



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP13/NFSDU

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-sixième session
Rome, Italie, 1^{er}-5 juillet 2013

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

Bad Soden am Taunus, Allemagne
3 – 7 décembre 2012



- AUX :** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU :** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
- OBJET :** Distribution du rapport de la trente-quatrième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (REP13/NFSDU)

Le rapport de la trente-quatrième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime sera examiné par la trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, 1-5 juillet 2013).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION POUR ADOPTION À SA TRENTE-SIXIÈME SESSION :

Projets et Avant-projets de normes régionales à l'étape 8 et à l'étape 5/8 de la procédure

1. Projet de révision des Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 8-1991) (paragraphe 41, annexe II) ;
2. Projet de valeurs nutritionnelles de référence (VNR) (paragraphe 65, annexe V)
3. Avant-projet de Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritionnels associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) pour la population générale (paragraphe 51, annexe III) ; et version consolidée des Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence (paragraphe 59, annexe IV)
4. Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (paragraphe 103, annexe VII)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées souhaitant émettre des observations concernant le texte susmentionné sont invités à le faire par écrit, *de préférence par courrier électronique*, adressé au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (courriel : codex@fao.org ; fax +39 06 570 54593), avant le **31 mars 2013**.

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	Page v
Rapport de la trente-quatrième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime	Page 1
État d'avancement des travaux	Page 20

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session	2
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	4
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres Comités du Codex (Point 2a de l'ordre du jour)	5
Allégations comparatives	5
Allégation « sans » acides gras trans	10
Méthodes d'analyse pour les acides gras trans	16
Questions soulevées par la FAO et l'OMS (Point 2b de l'ordre du jour).....	20
Projet de révision des Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 8-1991) (Point 3 de l'ordre du jour)	27
Principes pour le développement et l'examen des VNR aux fins d'étiquetage pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (Point 4 de l'ordre du jour)	
Principaux généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) (Point 4a de l'ordre du jour).....	42
Consolidation des Principes généraux pour l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux et des Principes généraux pour l'établissement de VNR-MNT (Point 4b de l'ordre du jour).....	52
Projet de valeurs nutritionnelles de référence (VNR) (Point 4c de l'ordre du jour)	60
Autres recommandations concernant le point 4 de l'ordre du jour	66
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (Point 5 de l'ordre du jour)	74
Avant-projet de révision des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (CAC/GL 9-1987) (Point 6 de l'ordre du jour).....	104
Avant-projet de modification de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, de manière à inclure une nouvelle Partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale (Point 7 de l'ordre du jour)	126
Proposition de révision de la Norme Codex pour les préparations de suite (Point 8 de l'ordre du jour).....	136
Avant-projet de révision de la liste des additifs alimentaires (Point 9 de l'ordre du jour)	149
Proposition d'examen de la définition du Codex des acides gras trans (Point 10 de l'ordre du jour).....	151
Autres questions et travaux futurs (Point 11 de l'ordre du jour).....	154
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour).....	157

Annexes

Annexe I - Liste des participants	Page 22
Annexe II -Projet de Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge	Page 48
Annexe III - Avant-projet de Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritionnels associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire pour la population générale	Page 59
Annexe IV - Avant-projet d'annexe aux Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel Version consolidée : Principaux généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale.....	Page 61
Annexe V - Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire pour la population générale (VNR-MNT).....	Page 64
Annexe VI-Projet de modification des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL2-1985).....	Page 65
Annexe VII - Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel	Page 66
Annexe VIII -Document de projet : Proposition de révision de la Norme Codex pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987).....	Page 67

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-quatrième session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime est parvenu aux conclusions suivantes :

Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session pour adoption

Le Comité :

- Avance à l'étape 8 et à l'étape 5/8 le Projet de révision des Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (paragraphe 41, annexe II) ; le Projet de valeurs nutritionnelles de référence (VNR) (paragraphe 65, annexe V) ; les Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) pour la population générale (paragraphe 51, annexe III) ; et l'Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (paragraphe 103, annexe VII)
- transmet la Consolidation des Principes généraux pour l'établissement des VNR pour les vitamines et les sels minéraux et des Principes généraux pour l'établissement des VNR-MNT pour adoption (paragraphe 59, annexe IV)

Proposition de nouveaux travaux

Le Comité est convenu de transmettre à la Commission, par l'intermédiaire du Comité exécutif, une proposition de nouveaux travaux sur le document suivant :

- Proposition de révision de la Norme Codex pour les préparations de suite (paragraphe 147-148, annexe VIII)

Autres questions intéressant la Commission

Le Comité :

- est convenu de renvoyer à l'étape 2/3 pour remaniement, observations et examen à la prochaine session de l'Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (autres valeurs que celles décrites ci-dessus, protéines y compris) (paragraphe 103), l'Avant-projet de révision des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 9-1987) (paragraphe 125) et l'Avant-projet de modification de la Norme du Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge de manière à inclure une nouvelle Partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale (paragraphe 133 - 135)

Questions intéressant d'autres Comités et Groupes spéciaux du Codex

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

Concernant la section 6.3 des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, le Comité note qu'il existe différentes positions concernant les approches possibles et estime que, à ce stade, il est impossible de se prononcer ; le CCFL devrait clarifier ce texte (paragraphe 5 - 9).

Quant à la demande du CCFL relative à l'allégation « sans » acides gras trans, le Comité est convenu d'examiner les conditions après que le CCFL aura décidé ou non d'utiliser cette allégation sur la base de l'importance globale des acides gras trans (paragraphe 10 - 15).

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

Le Comité est convenu de demander au CCMAS d'examiner la possibilité d'appliquer les méthodes d'analyse pour les acides gras trans actuellement définies dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (paragraphe 16 - 19).

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa trente-quatrième session à Bad Soden am Taunus, Allemagne, du 3 au 7 décembre 2012, à l'aimable invitation du gouvernement allemand. La session était présidée par le Dr Pia Noble, Chef de la division des denrées alimentaires spécifiques, suppléments alimentaires et additifs alimentaires, ministère fédéral de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Protection des Consommateurs. La session s'est déroulée en présence de 274 délégués représentant 62 pays membres, une organisation membre et 31 organisations internationales.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Peter Bleser, Secrétaire d'État de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Protection des Consommateurs, ouvre la session et souhaite la bienvenue aux participants. Il souligne l'importance des travaux du Codex au regard des accords SPS et OTC de l'OMS et dans le cadre de la lutte contre la faim et la malnutrition. Il évoque aussi le rôle crucial joué par les scientifiques dans le but de garantir que les travaux du Codex se fondent toujours sur des preuves scientifiques.

Partage des compétences

3. Conformément à l'article II.5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, le Comité a été saisi du document de séance CRD 4 sur la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres.

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

4. Le Comité est convenu de discuter du bio-enrichissement par le biais de la sélection traditionnelle proposé par l'IFPRI sous le point 11 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs » et précise que les questions en rapport avec les acides gras trans renvoyées par le Comité sur l'étiquetage nutritionnel (CCFL) doivent être examinées sous le point 2a de l'ordre du jour au lieu du point 10. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire avec les modifications susmentionnées comme ordre du jour de sa session.

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

Allégations comparatives

5. En ce qui concerne la demande du CCFL au sujet de la condition de 10 pour cent de la VNR pour les allégations comparatives pour les micronutriments, le Comité précise que cette valeur de 10 pour cent est le résultat d'une approche pragmatique plutôt que d'une analyse basée sur des preuves scientifiques.

6. Certaines délégations jugent que la section 6.3 de la norme porte à confusion car la phrase inclut tant les macronutriments que les micronutriments, et proposent donc que le texte soit clarifié.

7. Quelques délégations suggèrent que l'augmentation de micronutriments se base sur la teneur en micronutriments entre les aliments faisant l'objet de la comparaison, étant donné que l'exigence relative à l'utilisation de la différence au niveau de la VNR pour établir la comparaison de l'augmentation des micronutriments risquerait de compliquer la mise en œuvre de cette exigence et son application, et afin de renforcer la cohérence avec la section 6.3. D'autres délégations sont d'un avis contraire, car elles utilisent déjà les dispositions actuelles concernant les allégations comparatives en pratique. Plusieurs délégations déclarent que la comparaison devrait se baser sur une différence substantielle et qu'une différence en matière de teneur en micronutriments de 10 pour cent est trop faible.

¹ CX/NFSDU 12/34/1 ; CRD 2 (Observations du Nigéria)

² CX/NFSDU 12/34/2 ; CRD 2 (Observations du Nigéria) ; CRD 9 (Observations de la Malaisie)

8. Une délégation estime qu'il existe une incohérence entre l'exigence relative à une différence absolue au niveau de la teneur en élément nutritif correspondant à 10 pour cent et la valeur associée à l'allégation « source » de 15 pour cent de la VNR par 100 g pour les vitamines et les sels minéraux. Il est aussi proposé d'utiliser comme différence minimale absolue la valeur associée à l'allégation « source » dans le cas des micronutriments, étant donné que des niveaux accrus devraient correspondre à des versions différentes du même aliment ou à des aliments similaires, assertion qui ne tient pas compte de l'enrichissement dans le cas des vitamines et des sels minéraux ; une solution alternative consistant à augmenter la différence relative à 25 pour cent est ainsi suggérée.

9. Le Comité note qu'il existe différentes positions concernant les approches possibles et estime que, à ce stade, il est impossible de se prononcer mais le CCFL devrait clarifier ce texte.

Allégation « sans » acides gras trans

10. Le Comité rappelle que le CCFL a demandé au Comité de lui donner des conseils concernant l'établissement de conditions associées à l'allégation « sans » acides gras trans.

11. Certaines délégations sont favorables à l'établissement de conditions pour l'allégation « sans » acides gras trans. Une délégation propose deux niveaux différents pour les graisses et les huiles, et les émulsions de graisse et les aliments prêts à consommer ou autres aliments, et se prononce contre les allégations relatives aux acides gras trans associées à des niveaux d'acides gras saturés. D'autres délégations jugent que les critères afférents aux niveaux d'acides gras saturés devraient être développés étant donné que, dans certains produits, une diminution des niveaux d'acides gras trans provoque une augmentation des niveaux d'acides gras saturés.

12. Certaines délégations sont pour baser les allégations sur les portions lorsque ces dernières sont réglementées, car elles constituent un outil important pour les consommateurs. D'autres délégations estiment que l'expression « par portion » n'est pas adéquate car la taille des portions peut induire les consommateurs en erreur, notamment dans le cas où elle n'est pas réglementée.

13. Il est aussi précisé que le terme « sans » peut être interprété différemment selon les pays.

14. Une délégation juge que les acides gras trans ne posent problème que dans certains pays, compte tenu de la discussion antérieure au sein du CCFL et de la note de bas de page des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.

15. Le Comité note que le CCFL n'a pris aucune décision concernant l'établissement de telles allégations. Par conséquent, le Comité est convenu d'examiner les conditions après que le CCFL aura pris une décision définitive concernant l'utilisation de cette allégation, sur la base de l'importance globale des acides gras trans.

Méthodes d'analyse pour les acides gras trans

16. Le CCFL a demandé au Comité d'envisager de demander au CCMAS de revoir la méthode AOCS Ce 1H-05 appliquée aux acides gras trans dans les aliments puisqu'elle ne convient qu'à certains types de graisses et d'huiles et de considérer la méthode AOAC 996.06, actuellement méthode de type II applicable aux acides gras saturés aux fins des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel, comme une méthode de type II applicable aux acides gras trans aux fins des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel et potentiellement aux fins des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. Une délégation précise que la méthode AOAC 996.06 n'a pas été validée pour les acides gras trans.

17. Une délégation propose de créer un tableau pour les acides gras trans dans différents types d'aliments, comme pour les fibres alimentaires. Une autre délégation affirme que les méthodes ne devraient être établies que si une condition spécifique associée à une allégation est décrite. Une délégation indique que les Directives autorisent la déclaration des acides gras trans et qu'une méthode devrait être proposée pour leur détermination.

18. Le Secrétariat rappelle que la méthode AOCS Ce 1H-05 est mentionnée uniquement pour les acides gras trans contenus dans les préparations pour nourrissons, étant donné qu'un niveau spécifique a été défini dans la norme correspondante et que l'approche généralement adoptée consiste à sélectionner les méthodes lorsque des dispositions correspondantes existent dans les textes du Codex.

19. Le Comité est convenu de demander au CCMAS d'examiner la possibilité d'appliquer les méthodes d'analyse pour les acides gras trans actuellement définies dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.

QUESTIONS SOULEVÉES PAR LA FAO ET L'OMS (Point 2b de l'ordre du jour)³

20. Le représentant de l'OMS explique que la FAO a adopté une nouvelle stratégie visant à soutenir les pays membres pour renforcer l'efficacité des systèmes agroalimentaires en améliorant la nutrition tout au long de la vie, tout en œuvrant avec des partenaires au niveau national, régional et mondial. La FAO apporte une expertise sur les approches fondées sur l'alimentation concernant des sujets tels que l'alimentation complémentaire et l'alimentation maternelle dans le cadre d'efforts à l'échelle mondiale, comme le défi Faim zéro (Zero Hunger Challenge). La FAO fournit aussi des conseils scientifiques sur les besoins nutritionnels, les évaluations nutritionnelles et alimentaires, les modèles de consommation alimentaires et la composition des aliments.

21. Le représentant déclare en outre que la FAO et l'OMS ont travaillé ensemble à la finalisation de procédures dans le cadre des Réunions mixtes d'experts sur la nutrition (JEMNU), qui peuvent fournir des conseils scientifiques au Codex et aux pays membres. Les JEMNU ne disposent pas d'un secrétariat permanent et sont mis en place uniquement lorsque des conseils scientifiques sont demandés, les deux organisations concernées fournissant les ressources humaines requises pour le secrétariat temporaire. Des fonds extrabudgétaires sont requis pour effectuer les travaux dévolus aux réunions d'experts. Un appel de candidatures d'experts sera lancé à chaque fois qu'un JEMNU sera mis en place. Ces experts devront présenter une déclaration d'intérêt et être approuvés par la FAO et l'OMS. Le rapport des JEMNU sera transmis au Codex et à ses membres à des fins de délibération.

22. En se référant au document CX/NFSDU 12/34/3, le représentant de l'OMS évoque quelques activités qui pourraient être intéressantes pour les travaux actuels du Comité. Ces derniers incluent notamment : le développement d'un cadre complet de surveillance à l'échelle mondiale pour la prévention et le contrôle des maladies non transmissibles assorti d'indicateurs et d'un ensemble d'objectifs mondiaux facultatifs, comme un objectif pour le sodium, l'adoption du Plan d'application exhaustif concernant la nutrition chez la mère, le nourrisson et le jeune enfant par l'Assemblée mondiale de la santé (mai 2012), le lancement de la base de données mondiale de l'OMS sur la mise en œuvre des interventions nutritionnelles (GINA), la publication de la note technique sur les aliments d'appoint destinés à gérer la malnutrition aigüe modérée chez les nourrissons et les enfants de six à 59 mois, ainsi que les travaux du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles (NUGAG) de l'OMS, et notamment de son sous-groupe sur l'alimentation et la santé.

23. Le représentant de l'OMS informe le Comité que les directives de l'OMS sur le sodium et le potassium ont été officiellement adoptées par le Comité de révision des directives et seront publiées avant fin 2012, et que les directives sur les lipides totaux et les sucres seront soumises à une consultation publique avant d'être présentées au Comité de révision des directives début 2013. En outre, les révisions contextuelles systématiques sur l'apport de lipides totaux en rapport avec la prise de poids seront publiées dans le *British Medical Journal* (BMJ) en décembre 2012 et celles concernant l'apport de sucres en rapport avec la prise de poids en janvier 2013 (toujours dans le BMJ).

24. De plus, le représentant de l'OMS informe le Comité des travaux en cours au sein du sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé concernant les acides gras saturés (AGS) et les acides gras trans (AGT) dans le cadre de la prévention des MNT. Les révisions systématiques requises pour les AGS et les AGT sont actuellement en cours et seront examinées à la prochaine réunion prévue pour mars 2013.

25. En réponse à la question posée par un délégué concernant la note technique sur les aliments d'appoint destinés à gérer la malnutrition aigüe modérée chez les nourrissons et les enfants de six à 59 mois, le représentant de l'OMS explique que ces travaux ont été réalisés par le sous-groupe du NUGAG sur la nutrition durant la vie et la sous-nutrition, dont les travaux en cours ont aussi été présentés au Comité depuis 2010. Cette note technique fournit un résumé des preuves disponibles et énonce certains principes qui sous-tendent la gestion diététique de la malnutrition aigüe modérée chez les enfants avec un profil de composition nutritionnelle proposée pour les aliments d'appoint adaptés aux situations dans lesquelles leur usage peut être assuré.

³ CX/NFSDU 12/34/3

26. Certaines délégations signalent leur appréciation à l'attention de la FAO et de l'OMS pour l'établissement du JEMNU, car il fournira les bases scientifiques requises pour les travaux du Comité et pourrait s'avérer particulièrement utile pour certaines questions actuellement à l'étude, dont en particulier les VNR pour les vitamines et les sels minéraux et les VNR-MNT. Le Comité prend note de l'existence d'une vidéo Healthy Food, Healthy Child (Des aliments sains pour des enfants en bonne santé), qui présente une activité du Projet de facilité alimentaire de l'UE et de la FAO au Cambodge ayant pour but de favoriser la diversité alimentaire et d'améliorer les pratiques alimentaires familiales, et proposée sur le site de la FAO : <http://www.fao.org/ag/humannutrition/nutritioneducation/70106/en/>

PROJET DE RÉVISION DES LIGNES DIRECTRICES POUR LA MISE AU POINT DES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT DESTINÉES AUX NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE (CAC/GL 8-1991) (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

27. Le Comité rappelle que le projet de révision a été adopté à l'étape 5 et avancé à l'étape 6 par la trente-cinquième session de la Commission.

28. Le Comité est convenu de se focaliser sur les sections qui n'ont pas été finalisées à la dernière session et demande de poursuivre les discussions sur le texte entre crochets à la section 6.5 et sur l'annexe qui n'avait pu être examinée faute de temps. Certaines délégations et certains observateurs précisent que plusieurs autres sections devraient être étudiées plus en détail afin de tenir compte de toutes les observations écrites. D'autres délégations rétorquent que le texte a fait l'objet de discussions approfondies au cours des sessions précédentes et qu'il est important de finaliser la révision des lignes directrices à la session actuelle. Après discussion, le Comité est convenu de commencer par examiner les questions en suspens avant d'étudier les autres propositions éventuelles.

29. Le Comité étudie les sections du texte indiquées ci-dessous et présente les modifications et observations ci-dessous, en plus de modifications rédactionnelles.

Section 6.5 Glucides

30. Le Comité rappelle que sa dernière session n'a pu parvenir à une conclusion concernant la disposition relative aux édulcorants nutritifs à la section 6.5.1 et que le texte suivant a été conservé entre crochets : « Si des édulcorants nutritifs sont utilisés, leur usage devrait être modéré. »

31. Le Comité a une discussion approfondie et étudie plusieurs propositions alternatives pour le terme « édulcorants nutritifs ». Une délégation propose d'utiliser « sucres tel que définis dans le Codex Alimentarius et/ou autres édulcorants glucidiques comme le miel » comme le Comité du Codex sur les fruits et les légumes transformés, afin d'éviter toute confusion, étant donné que les « édulcorants » peuvent inclure différents types de produits. Les autres délégations suggèrent de mentionner les « sucres » tels que définis dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel. Le représentant de l'OMS propose d'utiliser le terme « sucres libres » de manière à inclure tous les éléments nutritifs qui peuvent être utilisés pour sucrer les préparations alimentaires.

32. Plusieurs délégations sont pour supprimer le texte entre crochets étant donné qu'il n'apporte aucune information utile puisque le terme « modéré » n'est pas suffisamment précis, et qu'il n'existe aucune preuve permettant de définir une valeur numérique. Certaines délégations proposent des textes alternatifs mentionnant une valeur numérique de 10 % des besoins énergétiques, ou une recommandation concernant des niveaux « aussi faibles que possible ». D'autres délégations sont favorables au texte actuel, étant donné qu'il donne des informations générales sur la nécessité de limiter l'utilisation des édulcorants.

33. Après quelques discussions, il est rappelé que cette exigence est nécessaire pour limiter l'utilisation des éléments nutritifs qui donnent un goût sucré au produit ; il est aussi précisé que la section se réfère aux glucides et non aux ingrédients. Il est donc décidé de formuler cet texte comme suit : « Si des glucides sont ajoutés pour donner un goût sucré, leur usage devrait être modéré ».

⁴ REP12/NFSDU annexe IV ; CL 2012/19-NFSDU ; CX/NFSDU 12/34/4 (Observations du Brésil, du Chili, du Costa Rica, des États-Unis d'Amérique, du Ghana, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, des Philippines, du GAIN, de l'IBFAN et de l'IACFO) ; CX/NFSDU 12/34/4-Add.1 (Observations du Botswana, de la Malaisie, du Mexique, du Nigéria, de la Thaïlande, de l'Union européenne et de l'ISDI) ; CRD 8 (Observations de l'Indonésie) ; CRD 18 (Observations de l'ISDI) ; CRD 20 (Observations de la République de Corée)

Annexe

34. Le Comité décide de conserver l'annexe des lignes directrices qui donnent des orientations concernant la sélection et la quantité de vitamines et de sels minéraux. La liste des besoins moyens estimés est supprimée et les apports nutritionnels de référence (RNI, Reference Nutrient Intakes) définis dans le document de la *FAO/OMS Besoins en vitamines et sels minéraux dans l'alimentation humaine* sont conservés. Il est décidé que la quantité totale proposée pour chacune de ces vitamines et sels minéraux contenus dans une ration journalière devrait correspondre à au moins 50 pour cent des RNI ou du niveau nutritionnel individuel (INL₉₈), au lieu de 70 pour cent, en tenant compte d'autres sources d'éléments nutritifs comme le lait maternel et les régimes alimentaires locaux, et de supprimer les colonnes correspondantes. Les notes de bas de page sont modifiées en conséquence et clarifiées en ce qui concerne les valeurs pour le fer et le zinc.

Autres questions

Section 4. Matières premières et ingrédients appropriés

35. À la section 4.1.3 Farines et produits protéiques à base de graines oléagineuses, une délégation fait valoir que les farines de graines oléagineuses dégraissées ne devraient pas être autorisées dans les préparations alimentaires et rappelle les inquiétudes exprimées à la dernière session à ce sujet.

Section 5. Technologies de traitement et leurs effets

36. À la section 5.2.3, il est décidé que les préparations devraient être bouillies « de façon appropriée » plutôt que « longuement » pour gélatiniser l'amidon, étant donné que la durée pendant laquelle un produit doit bouillir peut varier selon les ingrédients.

37. Le Comité note une proposition d'interdire l'utilisation des ingrédients traités aux rayonnements ionisants, afin d'aligner ce texte sur celui de la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981), mais décide de conserver le texte actuel. Certaines délégations proposent d'interdire l'utilisation d'ingrédients génétiquement modifiés en raison de leurs effets adverses possibles pour la santé. La délégation du Ghana indique que cette question a fait l'objet d'un débat au sein du groupe de travail, qu'aucun consensus n'a pu être dégagé et que, compte tenu de l'absence de preuves scientifiques à ce sujet, elle n'a pas été incluse dans les lignes directrices. Il est également précisé que les textes du Codex peuvent toujours être réexaminés si de nouvelles preuves scientifiques sont mises à disposition.

Section 7. Contaminants

38. Le Comité est convenu d'actualiser le texte de la section 7.2 Autres contaminants pour plus de cohérence avec la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981).

Section 10. Étiquetage

39. Suite à une proposition concernant l'étiquetage des allergènes, le Comité rappelle que la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* impose de déclarer les allergènes dans tous les aliments.

40. Certaines délégations et certains observateurs proposent des dispositions supplémentaires en matière d'étiquetage, afin de garantir que la présentation et la commercialisation des préparations alimentaires n'induisent pas les consommateurs en erreur, ne créent aucune confusion avec les préparations destinées aux nourrissons, ne découragent pas l'allaitement au sein et ne partagent pas les mêmes marques que les préparations destinées aux nourrissons. Après quelques discussions, le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle section 11 : « Les produits couverts par les présentes lignes directrices ne sont pas des substituts du lait maternel et ne doivent pas être présentés comme tels », pour plus de cohérence avec la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge*.

Projet de révision des Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge

41. Le Comité est convenu d'avancer le projet de révision à l'étape 8 pour adoption par la trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (voir annexe II).

PRINCIPES POUR LE DÉVELOPPEMENT ET L'EXAMEN DES VNR AUX FINS D'ÉTIQUETAGE POUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS ASSOCIÉS AU RISQUE DE MALADIES NON TRANSMISSIBLES LIÉES AU RÉGIME ALIMENTAIRE (Point 4 de l'ordre du jour)

PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE POUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS ASSOCIÉS AU RISQUE DE MALADIES NON TRANSMISSIBLES LIÉES AU RÉGIME ALIMENTAIRE (VNR-MNT) POUR LA POPULATION GÉNÉRALE (Point 4a de l'ordre du jour)⁵

42. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il a renvoyé l'Avant-projet de principes généraux à l'étape 2 et a établi un GT électronique afin de remanier l'avant-projet pour examen à la prochaine session.

43. La délégation des États-Unis, en tant que président du GT électronique, présente le document de travail et explique que le GT électronique avait plusieurs mandats, incluant notamment de travailler sur le texte restant en suspens dans les Principes généraux pour l'établissement de VNR-MNT, sur la consolidation des Principes généraux pour l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux et pour l'établissement de VNR-MNT et sur d'autres questions liées aux VNR. Le Comité remercie les délégations des États-Unis, de la Thaïlande et du Chili ainsi que le GT électronique pour leur excellent travail.

44. Le Comité étudie les textes présentés à l'annexe B du document CX/NFSDU 12/34/5 et propose les modifications et observations ci-dessous en plus de modifications rédactionnelles.

1. PRÉAMBULE

45. Le Comité est convenu de supprimer les crochets au premier paragraphe, afin de donner aux gouvernements la possibilité d'utiliser d'autres niveaux de preuves scientifiques que « convaincantes/généralement acceptées » lorsqu'ils établissent des VNR dans leur pays. Par conséquent, il est convenu de supprimer la dernière phrase du premier point de la section 3.1. La délégation malaisienne propose de supprimer le texte entre crochets afin d'augmenter le niveau de preuves requis.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VNR-MNT

46. Une délégation propose que le premier point de la section 3.1 soit formulé comme suit : « des preuves scientifiques convaincantes/généralement acceptées ou le niveau de preuves comparable selon la classification du système GRADE... » étant donné que l'OMS n'utilise plus le terme « convaincantes », remplacé par les profils de preuves du système GRADE.

47. En réponse à la question posée sur les méthodes d'évaluation de la qualité des preuves, le représentant de l'OMS explique que les catégories et critères associés aux preuves « convaincantes, probables, possibles ou insuffisantes » ont été utilisés pour la première fois par la Consultation mixte d'experts OMS/FAO de 2002¹ et ont aussi été employés par la Consultation mixte d'experts OMS/FAO de 2008². Toutefois, en commençant à mettre en œuvre la nouvelle procédure de développement des directives de l'OMS en 2009, l'OMS a appliqué l'approche GRADE (Grading of Recommendations, Assessment, Development and Evaluation : classification des recommandations, examen, développement et évaluation) pour évaluer la qualité d'un corpus de preuves. GRADE classe la qualité des preuves comme étant « élevée, modérée, faible ou très faible ». Ces niveaux de qualité sont appliqués au corpus de preuves évalué pour les questions PICO, qui tiennent compte de facteurs tels que le risque d'écarts, d'incohérences, de lien indirect, d'imprécision ou d'erreurs dans les rapports. Les représentants de l'OMS et de la FAO informent le Comité que les JEMNU utiliseront aussi les méthodes GRADE dans le cadre de leurs travaux.

48. Plusieurs délégations indiquent qu'elles ont besoin de temps pour étudier la proposition. Certaines délégations déclarent que seules les preuves convaincantes devraient être prises en compte. Après discussion, le Comité accepte le texte proposé. Les délégations du Brésil et de la Malaisie expriment des réserves en raison du manque de temps réservé à l'examen et à la consultation des parties prenantes nationales. (ou déplacer ce texte au prochain paragraphe ?)

⁵ CX/NFSDU 12/34/5 ; CX/NFSDU 12/34/5-Add.1 (Observations de l'Afrique du Sud, du Canada, des États-Unis, de la Norvège, des Philippines, de la République de Corée, de l'ICBA) ; CX/NFSDU 12/34/5-Add.2 (Observations du Brésil, du Costa Rica, de la Fédération de Russie, du Nigéria, de l'Union européenne, de l'Uruguay) ; CRD 8 (Observations de l'Indonésie) ; CRD 12 (Observations de la FIL) ; CRD 13 (Observations du NHF) ; CRD 15 (Observations de FoodDrinkEurope) ; CRD 17 (Observations de la Thaïlande) ; CRD 20 (Observations de la République de Corée)

49. Le représentant de l'OMS décrit l'approche actuelle de l'évaluation figurant dans le manuel de l'OMS. Le Comité est convenu de supprimer les crochets au premier point de la section 3.1. La délégation brésilienne estime que le texte devrait être conservé entre crochets pour un examen plus approfondi. La délégation malaisienne est contre la deuxième partie du texte du paragraphe 3.1 et propose de le supprimer.

50. En ce qui concerne la note de bas de page concernant les preuves « convaincantes », le Comité décide de supprimer la première des deux références pour la source de la définition, en précisant que le premier rapport se réfère au deuxième.

Statut de l'avant-projet de principes généraux

51. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de principes généraux à l'étape 5/8 pour adoption par la trente-sixième session de la Commission (annexe III). La délégation malaisienne fait part de son opposition à cette décision.

CONSOLIDATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VNR POUR LES VITAMINES ET LES SELS MINÉRAUX ET DES PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VNR-MNT (Point 4b de l'ordre du jour)⁶

52. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il était convenu d'établir un GT électronique dont le mandat incluait de proposer dans un document séparé pour examen un projet d'annexe aux Directives concernant l'étiquetage nutritionnel, qui consolidera l'annexe sur les principes généraux pour l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux et celle sur les VNR-MNT.

53. Le Comité est convenu de consolider ces deux directives, sous réserve d'adoption de l'annexe par la Commission. La délégation malaisienne fait part de son opposition à cette décision.

54. Il est précisé que le texte consolidé n'est pas nécessaire pour faire avancer la procédure étant donné qu'il est considéré comme une modification rédactionnelle. Le Comité étudie l'annexe C au document CX/NFSDU 12/34/5 et propose les modifications et observations ci-dessous en plus de modifications rédactionnelles et des modifications consécutives effectuées au point 4a de l'ordre du jour.

1. PRÉAMBULE

55. Le Comité est convenu de supprimer le texte entre crochets au deuxième paragraphe.

2. DÉFINITIONS

56. En ce qui concerne les définitions des VNR-B et des VNR-MNT, le Comité est convenu de retenir l'option 2, qui consiste à proposer au CCFL que la nouvelle définition des VNR pour une inclusion à la section 2 des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel soit révisée, en remplaçant le verbe « inclure » par « comprendre » dans la définition des Valeurs nutritionnelles de référence, afin de préciser qu'il n'existe que deux types de VNR. (Annexe VI)

57. Le Comité est convenu d'utiliser le terme « valeur de référence pour l'apport journalier » dans la définition du niveau nutritionnel individuel 98 (section 2.4 du document original), étant donné que le terme d'origine risquerait de causer des confusions avec les VNR.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VNR

58. À la section 3.2.1.2, le Comité est convenu de supprimer les crochets encadrant « VNR-B » et de supprimer le texte alternatif.

Statut du projet de valeurs nutritionnelles de référence

59. Le Comité est convenu de transmettre le texte consolidé pour examen par la quarante et unième session du CCFL et par la trente-sixième session de la Commission pour adoption (annexe IV).

⁶ CX/NFSDU 12/34/5

PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE (VNR) (Point 4c de l'ordre du jour)⁷

60. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il a transmis à la Commission à l'étape 5/8 l'avant-projet de VNR pour les acides gras saturés et le sodium et que la Commission l'a adopté à l'étape 5 pour un examen plus approfondi par le Comité sur la base des résultats des travaux de l'OMS sur le sodium et les acides gras saturés.

61. La délégation des Philippines est contre la VNR-MNT proposée pour les acides gras saturés, notamment en raison de leurs effets variables sur les lipides sanguins et car les acides gras saturés individuels présentent des propriétés biologiques, des effets physiologiques et des propriétés métaboliques différents. La délégation malaisienne n'est pas favorable à l'établissement d'une VNR pour les acides gras saturés en raison de l'absence de consensus à la dernière session du Comité ; les effets des différents AGS devraient être examinés, étant donné qu'ils ne provoquent pas tous une augmentation du cholestérol sanguin ; et certaines études laissent à penser que l'apport d'AGS ne présente aucune association significative avec les MNT. Cette délégation précise aussi que le Comité devrait respecter les conclusions de la Commission et attendre le résultat des travaux de l'OMS. Ce point de vue reçoit le soutien des délégations du Pakistan et des Philippines et des observateurs de la FIL et du NHF.

62. Plusieurs délégations sont pour faire avancer les VNR à l'étape 8 pour les raisons suivantes : elles sont fondées sur des preuves scientifiques convaincantes, dont le rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les graisses et les acides gras dans l'alimentation humaine ; la déclaration du sodium et des acides gras saturés est obligatoire selon les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel lorsque la déclaration des éléments nutritifs est appliquée ; les travaux sont importants au regard de la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'activité physique et la santé ; et les pays en développement ont besoin de telles orientations. Une délégation indique que, si une VNR concernant un acide gras saturé spécifique devait être établie, la valeur devrait être plus restrictive ; les lignes directrices offrent une certaine flexibilité aux gouvernements pour développer des VNR spécifiques pour une population donnée ; en outre, les recommandations de l'OMS/FAO portent sur l'apport total d'AGS dans le régime alimentaire.

63. Concernant la question soulevée au sujet des travaux en cours au sein du sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé au regard du développement de directives actualisées sur les AGS et les AGT, le représentant de l'OMS précise que son organisation continuera à informer le Comité de la progression et des résultats des travaux. Toutefois, sur la base des preuves disponibles et des recommandations à ce jour, dont les consultations mixtes d'experts FAO/OMS et les directives de l'OMS, l'OMS est favorable à la valeur proposée, à savoir 20 g d'AGS, comme VNR-MNT. Quant à la proposition de 2000 mg de sodium comme VNR-MNT, le représentant signale que les nouvelles directives de l'OMS sur la consommation de sodium par les adultes et les enfants (2012) soutiennent également cette valeur et demande que ces nouvelles directives soient citées en référence.

64. Il est précisé que le Comité peut faire progresser les VNR à l'étape 8 s'il le souhaite, indépendamment de la disponibilité des résultats de la révision systématique.

Statut du projet de valeurs nutritionnelles de référence

65. Le Comité est convenu d'avancer le Projet de valeurs nutritionnelles de référence, à savoir 20 g pour les acides gras saturés et 2 000 mg pour le sodium, à l'étape 8 pour adoption par la trente-sixième session de la Commission (annexe V). Les délégations de la Malaisie et des Philippines font part de leur opposition à la VNR pour les acides gras saturés.

AUTRES RECOMMANDATIONS CONCERNANT LE POINT 4 DE L'ORDRE DU JOUR

66. La délégation thaïlandaise, en tant que coprésident du GT électronique, explique les travaux du GT électronique, y compris concernant les sources de données potentielles adéquates pour l'évaluation des preuves convaincantes en plus des sources de données de la FAO/OMS et les nouveaux travaux sur une VNR pour les protéines.

⁷ REP12/NFSDU annexe III ; CL 2012/19-NFSDU ; CX/NFSDU 12/34/7 (Observations du Brésil, du Costa Rica, des États-Unis d'Amérique, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, des Philippines) ; CX/NFSDU 12/34/7-Add.1 (Observations de la Thaïlande) ; CRD 9 (Observations de la Malaisie)

Section 3.4.4 des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel

67. Le Comité examine la proposition du GT électronique consistant à modifier la section 3.4.4 des directives, en rapport avec l'énumération des VNR. Le Comité accepte les modifications ci-dessous en plus de modifications rédactionnelles et consécutives.

68. Le Comité est convenu de remplacer « réaliser un apport alimentaire global sain » par « faire des choix contribuant à un apport alimentaire global sain » au troisième paragraphe pour plus de cohérence, et de supprimer les crochets au quatrième paragraphe. Le Comité est également convenu d'insérer des notes de bas de page concernant les acides gras saturés et le sodium, avec des références appropriées.

69. Le Comité est convenu de renvoyer les modifications au CCFL pour examen. (Annexe VI)

VNR pour les protéines

70. Le Comité examine la proposition du GT électronique concernant la révision de la VNR pour les protéines. Plusieurs délégations s'interrogent sur le caractère d'urgence de cette modification, et soulignent que la VNR de 50 g a été confirmée par l'évaluation récente de l'EFSA.

71. Certaines délégations sont favorables aux travaux étant donné que la Consultation mixte d'experts OMS/FAO/ONU de 2002 et les données provenant d'organismes scientifiques compétents reconnus fournissent une base scientifique.

72. Il est précisé que les travaux concernant une VNR pour les protéines ont déjà été couverts par le champ d'application de l'Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel et qu'une proposition de nouveaux travaux est donc inutile. Par conséquent, le Comité est convenu que la VNR pour les protéines sera examinée par le GT électronique sur les VNR pour les vitamines et les sels minéraux (voir le point 5 de l'ordre du jour).

Autres questions

73. La délégation des États-Unis signale qu'elle compte préparer un document de travail sur une VNR potentielle pour le potassium en relation avec le risque de MNT et qu'elle se basera sur les sources de données adéquates émanant de la FAO/OMS et d'organismes scientifiques compétents reconnus.

AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE SUPPLÉMENTAIRES OU RÉVISÉES AUX FINS D'ÉTIQUETAGE DANS LES DIRECTIVES CODEX CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

74. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il a examiné le rapport présenté par la FAO et l'OMS sur la *Révision des valeurs de référence existantes pour l'apport journalier en vitamines et sels minéraux* et était convenu qu'un groupe de travail électronique (GT électronique) présidé par l'Australie examinerait, sur la base du rapport et conformément aux *Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale*, toutes les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les vitamines et les sels minéraux énumérées à l'annexe IV, ALINORM 10/33/26, et rédigerait des recommandations pour les VNR pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale, pour observations et examen à la prochaine session.

75. La délégation d'Australie fait savoir que les *Principes généraux* ont été appliqués lors de la sélection des VNR, tout en reconnaissant que différentes approches pouvaient être suivies, et que les calculs des données et les problèmes connexes associés à la dérivation d'un comparateur à partir du tableur de la FAO/OMS sont présentés à l'annexe 4. Le GT électronique a examiné les VNR potentielles dérivées des apports nutritionnels recommandés (RNI, Recommended Nutrient Intakes) de l'OMS/FAO et celles pour lesquelles aucun RNI n'avait été établi, et qui se fondaient sur les apports nutritionnels de référence (DRI, Dietary Reference Intakes) de l'Institute of Medicine (IOM). Les VNR potentielles ont été regroupées en plusieurs catégories en fonction de leur adéquation.

⁸ CX/NFSDU 12/34/8 ; CX/NFSDU 12/34/8-Add.1 (Observations de l'Afrique du Sud, du Canada, des États-Unis d'Amérique, des Philippines, de l'Uruguay, de l'IADSA) ; CX/NFSDU 12/34/8-Add.2 (Observations du Brésil, du Chili, du Costa Rica, de la Nouvelle-Zélande, de l'Union européenne, de l'ICGMA, de la FIL) ; CRD 8 (Observations de l'Indonésie) ; CRD 10 (Observations du Chili) ; CRD 12 (Observations de la FIL) ; CRD 13 (Observations du NHF) ; CRD 15 (Observations de FoodDrinkEurope)

76. Le Comité remercie la délégation australienne et le groupe de travail pour l'exhaustivité de leurs travaux sur ces sujets complexes et débat de leurs recommandations comme présenté ci-dessous.

Sodium et potassium

77. En ce qui concerne la recommandation de ne pas examiner les VNR pour le sodium et le potassium, il est rappelé que, à ce jour, le Comité n'a étudié qu'une VNR-MNT pour le sodium et que la session actuelle a accepté, sous le point 4 de l'ordre du jour, de discuter d'un document sur le potassium en relation avec les MNT à la prochaine session. Le Comité est convenu que la question de savoir si les VNR peuvent être établies sur la base tant de leur adéquation nutritionnelle que sur la réduction du risque de MNT nécessiterait des discussions supplémentaires ultérieures.

VNR appropriées dérivées des RNI de l'OMS/FAO

78. Le Comité examine les recommandations du GT concernant l'établissement de VNR supplémentaires ou révisées pour les vitamines et sels minéraux suivants, dérivées des RNI de l'OMS/FAO et considérées comme appropriées : vitamine K, thiamine, riboflavine, niacine, vitamine B6, folate, vitamine B12, pantothénate et biotine ; calcium et iode.

79. Certaines délégations jugent que les valeurs pour plusieurs vitamines et sels minéraux sont trop faibles et ne devraient pas être classées comme appropriées, et précisent que, au niveau national, elles ont constaté des problèmes de carences en micronutriments. D'autres délégations sont favorables aux valeurs proposées car elles sont issues des recommandations de la FAO/OMS sur la base des données scientifiques et seraient applicables au niveau national.

80. Un observateur souligne que les valeurs proposées pour les VNR sont trop faibles et devraient être accrues afin de garantir une santé optimale et de tenir compte des études scientifiques actuelles, et ajoute que les niveaux de calcium et de magnésium devraient être plus équilibrés. Cette opinion est soutenue par une délégation.

81. Un observateur est favorable aux valeurs du tableau 1 à l'exception de la biotine, pour laquelle les preuves scientifiques justifient un niveau plus élevé, et indique que cela ne pose aucun problème en matière de sécurité.

82. Un autre observateur estime que la valeur pour le calcium est trop élevée aux fins de l'étiquetage et pourrait empêcher l'utilisation d'allégations relatives à la nutrition pour le lait et les produits laitiers comme sources de calcium. Il propose en outre de présenter la vitamine K sous la forme K1 et K2.

83. La délégation australienne explique la manière dont les valeurs ont été dérivées, et rappelle qu'elles sont destinées à une population en bonne santé et que les principes permettent aux gouvernements d'établir des VNR au niveau national si nécessaire. En ce qui concerne les vitamines K1 et K2, la délégation précise que la plupart des pays pour lesquels de telles valeurs ont été signalées n'établissent aucune distinction entre les isomères.

84. De manière générale, le Comité est convenu que les VNR ci-dessus sont appropriées pour une inclusion dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel et prend note de certaines questions concernant le caractère opportun de l'adoption d'une liste partielle de VNR alors que des travaux supplémentaires sont encore nécessaires sur d'autres valeurs. Il est tout de fois admis que cela permettra de progresser sur la mise à jour des VNR.

85. Le Comité est convenu d'avancer les valeurs susmentionnées à l'étape 5/8 pour adoption par la trente-sixième session de la Commission (voir annexe VII, ainsi que le paragraphe 103).

Autres VNR dérivées des RNI de l'OMS/FAO

86. Le Comité est d'accord avec les conclusions du groupe de travail, selon lesquelles les VNR suivantes pour les vitamines et les sels minéraux, dérivées des RNI de l'OMS/FAO, sont potentiellement inappropriées pour une utilisation dans l'étiquetage nutritionnel du Codex : vitamine A, vitamine D, vitamine E, vitamine C, magnésium, sélénium, et discute de la suite des opérations.

87. Le Comité décide qu'il faut demander des avis scientifiques à la FAO/OMS par le biais des JEMNU concernant le caractère approprié de ces VNR, et que, à cette fin, des questions spécifiques doivent être formulées, éventuellement par un GT électronique, pour examen à la prochaine session. Les représentants de la FAO et de l'OMS précisent que les demandes doivent être classées par ordre de priorité, que les questions doivent être formulées avec clarté et que le calendrier dépend de la nature des questions et de la disponibilité des ressources.

88. Le Comité prend note des renseignements sur la procédure appliquée aux États-Unis pour développer les VNR et est informé que, dans l'UE, l'EFSA procède à un examen complet des vitamines et des sels minéraux, qui devrait s'achever en 2015.

Fer et zinc

89. Le Comité note que, bien que les VNR pour le fer et le zinc soient dérivées des RNI de l'OMS/FAO, elles ont été examinées séparément en raison de leurs valeurs multiples fondées sur le pourcentage d'absorption variable en fonction des régimes alimentaires nationaux, et prend acte de l'absence de consensus au sein du GT concernant le nombre de VNR qui devraient être établies.

90. Certains observateurs sont favorables à une approche pragmatique avec un pourcentage unique au niveau national, étant donné que, sur la base des données actuelles, il est impossible d'établir des valeurs différentes. Il est également précisé que, au niveau national, les pays ont la possibilité de déterminer la VNR correspondant au pourcentage d'absorption du fer et du zinc dans les régimes alimentaires nationaux. Un autre observateur est d'avis que des valeurs différentes devraient être établies pour les hommes et les femmes.

91. Le Comité est convenu que les problèmes liés aux VNR pour le fer et le zinc ne peuvent être résolus à ce stade et nécessitent un examen supplémentaire.

Autres VNR

92. Le Comité est convenu que d'autres VNR potentielles pour les vitamines et les sels minéraux, qui n'ont pas été dérivées des RNI de la FAO/OMS et sont basées sur les apports nutritionnels de référence (DRI) de l'Institute of Medicine (IOM) sont mises de côté pour un examen supplémentaire ultérieur : phosphore, chlorure, cuivre, fluorure, manganèse, chrome, molybdène.

Organisme scientifique compétent reconnu

93. De manière générale, le Comité est favorable à l'approche indiquée dans la procédure de nouveaux travaux et étudie la définition de travail des « organismes scientifiques compétents reconnus » proposée par le groupe de travail dans le but d'établir des VNR. Il est décidé de mentionner les « autorités nationales et/ou régionales » et une clarification du terme approprié est demandée au Secrétariat du Codex. De plus, certaines modifications supplémentaires sont réalisées pour plus de clarté. Suite à une proposition de mentionner les organisations soutenues par une agence des Nations Unies, le représentant de l'OMS précise que seules la FAO et l'OMS effectuent des travaux normatifs et peuvent donc fournir des preuves scientifiques. Le texte est modifié en conséquence et le Comité est convenu de la définition de travail suivante :

Organisme scientifique compétent reconnu (OSCR)

Aux fins de l'établissement des valeurs nutritionnelles de référence du Codex, un organisme scientifique compétent reconnu désigne un organisme soutenu par un ou plusieurs gouvernements ou des autorités nationales et/ou régionales compétentes ou la FAO et/ou l'OMS, qui fournit sur demande un avis scientifique compétent indépendant et transparent* sur les valeurs de référence pour l'apport journalier, et pour lesquelles un tel avis est reconnu à travers son utilisation dans l'élaboration de politiques dans un ou plusieurs pays.

* En mentionnant des avis scientifiques transparents, le Comité pourra avoir accès aux informations prises en compte par un OSCR dans le cadre de l'établissement d'une valeur de référence pour l'apport journalier afin de comprendre comment la valeur en question a été déterminée.

94. Le Comité note que cette définition est destinée à être utilisée dans le cadre de la procédure de sélection des VNR et que son inclusion dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel n'est pas prévue.

Facteurs de conversion

95. Le Comité débat des facteurs de conversion à inclure après la liste des VNR à la section 3.4.4 des directives.

96. Le Comité est favorable au facteur de conversion proposé pour la niacine et discute du facteur de conversion pour le folate. Plusieurs délégations soulignent qu'il est prématuré d'établir des équivalents nutritionnels pour le folate et l'acide folique, étant donné qu'ils diffèrent selon le mode de consommation : complément absorbé séparément, aliment enrichi ou folate naturel dans un aliment. Il est noté que les valeurs proposées proviennent du rapport de l'IOM et se réfèrent à l'acide folique ajouté à un aliment ou en tant que complément consommé avec un aliment ; le mode de consommation est précisé dans le tableau.

97. Après discussion, il est également décidé d'insérer une note associée au tableau, afin de préciser que les facteurs de conversion sont destinés à fournir des informations utiles aux autorités nationales et non à harmoniser les facteurs de conversion en soi. Une délégation reconnaît l'existence du problème mais estime que ce texte ne devrait pas être intégré dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.

98. Le Comité est convenu que les facteurs de conversion pour les vitamines A et E devraient être examinés plus en détail à la prochaine session.

Notes de bas de page

99. À la section 3.4.4 des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel, le Comité est convenu de supprimer :

- la note de bas de page 7 concernant la révision des listes d'éléments nutritifs, car il est toujours possible de mettre à jour les textes du Codex en fonction des nouvelles évolutions ;
- la note de bas de page 9 sur les VNR pour la vitamine D, la niacine et l'iode, étant donné que le préambule des Principes généraux mentionne que les gouvernements peuvent étudier le caractère adapté des Principes généraux et des facteurs supplémentaires pour établir leurs propres VNR. (cohérence : commencer systématiquement par des majuscules ou par des minuscules)

100. Il est décidé que la proposition de supprimer la deuxième phrase de la note de bas de page 9 sur le fer et le zinc dans CX/NFSDU 12/34/8 nécessite un examen plus approfondi.

Autres questions

101. Le Comité ne discute pas spécifiquement des autres recommandations contenues dans le document de travail et est convenu qu'elles devraient être examinées plus en détail par le groupe de travail électronique (voir ci-dessous), notamment en ce qui concerne le remplacement de « biodisponibilité » par « absorption » pour le fer et le zinc et l'insertion des descriptions alimentaires correspondant aux taux d'absorption établis pour le fer et le zinc.

Travaux futurs

102. Le Comité est convenu de poursuivre les travaux sur les VNR ci-dessous et, à cette fin, décide d'établir un groupe de travail électronique présidé par l'Australie et travaillant en anglais, et disposant du mandat suivant :

- 1 Recommander un projet de VNR-B supplémentaires ou révisées pour les vitamines A, D, E et C, le magnésium, le sélénium, le fer et le zinc et des facteurs de conversion, développés conformément à la procédure ci-après :
 - a) sélectionner un ou plusieurs organismes scientifiques compétents reconnus (OSCR) conformément à la définition de travail des OSCR utilisée par le Comité ;
 - b) dériver des VNR-B candidates à partir des valeurs de référence pour l'apport journalier signalées par chaque OSCR sélectionné et par l'OMS/FAO pour les vitamines et sels minéraux ci-dessus, conformément aux Principes généraux pertinents ;
 - c) i) évaluer les caractéristiques des VNR-B candidates pour une application à l'échelle internationale et des facteurs de conversion correspondants et définir un projet de recommandations ;

et

ii) déterminer si certaines ou toutes les évaluations selon c-i) devraient être renvoyées à la FAO/OMS pour un conseil scientifique et, si tel est le cas, préparer des questions appropriées à adresser à la FAO/OMS.

- 2 Réviser la VNR pour les protéines conformément aux Principes généraux pertinents et, le cas échéant, recommander un projet de VNR-B révisée pour les protéines.
- 3 Réviser la définition de travail des OSCR et, le cas échéant, recommander une définition finale des OSCR.

Statut de l'avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel

103. Le Comité est convenu d'avancer à l'étape 5/8 les avant-projets de VNR pour la vitamine K, la thiamine, la riboflavine, la niacine, la vitamine B6, le folate, la vitamine B12, le pantothénate, la biotine, le calcium et l'iode, avec les facteurs de conversion pour le folate et la niacine et les notes de bas de page afférentes (voir annexe VII). Les autres valeurs ont été renvoyées pour examen supplémentaire au sein du groupe de travail comme précisé plus haut, observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX DU CODEX RÉGISSANT L'ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS AUX ALIMENTS) (CAC/GL 9-1987) (Point 6 de l'ordre du jour)⁹

104. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il avait reçu le rapport du groupe de travail physique qui s'était réuni juste avant la session mais n'avait pu étudier ce document en détail faute de temps. Il était convenu de renvoyer l'avant-projet de révision pour un remaniement par un GT électronique présidé par le Canada et coprésidé par la Nouvelle-Zélande.

105. La délégation canadienne indique que le GT a décidé de conserver une structure incluant les éléments Champ d'application ; Définitions ; Principes ; Principes pour les types spécifiques d'adjonction d'éléments nutritifs. L'intitulé des sections doit encore faire l'objet de décisions définitives. La délégation note que les principaux désaccords portent sur la nécessité d'établir des sous-sections sur les types spécifiques d'adjonction et propose donc de discuter d'abord des avantages afférents à l'établissement de principes relatifs à la restitution, à l'équivalence nutritionnelle des aliments de substitution et aux aliments spéciaux, et de décider si la section 4.1 ne devrait traiter que de l'adjonction obligatoire d'éléments nutritifs essentiels aux aliments ou, de manière plus générale, de l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels dans le but de répondre à un besoin avéré de santé publique, avant d'aborder le document en détail, clause par clause.

106. Le Comité remercie le Canada, la Nouvelle-Zélande et le groupe de travail pour la qualité et l'exhaustivité de leur travail sur cette révision.

Observations générales

107. Le Comité débat de la nécessité d'inclure des sous-sections séparées pour les types spécifiques d'adjonction d'éléments nutritifs, comme la restitution et l'équivalence nutritionnelle, étant donné qu'il est précisé que l'adjonction d'éléments nutritifs doit être rationnelle et sûre. Certaines délégations sont pour conserver ces sections qui figurent dans le document d'origine pour donner des orientations supplémentaires aux gouvernements et préciser la signification de l'adjonction rationnelle et sûre, alors que plusieurs autres estiment qu'elles pourraient être supprimées puisque les notions « rationnelle et sûre » couvrent déjà les exigences de ce type.

108. Le Comité discute afin de savoir si les aliments diététiques ou de régime et/ou les aliments spéciaux devraient être inclus dans les principes étant donné que, pour certaines délégations, ils devraient en être exclus.

⁹ CX/NFSDU 12/34/9 ; CX/NFSDU 12/34/9-Add.1 (Observations du Brésil, des Philippines, de l'IADSA, de l'ICBA) ; CX/NFSDU 12/34/9-Add.2 (Canada, Chili, Costa Rica, États-Unis d'Amérique, Nouvelle-Zélande, Norvège, Thaïlande, Union européenne, ICGMA, FIL) ; CRD 8 (Observations de l'Indonésie) ; CRD 9 (Observations de la Malaisie) ; CRD 11 (Observations du Chili) ; CRD 16 (Observations du Mexique)

109. Une délégation propose d'éliminer la définition des « aliments spéciaux » à la section 2.9, car le principe établi à la section 4.4 (Adjonction d'éléments nutritifs aux aliments spéciaux) est déjà couvert par les principes fondamentaux. D'autres délégations suggèrent de se référer à la définition actuelle des aliments diététiques ou de régime. Certaines modifications du champ d'application sont réalisées ; la suppression de la section 4.4 semble faire l'objet d'un consensus mais les autres types d'adjonction doivent encore être soumis à discussion.

110. Plusieurs délégations soulignent qu'il devrait exister une séparation claire entre adjonction obligatoire et facultative d'éléments nutritifs dans certaines sections et que, si la section 4.1.1 s'appliquait aux deux types d'adjonction, cela pourrait créer une certaine confusion quant à la démonstration d'un besoin de santé publique pour les autorités. D'autres délégations font valoir que la nécessité de santé publique doit être démontrée aussi bien pour l'adjonction obligatoire que facultative. Certaines délégations précisent que l'adjonction tant obligatoire que facultative peut répondre à des besoins de santé publique.

111. Le comité étudie certaines des sections mises en évidence ci-dessous. Étant donné l'absence de conclusion sur l'une quelconque des propositions, reconduites pour un examen ultérieur dans le cadre du remaniement prochain du texte, toutes les propositions avancées sont placées entre crochets.

Introduction

112. Plusieurs délégations sont pour l'utilisation du terme « principes » au lieu du titre actuel, « Principes généraux ». Il est noté que la terminologie sera réexaminée lorsque la totalité du document aura été soumise à discussion.

113. Le Comité prend acte d'une proposition de la délégation de l'Union européenne consistant à réinsérer les dispositions sur les objectifs de l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments dans l'introduction plutôt qu'à la section 3 sur les Principes. La délégation des États-Unis signale que la trente-deuxième session du Comité était convenue de déplacer le texte à la section 3.

114. Le Comité étudie une proposition d'ajout du texte suivant à la fin du paragraphe : « (les principes)... qui évitent l'adjonction arbitraire d'éléments nutritifs aux aliments ». Certaines délégations sont pour cet ajout, afin de renforcer les dispositions de l'introduction concernant l'adjonction « rationnelle et sûre », alors que d'autres délégations estiment qu'il est inutile, et aucune conclusion n'est dégagée à ce stade. Le Comité étudie la possibilité de remplacer les autorités « nationales » par « officielles », étant donné que cela inclurait tant les autorités nationales que régionales et que ce terme est déjà utilisé dans d'autres textes du Codex.

Section 1. Champ d'application

115. Le Comité a une discussion approfondie sur l'exclusion ou non des préparations pour nourrissons du champ d'application. Plusieurs délégations sont contre une exception concernant uniquement les préparations pour nourrissons et précisent que des niveaux spécifiques de vitamines et sels minéraux ont été définis dans d'autres normes en plus de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons*. D'autres délégations jugent que les préparations pour nourrissons devraient être exclues étant donné qu'il s'agit des seuls aliments consommés par les nourrissons d'un certain groupe d'âge. Le Comité ne peut parvenir à une conclusion et est convenu qu'un examen supplémentaire est nécessaire.

Section 2. Définitions

116. À la section 2.6 sur l'adjonction obligatoire, certaines modifications sont réalisées à des fins de clarification mais aucun consensus n'est dégagé concernant la proposition d'insérer « en tant qu'élément d'une norme alimentaire ».

117. À la section 2.7 sur l'adjonction facultative, certaines délégations proposent de préciser plus clairement que même une adjonction facultative doit être convenablement justifiée et réalisée sous le contrôle des autorités officielles ; pour ce faire, plusieurs termes sont proposés : autorités officielles qui autorisent les fabricants de produits alimentaires à ajouter des éléments nutritifs ; fabricants qui choisissent d'ajouter des éléments nutritifs « conjointement » ou « conformément » à la législation nationale ; ou une référence aux objectifs des directives ou aux principes du Codex. Le Comité ne peut parvenir à une conclusion et conserve toutes les alternatives pour un examen supplémentaire.

Section 3. Principes

118. Le Comité étudie des propositions concernant les principes « généraux » ou « supérieurs » dans le titre de la section, afin de différencier les principes des sections 3 et 4, et pour éviter toute confusion avec le titre de l'ensemble du document, s'il est décidé de ne mentionner que les « principes ».

119. Aux sections 3.1.1 et 3.1.3, il est proposé de se référer à la prévention, en plus de la correction d'une carence démontrée. Plusieurs délégations et un observateur sont contre ce terme, étant donné que les allégations relatives à la prévention et au traitement des maladies sont interdites dans le cadre du Codex. D'autres délégations estiment que cette section devrait refléter une suite logique entre la correction des carences, la réduction des risques, le maintien de la santé et de l'état nutritionnel et la garantie de la qualité nutritionnelle des aliments ; une certaine réorganisation est aussi proposée. Une délégation attire l'attention sur le risque d'erreur au regard des allégations relatives à la santé concernant la prévention des maladies. Une autre délégation note que cela n'a aucun rapport avec la prévention des maladies mais vise la prévention de carences nutritionnelles. Certains observateurs sont favorables à la référence à la prévention des carences.

120. À la section 3.1.3, un certain consensus est dégagé en faveur du transfert de la dernière phrase à la section 4 car elle traite davantage des différents types d'adjonction nutritionnelle.

121. La première phrase de la section 3.1.4 est supprimée car elle est inutile et plusieurs modifications rédactionnelles sont apportées pour plus de clarté.

122. À la section 3.1.4, le Comité prend note d'une proposition d'utiliser le terme « idéalisant », et des observations selon lesquelles cet aspect serait couvert par les exigences associées au fait de ne pas tromper le consommateur. Il est précisé que cela pourrait être étudié dans le cadre de l'examen supplémentaire du document.

Conclusion

123. Le Comité reconnaît qu'il est impossible de poursuivre l'examen du texte étant donné que de nombreuses questions critiques doivent encore être traitées et que le temps restant est insuffisant, et est convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par le Canada et coprésidé par la Nouvelle-Zélande et travaillant en anglais, afin d'étudier les observations transmises par écrit et au cours de la session, dans le but de préparer un projet révisé pour observations et examen à la prochaine session.

124. Le Comité est aussi convenu de réunir un groupe de travail physique avant la prochaine session afin d'examiner le projet révisé et les observations à l'étape 3.

Statut de l'avant-projet de révision des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments

125. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de révision pour remaniement par un groupe de travail électronique comme mentionné ci-dessus, observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session.

AVANT-PROJET DE MODIFICATION DE LA NORME POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE, DE MANIÈRE À INCLURE UNE NOUVELLE PARTIE B CONCERNANT LES ENFANTS EN INSUFFISANCE PONDÉRALE (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

126. Le Comité rappelle que la trente-quatrième session de la Commission a approuvé les nouveaux travaux sur l'inclusion d'une nouvelle partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale dans la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981), que, à la dernière session du Comité, il n'avait pu examiner l'avant-projet faute de temps, et qu'il était convenu de renvoyer l'avant-projet de modification pour un remaniement sur la base des observations écrites, par un GT électronique présidé par l'Inde, pour diffusion pour observations à l'étape 3 et pour examen par la prochaine session.

¹⁰ CX/NFSDU 12/34/10 ; CRD 7 (Observations de la Thaïlande)

127. Le Comité note qu'aucun courrier d'invitation au GT électronique n'a été émis et qu'aucune observation n'a été demandée à l'étape 3 en raison de la remise tardive du document. La délégation indienne déclare avoir demandé des observations aux membres du GT électronique établi en 2011 ; toutefois, les personnes de contact de certains membres du GT électronique avaient changé et n'avaient donc pu être consultées. Lors du remaniement, la délégation a aussi tenu compte des observations informelles qui lui avaient été transmises.

128. Le comité étudie le champ d'application de l'avant-projet. La délégation indienne explique que la mention des « enfants en bas âge » a été supprimée involontairement à la deuxième ligne et que la norme couvre les aliments destinés aux enfants en bas âge en insuffisance pondérale.

129. Plusieurs délégations déclarent avoir besoin de temps pour étudier le document, en raison de la réception tardive de ce dernier. Certaines délégations soulignent que les aliments destinés aux enfants à risque d'insuffisance pondérale devraient être couverts par la partie A de la norme. La délégation indienne précise que la partie A ne traite pas la totalité du problème.

130. Le représentant de l'OMS affirme qu'il est nécessaire de clarifier davantage le champ d'application de la norme proposée, concernant les personnes auxquelles ces aliments sont destinés. L'insuffisance pondérale, qu'elle couvre le secteur -1 ET et plus ou -2 ET et plus, correspond à une combinaison entre émaciation et retard de croissance. Or les enfants émaciés et présentant un retard de croissance n'ont pas les mêmes besoins nutritionnels. De plus, le champ d'application indiqué dans le document CX/NFSDU 12/34/10 inclut les enfants à risque d'insuffisance pondérale, ce qui inclurait tous les enfants dans un contexte donné, qui seraient alors concernés par la norme existante. Le représentant de l'OMS avance que le représentant indien souhaite sans doute traiter la malnutrition aigüe modérée chez les enfants, qui est mesurée par le rapport poids/taille qui correspond alors à un score Z de -3 à -2 par rapport à la moyenne des normes de croissance infantile de l'OMS.

131. Une délégation souligne que l'obésité chez les enfants est aussi un problème et précise qu'il existe un risque que les termes « à risque d'insuffisance pondérale » soient utilisées comme outil marketing pour la totalité de la population. La délégation indienne rétorque que la norme a pour but d'augmenter la teneur en céréales afin de fournir l'énergie et les protéines nécessaires pour lutter contre l'insuffisance pondérale. Elle explique que l'émaciation est une situation différente, qui peut ne pas être corrigée par de tels aliments complémentaires et peut nécessiter des aliments médicaux ou thérapeutiques spéciaux. Le Comité ne parvient pas à dégager un consensus.

132. Une délégation propose de modifier le champ d'application pour mentionner les « aliments riches en énergie, riches en protéines » afin de se focaliser sur la nature des aliments plutôt que sur la population ciblée. La délégation indienne est contre cette proposition car le champ d'application de la partie A est axé sur la population cible.

Statut de l'Avant-projet de modification de la Norme du Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge de manière à inclure une nouvelle Partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale

133. Le Comité est convenu d'établir un GT électronique présidé par l'Inde et coprésidé par le Botswana et travaillant en anglais, afin de réviser l'avant-projet et notamment son champ d'application, sur la base des observations formulées au cours de la session et de la note technique de l'OMS « Food supplementation for children with moderate acute malnutrition ».

134. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet proposé pour remaniement par le groupe de travail susmentionné, distribution pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session.

135. Le Comité note que le président du GT électronique devrait préparer un courrier d'invitation et l'envoyer dans les plus brefs délais au Secrétariat du Codex pour une distribution à tous les membres et observateurs.

PROPOSITION DE RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (Point 8 de l'ordre du jour)¹¹

136. Le Comité rappelle que, à sa trente-deuxième session, il était convenu que la Nouvelle-Zélande préparerait un document de travail pour envisager une révision totale ou partielle de la *Norme pour les préparations de suite* (CODEX STAN 156-1987) et que, à sa dernière session, il a décidé d'examiner cette question à la prochaine session car il n'avait plus de temps à consacrer au document de travail.

137. La délégation de la Nouvelle-Zélande explique que la norme a été développée il y a plus de 20 ans, et demande sa mise à jour afin de tenir compte de l'évolution technologique et de la diversification des préparations de suite dans de nombreux pays. Par conséquent, la délégation propose de réviser la norme et demande au Comité s'il convient d'envisager une révision totale ou partielle de la norme. Le Comité remercie la Nouvelle-Zélande pour le document de travail.

138. Le Comité est favorable à une révision totale de la norme. Plusieurs délégations précisent que les aliments couverts par la norme, destinés aux nourrissons de six à 12 mois, sont couverts par la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons, qui concerne les aliments destinés aux nourrissons de 12 mois au maximum, et que son champ d'application chevauche donc celui de cette norme.

139. De ce fait, une délégation propose de modifier le champ d'application de la norme afin de préciser qu'elle concerne les aliments destinés aux enfants en bas âge de 12 à 36 mois. D'autres délégations, soutenues par certains observateurs, estiment qu'une norme sur les aliments destinés aux enfants de plus de 12 mois est inutile car les aliments familiaux et le lait maternel sont suffisants pour eux. En outre, elles sont contre l'extension de son champ d'application afin d'englober le « lait de croissance ». Plusieurs délégations sont d'avis que, si aucune norme ne concerne ces aliments commercialisés à l'échelle internationale, ils ne seront pas réglementés convenablement. Une délégation déclare que le rôle de ces produits dans le régime alimentaire devrait faire l'objet d'une analyse scientifique. Après discussion, le Comité est convenu que la révision devrait également aborder la question de savoir si une telle norme est encore nécessaire au regard de la recommandation mondiale concernant l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge. Certaines délégations et certains observateurs soulèvent les points suivants :

- Les résolutions de l'Assemblée mondiale de la santé (par exemple WHA 39.28) sur l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge stipulent que les laits de suite et de croissance sont inutiles ; par conséquent, aucune norme internationale du Codex n'est nécessaire pour ces produits.
- Le problème associé à l'établissement de normes internationales concernant ces produits est que cela risque d'empêcher les gouvernements d'interdire l'importation de tels aliments destinés aux nourrissons, bien qu'inutiles, pour des raisons d'alimentation optimale des nourrissons et des enfants en bas âge ou de santé infantile.
- Ces produits peuvent être réglementés au niveau national, le cas échéant.

140. Le représentant de l'OMS indique que l'Assemblée mondiale de la santé a clairement précisé que les laits conçus tout spécialement, comme les laits dits « de croissance », sont inutiles (WHA 39.28). Par conséquent, si le Comité décide de réviser la *Norme pour les préparations de suite* existante, l'OMS est pour une révision complète, à condition qu'elle étudie également la question de savoir si les préparations de suite constituent une part appropriée du régime alimentaire des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge, comme précisé à la section 3.4 du document CX/NFSDU 12/34/11, et demande que cette question soit incluse dans l'objectif et le champ d'application des nouveaux travaux ; cette proposition est acceptée.

141. Le Comité étudie le document de projet proposé et procède aux modifications et observations ci-dessous en plus de modifications rédactionnelles.

3. Principaux aspects abordés

142. Le Comité précise que les produits appelés préparations de suite dans certains pays sont couverts par la révision.

¹¹ CX/NFSDU 12/34/11 ; CRD 2 (Observations du Nigéria) ; CRD 5 (Observations du Costa Rica) ; CRD 6 ; CRD 8 (Observations de l'Indonésie) ; CRD 9 (Observations de la Malaisie) ; CRD 19 (Observations de la Nouvelle-Zélande) ; CRD 20 (Observations de la République de Corée)

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

143. Le comité prend note du fait que « lait de croissance » est un terme commercial et accepte d'inclure « dits » avant ce terme dans le document de projet proposé. Le Comité convient que, dans le contexte du document de projet, toute référence aux « produits laitiers dits de croissance » couvre toutes les boissons à base de lait et tous les produits similaires destinés aux enfants en bas âge.

7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

8. Détermination de la nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes à des fins de planification

144. Le Comité note que la contribution d'experts techniques est nécessaire en ce qui concerne la fabrication des produits. Une délégation estime que la norme pourrait être révisée par les experts en nutrition des nourrissons et des enfants en bas âge et en sciences et technologies alimentaires.

145. Il est précisé que, de manière générale, la section 7 inclut les avis scientifiques de la FAO et de l'OMS et la section 8 ceux d'autres organismes et le Comité modifie le document de projet en conséquence, en tenant compte des Principes de l'analyse des risques. Un observateur propose d'inclure les données issues des sciences sociales concernant l'utilisation, la commercialisation, la prévalence et la perception par les parents de ces produits.

146. Le calendrier des travaux est ajusté dans une annexe.

Conclusion

147. Le Comité est convenu de proposer de nouveaux travaux de révision de la *Norme pour les préparations de suite* (annexe VIII). Sous réserve de l'approbation de la Commission, le Comité est en outre convenu d'établir un GT électronique présidé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par la France et l'Indonésie et travaillant en anglais et en français, avec le mandat suivant :

- i. Développer un projet de document de travail pour la révision de la *Norme pour les préparations de suite* (CODEX STAN 156-1987) en ciblant pour commencer la composition essentielle des préparations de suite pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge de six à 36 mois ;
- ii. Déterminer si des différences sont nécessaires au niveau de la composition essentielle pour les nourrissons du deuxième âge (six à 12 mois) et les enfants en bas âge (12 à 36 mois) ;
- iii. Identifier les domaines dans lesquels le Comité aura besoin de consignes techniques et d'avis d'experts supplémentaires ;
- iv. Collecter les données et les informations sur les préparations de suite et sur leur rôle dans le régime alimentaire, afin d'aider le Comité à procéder à la révision de la norme pour les préparations de suite ;
- v. Développer un projet de norme révisée pour examen par le CCNFSDU à l'étape 2.

148. Le Comité note que le GT électronique débutera ses travaux très tôt l'année prochaine en raison de sa charge de travail considérable.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)¹²

149. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il était convenu que la Suisse élaborerait un nouveau projet de liste d'additifs qui serait transmis sous la forme d'une lettre circulaire, et le réviserait ensuite sur la base des observations réceptionnées en vue d'un examen par la prochaine session. Une délégation demande des informations supplémentaires sur les catégories d'additifs alimentaires tels qu'évoquées dans le document du CCFA.

¹² CX/NFSDU 12/34/12

150. Le Comité est convenu d'étudier ce sujet à sa prochaine session étant donné qu'il n'a pas disposé de suffisamment de temps pour examiner le document, remis à la dernière minute. Le Comité note que la Suisse va préparer un document incluant des informations sur la nécessité ou non de chaque additif dans les produits.

PROPOSITION D'EXAMEN DE LA DÉFINITION DU CODEX DES ACIDES GRAS TRANS (Point 10 de l'ordre du jour)¹³

151. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il était convenu que l'Australie préparerait un document de travail sur la définition des acides gras trans afin de réexaminer l'exemption concernant les acides gras conjugués, sur la base des nouvelles études sur les effets de ces derniers sur la santé, pour examen à sa prochaine session.

152. En réponse à une demande de l'Australie, le représentant de l'OMS déclare que, dans le cadre des travaux en cours au sein du sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé sur les AGS et les AGT, l'acide linoléique conjugué est aussi inclus dans la révision en matière d'effets sur la santé des questions relatives à la santé, comme les cardiopathies coronariennes, le taux de lipides dans le sang, le cholestérol total/LDL et le cholestérol HDL, la mortalité toutes causes confondues, les accidents vasculaires cérébraux, le diabète, les maladies cardiovasculaires et les effets adverses, mais non pour les effets bénéfiques pour la santé en tant que tels.

153. Le Comité est convenu de repousser l'examen de ce point de l'ordre du jour jusqu'à ce que les résultats du NUGAG soient disponibles.

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

Proposition consistant à développer un document de travail sur le bio-enrichissement des cultures vivrières de base avec des vitamines et des sels minéraux essentiels par le biais de la sélection traditionnelle¹⁴

154. L'observateur de l'IFPRI fait une présentation sur le bio-enrichissement des cultures au moyen de la sélection traditionnelle et propose de préparer un document de travail pour examen par la prochaine session.

155. Plusieurs délégations sont pour l'élaboration d'un document de travail. Plusieurs délégations s'interrogent sur l'objectif du document de travail et rappellent que le bio-enrichissement a été exclu de la révision des Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments. Une délégation demande si l'IFPRI s'est penché sur la question de savoir si les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CAC/GL 9-1987) pouvaient être utilisés pour le bio-enrichissement.

156. La délégation canadienne propose de collaborer avec l'IFPRI pour clarifier le champ d'application du document de travail sur le bio-enrichissement des cultures vivrières de base avec des vitamines et des sels minéraux essentiels par le biais de la sélection traditionnelle et offre son aide pour développer et décider de l'orientation, le cas échéant, de ce document. Le Comité accepte la proposition du Canada.

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

157. Le Comité est informé que sa trente-cinquième session devrait avoir lieu en Allemagne du 4 au 8 novembre 2013, l'organisation définitive restant sous réserve d'une confirmation par le gouvernement hôte et par le Secrétariat du Codex.

¹³ CX/NFSDU 12/34/13 ; CRD 3 (Observations du Costa Rica, du Nigéria, des Philippines) ; CRD 14 (Observations de l'IADSA) ; CRD 15 (Observations de FoodDrinkEurope)

¹⁴ CRD 1

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR :	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP13/NFSDU)
Projet de révision des Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 8-1991)	8	Gouvernement 36 ^e CAC	Paragraphe 41 Annexe II
Valeurs nutritionnelles de référence (VNR)	8	Gouvernement 36 ^e CAC	Paragraphe 65 Annexe V
Avant-projet de Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritionnels associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) pour la population générale	5/8	Gouvernement 36 ^e CAC	Paragraphe 51 Annexe III
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (vitamine K, thiamine, riboflavine, niacine, vitamine B6, folate, vitamine B12, pantothénate, biotine, calcium et iode et notes de bas de page afférentes)	5/8	Gouvernement 36 ^e CAC	Paragraphe 103 Annexe VII
Consolidation des Principes généraux pour l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux et des Principes généraux pour l'établissement de VNR-MNT	Adoption	Gouvernement 36 ^e CAC	Paragraphe 59 Annexe IV
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (autres valeurs que celles décrites ci-dessus, protéines y compris)	2/3	GT électronique présidé par l'Australie Gouvernement 35 ^e CCNFSDU	Paragraphe 103
Avant-projet de révision des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 9-1987)	2/3	GT électronique présidé par le Canada et coprésidé par la Nouvelle- Zélande Gouvernement 35 ^e CCNFSDU	Paragraphe 125
Avant-projet de Modification de la Norme du Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge de manière à inclure une nouvelle Partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale	2/3	GT électronique présidé par l'Inde et coprésidé par le Botswana Gouvernement 35 ^e CCNFSDU	Paragraphes 133 à 135
Proposition de révision de la Norme Codex pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987)	1/2/3	GT électronique présidé par la Nouvelle- Zélande et coprésidé par la France et l'Indonésie	Paragraphes 147 à 148 Annexe VIII

		Gouvernement 35 ^e CCNFSDU	
Document de travail sur une VNR potentielle pour le potassium en relation avec le risque de MNT	Document de travail	États-Unis	Paragraphe 73
Avant-projet de révision de la liste des additifs alimentaires	Document de travail	Suisse	Paragraphe 150
Document de travail sur le bio-enrichissement	Document de travail	Canada, IFPRI	Paragraphe 156

ANNEXE I

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

CHAIRPERSON/PRÉSIDENT/PRESIDENTE

Dr Pia **Noble**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 99 529 4665
Fax: +49 (228) 99 529 4965
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

*ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON/ASSISTANTE DU PRÉSIDENT/**ASISTENTE AL PRESIDENTE*

Ms Katharina **Adler**
Federal Ministry of Food, Agriculture
and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Tel: +49 (228) 99 529 4647
Fax: +49 (228) 99 529 4965
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

**MEMBER COUNTRIES/PAYS MEMBRES/
PAÍSES MIEMBROS**

ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA

Mr Benabid **Tahar**
Recteur de l'Université de Batna
Ministère de l'Enseignement Supérieur
Université Hadj Lakhdar Batna Rectorat
05000 Batna
Algeria
Tel: +213 6 6134 4545
Fax: +213 6 3396 0443
E-Mail: tbenabid06@yahoo.fr

*ANTIGUA AND BARBUDA / ANTIGUA E BARBUDA /**ANTIGUA Y BARBUDA*

Ms Samantha **Moitt**
Registered Dietitian
Ministry of Health
Mount St. John Medical Center
Michael's Mount
St John's
Antigua
Tel: +268 4842 761
E-Mail: samantha.moitt@gmail.com

ARMENIA / ARMÉNIE

Ms Viktorya **Harutyunyan**
Leading Specialist State Hygiene and Anti-Epidemic
Inspectorate
Ministry of Health
10, G. Hovsepyan St. Nork Marash
0047 Yerevan
Armenia
Tel: +374 10 650305
Fax: +374 10 651660
E-Mail: ph@ph.am

AUSTRALIA / AUSTRALIE

Dr Janine **Lewis**
Principal Nutritionist
Food Standards Australia New Zealand
P.O.Box 7186
Canberra BC ACT 2610
Australia
Tel: +61 (2) 6271 2245
Fax: +61 (2) 6271 2278
E-Mail: janine.lewis@foodstandards.gov.au

Ms Victoria Landells

Regulatory Strategist – Health and Nutrition Fonterra
327 Ferntree Gully Road, Mt Waverly
3149 Victoria
Australia
Tel.: +61 (3) 8541 1327
Fax: +61 (3) 8541 1462
E-Mail: victoria.landells@fonterra.com

AUSTRIA/AUTRICHE**Dr Fritz Wagner**

Dept. Director
Federal Ministry of Health
Radetzkystrasse 2
1030 Vienna
Austria
Tel.: +43 (1) 71100 4426
Fax: +43 (1) 713404 1644
E-Mail: fritz.wagner@bmg.gv.at

BELGIUM / BELGIQUE / BÉLGICA**Pascale De Gryse**

Service public fédéral de la Santé Publique,
Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
Eurostation Bloc II
Place Victor Hugo 40 bte 10
1060 Brussels
Belgium
Tel. : +32 2 524 7368
Fax : +32 2 524 7399
E-Mail : pascale.degryse@health.belgium.be

BENIN / BÉNIN**Mr Sètonджи Ignace Zinsou**

Chef Service de la Qualité, des Analyses et de la
Législation Alimentaire
Direction de l'Alimentation et de la Nutrition
Appliquée (DANA)
Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche
BP 295 Porto-Novo
Benin
Tel. : +229 202 457 91/+229 9722 8079
Fax : +229 2024 5792
E-Mail : ignaciodezin@yahoo.fr

BOTSWANA**Mr Hussein Tarimo**

Principal Scientific Officer, Food Safety
Executive Secretary- National Food Control Board
Ministry of Health
P.B. 00269 Gabarone
Gabarone
Botswana
Tel.: +267 3632 121
Fax: +267 3902 092
E-Mail: htarimo@gov.bw

Mrs Jacinta Sibiyi

Principal Health Officer
Nutrition & Acting Head
Nutrition and Food Control Division
Ministry of Health
Department of Public Health
P.Bag 00269 Gabarone
Gabarone
Botswana
Tel.: +267 3632 163
Fax: +267 3902 092
E-Mail: jsibiyi@gov.bw

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL**Ms Elisabete Gonçalves Dutra**

Technical Assistant
National Health Surveillance Agency – Anvisa
SIA, Trecho 5, Área Especial 57
71.205-050 Brasilia DF
Brazil
Tel.: +55 61 3462 5333
Fax: +55 61 34 53 15
E-Mail: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Ms Aline Cristino Figueiredo

Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency – Anvisa
Setor de Indústria e Abastecimento (SIA)
Trecho 5, Área Especial 57
71205-050 Brasilia DF
Brazil
Tel.: +55 61 3462 5358
E-Mail: aline.figueiredo@anvisa.gov.br

Mrs Tânia Cunha

Pharmacist
ABIA – Brazilian Association of Food Industry
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11° andar
01451-001 São Paulo
Brazil
Tel.: +55 11 5508 1909
Fax: +55 11 5508 1977
E-Mail: tania.cunha@abbott.com

Mr Antonio Mantoan

ABIA – Brazilian Association of Food Industry
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11° andar
01451-001 São Paulo
Brazil
Tel.: +55 11 3030 1353
E-Mail: antonio.mantoan@mjn.com

CAMEROON / CAMEROUN / CAMERÚN**Mr Jean Martin Etoundi**

Technical Secretary of CCAFRICA
National Codex committee
BP 8/86 Yaoundé
Yaoundé
Cameroon
Tel. : +237 7774 2241
E-Mail : etoundijme@yahoo.fr

Mr Etabi Bikie Yannick **Herve**
etabiodex@yahoo.fr

CANADA/CANADÁ

Ms Nora **Lee**
Chief, Nutrition Evaluation Division
Bureau of Nutritional Sciences
Food Directorate
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway,
P.L. 2203E
K1A OK9 Ottawa, Ontario
Canada
Tel.: +1 (613) 957 0352
Fax: +1 (613) 941 6636
E-Mail: nora.lee@hc-sc.gc.ca

Ms Chantal **Martineau**
Senior Advisor, Nutrition Standards
Health Canada
251 Frederick Banting Driveway
P.L. 2203 E
K1A OK9 Ottawa
Canada
Tel.: +1 613 954 2805
Fax: +1 613 941 6636
E-Mail: chantal.martineau@hc-sc.gc.ca

Ms Maya **Villeneuve**
Associate Director
health Canada
Food Directorate, Bureau of Nutritional Sciences
251 Sir Frederick.L. 2203E
K1A OK9 Ottawa, Ontario
Canada
Tel.: +1 613 960 4740
Fax: +1 613 948 8470
E-Mail: maya.villeneuve@hc-sc.gc.ca

**CENTRAL AFRICAN REPUBLIC / RÉPUBLIQUE
CENTRAFRICAINE / REPÚBLICA CENTROAFRICANA**

Mr Egidius **Vickos**
Directeur du Développement Industriel
Ministère du Commerce et Industrie
Directaiaon Generale Developpement Industriel
BP 1988
Bangui
Republique Centrafricaine
Tel.: +236 75 543498
E-Mail: vickegi@yahoo.fr

CHINA/CHINE

Ms Feng **Zhang**
Deputy Director
Food Safety and Health Supervision
Ministry of Health
No 1 Xizhimenwai South road, Xicheng District
100044 Beijing
P.R. China
TEL:: +86 10 6879 2616
Fax: +86 10 6879 2408
E-Mail: fengzhang0518@yahoo.com.cn

Prof Xiaoqiang **Gao**
Vice Director
National Center for Health Inspection and Supervision
No. 32 Jiaodaokou, Beisantiao, Doncheng District
100007 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 (10) 8402 7605
Fax: +86 (19) 8402 7605
E-Mail: gaoxiaoqiang@hotmail.com

Prof Weixing **Yan**
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No 37 Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 10 5216 5598
Fax: +86 10 5216 5498
E-Mail: yanwx1128@hotmail.com

Dr Junhua **Han**
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No 37, Guangqu Road, Chaoyang District
100022 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 (10) 5216 5426
E-Mail: hanjhua@163.com

Ms Xuedan **Mao**
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
100022 Beijing
P.R. China
tel.: +86 10 5216 5403
E-Mail: maoxuedan@163.com

Dr Zhigang **Song**
Associate Professor
AQSIQ
Research Center of International Inspection and
Quarantine Standards
R909 SanyuanMansion, No 18 Xibahe Dongli,
Chaoyang District
100028 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 13 6930 67859
Fax: +86 10 8460 3098
E-Mail: songzhg@236.net

Mr Weibin **Zhang**
Section Chief
Zhejiang CIQ
Food Safety Supervision Department
No 126 Fuchun Rd. Shangcheng District
310016 Hangzhou
P.R. China
Tel.: +86 1385 8020433
Fax: +86 571 8110 0722
E-Mail: zwb@ziq.gov.cn

Dr Jing **Zhang**
Director
Center for Health Food Evaluation of State Food Drug
Administration
No. 188 Western Road, South 4th Ring Road
100070 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 1063 703531
Fax: +86 10 6370 3355-602
E-Mail: zj@zybh.gov.cn

Dr Sujuan **Zhou**
Censor
Center for Health Food Evaluation of State Food Drug
Administration
No. 188 Western Road, South 4th Ring Road
100070 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 10 63 703355 412
Fax: +86 19 6370 3355-421
E-Mail: zsj@zybh.gov.cn

Dr Chi Wai Allen **Chan**
Senior Medical Officer Risk Assessment
Centre for Food Safety
Food and Environmental Hygiene Department, Hong
Kong
3/F, 4 Hospital Road, Sai Ying Pun
Hongkong
P.R. China
Tel.: +852 3962 2060
Fax: +852 2803 0534
E-Mail: acwchan@fehd.gov.hk

Dr Violette Fu Po **Lin**
Scientific Officer Nutrition
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department
3/F, 4 Hospital Road, Sai Ying Pun
Hong Kong
P.R. China
Tel.: +852 3962 2069
Fax: +852 2803 0534
E-Mail: vfplin@fehd.gov.hk

Dr Xuejun **Zhao**
Scientific and Regulatory Affairs Director
Dumex Baby Food Co. Ltd.
Building 12
27 Xinjinqiao Rd. Pudong
Shanghai, 201206
P. R. China
Tel.: +86 (21) 3860 8840
Fax: +86 10 3860 8899
E-Mail: xuejun_zhao@danone.com

Mr Hongmin **Xu**
Technical and Regulatory Director
Amway (China) Co.Ltd
41/F CITIC Plaza
233 Tianhe N. Road
510613 Guangzhou
P. R. China
Tel. : +86 (20) 8519 8818
Fax : +86 (20) 3891 2877
E-Mail : hongmin_xu@amway.com

Ms Chunzhu **Wu**
Senior Regulatory & Scientific Affairs Manager
Nestle China Ltd.
Level 9, Tower B, LSH Plaza, No 8 Wangjing Road
Changyang District
100102 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 10 8434 7887
Fax: +86 10 6438 9326
E-Mail: chunzhu.wu@cn.nestle.com

Ms Qian **Huang**
RSA Manager
Nestlè (China) Ltd.
F9, Tower B, LSH Plaza No 8 Wangjing Avenue
Chaoyang District
100102 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 10 8434 7654
E-Mail: qian.huang@cn.nestle.com

Ms Ying **Jin**
Sr. Regulatory Affairs Manager
Friesland Campina China
Rm. 2903 West Tower LG Twin Towers, No 12B
Jianguomenwai Ave. Chaoyang Dist.
100022 Beijing
P.R. China
Tel.:
E-Mail: jin.ying@frieslandcampina.com

Ms Bing **Feng**
Sr. Regulatory Specialist
Abbott Laboratory S.A. Beijing Office
Rm 1709-1716 Canway Building, 66 Nanlishi Road
100045 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 6802 8080-148
E-Mail: bing.feng@abbott.com

Ms Jing **Han**
Regulatory Manager
Wyeth Nutrition (China) Co. Ltd.
8/F, Tower B, The 5th Square, No. 3-7, North Chao
Yang District
100010 Beijing
P.R. china
Tel.: +86 10 8516 1062
Fax: +86 10 8516 1199
E-Mail: grace.han@pfizer.com

COLOMBIA/COLOMBIE

Mr Juan **Mayr Maldonado**
 Ambassador of Colombia
 Kurfürstenstraße 84 Piso 5
 10787 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 30 2639 6111
 E-Mail: j.mayr@embajada-colombia.de

Mrs Laura **Ótálora Cortés**
 Representante del Comité Nacional de Regimenes
 Especiales
 Comité Nacional de Regimenes Especiales
 Cll 76 N° 11-17 piso 3
 Bogotá
 Colombia
 Tel.: +57 3 1647 02781
 E-Mail: lauraotalora52@hotmail.com

CÔTE D'IVOIRE

Dr Yoboue Patricia **N'goran**
 Directeur Coordinateur du Programme Nationale de
 Nutrition de la Côte d'Ivoire
 Direction de Cordination du Programme Nationale de
 Nutrition
 18 BP 976, Abidjan 18
 00225 Abidjan
 Côte d'Ivoire
 Tel.: +225 07 794541
 Fax: +225 2021 8461
 E-Mail: patricianty@yahoo.fr

Dr Quattara **Sanga Mamadou**
 Medecin de Sante Publique Charge de la Fortification
 et de la Lutte contre les Carences en Micronutriments
 Direction de Cordination du Programme Nationale de
 Nutrition
 27 BP 340 Abidjan 27
 00225 Abidjan
 Côte d'Ivoire
 Tel.: +225 02 813404
 Fax: +225 2021 8461
 E-Mail: quattarasanga@hotmail.com

CUBA

Dr Yarisa Dominguez Ayllón
 Nutritional Master in Science
 National Institute of Food and Hygiene
 Infanta 1158
 10400 La Habana
 Cuba
 Tel.: +53 7 8785 919
 E-Mail: yarisa65@yahoo.com

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Mr Troels **Vensild**
 Senior Advisor
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken 31
 2600 Glostrup
 Denmark
 Tel.: +45 7227 6900
 E-Mail: tve@fvst.dk

Mrs Dagny Loevoll **Warming**
 Scientific Officer
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken 31
 2600 Glostrup
 Denmark
 Tel.: +45 7227 6900
 E-Mail: dlw@fvst.dk

M s Anne **Scott**
 Ministry of Food Agriculture and Fisheries
 Stationsparken 31
 2600 Glostrup
 Denmark
 Tel.: +45 7227 6900
 Ms Laila **Lundby**
 Danisch Agriculture and Food Council
 Axeltorv 3
 1609 Kopenhagen
 Denmark
 Tel.: +45 3339 4476
 E-Mail: llu@lf.dk

Mr Stephane **Brion**
 Administrator
 Council of the European Union
 Rue de la Loi 175
 1048 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 281 2142
 Fax: +32 2 281 6168
 E-Mail: stephane.brion@consilium.europe.eu

EGYPT / ÉGYPTE / EGIPTO

Prof. Mohamed **Massoud**
 Professor of Human Nutrition
 Regional Center for Food and Feed
 Agricultural Research Center, Ministry of Agriculture
 9 El Gamaa St. Agric. Res. Center
 588 Orman Giza
 Egypt
 Tel.: +20 3573 2280
 Fax: +20 3571 3250
 E-Mail: clff@intouch.com

Mr Mohamed Abd el Hamed
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and Quality (EOS)
 16, Tadreeb Al-Modarrebeen St., Ameriya
 Cairo
 Egypt
 Tel.: +20 2228 45531
 Fax: +20 2228 45502
 E-Mail: atch_toto3@yahoo.com

Dr Neamat Bassuony
 Associate Professor of Contamination Food and Feed
 Regional Center for Food and Feed, Agricultural
 Research Center, Ministry of Agriculture
 9 El Gamaa st. Agric. Res. Center
 588 orman Giza
 Egypt
 Tel.: +20 3573 2280
 Fax: +20 3571 3250
 E-Mail: clff@intouch.com

Mr Yasser Mansour
 Technical Officer
 Chamber of Food Industries
 1195 Cornich El – Nil
 Cairo
 Egypt
 Tel.: +20 2257 48312
 Fax: +20 3571 3250
 E-Mail: Yasser@egyfcfi.org.eg

ESTONIA / ESTONIE

Dr Siret Surva
 Shief Specialist of General food law bureau
 Ministry of Agriculture
 Food Safety
 Lai 39/41
 15056 Tallinn
 Estonia
 Tel.: +372 6256213
 Fax: +372 6256210
 E-Mail: siret.surva@agri.ee

EUROPEAN UNION / UNION EUROPÉENNE / UNIÓN

EUROPEA

Mr Basil Mathioudakis
 Head of Unit
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 Office B232 2/115
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (0) 2 295 9182
 Fax: +32 (0) 2 295 1735
 E-Mail: basil.mathioudakis@ec.europa.eu

Dr Eva Maria Zamora Escribano
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Health and Consumers Directorate General (SANCO G6)
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 299 8682
 Fax: +32 (2) 299 8566
 E-Mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Francesco Carlucci
 European Commission
 DG SANCO
 B232 02/009
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 229 97987
 E-Mail: Francesco-felice.carlucci@ec.europa.eu

Mr Christophe Didion
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 Office B232 2/115
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 229 95427
 E-Mail: christophe.didion@ec.europa.eu

Ms Camilla Scassellati-Sforzolini
 European Commission
 DG SANCO
 B232 02/009
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.:
 E-Mail: Camille.scassellati-sforzolini@ec.europa.eu

Mrs Stephanie Bodенbach
 Administrator
 European Commission
 DG Sanco
 rue Belliard 232 02/140
 10459 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 229 80938
 E-Mail: Stephanie.abodenbach@ec.europa.eu

FRANCE / FRANCIA

Mrs Alice Stengel
 Chargée de mission nutrition
 Ministère de l'Économie et des Finances
 DGCCRF
 59, bd V. Auriol
 75013 Paris
 France
 Tel.: +33 1 4497 3325
 Fax: +33 1 4497 3048
 E-Mail: alice.stengel@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Françoise **Costes**
 Chargée de mission Réglementaire
 ATLA
 42 Rue de Châteaudun
 75009 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 4970 7269
 Fax: +33 (1) 4280 6365
 E-Mail: fcostes@atla.asso.fr

Mrs Brigitte **Lelievre**
 Regulation Affairs
 Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée (SFNS)
 194, rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel. : +33 (1) 4477 8585
 E-Mail : blelievre@alliance7.com

Mrs Jolanta **Leone**
 Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée (SFNS)
 194, rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel. : +33 (1) 4477 8585
 E-Mail : jolanta.leone@danone.com

Ms Annie **Loch**
 Corporate Regulatory Affairs Director
 Groupe Danone
 15 Rue Helder
 75009 Paris
 France
 Tel.: +33 (6) 1467 2825
 E-Mail: annie.loch@danone.com

GABON / GABÓN
 Mrs Pauline **Messan Zouna**
 Vice President codex alimentarius
 Ministère Economie
 B.P. 8793
 Libreville
 Gabon
 Tel. : +241 0624 0731
p.messanzouna@yahoo.fr

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA
 Dr Hartmut **Waldner**
 Assistant Head of Division
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 99 529 4961
 Fax: +49 (228) 99 529 4965
 E-Mail : 313@bmelv.bund.de

Dr. Anke **Weissenborn**
 Bundesinstitut für Risikobewertung
 Federal Institute for Risk Assessment
 Max-Dohrn-Straße 8-10
 10589 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 (30) 8412 3812
 E-Mail: anke.weissenborn@bfr.bund.de

Mrs Klara **Jirzik**
 Bundesamt für Verbraucherschutz und
 Lebensmittelsicherheit, Referat 101
 Postfach 11 02 60
 10832 Berlin
 Tel.: +49 30 18444 10128
 Fax: +49 30 18444 89999
 E-Mail: klara.jirzik@bvl.bund.de

Mr Niklas **Schulze Icking**
 Federal Ministry of Food, Agriculture
 and Consumer Protection
 Unit 314 – Deputy Head of Division
 Wilhelmstraße 54
 10117 Berlin
 Tel.: +49 30 18 529 3515
 Fax: +49 30 18 529 3273
 E-Mail: codex.germany@bmelv.bund.de

**NON-GOVERNMENTAL ADVISORS /
 CONSEILLERS NON-GOUVERNEMENTAUX /
 ASESORES NO GUBERNAMENTALES**

Mrs Isabel **Gärtner**
 Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
 e.V. (BLL)
 Claire-Waldoff-Straße 7
 10117 Berlin
 Tel.: +49 30 206143
 Fax: +49 30 206143
 E-Mail: igaertner@bll.de

Dr. Gerda **Jost**
 Manager Corporate & Regulatory Affairs
 Milupa GmbH
 Bahnstraße 14-30
 61381 Friedrichsdorf
 Germany
 Tel. : +49 (6172) 99 1423
 Fax : +49 (6172) 99 1244
 E-Mail : gerda.jost@danone.com

Dr. Susanne **Kettler**
 Director Regulatory Affairs
 EU-Scientific & Regulatory Affairs
 Coca-Cola Services s.a.
 Chaussee de Mons 1424
 1070 Brüssel
 Belgium
 Tel.: +32 471 989045
 Fax: +32 (2) 559 2378
 E-Mail: skettler@coca-cola.com

Dr. Gert Krabichler
 Head Global Regulatory Affairs
 Merck Selbstmedikation GmbH
 Roesslerstraße 96
 64293 Darmstadt
 Tel.: +49 (6151) 7214 2264
 Fax: +49 (6151) 7214 2218
 E-Mail: gert.krabichler@merckgroup.com

Mrs Inga-Katharina Neuschäfer
 Bundesverband der Hersteller für eine besondere
 Ernährung (Diätverband) e.V.
 Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Germany
 Tel. : +49 (228) 308 5111
 Fax : +49 (228) 308 5150
 E-Mail: neuschaefer@diaetverband.de

Dr. Michael Packert
 Südzucker AG
 Maximilianstraße 10
 68165 Mannheim
 Germany
 Tel.: +49 (621) 421 573
 Fax: +49 (621) 421 7573
 E-Mail: michael.packert@suedzucker.de

Mr Norbert Pahne
 Managing Director
 Bundesverband der Hersteller für eine besondere
 Ernährung (Diätverband) e.V.
 Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Germany
 Tel. : +49 (228) 308 5110
 Fax : +49 (228) 308 5150
 E-Mail : pahne@diaetverband.de

Mrs Antje Preussker
 Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
 e.V. (BLL)
 Claire-Waldoff-Straße 7
 10117 Berlin
 Tel.: +49 30 206143 146
 Fax: +49 30 206143 246
 E-Mail: apreussker@bll.de

Mrs Sabine Sulzer
 Nestlé Deutschland AG
 Lyoner Straße 23
 60528 Frankfurt am Main
 Germany
 Tel.: +49 69 6671 2276
 Fax: +49 69 6671 3440
 E-Mail: sabine.sulzer@de.nestle.com

Ms Manuela Windhausen
 Deutsches Nationalkomitee im internationalen
 Milchwirtschaftsverband (IDF)
 Jägerstraße 51
 10117 Berlin
 Tel.: +49 30 206 489 612
 Fax: +49 30 206 489 620
 E-Mail: m.windhausen@idf-germany.com

GHANA
Prof Anna Lartey
 Associate Professor
 University of Ghana, Department of Nutrition and
 Food Science
 P.O.Box LG 134, Legon
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 (21)513294
 E-Mail: aalartey@ug.edu.gh

Juliana Abena Yeboah Demanya
 Deputy Chief Dietician
 Korle bu Teaching Hospital
 Dietetics Department
 P.O.Box 77, Korle Bu
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 302 667759 /+233 24420 1857
 E-Mail: julieyeboah@yahoo.com

Ms Celestine Osei
 Assistant Standards Officer
 Ghana Standards Authority
 P.O.Box MB 245
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 243 187 857
 Fax: +233 302 500 231
 E-Mail: codex@gsa.gov.gh

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA
Dr Éva Barna
 Head of Department
 National Institute for Food and Nutrition Science
 Gyáli út 3/a
 1097 Budapest
 Hungary
 Tel.: +36 1 476 6450
 Fax: +36 1 215 5369
 E-Mail: barna.eva@oeti.antsz.hu

INDIA /INDE
Dr Surender Ghonkrota
 Director
 Food Safety and Standards Authority
 Kotla Road
 110002 New Delhi
 India
 Tel.: +91 9958 281717
 Fax: +91 11 2322 0994
 E-Mail: sghonkrota@fssai.gov.in

Ms Anita **Makhijani**
 Asstt. Technical Adviser
 Ministry of WCD, Govt. of India
 Room No. 016, Jeevandeep Building
 Parliament Street
 New Delhi – 110001
 Tel.: +91 11 23743978
 Fax; +91 11 2334 6029
 E-Mail: anitam_atafnb@yahoo.com

INDONESIA / INDONÉSIE

Mrs Tetty Helfery **Sihombing**
 Director of Food Product Standardization
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara No 23
 10560 Jakarta
 Indonesia
 Tel.: +62 (21) 4287 5584
 Fax: +62 (21) 4287 5780
 E-Mail: tettyhelfery@yahoo.com

Mrs Neny **Roehyany**
 national Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara 23
 10560 Jakarta
 Indonesia
 Tel.: +62 21 4280 0221
 Fax: +62 21 4245 267
 E-Mail: nenirochyani@yahoo.com

Ms Uken Sukaeni **Sanusi** MS, PhD
 National Institute for Health Research and
 Development
 Ministry of Health
 Jl. Semeru 63
 16112 Bogor
 Indonesia
 Tel.: +62 251 8321 763
 +62 8131 7823376
 Fax: +62 251 8326 348
 E-Mail: usoetrisno@gmail.com

Dr Damayanti **Soekarjo**
 Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN)
 Talavera Office Park 28th Fl
 Jl. TB Simatupang 22-26
 Jakarta 12430
 Indonesia
 E-Mail: dama.soekarjo@savica.co.id

Mrs Sri Irawati **Susalit**
 Executive Director of Association of Nutritions
 Products
 for Mother and Children Companies
 (APPNIA)
 Jakarta 10560
 Indonesia
 Tel.: +62 (21) 7451086
 E-Mail: appnia@gmail.com
irawati.susalit@gmail.com

Prof Dr **Hardinsyah** MS
 Department of Community Nutrition, Faculty of
 Human Ecology
 Bogor Agricultural University (IPB)
 Jl Wijaya Kusuma Raya no 45 Taman Yasmin
 Sektor I Kota Bogor, Jawa Barat
 16211 Bogor
 Indonesia
 Tel.: +62 2518345 278
 cell phone: +628 129192 259
 E-Mail: hardinsyah2010@gmail.com

Ms **Adrianti**
 National Agency of Drug and Food Control
 Jl. Percetakan Negara 23
 10560 JAKARTA
 INDONESIA
 Tel: +62 21 42875584
 Fax: +62 21 42875780
 E-mail: yantiadnan@yahoo.com

**IRAN, ISLAMIC REP. OF / IRAN, RÉP. ISLAMIQUE D' /
 IRAN, REPÚBLICA ISLÁMICA DEL**

Atefeh **Fooladi Moghaddam**
 Food Expert
 Food & Drug Organization, Ministry of Health
 Building #3 Enqelab Ave, Fakhre Razi Ave
 1314715311 Tehran
 Iran
 Tel.: +98 2166 467265
 E-Mail: atefeh.fooladi@gmail.com

IRELAND / IRELANDE / IRLANDA

Dr Mary **Flynn**
 Chief Specialist Public Health Nutrition
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Lr. Abbey Street
 Dublin 1
 Ireland
 Tel.: +353 (1) 817 1315
 Fax: +353 (1) 817 1215
 E-Mail: mflynn@fsai.ie

ITALY / ITALIE / ITALIA

Dr. Ciro **Impagnatiello**
 Ministry of Agriculture, Food and Forestry Policies
 Via XX Settembre, 20
 00187 Rome
 Italy
 Tel.: +39 (6) 4665 6046
 Fax: +39 (6) 4880 273
 E-Mail: c.impagnatiello@mpaaf.gov.it

JAPAN / JAPON JAPÓN

Mr Naohiro **Masuda**
 Director
 Consumer Affairs Agency
 2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku
 100-6178 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 3 3507 9220
 Fax: +81 3 3507 9292
 E-Mail: g.codex-j@caa.go.jp

Mr Hiroaki Hamano

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

Dr Yoshiko Ishimi

Chief, Department of Food Function and Labeling
 National Institute of Health and Nutrition
 1-23-1 Toyama, Shinjyuku-ku
 162-8636 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3203 8063
 Fax: +81 (3) 3205 6549
 E-Mail: ishimi@nih.go.jp

Dr Nobuyoshi Shiozawa

Officer Consumer Affairs Agency
 Food Labelling Division
 2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku
 100-6178 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 3 3507 9220
 Fax: +81 3 3507 9292
 E-Mail: g.codex-j@caa.go.jp

Dr. Manabu Sumi

Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 Japan
 tel.: +81 3 3595 2326
 Fax: +81 3 3503 7965
 E-Mail: codexj@mhlw.go.jp

Ms Takako Yano

Section Chief
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Food Safety and consumer Policy Division
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 3 3502 8732
 Fax: +81 3 3507 4232
 E-Mail: takako_yano@nm.maff.go.jp

KENYA**Mr Peter Mutua**

Principal Standards Officer
 Kenya Bureau of Standards
 P.O.Box 54974
 00200 Nairobi
 Kenya
 Tel.: +254 (20) 6948 000
 Fax: +254 (20) 609 660
 E-Mail: mutuap@kebs.org

LESOTHO**Dr. Masekonyela Sebotsa**

Director
 Food and Nutrition Coordinating Office (Cabinet)
 FNCO, P/Bag A78
 100 Maseru
 Lesotho
 Tel.: +266 2232 3716
 Fax: +266 2232 2179
 E-Mail: sebotsa@ananzi.co.za

LIBYA / LIBYE / LIBIA**Prof. Mohamed R. Al-Sereiti**

Teaching Staff
 Faculty of Medicine, Tripoli University
 Alhashan Algenoobi, Saug Algaumaa
 Tripoli
 Libya
 Tel.: +218 9255 45249
 E-Mail: mralsereiti@hotmail.com

Mr Tarek Zahmal

Head of Food Industries Department
 Industrial Research Center
 Libya
 Tel.: +218 9264 01164
 E-Mail: tarekalawal@yahoo.co.uk

Mr Abduladim Alalem

BSc in Food Science
 Supervisor of Dairy lab
 Industrial Research Center
 Libya
 Tel.:
 E-Mail:

Mr Jamal Nasr

Researcher
 Agricultural Research Center-
 Libya
 Tel.: +218 92 502 3082
 E-Mail: j_bulgasseem@yahoo.com

LITHUANIA / LITUANIE / LITUANIA**Dr Indre Chmieliauskaite**

Chief Specialist
 Public Health Department
 Ministry of Health
 Vilniaus St. 33
 LT-01506 Vilnius
 Lithuania
 Tel.: +370 5219 3337
 Fax: +370 5266 1402
 E-Mail: indre.chmieliauskaite@sam.lt

Ms Tatjana **Zabolotnaja**
Chief Expert of Nutrition and Physical Activity
Division
Ministry of Health
Vilniaus st. 33
LT-01506 Vilnius
Lithuania
Tel.: +370 5219 3338
E-Mail: tatjana.zabolotnaja@sam.lt

MALAYSIA / MALASIE / MALASIA

Ms Fatimah **Sulong**
Principal Assitant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administration Centre
62590 Putrajaya
Malaysia
Tel.: +60 3 8885 0740
Fax: +60 3 8885 0790
E-Mail: fatimahsulong@moh.gov.my

Dr Nagendran **Balasundram**
Minister Counsellor
Mission of Malaysia to the European Union
Avenue de Tervueren 414A
1150 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 7628 997
Fax: +32 2 7628 998
E-Mail: nagen@mpob.gov.my

Dr Kanga Rani **Selvaduray**
Senior Research Officer
Malaysian Palm Oil Board
No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Tel.: +60 3 8769 4606
Fax: +60 3 8922 1742
E-Mail: krani@mpob.gov.my

MEXICO / MEXIQUE / MÉXICO

Ms Pamela **Suárez**
Gerente de Asuntos Internacionales en Inocuidad
Alimentaria
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios
Monterrey No 33, Colonia Roma Norte, Delegación
Cuahtémoc
0670 Distrito Federal
Mexico
Tel.: +52 55 5080 5389
Fax: +52 55 5208 2974
E-Mail: psuarez@cofepris.gob.mx

Ms María Guadalupe **Arizmendi**
Enlace en Inocuidad Alimentaria
comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios, Secretaria de Salud
Monterrey No 33, Colonia Roma Norte, Delegación
Cuahtémoc
Mexico
Tel.: +52 55 5080 5200
Fax: +52 55 5208 2974
E-Mail: mgarizmendi@cofepris.gob.mx

Mr Carlos **Almanza Rodriguez**
Regulatory & Governmental Affairs
Abbott Nutrition International.
Calzada de Tlalpan No. 3092
Col. Ex Hacienda Coapa
Delegación Coyoacán 04980
Distrito Federal
México
Tel.: +52 55 5809 7579
E-Mail: carlos.almanza@abbott.com

MYANMAR

Dr Khin Nyein **Aye**
Food and Drug Administration,
Department of Health, Ministry of Health
Office No 47, Naypyitaw
15011 Naypyitaw
Myanmar
Tel.: +95 8575 877
Fax: +95 67 431134
E-Mail: drknyeinaye@gmail.com

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOS

Dr Jaap **Schrijver**
Manager Regulatory Affairs Baby Foods
Danone Baby Nutrition
P.O.Box 75538
1118 ZN Schiphol Airport
Netherlands
Tel.: +31 (20) 456 9466
Fax: +31 (20) 456 8466
E-Mail: jaap.schrijver@danone.com

Mrs Anneke **Sellis**
Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
Department of Nutrition, Health Protection and
Prevention
P.O.Box 20350
2500 EJ The Hague
Netherlands
Tel.: +31 70 340 5916
E-Mail: a.sellis@minvws.nl#

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDA

Ms Jenny **Reid**
 Manager Food Safety and Risk Assessment
 Ministry for Primary Industries
 PO Box 2526
 Pastoral House
 Wellington 6011
 New Zealand
 Tel.: +64 (4) 894 2582
 Fax: +64 (4) 894 2530
 E-Mail: jenny.reis@mpi.govt.nz

Ms Jenny **Campbell**
 Lead Regulatory Strategist
 Fonterra Co-operative Group Limited
 9 Princess Street
 Auckland
 New Zealand
 Tel.: +64 (9) 374 9517
 E-Mail: jenny.campbell@fonterra.com

Ms Michelle **Gibbs**
 Adviser Food Science
 Ministry for Primary Industries
 Food Science
 Pastoral House, 25 the Terrace
 6021 Wellington
 New Zealand
 Tel.: +64 (4) 8942 408
 E-Mail: michelle.gibbs@mpi.govt.nz

NIGERIA / NIGÉRIA

Mrs. Jane **Omojokun**
 Deputy Director (Regulatory Affairs)
 National Agency for Food and Drug Administration
 and Control
 445 Herbert Macaulay Way, Yaba
 Lagos
 Nigeria
 Tel: +234 8033 3381 84
 E-Mail: omojokun.j@nafdac.gov.ng

Dr James **Mbachiantim**
 Special Assistant to DG-NAFDAC
 National Agency for Food and Drug Administration
 and Control
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7
 Abuja
 Nigeria
 Tel.: +234 7039 502584
 E-Mail: tjmanger@yahoo.com

Dr David **Oluleye**
 Registrar/Chief Executive
 Institute of Public Analysts of Nigeria (IPAN)
 443 Herbert Macaulay Way, Yaba Lagos
 Lagos
 Nigeria
 Tel.: +234 8060 525661
 E-Mail: dsoluleye@gmail.com

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA

Ms Svanhild **Vaskinn**
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O. Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway
 Tel.: +47 (23) 21 68 00
 Fax: +47 (23) 21 68 01
 E-Mail: svvas@mattilsynet.no

Ms Ida **Tidemann-Andersen**
 Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O.Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway
 Tel.: +47 (23) 21 65 73
 E-Mail: idthid@mattilsynet.no

Dr Linda **Granlund**
 Research and Nutrition Manager
 Mills DA
 P.O.Box 4644 Sofienberg
 N-0506 Oslo
 Norway
 Tel.: +47 9901 9418
 E-Mail: linda.granlund@mills.no

PAKISTAN / PAKISTÁN

Dr Muhammad **Siddique**
 Chief Nutrition Division
 National Institute of Health
 45500 Islamabad
 Pakistan
 Tel.: +92 51 9255079
 Fax: +92 51 9255099
 E-Mail: drsiddiquekhan@yahoo.com

PHILIPPINES / FILIPINAS

Ms Helena **Alcaraz**
 Nutritionist – Dietitian III
 Food and Drug Administration, Department of Health
 Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang
 1711 Muntinlupa City
 Philippines
 Tel.: +63 2 857 1900
 Fax: +63 2 807 0700
 E-Mail: helenaalcaraz@yahoo.com

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Anna **Janasik**
 Agricultural and Food Quality Inspection
 International Co-operation Department
 30 Wspolna Str.
 00-930 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 22 6232 903
 Fax: +48 22 6232 997
 E-Mail: ajanasik@ijhars.gov.pl

Dr Katarzyna **Stos**
 Head of Food Safety Department
 National Food and Nutrition Institute
 Powsinska 61/63
 02-903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 22 550 9781
 Fax: +48 22 842 1103
 E-Mail: kstos@izz.waw.pl

QATAR

Mrs Daniya Abed Al Raouf **Al-Zereqi**
 Senior Food Standards Researcher
 Standards & Metrology Department
 Laboratories & Standardization Affairs
 Doha
 Qatar
 Tel.: +974 4413 9440
 Fax: +974 4413 9543
 E-Mail: dizereqi@mor.gov.qa

Mr Kalid **Al-Sulaiti**
 Health Inspection Specialist
 Port Health @ Food Control Section
 Supreme Council of Health
 Doha
 Qatar
 Tel.: +974 440 70210
 Fax: +974 440 70824
 E-Mail: kalsulaiti@sch.gov.qa

**REPUBLIC OF KOREA/RÉPUBLIQUE DE
 CORÉE/REPÚBLICA DE COREA**

Dr Gui Im **Moon**
 Deputy Director
 Nutrition Policy Division,
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong 2-ro,
 Gangoe-myeon
 Cheongwongun
 363-951 Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2259
 Fax: +82 43 719 2250
 E-Mail: luna@korea.kr

Dr Yang-Hee **Cho**
 Executive Director
 Amway Korea
 4F Textile Center Bldg., #944-31, Daechi-dong
 Kangnam-ku
 135-713 Seoul
 Republic of Korea
 Tel.: +82 (2) 3468 7106
 Fax: +82 (2) 3468 6249
 E-Mail: yhcho@amway.com

Mrs Eun Kyung **Hong**
 Senior Researcher
 Korea Food & Drug Administration
 Nutrition Policy Division
 Osong Health Technology, Administration Complex
 187 Osongsaeng
 363-700 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk, do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2272
 Fax: +82 43 719 2250
 E-Mail: hongek3@korea.kr

Mrs Hye Jeong **Kim**
 Scientific Officer
 Korea Food and Drug Administration (KFDA)
 Food Standards Division
 Osong Health Technology Administration Complex
 187 Osongseang
 363-700 Cheongwon-gun, Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2417
 Fax: +82 43 719 2400
 E-Mail: flowdeer@korea.kr

Mr Jaewoo **Park**
 Quarantine Officer, DVM
 Livestock Products Standard Division
 Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection
 Agency
 175 Anyang-ro, Manan-gu, Anyang
 430-757 Anyang
 Republic of Korea
 Tel.: +82 (31) 467 1986
 Fax: +82 (31) 467 1989
 E-Mail: jwparkdvm@korea.kr

**REPUBLIC OF MOLDOVA/RÉPUBLIQUE DE
 MOLDOVA/REPÚBLICA DE MOLDOVA**

Dr Iurie **Pinzaru**
 President of National Codex committee
 Deputy Director of the National Center of Public Health
 Ministry of Health
 67a Gheorghe Asachi street
 MD-2028 Chisinau
 Republic of Moldova
 Tel.: +373 22 574 502
 Fax: +373 22 729 725
 E-Mail: iurie_pinzaru@cnspl.md

**RUSSIAN FEDERATION / FÉDÉRATION DE RUSSIE /
 FEDERACIÓN DE RUSIA**

Mr Anatoly **Kutyshenko**
 Deputy Head
 Russian Union of Industrialists and Entrepreneurs
 Commission on optimal Food and dietary Food
 Supplements Industry
 Kotelnicheskaya nab, 17
 109240 Moscow
 Russian Federation
 Tel.: +7 9257 724415
 E-Mail: anatol-k@rambler.ru

Mr Dmitriy **Miklin**
 Regulatory Affairs Director
 Danone Baby Nutrition Russia
 Panfilova Str. 19, BC
 141407 Khimki
 Russian Federation
 Tel.: +7 916 201 4060
 Fax: +7 495 739 4809
 E-Mail: dmitriy.miklin@danone.com

Mr Alexey **Petrenko**
 Coordinator of Codex Program
 Russian Union of Consumer Market Participants
 Donskaya ulitsa 15, office 204
 119049
 Moscow
 Russian Federation
 Tel.: +7 499 2727 70
 E-Mail: codex@np-supr.ru

Mrs Elena **Smirnova**
 Senior Researcher
 The Russian Institute of Nutrition of the RAMS
 Laboratory of Novel Specialized Food Products
 Ustyinskiy proezd 2/14
 109240 Moscow
 Russian Federation
 Tel.: +7 495 698 5389
 Fax: +7 495 698 5379
 E-Mail: smirnova@ion.ru

Mrs Veronika **Vysotskaya**
 Regulatory Affairs Manager
 Abbott Laboratories
 Leningradskoe highway, 16A bld.1
 125171 Moscow
 Russian Federation
 Tel.: +7 495 258 4280
 Fax: +7 495 258 4280
 E-Mail: veronika.vysotskaya@abbott.com

SAUDI ARABIA / ARABIE SAOUDITE / ARABIA SAUDITA

Mr Sami **Al-Nokhilan**
 Senior Food Safety Specialist
 Ext. Department for Technical Regulations and
 Standards
 SFDA 3292 Northern Ring Road – Alnafel Area
 13312-6288 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel.: +966 1 2751 282
 Fax: +966 1 2038 222
 E-Mail: codex.cp@sfda.gov.sa

Mr Naser **Assiri**
 Standards Specialist
 Saudi Food and Drug Authority
 Executive Department of Technicla Regulations and
 Standards
 SFDA-3292 Nothern Ring road
 13312-6288 Riyadh
 Saudi Arabia
 Tel.: +966 1203 8222
 E-Mail: codex.cp@sfda.gov.sa

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR

Mr Sean **Wong**
 Acting Assistan Director
 Regulatory Administration Department
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 Singapore
 Tel.: +65 6325 7829
 Fax: +65 6220 6068
 E-Mail: sean_wong@ava.gov.sg

Ms Yi Ling **Tan**
 Executive Manager
 Regulatory Administration Department
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 Singapore
 Tel.: +65 6325 8556
 Fax: +65 6220 6068
 E-Mail: tan_yi_ling@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDÁFRICA

Mrs Andiswa **Ngqaka**
 Assistant Director Nutrition
 Department of Health
 Directorate: Nutrition
 Private Bag X828
 Pretoria 0001
 South Africa
 Tel.: +27 (12) 395 8511
 Email: NgqakA@health.gov.za
andiswangqaka@yahoo.com

Mrs Antoinette **Booyzen**
 Directorate: Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria
 South Africa
 Tel.: +27 12 395 8792
 Fax: +27 0866 330104
 E-Mail: booyza@health.gov.za

Ms Jane **Badham**
 Managing Director
 JB Consultancy
 P.O. Box 67396
 Bryanston 2021
 2021 Gauteng
 South Africa
 Tel.: +27 11 463 0679
 Fax: +27 11 463 0679
 E-Mail: jane@jbconsultancy.co.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Ms Almudena **Rollán Gordo**
 Spanish Food Safety and Nutrition Agency
 Ministry of Health, Social Policy and Equality
 Alcalá, no 56, Planta 4ª – Despacho-445
 28006 Madrid
 Spain
 Tel.: +34 (91) 3380 710
 Fax: +34 (91) 3380 169
 E-Mail: arollan@msss.es

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN

Dr Awad **Sukrab**
 Manager of Standards Dept.
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 (SSMO)
 P.O.Box 13573
 11111Khartoum
 Sudan
 tel.: +249 9123 91190
 Fax: +249 1837 41765
 E-Mail: awadsokrab@hotmail.com

Mrs Thoria Elnageeb **Akasha Ali Ebeid**
 Sudanese Standards & Metrology Organization
 Baladia Street
 11111 Kharthoum
 Sudan
 Tel.: +249 9124
 E-Mail: elnagaka@hotmail.com

Shamselnour **Ali**
 Public Health Inspector
 Food Hygiene & Safety
 Ministry of Health
 Khartoum
 Sudan
 Tel.: +249 9060 66336
 E-Mail: sunsulman@hotmail.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Cecilia **Wanhainen**
 Principal Regulatory Officer
 National Food Agency
 Food Standards Department
 Box 622
 SE-75126 Uppsala
 Sweden
 Tel.: +46 18 17 55 00
 E-Mail: codex@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Mrs Elisabeth **Nellen-Regli**
 Swiss Federal Office of Public Health
 Consumer Protection Directorate
 Schwarzenburgstr. 165
 CH-3003 Bern
 Switzerland
 Tel.: +41 (31) 322 9560
 Fax: +41 (31) 322 9574
 E-Mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Dr Dirk Cremer

Global Regulatory Affairs Manager
 DSM Nutritional Products
 P.O.Box 2676
 CH-4002 Basel
 Switzerland
 Tel.: +41 61 8158109
 Fax: +41 61 815 8770
 E-Mail: dirk.cremer@dsm.com

Dr Marie-France Pagerey

CT-Regulatory and Scientific Affairs, Nestlé
 Avenue Nestlé 55
 1800 Vevey
 Switzerland
 Tel.: +41 21 924 6429
 E-Mail: mariefrance.pagerey@nestle.com

Ms Ursula Trueeb

Swiss Consumer Organizations
 Bözli 1
 4312 Magden
 Switzerland
 Tel.: +41 61 841 1256
 E-Mail: ursula.trueeb@vtxmail.ch

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Prof Kraisid **Tontisirin**
 Senior Advisor
 National Bureau of Agricultural Commodity
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand
 Tel. : +66 (2) 561 2277
 Fax : +66 (2) 561 3357
 E-Mail : kraisid.tontisirin@gmail.com

Ms Mayuree Ditmetharaj

Food and Drug Technical Officer
 Food and Drug Administration, Thailand
 Ministry of Public Health
 Tiwanond Road
 11000 Nondhaburi
 Thailand
 Tel.: +66 2 590 7406
 Fax: +66 2 590 7322
 E-Mail: bankyindy@yahoo.com

Dr Pichet Itkor

Vice-Chairman
 Food Processing Industries Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center
 Zone C 4th Floor
 60 New Rachadapisek Rd. Klongtoey
 10110 Bangkok
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 725 1093
 Fax: +66 (2) 725 1082
 E-Mail: pichet.itkor@mjn.com

Ms Pitchaya **Kajonwaharth**
 Regulatory Affairs Manager
 The Federation of Thai Industries
 Food Processing Industries Club
 Queen Sirikit National Convention Center
 Zone C 4th Floor
 60 New Rachadapisek Rd. Klongtoey
 10110 Bangkok
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 657 5517
 Fax: +66 (2) 657 5517
 E-Mail: pitchaya.kajonwaharth@abbott.com

Ms Sanida **Khoonpanich**
 Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 10900 Bangkok
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 561 2277 ext. 1445
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-Mail: sanida.sk@gmail.com

Mr Manat **Larpphon**
 Senior Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 561 2277 ext. 1443
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-Mail: mlarpphon@yahoo.com

TOGO

Dr Tchala **Kazia**
 Chef Division Nutrition, Technologie Alimentaire et
 Qualité des produits
 Institut Togolais de Recherche Agronomique,
 Ministère de l'Agriculture
 POBox: 1163-Lomé-TOGO
 Tél: +228 90023325/ +228 22254118
 Fax: +228 2225 1559
 E-Mail: kaziatchala@yahoo.fr / itra@cafe.tg

TUNISIA / TUNISIE / TÚNEZ

Dr Braham **Noura**
 Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et
 Environnemental des Produits
 2, Rue Ibn Nadim – Monplaisir
 1073 Tunis
 Tunisia
 Tel.: +216 71 903 942
 Fax: +216 71 909 223
 E-Mail: braham.noura@gmail.com

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA
 Mr İlhami **Şahin**
 Coordinator for Food Codex
 Ministry of Food, Agriculture and Livestock
 General Directorate of Food and Control
 Eskisehir Yolu 9. Km Lodumlu
 06550 Ankara
 Turkey
 Tel.: +90 3122 587757
 Fax: +90 3122 587760
 E-Mail: ilhami.sahin@tarim.gov.tr

**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS
 D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**
 Dr Barbara O. **Schneeman**
 Director, Office of Nutrition
 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 (240) 402 2373
 Fax: +1 (301) 436 26369
 E-Mail: barbara.schneeman@fda.hhs.gov

Dr Allison A. **Yates**
 Associate Director
 Beltsville Area
 Agricultural Research Service
 U.S. Department of Agriculture
 10300 Baltimore Avenue
 Bldg 003, Rm. 223, BARC-West
 Beltsville, MD 20705
 USA
 Tel.: +1 (301) 504-5193
 Fax: +1 (301) 504-5863
 E-Mail: allison.yates@ars.usda.gov

Mr Paulo **Almeida**
 Associate Manager
 U.S. Codex Office
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, S.W.
 Washington, DC 20250
 USA
 Tel.: +1 (202) 205 0574
 E-Mail: paulo.almeida@fsis.usda.gov

Dr Sue A. **Anderson**
 Team Leader
 Regulations and Review Team
 Office of Nutrition, 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.: +1 240-402-1453
 Fax: +1 240-402-2636
 E-Mail: sue.anderson@fda.hhs.gov

Ms Nancy T. **Crane**
 Expert Regulatory Review Scientist
 Office of Nutrition, 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 (240) 402 1450
 Fax: +1(240) 402 2636
 E-Mail: nancy.crane@fda.hhs.gov

Mrs Jessica A. **Tilahun**
 Nutrition Advisor
 Office of Health, Infection Diseases and Nutrition
 U.S. Agency for International Development
 1201 Pennsylvania Ave., NW '315
 Washington, DC 20004
 USA
 Tel.: +1 202 808 3787
 Fax: +1 202 808 3741
 E-Mail: jtilahun@usaid.gov

Dr Paula R. **Trumbo**
 Acting Director for Nutrition Programs
 Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements
 U. S. Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 USA
 Tel.: +1 240 402 2519
 Fax: +1 240 402 2636
 E-Mail: paula.trumbo@fda.hhs.gov

**NON-GOVERNMENTAL ADVISORS /
 CONSEILLERS NON-GOUVERNEMENTAUX /
 ASESORES NO GUBERNAMENTALES**

Dr. Sukh D. **Bassi**
 Vice President, Scientific Affairs
 Chief Science Officer
 MGP Ingredients, Inc.
 P.O.Box 130
 Atchison, Kansas 66002
 USA
 Tel.: +1 (913) 488 7409
 Fax: +1 (913) 360-5746
 E-Mail: sukh.bassi@mgpingredients.com

Dr Lisa **Craig**
 Director, Regulatory Affairs
 Abbott Nutrition
 Dept. 104070, RP3-2,
 625 Cleveland Avenue
 Columbus, Ohio 43215
 USA
 Tel.: +1 (614) 624 3696
 Fax: +1 (614) 727 3696
 E-Mail: lisa.craig@abbott.com

Mrs Gretchen **DuBeau**
 Executive and Legal Director
 Alliance for Natural Health USA (ANH-USA)
 6931 Arlington Road, Suite 304
 Bethesda, MD 20814
 USA
 Tel.: +1 202 803 5120
 Fax: +1 202 315 5837
 E-Mail:

Dr Mary H. **Hager**
 Principal, Hager and Associates
 88 East Main Street, Suite 134
 Mendham, NJ 07945
 USA
 Tel.: +1 (973) 252 9924
 E-Mail: hagermmh@aol.com

Dr William C. **MacLean, Jr.**
 Consultant
 The Ohio State University
 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
 Atlanta, Georgia 30342
 USA
 Tel.: +1 (404) 252 3663
 Fax: +1 (404) 252 0774
 E-Mail: mmountford@kellencompany.com

VIET NAM
 Mr Dung **Le Van**
 Vice Head of Food Products management Division
 Food Safety Department
 Ministry of Health
 138A Giang Vo Str., Badinh Dist.
 10000 Hanoi
 Vietnam
 Tel.: +84 9130 10812
 Fax: +84 4383 63739
 E-Mail: khtcvfa@yahoo.com

Ms Trang **Nguyen Thuy**
 Officer of Legislation and Intergration Division, Food
 Safety Department
 Ministry of Health
 138A Giang Vo Str. Badinh. District
 10000 Hanoi
 Vietnam
 Tel.: +84 9361 32068
 Fax: +84 4384 63739
 E-Mail: thuytrang_vfa@yahoo.com

Mr Liem Pham Thanh
 Vice Head of Standard and Testing Management
 Division, Food Safety Department
 Ministry of Health
 138A Giang Vo Str., Badinh Dist.
 10000 Hanoi
 Vietnam
 Tel.: +84 9032 51515
 Fax: +84 4384 63739
 E-Mail: ptlvfa@gmail.com

Mr Uy Nguyen Hong
 Regulatory Affairs Director
 Abbott Laboratories
 8th Floorm Handi Resco, 521 Kim Ma, Ba Dinh
 Hanoi
 Vietnam
 tel.: +84 4 3733 7486
 Fax: +84 4 7337 542
 E-Mail: honguy.nguyen@abbott.com

ZIMBABWE

Mrs Ancikaria Chigumira
 Deputy Director Nutrition Services
 Ministry of Health and Child Welfare
 P.O.Box CY1122 Couseway
 Harare
 Zimbabwe
 Tel.: +263 (4) 792454
 E-Mail: ancikaria53@gmail.com

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

AESGP – ASSOCIATION OF THE EUROPEAN SELF-MEDICATION INDUSTRY

Dr Rose Schraitle
 Drug Regulatory Affairs Manager
 AESGP
 7, Avenue de Tervuren
 B-1040 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 735 5130
 Fax: +32 2 735 5222
 E-Mail: info@aesgp.eu

AFRICAN UNION

Dr Raphael Coly
 Project Coordinator of Panspso
 African Union Interafrican Bureau for Animal Resources
 Westlands Road, Kenindia Business Park
 P.O.Box 30786-00100
 Nairobi
 Kenya
 Tel.: +254 2036 74000
 Fax: +254 2036 74341
 E-Mail: raphael.coly@au-ibar.org

CCC – CALORIE CONTROL COUNCIL

Mrs Victoria Betteridge
 Vice President and Director, Regulatory and Governmental Affairs
 Tate & Lyle Plc
 1 Kingsway
 WC2B 6AT
 London
 United Kingdom
 Tel.: +44 257 2100
 Fax: +44 257 2200
 E-Mail: victoria.betteridge@tateandlyle.com

Mr Wim Caers
 Manager Regulatory Affairs
 Beneo Group
 Aandorenstraat 1
 3300 Tienen
 Belgium
 Tel.: +32 16 801483
 Fax: +32 16 801592
 E-Mail: wim.caers@beneo.com

CEFS – COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE

Mrs Emilie Majster-Leibovitch
 Scientific & Regulatory Affairs Advisor
 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 : emilie.leibovitch@cefs.org

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Mr James C. Griffiths
 Vice President, Scientific & International Affairs
 CRN
 1828 L Street, N.W., Suite 510
 Washington DC 20036

USA
 Tel: +1 202 204 7662
 Fax: +1 202 204 7701
 E-Mail: jgriffiths@crnusa.org

Ms Marianne Heer
 Global Scientific Marketing manager
 BASF
 BASF SE, G-ENH/MT-F 31
 68623 Lampertheim
 Germany
 Tel.: +49 621 6055 087
 E-Mail: marianne.heer@basf.com

Mr Harvey **Kamil**
 Vice Chairman
 NBTY. Inc.
 2100 Smithtown Avenue
 11779 Ronkonkoma, New York
 USA
 Tel.: +1 631 200 2023
 E-Mail: hkamil@nbt.com

Mr Mark **LeDoux**
 Chairman and CEO
 Natural Alternatives International
 1185 Linda Vista Drive
 92078 San Marcos, California
 USA
 Tel.: +1 760 736 7742
 E-Mail: mledoux@nai-online.com

Mr Steven **Mister**
 President & CEO
 CRN
 1828 L Street, N.W., Suite 510
 Washington D.C. 20036
 USA
 Tel.: +1 202 204 7676
 E-Mail: smister@crnusa.org

Mr David **Morrison**
 Vice President, Scientific & Regulatory Affairs
 The Vitamin Shoppe
 210191st Street
 North Bergen, NJ 07047
 USA
 Tel.: +1 201624 3606
 E-Mail: dmorrison@vitaminshoppe.com

Mr John **Venardos**
 Senior Vice President
 Herbalife Ltd.
 990 West 190th St, Suite 650
 90502 Torrance, CA
 USA
 Tel.: +1 310 851 2346
 Fax +1 310 767 3316
 E-Mail: johnv@herbalife.com

ECU – EUROPEAN COMMITTEE FOR UMAMI

Mr Christian **Baz**
 Scientific Advisor
 ECU
 c/o Ajinomoto Eurolysine SAS
 153 rue de Courcelles
 75817 Paris Cedex 17
 France
 Tel.: +33 (1) 476698
 Fax: +33 (1) 4440 1215
 E-Mail: cheistian_baz@ehq.ajinomoto.com

ELC – FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALITY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES

Ms Stephanie **Frank**
 Product Stewardship
 Chemische Fabrik Budenheim KG
 EHs
 Rheinstraße 27
 55257 Budenheim
 Germany
 Tel.: +49 6139 89432
 E-Mail: stephanie.frank@budenheim.com

Jaap D. **Kluijthoof**
 Head of Regulatory and Scientific Affairs
 Stepan Lipid Nutrition
 Museumlaan 16
 1541 LP Koog aan de Zaan
 Netherlands
 Tel.: +31 75 7271011
 E-Mail: jkluijthoof@stepan.com

ENA – EARLY NUTRITION ACADEMY

Prof Berthold **Koletzko**
 Early Nutrition Academy (ENA)
 Dr von Hauner Children's Hospital
 University of Munich Medical Center
 Lindwurmstr. 4
 80337 München
 Germany
 Tel.: +49 89 5160 2826
 Fax: +49 89 5160 7742
 E-Mail: office.koletzko@med.uni-muenchen.de

ENCA – EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATION

Dr Helen **Crawley**
 First Steps Nutrition Trust
 112 Queens Road
 London SW 19 8LS
 United Kingdom
 E-Mail: helen@firststepsnutrition.org

ESPGHAN - EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY, HEPATOLOGY AND NUTRITION

Prof. Walter Mihatsch
 ESPGHAN
 Ulm University Dept. of Pediatrics and
 Harlaching Hospital
 Munich Municipal Hospitals
 Sanatoriumsplatz 2
 81545 München
 Germany
 Tel.: +49 (89) 6210 2720
 Fax: +49 (89) 6210 2929
 E-Mail: walter.mihatsch@klinikum-muenchen.de

FOODDRINKEUROPE

Ms Maria **Xipsiti**
 Manager Consumer Information, Diet and Health
 Av. des Nerviens 9-31
 1040 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 2 549 5605
 E-Mail: m.xipsiti@fooddrinkeurope.eu

GAIN – GLOBAL ALLIANCE FOR IMPROVED NUTRITION

Dr Layla **McCay**
 Senior Manager for Global and National Policy and
 Advocacy
 GAIN
 1776 Massachusetts Ave., Suite 700
 20036 Washington, DC
 Tel.: +1 202 559 8507
 E-Mail: lmccay@gainhealth.org

Dr Jonathan **Siekmann**

Technical Advisor
 GAIN
 Rue de Vermont 37-39
 P.O.Box 55
 CH-1211 Geneva 20
 Switzerland
 Tel.: +41 (22) 749 1850
 Fax: +41 (22) 749 1851
 E-Mail: jsiekmann@gainhealth.org

IACFO – INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANISATIONS

Mrs Patti **Rundall**
 Policy Director
 Baby Milk Action / IBFAN
 34 Trumpington St.
 Cambridge CB2 1QY
 United Kingdom
 Tel.: +44 01223 464420
 Fax: +44 01223 464417
 E-Mail: prundall@babymilkaction.org

IADSA - INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY / FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS

Mr David **Pineda Ereño**
 Director, Regulatory Affairs
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 219 7342
 E-Mail: davidpineda@iadsa.be

Mr Cade **Buck**

IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

Dr. Tomoji **Igarashi**

Japan Food Research Laboratories
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat.general@iadsa.be

Dr Catherine **Larsen**

IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 219 7342
 E-Mail: peiterdhondt@iadsa.be

Ms Yi Fern **Lim**

Member
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 219 7342
 E-Mail: peiterdhondt@iadsa.be

Mr Nathan **Nelson**

IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat.general@iadsa.be

Mr Simon **Pettman**

Secretariat
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 219 7342
 E-Mail: carissachin@iadsa.be

Mr Nico **Raczek**

Secretariat
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

Prof David **Richardson**
 Scientific Advisor
 IADSA
 50, Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

Mrs Cynthia **Rousselot**
 Secretariat
 IADSA
 50, Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: pieterdhondt@iadsa.org

Mrs Michelle **Stout**
 Secretariat
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

Mr Kazuo **Sueki**
 IADSA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK

Ms Elisabeth **Sterken**
 Director
 INFAC Canada/IBFAN North America
 520 Colborne Street
 London ON, N6B 2T5
 Canada
 Tel.: +1 (416) 595 9819
 E-Mail: esterken@infactcanada.ca

Mrs Rufaro Charity **Madzima**
 Consultant
 IBFAN Africa
 8 Southam Road
 Greystone Park, Harare
 Zimbabwe
 Tel.: +263 773 016522
 E-Mail: chakulanalishe@yahoo.com

ICAAS – INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO ACID SCIENCE

Dr Shin-ichi **Hashimoto**
 President
 Kyowa Hakko Europe GmbH
 Am Wehrhahn 50
 40211 Düsseldorf
 Germany
 E-Mail: hashimoto@kyowa.de

ICBA - INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS

Mr Robert **Earl**
 Nutrition Advisor
 ICBA
 1101 15th Street NW
 Washington, DC 20036
 USA
 Tel.: +1 202 263 6790
 E-Mail: robertearl@coca-cola.com

Mr Hidekazu **Hosono**
 Technical Advisor
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Ku
 103-0022 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: hidekazu_hosono@suntory.co.jp

Mr Hiromi **Ohta**
 Technical Advisor
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Ku
 103-0022 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: hiromi_ohta@suntory.co.jp

ICGA – INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION

Mr Christophe **Leprêtre**
 Executive Director
 Scientific & Regulatory Affairs
 International Chewing Gum Association
 1001 G Street NW, Suite 500 West
 20001 Washington D.C.
 USA
 Tel.: +32 2 645 5060
 Fax: +32 2 645 5050
 E-Mail: icga@gumassociation.org

**ICGMA – INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS****Ms Phyllis Tanaka**

Vice-President Scientific & Regulatory Affairs
Food and Consumer Products of Canada
100 Sheppard Avenue E, Suite 600
M2N 6N5 Toronto, Ontario
Canada

Tel.: +1 416 510 8175

Fax: +1 416 510 8043

E-Mail: phyllist@fcpc.ca**Ms Sarah Levy**

Senior Manager, health & Nutrition Policy
ICGMA
1350 I Street NW, Suite 300
20005 Washington, DC
USA

Tel.: +1 202 637 4805

E-Mail: slevy@gmaonline.org**Ms Maritza Rojas**

Senior Director
Regulatory Affairs
Abbott Nutrition

3300 Stelzer Road, OH
43219 Columbus
USA

Tel.: +1 847 938 8226

E-Mail: maritza.rojas@abbott.com**IDACE – EUROPEAN DIETETIC FOOD INDUSTRY
ASSOCIATION****Mrs Isabelle Caelen**

Member
IDACE
50 Rue de l' Association
1000 Brussels
Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1141

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@idace.eu**Ms Myriam Garcia Cofrades**

Member
IDACE
50 Rue de l' Association
1000 Brussels
Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1141

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@idace.eu**Ms Nynke Keestra**

Member
IDACE
50 Rue de l' Association
1000 Brussels
Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1141

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@idace.eu**Mr Kevin O'Brien**

Member
IDACE
Avenue des Nerviens 9 – 3, 5th Floor
Brussels
Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1141

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@idace.eu**Louis Vareille**

Member
IDACE
Avenue des Nerviens 9 – 3, 5th Floor
Brussels
Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1141

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@idace.eu**IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION****Ms Karine Simbelie**

Head of Department technical Regulations, Scientific
Matters

ATLA, French Dairy Processor's Association
42, rue de Chateaudun
F-75314 Paris Cedex 09
France

Tel.: +33 4970 7437

E-Mail: karine.simbelie@atla.asso.fr**Ms Isabelle Neiderer**

Director of Nutrition
Dairy Farmers of Canada
1801 McGill College Avenue, Suite 700
H3E 2N4 Montreal
Canada

Tel.: +1 (514) 284 1092

Fax: +1 (514) 284 0449

E-Mail: isabelle.neiderer@dfc-plc.ca**Ms Melanie Bignol**

Nutrition Officer
CNIEL
42, rue de Chateaudun
F-75009 Paris
France

Tel.: +33 1 4970 7227

E-Mail: mbignol@cniel.com**Mr Joerg Seifert**

Technical Director
International Dairy Federation
70, Boulevard Auguste Reyrers
1030 Brussels
Belgium

Tel.: +32 2 3256 743

Fax: +32 2 7330 413

E-Mail: jseifert@fil-idf.org

Ms Laurence **Rycken**
 Nutrition Officer
 International Dairy Federation
 70, Boulevard Auguste Reyers
 1030 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 3256 750
 Fax: +32 2 7330 413
 E-Mail: lrycken@fil-idf.org

**IFPRI – INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH
 INSTITUTE**

Dr Anne **MacKenzie**
 Standards Advisor
 IFPRI
 2033 K Street, NW
 20006 Washington, DC
 USA
 Tel.: +1 613 692 0211
 E-Mail: amackenzie@rogers.com

Dr Marilia **Nutti**
 Scientific Advisor
 IFPRI
 2033 K Street NW
 20006 Washington DC
 USA
 Tel.: +1 202 862 5600
 Fax: +1 202 467 4439
 E-Mail: mnutti@uninet.com.br

Dr Fabiana **Moura**
 Research Fellow
 IFPRI
 2033 K Street, NW
 20006 Washington, DC
 USA
 Tel.: +1 301 385 2168
 E-Mail: f.moura@cgiar.org

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Prof Rosemary **Walzem**, RD
 Texas A&M University
 Department of Poultry Science
 Kleberg Center RM 242
 77843-2472 College Station, TX
 USA
 Tel.: +1 (979) 845 7537
 Fax: +1 (979) 845 1921
 E-Mail: rwalzem@poultry.tamu.edu

Ms Gloria **Brooks-Ray**
 Advisor, Codex and International Regulatory Affairs
 Exponent, Inc.
 Center for Chemical Regulation and Food Safety
 P.O.Box 97
 07046 Mountain Lakes NJ
 USA
 Tel.: +1 (973) 334 4652
 E-Mail: gbrooksray@exponent.com

Dr Rodney J.H. **Gray**
 Vice President Regulatory Affairs
 Nutritional Lipids
 DSM Nutritional Products
 6480 Dobbin Road
 21045 Columbia, Maryland
 USA
 Tel.: +1 (410) 740 0081
 Fax: +1 (410) 470 2985
 E-Mail: rodney.gray@dsm.com

**IFU – INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE
 PRODUCERS**

Mr Paul **Zwiker**
 IFU
 Postfach 45
 CH-9220 Bischofszell
 Switzerland
 Tel.: +41 71 420 0644
 Fax: +41 71 420 0643
 E-Mail: zwiker@bluewin.ch

**ILCA - INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT
 ASSOCIATION**

Mrs Maryse **Arendt**
 ILCA Codex Liaison
 Director Initiativ Liewensufank
 20 Rue de Contern
 5655 Itzig
 Luxemburg
 Tel.: +352 3605 9713
 E-Mail: maryse.arendt@liewensufank.lu

ILSI – INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE

Ms Eva **Hurt**
 Nestle Regional Head
 Regulatory & Scientific Affairs Asia
 15A Changi Business Park Cetr 1
 486035 Singapore
 Singapore
 Tel: +65 6836 7000
 E-Mail: eva.hurt@sg.nestle.com

Mr Kazuyoshi **Namba**
 Nutritional Science Institute
 Morinaga Milk Industry Co., Ltd.
 5-1-83, Higashihara
 Zama
 Kanagawa 252-8583
 Japan
 Tel.: +81 (46) 252 3057
 Fax: +81 (46) 252 3077
 E-Mail: k_namba@hotmail.com

Dr Michael **Shirreffs**
 ILSI
 1156 15th Street, NW, Suite 200
 20005 Washington
 USA
 Tel.: +1 202 659 0074 ext. 175
 Fax: +1 202 659 3617
 E-Mail: mshirreffs@ilsi.org

Dr Hiroshi **Tsuchita**
Food Technology Research Institute
Meiji Co. Ltd.
540 Naruda, Odawara
Kanagawa 250-0862
Japan
Tel.: +81 465 373661
Fax: +81 465 373713
E-Mail: hiroshi.tsuchita@meiji.com

**ISDI – INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES**

Kartika **Adiwilaga**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Coryn **Commare**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Ms Margaret **Creedon**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Hossam **El Gammal**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mrs Marie Odile **Gailing**
Member
ISDI
50 Rue de l'Association
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mrs Stephanie **Kramer-Jutant**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mr Xavier **Lavigne**
Secretary General
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Dr Peter **van Dael**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mrs Ayu **Puspitalena**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mr Manfred **Ruthsatz**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Kelly **Sowden**
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Karin Tan
Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

NHF – NATIONAL HEALTH FEDERATION

Dr Scott C. Tips
President
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia, California 91017
USA
Tel.: +1 (626) 357 2182
Fax: +1 (626) 303 0642
E-Mail: scott@rivieramail.com

Mrs Katherine A. Carroll
National Health Federation
P.O.Box 688
91017 Monrovia
USA
Tel.: +1 626 357 2181
Fax: +1 626 303 0642
E-Mail: katacarroll@gmail.com

**OFCA – ORGANISATION DES FABRICANTS DE
PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES**

Dr Huub Scheres
Kerkweide 27
2265 DM Leidschendam
Netherlands
Tel. : +
Fax : +
E-Mail : ofca@kpnmail.nl

USP – UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION

Mr Carlos Celestino
Senior Counsel
USP
12601 Twinbrook Parkway
Rockville, MD 20852-1790
USA
Tel.: +1 (301) 230 6329
Fax: +1 (301) 998 6798
E-Mail: cmc@usp.org

WSRO - WORLD SUGAR RESEARCH ORGANIZATION

Dr Richard Cottrell
Director General
WSRO
70 Collingwood House
Dolphin Square
SWIV 3LX London
United Kingdom
Tel.: +44 (20)7821 6800
Fax: +44 (20) 7834 4137
E-Mail: rcottrell@wsro.org

Dr. Charles Baker
Chief Scientific Officer
The Sugar Association Inc.
1300 L Street, NW Suite 101
20005-4263 Washington. DC
USA
Tel: +1 202 785 1122 x120
Fax: +1 202 785 5019
E-Mail: cbaker@sugar.org

Dr. Anna Wittekind
Assistant Director
WSRO
70 Collingwood House
Dolphin Square
SWIV 3LX London
United Kingdom
Tel.: +44 20 7821 6800
Fax: +44 20 7843 4137
E-Mail: awittekind@wsro.org

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATION / ORGANISATIONS
GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES /
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES**

**WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION
/ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ /
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD**

Dr Chizuru Nishida
Coordinator
Nutrition Policy and Scientific Advice
Department of Nutrition for Health and Development
WHO
20. Avenue Appia
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 791 3317/3455
Fax: +41 (22) 791 4156
E-Mail: nishidac@who.int

**FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF
THE UNITED NATIONS / ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE /
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA
ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA**

Dr Janice Albert
Nutrition Officer
Assessment and Nutrient Requirements Group
Nutrition and Consumer Protection Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
153 Roma
Italy
Tel.: +39 (6) 570 53552
E-Mail: janice.albert@fao.org

*GERMAN SECRETARIAT / SECRETARIAT ALLEMAND /
SECRETARÍA ALEMANA*

Mr Georg **Müller**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 99 529 33 87
Fax: +49 (228) 99 529 49 65
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Mrs Ursula **Siebert**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 99 529 4109
Fax: +49 99 529 4965
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Ms Petra **Starke**
Federal Ministry of Food, Agriculture
and Consumer Protection
Unit 314
Wilhelmstraße 54
10117 Berlin
Tel.: +49 30 18 529 3685
Fax: +49 30 18 529 3273
E-Mail: codex.germany@bmelv.bund.de

CODEX SECRETARIAT

Ms Selma **Doyran**
Codex Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 570 55629
Fax: +39 (6) 570 54593
E-Mail: selma.doyran@fao.org

Dr Hidetaka **Kobayashi**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153Rome
Italy
Tel.: +39 348 285 8891
Fax: +39 6 570 54593
E-Mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

ANNEXE II

LIGNES DIRECTRICES POUR LA MISE AU POINT DES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLÉMENTAIRES DESTINÉES AUX NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE**(Étape 8)****1. OBJET**

Fournir des indications sur les aspects nutritionnels et techniques de la production des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, telles que définies à la section 3.1. Ces indications portent notamment sur :

- i. La formulation de ces préparations alimentaires, en fonction des besoins nutritionnels des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge ;
- ii. Les techniques de transformation ;
- iii. Les prescriptions d'hygiène ;
- iv. Les prescriptions concernant le conditionnement ;
- v. L'étiquetage et le mode d'emploi.

2. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions des présentes lignes directrices sont applicables aux préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge définies à la section 3.1 ci-après et incluent notamment les bouillies contenant des céréales, les produits prêts à l'emploi et les fortifiants alimentaires pour une consommation à domicile. Les compléments en micronutriments, les aliments transformés à base de céréales¹ et les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)² ne sont pas couverts par les présentes lignes directrices.

Ces directives devraient être utilisées conformément à la Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant et à la résolution WHA 54.2 de l'Assemblée mondiale de la Santé (2001).

3. DESCRIPTION

3.1 On entend par **préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge** les aliments destinés à être administrés au cours de la période d'alimentation complémentaire. Ces préparations sont spécialement formulées avec une qualité nutritionnelle appropriée pour fournir de l'énergie et des éléments nutritifs supplémentaires venant compléter les aliments familiaux provenant du régime alimentaire local, et apportent les éléments nutritifs qui font défaut ou sont présents en quantités insuffisantes.

3.2 **Nourrissons du deuxième âge** désigne les enfants âgés de six à 12 mois.

3.3 **Enfants en bas âge** désigne les enfants âgés de plus de 12 mois mais de moins de trois ans (36 mois).

3.4 **Période d'alimentation complémentaire** désigne la période au cours de laquelle les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge passent de l'alimentation exclusive au lait maternel et/ou aux substituts du lait maternel au régime alimentaire familial³.

¹ Norme du Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981, rév. 1-2006)

² Norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981)

³ Selon l'OMS, 2002, Complementary Feeding, Report of the Global Consultation, une alimentation complémentaire appropriée peut commencer à partir de l'âge de six mois, avec une poursuite de l'allaitement jusqu'à l'âge de deux ans ou au-delà ; consulter également les Principes directeurs pour l'alimentation de l'enfant allaité au sein de l'OMS, 2003, et les Principes directeurs pour l'alimentation des enfants de six à 24 mois qui ne sont pas allaités au sein de l'OMS, 2005.

4. MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS APPROPRIÉS

4.1 Ingrédients et matières premières de base

Les matières premières ci-après, dont la plupart sont disponibles localement, peuvent être utilisées pour la production de préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, en respectant les conditions énoncées ci-dessous :

4.1.1 Céréales

4.1.1.1 Toutes les céréales moulues propres à la consommation humaine peuvent être utilisées à condition d'avoir subi un traitement visant à réduire, lorsque cela est nécessaire, leur teneur en fibres, et à réduire et, si possible, à éliminer les anti-nutriments tels que les phytates, le tanin et autres matières phénoliques, les lectines, les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine susceptibles de diminuer la qualité et la digestibilité des protéines, la biodisponibilité d'acides aminés et l'absorption des minéraux. L'utilisation d'enzymes appropriées peut être envisagée pour réduire la teneur en fibres et en anti-nutriments, le cas échéant.

4.1.1.2 Outre des glucides (essentiellement de l'amidon), les céréales contiennent des protéines en quantité appréciable (8-12 pour cent) mais sont pauvres en lysine, un acide aminé essentiel. Associer des céréales à des légumineuses et/ou des graines de légumineuses, plus riches en lysine, peut permettre de compenser le niveau limité des céréales.

4.1.2 Légumineuses et graines de légumineuses

4.1.2.1 Les légumineuses et les graines de légumineuses, et notamment les pois chiches, lentilles, pois, pois à vache, haricots velus, pois cajan, haricots et soja, contiennent au moins 20 pour cent de protéines sur la base du poids sec.

4.1.2.2 Dans l'ensemble, les légumineuses et les graines de légumineuses sont déficientes en L-méthionine. Selon la nature des autres ingrédients de la formulation, l'addition de L-méthionine peut être souhaitable pour améliorer la valeur nutritionnelle du produit.

4.1.2.3 Les légumineuses et les graines de légumineuses doivent recevoir un traitement approprié ayant pour but de réduire, dans la mesure du possible, les facteurs antinutritionnels qui y sont normalement présents tels que les phytates, les lectines (hémagglutinines) et les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine. Lorsque des légumineuses et graines de légumineuses contenant des phyto-œstrogènes, comme le soja, sont ajoutées comme ingrédients, des produits à faible teneur en phyto-œstrogènes devraient être utilisés.

- Les lectines peuvent être réduites par un traitement thermique humide ;
- L'activité inhibitrice de la trypsine peut être ramenée à des niveaux acceptables en portant le produit à des températures élevées ou en le faisant longuement bouillir ;
- Les phytates peuvent être réduits par des moyens enzymatiques ou par trempage ou fermentation ;
- Les phyto-œstrogènes peuvent être réduits par fermentation.

4.1.2.4 Les féveroles ou fèves de l'espèce (*Vicia faba L.*) ne doivent pas être utilisées dans la composition des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge en raison des risques de favisme. Les traitements thermiques n'inactivent pas les principes composants toxiques que sont la vicine et la convicine.

4.1.3 Farines et produits protéiques à base de graines oléagineuses

4.1.3.1 Les farines, les concentrés protéiques et les isolats protéiques provenant de graines oléagineuses sont acceptables lorsqu'ils ont été transformés conformément aux normes applicables^{4,5,6,7} qui assurent une réduction suffisante des facteurs antinutritionnels et des substances toxiques indésirables telles que les agents

⁴ Les directives ci-après ont été mises au point par le Groupe consultatif FAO/OMS/UNICEF sur les protéines et l'énergie :

Directive n° 2 du PAG : Préparation de farine d'arachide de qualité alimentaire

Directive n° 4 du PAG : Préparation de concentrés protéiques de qualité alimentaire à base de graines de coton

Directive n° 5 du PAG : Directive pour les farines et les gruaux de soja traités thermiquement

⁵ Norme Codex pour les matières protéiques végétales (CODEX STAN 174-1989)

⁶ Norme Codex pour les matières protéiques de soja (CODEX STAN 175-1989)

⁷ Norme Codex pour les protéines de blé (CODEX STAN 163-1987)

inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine et le gossypol. Ces graines oléagineuses peuvent inclure les suivantes :

Graines de soja : farine de graines décortiquées (dégraissée ou non), concentré de protéines, isolat de protéines

Graines d'arachide : pâte, isolat de protéines

Graines de sésame : farine complète et dégraissée

Graines de coton : farine dégraissée

Graines de tournesol : farine dégraissée ou non

Graines de colza à faible teneur en acide érucique : farine non dégraissée.

4.1.3.2 À condition d'être produits et transformés convenablement en vue d'une consommation humaine, les farines dégraissées et les isolats protéiques à base de graines oléagineuses peuvent constituer de bonnes sources de protéines (50-95 pour cent).

4.1.4 Aliments d'origine animale

Les aliments d'origine animale tels que la viande, le poisson, la volaille, les œufs, le lait et les produits laitiers sont riches en éléments nutritifs et constituent de bonnes sources de protéines de qualité et de micronutriments ; pour autant que ce soit techniquement possible, l'intégration dans les préparations alimentaires complémentaires de ces aliments et des concentrés protéiques dérivés de ces derniers est encouragée.

4.1.5 Graisses et huiles

4.1.5.1 Des graisses et des huiles peuvent être incorporées dans des quantités appropriées, pour autant que cela soit techniquement possible, dans le but d'accroître la densité calorique du produit. Il importe d'éviter les graisses oxydées qui altéreront les qualités nutritionnelles et gustatives ainsi que la durée de conservation. Cette précaution est particulièrement importante pour les ingrédients qui contiennent des matières grasses (comme les farines et produits protéiques à base de graines oléagineuses, les farines de poisson et les concentrés protéiques de poisson) ainsi que pour les graisses et les huiles.

4.1.5.2 Les acides gras (et huiles) partiellement hydrogénés ne devraient pas être utilisés dans les préparations alimentaires complémentaires.

4.1.6 Fruits et légumes

Les fruits et les légumes peuvent constituer de bonnes sources de micronutriments et peuvent être ajoutés aux préparations alimentaires complémentaires, pour autant que cela soit techniquement possible.

4.2 Autres ingrédients

D'autres ingrédients, y compris ceux énumérés ci-après, peuvent être utilisés pour améliorer la valeur nutritionnelle et/ou l'acceptabilité des préparations alimentaires complémentaires à condition qu'ils soient facilement disponibles et qu'il ait été prouvé qu'ils conviennent et qu'ils sont sûrs pour le but visé.

4.2.1 Glucides digestibles

La densité calorique des préparations alimentaires complémentaires peut être augmentée par addition de glucides digestibles appropriés.

4.2.2 Additifs alimentaires et aromatisants

Les additifs alimentaires et les aromatisants énumérés dans la Norme Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 074-1981, rév. 1-2006) et dans la Norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby food ») (CODEX STAN 73-1981) peuvent être utilisés dans des préparations alimentaires complémentaires, jusqu'aux limites maximales indiquées dans ces normes.

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans ces normes peuvent être présents dans les aliments couverts par les présentes lignes directrices, 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, sous réserve des 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 ; et
- 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 pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995).

5 TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT ET LEURS EFFETS

5.1 Traitement préliminaire des matières premières

Les céréales, les légumineuses, les graines de légumineuses et les graines oléagineuses doivent être préalablement traitées de manière à obtenir des matériaux de départ de bonne qualité, sains et propres. Les traitements de ce type incluent notamment les suivants :

5.1.1 Nettoyage ou lavage : en vue d'éliminer la saleté, les graines endommagées, les graines étrangères et nocives, les insectes, les excréments d'insectes et toute matière adhérente.

5.1.2 Décortilage : si nécessaire, les graines de légumineuses, les graines oléagineuses ainsi que certaines céréales telles que l'avoine, l'orge, le sorgho, le millet et le teff devraient faire l'objet d'un décortilage aussi complet que possible dans le but de ramener à des niveaux acceptables la teneur en fibres du produit et de réduire et, si possible, d'éliminer les phytates, le tanin et autres composés phénoliques, agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine qui peuvent diminuer la digestibilité des protéines, la biodisponibilité d'acides aminés et l'absorption des minéraux.

5.1.3 Dégermage : le cas échéant, le dégermage du blé, du maïs, du soja et autres cultures devrait être envisagé afin de réduire la teneur en phytate.

5.2 Broyage

5.2.1 On devrait procéder à la mouture ou au broyage des matières premières appropriées de manière à diminuer le moins possible la valeur nutritionnelle du produit et à éviter toute modification indésirable des propriétés technologiques des ingrédients.

5.2.2 Les matières premières sèches peuvent être moulues ensemble lorsque cela est technologiquement possible, ou mélangées après avoir été moulues ou broyées.

5.2.3 Les préparations alimentaires qui contiennent des céréales, des légumineuses et des graines de légumineuses et/ou oléagineuses moulues sans traitement ultérieur doivent être bouillies de façon appropriée, afin de gélatiser l'amidon et/ou éliminer les facteurs antinutritionnels présents dans les légumineuses et les graines de légumineuses, pour améliorer la digestibilité et l'absorption des éléments nutritifs.

5.2.4 L'encombrement des aliments obtenus à partir de préparations alimentaires comprenant des ingrédients secs résultant d'une mouture des matières premières peut être réduit par l'addition, au cours de la formulation, de quantités appropriées d'enzymes telles que l'alpha-amylase qui, lorsque le produit est chauffé lentement jusqu'au point d'ébullition, produisent une prédigestion partielle de l'amidon et réduisent la quantité d'eau nécessaire à la préparation des aliments.

5.3 Torrification

5.3.1 La torrification (chauffage à sec) exalte la saveur et le goût du produit en provoquant la dextrinisation de l'amidon. Elle améliore également la digestibilité de la préparation alimentaire et contribue à en réduire l'encombrement. En outre, elle réduit les micro-organismes et l'activité enzymatique et détruit les insectes, améliorant ainsi les qualités de conservation.

5.3.2 Une réduction de la qualité protéique due à la réaction de Maillard peut se produire en présence d'hydrates de carbone réducteurs. Le processus de torrification doit par conséquent être soigneusement contrôlé.

5.3.3 Les graines de légumineuses ainsi que les graines oléagineuses (soja, arachide, sésame) peuvent être torrifiées sous forme de graines entières directement ou après trempage.

5.3.4 Après avoir été torrifiées, les matières premières peuvent être moulues ou broyées pour être utilisées comme ingrédients.

5.4 Germination, maltage et fermentation

5.4.1 La germination des céréales et des graines de légumineuses peut être provoquée par trempage ou humidification. Il est toutefois nécessaire de veiller à empêcher toute croissance de micro-organismes producteurs de mycotoxines. L'action des amylases naturelles que contiennent les graines provoque la prédigestion du constituant amylicé (dextrinisation) et par conséquent la réduction de l'encombrement du produit prêt à être consommé et augmente la densité nutritionnelle du produit. La germination, le maltage et la fermentation peuvent provoquer une hydrolyse des phytates et diminuer leurs effets inhibiteurs sur l'absorption des minéraux ; ils peuvent également augmenter la teneur en vitamine B.

5.4.2 L'enveloppe du grain qui éclate pendant le processus de germination peut être enlevée par lavage. Après séchage, le produit malté est moulu ou broyé.

5.5 Autres techniques de traitement

5.5.1 Cuisson - extrusion

5.5.1.1 Les ingrédients de base moulus ou broyés (céréales, graines de légumineuses, farines de graines oléagineuses), après avoir été mélangés, peuvent être traités par cuisson - extrusion. La cuisson-extrusion peut réduire la L-lysine assimilable, les acides aminés contenant du soufre, la L-arginine, le L-tryptophane et les vitamines. Cette opération doit par conséquent être contrôlée avec soin. Après avoir été au besoin séché, le produit extrudé est moulu ou broyé à la granulométrie souhaitée.

5.5.1.2 Cette technique a les effets suivants :

- gélatinisation des constituants amylicés du mélange obtenu à l'aide de quantités minimales d'eau ;
- inactivation des lectines et diminution de l'action des agents inhibiteurs de la trypsine ;
- diminution de la quantité d'eau nécessaire à la préparation de l'aliment ;
- développement de l'aromatisant.

5.5.2 Prédigestion enzymatique

5.5.2.1 Les ingrédients de base moulus ou broyés (farines de céréales, de graines de légumineuses et de graines oléagineuses) peuvent être traités en présence d'eau et des enzymes appropriées en remuant continuellement jusqu'au moment où le mélange possède la fluidité voulue. Si des amylases sont utilisées, les molécules d'amidon sont scindées en dextrines et en sucres réducteurs. La température est alors augmentée afin d'inactiver l'enzyme ; la pâte obtenue est ensuite séchée et réduite en farine ou en petits flocons pour une plus grande densité nutritionnelle.

5.5.2.2 Le produit prédigéré peut posséder des qualités organoleptiques améliorées, une meilleure digestibilité, une bonne solubilité ; il n'a besoin que de petites quantités d'eau pour sa préparation et présente donc une densité nutritionnelle plus élevée.

6. COMPOSITION NUTRITIONNELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

6.1 Aspects généraux

6.1.1 Pour la sélection des matières premières et des ingrédients servant à la formulation des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, on tiendra compte des dispositions des sections 4 et 5 et des éléments ci-après :

- contenu nutritionnel du régime alimentaire local ;
- habitudes alimentaires et usages en matière d'alimentation des nourrissons ;
- autres aspects socio-économiques déterminés par l'autorité nationale compétente en matière de nutrition ;
- disponibilité et qualité des matières premières et des ingrédients.

6.1.2 Tous les procédés de transformation devraient être appliqués de façon à préserver la qualité des protéines, à limiter les pertes en micronutriments et à maintenir la valeur nutritive totale.

6.1.3 Lorsque celle-ci est préparée conformément aux instructions, dix à cinquante grammes de la préparation alimentaire complémentaire sont censés représenter une quantité raisonnable pouvant être

ingérée facilement à chaque repas par un nourrisson du deuxième âge ou un enfant en bas âge pendant la période d'alimentation complémentaire, recevant deux repas ou plus par jour, en fonction de son âge. La fourchette de la quantité par repas prévoit une tolérance pour les divers types de préparations alimentaires complémentaires. La partie inférieure de la fourchette est applicable aux produits possédant une densité calorique élevée (par exemple les produits à base de lipides) tandis que la partie supérieure de la fourchette est applicable aux produits possédant une faible densité calorique (par exemple les bouillies contenant des céréales).

6.2 Énergie

6.2.1 La densité calorique d'un mélange de céréales et de graines de légumineuses moulues et de farines de graines oléagineuses dégraissées sur la base du poids sec est relativement faible.

6.2.2 La densité calorique de l'aliment peut être augmentée en cours de fabrication en ajoutant des ingrédients contenant de l'énergie (à savoir des lipides et des huiles et/ou des glucides digestibles) et/ou en soumettant les matières premières et ingrédients principaux aux traitements indiqués à la section 5.

6.2.3 La densité calorique de la préparation alimentaire complémentaire devrait être d'au moins 4 kcal par gramme sur la base du poids sec.

6.3 Protéines

6.3.1 Les mélanges de céréales, de légumineuses, de graines de légumineuses et/ou de farines de graines oléagineuses peuvent constituer une source appropriée de protéines, à condition que les protéines de la préparation alimentaire complémentaire satisfassent aux critères ci-après. La qualité des protéines peut également être améliorée par l'intégration de produits à base de poisson, de lait et de produits laitiers et/ou d'autres aliments d'origine animale.

6.3.2 L'indice d'acides aminés corrigé de la digestibilité des protéines (PDCAAS)^{8,9,10} ne devrait pas être inférieur à 70 pour cent du profil de référence des acides aminés établi par l'OMS pour les enfants de deux à cinq ans.

6.3.3 Si, pour des raisons techniques, le PDCAAS d'une protéine ne peut pas être déterminé, la qualité protéique devrait être mesurée au moyen de titrages biologiques. Une autre solution consiste à calculer la qualité protéique à partir des données publiées concernant le profil des acides aminés essentiels des protéines alimentaires et leur digestibilité.

6.3.4 L'addition de méthionine, de lysine, de tryptophane ou d'autres acides aminés limitants, et uniquement sous la forme L, ne devrait être envisagée que lorsque, pour des raisons économiques et technologiques, aucun mélange de protéines végétales et/ou animales ne permet d'obtenir une qualité protéique suffisante (voir 6.3.2).

6.3.5 Compte tenu de ce qui précède, l'apport énergétique des protéines¹¹ ne devrait pas être inférieur à 6 pour cent de l'apport énergétique total du produit et ne devrait normalement pas être supérieur à 15 pour cent¹².

6.4 Lipides

6.4.1 L'incorporation de matière grasse et/ou d'huile dans les préparations alimentaires complémentaires est destinée à accroître la densité calorique et la quantité d'acides gras essentiels et à réduire le volume total de l'aliment consommé. Un taux de lipides fournissant au moins 20 pour cent des calories d'origine lipidique¹³ est souhaitable.

6.4.2 La concentration d'acide linoléique (sous forme de glycérides) ne devrait pas être inférieure à 333 mg par 100 kcal ou à 1,6 g par 100 g de produit sec et les matières grasses ou l'huile utilisées dans la production

⁸ PDCAAS (%) = $\frac{\text{mg de l'acide aminé limitant dans 1 gramme de la protéine soumise à l'essai}}{\text{mg de l'acide aminé limitant dans 1 gramme de la protéine de référence}} \times \text{digestibilité fécale}$ vraie de la protéine soumise à l'essai

⁹ L'acide aminé limitant est l'acide aminé essentiel présent dans la proportion la plus faible par rapport à la quantité de ce profil de référence des acides aminés

¹⁰ Sarwar, G., J. Nutr. 1997, 127:758-764.

¹¹ Facteur de conversion basé sur les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985)

¹² Michaelsen KF et al. 2009. Food and Nutr Bull 30:343-404

¹³ Facteur de conversion basé sur les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985)

des préparations alimentaires complémentaires devraient garantir un rapport entre l'acide linoléique et l'acide alpha-linolénique compris entre 5:1 et 15:1.

6.4.3 L'utilisation d'huiles comestibles contenant des acides gras polyinsaturés, dont les acides gras oméga-3 et notamment l'acide docosahexaénoïque, devrait être envisagée. Les niveaux des recommandations de la FAO/OMS¹⁴ devraient être respectés.

6.5 Glucides

6.5.1 L'amidon sera l'un des principaux constituants de nombreuses préparations alimentaires complémentaires. Pour que sa valeur calorique soit disponible, cet amidon doit être fourni sous une forme facilement digestible. On trouvera à la section 5 des indications sur les techniques qui permettent d'améliorer la digestibilité des amidons. Si des glucides sont ajoutés pour donner un goût sucré, leur usage devrait être modéré.

6.5.2 Les fibres alimentaires et les autres glucides indigestes sont partiellement fermentés par la flore intestinale pour produire des acides gras à chaîne courte, du lactate et de l'éthanol qui peuvent être ensuite absorbés et métabolisés.

Un apport accru en fibres alimentaires¹⁵ augmente le volume des selles, peut provoquer des flatulences et peut réduire l'appétit. Les fibres peuvent aussi réduire la densité calorique des préparations alimentaires complémentaires. Elles peuvent également influencer sur le rendement de l'absorption d'éléments nutritifs importants dans les régimes alimentaires à faible valeur nutritive. La teneur en fibres alimentaires des préparations alimentaires complémentaires ne devrait donc pas excéder 5 g par 100 g de produit sur la base du poids sec.

6.6 Vitamines et sels minéraux

6.6.1 Établissement de niveaux pour l'adjonction de vitamines et de sels minéraux

6.6.1.1 La décision d'ajouter des vitamines et des sels minéraux à une préparation alimentaire complémentaire devrait être fonction des conditions locales, notamment des éléments nutritifs apportés au régime alimentaire par les aliments, les vitamines et les sels minéraux locaux apportés par les programmes nationaux, les technologies de transformation des aliments utilisées et l'état nutritionnel de la population cible et dépendre des exigences formulées dans les législations nationales et dans les Principes généraux du régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 9-1987).

6.6.1.2 Si des données relatives à l'apport alimentaire pour la population cible sont disponibles, elles peuvent être utilisées pour déterminer des niveaux appropriés pour l'adjonction de vitamines et/ou de sels minéraux, afin de garantir une prévalence faible d'apports nutritionnels inadéquats ou excessifs, sur la base des outils d'évaluation ou de surveillance disponibles.

6.6.1.3 En l'absence de données relatives à l'apport alimentaire pour la population cible, les vitamines et les sels minéraux énumérés dans le tableau figurant en annexe à ces lignes directrices peuvent être utilisés comme référence pour la sélection de vitamines et de sels minéraux particuliers et des quantités appropriées à ajouter à une préparation alimentaire complémentaire.

6.6.2 Les autorités nationales devraient garantir que l'apport total en micronutriments présents provenant des préparations d'aliments complémentaires dans le régime alimentaire local (dont le lait maternel et/ou les substituts du lait maternel) et d'autres sources n'excède pas régulièrement les niveaux supérieurs fixés pour les apports recommandés en micronutriments pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge.

6.6.3 Sélection des vitamines et/ou des sels minéraux aux fins de l'adjonction d'éléments nutritifs

6.6.3.1 Il faudrait tenir compte de la teneur en vitamines et en sels minéraux et de la présence de substances antinutritives dans les autres ingrédients des préparations alimentaires complémentaires au moment de décider du type de préparation vitaminique et de sels minéraux à ajouter pendant la formulation.

6.6.3.2 Les vitamines et/ou les sels minéraux devraient être choisis dans les listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge

¹⁴ Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les graisses et les acides gras dans l'alimentation humaine. Genève 2008.

¹⁵ Définition de fibre alimentaire présente dans les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985)

(CAC/GL 10-1979), parmi ceux autorisés pour les aliments à base de céréales et les aliments pour bébés en pot, ou aliments diversifiés de l'enfance.

6.6.3.3 Le choix du composé vitaminique et/ou des sels minéraux devrait tenir compte de sa biodisponibilité relative dans le support alimentaire, de ses effets sur les propriétés sensorielles du support alimentaire et de sa stabilité dans le support alimentaire emballé dans des conditions normales de stockage. Les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (CAC/GL 9-1987) fournissent des orientations spécifiques dans ce domaine.

7. CONTAMINANTS

7.1 Résidus de pesticides

Les produits doivent être préparés avec un soin particulier selon de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de telle sorte que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'entreposage ou la transformation des matières premières ou des ingrédients du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus vite possible.

Ces mesures seront prises en tenant compte de la nature spécifique des produits concernés et du groupe de population auquel ces produits sont destinés.

7.2. Autres contaminants

Les produits ne devraient contenir aucun contaminant ni aucune substance indésirable (comme des substances biologiquement actives) dans des quantités susceptibles de présenter un danger pour la santé des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge. Les produits couverts par les dispositions des présentes Lignes directrices doivent respecter les limites maximales pour les résidus et les niveaux maximum définis par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions des présentes Lignes directrices conformément aux sections appropriés du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

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

8.2 Les ingrédients et le produit final doivent être préparés, emballés et conservés dans des conditions compatibles avec l'hygiène et conformément aux textes applicables du Codex¹⁶.

9. CONDITIONNEMENT

9.1 Il est recommandé que les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge soient conditionnées dans des récipients pouvant préserver les qualités d'hygiène et autres qualités de l'aliment.

9.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Dans le cas où la Commission du Codex Alimentarius aurait établi une norme pour l'une quelconque des substances employées comme matériaux d'emballage, cette norme est applicable.

10. ÉTIQUETAGE

10.1 Il est recommandé que les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge soient étiquetées conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime préemballés et les allégations les concernant (CODEX

¹⁶ Des exemples de textes pertinents du Codex incluent les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997) ; Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) ; Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments (CAC/RCP 67-2009) ; Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CAC/RCP 55-2004) ; Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les appendices sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, les fumonisines et les trichothécènes (CAC/RCP 51-2003)

STAN 146-1985), aux directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) et aux directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985).

10.2 En outre, les dispositions obligatoires ci-après sont applicables :

10.2.1 Nom de l'aliment

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit préciser qu'il s'agit d'une préparation alimentaire complémentaire destinée aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge. La désignation appropriée indiquant la véritable nature de l'aliment devrait être conforme à la législation nationale. Les principales sources de protéines et l'âge à partir duquel l'utilisation du produit est recommandée doivent être précisés à proximité du nom de l'aliment.

10.2.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

10.2.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les informations relatives à l'énergie et aux éléments nutritifs qui figurent sur l'étiquette doivent comporter les éléments suivants, exprimés par 100 grammes de préparation alimentaire-complémentaire telle qu'elle est proposée à la vente ou distribuée par un autre biais ainsi que par apport de l'aliment prêt à la consommation :

- (a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou kilojoules (kJ) ;
- (b) la quantité de protéines, de glucides et de lipides, exprimée en grammes ;
- (c) outre tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale, la quantité totale *par consommation de préparation alimentaire complémentaire prête à la consommation* de chacun des sels minéraux et vitamines ajouté conformément à la section 6.6 doit être exprimée en unités métriques.

10.2.4 Mode d'emploi

10.2.4.1 L'étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé. Elle devrait aussi préciser que l'emploi du produit n'est pas recommandé avant l'âge de six mois. En outre, l'étiquette doit comprendre une mention selon laquelle la décision relative au moment précis où l'alimentation complémentaire pourra commencer, y compris toute exception à cet âge limite, doit être prise en consultation avec un agent sanitaire, en fonction des besoins de croissance et de développement de chaque nourrisson. Des dispositions supplémentaires à cet égard peuvent être prises conformément à la législation du pays où le produit est vendu.

10.2.4.2 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit doivent être fournies, de préférence accompagnées de schémas appropriés.

10.2.4.3 Le nombre de repas suggéré par jour devrait être indiqué.

10.2.4.4 Dans le cas où il est nécessaire d'ajouter de l'eau, le mode d'emploi doit comporter une indication précisant :

- (a) que dans le cas d'aliments contenant des ingrédients de base n'ayant pas subi de traitement thermique, l'aliment doit être cuit de manière appropriée dans la quantité d'eau indiquée ;
- (b) que dans le cas d'aliments contenant des ingrédients de base ayant subi un traitement thermique :
 - (i) il est nécessaire de faire bouillir le produit, ou
 - (ii) le produit peut être mélangé avec de l'eau bouillie ayant été refroidie.

10.2.4.5 Concernant les préparations alimentaires complémentaires auxquelles des lipides, des glucides complexes et/ou des sucres devraient être ajoutés au moment de la préparation, le mode d'emploi doit identifier les sources appropriées et indiquer les quantités d'ingrédients à ajouter. En pareil cas, les graisses et huiles présentant une teneur appropriée en acide gras essentiels devraient être recommandées.

10.2.4.6 Les instructions d'utilisation doivent contenir un avertissement précisant qu'il ne faut préparer à la fois que la quantité de produit suffisant pour un seul repas. Les aliments non consommés à l'occasion d'un

repas devraient être jetés sauf s'ils sont consommés au cours de la période recommandée par le fabricant dans le mode d'emploi.

10.2.4.7 L'étiquette devrait également inclure une mention précisant que les préparations alimentaires complémentaires doivent être consommées en complément des aliments familiaux et du lait maternel/des substituts au lait maternel.

11. Prescriptions complémentaires :

Les produits couverts par les présentes Lignes directrices ne sont pas des substituts au lait maternel et ne doivent pas être présentés comme tels.

ANNEXE

TABLEAU

Les valeurs INL₉₈ de référence énoncées dans le tableau ci-après servent de guide pour la sélection et les quantités de vitamines et de sels minéraux à ajouter aux préparations alimentaires complémentaires. La quantité totale suggérée de chacune de ces vitamines et/ou sels minéraux contenue dans une ration quotidienne de préparation alimentaire complémentaire ne doit pas être inférieure à 50 pour cent de l'INL₉₈.

VITAMINES ET SELS MINÉRAUX	APPORT NUTRITIONNEL DE RÉFÉRENCE ¹³ (RNI) ou NIVEAU NUTRITIONNEL INDIVIDUEL ₉₈ (INL ₉₈) ¹⁷
Vitamine A µg d'équivalent en rétinol	400
Vitamine D ¹⁸ µg	5
Vitamine E mg (α-tocophérol)	5
Vitamine C mg	30
Thiamine mg	0,5
Riboflavine mg	0,5
Niacine mg NE	6
Vitamine B ₆ mg	0,5
Folate µg DFE	150
Vitamine B ₁₂ µg	0,9
Biotine µg	8
Acide pantothénique mg	2
Vitamine K µg	15
Calcium mg	500
Fer ¹⁹ mg	11,6 ; 5,8 ; 3,9
Zinc ²⁰ mg	8,3 ; 4,1 ; 2,4
Iode µg	90
Cuivre ²¹ mg	0,34
Sélénium µg	17
Magnésium mg	60
Manganèse ²¹ mg	1,2
Phosphore ²¹ mg	460

¹⁷ RNI ou INL₉₈ selon le document de la FAO/OMS Besoins en vitamines et sels minéraux dans l'alimentation humaine. 2^e édition. FAO/OMS 2004 (pour tous les éléments nutritifs, à l'exception du cuivre, du manganèse et du phosphore)

¹⁸ De la vitamine D doit être ajoutée en cas d'exposition insuffisante aux rayons solaires.

¹⁹ Les valeurs pour le fer sont indiquées pour une biodisponibilité du fer alimentaire de 5 pour cent, 10 pour cent et 15 pour cent.

²⁰ Les valeurs pour le zinc sont indiqués pour une biodisponibilité du zinc alimentaire faible, moyenne et élevée

²¹ Valeurs données pour les apports alimentaires de référence. Institute of Medicine 1997/2001. (Source pour le cuivre, le manganèse et le phosphore)

ANNEXE III

**AVANT-PROJET DE PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VALEURS
NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE POUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS ASSOCIÉS AU
RISQUE DE MALADIES NON TRANSMISSIBLES LIÉES AU RÉGIME ALIMENTAIRE POUR
LA POPULATION GÉNÉRALE**

(à l'étape 5/8)

1. PRÉAMBULE

Ces principes s'appliquent à l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence du Codex à des fins d'étiquetage pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles (VNR-MNT) liées au régime alimentaire pour la population générale, à savoir tous les individus de plus de 36 mois. Ces valeurs peuvent être utilisées pour aider les consommateurs 1) à estimer les contributions relatives de différents produits à l'apport alimentaire global sain et 2) comme une manière de comparer la teneur en éléments nutritifs entre les produits.

Les gouvernements sont encouragés à utiliser les VNR-MNT ou, en alternative, à étudier le caractère adapté des principes généraux ci-dessous, y compris du niveau de preuves requis, et de facteurs supplémentaires spécifiques à un pays ou une région pour établir leurs propres valeurs de référence à des fins d'étiquetage, pour les éléments nutritifs associés aux maladies non transmissibles liées au régime alimentaire. Par exemple, au niveau national, les valeurs à l'échelle de la population pour la population générale peuvent être établies en pondérant des valeurs de référence scientifiquement fondées pour les apports journaliers destinés à des groupes d'âge et de sexe différents, en utilisant les données de recensement pour un pays et les proportions de chaque groupe d'âge et de sexe. Les gouvernements peuvent également décider d'établir ou non des valeurs de référence séparées pour l'étiquetage des aliments pour des tranches spécifiques de la population générale.

2. DÉFINITION(S)

2.1 Valeurs nutritionnelles de référence - Maladie non transmissible (VNR-MNT) désigne les valeurs nutritionnelles de référence du Codex à des fins d'étiquetage alimentaire pour les éléments nutritifs qui sont associés au risque de maladies non transmissibles chroniques liées au régime alimentaire n'incluant pas les maladies ou les troubles liés à des carences en éléments nutritifs.

2.2 Les valeurs de référence pour l'apport journalier telles qu'utilisées dans ces principes visent les valeurs d'apport nutritionnel de référence fournies par la FAO/OMS ou d'autres organismes compétents reconnus qui pourraient être prises en compte lors de l'établissement d'une VNR-MNT sur la base des principes et critères de la section 3. Ces valeurs peuvent être exprimées de diverses manières (par exemple comme une valeur unique ou une fourchette), et sont applicables à la population totale ou à un segment de la population (par exemple des recommandations pour une tranche d'âge spécifique).

2.3 Le niveau d'apport supérieur (UL)¹ correspond au niveau maximal d'apport habituel à partir de toutes les sources d'un élément nutritif ou d'une substance apparentée, estimé non susceptible d'avoir des effets adverses pour la santé humaine.

2.4 Une fourchette de distribution acceptable des macronutriments (FDAM) désigne un pourcentage d'apport pour une source d'énergie spécifique, associé à un risque réduit de maladies non transmissibles associées au régime alimentaire tout en assurant un apport adéquat en éléments nutritifs essentiels. Les macronutriments sont généralement exprimés en pourcentage de l'apport énergétique.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VNR-MNT

3.1 Critères de sélection des éléments nutritifs

Les critères suivants devraient être pris en compte pour la sélection des éléments nutritifs pour l'établissement des VNR-MNT :

¹ Des pays différents peuvent utiliser d'autres termes pour ce concept, par exemple niveau supérieur d'apport nutritionnel tolérable (UL), ou extrémité supérieure de la fourchette des apports sûrs.

- des preuves scientifiques pertinentes convaincantes²/généralement acceptées³ ou le niveau de preuves équivalent selon la classification GRADE⁴ pour la relation entre un élément nutritif et le risque de maladie non transmissible, qui incluent des biomarqueurs validés pour le risque de maladie, pour au moins un segment majeur de la population (par exemple les adultes)
- l'importance en matière de santé publique de la relation ou des relations entre les éléments nutritifs et le risque de maladies non transmissibles au sein des pays membres du Codex.

3.2 Choix de sources de données appropriées pour établir les VNR-MNT

3.2.1 Il convient de tenir compte des valeurs de référence pour l'apport journalier pertinentes de la FAO/OMS basées sur de récentes révisions des données scientifiques comme sources primaires pour établir les VNR-MNT.

3.2.2 Les valeurs de référence pour l'apport journalier pertinentes reflétant des évaluations indépendantes récentes des données scientifiques émanant d'organismes scientifiques compétents reconnus autres que la FAO/OMS pourraient aussi être prises en compte. La priorité absolue devrait être accordée aux valeurs pour lesquelles les preuves ont été évaluées au moyen d'un examen systématique.

3.2.3 Les valeurs de référence pour l'apport journalier devraient refléter les recommandations d'apport pour la population générale.

3.3 Choix de la base appropriée pour déterminer et exprimer les VNR-MNT

3.3.1 Des valeurs de référence quantitatives pour l'apport journalier évaluées par des pairs devraient être disponibles afin de déterminer une VNR-MNT applicable à la population générale.

3.3.2 Les valeurs de référence pour l'apport journalier provenant de la FAO/OMS ou d'organismes scientifiques compétents reconnus qui peuvent être prises en compte pour les VNR-MNT incluent des données exprimées en valeur absolue ou sous forme de pourcentage de l'apport énergétique.

3.3.3 Pour une application pratique dans l'étiquetage nutritionnel, une VNR-MNT unique pour la population générale devrait être établie pour chaque élément nutritif qui respecte les principes et les critères de cette annexe.

3.3.4 Une VNR-MNT pour la population générale devrait être déterminée à partir de la valeur de référence pour l'apport journalier pour la population générale ou les adultes, ou si elle est donnée par sexe, la moyenne des hommes et des femmes.

3.3.5 Lorsqu'une valeur de référence pour l'apport journalier se base sur un pourcentage de l'apport énergétique, la VNR-MNT unique devrait être exprimée en grammes ou en milligrammes et se fonder sur un apport de référence pour la population générale de 8370 kilojoules/2000 kilocalories.

Les gouvernements peuvent utiliser une VNR-MNT du Codex basée sur un apport énergétique de référence de 8370 kilojoules/2000 kilocalories, ou peuvent déterminer leurs propres valeurs de référence pour l'étiquetage nutritionnel sur la base d'un autre apport énergétique de référence qui tient compte de facteurs spécifiques à leur pays ou région.

3.4 Prise en compte des valeurs d'apport journalier pour les niveaux supérieurs

L'établissement de VNR-MNT pour la population générale devrait prendre en compte les valeurs de référence pour l'apport journalier pour les niveaux supérieurs établies par la FAO/OMS ou d'autres organismes compétents reconnus, le cas échéant (par exemple le niveau d'apport supérieur ou la fourchette de distribution acceptable des macronutriments).

² Au moment de l'élaboration des présents principes directeurs, la définition et les critères afférents aux « preuves convaincantes » provenant du rapport suivant de la FAO/OMS ont été utilisés : *Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques*. Série des rapports techniques de l'OMS, n° 916. OMS, 2003.

³ Dans les présents Principes généraux, les termes preuves convaincantes/généralement acceptées sont considérés comme étant synonymes.

⁴ Comité de révision des directives de l'OMS. WHO Handbook for guideline development. Genève, Organisation mondiale de la Santé (OMS), 2012 (http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441_eng.pdf).

ANNEXE IV

AVANT-PROJET D'ANNEXE AUX DIRECTIVES DU CODEX CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL – VERSION CONSOLIDÉE :**PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE POUR LA POPULATION GÉNÉRALE****(pour adoption)****1. PRÉAMBULE**

Les présents Principes s'appliquent à l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence du Codex (VNR) pour la population générale, à savoir tous les individus de plus de 36 mois. Ces valeurs peuvent être utilisées pour aider les consommateurs 1) à estimer les contributions relatives de différents produits à l'apport alimentaire global sain et 2) comme une manière de comparer la teneur en éléments nutritifs entre les produits.

Les gouvernements sont encouragés à utiliser les VNR ou, en alternative, à étudier le caractère adapté des principes généraux ci-dessous [y compris du niveau de preuves requis], et de facteurs supplémentaires spécifiques à un pays ou une région pour établir leurs propres valeurs de référence à des fins d'étiquetage. Par exemple, au niveau national, les valeurs à l'échelle de la population pour la population générale peuvent être établies en pondérant des valeurs de référence scientifiquement fondées pour les apports journaliers destinés à des groupes d'âge et de sexe différents, en utilisant les données de recensement pour un pays et les proportions de chaque groupe d'âge et de sexe. De plus, les gouvernements peuvent établir des valeurs de référence pour l'étiquetage alimentaire qui tiennent compte de facteurs spécifiques au pays ou à la région et qui ont une influence sur l'absorption, ou l'utilisation, ou les besoins en éléments nutritifs. Les gouvernements peuvent également décider d'établir ou non des valeurs de référence séparées pour l'étiquetage des aliments pour des tranches spécifiques de la population générale.

2. DÉFINITIONS

2.1 Les valeurs de référence pour l'apport journalier telles qu'utilisées dans ces Principes visent les valeurs d'apport nutritionnel de référence fournies par la FAO/OMS ou d'autres organismes scientifiques compétents reconnus qui pourraient être prises en compte lors de l'établissement d'une VNR sur la base des principes et critères de la section 3. Ces valeurs peuvent être exprimées de diverses manières (par exemple comme une valeur unique ou une fourchette), et sont applicables à la population générale ou à un segment de la population (par exemple des recommandations pour une tranche d'âge spécifique).

2.2 Niveau nutritionnel individuel 98 (INL₉₈)¹ correspond à la valeur de référence pour l'apport journalier estimée répondant aux besoins de 98 pour cent des individus en bonne santé apparente appartenant à un groupe spécifique établi en fonction de l'étape de la vie et du sexe.

2.3 Le niveau d'apport supérieur (UL)² correspond au niveau maximal d'apport habituel à partir de toutes les sources d'un élément nutritif ou d'une substance apparentée estimé non susceptible d'avoir des effets adverses pour la santé humaine.

2.4 Fourchette de distribution acceptable des macronutriments (FDAM) désigne un pourcentage d'apport pour une source d'énergie spécifique, associé à un risque réduit de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire tout en assurant un apport adéquat en éléments nutritifs essentiels. Les macronutriments sont généralement exprimés en pourcentage de l'apport énergétique.

¹ Des pays différents peuvent utiliser d'autres termes pour ce concept, par exemple apport nutritionnel recommandé (ANR), apport journalier recommandé (AJR), apport nutritionnel de référence (RNI - Reference Nutrient Intake), ou apport de référence pour la population (PRI - Population Reference Intake).

² Des pays différents peuvent utiliser d'autres termes pour ce concept, par exemple niveau supérieur d'apport nutritionnel tolérable (UL), ou extrémité supérieure de la fourchette des apports sûrs.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VNR

3.1 Choix de sources de données appropriées pour établir les VNR

3.1.1 Il convient de tenir compte des valeurs de référence pour l'apport journalier pertinentes de la FAO/OMS basées sur de récentes révisions des données scientifiques comme sources primaires pour établir les VNR.

3.1.2 Les valeurs de référence pour l'apport journalier pertinentes reflétant des évaluations indépendantes récentes des données scientifiques émanant d'organismes scientifiques compétents reconnus autres que la FAO/OMS pourraient aussi être prises en compte. La priorité absolue devrait être accordée aux valeurs pour lesquelles les preuves ont été évaluées au moyen d'un examen systématique.

3.1.3 Les valeurs de référence pour l'apport journalier devraient refléter les recommandations d'apport pour une population en bonne santé.

3.2 Choix des éléments nutritifs et de la base appropriée pour les VNR

3.2.1 Choix des éléments nutritifs et de la base appropriée pour les VNR-B

3.2.1.1 Les VNR-B devraient se baser sur le niveau nutritionnel individuel 98 (INL₉₈). En l'absence d'un INL₉₈ établi pour un élément nutritif pour un ou plusieurs sous-groupes spécifiques, il peut être approprié d'envisager l'utilisation d'autres valeurs ou fourchettes de référence qui ont été établies par des organismes scientifiques officiellement reconnus. La détermination de ces valeurs devrait être examinée au cas par cas.

3.2.1.2 Les VNR pour la population générale devraient être déterminées en calculant les moyennes pour un groupe de la population de référence donné de plus de 36 mois. Les VNR-B déterminées par le CCNFSDU se basent sur la tranche d'âge la plus large possible applicable aux hommes et femmes adultes.

3.2.1.3 Aux fins de l'établissement de ces VNR-B, les valeurs pour les femmes enceintes et allaitantes devraient être exclues.

3.2.2 Choix des éléments nutritifs et de la base appropriée pour les VNR-MNT

3.2.2.1 Les critères suivants devraient être pris en compte pour la sélection des éléments nutritifs pour l'établissement des VNR-MNT :

- des preuves scientifiques pertinentes convaincantes³/généralement acceptées⁴ ou le niveau de preuves équivalent selon la classification GRADE⁵ pour la relation entre un élément nutritif et le risque de maladie non transmissible, qui incluent des biomarqueurs validés pour le risque de maladie, pour au moins un segment majeur de la population (par exemple les adultes).
- l'importance en matière de santé publique de la relation ou des relations entre les éléments nutritifs et le risque de maladies non transmissibles au sein des pays membres du Codex.

3.2.2.2 Des valeurs de référence quantitatives pour l'apport journalier évaluées par des pairs devraient être disponibles afin de déterminer une VNR-MNT applicable à la population générale.

3.2.2.3 Les valeurs de référence pour l'apport journalier provenant de la FAO/OMS ou d'organismes scientifiques compétents reconnus qui peuvent être prises en compte pour les VNR-MNT incluent des données exprimées en valeur absolue ou sous forme de pourcentage de l'apport énergétique.

3.2.2.4 Pour une application pratique dans l'étiquetage nutritionnel, une VNR-MNT unique pour la population générale devrait être établie pour chaque élément nutritif qui respecte les principes et les critères de cette annexe.

3.2.2.5 Une VNR-MNT pour la population générale devrait être déterminée à partir de la valeur de référence pour l'apport journalier pour la population générale ou les adultes, ou si elle est donnée par sexe, la moyenne des hommes et des femmes.

³ Au moment de l'élaboration des présents principes directeurs, la définition et les critères afférents aux « preuves convaincantes » provenant du rapport suivant de la FAO/OMS ont été utilisés : Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques. Série des rapports techniques de l'OMS, n° 96. OMS, 2003.

⁴ Dans les présents Principes généraux, les termes preuves convaincantes/généralement acceptées sont considérés comme étant synonymes.

⁵ Comité de révision des directives de l'OMS. WHO Handbook for guideline development. Genève, Organisation mondiale de la Santé (OMS), 2012 (http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441_eng.pdf).

3.2.2.6 Lorsqu'une valeur de référence pour l'apport journalier se base sur un pourcentage de l'apport énergétique, la VNR-MNT unique devrait être exprimée en grammes ou en milligrammes et se fonder sur un apport de référence pour la population générale de 8370 kilojoules/2000 kilocalories.

Les gouvernements peuvent utiliser une VNR-MNT du Codex basée sur un apport énergétique de référence de 8370 kilojoules/2000 kilocalories, ou peuvent déterminer leurs propres valeurs de référence pour l'étiquetage nutritionnel sur la base d'un autre apport énergétique de référence qui tient compte de facteurs spécifiques à leur pays ou région.

3.3 Prise en compte des valeurs de référence pour l'apport journalier pour les niveaux supérieurs

L'établissement de VNR pour la population générale devrait également prendre en compte les valeurs de référence pour l'apport journalier pour les niveaux supérieurs établies par la FAO/OMS ou d'autres organismes scientifiques compétents reconnus, le cas échéant (par exemple le niveau d'apport supérieur ou la fourchette de distribution acceptable des macronutriments).

ANNEXE V

**AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE POUR LES
ÉLÉMENTS NUTRITIFS ASSOCIÉS AU RISQUE DE MALADIES NON TRANSMISSIBLES
LIÉES AU RÉGIME ALIMENTAIRE POUR LA POPULATION GÉNÉRALE (VNR-MNT)**

(Étape 8)

Pour insertion dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel

Élément nutritif	VNR-MNT
Acides gras saturés	20 g
Sodium	2 000 mg

**PROJET DE MODIFICATION DES DIRECTIVES DU CODEX CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE
NUTRITIONNEL
(CAC/GL 2-1985)**

(Pour examen par le CCFL)

2.6 Les valeurs nutritionnelles de référence (VNR)* sont un ensemble de valeurs numériques qui sont fondées sur des données scientifiques et établies aux fins d'étiquetage nutritionnel et d'utilisation des allégations indiquées. Elles comprennent deux catégories de VNR :

Valeurs nutritionnelles de référence - Besoins (VNR-B) désigne les VNR qui sont basées sur les niveaux d'éléments nutritifs associés aux besoins nutritionnels.

Valeurs nutritionnelles de référence - Maladie non transmissible (VNR-MNT) désigne les VNR qui sont basées sur les niveaux d'éléments nutritifs associés à la réduction du risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire n'incluant pas les maladies ou les troubles liés à des carences en éléments nutritifs.

* Voir également l'Annexe sur les Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence.

3.4 Présentation de la teneur en éléments nutritifs

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

De plus, les renseignements sur les protéines et les autres éléments nutritifs devraient aussi être exprimés en pourcentages de la VNR valeur nutritionnelle de référence.[†] lorsqu'une telle VNR a été établie.

Les VNR valeurs nutritionnelles de référence ci-après concernent la population générale, identifiée comme les individus de plus de 36 mois. Elles devraient être utilisées à des fins d'étiquetage dans le but d'aider les consommateurs à faire des choix contribuant à réaliser un apport alimentaire global sain, aux fins de normalisation et d'harmonisation à l'échelle internationale.

Elles incluent comprennent deux catégories de VNR : les Valeurs nutritionnelles de référence - Besoins (VNR-B) et les Valeurs nutritionnelles de référence - Maladies non transmissibles (VNR-MNT).[†]

3.4.4.1 VNR-B

À inclure ultérieurement ; voir les résultats des discussions concernant le point 5 de l'ordre du jour

3.4.4.2 VNR-MNT

Acides gras saturés	20 g ^{2,3}
Sodium	2000 mg ³

[†] ~~Pour tenir compte de l'évolution scientifique future, des recommandations de la FAO/OMS et d'autres experts à venir et des autres informations pertinentes, la liste des éléments nutritifs et la liste des valeurs nutritionnelles de référence devraient être révisées régulièrement.~~

¹ Les principes généraux et définitions connexes utilisés pour établir ces VNR sont identifiés dans ~~l'annexe ou les annexes~~.

² Cette valeur se base sur l'apport énergétique de référence de 8370 kilojoules/2000 kilocalories.

³ La sélection de ces éléments nutritifs pour l'établissement d'une VNR s'est basée sur des « preuves convaincantes » de relation avec le risque de MNT, telles que définies dans le rapport *Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques*. Série des rapports techniques de l'OMS , n° 916. OMS, 2003.

ANNEXE VII

**AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE SUPPLÉMENTAIRES
OU RÉVISÉES AUX FINS D'ÉTIQUETAGE DANS LES DIRECTIVES CODEX CONCERNANT
L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL**

(Étape 5/8)

AVANT-PROJET DE VNR

Vitamines et sels minéraux	VNR-B
Vitamines	
Vitamine K (µg)	60
Thiamine (mg)	1,2
Riboflavine (mg)	1,2
Niacine (mg NE)	15
Vitamine B6 (mg)	1,3
Folate (µg DFE)	400
Vitamine B12 (µg)	2,4
Pantothénate (mg)	5
Biotine (µg)	30
Sels minéraux	
Calcium (mg)	1 000
Iode (µg)	150

Facteurs de conversion pour les équivalents niacine et folate

Vitamine	Équivalents alimentaires	
Niacine	1 mg équivalents niacine (NE) =	1 mg de niacine 60 mg tryptophane
Folate	1 µg équivalents folate alimentaire (DFE) =	1 µg folate alimentaire 0,6 µg acide folique ajouté à un aliment ou comme complément consommé avec un aliment 0,5 µg acide folique comme complément consommé estomac vide

Les facteurs de conversion pour les équivalents vitamines du tableau fournissent des informations utiles qui permettent aux autorités nationales de déterminer l'application des VNR au niveau national ; ils ne sont pas destinés à harmoniser les facteurs de conversion en soi.

ANNEXE VIII

**PROPOSITION DE RÉVISION DE LA NORME CODEX POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE
(CODEX STAN 156-1987)****DOCUMENT DE PROJET****1 OBJET ET PORTÉE DES NOUVEAUX TRAVAUX**

Les nouveaux travaux proposés ont pour objet une révision de la Norme Codex pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987, ci-après la « norme »). La Norme Codex pour les préparations de suite a été publiée en 1987. La catégorie des aliments couverts par la norme a subi des évolutions significatives au cours des 25 années écoulées depuis son développement. Certains acteurs s'inquiètent du fait que la norme pourrait ne plus fournir des orientations adéquates aux différents intervenants au regard du vaste éventail de préparations de suite existantes et potentielles, et ne pas intégrer les principales directions prises dans la récente révision de la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981 (Rév. 2007)). Une révision de la norme devrait explorer l'absence d'harmonisation des réglementations relatives aux préparations de suite parmi les pays membres et notamment examiner les questions telles que les développements technologiques en rapport avec la production et la composition des préparations de suite au cours des 25 dernières années, la tranche d'âge de la population visée, la définition exacte des produits concernés, le rôle de ces produits dans le régime alimentaires et la nécessité d'une telle norme.

La série de développements sociaux et technologiques interdépendants réalisés ces 20 à 30 dernières années a poussé l'industrie à fournir aux consommateurs une sélection bien plus vaste de préparations destinées aux nourrissons. ACNielsen a mentionné une augmentation de 12 pour cent des ventes de préparations pour nourrissons à l'échelle mondiale de 2006 à 2007. Selon Euromonitor International, la consommation mondiale estimée de préparations de suite en 2010 avoisinait les 438 000 tonnes, contre une estimation de 309 000 tonnes en 2005. La croissance du marché des préparations de suite a été la plus forte en Asie, et notamment en Chine. L'Europe de l'Est et, dans une moindre mesure, le Moyen-Orient et l'Amérique latine, enregistrent aussi une croissance de leur marché des préparations de suite. Il est prévu que le marché mondial des préparations destinées aux nourrissons continuera à croître rapidement en raison de facteurs tels que l'augmentation du niveau de revenu disponible et le nombre croissant de mères qui travaillent.

2 PERTINENCE ET OPPORTUNITÉ

La norme actuelle est obsolète. Il existe une diversification du marché des normes nationales relatives aux préparations de suite parmi les pays membres, et cette absence d'harmonisation se poursuivra si aucune référence internationale actualisée n'est mise à disposition. Plusieurs pays ont déjà modifié leurs réglementations sur les préparations de suite depuis la publication de la norme, alors que d'autres utilisent la norme actuelle ou ont adopté des réglementations très proches de cette dernière. De plus, certains pays travaillent actuellement sur des réglementations relatives au « lait de croissance », ou ont déjà développé de telles réglementations. Dans de nombreux cas, la tranche d'âge pour les produits laitiers de croissance utilisée dans ces réglementations chevauche celle utilisée dans la norme. Une situation similaire est également constatée entre les pays membres au regard du chevauchement des tranches d'âge mentionnées dans les réglementations concernant certaines préparations de suite et les préparations destinées aux nourrissons. Une norme révisée pourrait aider à promouvoir une harmonisation à l'échelle internationale des réglementations sur les préparations de suite.

3 PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Une révision totale de la norme portera sur les questions suivantes :

DESCRIPTION

Il existe des divergences entre les réglementations des pays membres sur les préparations de suite, notamment en ce qui concerne la tranche d'âge définie à laquelle les préparations de suite sont destinées. Selon la norme existante, les préparations de suite conviennent aux nourrissons et aux enfants en bas âge de

six à 36 mois. Deux approches sont généralement utilisées dans les réglementations nationales concernant la tranche d'âge pour les préparations de suite ; certaines emploient la même que la norme (six à 36 mois), alors que d'autres réduisent cette tranche à six à 12 mois.

La norme contient les définitions suivantes :

- On entend par **préparation de suite** « un aliment destiné à constituer la partie liquide d'un régime de sevrage pour nourrissons dès six mois et pour enfants en bas âge ».
- **Le terme nourrisson** désigne « un enfant jusqu'à 12 mois ».
- **Le terme enfant en bas âge** désigne « un enfant de plus de 12 mois mais de moins de trois ans (36 mois) ».
- En outre, les **préparations de suite** sont définies comme « des produits obtenus à partir de lait de vache et d'autres animaux et/ou d'autres constituants d'origine animale et/ou végétale et dont il a été démontré qu'ils conviennent aux nourrissons dès l'âge de six mois et aux enfants en bas âge ».

FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Des inquiétudes ont été soulevées concernant le fait que les développements scientifiques et technologiques et l'évolution des modèles de consommation depuis l'introduction de la norme impliquent que cette dernière ne fournit plus d'orientation adéquate aux pays membres. Cette remarque est particulièrement pertinente car de nombreux pays basent leurs réglementations nationales sur la norme et car la norme est utilisée par défaut pour le commerce international des préparations de suite.

Des progrès scientifiques considérables ont été réalisés en rapport avec les besoins nutritionnels des nourrissons. Ces considérations ont été étudiées en détail lors de la révision de la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981 (Rév. 2007)). Certains estiment que ces progrès devraient être pris en compte dans le cadre d'une révision de la Norme pour les préparations de suite. Les craintes portent principalement (mais non exclusivement) sur :

- les teneurs minimales et maximales de protéines dans la norme actuelle ;
- les valeurs maximales ou limites supérieures indicatives pour les vitamines et les sels minéraux ; et
- les dispositions relatives aux ingrédients facultatifs.

Étiquetage

L'utilisation d'allégations de santé pour les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge reste problématique. Selon la version actuelle des Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23 – 1997), section 1.4, « les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne seront pas autorisées pour les aliments pour les nourrissons et les enfants en bas âge sauf si des dispositions spécifiques les prévoient dans les normes Codex pertinentes ou la législation nationale ». La norme ne contient aucune disposition explicite concernant les allégations relatives à la nutrition et à la santé.

CODE INTERNATIONAL DE COMMERCIALISATION DES SUBSTITUTS DU LAIT MATERNEL

Le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel de 1981 de l'OMS (code de l'OMS) s'applique à la commercialisation et aux pratiques y relatives des produits suivants :

- substituts du lait maternel, y compris les préparations pour nourrissons ;
- autres produits lactés, aliments et boissons, y compris les aliments de complément donnés au biberon ;
- biberons et tétines.

Les approches des différents pays membres divergent quant au fait que les préparations de suite soient ou non définies comme des substituts du lait maternel, et donc que les préparations de suite entrent ou non dans le champ d'application du code de l'OMS. L'OMS encourage tous les pays membres à entreprendre des actions visant à mettre les principes et l'objectif du code de l'OMS en pratique, en fonction de leur contexte social et législatif.

Selon les Prescriptions supplémentaires de la norme du Codex (section 9.6), « les produits visés par la présente norme ne sont pas des substituts du lait maternel et ne doivent pas être présentés comme tels ». Il convient de préciser que la note de l'OMS intitulée « Préparations de suite dans le contexte du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel » est actuellement examinée pour une révision par l'OMS en attendant la publication et la vérification de nouvelles informations à ce sujet.

Autres questions

Les autres sections de la norme du Codex seront analysées afin de garantir qu'elles sont conformes aux positions les plus récentes du Codex, notamment en ce qui concerne les additifs, les contaminants, le conditionnement et l'hygiène.

4 ÉVALUATION AU REGARD DES CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

4.1 ASPECTS GÉNÉRAUX

La révision proposée de la norme vise à établir si cette norme garantit un apport adéquat d'éléments nutritifs par la mise à disposition de préparations de suite sûres qui répondent, preuves scientifiques à l'appui, aux besoins nutritionnels des nourrissons et des enfants en bas âge auxquels ces préparations sont destinées, et qui promeuvent ainsi une croissance et un développement normaux.

En raison des progrès scientifiques et techniques, il est peut-être nécessaire de s'assurer que la norme prescrit bien la composition optimale à réaliser, tout en tenant compte des aspects de sécurité et d'adéquation.

Il est possible que la diversification des réglementations nationales concernant les préparations de suite parmi les pays membres complique considérablement le commerce international de ces préparations. Par exemple, des différences entre les réglementations relatives aux exportations de préparations de suite peuvent désavantager les pays qui cherchent à garantir que les préparations de suite exportées sont sûres et adaptées aux consommateurs visés, ou nuire aux consommateurs si les réglementations sont trop libérales. Les normes internationales peuvent donner des orientations sur le niveau de réglementation approprié pour garantir la sécurité et l'adéquation tout en facilitant le commerce.

Ainsi, les nouveaux travaux pourraient contribuer à favoriser le commerce international en fournissant des orientations internationales claires sur les dispositions relatives aux préparations de suite.

4.2 CRITÈRES APPLICABLES AUX PRODUITS

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre les pays

Les préparations de suite sont fabriquées dans de nombreux pays ; elles sont devenues un produit de base dont l'importation commerciale ne cesse de croître et dont le commerce international a enregistré une augmentation considérable ces dix dernières années. Selon Euromonitor International, la consommation mondiale estimée de préparations de suite en 2010 avoisinait les 438 000 tonnes, contre une estimation de 309 000 tonnes en 2005. Une grande partie de cette croissance, en matière de ventes et de consommation, a été réalisée dans les pays en développement. La Chine et l'Indonésie enregistrent les volumes de consommation de préparation de suite les plus élevés de l'étude effectuée par Euromonitor, avec un marché déclaré de 127 100 et 30 400 tonnes, respectivement, en 2010.

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

La norme a 24 ans et n'a pas été révisée depuis sa publication. Une étude des réglementations nationales sur les préparations de suite fait apparaître que des divergences existent entre les pays. Bien que nous ne soyons informés d'aucun dysfonctionnement avéré sur les marchés qui ont adopté la norme, en tout ou partie, il semble que certains pays aient depuis lors révisé et mis à jour leur législation nationale régissant ce produit de base, suite aux progrès de la recherche scientifique. Ces différences entre les réglementations nationales peuvent créer des obstacles au commerce international de préparations de suite sûres et adaptées.

Une norme actualisée fournirait une base technique et scientifique améliorée pour l'établissement des réglementations nationales.

c) *Potentiel commercial international ou régional*

Les préparations de suite sont commercialisées à grande échelle. Une norme révisée devra garantir de meilleures opportunités pour le commerce mondial et régional.

d) *Aptitude du produit à la normalisation*

Bien qu'un soutien général soit constaté en faveur de l'harmonisation des instruments législatifs sur l'alimentation en ce qui concerne les préparations de suite, afin d'aider à éliminer tous les obstacles au commerce international, de nombreux représentants de l'industrie sont prêts à maintenir un système d'autorisation pour l'adjonction d'« ingrédients facultatifs » aux préparations de suite, afin de ne pas entraver l'innovation et le développement des produits.

e) *Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce*

La mise à jour de la norme afin de garantir qu'elle se fonde sur des données scientifiques fiables et actualisées facilitera l'adoption d'une approche harmonisée de ce produit et contribuera ainsi à la protection des consommateurs, tout en soutenant des pratiques commerciales loyales.

f) *Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés*

L'une des questions clés à traiter dans la révision de la norme est la tranche d'âge à laquelle sont destinées les préparations de suite. En fonction de la tranche d'âge déterminée, le CCNFSDU pourraient aussi envisager d'étendre le champ d'application de la norme, de manière à inclure explicitement ou non les produits laitiers dits de croissance, étant donné que ces derniers sont généralement destinés aux enfants en bas âge compris dans la tranche d'âge régie par la Norme pour les préparations de suite.

g) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents*

Une révision de la norme nécessitera un soutien technique et la contribution d'experts internationaux reconnus dans le domaine de la nutrition des nourrissons et des enfants en bas âge, ainsi que des gouvernements et organisations internationales compétentes.

5 PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

Les travaux proposés sont conformes aux objectifs stratégiques de la Commission, et plus particulièrement aux objectifs suivants :

Objectif 1 : Mettre en place un cadre réglementaire cohérent - La révision et l'actualisation de la norme du Codex existante aidera grandement à mettre en place un cadre réglementaire cohérent pour les produits concernés.

Objectif 2 : Favoriser l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques - La révision de la norme actuelle se fondera sur les preuves scientifiques les plus récentes et favorisera le développement d'une norme basée sur les risques pour réglementer ces produits ;

Objectif 5 : Encourager la participation maximale et efficace des membres - Les produits couverts par les travaux proposés présentent un intérêt considérable à l'échelle mondiale et le processus de révision impliquera la contribution et la participation d'un nombre maximal de membres.

6 INFORMATIONS SUR LA RELATION ENTRE LA PROPOSITION ET LES AUTRES DOCUMENTS EXISTANTS

Le Codex a développé des normes relatives à d'autres aliments qui couvrent cette tranche d'âge, dont les normes suivantes :

- Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981(Rév. 2007))
- Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981)
- Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance ("baby foods") (CODEX STAN 73-1981)

- Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 09-1991)

7 DÉTERMINATION DE LA NÉCESSITÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ D'AVIS SCIENTIFIQUES D'EXPERTS

Le Comité peut si nécessaire demander l'avis d'experts scientifiques de la FAO et de l'OMS dans les domaines de la nutrition des nourrissons et des enfants en bas âge et de la fabrication adéquate de ces aliments.

8 IDENTIFICATION DE LA NÉCESSITÉ D'UNE CONTRIBUTION TECHNIQUE À LA NORME DE LA PART D'ORGANES EXTERNES À DES FINS DE PLANIFICATION

Une révision de la norme pourra éventuellement nécessiter un soutien technique et la contribution d'experts internationaux reconnus dans les domaines de la nutrition des nourrissons et des enfants en bas âge et de la fabrication de ces produits.

9 CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DE CES NOUVEAUX TRAVAUX

Sous réserve d'approbation, le calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux est le suivant :

Approbation de la proposition de nouveaux travaux par le CCNFSDU et établissement d'un groupe de travail électronique destiné à développer un projet de document de fond et un projet de norme révisée

Juillet 2013	Approbation des nouveaux travaux par la CAC
Entre juillet et octobre 2013	Diffusion pour observations à l'étape 3
Novembre 2013	Examen du projet de norme révisée à l'étape 4 par le CCNFSDU
Novembre 2013 – Novembre 2014	Examen du projet de norme et poursuite des travaux avec les experts techniques et le GT électronique et diffusion pour observations à l'étape 3
Novembre 2015	Examen du projet de norme et progression à l'étape 5
Juillet 2016	Adoption par la CAC du projet de norme à l'étape 5
Novembre 2016	Débat sur le projet de norme et progression à l'étape 8
Juillet 2017	Adoption du projet de norme à l'étape 8

La révision et la progression des travaux entre les sessions seront confiées à des groupes de travail physiques/électroniques afin de garantir le développement de la norme dans les délais indiqués.