.gov.za

Mrs Hlamalani Sophy **Mabasa**
 Assistant Director
 Department of Health, Directorate Nutrition
 P.O.Box 31179 Braamfontein
 2017 Johannesburg
 South Africa
 Tel.: +27 (12) 312 0022
 Fax: +27 (12) 323 3112
 E-Mail: maba55@health.gov.za

Mrs Anne **Pringle**
 Health Products Association
 P.O.Box 68068
 Bryanston 2021
 South Africa
 Tel.: +27 (11) 317 8447
 Fax: +27 (11) 317 8547
 E-Mail: anne@sportron.co.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA
 Ms Maria Jesús **Calcedo Barba**
 Jefe de Sección
 Subdirección General de Gestión de Riesgos
 Alimentarios, Agencia Española de Seguridad
 Alimentaria
 Ministerio de Sanidad y Consumo
 Alcalá, no 56
 28071 Madrid, Spain
 Tel.: +34 (91) 3380 918
 Fax: +34 (91) 3380 169
 E-Mail : calcedomsc@hotmail.com

Ms Almudena **Rollán Gordo**
 Jefe Sección
 Subdirección General de Gestión de Riesgos
 Alimentarios, Agencia Española de Seguridad
 Alimentaria
 Ministerio de Sanidad y Consumo
 Alcalá, no 56
 28071 Madrid, Spain
 Tel.: +34 (91) 3380 710
 Fax: +34 (91) 3380 169
 E-Mail: argbis@yahoo.es

Myriam **Garcia Cofrades**
 Secretaria General
 Asociación Nacional de Fabricantes de Productos de
 ietética Infantil
 Diego de León, 44
 28006 Madrid, España
 Tel.: +34 915 301801
 Fax: +34 616 582770
 E-Mail: mgarcia.andi@telefonica.net

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN
 Mr Awad Mohamed Ahmed **Sokrab**
 Technical Affairs Administration Director
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 (SSMO)
 Street Baledia
 P.O.Box 13573
 Khartoum
 Sudan
 Tel : +249 (91) 2391190
 Fax : +249 (183) 762737
 E-Mail : awadsokrab@hotmail.com

Wafaa Badwi **Abd/Alla**
 Ministry of Health
 Khartoum
 Sudan
 Tel.: +249 (1) 22227868
 E-Mail: wafaabadwi@yahoo.com

Mr Omer **Abdalla Ibrahim**
 Laboratories Director
 Sudanese Standards & Metrology Organization
 (SSMO)
 Street Baledia
 P.O.Box 13573
 Khartoum
 Sudan
 Tel. : +249 (183) 749994
 Fax : +249 (183) 762737
 E-Mail : shonam2003@hotmail.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA
 Ms Monika **Schere**
 Senior Administrative Officer
 Ministry of Agriculture, Food and Consumer Affairs
 Fredsgatan 8
 10333 Stockholm
 SE-Sweden
 Tel.: +46 (8) 405 1315
 Fax: +46 (8) 206496
 E-Mail: monika.schere@agriculture.ministry.se

Mrs Kristina Lagestrand Sjölin

Principal Administrative Officer
National Food Administration
Food Standards Department
Box 622
75126 Uppsala
SE-Sweden

Tel.: +46 (18) 175500

Fax: +46 (18) 105848

E-Mail: codex@slv.se

Mrs Eva Rolfsdotter Lönnberg

Codex coordinator
National Food Administration
Box 622
75126 Uppsala
SE-Sweden

Tel.: +46 (18) 175500

Fax: +46 (18) 105848

E-Mail: codex@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA**Ms Elisabeth Nellen-Regli**

Resp. for Food for special dietary uses
Swiss Federal Office of Public Health
Schwarzenburgstr. 165
3003 Bern
Switzerland

Tel.: +41 (31) 3229 560

Fax: +41 (31) 3229 574

E-Mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Mrs Irina Du Bois

Nestec Ltd.
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey
Switzerland

Tel.: +41 (21) 9242 261

Fax: +41 (21) 9244 547

E-Mail: irina.dubois@nestle.com

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA**Dr Songsak Srianujata**

Advisor,
Institute of Nutrition, Mahidol University
Salaya, Putthamonthon
Nakhonpathom 73170
Thailand

Tel.: +66 (2) 800 2380 ext. 311

Fax: +66 (2) 441 9344

E-Mail: rassn@mahidol.ac.th

Prof. Kraisid Tontisirin

Professor Emeritus
Faculty of Medicine
Ramathibodi Hospital, Mahidol University
8 Ladprao 22, Chatuchak
Bangkok 10400
Thailand

Ms Metanee Sukontarug

Deputy Secretary General,
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards

4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200, Thailand

Tel.: +66 (2) 2831691

Fax: +66 (2) 2831630

E-Mail: metanee@acfs.go.th

Ms Yupa Laojindapun

Standards Officer
National Bureau of Agricultural commodity and Food
Standards

4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnem Nok Avenue
Bangkok 10200
Thailand

Tel.: +66 (2) 283 1600 Ext. 1189

Fax: +66 (2) 283 1669

E-Mail: yupa@acfs.go.th

Mrs Somkid Ruenparkwoot

Scientist 9
Department of Agriculture
50 Phaholyothin Road, Jatujak
Bangkok 10900

E-Mail: t_somkid@hotmail.com

Mrs Wanthanee Kamlerit

Medical Scientist 8
Bureau of Quality and Safety of Food
Department of Medical Sciences
88/7 Tiwanond Road
Nonthaburi, 11000

Mrs Utoomporn Sittisingh

Nutritionist
Nutrition Division, Department of Health
Ministry of Public Health
Tiwanond Road, Muang District
Nonthaburi 11000

Dr Tipvon Parinyasiri

Director of Food Control Division
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Nonthaburi 11000
 Tel.: +66 (2) 590 7175
 Fax: +66 (2) 591 8460
 E-Mail: tipvon@fda.moph.go.th

Dr Arattha Rungpueng

Bureau of Non-Communicable Disease Control
 Department of Disease Control, MOPH
 Tiwanond Road
 Nontaburi 11000
 E-Mail: arattha@health.moph.go.th

Dr Chutima Sirikulchayanonta

Assitant Professor
 Faculty of Public Health
 Department of Nutrition, Mahidol University
 420/1 Rajvithi Road
 Bangkok 10400

Dr Anadi Nitithamyong

Assitant Professor
 Institute of Nutrition, Mahidol University
 25/25 Phuttamonthon 4 Road, Salaya
 Phuttamonthon, Nakhon Pathom, 73170

Dr Suntaree Ratanachu-ek

Doctor Level 9
 Queen Sirikit National
 Institute of Child Health
 Rajvithi Road, Rajatavee
 Bangkok 10400

Dr Prasong Tienboon

Assistant Professor
 Faculty of Medicine
 Chiang Mai University
 Chiang Mai, 50200

Dr Sirikiat Liangkobkit

Director of Population Health & Risk Reduction Section
 Thaihealth Promotion Foundation
 34th Floor, S.M. Tower, Phaholyothin Road
 Phayathai, Bangkok 10400

Mr Mahachai Lirathpong

Regulatory Affairs Manager
 Thai Chamber of commerce
 150 Raibojir Road Pranakorn
 Bangkok 10200

Mrs Orawan Kaewprakaisangkul

Director, Laboratory Services Department
 Industrial Development Foundation
 National Food Institute
 2008 Charansanitwong Soi 40
 Bangyeekhan, Bangplad
 Bangkok 10700
 E-Mail: orawan@nfi.or.th

Dr Hataya Kongchuntuk

Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center,
 Zone C, 4th Floor
 60 New Rachadapisek Road, Klongtoey
 Bangkok 10110

E-Mail: hataya.konchuntuk@bms.com

Mrs Pensri Jatuniratisai

Department Manager-Regulatory Affairs
 Diethelm Limited
 2535 Sukhumvit Road, Bangchack
 Prakanong Bangkok 10260

Ms Amara Vongbuddhapitak

Consultant
 Department of Medical Sciences
 Ministry of Public Health
 413 Nawamin Road 25
 Bangkok 10240

Dr Chanin Charoenpong

Senior Expert in Standard of Health Products
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Tiwanond Road
 Nonthaburi 11000

Dr Prapaisri Sirichakwal

Associate Professor
 Institute of Nutrition, Mahidol University
 25/25 Phuttamonthon 4 Road, Salaya
 Phuttamonthon, Nakhon Pathom, 73170

Dr Umaporn Suthutvoravut

Associate Professor
 Faculty of Medicine
 Department of Pediatrics, Ramathibodi Hospital
 Mahidol University, Rama 6 Road
 Bangkok 10400

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO

Ms Claire Boville
 Food Standards Agency
 Aviation House
 125, Kingsway
 London, WC2B 6NH
 United Kingdom
 Tel.: +44 (20) 7276 8168
 Fax: +44 (20) 7276 8193
 E-Mail: claire.boville@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Dr Barbara O. Schneeman
Director, Office of Nutritional Products
Labeling and Dietary Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration (HFS-800)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 (301) 436 2373
Fax: +1 (301) 436 2636
E-Mail: barbara.schneeman@fda.hhs.gov

Dr Allison A. Yates
Director
Beltsville Human Nutrition Research Center
Agricultural Research Center
U.S. Department of Agriculture
10300 Baltimore Avenue
Bldg 307C, Rm. 117
Beltsville, MD 20705
USA
Tel.: +1 (301) 504-8157
Fax: +1 (301) 504-9381
E-Mail: allison.yates@ars.usda.gov

Dr Sue A. Anderson
Team Leader
Regulations and Review Team
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-850)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 (301) 436 1450
Fax: +1 (301) 436 2636
E-Mail: sue.anderson@fda.hhs.gov

Ms Nancy T. Crane
Expert Regulatory Review Scientist
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-830)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 (301) 436 1450
Fax: +1(301) 436 2636
E-Mail: nancy.crane@fda.hhs.gov

Ms Ellen Y. Matten
International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 - South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250,
USA
Tel.: +1 (202) 205 7760
Fax: +1 (202) 720 3157
E-Mail: ellen.matten@usda.gov

Non-Government Advisors

Dr. Sukh D. Bassi
Chief Science Officer
Vice President
MGP Ingredients, Inc.
1300 Main Street
P.O.Box 130
Atchison, Kansas 66002
USA
Tel.: +1 (913) 360-5246
Fax: +1 (913) 360-5746
E-Mail: sukh.bassi@mgpingredients.com

Ms Melanie Fairchild-Dzanis
Director, Regulatory Issues-Special Nutritionals
Nutrition Division, Nestlé USA
800 No Brand Blvd
Glendale, California 91203,
USA
Tel.: +1 (818) 549 5868
Fax: +1 (818) 549 5704
E-Mail: melanie.fairchild@us.nestle.com

Dr Mary H. Hager
Senior Manager, Regulatory Affairs
The American Dietetic Association
1120 Connecticut Av. NW, Suite 480
Washington DC 20036,
USA
Tel.: +1 (202) 775 8277
Fax: +1 (202) 775 8284
E-Mail: mhager@eatright.org

Dr William C. MacLean, JR.
Consultant
1800 Upper Chelsea Road
Columbus, Ohio 43212
USA
Tel.: +1 (614) 486 6170
E-Mail: William.maclean@earthlink.net

Ms Mardi K. **Mountford**
 Executive Vice President
 International Formula Council
 1100 Johnson Ferry Road,
 Suite 300
 30342 Atlanta, Georgia
 USA
 Tel.: +1 (404) 252 3663
 Fax: +1 (404) 252 0774
 E-Mail: mmountford@kellencompany.com

ZAMBIA/ZAMBIE

Ms Margaret Sakala Mazhamo
 Consultant / Public Analyst
 Food and Drugs Control Laboratory
 Ministry of Health
 P.O.Box 30138
 Lusaka, Zambia
 Tel: +260 (1) 252875/73
 Fax: +260 (1) 252875
 E-Mail: mazhamoms@yahoo.com

Mrs Agnes **Aongola**
 Nutrition Specialist
 Ministry of Health HQ
 Ndeke House, Box 32588
 Lusaka, Zambia
 Tel.: +260 (1) 253179-82
 Fax: +260 (1) 253173
 E-Mail: aaongola@yahoo.com

Mr Masuzyo **Chirwa**
 Chief Policy Analyst
 Ministry of Health
 Box 30205 Lusaka
 Zambia
 Tel.: +260 (1) 254067
 Tel.: +260 (1) 254067
 E-Mail: masuzyobobchirwa@yahoo.co.uk

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

AEDA / EFLA - ASSOCIATION EUROPEENNE POUR LE DROIT DA L'ALIMENTATION / EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION/INGO

Mr Conny Mikael **Svensson**
 Member EFLA
 235, Rue de l'Association
 1000 Brussels, Belgium
 Tel. : +32 (2) 218 1470
 Fax : +32 (2) 219 7342
 E-Mail: c.etienne@coutrelis.com

AIDGUM – INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR THE DEVELOPMENT OF NATURAL GUM

Mr Gontran **Dondain**
 President
 International Association for the Development of Natural Gum (AIDGUM)
 129 Chemin de Croisset
 76723 Rouen
 France
 Tel.: +33 (2) 3283 1818
 Fax: +32 (2) 3283 1919
 E-Mail: gdondain@cniworld.com

Dr John **Lupien**
 Vice President, Scientific Adviser
 International Association for the Development of Natural Gum (AIDGUM)
 129 Chemin de Croisset
 76723 Rouen
 France
 Tel.: +33 (2) 3283 1818
 Fax: +32 (2) 3283 1919
 E-Mail: john@jrlupien.net

AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES

Hertha **Deutsch**
 Chair of AOECS-Codex and Labelling Affairs
 AOECS Association of European Coeliac Societies
 Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302
 1230 Vienna, Austria
 Tel.: +43 (1) 667 1887
 Fax: +43 (1) 667 1887
 E-Mail: hertha.deutsch@utanet.at

CEFS – COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE

Oscar **Ruiz de Imaña**
 Head of Scientific and Regulatory Affairs
 CEFS- Comité Européen des Fabricants de Sucre
 Avenue de Tervuren 182
 1150 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 762 0760
 Fax : +32 (2) 771 0026
 E-Mail : oscar.ruiz@cefs.org

CIAA - CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES DE L'UE

Ms Marie-Odile **Gailing**
 Confederation des Industries Agro-Alimentaires de l'UE (CIAA)
 43 Avenue des Arts
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 514 1111
 Fax: +32 (2) 511 2905
 E-Mail: s.nafziger@ciaa.be

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Dr. John **Hathcock**
 Vice President, International & Scientific Affairs
 Council for Responsible Nutrition
 1828 L Street, NW
 Suite 900
 20036 Washington, DC
 USA
 Tel: +1 (202) 776 7955
 Fax: +1 (202) 204 7980
 E-Mail: jhathcock@crnusa.org

Mr Byron Johnson

Industry Relations Director
 Access Business Group/Nutrilite
 7575 Fulton Street East
 49355 Ada, MI
 USA
 Tel: +1 (616) 787 7577
 E-Mail: byron.johnson@accessbusinessgroup.com

Mr John Venardos

Vice President, Worldwide Regulatory & Government
 Affairs
 Herbalife International of America, Inc.
 1800 Century Park East
 90067 Century City, CA
 USA
 Tel: +1 (310) 802 1123
 E-Mail: johnv@herbalife.com

Mrs Saowanee Leelakunakorn

Technical Regulatory Asst. Manager
 Amway Ltd.
 52/183 Ramkhamhaeng Road
 Bangkok 10240
 Thailand
 Tel: +66(2) 713 8000
 E-Mail: lsaowanee@amway.com

Krongtong Rattayanon

Technical Regulatory Manager
 Amway Ltd.
 52/183 Ramkhamhaeng Road
 Bangkok 10240
 Thailand
 Tel: 66 (2)713 8000/ Ext. 405
 Fax: 66 (2)735 0084
 E-Mail: rkrongtong@amway.com

ESPGHAN (EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY, HEPATOLOGY AND NUTRITION)

Berthold **Koletzko**, M.D.
 Professor of Paediatrics
 Chair, Committee on Nutrition,
 ESPGHAN Dr von Hauner Children's Hospital
 Univ. of Munich
 Lindwurmstrasse 4
 80337 München, Germany
 Tel: +49 (89) 51 60 28 26
 Fax: +49 (89) 51 60 33 36
 E-Mail: claudia.wellbrock@med.uni-muenchen.de

IACFO - INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS**Ms Patti Rundall**

Policy Director - Baby Milk Action / IBFAN
 34 Trumpington Street
 Cambridge CB2 1QY
 United Kingdom
 Tel: +44 (1223) 464420
 Fax: +44 (1223) 464417
 E-Mail: prundall@babymilkaction.org

IADSA - INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY / FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS**Prof David Richardson**

Scientific Advisor
 International Alliance of Dietary/Food Supplement
 Associations (IADSA)
 50, Rue de l'Association
 1000 Brussels, Belgium
 Tel: +32 (2) 2 09 11 55
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK**Elisabeth Sterken**

Director INFACT Canada
 International Baby Food Action Network (IBFAN)
 6 Trinity Square
 M5G 1B1 Toronto, Ontario
 Canada
 Tel: +1 (416) 595 9819
 Fax: +1 (416) 591 9355
 E-Mail: esterken@infectcanada.ca

ICBA - INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES**ASSOCIATIONS**Mrs Helen **Falco**

Union of European Non Alcoholic Beverage

Associations (UNESDA)

77-79 Boulevard Saint Michel

1040 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 743 4050

Fax: +32 (2) 732 5102

E-Mail: hbenson@agep.beMr Hiromi **Ohta**

Japan Soft Drinks Association

3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Kuo

Tokyo

Japan

Tel.: +81 (3) 3270 7300

Fax: +81 (3) 3270 7306

E-Mail: hiromi_ohta@suntory.co.jpDr. Shuji **Iwata**

Japan Soft Drinks Association

3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Kuo

Tokyo

Japan

Tel.: +81 (3) 3270 7300

Fax: +81 (3) 3270 7306

E-Mail: shuji_iwata@suntory.co.jp**ICGMA – INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY****MANUFACTURERS ASSOCIATIONS**Ms Julie **Howden**

ICGMA

2401 Pennsylvania Av.

2nd Floor

20037 Washington, DC

USA

E-Mail: julie.howden@hotmail.comMrs Alison **Kretser**

ICGMA

2401 Pennsylvania Av.

2nd Floor

20037 Washington, DC

USA

E-Mail: akretser@gmabrands.com**IDACE - ASSOCIATION DES INDUSTRIES DES ALIMENTS
DIETETIQUES DE L'UNION EUROPEENNE**Dr Andrée **Bronner**

Association des Industries des Aliments Diététiques de

l'Union Européenne (IDACE)

194 Rue de Rivoli

75001 Paris, France

Tel.: +33 (1) 5345 8787

Fax: +33 (1) 5345 8780

E-Mail: andree.bronner@idace.orgMs Ruth **Birt**Association des Industries des Aliments Diététiques de
l'Union Européenne (IDACE)

194 Rue de Rivoli

75001 Paris, France

Tel.: +33 (1) 5345 8787

Fax: +33 (1) 5345 8780

E-Mail: andree.bronner@idace.orgMs Elaine **Underwood**Association des Industries des Aliments Diététiques de
l'Union Européenne (IDACE)

194 Rue de Rivoli

75001 Paris, France

Tel.: +33 (1) 5345 8787

Fax: +33 (1) 5345 8780

E-Mail: andree.bronner@idace.orgMr Richard **Jacobs**Association des Industries des Aliments Diététiques de
l'Union Européenne (IDACE)

194 Rue de Rivoli

75001 Paris, France

Tel.: +33 (1) 5345 8787

Fax: +33 (1) 5345 8780

E-Mail: andree.bronner@idace.orgMs Margaret **Creedon**Association des Industries des Aliments Diététiques de
l'Union Européenne (IDACE)

194 Rue de Rivoli

75001 Paris, France

Tel.: +33 (1) 5345 8787

Fax: +33 (1) 5345 8780

E-Mail: andree.bronner@idace.org**IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**Mrs Katrin **Lehmann**, Phd

Technical Manager Dairy in Nutrition

Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.

Meckenheimer Allee 137

53115 Bonn

Germany

Tel.: +49 (228) 982 4316

Fax: +49 (228) 982 4320

E-Mail: k.lehmann@vdm-deutschland.deMs Aurélie **Dubois**

Assistant to the Technical Director

International Dairy Federation

Diamant Building

80, Boulevard Auguste Reyers

1030 Brussels, Belgium

Tel.: +32 (2) 706 8645

Fax: +32 (2) 733 0413

E-Mail: adubois@fil-idf.org

Dr Theo **Ockhuizen**
 Managing Director
 IDS Wageningen
 PO Box 106
 6700 AC Wageningen
 The Netherlands
 Tel.: +31 (31) 7495 264
 Fax: +31 (31) 7495 254
 E-Mail: theo.ockhuizen@idswageningen.nl

Mr Claus **Heggum**
 Chief Consultant
 Danish Dairy Board
 Frederiks Allé 22
 8000 Aarhus C, Denmark
 Tel.: +45 8731 2198
 Fax: +45 8731 2001
 E-Mail: ch@mejeri.dk

Mr Joerg **Seifert**
 Technical Director
 International Dairy Federation
 Diamant Building
 80, Boulevard Auguste Reyers
 1030 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 2 706 8643
 Fax: +32 2 733 0413
 E-Mail: jseifert@fil-idf.org

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS
 Prof. Rosemary **Walzem**, RD
 Texas A&M University
 Department of Poultry Science and Department of
 Nutrition and Food Science
 Kleberg Building, Room 101
 College Station, TX
 77843-2472 College Station
 USA
 Tel.: +1 979-845-7537
 Fax: +1 979-845-1921
 E-Mail: rwalzem@poultry.tamu.edu

Ms Gloria **Brooks-Ray**
 Adviser, Codex and International Regulatory Affairs
 Exponent
 PO Box 97
 Mountain Lakes NJ 07046
 USA
 Tel.: +1 (973) 334 4652
 E-Mail: gbrooksray@exponent.com

**IGTC – INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL
 COMMITTEE**

Mrs Yoko **Ogiwara**
 Scientific Advisor
 Ajinomoto Co., Inc.
 Hatchobori 3-9-5 Chuo-ku
 104-0032 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (80) 3258 1900
 Fax: +81 (3) 5250 8403
 E-Mail: yoko_ogiwara@ajinomoto.com

**ILCA - INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT
 ASSOCIATION**

Maryse **Lehners-Arendt**
 IBCLC
 Initiativ Liewensufank
 20 rue de Contern
 5955 Itzig
 Luxembourg
 Tel. : +352 3605 97
 Fax : +352 3661 34
 E-Mail: maryse.lehners@education.lu

ILSI – INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE

Mrs Boon Yee **Yeong**
 Executive Director
 ILSI Southeast Asia Region
 No 1 Newton Road, Goldhill Plaza
 #03-45 Podium Block
 Singapore 308899
 Tel.: +65 6352 5220
 Fax: +65 6352 5536
 E-Mail: boonyee@ilsisea.org.sg

Mr Kazuo **Sueki**
 Director
 ILSI Japan
 Kojimachi R/K Bldg.
 2-6-7 Kojimachi, Chyoda-ku
 Tokyo 102-0083
 Japan
 Tel.: +81 (3) 5215 3535
 E-Mail: ksueki@ilsijapan.org
 Ms Pauline **Chan**
 Scientific Program Manager
 ILSI Southeast Asia Region
 No 1 Newton Road, Goldhill Plaza
 #03-45 Podium Block
 Singapore 308899
 Tel.: +65 6352 5220
 Fax: +65 6352 5536
 E-Mail: paulinechan@ilsisea.org.sg

Ms Churairat **Arpanantikul**
 Scientific and Regulatory Affairs Director
 Research & Development Department
 Pepsi-Cola (Thai) Trading Co., Ltd
 16-17th Floor, Emporium Tower
 622 Sukhumvit Road, Klongton, Klontoe
 Bangkok 10110
 Thailand
 Tel.: +66 2624 6927
 Fax: +66 2624 6955
 E-Mail: churairat.arpanantikul@intl.pepsico.com

Dr Bee Khim **Choo**
 Regulatory Manager
 Fonterra Co-operative Group Ltd
 1 Pickering Street, #06-01
 Great Eastern Centre
 Singapore 048659
 Tel.: +65 6311 3914
 Fax: +65 6538 2290
 E-Mail: beekhim.choo@fonterra.com

Dr Loek **Pijls**
 ILSI Europe
 Av. E Mounier 83 – Box 6
 1200 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 771 0014
 Fax: +32 (2) 762 0044
 E-Mail: lpijls@ilsieurope.be

Dr Sadahiko **Ogihara**
 Director, Quality Assurance
 ASEAN Regional Headquarters
 Ajinomoto Co., Inc
 487/1 Si Ayutthaya Road
 Khwaeng Thanon Phaya Thai
 Khet Ratchathewi
 Bangkok 10400
 Thailand
 Tel.: +66 2248 7241
 Fax: +66 2248 7242
 E-Mail: sadahiko_ogihara@bkk.ajinomoto.com

Dr Mitsunori **Takase**
 Director, Nutritional Science Laboratory
 Morinaga Milk Industry Co. Ltd
 5-1-83 Higashihara, Zama-shi
 Kanagawa 228-8583
 Japan
 Tel.: +81 (46) 252 3003
 Fax: +81 (46) 252 3055
 E-Mail: m_takase@morinagamilk.co.jp

ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES

Mr Peter **Van Dael**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Ms Leoniek **Robroch**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail : andree.bronner@isdifederation.org

Ms Denise **Malone**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Ms Amandine **Devergies**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Mr Howard **Scholick**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail : andree.bronner@isdifederation.org

Ms Efi **Farmakalidis**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail : andree.bronner@isdifederation.org

Mr Claude **Burcky**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail : andree.bronner@isdifederation.org

IWGA – INTERNATIONAL WHEAT GLUTEN ASSOCIATION

Dr Marcel **Feys**
 Regulatory Affairs Manager
 International Wheat Gluten Association (IWGA)
 Tate and Lyle Europe N.V.
 Burchstraat 10
 9300 Aalst, Belgium
 Tel.: +32 (53) 733315
 Fax: +32 (53) 733028
 E-Mail: marcel.feys@tateandlyle.com

NHF – NATIONAL HEALTH FEDERATION

Ingrid **Franzon**
 National Health Federation
 PO Box 688
 Monrovia, California 91017
 USA
 Tel: +46 703160461
 E-Mail: ingrid@kanariefaglarna.com

Dr. Ang Peng **Wong**
 National Health Federation
 PO Box 688
 Monrovia, California 91017
 USA
 Tel: +1 (626) 3572181
 Fax: +1 (626) 303 0642
 E-Mail: wongangpeng@hotmail.com

Dr. Robert **Verkerk**
 National Health Federation
 PO Box 688
 Monrovia, California 91017
 USA
 Tel: +44 (0) 1306 646551
 Fax: +44 (0) 1306 646552
 E-Mail: robert.verkerk@ntlworld.com

WGPAT- WORKING GROUP ON PROLAMIN ANALYSIS AND TOXICITY

Dr Martin **Stern**
 Professor of Paediatrics
 University Children's Hospital
 Hoppe-Seyler-Strasse 1
 72076 Tübingen, Germany
 Tel.: +49 (7071) 298 3781
 Fax: +49 (7071) 295 477
 E-Mail: martin.stern@med.uni-tuebingen.de

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Ms Janice **Albert**
 Nutrition Officer, Nutrition and Consumer Protection
 Division
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Tel.: +39 (6) 5705 3552
 E-Mail: janice.albert@fao.org

Dr Biplab **Nandi**
 Senior Food and Nutrition Officer
 Food and Agriculture Organization of the United Nations
 39 Pra Atit Road, Maliwan Mansion
 Bangkok 10200
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 6974143
 Fax: +66 (2) 6974445
 E-Mail: biplab.nandi@fao.org

Mr Peter Sousa **Hoejskov**
 Associate Professional Officer
 FAO RAP
 Maliwan Masion, Phra Atit 39
 10200 Bangkok, Thailand
 Tel.: +66 (2) 697 4198
 Fax: +66 (2) 697 4445
 E-Mail: peter.hoejskov@fao.org

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION

Dr. Kunal Bagchi
 Regional Advisor (Nutrition)
 WHO Regional Office for Eastern Mediterranean
 Post Box 7608
 Abdel Rezzak al Sanhourt Street Nasr City
 11371 Cairo
 Egypt
 Tel.: +20 (2) 2765 387
 Fax: +20 (2) 2765 415
 E-Mail: bagchik@emro.who.int

Dr Denise **Coitinho**
 Director
 Nutrition for Health and Development Department
 WHO
 20 Avenue Appia
 1211 Geneva 27
 Switzerland
 Tel: +41 (22) 791 2809
 E-Mail: coitinhod@who.int

Dr Chiyuru Nishida

Scientist
WHO
20, Avenue Appia
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 7913317
Fax: +41 (22) 791 415
E-Mail: nishidac@who.int

Dr Mohamed Elmi

Regional Adviser for
Food Safety and Chemical Safety
WHO/EMRO
P.O.Box 7608 Nasr City
11371 Cairo
Egypt
Tel.: +202 670 2535
Fax: +202 276 5415
E-Mail: elmim@emro.who.int

THAI SECRETARIAT**Mr Utai Pisone**

Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200

Mr Prakarn Virakul

Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200

Mr Montri Klitsaneephaiboon

Director, Office of Commodity and
System Standards Accreditation
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200

Mrs Oratai Silapanapaporn

Director, Office of Commodity and
System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200

Ms Doojduan Sasanavin

Director, Division of Agricultural Commodity and
Food Standards Policy
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200

Mr Wittawat Sarasalin

Secretary, Office of the Secretary
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200

Mr Komsan Jumroonpong

Director, Information and Technology Center
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200

Ms Usa Bamrungbhuet

Standard Officer, Office of Commodity and
System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200

Mr Pisan Pongsapitch

Standards Officer, Office of Commodity and
System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200

Ms Voranuch Kitsukchit

Standards Officer, Office of Commodity and
System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200

Miss Klararn Supatthra

Panpee Group
126.M 11 Prasad Bandan,
31000 Buriram
Tel.: +66 90178189
Fax: +66 44617925
E-Mail: tuyonline@yahoo.com

Mr Phitchaphiphat **Sritrakulrak**
 Panpee Diesel Co Ltd.
 126 M0011 Prasad
 31000 Biuriram
 Thailand
 Tel.: +66 (3) 1287875
 Fax: +66 (44) 617925
 E-Mail: sritrakulrak@faoforythai.com

Mr Wisit **Khunigragorn**
 Organic Food & Biodiesel
 403&1 M0017 Kudchum Distree
 Zasothorn Province 35&40
 Thailand
 Tel.: +66 1760 2744
 Fax: +66 49 789101

Mrs Sodsuy **Khunigragorn**
 Organic Food & Biodiesel
 403&1 M0017 Kudchum Distree
 Zasothorn Province 35&40
 Thailand
 Tel.: +66 1760 2744
 Fax: +66 49 789101

Mr Manat **Larpphon**
 Standard Officer, Office of Commodity and
 System Standards
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
 3 Rajdamnern Nok Avenue
 Bangkok 10200

GERMAN SECRETARIAT

Mr Georg **Müller**
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstraße 1
 53123 Bonn, Germany
 Tel.: +49 (228) 529 33 87
 Fax: +49 (228) 529 49 65
 E-Mail: 312@bmelv.bund.de

Mrs Ursula **Siebert**
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstraße 1
 53123 Bonn, Germany
 Tel.: +49 (228) 529 33 87
 Fax: +49 (228) 529 49 65
 E-Mail: 312@bmelv.bund.de

CODEX SECRETARIAT

Ms Selma **Doyran**
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 Italy
 Tel.: +39 (06) 57 05 58 26
 Fax: +39 (06) 57 05 45 93
 E-Mail: Selma.Doyran@fao.org

Dr Jeronimas **Maskeliunas**
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 Italy
 Tel.: +39 (06) 57 05 39 67
 Fax: +39 (06) 57 05 45 93
 E-Mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

**PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS
ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES
SPÉCIALES AUX NOURRISSONS**

**SECTION A: PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS
DESTINÉES AUX NOURRISSONS**

(À l'étape 8 de la procédure)

PRÉAMBULE:

La présente norme est divisée en deux sections. La Section A vise les préparations pour nourrissons et la Section B les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente section de la norme vise les préparations pour nourrissons présentées sous forme liquide ou en poudre et destinées à remplacer, en cas de nécessité, le lait maternel en satisfaisant les besoins nutritionnels normaux des nourrissons.

1.2 La présente section de la norme contient des dispositions relatives à la composition, à la qualité et à la sécurité sanitaire des préparations pour nourrissons.

1.3 Seuls les produits répondant aux critères énoncés dans les dispositions de cette section de la présente norme peuvent être commercialisés en tant que préparations pour nourrissons. Aucun produit autre qu'une préparation pour nourrisson ne peut être commercialisé ou représenté comme susceptible de satisfaire les besoins nutritionnels de nourrissons en bonne santé pendant les premiers mois de la vie.

1.4 La présente section de la Norme doit être appliquée en tenant compte des recommandations formulées dans le Code international pour le commerce des substituts du lait maternel (1981), la Stratégie mondiale pour l'alimentation des nourrissons en bas âge et la Résolution WHA54.2 (2001) de l'Assemblée mondiale de la Santé.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Par préparation pour nourrisson, on entend un substitut du lait maternel spécialement fabriqué pour satisfaire à lui seul les besoins nutritionnels des nourrissons pendant les premiers mois de leur vie, jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.

2.1.2 Les produits doivent être traités uniquement par des procédés physiques et doivent être conditionnés de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manipulation, d'entreposage et de distribution dans le pays où ils sont vendus.

2.2 Autres définitions

Par *nourrisson*, on entend un enfant âgé de moins d'un an.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs essentiels de composition

3.1.1 Les préparations pour nourrissons sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons. Il doit être démontré scientifiquement que la sécurité et l'adéquation nutritionnelles des préparations pour nourrissons favorisent la croissance et le développement du nourrisson. Tous les ingrédients et additifs alimentaires doivent être exempts de gluten.

3.1.2 La teneur énergétique des préparations pour nourrissons présentées sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (250 kJ/100 ml), ni supérieure à 70 kcal/100 ml (295 kJ).

3.1.3 Les préparations pour nourrissons présentées sous une forme prête à la consommation doivent contenir les quantités minimales et maximales ou les limites maximales indicatives¹ suivantes, le cas échéant, d'éléments nutritifs par 100 kcal (100 kJ). Les principes généraux ayant présidé à l'établissement de ces quantités sont décrits à l'Annexe II de la présente norme.

a) Protéine

Protéine^{2), 3), 4)}

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
g/100 kcal	1,8 ^{5), 6)}	3,0	-
g/100 kJ	0,45 ^{5), 6)}	0,7	-

- ²⁾ Aux fins de la présente norme, la teneur en protéine du produit final déjà préparé pour la consommation est calculée sur la base de N x 6,25, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour une source particulière d'azote. Les teneurs en protéine dans la présente norme sont établies avec un facteur de conversion de l'azote de 6,25. La valeur de 6,38 est en général utilisée comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote dans d'autres produits laitiers et la valeur de 5,71 comme un facteur spécifique pour la conversion de l'azote dans d'autres produits à base de soja.
- ³⁾ À valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité assimilable de chaque acide aminé essentiel et semi-essentiel au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel tel qu'il est défini à l'Annexe 1); toutefois, pour faciliter les calculs, on peut faire la somme des concentrations de tyrosine et de phénylalanine. Les concentrations de méthionine et de cystéine peuvent être additionnées si le ratio est inférieur à 2:1; dans le cas où le ratio se situe entre 2:1 et 3:1, la validité de la formule doit être démontrée par des tests cliniques.
- ⁴⁾ L'adjonction d'acides aminés isolés aux préparations pour nourrissons est autorisée exclusivement afin d'améliorer leur valeur nutritive pour les nourrissons. L'adjonction d'acides aminés essentiels et semi-essentiels est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seules les formes L-naturelles des acides aminés peuvent être utilisées.
- ⁵⁾ Les valeurs minimales s'appliquent aux protéines du lait de vache. D'autres valeurs minimales devront éventuellement être appliquées pour les préparations pour nourrissons à base de protéine de lait autre que celui de vache. Pour les préparations pour nourrissons à base d'isolat de protéine de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 2,25 g/100 kcal (0,5 g/100 kJ).
- ⁶⁾ Les préparations pour nourrissons contenant moins de 2 g de protéines provenant de protéines de lait non hydrolysées par 100 kcal et les préparations pour nourrissons contenant moins de 2,25 g de protéines provenant de protéines hydrolysées par 100 kcal doivent être évaluées sur le plan clinique.

¹ Les limites indicatives maximales concernent les éléments nutritifs pour lesquels les informations disponibles sont insuffisantes pour une évaluation scientifique des risques. Ces limites sont calculées en fonction des besoins nutritionnels des nourrissons et d'une utilisation apparemment sans danger bien établie. Elles peuvent être modifiées en cas de progrès scientifique ou technique. L'objectif des limites maximales indicatives est de fournir des orientations aux fabricants et elles ne doivent pas être interprétées comme des valeurs cibles. Les teneurs en éléments nutritifs dans les préparations pour nourrissons ne devraient normalement pas excéder les limites indicatives maximales à moins qu'il ne soit pas possible d'éviter des concentrations supérieures dues à des teneurs plus élevées ou variables dans les constituants des préparations pour nourrissons ou à des raisons techniques. Lorsqu'un type ou une forme de produit présente normalement des teneurs inférieures aux limites indicatives maximales, les fabricants ne doivent pas augmenter ces teneurs pour se rapprocher des valeurs indicatives maximales.

b) Lipides**Total lipides** ^{7),8)}

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
g/100 kcal	4,4	6,0	-
g/100 kJ	1,05	1,4	-

⁷⁾ Les huiles et les graisses commercialement hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans les préparations pour nourrissons.

⁸⁾ Les acides lauriques et myristiques sont des constituants des graisses, mais ensemble ne doivent pas excéder 20 pour cent des acides gras totaux. La teneur en acides gras trans ne doit pas excéder 3 pour cent des acides gras totaux. Les acides gras trans sont des composant endogènes de la matière grasse du lait. La limite maximale autorisée de 3 pour cent d'acides gras trans est destinée à permettre l'utilisation de la matière grasse du lait dans les préparations pour nourrissons. La teneur en acide érucique ne doit pas excéder 1 pour cent des acides gras totaux. La teneur totale en phospholipides ne doit pas excéder 300 mg/100 kcal (72 mg/100 kJ).

Acide linoléique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	300	-	1400
mg/100 kJ	70	-	330

Acide linoléique conjugué

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	50	N.S.	-
mg/100 kJ	12	N.S.	-

N.S. = non spécifié

Rapport acide linoléique/ acide linoléique conjugué

Minimum	Maximum
5:1	15:1

c) Glucides**Total glucides** ⁹⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
g/100 kcal	9,0	14,0	-
g/100 kJ	2,2	3,3	-

⁹⁾ Les glucides présents dans les préparations à base de protéines de lait de vache et de protéines hydrolysées devraient être de préférence des polymères de lactose et de glucose. Seuls les amidons précuits et/ou gélatinisés naturellement exempts de gluten peuvent être ajoutés aux préparations pour nourrissons et ne doivent pas excéder 30 pour cent des glucides totaux et 2 g/100 ml.

Le sucrose, à moins qu'il ne soit nécessaire, et l'ajout de fructose en tant qu'ingrédient doivent être évités dans les préparations pour nourrissons, en raison de l'apparition possible de symptômes pouvant être mortels chez les nourrissons affectés d'une intolérance héréditaire au fructose non décelée.

d) Vitamines**Vitamine A**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg ER ¹⁰⁾ /100 kcal	60	180	-
µg ER ¹⁰⁾ /100 kJ	14	43	-

¹⁰⁾ Exprimé en équivalent rétinol (ER).

1 µg ER = 3,33 IU Vitamine A = 1 µg tous rétinol trans. Les teneurs en rétinol seront fournies par du rétinol préformé, tandis que les teneurs en caroténoïdes ne doivent pas être incluses dans le calcul et la déclaration de la teneur en vitamine A.

Vitamine D₃

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg ¹¹⁾ /100 kcal	1	2,5	-
µg ¹¹⁾ /100 kJ	0,25	0,6	-

¹¹⁾ Calciférol. 1 µg calciférol = 40 IU vitamine D.

Vitamine E

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg α TE ¹²⁾ /100 kcal	0,5 ¹³⁾	-	5
mg α TE ¹²⁾ /100 kJ	0,12 ¹³⁾	-	1,2

¹²⁾ 1 mg α-TE (alpha-tocophérole équivalent) = 1 mg d-α-tocophérole.

¹³⁾ La teneur en vitamine E ne sera pas inférieure à 0,5 mg α-TE par g PUFA, en utilisant les facteurs d'équivalence suivants pour adapter la teneur minimale en vitamine E au nombre de liaisons doubles d'acides gras dans la préparation: 0,5 mg α-TE/1 g acide linoléique (18:2n-6); 0,75 mg α-TE/g α-acide linoléique (18:3n-3); 1,0 mg α-TE/1 g acide arachidonique (20:4n-6); 1,25 mg α-TE/1 g acide eicosapentaénoïque (20:5n-3); 1,5 mg α-TE/1 g acide docosahexaénoïque (22:6n-3).

Vitamine K

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	4	-	27
µg/100 kJ	1	-	6,5

Thiamine

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	60	-	300
µg/100 kJ	14	-	72

Riboflavine

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	80	-	500
µg/100 kJ	19	-	119

Niacine¹⁴⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	300	-	1500
µg/100 kJ	70	-	360

¹⁴⁾ Niacine correspond à la niacine préformée.

Vitamine B₆

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	35	-	175
µg/100 kJ	8,5	-	45

Vitamine B₁₂

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	0,1	-	1,5
µg/100 kJ	0,025	-	0,36

Acide pantothénique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	400	-	2000
µg/100 kJ	96	-	478

Acide folique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	10	-	50
µg/100 kJ	2,5	-	12

Vitamine C ¹⁵⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	10	-	70 ¹⁶⁾
mg/100 kJ	2,5	-	17 ¹⁶⁾

¹⁵⁾ Exprimé en acide ascorbique.

¹⁶⁾ Cette limite indicative maximale a été fixée pour tenir compte des pertes importantes pouvant survenir durant la période de conservation des formules liquides.

Biotine

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	1,5	-	10
µg/100 kJ	0,4	-	2,4

e) Sels minéraux et oligo-éléments**Fer**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale ¹⁷⁾
mg/100 kcal	0,45	-	-
mg/100 kJ	0,1	-	-

¹⁷⁾ Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales.

Calcium (mg)

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	50	-	140
mg/100 kJ	12	-	35

Phosphore

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	25	-	100 ¹⁸⁾
mg/100 kJ	6	-	24 ¹⁸⁾

¹⁸⁾ Cette limite indicative maximale devrait tenir compte des besoins plus élevés des préparations à base de soja.

Rapport calcium/ phosphore

Minimum	Maximum
1:1	2:1

Magnésium

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	5	-	15
mg/100 kJ	1,2	-	3,6

Sodium

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	20	60	-
mg/100 kJ	5	14	-

Chlorure

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	50	160	-
mg/100 kJ	12	38	-

Potassium

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	60	180	-
mg/100 kJ	14	43	-

Manganèse

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	1	-	100
µg/100 kJ	0,25	-	24

Iode

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	10	-	60
µg/100 kJ	2,5	-	14

Sélénium

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	1	-	9
µg/100 kJ	0,24	-	2,2

Cuivre ¹⁹⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	35	-	120
µg/100 kJ	8,5	-	29

¹⁹⁾ Ces limites pourront être modifiées pour les préparations pour nourrissons fabriquées dans des régions où la teneur en cuivre de l'eau est élevée.

Zinc

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	0,5	-	1,5
mg/100 kJ	0,12	-	0,36

f) Autres Substances

Choline

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	7	-	50
mg/100 kJ	1,7	-	12

Myo-Inositol

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	4	-	40
mg/100 kJ	1	-	9,5

L-Carnitine

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	1,2	N.S.	-
mg/100 kJ	0,3	N.S.	-

3.2 Ingrédients facultatifs

3.2.1 Outre les exigences de composition énumérées à la Section 3.1.3, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés pour fournir des substances qui se trouvent habituellement dans le lait maternel et pour garantir que la composition du produit est telle que celui-ci peut constituer la seule source d'éléments nutritifs du nourrisson ou pour apporter d'autres effets bénéfiques qui sont analogues à ceux obtenus dans les populations de bébés nourris au sein.

3.2.2 L'adaptation aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ainsi que la sécurité sanitaire des substances doivent être scientifiquement démontrées. Lorsque l'une quelconque de ces substances est ajoutée à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu sur la base des quantités présentes dans le lait maternel.

3.2.3 Les substances suivantes peuvent être ajoutées en conformité avec la législation nationale, à condition que leur teneur par 100 kcal (100 kJ) dans la préparation pour nourrissons prête à consommer n'exécède pas:

Taurine

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	-	12	-
mg/100 kJ	-	3	-

Total nucléotides

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales.

Acide docosahexénoïque ²⁰⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
% d'acides gras	-	-	0,5

²⁰⁾ En cas d'ajout d'acide docosahexénoïque (22:6 n-3) aux préparations pour nourrissons, la teneur en acide arachidonique (20:4 n-6) doit être au moins égale à la concentration en DHA. La teneur en acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3), qui peut provenir de sources de LC-PUFA, ne doit pas excéder la teneur en acide docosahexénoïque. Les autorités nationales peuvent s'éloigner des conditions ci-dessus, selon les besoins nutritionnels.

3.2.4 Seules les cultures produisant de l'acide L(+) lactique peuvent être utilisées.

3.3 Fluorure

Le Fluorure ne doit pas être ajouté aux préparations pour nourrissons. Dans tous les cas, sa teneur ne doit pas excéder 100 µg /100 kcal (24µg/100 kJ) dans les préparations pour nourrissons, présentées sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant.

3.4 Composés vitaminiques et sels minéraux

Les vitamines et sels minéraux ajoutés conformément aux Sections 3.1.3 (d et e) et 3.2.1 doivent figurer dans la liste consultative des sels minéraux et composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

3.5 Consistance et granulométrie

Lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette, le produit ne doit pas contenir de grumeaux, ni de particules de grandes dimensions et doit être adapté à l'alimentation de nourrissons.

3.6 Spécifications relatives à la pureté

Tous les ingrédients doivent être propres, de qualité et sans danger et doivent pouvoir être ingérés par des nourrissons. Chaque ingrédient doit être conforme aux normes de qualité, notamment en ce qui concerne la couleur, la saveur et l'odeur.

3.7 Interdiction spécifique

Le produit et ses constituants ne doivent pas avoir été traités par rayonnement ionisant.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans la liste consultative du Codex des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la Section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes:

- a) la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées;
- b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5-2004).

Les additifs ci-après sont autorisés dans les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la Section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit, prêt à être consommé après avoir été préparé en suivant les instructions du fabricant, sauf indication contraire):

	n° SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation	Justification technologique
4.1 Épaississants				
4.1.1	412	Gomme guar	0,1 g dans les préparations liquides contenant des protéines hydrolysées	Assure l'homogénéité
4.1.2	410	Farine de graines de caroube	0,1 g dans tous les types de préparation pour nourrisson	Assure l'homogénéité
4.1.3	1412	Phosphate de diamidon	0,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrisson à base de soja	Assure l'homogénéité
4.1.4	1414	Phosphate de diamidon acétylé		Assure l'homogénéité
4.1.5	1413	Phosphate de diamidon phosphaté		Assure l'homogénéité
4.1.6	1440	Amidon hydroxypropylé	2,5 g seuls ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés	Assure l'homogénéité
4.1.7	407	Carraghénane ²¹	0,03 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrisson à base de lait ou de soja de type courant 0,1 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrisson à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés	Assure l'homogénéité
4.2 Émulsifiants				
4.2.1	322	Lécithine	0,5 g dans tous les types de préparation pour nourrisson ²²	Assure l'homogénéité
4.2.2	471	Mono- et diglycérides	0,4 g dans tous les types de préparation pour nourrisson ²²	Assure l'homogénéité
4.3 Régulateurs de l'acidité				
4.3.1	524	Hydroxyde de sodium	0,2 g seul ou en combinaison et dans les limites relatives au sodium, au potassium et au calcium de la section 3.1.3 e) dans tous les types de préparations pour nourrisson	Ajustement du pH
4.3.2	500ii	Carbonate acide de sodium		Ajustement du pH

²¹ En attente d'évaluation par le JECFA. Les autorités nationales pourraient restreindre son utilisation jusqu'à la finalisation de l'évaluation par le JECFA.

²² Si plus d'une des substances SIN 322 et 471 sont ajoutées, la concentration maximale pour chacune de ces substances est abaissée, proportionnellement à la partie relative des autres substances.

	n° SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation	Justification technologique
4.3.3	500i	Carbonate de sodium	0,2 g seul ou en combinaison et dans les limites relatives au sodium, au potassium et au calcium de la section 3.1.3 e) dans tous les types de préparations pour nourrisson	Ajustement du pH
4.3.4	525	Hydroxyde de potassium		Ajustement du pH
4.3.5	501ii	Carbonate acide de potassium		Ajustement du pH
4.3.6	501i	Carbonate de potassium		Ajustement du pH
4.3.7	526	Hydroxyde de calcium		Ajustement du pH
4.3.12	270	Acide lactique (L+)	Limités par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson	Ajustement du pH
4.3.13	330	Acide citrique	Limités par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson	Ajustement du pH
	331	Citrate de sodium	Limités par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson	Ajustement du pH
	332	Citrate de potassium	Limités par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrisson	Ajustement du pH
4.4 Anti-oxygènes				
4.4.2	307b	Extrait riche en tocophérols	1 mg seul ou en combinaison dans tous les types de préparations pour nourrisson	Prévient l'oxydation
4.4.3	304i	Palmitate de L-ascorbyle	1 mg seul ou en combinaison dans tous les types de préparations pour nourrisson	Prévient l'oxydation
4.9 Gaz de conditionnement				
4.9.1	290	Dioxyde de carbone	BPF	Utilisé pour l'emballage sous atmosphère inerte Conserve la qualité nutritive et garantit la durée de conservation du produit
4.9.2	941	Azote		

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon les bonnes pratiques de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou la transformation des matières premières ou des ingrédients du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus possible.

5.2 Autres contaminants

Le produit ne doit pas contenir de contaminants ni de substances indésirables (par exemple, substances biologiquement actives) en quantités susceptibles de représenter un danger pour la santé du nourrisson. Le produit visé par les dispositions de la norme doit être conforme aux limites maximales de résidus et aux concentrations maximales stipulées par la Commission du Codex Alimentarius.

Limite maximale

Plomb 0,02 mg/kg (dans le produit prêt à l'emploi)

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969) et à d'autres textes du Codex pertinents comme le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979).

6.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés; de l'azote et du gaz carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture.

7.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances inoffensives et convenant à l'usage auquel elles sont destinées. Dans les cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'une quelconque des substances employées comme matériau d'emballage, cette norme est applicable.

8. REMPLISSAGE DES RÉCIFIENTS

Dans le cas de produits présentés sous une forme prête à la consommation, les récipients doivent être remplis comme suit:

- i) pas moins de 80 % v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 oz)
- ii) pas moins de 85 % v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 à 8 oz)
- iii) pas moins de 90 % v/v - produits pesant plus de 250g (8 oz) par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli.

9. ÉTIQUETAGE

Les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) et les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé s'appliquent aux préparations pour nourrissons et aux préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons. Ces dispositions comprennent l'interdiction d'employer des allégations relatives à la nutrition et à la santé pour les aliments destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants sauf lorsqu'elles sont spécifiquement prévues dans les normes pertinentes du Codex ou la législation nationale. En outre, les dispositions suivantes sont applicables.

9.1 Nom du produit

9.1.1 Le texte figurant sur l'étiquette et tous les autres renseignements accompagnant le produit doivent être écrits dans la langue appropriée.

9.1.2 Le produit doit être désigné soit par les termes « Préparation pour nourrissons », soit par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature du produit, conformément aux usages nationaux.

9.1.3 Les sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit doivent être clairement indiquées sur l'étiquette.

9.1.4 Si le lait de vache est l'unique source de protéines, le produit peut être étiqueté « Préparation lactée pour nourrissons ».

9.1.5 Quand un produit ne contient ni lait ni dérivé du lait, il sera étiqueté « sans lait, ni produits laitiers » ou portera une mention équivalente.

9.2 Liste des Ingrédients

9.2.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances peuvent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux. Il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

9.2.2 Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel figurant sur l'étiquette doivent comporter les éléments d'information ci-après qui doivent être indiqués dans l'ordre suivant:

- a) La valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ), et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu ainsi que par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette.
- b) La quantité totale de chaque vitamine, sel minéral, choline spécifiée à la Section 3.1.3 ainsi que tout autre ingrédient spécifié à la Section 3.2 de la présente norme par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu ainsi que par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette.
- c) En outre, la déclaration des nutriments sous a) et b) par 100 kilocalories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

9.4 Datage et instructions d'entreposage

9.4.1 La date de durabilité minimale (précédée des mots « à consommer de préférence avant ») doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: « fin (année déclarée) ».

9.4.2 En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées si la validité de la date en dépend.

Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

9.5 Mode d'emploi

9.5.1 Les produits sous forme liquide peuvent être utilisés soit directement ou, lorsqu'il s'agit de produits liquides concentrés, doivent être dilués dans de l'eau potable ou qui a été rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition conformément au mode d'emploi. Les produits en poudre doivent être reconstitués par adjonction d'eau potable ou qui a été rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition. Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit doivent être conformes aux Bonnes pratiques d'hygiène.

9.5.2 Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit, y compris l'entreposage et l'élimination après préparation (par exemple, que tout reste de préparation doit être jeté après chaque usage), doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

9.5.3 L'étiquette illustrera par un dessin clair le mode d'emploi du produit.

9.5.4 Les instructions devront être accompagnées d'un avertissement précisant qu'une préparation, un entreposage et un emploi erronés du produit présentent un risque pour la santé.

9.5.5 Des instructions adéquates relatives à l'entreposage du produit après ouverture du récipient doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires

9.6.1 Les étiquettes ne devraient pas décourager l'allaitement au sein. Chaque étiquette figurant sur le récipient portera une indication claire, bien en évidence et parfaitement lisible, comprenant les points suivants:

- a) les mots « avis important » ou leur équivalent;
- b) le libellé: « Le lait maternel est le meilleur aliment pour votre bébé » ou une mention similaire indiquant la supériorité de l'allaitement au sein ou du lait maternel;
- c) une déclaration que le produit ne doit être utilisé que sur avis d'un agent sanitaire indépendant quant à la nécessité de l'employer et à son bon emploi;

9.6.2 L'étiquette ne doit pas porter d'images de nourrissons ou de femmes, ni aucune autre représentation ou texte idéalisant l'emploi de la préparation pour nourrissons.

9.6.3 Les mots « humanisé », « maternisé » ou d'autres termes analogues ne doivent pas être utilisés.

9.6.4 L'étiquette doit porter une information indiquant que les nourrissons devraient recevoir une alimentation de complément en sus de la préparation pour nourrisson à partir d'un âge où le produit convient à leurs spécifiques besoins en matière de croissance et de développement, sur avis d'un agent sanitaire indépendant, et en tout état de cause à partir de l'âge de six mois révolus.

9.6.5 Le produit sera étiqueté de manière à éviter tout risque de confusion entre préparation pour nourrissons, préparation de suivi et préparation destinée à des fins médicales spéciales.

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Analyte	Méthode
Fibres diététiques, total	AOAC 991.43
Iode (préparations à base de lait)	AOAC 992.24
Acide pantothénique	AOAC 992.07
Vitamine A (rétinol)	AOAC 992.04
Vitamine A (rétinol)	AOAC 992.06
Vitamine K	AOAC 992.27
Vitamine D (D3, préparations pour nourrissons à base de lait)	AOAC 992.26
Vitamine E (préparations pour nourrissons à base de lait)	AOAC 992.03
Vitamine B12	AOAC 986.23
Vitamine B6	AOAC 985.32
Vitamine C	AOAC 985.33
Détermination de la choline	AOAC 999.14
Détermination de la Vitamine K	AOAC 999.15
Détermination des aliments irradiés	Méthodes Générales du Codex
Détermination du plomb	Méthodes Générales du Codex
Calcium	AOAC 984.27
Chlore	AOAC 986.26
Glucides	Méthode décrite dans CAC/VOL IX-Ed.1, Part III
Protéine brute	Méthode décrite dans CAC/VOL IX-Ed.1, Part III
Matières grasses	CAC/RM 55-1976
Acides gras	AOAC 996.06
Remplissage de récipients	CAC/RM 46-1972
Acide folique	AOAC 992.05
Acide linoléique	AOAC 922.25
Niacine et Nicotinamide	AOAC 985.34
Phosphore	AOAC 986.24
Coefficient d'efficacité protéique (CEP)	AOAC 960.48
Riboflavine	AOAC 985.31
Sélénium	AOAC 968.15
Sodium et potassium	ISO 8070 IDF 119A
Sodium et potassium	AOAC 984.27
Thiamine	AOAC 986.27
Total fibres diététiques	AOAC 985.29

APPENDICE 1

Acides aminés essentiels et semi-essentiels présents dans le lait maternel*

Aux fins de la présente norme, les acides aminés essentiels et semi-essentiels présents dans le lait maternel énumérés ci-après sont tirés d'études qui ont été publiées et qui présentent des mesures de la teneur totale en azote et/ou la méthode de calcul de la teneur protéique, exprimés en mg par g d'azote et en mg par 100 kcal.

La teneur moyenne en acides aminés (mg par g d'azote) de chaque étude a été utilisée pour calculer la teneur en acide aminé correspondante par 100 kcal d'une préparation pour nourrisson avec la teneur protéique minimale de 1,8 g/ 100 kcal acceptée dans la présente norme (mg acide aminé/g azote présent dans le lait maternel divisé par le facteur de conversion de l'azote de 6,25 et multiplié par 1,8).

La moyenne des sommes des teneurs moyennes en acides aminés figurant dans toutes les études a été convertie de la même manière en quantités moyennes d'acide aminé par g de protéine (total azote x 6,25) et par 100 kcal d'énergie (colonnes 19 et 20 du tableau).

Les autorités nationales peuvent utiliser toutes les valeurs énumérées ci-après:

* *Adapté de Koletzko B, Baker S, Cleghorn G, et al, Norme mondiale pour la composition des préparations pour nourrissons: Recommandations du groupe d'experts internationaux coordonné de l' ESPGHAN. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2005;41:584-599.*

Acide aminé (mg) par	Lönnerdal & Forsum (1985)		Darragh & Moughan (1998)		Bindels & Harzer (1985)		Janas et al. (1987)		Villalpando et al. (1998)				Räihä et al. (2002) mod Nayman et al. (1979)		Yonekubo et al. (1991)		Moyenne des teneurs en acides aminés		
	g N	100 kcal	g N	100 kcal	g N	100 kcal	g N	100 kcal	24 heures, mélangé à 4-6 mois		Lait mélangé en lactarium à >1 mois		Lait à 21 jours-2 mois						
									Mexico (n=40)	Houston (n=40)							g azote	g protéine	100 kcal
Arginine	157	36	200	58	281	81	184	53	168	48	184	53	172	50	223	64	196	31	56
Cystine	111	32	173	50	108	31	101	29	167	48	134	39	133	38	118	34	131	21	38
Histidine	111	32	156	45	255	73	112	32	112	32	108	31	122	35	150	43	141	23	41
Isoleucine	242	70	333	96	376	108	306	88	292	84	331	95	300	86	374	108	319	51	92
Leucine	457	132	598	172	713	205	611	176	528	152	541	156	572	165	667	192	586	94	169
Lysine	314	90	406	117	522	150	365	105	366	105	408	118	361	104	421	121	395	63	114

	Lönnerdal & Forsum (1985)		Darragh & Moughan (1998)		Bindels & Harzer (1985)		Janas et al. (1987)		Villalpando et al. (1998)				Räihä et al. (2002) mod Nayman et al. (1979)		Yonekubo et al. (1991)		Moyenne des teneurs en acides aminés		
	Lait mélangé en lactarium à 4-16 semaines		Mélangé plus de 20 jours, à 10-14 semaines (n=20)		24 heures, mélangé à 5 semaines (n=10)		24 heures, mélangé à 8 semaines (n=10)		24 heures, mélangé à 4-6 mois		Lait mélangé en lactarium à >1 mois		Lait à 21 jours-2 mois						
Acide aminé (mg) par	g N	100 kcal	g N	100 kcal	g N	100 kcal	g N	100 kcal	g N	100 kcal	g N	100 kcal	g N	100 kcal	g N	100 kcal	g azote	g protéine	100 kcal
Méthionine	78	22	90	26	89	26	73	21	99	29	76	22	83	24	92	26	85	14	24
Phénylalanine	153	44	243	70	344	99	183	53	440	127	439	126	217	62	240	69	282	45	81
Thréonine	217	62	316	91	344	99	251	72	248	71	242	70	256	74	269	77	268	43	77
Tryptophane	NA		NA		172	50	79	23	112	32	89	26	111	32	122	35	114	18	33
Tyrosine	201	58	241	69	369	106	191	55	292	84	299	86	233	67	249	72	259	42	75
Valine	253	73	327	94	376	108	267	77	286	82	331	95	317	91	364	105	315	50	90

Références

- Bindels JG, Harzer G (1985) Aminosäuren- und Proteinzusammensetzung der Frauenmilch im Verlauf der Laktation. Ernährungs-Umschau 32: 223-224
- Darragh AJ, Moughan PJ (1998) The amino acid composition of human milk corrected for amino acid digestibility. Br. J. Nutr. 80: 25-34
- Janas LM, Picciano MF, Hatch TF (1987) Indices of protein metabolism in term infants fed either human milk or formulas with reduced protein concentration and various whey/casein ratios. J. Pediatr. 110: 838-848
- Lönnerdal B, Forsum E (1985) Casein content of human milk. Am. J. Clin. Nutr. 41: 113-120
- Räihä NCR, Fazzolari-Nesci A, Cajozzo C, Puccio G, Monestier A, Moro G, Minoli I, Haschke-Becher E, Bachmann C, Van't Hof M, Carrié Fässler A-L, Haschke F (2002)
- Whey predominant, whey modified infant formula with protein/energy ratio of 1.8 g/100 kcal: adequate and safe for term infants from birth to four months. J. Pediatr. Gastroenterol. Nutr. 35: 275-281
- Villalpando S, Butte NF, Flores-Huerta S, Thotathuchery M (1998) Qualitative analysis of human milk produced by women consuming a maize-predominant diet typical of rural Mexico. Ann. Nutr. Metab. 42: 23-32
- Yonekubo A, Onoda T, Humikara M, Hudohta K, Yamamoto Y. (1989) Total and free amino acid composition of the Japanese breast milk. J Jap Soc Nutr Food Sci 42: 194

APPENDICE II

PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VALEURS MINIMALES ET MAXIMALES POUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS ENTRANT DANS LA COMPOSITION DES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS

1. L'établissement de valeurs minimales et maximales a pour but d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité nutritionnelle des préparations pour nourrissons qui doivent satisfaire les besoins nutritionnels normaux de ces derniers.
2. Une préparation pour nourrissons adaptée sur le plan nutritionnel favorisera la croissance et le développement du nourrisson, conformément à des normes scientifiques, et répondra à elle seule aux besoins nutritionnels du nourrisson ainsi alimenté pendant les premiers mois de la vie jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.
3. Les valeurs à établir reposeront sur une évaluation indépendante, notamment des preuves scientifiques concernant les quantités nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons, compte dûment tenu des études pertinentes et de la composition du lait maternel.
4. Pour fixer des valeurs minimales et maximales, on ne tiendra pas seulement compte des principes énoncés au paragraphe 3, mais aussi de la sécurité sanitaire de ces valeurs.

Les valeurs maximales pour les éléments nutritifs dont on sait qu'ils peuvent avoir des effets négatifs sur la santé seront déterminées sur la base d'une évaluation des risques fondée sur des données scientifiques. En cas d'insuffisance des données scientifiques pour une évaluation des risques sur une base scientifique, il conviendra de prendre en compte le cas échéant l'utilisation apparemment sans danger bien établie de l'élément nutritif chez les nourrissons. Les valeurs calculées sur la base des besoins nutritionnels des nourrissons et d'une utilisation apparemment sans danger bien établie devront être considérées comme des limites maximales indicatives provisoires. L'approche adoptée pour fixer les valeurs maximales à des fins indicatives sera décrite de manière transparente et compréhensible.

5. Pour fixer des valeurs minimales et maximales, on tiendra compte aussi des aspects suivants:
 - a) biodisponibilité, pertes en cours de transformation et durée de conservation en étalage d'après les ingrédients et la matrice de la préparation,
 - b) concentration totale d'un élément nutritif dans la préparation pour nourrissons, compte tenu non seulement des éléments nutritifs d'origine naturelle présents dans les ingrédients, mais aussi des éléments nutritifs ajoutés,
 - c) variabilité intrinsèque des éléments nutritifs dans les ingrédients et dans l'eau qui peut être ajoutée à la préparation en cours de fabrication.
6. Les moyennes pour chacun des éléments nutritifs seront incluses dans la valeur maximale, le cas échéant, pour garantir le maintien des niveaux minimum requis tout au long de la durée de conservation à l'étalage de la préparation.
7. Pour établir les quantités minimales ou maximales d'éléments nutritifs par 100 kcal (ou par 100 kJ) de préparation compte tenu des valeurs de référence pour les éléments nutritifs exprimés en unités par dose journalière ou par kilogramme de poids corporel, on posera les hypothèses suivantes:
 - a) l'ingestion journalière moyenne de préparation pour nourrissons de la naissance à l'âge de six mois est de 750 ml par jour
 - b) le poids corporel représentatif d'un nourrisson pendant cette période est de 5 kilos
 - c) l'apport calorique représentatif d'un nourrisson pendant cette période est de 500 kcal par jour (ou 100 kcal/kg/jour)

Cette approche peut être modifiée lorsque une ou plusieurs des hypothèses ci-dessus n'est pas vérifiée pour un produit ou un groupe de population spécifique.

**PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS
DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES
À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS**

**SECTION B: PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES
AUX NOURRISSONS**

(À l'étape 8 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente section de la norme vise les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales présentées sous forme liquide ou en poudre et destinées à remplacer, en cas de nécessité, le lait maternel ou les préparations pour nourrissons et à satisfaire les besoins nutritionnels spéciaux résultant du trouble, de la maladie ou de l'état pathologique pour le traitement diététique desquels la préparation est formulée.

1.2 La présente section de la norme contient les dispositions relatives à la composition, la qualité, l'étiquetage et l'innocuité des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales.

1.3 Seuls les produits répondant aux critères énoncés dans les dispositions de cette section de la présente norme peuvent être commercialisés en tant que préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons.

1.4 La présente section de la Norme doit être appliquée, comme il convient pour les produits auxquels la section s'applique et les besoins spécifiques des nourrissons auxquels ils sont destinés, en tenant compte des recommandations formulées dans le Code international pour le commerce des substituts du lait maternel (1981), la Stratégie mondiale pour l'alimentation des nourrissons en bas âge et la Résolution WHA54.2 (2001) de l'Assemblée mondiale de la Santé.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions

2.1.1 Les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales sont des substituts du lait maternel ou de préparations pour nourrissons qui sont visés par la Section 2, Description, de la norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (CODEX STAN 180-1991) et qui sont spécialement fabriqués pour satisfaire par eux-mêmes les besoins nutritionnels particuliers des nourrissons souffrant de troubles, maladies ou états pathologiques spécifiques pendant les premiers mois de vie jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.

2.1.2

Voir Section A 2.1.2.

2.2 Autres définitions

Voir Section A 2.2.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition essentielle

3.1.1 Les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales sont obtenues à partir d'ingrédients d'origine animale, végétale et/ou synthétique qui conviennent à la consommation humaine. Tous les ingrédients et additifs alimentaires doivent être exempts de gluten.

3.1.2 La composition des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales se réfère à des principes médicaux et nutritionnels valables. Il doit être démontré scientifiquement que ces préparations sont nutritionnellement sans danger et appropriées pour favoriser la croissance et le développement des nourrissons auxquels elles sont destinées, selon que de besoin pour les produits et les indications spécifiques. Il doit être démontré à l'aide de preuves scientifiques qu'elles sont utiles pour le traitement diététique des nourrissons auxquels elles sont destinées.

3.1.3 La teneur énergétique et la composition nutritionnelle des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales doivent reposer sur les exigences relatives aux préparations pour nourrissons formulées aux Sections A 3.1.2 et A 3.1.3, exception faite de certaines dispositions concernant la composition qui doivent être modifiées pour satisfaire aux besoins nutritionnels spéciaux résultant de la (des) maladie(s), trouble(s) ou état(s) pathologique(s) pour le traitement diététique desquels le produit est formulé, étiqueté et présenté.

3.1.4 En plus des exigences énumérées à la Section 3.1.3, les exigences ci-après seront prises en compte, le cas échéant:

Chrome

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	1,5	-	10
µg/100 kJ	0,4	-	2,4

Molybdène

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	1,5	-	10
µg/100 kJ	0,4	-	2,4

3.2 Ingrédients facultatifs

3.2.1 En plus des exigences de composition énumérées à la Section 3.1.3, d'autres ingrédients peuvent au besoin être ajoutés pour fournir les substances qui se trouvent habituellement dans le lait maternel et pour garantir que la composition du produit est telle qu'il peut constituer la seule source d'éléments nutritifs du nourrisson et du traitement diététique de sa maladie, son trouble ou son état pathologique.

3.2.2 L'adéquation pour la fin médicale spéciale prévue et pour l'utilisation nutritionnelle particulière des nourrissons ainsi que l'innocuité de ces substances doivent être scientifiquement démontrées. La préparation doit contenir ces substances en quantité suffisante pour obtenir l'effet souhaité.

3.2.3 Seules les cultures produisant de l'acide L(+) lactique peuvent être utilisées dans les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons s'il est démontré qu'elles sont sans danger et appropriées pour l'emploi chez ces populations vulnérables.

3.3 Composés vitaminiques et sels minéraux

Voir Section A 3.4.

3.4 Consistance et granulométrie

Voir Section A 3.5.

3.5 Spécifications de pureté

Voir Section A 3.6.

3.6 Interdiction spécifique

Voir Section A 3.7.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Voir Section A 4.

D'autres additifs alimentaires peuvent être nécessaires pour les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons. Leur utilisation peut être déterminée par les autorités nationales.

5. CONTAMINANTS

Voir Section A 5.

6. HYGIÈNE

Voir Section A 6.

7. CONDITIONNEMENT

Voir Section A 7.

8. REMPLISSAGE DES RÉCIPIENTS

Voir Section A 8.

9. ÉTIQUETAGE

Voir le paragraphe d'introduction de la Section A.9.

9.1 Nom de l'aliment

9.1.1 Voir Section A 9.1.1.

9.1.2 Le produit doit être désigné soit par les termes « Préparation pour nourrissons destinée à des fins médicales spéciales », soit par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature du produit, conformément aux usages nationaux.

9.1.3 Si le lait de vache est la seule source de protéines, le produit peut être étiqueté « Préparation pour nourrissons destinée à des fins médicales spéciales à base de lait de vache ».

9.2 Liste des ingrédients

Voir Section A 9.2.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales doivent faire l'objet d'un étiquetage nutritionnel complet conforme à la Section 4.2 de la Norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (CODEX STAN 180-1991):

9.4 Datage et instructions d'entreposage

Voir Section A 9.4.

9.5 Mode d'emploi

Voir Section A 9.5.

9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaire

9.6.1 Les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales doivent porter une étiquette indiquant les renseignements supplémentaires comme spécifiés aux Sections 4.4.1, 4.4.3, 4.4.4, 4.5.1 et 4.5.5 de la Norme CODEX STAN 180-1991.

9.6.2 Une mention, bien en évidence sur l'étiquette, doit indiquer que le produit est censé être l'unique source nutritionnelle.

9.6.3 De plus, l'information spécifiée dans les Sections 4.5.2, 4.5.3 et 4.5.6 de la Norme CODEX STAN 180-1991 doit être incluse dans l'étiquette ou être fournie séparément de l'emballage.

9.6.4 Les étiquettes et les informations fournies séparément de l'emballage ne devraient pas décourager l'allaitement au sein, à moins que l'allaitement au sein soit contre-indiqué pour des raisons médicales pour la (les) maladie(s), trouble(s) ou état(s) pathologique(s) auxquels ce produit est destiné.

9.6.5

Voir Section A 9.6.5.

10. Méthodes d'analyse

Voir Section A 10.

ANNEXE III

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS – SECTION 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

TABLEAU 1

VOIR SECTION 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES DE L'ANNEXE II

TABLEAU 2

SECTION A DU PROJET DE NORME REVISEE – DEMANDE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES SUPPLEMENTAIRES

	n° SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation	Justification technologique
4.1 Épaississants				
4.1.8	415	Gomme xanthane	BPF	Assure l'homogénéité
4.7.3	414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF	Assure l'homogénéité
4.2 Émulsifiants				
4.2.3	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	0,75 g dans les préparations en poudre ¹⁾ 0,9 g dans les préparations liquides contenant des protéines ou des acides aminés hydrolysés ¹⁾	Assure l'homogénéité
4.2.4	473	Esters de saccharose d'acides gras	12 mg dans les préparations contenant des protéines ou des acides aminés hydrolysés ¹⁾	Assure l'homogénéité
4.2.5	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	0,5 mg	Assure l'homogénéité
4.2.6	472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	BPF	Assure l'homogénéité

¹⁾ Si plus d'une des substances portant les numéros SIN 472c, 473 sont ajoutées, la limite maximale pour chacune de ces substances est abaissée proportionnellement à la présence des autres substances.

	n° SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation	Justification technologique
4.3 Régulateurs de l'acidité				
4.3.8	331i	Citrate biacide de sodium	0,2 g seul ou en combinaison et dans les fourchettes prévues pour le sodium, le potassium et le calcium à la Section 3.1.3 e) dans tous les types de préparations pour nourrissons	Ajusteur de pH
4.3.9	331iii	Citrate trisodique		Ajusteur de pH
4.3.10	332i	Citrate biacide de potassium		Ajusteur de pH
4.3.11	332ii	Citrate tripotassique		Ajusteur de pH
4.3.14	338	Acide orthophosphorique	0,1 g exprimé en tant que P ₂ O ₅ seul ou en combinaison et dans les fourchettes prévues pour le sodium, le potassium et le calcium à la Section 3.1.3 e) dans tous les types de préparations pour nourrissons	Ajusteur de pH
4.3.15	339i	Orthophosphate monosodique		Ajusteur de pH
4.3.16	339ii	Orthophosphate disodique		Ajusteur de pH
4.3.17	339iii	Orthophosphate trisodique		Ajusteur de pH
4.3.18	340i	Orthophosphate monopotassique		Ajusteur de pH
4.3.19	340ii	Orthophosphate dipotassique		Ajusteur de pH
4.3.20	340iii	Orthophosphate tripotassique		Ajusteur de pH
4.4 Antioxygènes				
4.4.1	306	Mélange concentré de tocophérols	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons seul ou en combinaison	Prévient l'oxydation
4.4.4	309	Gamma-tocophérol		Prévient l'oxydation
4.4.5	308	Delta-tocophérol		Prévient l'oxydation

TABLE AU 3**SECTION B DU PROJET DE NORME REVISEE – DEMANDE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES SUPPLEMENTAIRES**

	n° SIN	Additif	Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation	Justification technologique
4.1 Épaississants				
	401	Alginate de sodium	100 mg	Assure l'homogénéité
	405	Propane 1,2-diolalginat	20 mg	Assure l'homogénéité
	410	Gomme de caroube ¹⁾	0,5 g	Assure l'homogénéité
	412	Gomme guar ¹⁾	1 g	Assure l'homogénéité
	415	Gomme xanthane	0,12 g	Assure l'homogénéité
	440	Pectines	1 g	Assure l'homogénéité
	466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	1 g	Assure l'homogénéité
	1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	2 g	Assure l'homogénéité
	414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF	Assure l'homogénéité
4.2 Émulsifiants²⁾				
	471	Mono- et diglycérides d'acides gras ¹⁾	0,5 g	Assure l'homogénéité
	472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	0,75 g dans les préparations en poudre 0,9 g dans les préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés partiellement hydrolysés	Assure l'homogénéité
	472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	0,5 g	Assure l'homogénéité
	473	Esters de saccharose d'acides gras	12 mg dans les préparations contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés	Assure l'homogénéité

¹⁾ Ces additifs figurent dans l'actuelle Norme Codex 72-1981 pour les préparations pour nourrissons à des concentrations différentes.

²⁾ Lorsque les émulsifiants sont utilisés en combinaison, les concentrations combinées doivent se situer dans la limite des concentrations énumérées, et avec la quantité minimale nécessaire pour obtenir l'effet technique souhaité.

ANNEXE IV

**PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN
(CODEX STAN 118-1981, AMENDÉE EN 1983)**

ou

**[NORME POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES ET DE RÉGIME DESTINÉS AUX
PERSONNES SOUFFRANT DE MALADIES CÉLIAQUES]**

(À l'étape 6 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique aux aliments et ingrédients qui ont été spécialement traités ou conçus pour répondre aux besoins diététiques des personnes sensibles au gluten.

1.2 La présente norme concerne uniquement l'usage diététique particulier auquel les aliments et ingrédients sont destinés.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition**

Les produits couverts par la présente norme sont décrits comme suit:

a) composés ou fabriqués uniquement à partir d'ingrédients qui ne contiennent pas de prolamines provenant de blé, de blé dur, de seigle, d'orge, d'avoine¹ ou de toutes espèces *Triticum*, telles que l'épeautre (*Triticum spelta* L.), le kamut (*Triticum polonicum* L.) ou de leurs variétés croisées dont la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg au total sur la base des aliments prêts à la consommation.

ou

b) composés d'ingrédients de blé, de seigle, d'orge, d'avoine ou de toutes espèces *Triticum*, telles que l'épeautre (*Triticum spelta* L.), le kamut (*Triticum polonicum* L.) ou de leurs variétés croisées rendus « exempts de gluten » et dont la teneur en gluten ne dépasse pas [100 mg/kg] au total sur la base des aliments prêts à la consommation.

ou

c) tout mélange des deux ingrédients énoncés en a) et en b) dont la teneur en gluten ne dépasse pas [100 mg/kg] au total sur la base des aliments prêts à la consommation.

2.2 Définitions subsidiaires**2.2.1 Gluten**

Aux fins de la présente norme, on entend par « gluten » une fraction protéique du blé, du seigle, de l'orge, de l'avoine ou de leurs variétés croisées et de leurs dérivés, à laquelle certaines personnes sont sensibles et qui est insoluble dans l'eau et dans le NaCl à 0,5 M.

¹ L'avoine peut être tolérée par la plupart, mais pas par la totalité des personnes souffrant de maladies cœliaques. En conséquence, l'emploi d'avoine non contaminée avec du gluten autorisé dans les aliments exempts de gluten aux fins de gestion diététique de la maladie cœliaque peut être déterminé au niveau national.

2.2.2 Prolamines

On entend par prolamine la fraction du gluten qui peut être extraite à l'aide d'éthanol à 40-70 pour cent. La prolamine du blé est la gliadine, celle du seigle la sécaline, celle de l'orge l'hordéine et celle de l'avoine l'avénine.

Toutefois, on parle habituellement de sensibilité au gluten. La teneur en prolamine du gluten est généralement de 50 pour cent.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Exempt de gluten

Aux fins de la présente norme, « exempt de gluten » signifie que le contenu total en gluten dans les produits définis au 2.1a) ne doit pas dépasser 20 mg/kl, que le contenu total en gluten provenant du blé, seigle, orge, de l'avoine ou de variétés croisées, utilisé dans des produits ne dépasse pas [100 mg/kg] dans ces aliments et ingrédients définis aux 2.1 b) et c) sur la base des aliments prêts à la consommation. La teneur en prolamine des produits alimentaires liquides s'exprime de la même manière, en mg/kg du produit d'origine.

3.2 Les produits couverts par la présente norme, qui sont appelés à remplacer d'importantes denrées de base, doivent fournir approximativement la même quantité de vitamines et de sels minéraux que les aliments qu'ils remplacent.

3.3 Le produit doit être préparé avec un soin particulier, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour éviter toute contamination par les prolamines.

4. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), et toute disposition d'étiquetage spécifique applicable à l'aliment particulier considéré figurant dans une norme Codex, les dispositions ci-après sont applicables à l'étiquetage des « aliments exempts de gluten »:

4.1 L'expression « exempt de gluten » doit figurer à proximité immédiate du nom du produit.

[Aliments naturellement exempts de gluten

Lorsque l'aliment est naturellement exempt de gluten, comme décrit au paragraphe 2.1 a), le terme décrivant la teneur en gluten ne doit pas précéder le nom de l'aliment, mais doit figurer sous la forme « (le nom de l'aliment), aliment exempt de gluten ».]

[Le terme d'étiquetage utilisé pour décrire les produits définis aux Sections 2.1 b) et 2.1.c) de la norme doit se distinguer de celui utilisé pour décrire les produits définis à la Section 2.1 a). Le produit correspondant à la Section 2.1.a) doit être étiqueté comme naturellement exempt de gluten ou exempt de gluten. Les termes d'étiquetage correspondant aux Sections 2.1.b) et 2.1.c) seront déterminés au niveau national.]

5. ALLÉGATIONS

5.1 Un aliment ou un ingrédient qui satisfait aux spécifications de la Section 3.1 peut être étiqueté « exempt de gluten ».

6. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONAGE

6.1 Détermination du gluten

Méthode ELISA = essais d'immuno-absorption enzymatique.

6.2 Détermination du gluten dans les denrées alimentaires et leurs ingrédients

Les méthodes utilisées doivent être traçables et calibrées par rapport à une norme acceptée sur le plan international, si possible.

La limite de détection doit être appropriée, compte tenu des normes scientifiques et techniques.

La détermination quantitative du gluten dans les denrées alimentaires et leurs ingrédients doit reposer sur une méthode immunologique.

L'anticorps à utiliser doit réagir avec les céréales qui sont toxiques pour la personne sensible au gluten et ne doit pas interagir avec les autres céréales ou d'autres ingrédients constitutifs des denrées alimentaires.

L'analyse qualitative indiquant la présence de protéines doit reposer sur des méthodes ADN ou d'autres méthodes pertinentes.

La limite de détection de la méthode devrait être au moins 10 ppm dans le produit sur extrait sec.

ANNEXE V**LISTES CONSULTATIVES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES
DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME
POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE**

(À l'étape 5 de la procédure)

1. PRÉAMBULE

Les présentes listes comprennent les éléments nutritifs pouvant être utilisés à des fins nutritionnelles dans les aliments diététiques spéciaux pour nourrissons et enfants en bas âge conformément 1) aux critères et conditions d'emplois définis ci-après et 2) à d'autres critères relatifs à leur utilisation stipulés dans les normes pertinentes. En outre, les sources d'éléments nutritifs peuvent exclure l'utilisation de substances particulières dans le cas où des restrictions liées à une religion ou à un régime alimentaire s'appliquent. Comme indiqué dans les normes respectives, leur utilisation peut être indispensable ou facultative.

2. CRITÈRES D'INCLUSION OU DE SUPPRESSION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS DES LISTES

2.1 Les éléments nutritifs devant être ajoutés aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge à des fins nutritionnelles ne peuvent être inclus dans les listes que si:

- a) leur sécurité et leur adaptation à l'utilisation prévue en tant que source d'éléments nutritifs pour les nourrissons et les enfants en bas âge a été démontrée
- b) il est démontré par des études appropriées sur des animaux et/ou sur des humains que les éléments nutritifs sont biologiquement disponibles
- c) les exigences de pureté des éléments nutritifs sont établies en conformité avec les normes applicables d'identité et de pureté recommandées par la Commission du Codex Alimentarius ou, en l'absence de telles normes, avec une autre norme internationalement reconnue. En l'absence d'une norme internationalement reconnue, les exigences nationales de pureté évaluées selon un processus FAO/OMS ou analogue pourront être prises en compte
- d) la stabilité des éléments nutritifs dans l'aliment ou les aliments dans le(s)quel(s) ils doivent être utilisés peut être démontrée
- e) le respect des critères ci-dessus est démontré en fonction des critères scientifiques généralement acceptés.

2.2 Des éléments nutritifs peuvent être ajoutés aux listes sur la base des critères précités. Les éléments nutritifs seront supprimés des listes s'il s'avère qu'ils ne répondent plus aux critères susmentionnés. Lorsqu'un pays propose d'ajouter ou de supprimer un élément nutritif d'une liste, il doit indiquer de quelle manière ce dernier satisfait ou non aux critères énoncés à la Section 2.1

A: LISTE CONSULTATIVE DES SELS MINÉRAUX ET DES OLIGO-ÉLÉMENTS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1. Source de calcium (Ca)								
1.1 Carbonate de calcium	√ (1981)	JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, NF, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
1.2 Chlorure de calcium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, JP, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
1.3 Citrate de calcium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, DAC	√	√	√	√	√	√
1.4 Gluconate de calcium	√ (1999)	JECFA (1998), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
1.5 Glycérophosphate de calcium		FCC, Ph Eur, Ph Franc	√	√	√	√	√	√
1.6 L-lactate de calcium	√ (1978)	JECFA (1974), FCC, USP, Ph Eur (tri- and penta-hydrate), BP, DAB	√	√	√	√	√	√
1.7 Hydroxyde de calcium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
1.8 Oxyde de calcium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, DAC	-	√	-	√	√	√
1.9 Biphosphate de calcium	√ (1997)	JECFA (1996), Ph Int, FCC	√	√	√	√	√	√
1.10 Phosphate bicalcique	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBP = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1.11 Phosphate tricalcique		JECFA (1973), Ph Int, FCC, BP	√	√	√	√	√	√
1.12 Sulfate de calcium	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, Ph Eur (dihydrate), DAB	-	√		-	-	√
2. Source de fer (Fe)								
2.1 Carbonate ferreux stabilisé avec du saccharose		DAB	-	√	-	√	√	√
2.2 Fumarate ferreux		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
2.3 Gluconate ferreux	√ (2001)	JECFA (1999), FCC, USP, Ph Eur, DAB, BP	√	√	√	√	√	√
2.4 Lactate ferreux	√ (1991)	JECFA (1989), FCC, NF	√	√	√	√	√	√
2.5 Sulfate ferreux	√ (2001)	JECFA (1999), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
2.6 Citrate d'ammonium ferrique	√ (1987)	JECFA (1984), FCC, DAC	√	√	√	√	√	√
2.7 Citrate ferrique		FCC	√	√	√	√	√	√
2.8 Pyrophosphate ferrique		FCC	√	√	√	√	√	√
2.9 Fer réduit à l'hydrogène		FCC, DAB	-	√	-	√	√	√
2.10 Fer électrolytique		FCC	-	√	-	√	√	√
2.11 Fer carbonyle		FCC	-	√	-	√	√	√
2.12 Saccharate ferrique		Ph Helv, DAB, ÖAB	-	√	-	√	√	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBP = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
2.13 Diphosphate ferrique de sodium		FCC	-	√	-	√	√	√
2.14 Citrate ferreux		FCC, FSANZ	√	√	√	√	√	√
2.15 Succinate ferreux		MP, MI, FSANZ	√	√	√	√	√	√
2.16 Bisglycinate ferreux		JECFA (2003)	√	√	√	√	√	√
2.17 Orthophosphate ferrique		FCC	-	-	-	√	-	-
3. Source de magnésium (Mg)								
3.1 Carbonate d'hydroxyde de magnésium		JECFA (1979), USP, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
3.2 Chlorure de magnésium	√ (1979)	JECFA (1979), FCC, USP, Ph Eur (-4,5-hydrate), BP, DAB	√	√	√	√	√	√
3.3 Gluconate de magnésium	√ (2001)	JECFA (1998), FCC, DAC	√	√	√	√	√	√
3.4 Glycérophosphate de magnésium		Ph Eur, BPC	-	√	-	√	√	√
3.5 Hydroxyde de magnésium	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
3.6 Lactate de magnésium	√ (1987)	JECFA (1983) (Mg-DL-Lactate, Mg-L-Lactate)	-	√	-	√	√	√
3.7 Oxyde de magnésium		JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBF = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
3.8 Phosphate bimagnésien	√ (1985)	JECFA (1982), FCC, DAB	√	√	√	√	√	√
3.9 Phosphate trimagnésien	√ (1981)	JECFA (1982), FCC	√	√	√	√	√	√
3.10 Sulfate de magnésium		Ph Eur (heptahydrate), FCC, USP, JP, BP, DAB, DAC	√	√	√	√	√	√
3.11 Acétate de magnésium		Ph Eur, DAC	-	√	-	-	-	√
3.12 Sels de magnésium de l'acide citrique		USP, DAC	√	√	√	√	√	√
3.13 Carbonate de magnésium		JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
4. Source de sodium (Na)								
4.1 Carbonate de sodium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, NF, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
4.2 Bicarbonate de sodium	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
4.3 Chlorure de sodium		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
4.4 Citrate de sodium		JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
4.5 Gluconate de sodium	√ (1999)	JECFA (1998), FCC, USP, DAC	√	√	√	-	-	√
4.6 L-lactate de sodium	√ (1978)	JECFA (1974), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBF = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
4.7 Phosphate monosodique	√ (1995)	JECFA (1963), FCC, USP, Ph Eur (dihydrate)	√	√	√	-	-	√
4.8 Phosphate disodique		JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, BP	√	√	√	-	-	√
4.9 Phosphate trisodique		JECFA (1975), FCC, DAC	√	√	√	-	-	√
4.10 Hydroxyde de sodium	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, NF, Ph Eur, JP, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
4.11 Sulfate de sodium		JECFA (2000), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB, FSANZ	√	√	√	√	√	√
4.12 Tartrate de sodium		JECFA (1963), FSANZ	√	√	√	√	√	√
5. Source de potassium (K)								
5.1 Carbonate de potassium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, DAC	√	√	√	-	-	√
5.2 Bicarbonate de potassium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
5.3 Chlorure de potassium	√ (1983)	JECFA (1979), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
5.4 Citrate de potassium		JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
5.5 Gluconate de potassium	√ (1999)	JECFA (1998), FCC, USP, DAC	√	√	√	√	√	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBP = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
5.6 Glycérophosphate de potassium		FCC	-	√	-	√	√	√
5.7 L-lactate de potassium	√ (1978)	JECFA (1974), FCC, DAB	√	√	√	√	√	√
5.8 Phosphate monopotassique	√ (1979)	JECFA (1982), FCC, NF, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
5.9 Phosphate dipotassique	√ (1979)	JECFA (1982), FCC, BP	√	√	√	-	-	√
5.10 Phosphate tripotassique	√ (1979)	JECFA (1982)	√	√	√	-	-	√
5.11 Hydroxyde de potassium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, NF, Ph Eur, JP, BP, DAC	√	√	√	-	-	√
6. Source de cuivre (Cu)								
6.1 Gluconate de cuivre		FCC, USP	√	√	√	√	√	√
6.2 Sulfate de cuivre	√ (1981)	JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, DAB	√	√	√	√	√	√
6.3 Carbonate de cuivre		MI	√	√	√	√	√	√
6.4 Citrate de cuivre		FCC, USP	√	√	√	√	√	√
7. Source d'iode (I)								
7.1 Iodure de potassium		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
7.2 Iodure de sodium		Ph Eur, USP, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
7.3 Iodate de potassium	√ (1991)	JECFA (1988), FCC	√	√	√	√	√	√
7.4 Iodate de sodium		FCC	-	√	-	√	√	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBF = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
8. Source de zinc (Zn)								
8.1 Acétate de zinc		USP, Ph Eur (dihydrate)	√	√	√	√	√	√
8.2 Chlorure de zinc		USP, Ph Eur, JP, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
8.3 Gluconate de zinc		FCC, USP, DAC	√	√	√	√	√	√
8.4 Lactate de zinc		FCC	√	√	√	√	√	√
8.5 Oxyde de zinc		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
8.6 Sulphate de zinc		FCC, USP, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
8.7 Carbonate de zinc		USP, BP (hydroxide carbonate)	-	√	-	-	-	√
9. Source de manganèse (Mn)								
9.1 Chlorure de manganèse (II)		FCC	√	√	√	√	√	√
9.2 Citrate de manganèse (II)		FCC	√	√	√	√	√	√
9.3 Glycérophosphate de manganèse (II)		FCC	-	√	-	√	√	√
9.4 Sulfate de manganèse (II)		FCC, USP, Ph Eur (monohydrate)	√	√	√	√	√	√
9.5 Gluconate de manganèse (II)		FCC	√	√	√	√	√	√
9.6 Carbonate de manganèse		MI	√	√	√	√	√	√
10. Source de sélénium (Se)								
10.1 Sélénate de sodium		MI	√	√	√	√	-	√
10.2 Sélénite de sodium		DAC, MP, MI	√	√	√	√	-	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBF = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
10.3 Bisélénite de sodium		DVFA	-	√	-	-	-	√
11. Chrome (Cr III)								
11.1 Sulfate de chrome (III)		USP, MI	-	√	-	-	-	√
11.2 Chlorure de chrome (III)		USP, MI	-	√	-	-	-	√
12. Molybdène (Mo VI)								
12.1 Molybdate de sodium		Ph Eur (dihydrate), BP, DAB	-	√	-	-	-	√
12.2 Molybdate d'ammonium		FCC, USP	-	√	-	-	-	√
13. Fluorure (F)								
13.1 Fluorure de sodium		FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	-	√	-	-	-	√
13.2 Fluorure de potassium		FCC, DAB	-	√	-	-	-	√
13.3 Fluorure de calcium		DAB	-	√	-	-	-	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBF = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

**B: LISTE CONSULTATIVE DE COMPOSÉS VITAMINIQUES UTILISABLES DANS
LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET
ENFANTS EN BAS ÂGE**

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CB F ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1. Vitamine A								
1.1 Rétinol tout-trans		FCC (vitamine A), USP, Ph Eur (vitamine A)	√	√	√	√	√	√
1.2 Acétate de rétinyle		FCC (vitamine A), USP, Ph Eur (vitamine A), Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
1.3 Palmitate de rétinyle		FCC (vitamine A), USP, Ph Eur (vitamine A), Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
2. Provitamine A								
2.1 Bêta-carotène	√ (1991)	JECFA (1987), FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
3. Vitamine D								
3.1 Vitamine D ₂ = Ergocalciférol		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
3.2 Vitamine D ₃ = Cholécalférol		Ph Int, FCC, USP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBP = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CB F ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
4. Vitamine E								
4.1 D-alfa-tocophérol	√ (2001)	JECFA (2000), FCC, USP, NF, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
4.2 DL-alpha-tocophérol	√ (1989)	JECFA (1986), FCC, USP, NF, Ph Eur, Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
4.3 Acétate de D-alpha-tocophéryl		FCC, USP, NF, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
4.4 Acétate de DL-alpha-tocophéryl		FCC, USP, NF, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
4.5 Succinate acide de D-alpha-tocophéryl		FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
4.6 Succinate acide de DL-alpha-tocophéryl		NF, MP, MI, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
4.7 Succinate de DL-alpha-tocophéryl polyéthylène glycol 1000		FCC	-	√	-	-	-	√
5. Vitamine C								
5.1 Acide L-ascorbique	√ (1981)	JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
5.2 L-ascorbate de calcium	√ (1983)	JECFA (1981), FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
5.3 Palmitate d'ascorbyle		JECFA (1973), FCC, USP, NF, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBP = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CB F ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
5.4 L-ascorbate de sodium		JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, Ph Franc, Jap Food Stan, DAC	√	√	√	√	√	√
5.5 L-ascorbate de potassium		FCC	√	√	√	√	√	√
6. Vitamine B₁								
6.1 Chlorhydrate de thiamine		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
6.2 Mononitrate de thiamine		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
7. Vitamine B₂								
7.1 Riboflavine	√ (1991)	JECFA (1987), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
7.2 Riboflavine-5'-phosphate de sodium	√ (1991)	JECFA (1987), USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
8. Niacine								
8.1 Nicotinamide		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
8.2 Acide nicotinique		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBP = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CB F ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
9. Vitamine B₆								
9.1 Chlorhydrate de pyridoxine		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
9.2 Pyridoxal 5-phosphate		MI, FCC, USP	√	√	√	√	√	√
10. Acide folique								
10.1 N-ptéroyl-L-acide glutamique		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
11. Acide pantothénique								
11.1 D-pantothénate de calcium		FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
11.2 D-pantothénate de sodium		Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
11.3 D-panthénol/		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
11.4 DL-panthénol		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
12. Vitamine B₁₂								
12.1 Cyanocobalamine		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
12.2 Hydroxocobalamine		Ph Int, USP, NF, Ph Eur (hydrochloride)	√	√	√	√	√	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBP = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CB F ⁶	FSMP ⁷ pour les nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
13. Vitamine K₁								
13.1 Phytoménadione (2-méthyl-3-phytyl-1,4-naphthoquinone/phyloquinone/phytonadione)		Ph Int, FCC (vitamine K), USP, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
14. Biotine								
14.1 D-Biotine		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBF = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

C: LISTE CONSULTATIVE D'ACIDES AMINÉS ET D'AUTRES ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires du Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ Pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1. Acides aminés⁸								
1.1 L-arginine		FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB		√	Uniquement pour améliorer la qualité nutritionnelle des protéines (si les protéines sont nutritionnellement inappropriées pour l'emploi prévu)			√
1.2 Chlorhydrate de L-arginine		FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB		√				√
1.3 L-cystine		FCC, USP, Ph Eur		√				√
1.4 Dichlorhydrate de L-Cystine		MI		√				√
1.5 L-cistéine		DAB		√				√
1.6 Chlorhydrate de L-cistéine		FCC, Ph Eur		√				√
1.7 L- histidine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.8 Chlorhydrate de L- histidine		FCC, Ph Eur, DAB		√				√
1.9 L-isoleucine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.10 Chlorhydrate de L-isoleucine		FCC, USP						
1.11 L-leucine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				√
1.12 L-Leucine hydrochloride		MI, FCC, USP		√				√

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBP = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

⁸ Si applicable, les formes libres, hydratées et anhydres des acides aminés et les sels de sodium, potassium, calcium et magnésium des acides aminés ainsi que leur chlorhydrates peuvent être eux aussi utilisés pour les FSMP.

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires du Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ Pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1.13 L-lysine		USP	Uniquement pour améliorer la qualité nutritionnelle des protéines (si les protéines sont nutritionnellement inappropriées pour l'emploi prévu)	√	Uniquement pour améliorer la qualité nutritionnelle des protéines (si les protéines sont nutritionnellement inappropriées pour l'emploi prévu)			√
1.14 Monohydrochlorhydrate de L-lysine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				
1.15 L-méthionine		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				
1.16 L-phénylalanine		FCC, USP, Ph Eur		√				
1.17 L-thréonine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				
1.18 L-tryptophane		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				
1.19 L-tyrosine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				
1.20 L-valine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√				
1.21 L-alanine		FCC, USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	√
1.22 L-arginine L-aspartate		FP	-	√	-	-	-	√
1.23 Acide-L aspartique		FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
1.24 L-citrulline		USP, DAC	-	√	-	-	-	√
1.25 Acide L-glutamique		JECFA (1987), FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
1.26 L-glutamine		FCC, USP, DAB	-	√	-	-	-	√
1.27 Glycine		FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
1.28 L-ornithine		MI, FCC	-	√	-	-	-	√
1.29 Monohydrochlorhydrate de L-ornithine		DAB	-	√	-	-	-	√
1.30 L-proline		FCC, USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	√
1.31 L-serine		USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	√

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires du Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ Pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1.32 N-acétyl-L-cystéine		USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	√
1.33 N-acétyl-L-méthionine		FCC	-	-	-	-	-	√ sauf nourrissons
1.34 Acétate de L-lysine		FCC, USP, MP; Ph Eur	-	√	-	-	-	√
1.35 L-lysine L-aspartate		Jap Food Stan	-	√	-	-	-	√
1.36 Dihydrate de L-lysine L-glutamate		Jap Food Stan	-	√	-	-	-	√
1.37 L-aspartate de magnésium		Ph Eur	-	√	-	-	-	√
1.38 L-glutamate de calcium	√ (1991)	JECFA, FCC, FSANZ, Jap Food Stan	-	√	-	-	-	√
1.39 L-glutamate de potassium		JECFA, FCC, FSANZ, Jap Food Stan	-	√	-	-	-	√
2. Carnitine								
2.1 L-Carnitine		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
2.2 Chlorhydrate de L-carnitine		FCC	√	√	√	√	√	√
2.3 Tartrate de L-carnitine		FCC, Ph Eur	√	√	√	-	-	√
3. Taurine								
3.1 Taurine		USP, JP	√	√	√	-	-	√
4. Choline								
4.1 Choline		FCC, USP	√	√	√	√	√	√
4.2 Chlorure de choline		FCC, DAC, DAB	√	√	√	√	√	√
4.3 Citrate de choline		NF	√	√	√	√	√	√
4.4 Bitartrate de choline (Choline hydrogen tartrate)		DAB	√	√	√	√	√	√
4.5 Bitartrate de choline		FCC, NF, DAB	√	√	√	√	√	√

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires du Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ Pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
4.6 Léithine	√ (1995)	JECFA (1993), FCC	√	√	√	√	√	√
5. Inositol								
5.1 Myo-inositol (=méso-inositol)]		FCC, DAC	√	√	√	√	√	√
6. Nucléotides								
6.1 Adénosine 5-mono-phosphate (AMP)		FSANZ	√	√	√	-	-	√
6.2 Cytidine 5-mono-phosphate (CMP)		FSANZ, Jap Food Stan	√	√	√	-	-	√
6.3 Guanosine 5-mono-phosphate (GMP)		JECFA (1985)	√	√	√	-	-	√
6.4 Inosine 5-monophosphate (IMP)		JECFA (1974)	√	√	√	-	-	√
[6.5 Uridine 5-monophosphate, sel de sodium		FSANZ, Jap Food Stan	[√]	[√]	[√]	-	-	[√]
[6.6 Guanosine 5-monophosphate, sel de sodium		FCC, JECFA, FSANZ, Jap Food Stan	[√]	[√]	[√]	-	-	[√]
[6.7 Inosine 5-monophosphate, sel de sodium		FCC, JECFA, FSANZ, Jap Food Stan	[√]	[√]	[√]	-	-	[√]

LISTE DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS POUR LESQUELS IL N'EXISTE PAS DE NORMES DE PURETÉ OFFICIELLES

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires du Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ Pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
LISTE A:								
[complexe cuivre-lysine]	?	?	[√]	[√]	[√]	[√]	[√]	[√]
[citrate de zinc]	?	?	[√]	[√]	[√]	[√]	[√]	[√]
LISTE B:								
[pyridoxal dipalmitate]	?	?	-	[√]	-	[√]	[√]	[√]
LISTE C:								
ISDI: [L-méthylfolate de calcium]	?	?	[√]	[√]	-	-	-	[√]
LISTE D:								
[Uridine 5-monophosphate, sel de sodium]	?	?	[√]	[√]	[√]	-	-	[√]
[Guanosine 5-monophosphate, sel de sodium]	?	?	[√]	[√]	[√]	-	-	[√]
[Inosine 5-monophosphate, sel de sodium]	?	?	[√]	[√]	[√]	-	-	[√]
[Cytidine 5-monophosphate, sel de sodium]	?	?	[√]	[√]	[√]	-	-	[√]
[Uridine 5-monophosphate (UMP)]	?	?	[√]	[√]	[√]	-	-	[√]
[Adénosine 5-monophosphate, sel de sodium]	?	?	[√]	[√]	[√]	-	-	[√]
[S-Adénosyl-L-méthionine]	?	?	-	-	-	-	-	[√] sauf nourrissons
[Monohydrate de créatine]	?	?	-	[√]	-	-	-	[√]

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius (Codex Alimentarius Commission)

² IF Sect. A = préparations pour nourrissons (Infant formula)

³ IF Sect. B = préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Formula for Special Medical Purposes Intended for Infants)

⁴ FUF = préparations de suite (Follow-up Formula)

⁵ PCBF = aliments transformés à base de céréales (Processed Cereal Based Food)

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (Food for Special Medical Purposes)

D: LISTE CONSULTATIVE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR FORMES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS PARTICULIÈRES

Pour des raisons de stabilité et pour la facilité de la manutention, il est nécessaire de transformer certaines vitamines et d'autres éléments nutritifs en préparations appropriées, par exemple préparations enrobées de gomme arabique, préparations séchées par friction. On peut utiliser à cette fin les additifs alimentaires mentionnés dans la norme Codex spécifique correspondante. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés comme supports de nutriments:

	n° SIN	Additif/ Substance support	Concentration maximale dans les aliments prêts à la consommation [mg/kg]
a)	414	Gomme arabique (gomme acacia)	[10] ou [100]
b)	551	Dioxyde de silicone	10
c)	421	Mannitol (B ₁₂ séchée par friction 0,1 %)	10
d)	1450	Octényle succinate d'amidon sodique	100
e)	301	L-ascorbate de sodium (dans l'enrobage de préparations nutritives contenant des PUFA)	75

Abréviations:

BP	=	British Pharmacopoeia
BPC	=	British Pharmaceutical Codex
DAB	=	Deutsches Arzneibuch
DAC	=	Deutscher Arzneimittel-Codex
DVFA	=	Danish Veterinary and Food Administration
FCC	=	Food Chemicals Codex
FSANZ	=	Food Standards Australia New Zealand
FU	=	Farmacopoea Ufficiale della Repubblica Italiana
JP	=	The Pharmacopoeia of Japan
Jap Food Stan	=	Japanese Food Standard
MI	=	Merck Index
MP	=	Martindale Pharmacopoeia
ÖAB	=	Österreichisches Arzneibuch
Ph Eur	=	Pharmacopoeia Europaea
Ph Franç	=	Pharmacopée Française
Ph Helv	=	Pharmacopoeia Helvetica
Ph Int	=	International Pharmacopoeia
USP	=	The United States Pharmacopoeia