

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTE

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 39.06.57051 Telex: 625825-625853 FAO Email: codex@fao.org Facsimile: 39.06.5705.4593

ALINORM 99/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-troisième session

Rome, 28 juin – 3 juillet 1999

**RAPPORT DE LA VINGT ET UNIEME SESSION DU COMITE DU CODEX
SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME**

Berlin, Allemagne

21 – 25 septembre 1998

Note: La lettre circulaire 1998/35-NFSDU est incluse dans le présent document.

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTE

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 39.06.57051 Telex: 625825-625853 FAO Email: codex@fao.org Facsimile: 39.06.5705.4593

CX 5/20.2

CL 1998/35 – NFSDU
Octobre 1998

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

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

OBJET: **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA VINGT ET UNIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR
LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME (ALINORM 99/26)**

Le rapport de la vingt et unième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session qui se tiendra à Rome du 28 juin au 3 juillet 1999.

PARTIE A. QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION OU APPROBATION A SA 23E SESSION

PROJETS DE TEXTES A L'ETAPE 8

- 1. PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE B) (DIRECTIVES SUR L'USAGE DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA NUTRITION (ALINORM 99/26, Annexe II);**

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à présenter leurs observations sur le projet de tableau ci-dessus en écrivant en conformité avec le Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, dixième édition, pages 30 et 31) au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39 06 5705 4593; courrier électronique: codex@fao.org), **avant le 30 avril 1999**.

PROJETS DE TEXTES A L'ETAPE 5:

- 2. AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (ALINORM 99/26, Annexe IV)**

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à formuler des observations sur l'Avant-projet de norme à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, dixième édition, pages 30 et 31) en écrivant au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39 06 5705 4593; courrier électronique: codex@fao.org), **avant le 30 avril 1999**.

PARTIE B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

3. PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE B, CONTENANT DES DISPOSITIONS SUR LES FIBRES) (DIRECTIVES SUR L'USAGE DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA NUTRITION) A L'ETAPE 6 (ALINORM 99/26, par. 30 et Annexe III)

Les gouvernements souhaitant formuler des observations sur le Projet de tableau à l'étape 6 sont invités à écrire au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39 06 5705 4593; courrier électronique, codex@fao.org), **avant le 30 avril 1999**.

4. Avant-projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten à l'étape 6 (ALINORM 99/26, par. 40)

Les gouvernements souhaitant formuler des observations concernant l'Avant-projet de norme présenté dans le document CX/NFSDU 98/4 sont invités à écrire au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie, +39 06 5705 4593; courrier électronique, codex@fao.org), **avant le 30 avril 1999**.

5. Avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons à l'étape 3 (ALINORM 99/26, par. 106 et Annexe V)

Les gouvernements sont invités à présenter leurs observations sur l'avant-projet de norme, en particulier sur les sections qui figurent entre crochets, en écrivant au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie, +39 06 5705 4593; courrier électronique, codex@fao.org), **avant le 30 avril 1999**.

6. ENRICHISSEMENT EN VITAMINE C (ALINORM 99/26 par. 7-8)

En se penchant sur la question de l'enrichissement en vitamine C, le Comité a pris bonne note qu'il pourrait être nécessaire d'examiner les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987) afin d'aborder la question de l'enrichissement dans les normes sur les produits. Les gouvernements sont invités à communiquer leurs observations sur la question ci-dessus en écrivant au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie, +39 06 5705 4593; courrier électronique, codex@fao.org), **avant le 1er avril 1999**.

RESUME ET CONCLUSIONS

Les conclusions de la vingt et unième session du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime peuvent se résumer comme suit:

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION POUR EXAMEN

Le Comité:

- ☛ a recommandé l'adoption à l'étape 8 du Tableau des conditions applicables aux allégations concernant la teneur en éléments nutritifs (Partie B) contenant des dispositions sur les protéines et les vitamines et sels minéraux à inclure dans les directives sur l'usage des allégations relatives à la nutrition (par. 30 et Annexe II);
- ☛ a porté pour adoption à l'étape 5 l'Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (par. 82 et Annexe IV);
- ☛ a commencé une nouvelle activité relative aux listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques, qui doivent être approuvées par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session (par. 121).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- ☛ a renvoyé le Projet de tableau des conditions concernant la teneur en éléments nutritifs (Partie B) contenant des dispositions sur les fibres à l'étape 6 pour observations supplémentaires et nouvel examen par le Comité à sa prochaine session (par. 30 et Annexe III);
- ☛ a renvoyé à l'étape 3 l'Avant-projet de normes pour les préparations pour nourrissons pour complément d'observations et nouvel examen (par. 106 et Annexe V);
- ☛ est convenu d'approfondir l'Avant-projet de directives concernant les compléments en vitamines et sels minéraux ainsi qu'un document de travail préparé en vue de faciliter l'examen de cette question (par. 49);
- ☛ est convenu de laisser le texte de l'Avant-projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten tel qu'il figure dans le document CX/NFS DU 98/4 à l'étape 6 et de procéder à un nouvel examen à la prochaine session (par. 40);
- ☛ a décidé que les dispositions concernant les vitamines et sels minéraux dans les aliments utilisés à des fins médicales spéciales méritaient d'être approfondies et que la délégation allemande réviserait le document de travail, y compris le tableau en mettant si nécessaire des crochets, pour complément d'observations et nouvel examen (par. 113);
- ☛ est convenu de renvoyer l'examen des valeurs nutritionnelles de référence aux fins d'étiquetage jusqu'à ce que les recommandations de la Consultation d'experts de Bangkok soient disponibles (par. 115);
- ☛ est convenu que la question concernant les techniques brevetées serait transmise au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage comme question générale (par. 40).

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2 - 3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4
QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	5 - 20
PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS CONCERNANT LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE B) (DIRECTIVES SUR L'USAGE DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA NUTRITION)	21 - 30
PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN	31 - 40
AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES COMPLEMENTS EN VITAMINES ET SELS MINERAUX	41 - 49
AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE A L'ETAPE 4	50 - 82
AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS	83 - 106
REVISION DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES VITAMINES ET SELS MINERAUX DANS LES NORMES CODEX (A) VITAMINES ET SELS MINERAUX DANS LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES	107 - 113
(B) VALEURS NUTRITIONNELLES DE REFERENCE AUX FINS D'ETIQUETAGE	114 - 115
EXAMEN DE LA MODELISATION DIETETIQUE	116 - 117
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	118
PROPOSITION VISANT A DEFINIR LES BASES POUR LE CALCUL DES COEFFICIENTS DE CONVERSION D'ENERGIE DANS LES LIGNES DIRECTRICES CODEX CONCERNANT L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL	119 - 120
REVISION DES LISTES CONSULTATIVES DE SELS MINERAUX ET DE COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (CAC/GL 10-1979)	121 - 122
TRAVAUX FUTURS	123
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	123 - 124

LISTE DES ANNEXES

	Pages	
Annexe I	Liste des participants	21
Annexe II	Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B) (Directives sur l'usage des allégations relatives à la nutrition).....	40
Annexe III	Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B Fibres) (Projet de directives sur l'usage des allégations relatives à la nutrition)	41
Annexe IV	Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge.....	42

Annexe V	Avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons.....	49
----------	--	----

SIGLES ET ACRONYMES
(Utilisés dans le présent rapport)

AAC	Association des amidonneries de céréales de l'UE
AESGP	Association européenne des spécialités pharmaceutiques grand public
ALINORM	Rapports des Comités du Codex et autres documents de travail soumis à la Commission du Codex Alimentarius
AOAC	Association des chimistes analystes officiels
AOECS	Association des sociétés coeliaques européennes
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CIAA	Confédération des industries agro-alimentaires
CISDA	Confederation of International Soft Drinks Associations
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CX/NFSDU	Documents de travail pour le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CRN	Council for Responsible Nutrition
CSPI	Center for Science in Public Interest
BPF	Bonne pratique de fabrication
EHPM	Groupement européen des associations des fabricants des produits de réforme
ENCA	European network of Childbirth Association
IBFAN	Réseau international des groupes d'action pour l'alimentation infantile
ICGMA	Union internationale des Associations de fabricants de produits d'épicerie
FIL	Fédération internationale de laiterie
FIAM	Fédération internationale des associations de la margarine
ILCA	International Lactation Consultant Association
OICCC	Office international du cacao, du chocolat et de la confiserie
ISDI	Fédération internationale des industries des aliments diététiques
ISDC	International Soft Drink Council
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
VNR	Valeurs nutritionnelles de référence
UNICEF	Fonds des Nations Unies pour l'enfance
OMS	Organisation mondiale de la santé des Nations Unies

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime a tenu sa vingt et unième session à Berlin (Allemagne) du 21 au 25 septembre 1998 à Berlin (Allemagne) à l'aimable invitation du Gouvernement allemand. La session a été présidée par le Pr. Rolf Grossklaus, Directeur de l'Institut fédéral pour la protection des consommateurs et de médecine vétérinaire. Deux cents délégués, conseillers et observateurs de 42 pays membres et 21 organisations internationales ont participé à la session.

OUVERTURE DE LA SESSION (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)

2. Mme Sabine Bergmann-Pohl, membre du Parlement, sous-secrétaire du Ministère fédéral de la santé, a ouvert la session. Au nom du Ministre fédéral de la santé, elle a souhaité la bienvenue aux participants. Elle a souligné l'importance des travaux du Codex concernant l'établissement de normes pour protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international des produits alimentaires, tout en améliorant la compétitivité au niveau mondial. Mme Bergmann-Pohl a fait observer en particulier que la participation d'un nombre sans précédent de délégations à la session témoigne de la grande importance du Codex, compte tenu des références aux normes, directives et recommandations qu'il élabore dans le cadre des Accords de l'Organisation du commerce mondial pertinents. Elle a également signalé que certaines informations erronées étaient données concernant les allégations relatives à la santé et l'introduction de restrictions concernant l'accessibilité aux vitamines et aux sels minéraux. En conclusion, elle a exprimé l'espoir qu'en dépit de ces difficultés, les décisions du Comité seraient prises par consensus et fondées sur les données scientifiques disponibles et a souhaité aux délégués d'obtenir des résultats fructueux.

3. La délégation espagnole a déploré l'absence de services d'interprétation en espagnol et a demandé au Secrétariat du pays hôte d'étudier de nouveaux moyens permettant de travailler dans toutes les langues officielles durant la session.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (POINT 2 DE L'ORDRE DU JOUR)¹

4. Le Comité a **adopté** l'ordre du jour provisoire tel qu'il a été proposé, et **est convenu** d'examiner la proposition de l'Australie (document de séance n°10) visant à définir les bases pour le calcul des coefficients de conversion d'énergie dans les Lignes directrices Codex concernant l'étiquetage nutritionnel et celle de la Nouvelle-Zélande (document de séance n°20) ayant trait à la révision des listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979) sous le titre Autres questions et travaux futurs (Point 10 de l'ordre du jour).

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (POINT 2 DE L'ORDRE DU JOUR)²

5. Le Comité a pris note des questions soulevées lors de la vingt-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius (Commission du Codex Alimentarius; juin 1997, de la quarante-cinquième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC) et de la vingt-neuvième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR: 7-12 avril 1997) et a décidé d'examiner les problèmes spécifiques au titre des points de l'ordre du jour correspondants.

¹ CX/NFSU 98/1.

² CX/NFSU 98/2; CX/NFSU 98/2 ADDENDUM; document de séance n°11 (Observations des Etats-Unis); document de séance n° 22 (CIAA); document de séance n°36 (ILSI)

DISPOSITIONS RELATIVES A L'ENRICHISSEMENT EN IODE, FER ET VITAMINE A DANS LES DIRECTIVES DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA NUTRITION³

6. Le Comité a **accepté** l'aimable proposition de la Thaïlande de préparer un document de travail pour examen à la prochaine session du CCNFSDU.

ENRICHISSEMENT EN VITAMINE C⁴

7. Plusieurs délégations ont fait remarquer que cette question était déjà traitée dans les "Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987) qui contiennent des dispositions pour l'enrichissement en éléments nutritifs. Le Comité s'est interrogé sur la nécessité de faire une distinction bien nette entre l'emploi de la vitamine C comme additif et aux fins d'enrichissement: lorsqu'elle est utilisée comme additif, elle devrait être déclarée comme telle et lorsqu'elle est utilisée aux fins d'enrichissement, elle devrait être déclarée conformément aux Lignes directrices générales Codex concernant les allégations.

8. Le Comité a noté qu'il pourrait être nécessaire de réviser les Principes généraux afin d'aborder la question de l'enrichissement dans les normes sur les produits et **est convenu** qu'une lettre circulaire serait préparée, demandant aux gouvernements de se prononcer sur la nécessité de procéder à cette révision.

EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE POUR L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL⁵

9. Le Comité a pris note qu'une nouvelle méthode était disponible et **est convenu** d'ajouter la méthode AOAC 996.06 pour la détermination des graisses polyinsaturées et saturées dans la liste actuelle des méthodes.

QUESTIONS PORTANT SUR LES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE ET A LA NUTRITION

10. Le Comité a noté que le Comité de coordination pour l'Europe a souligné l'importance des questions concernant les allégations relatives à la santé et à la nutrition et la nécessité de poursuivre les travaux dans ces domaines. Dans cette optique, le Comité a examiné les questions suivantes soulevées par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL).

AVANT-PROJET D'AMENDEMENT DES LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

11. Le Comité a examiné la requête du CCFL pour déterminer si les besoins en matière de santé publique nécessitaient l'étiquetage obligatoire des sucres, des fibres alimentaires, des graisses saturées et du sodium lorsque l'étiquetage nutritionnel était applicable. Cela viendrait s'ajouter aux dispositions actuelles des lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel, selon lesquelles la valeur énergétique, les protéines, les glucides assimilables et les graisses doivent être indiqués lorsque la déclaration des éléments nutritifs s'applique.

12. Plusieurs délégations ont approuvé les dispositions actuelles des lignes directrices, soulignant que la déclaration de quatre éléments nutritifs supplémentaires serait difficile à appliquer dans la pratique et pourrait confondre le consommateur sans fournir de renseignement utile. Elles ont fait observer que, du point de vue de la santé publique, l'étiquetage supplémentaire n'était pas le seul moyen d'améliorer l'état nutritionnel de la population, et ont insisté sur la nécessité de mettre en place une éducation nutritionnelle de manière à ce que les consommateurs puissent vraiment bénéficier de l'étiquetage nutritionnel et faire un choix éclairé.

13. L'observateur de la Communauté européenne a rappelé que l'approche de la CE allait dans le sens des Lignes directrices actuelles, et que la déclaration concernant la valeur énergétique, les protéines, les glucides et les lipides n'était obligatoire que lorsqu'une allégation était faite. En outre, si une allégation était faite sur le sucre, les fibres, les graisses saturées et le sodium, la déclaration des

³ ALINORM 97/15, par. 69-74

⁴ ALINORM 99/27, par. 29

⁵ ALINORM 97/23A, par. 43-48, Annexe IV, CX/MAS 97/9; (Observations du Canada, de l'Uruguay, du CPSI).

quatre éléments nutritifs supplémentaires devenait aussi obligatoire. L'observateur, appuyé par le Canada et d'autres délégations, a proposé que le Comité examine cette approche.

14. La délégation de l'Inde et l'observateur de Consumers International se sont déclarés pour un étiquetage détaillé obligatoire dans le but d'informer et de former les consommateurs. Il pourrait être encore étoffé de manière à inclure les fibres, les sucres, les graisses saturées et le sodium. Selon certaines délégations, il faudrait laisser les autorités nationales déterminer si l'étiquetage nutritionnel supplémentaire était nécessaire. La délégation des Etats-Unis était favorable à l'incorporation des quatre éléments nutritifs supplémentaires et a proposé d'approfondir cette question, car il serait utile de donner des avis aux gouvernements relativement à la déclaration des éléments nutritifs supplémentaires, même sur une base facultative.

15. Le Comité a reconnu qu'il y avait un consensus pour conserver les dispositions actuelles des lignes directrices et **a décidé** d'approfondir cette question à sa prochaine session et de demander des observations supplémentaires à ce sujet.

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR L'USAGE DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE

16. Le Comité a procédé à un échange de vues au sujet de la demande du CCFL concernant la base scientifique des allégations relatives à la santé, et a reconnu que l'un des grands problèmes était la définition d'allégations relatives à la santé, car l'approche de ce concept différait largement d'un pays à l'autre.

17. Plusieurs délégations ont indiqué qu'elles ne soutenaient aucune allégation concernant la prévention, les soins ou le traitement de maladies, mais qu'il faudrait poursuivre l'étude des allégations relatives à la contribution d'éléments nutritifs spécifiques à la santé, à condition que les bases scientifiques de ces allégations soient clairement établies.

18. Selon l'observateur de Consumers International, des allégations relatives à la santé ne devraient pas être autorisées. Ces allégations ont généralement créé une confusion chez les consommateurs et il est très difficile de les définir de manière satisfaisante. L'observateur du Council for Responsible Nutrition (CRN) a fait remarquer que bon nombre de ces allégations, dont certaines induisent en erreur les consommateurs, existaient sur le marché et que le Comité devrait tenter de résoudre ce problème complexe dans les plus brefs délais.

19. La délégation française a indiqué qu'elle avait préparé un document sur les critères scientifiques à appliquer comme base des allégations relatives à la santé et a proposé de le transmettre aux délégations intéressées. La délégation des Etats-Unis a fait part de l'expérience acquise au niveau national en matière d'allégations relatives à la santé et a proposé de recueillir des informations auprès des pays membres concernant leur expérience en matière de définition de critères.

20. Le Comité a reconnu qu'il fallait définir des critères pour des preuves scientifiques afin de mieux justifier les allégations relatives à la santé et **est convenu** de poursuivre ses travaux sur cette question importante. Il a accueilli favorablement l'offre de la délégation française et de celle des Etats-Unis de coordonner la préparation d'un document de travail, avec la participation des délégations du Brésil, du Danemark, de l'Allemagne et d'autres délégations intéressées, pour examen à la prochaine session.

PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS CONCERNANT LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE B) (PROJET DE DIRECTIVES SUR L'USAGE DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA NUTRITION) (POINT 3 DE L'ORDRE DU JOUR)⁶**FIBRES**

21. Le Comité a reconnu que les questions suivantes devraient être abordées au moment de la définition des conditions pour les allégations relatives aux fibres: la définition des fibres, les méthodes d'analyse, l'indication des valeurs nutritionnelles de référence (VNR), et les divergences dans les résultats obtenus lorsque la déclaration a été faite par 100 g ou par 100 kcal.

22. Certaines délégations se sont prononcées en faveur de l'établissement de conditions pour formuler une allégation sur les fibres par 100 kcal, car cela engloberait de nombreux aliments reconnus comme sources de fibres, en particulier les fruits et les légumes, tandis qu'elles pourraient être exclues dans un autre système. D'autres délégations ont appuyé la condition pour une allégation par 100 g qui serait conforme à l'expression des éléments nutritifs incluse dans la partie A du tableau. Par ailleurs, le Brésil a proposé d'inclure une référence au chiffre concernant les fibres à "source" à 1,5 g et "élevée" à 3,0 g par 100 ml pour prendre en compte les liquides comme les jus de fruits. Plusieurs délégations ont proposé de se référer à la ration afin d'éviter les divergences relevées lorsqu'on se réfère à 100 kcal ou 100 g.

23. Le Comité a reconnu que puisqu'il n'y avait pas d'accord sur la définition des fibres et la méthode de détermination, aucune décision ne pouvait être prise à ce stade mais qu'il serait utile de poursuivre l'examen de cette question. **Il est convenu** d'établir un groupe de travail informel⁷ présidé par le Royaume-Uni pour examiner les observations et propositions envoyées par les gouvernements et déterminer comment avancer en ce qui concerne les allégations relatives aux fibres. Le Comité a noté que le Groupe de travail informel n'était pas parvenu à une conclusion mais avait commencé des travaux pour identifier les domaines méritant d'être approfondis et **a décidé** de poursuivre ses consultations, au besoin par correspondance, en vue d'établir des bases scientifiques pour les teneurs en fibres dans le tableau.

PROTEINES, VITAMINES ET SELS MINERAUX

24. Plusieurs délégations ont indiqué que la classification de certains aliments comme liquides ou solides a posé des difficultés pour déterminer s'ils étaient des sources de certains éléments nutritifs; d'autres délégations ont fait observer que pour résoudre le problème, il faudrait se référer à la densité énergétique (100 kcal) et non pas à la quantité (100 g ou ml).

25. La délégation de l'Afrique du Sud a proposé d'associer les références à la densité énergétique et à la quantité afin d'éviter que les aliments qui ne sont pas reconnus comme sources de protéines ou à teneur élevée en protéines soient classés comme tels.

26. Le Comité a examiné l'utilisation de la valeur pour "élevée" et a reconnu généralement qu'elle devrait être deux fois plus élevée que les valeurs "source". L'observateur de Consumers International a exprimé l'opinion que la valeur pour teneur élevée en protéines devrait correspondre à trois fois la valeur pour "source" car cela refléterait la perception par les consommateurs. La délégation espagnole, tout en se déclarant pour une base scientifique des conditions pour l'allégation a noté que cette information n'était pas toujours très claire pour les consommateurs. D'autres délégations ont fait remarquer que le ratio actuel entre "élevée" et "source" correspondait aux études scientifiques fondées sur les études de consommation d'aliments dans leurs pays.

⁶ CX/NFSDU 98/3; CX/NFSDU 98/3-Add 1 (Observations des pays suivants: Australie, Cuba, Koweït, Mexique, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud et Espagne), CX/NFSDU 98/3-Add.2 (Allemagne); document de séance n°2 (Uruguay); document de séance n°12 (Etats-Unis); document de séance n°27 (Thaïlande); document de séance n°34); document de séance n°40 (Inde); document de séance n°53 (Etats-Unis).

⁷ Afrique du Sud, Allemagne, Australie, Brésil, Canada, Corée, Danemark, Etats-Unis, France, Hongrie, Nouvelle-Zélande.

27. Certaines délégations sont d'avis que les VNR devraient être mises à jour, car les valeurs indiquées dans le tableau s'y rapportent. Toutefois, le Comité est convenu que pour ce qui est des allégations relatives à la nutrition, la question à aborder n'était pas les chiffres proprement dits pour les VNR, mais les principes pour l'établissement des conditions énoncées dans le tableau.

28. Plusieurs délégations ont précisé que l'expression par portion devrait être prise en compte, car elle était couramment employée dans leurs pays respectifs; cela devrait se refléter dans les conditions pour les allégations énoncées dans le tableau, comme il a été convenu à la dernière session du Comité et noté dans le rapport de la Commission. Le Comité a reconnu qu'il était impossible de déterminer les portions car elles différaient largement selon les pays et les aliments considérés, mais est convenu qu'une référence à l'expression par portion devrait être incluse dans le tableau. Afin de faciliter le débat sur les valeurs tant pour les protéines que pour les vitamines et sels minéraux, le Comité a décidé de mettre en place un groupe de travail informel présidé par la France, chargé en particulier d'examiner la proposition de la délégation des Etats-Unis pour une référence aux portions (ALINORM 97/37, par.50).

29. Les conclusions du Groupe de travail informel ont été présentées par le Professeur Rey (France) qui a informé le Comité que le groupe de travail était parvenu à un consensus sur la question soulevée; seules l'Afrique du Sud et la France n'étaient pas du même avis. Le Comité a exprimé sa reconnaissance au groupe de travail et a adhéré à sa recommandation d'inclure les valeurs suivantes, outre l'indication par 100 kcal et par 100 g/ml.

- 10 % de la VNR par portion pour “source de protéines”
- 15 % de la VNR par portion pour “source de vitamines et de sels minéraux”

avec une note de bas de page précisant que la portion devrait être déterminée au niveau national. La référence à “élevée” comme deux fois la valeur de “source” a également été confirmée, à la fois pour les protéines et pour les vitamines et sels minéraux. L'Afrique du Sud et la France sont pour une révision de la note de bas de page, mais contre la révision des conditions concernant les protéines.

ETAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS (DIRECTIVES SUR L'USAGE DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA NUTRITION)

30. Le Comité **est convenu** de faire avancer les dispositions concernant les protéines et les vitamines et sels minéraux du tableau à l'étape 8 pour adoption par la Commission à sa vingt-troisième session (voir Annexe II) et de renvoyer les dispositions sur les fibres à l'étape 6 pour complément d'observations et nouvel examen à la prochaine session (voir Annexe III).

PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN (POINT 4 DE L'ORDRE DU JOUR)⁸

31. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'avant-projet de norme pour les aliments exempts de gluten à l'étape 5 tout en recommandant que des observations sur les méthodes d'analyse et sur les quantités de gluten dans les aliments exempts de gluten soient prises en compte au moment de la mise au point définitive de la norme. Le Comité a noté que sans une méthode d'analyse appropriée, il n'était pas justifié au plan scientifique de faire avancer le projet à l'étape suivante.

32. La délégation suédoise a présenté l'étude qu'elle vient de réaliser sur le dosage du gluten dans les aliments à l'aide d'un essai immunologique utilisant un anticorps monoclonal contre l'omégladine (document de séance n°33), notant que la limite de détermination de la méthode (AOAC 991.19) était d'environ 20-40 ppm et que la répétabilité était acceptable. Plusieurs délégations ont fait observer que la méthode présentée soulevait quelques questions techniques: elle n'a été réalisée que sur du blé et de ce fait, on peut nourrir des doutes sur son applicabilité à d'autres céréales. Elle a mesuré

⁸ CX/NSFDU 98/4; CX/NSFDU 98/4-Add.1 (Observations de l'Australie, de l'Espagne, du Royaume-Uni, de l'AAC, de l'ISDI); CX/NSFDU 98/4-Add.2 (AOECS); document de séance n°3 (Uruguay, ISDI); document de séance n°13 (Etats-Unis); document de séance n°21 (Espagne), document de séance n°33, document de séance n°43 (Suède); document de séance n°44 (Inde); document de séance n°51 (Norvège).

seulement l'oméga-gliadine, mais d'autres gliadines devraient également être prises en compte. On s'est également préoccupé au sujet de la variabilité des résultats obtenus avec cette méthode. La nécessité d'apporter de nouvelles améliorations a été soulignée. La délégation espagnole, se référant à ses observations écrites (document de séance n°21), s'est dite préoccupée au sujet de l'établissement de limites sans disposer d'une méthode pour détecter toutes les prolamines.

33. Le Comité a constaté que dans certains cas, une méthode brevetée était le moyen le plus précis pour détecter une substance à analyser, comme pour la détermination de la teneur en gluten. Etant donné que le Codex n'avait pas approuvé ces techniques comme méthodes d'analyse du Codex, le CCMAS devrait se pencher sur ce problème.

34. Plusieurs délégations ont suggéré que le Comité demande à la FAO et à l'OMS de convoquer une Consultation d'experts afin de traiter la question de la limite et de la méthode d'analyse. D'autres délégations ont proposé de consulter le CCMAS à ce sujet. Le Secrétariat a informé le Comité qu'à la demande du CCFL, le JECFA était prêt à examiner la question de l'hypersensibilité à sa cinquante-troisième session (juin 1999) et que l'intolérance au gluten pourrait être examinée dans ce contexte. Le secrétariat a rappelé que le rôle du CCMAS était d'approuver les méthodes d'analyse proposées par des comités spécialisés et que le CCNFSDU devait spécifier la méthode.

35. La délégation espagnole a exposé son point de vue sur la fixation d'une limite de 200 ppm, indiquant qu'afin de protéger la santé, d'assurer la sécurité des consommateurs et de tenir compte de leurs préoccupations économiques légitimes, il était injustifié de classer les aliments ayant une teneur en gluten de 200 ppm comme exempts de gluten. Plusieurs délégations et l'observateur de l'AAC ont proposé que l'examen de ce projet soit renvoyé jusqu'à ce qu'une méthode d'analyse fiable soit disponible. D'autres délégations ont estimé qu'il fallait poursuivre les travaux afin de répondre au besoin urgent des personnes souffrant de maladies coeliaques et ont proposé de faire avancer à l'étape 8 la proposition d'un niveau unique de 200 ppm. Un nouveau préambule proposerait la révision d'une norme lorsqu'une meilleure méthode d'analyse serait disponible. Etant donné l'absence d'une méthode d'analyse appropriée et précise, il a été proposé de maintenir la limite "exempt de gluten" à 200 ppm pour tous les aliments et d'inclure un nouveau préambule suggérant l'amendement futur de la norme quand de nouvelles preuves scientifiques deviendront disponibles.

36. Plusieurs délégations ont souligné que la définition actuelle proposant deux niveaux d'aliments "exempts de gluten" prétait à confusion et induirait en erreur le consommateur et qu'un niveau unique devrait être fixé. Toutefois, d'autres délégations et l'observateur de l'AOECS ont souligné la nécessité de deux niveaux concernant les aliments exempts de gluten et les produits qui avaient été rendus "exempts de gluten". Le Comité a noté que l'expression proposée "exempt de gluten" pourrait induire en erreur le consommateur et a reconnu qu'il serait bon d'examiner l'expression "teneur faible ou réduite en gluten".

37. L'observateur de l'AOECS, soutenu par quelques délégations a exprimé l'opinion que la limite de 200 ppm dans tous les aliments exempts de gluten était trop élevée pour protéger les personnes atteintes de maladies coeliaques et que la limite devrait se référer seulement au produit final pour une meilleure protection du consommateur.

38. La délégation finlandaise a proposé d'éliminer le terme *avoine* de la liste car d'après des études cliniques scientifiques récentes, l'avoine pourrait être tolérée par des personnes souffrant de maladies coeliaques car elle leur fournit des fibres alimentaires. L'Observateur de l'AOECS, appuyé par plusieurs délégations, a souligné que les crochets sur l'avoine devraient être supprimés, car l'orge pourrait avoir un effet négatif sur la santé des patients atteints de maladies coeliaques et que les experts médicaux n'étaient pas parvenus à un consensus sur cette question.

39. Le Comité a reconnu que la mise au point d'une méthode d'analyse fiable pour le gluten était le point essentiel dans cet examen et que l'élaboration de la méthode devrait être encouragée par tous les moyens.

40. Le Comité **est convenu** de laisser le texte du projet de norme tel qu'il figurait dans le document CX/NFSDU 98/4 et de renvoyer à l'étape 6 pour un nouvel examen. Il a également **décidé** que la question concernant les techniques brevetées serait présentée au CCMAS comme question générale.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES COMPLEMENTS EN VITAMINES ET SELS MINERAUX A L'ETAPE 4 DE LA PROCEDURE (POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR)⁹

41. Le Président a rappelé qu'à sa dernière session, la Commission du Codex Alimentarius (juin 1997) avait examiné cette question et était convenue de renvoyer l'avant-projet à l'étape 3 pour un complément d'observations et un nouvel examen par le CCNFSDU, y compris une réflexion sur la nécessité des Directives, et a invité le Comité à échanger des vues sur cette question fondamentale.

42. Le Comité a examiné la question et a reconnu qu'il y avait deux façons d'aborder cette question. Plusieurs pays et l'observateur de Consumers International étaient en faveur d'une nouvelle élaboration de ces Directives dans les plus brefs délais car les compléments en vitamines et sels minéraux étaient largement commercialisés et l'utilisation non réglementée de certains compléments pouvait nuire à la santé des consommateurs. De plus, étant donné que la législation nationale ne pouvait pas toujours s'attaquer aux problèmes et qu'il existait déjà des obstacles au commerce, il était indispensable de fournir une référence internationale dans le cadre du Codex et d'assurer de bonnes pratiques commerciales. Certaines délégations ont souligné qu'une distinction bien claire devrait être faite entre vitamines et sels minéraux à des fins thérapeutiques, et des compléments diététiques qui devraient être classés comme aliments et donc s'inscrire dans le cadre du mandat du Comité.

43. La délégation du Canada, appuyée par celle des Etats-Unis, s'est déclarée fermement opposée à une nouvelle élaboration des directives car ceci influencerait sur le commerce des produits qui pourraient profiter à certains consommateurs, étant donné que des données scientifiques¹⁰ récentes indiquent qu'un régime alimentaire pourrait ne pas suffire à couvrir les besoins en certains éléments nutritifs de plusieurs sous-groupes de population; en outre, de nombreux consommateurs estiment que la consommation de vitamines et de sels minéraux était un "droit" et que des produits qui étaient sains et ne présentaient pas de risques pour la santé devraient être vendus librement. La délégation a souligné que, du fait que les habitudes et les goûts des consommateurs différaient largement d'un pays à l'autre, la réglementation des compléments devait être laissée aux autorités nationales.

44. Le Comité a rappelé que dans certains pays les compléments en vitamines et/ou sels minéraux étaient entièrement réglementés comme produits pharmaceutiques ou thérapeutiques et que dans certains pays, elle dépendait de la mesure dans laquelle la dose dépassait la DJR. Il faudrait donc d'abord résoudre les principes essentiels du problème. La délégation de l'Afrique du Sud, appuyant les observations écrites de l'Australie, a déclaré que comme les directives ne s'appliqueraient pas aux pays où les compléments étaient soumis aux mêmes règles que les médicaments, elles auraient un effet limité sur la situation actuelle en Afrique du Sud.

45. Le Comité a procédé à un large débat concernant la base pour l'établissement de limites supérieures à la lumière des données scientifiques disponibles; certains délégations ont appuyé un modèle d'évaluation des risques fondé sur des données scientifiques pour fixer des limites supérieures de sécurité alors que d'autres délégations ont souligné que la décision devrait être fondée essentiellement sur des aspects nutritionnels. On a également noté que les autorités devaient aborder les questions liées aux allégations non justifiées, au contrôle et au suivi des produits, qui devraient être prises en compte lors de l'établissement de limites.

⁹ CX/NFSDU 98/5; CX/NFSDU 98/5-1 - Version corrigée (Observations de l'Australie, du Danemark, de l'Espagne et des organisations suivantes: CSPI; CRN; ISDI); CX/NFSDU 98/5- Add.2 (Allemagne); document de séance n°1 (Etats-Unis: version Internet abrégée d'un modèle d'évaluation des risques pour l'établissement de niveaux d'ingestion plus élevés pour les éléments nutritifs); document de séance n°4 (Canada, Uruguay, CSPI); document de séance n°14 (Etats-Unis); document de séance n°25 (Thaïlande); document de séance n°44 (Inde); document de séance n°52 (Norvège).

¹⁰ Food and Nutrition Board, NAS.

46. Afin de faciliter le consensus, le Président a proposé que l'on tente d'associer les différentes approches car il serait possible d'incorporer à la fois des aspects relatifs à l'innocuité et à la nutrition sur la base suivante: l'établissement d'un modèle d'évaluation des risques fondé sur des données scientifiques afin de fixer des limites supérieures de sécurité, en prenant en compte toutes les sources d'éléments nutritifs et des facteurs de sécurité adaptés pour élaborer des recommandations pour l'apport journalier de vitamines et sels minéraux pour les compléments en vitamines et sels minéraux. Le Comité pourrait ne pas arriver à un consensus à ce stade mais est convenu de continuer ses débats à la prochaine session en tenant compte de la proposition ci-dessus et des questions soulevées durant le débat.

47. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les besoins en vitamines et sels minéraux, qui s'est tenue à Bangkok du 21 au 30 septembre 1998. La Consultation avait pour objet l'examen de la gamme des besoins en vitamines et en sels minéraux d'origine alimentaire, y compris leur rôle dans la physiologie et le métabolisme normaux de l'homme et dans les maladies de carences, car il pourrait fournir la base pour apporter une solution à cette question.

48. L'observateur de la CE a précisé que la question des compléments diététiques faisait actuellement l'objet d'un examen dans la CE, où il n'existait pas encore de législation et a informé le Comité qu'un document sur cette question avait été préparé par les services de la CE. Ce document expose de manière neutre et objective les questions qui devraient être examinées sur ce thème et vise à aider à mieux comprendre le fondement des différentes approches. L'observateur a fait remarquer que ce document en cours d'examen avait été rédigé dans le cadre de l'UE mais qu'il pourrait être développé plus avant dans le contexte international avec la participation des pays intéressés. Il serait utile d'étudier en profondeur les principes justifiant chaque position particulière afin de trouver un terrain d'entente pour les débats. Le Comité **est convenu** que, avant de poursuivre l'élaboration des directives, un document de travail, prenant comme base le document susmentionné, devrait être préparé conjointement par le Canada, les Etats-Unis et la CE sur les questions soulevées plus haut.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES COMPLEMENTES EN VITAMINES ET SELS MINERAUX

49. Le Comité a décidé de conserver l'avant-projet de directives concernant les compléments en vitamines et sels minéraux à l'étape 4 et **est convenu** de se pencher sur un document de travail préparé par le Canada, les Etats-Unis et la CE à sa prochaine session afin de faciliter l'examen de cette question.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (POINT 6 DE L'ORDRE DU JOUR)¹¹

50. Le Comité, rappelant que l'avant-projet avait été examiné en détail à la précédente session et distribué pour observations supplémentaires, a examiné le texte section par section et lui a apporté les modifications suivantes:

¹¹ CX/NFSD98/6; CX/NFSDU 98/6 (corrigendum en trois langues); CX/NFSDU 98/6-Add.1 (Observations de Cuba, du Koweït, du Mexique, Consumers International, ISDI); CX/NFSDU 98/6-Add. 2 (Observations de l'Allemagne, de l'Espagne, de l'AOECS, de la CE); document de séance n°5 (Uruguay, Canada, ISDI); document de séance n°15 (Etats-Unis); document de séance n°23 (ENCA); document de séance n°26 (Thaïlande); document de séance n°31 (IBFAN); document de séance n°37 (Japon); document de séance n°45 (Inde); document de séance n°49 (ILCA).

CHAMP D'APPLICATION

51. La délégation bolivienne a proposé de modifier le champ d'application, remplaçant "entre 4 et 6 mois" par "six mois environ", soulignant les problèmes de santé associés à l'alimentation complémentaire lorsqu'elle est introduite trop tôt, en particulier dans les pays en développement. Se sont déclarés du même avis les délégations des pays suivants: Egypte, Hongrie, Norvège, Corée, Inde, Brésil, Venezuela, Uruguay, le représentant de l'UNICEF (qui a mentionné la résolution 47.5 adoptée par l'Assemblée mondiale de la santé) et les observateurs de Consumers International, de l'IBFAN, de la ENCA, et de l'ILCA. Ils ont fait remarquer que l'utilisation d'une tranche d'âge (entre 4 et 6 mois) créerait une confusion chez les agents sanitaires et les parents, et qu'une limite précise pour l'introduction d'aliments à base de céréales faciliterait la solution des problèmes liés à la contamination microbienne et à l'intolérance.

52. La délégation de la France, appuyée par plusieurs autres délégations et par l'observateur de la CE, a soutenu le texte actuel et souligné les bases scientifiques justifiant une tranche d'âge de 4 à 6 mois, car elle prend en compte l'état sanitaire et nutritionnel de la population dans différents pays et les besoins de croissance des nourrissons, alors qu'une limite de six mois serait trop stricte à cet égard. La délégation a également noté que les Lignes directrices concernant les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge se réfèrent aux nourrissons de plus de 6 mois et qu'il avait été décidé de garder séparément la norme et les lignes directrices parce qu'elle s'appliquaient à des tranches d'âge différents et avaient des buts différents.

53. Le représentant de l'OMS a indiqué qu'il n'y avait pas de changement dans la position actuelle de l'Organisation concernant l'introduction d'aliments d'appoint entre quatre et six mois, car les données scientifiques actuelles ne justifiaient plus une modification à ce stade; la tranche d'âge était un élément essentiel car elle reflétait la nécessité de prendre en compte la diversité des besoins de chaque nourrisson. Le représentant a informé le Comité qu'une étude détaillée, qui devrait se conclure en 2002, avait été commencée pour réviser les normes internationales relatives aux étalons de croissance, sur la base des données recueillies dans plusieurs régions sur l'allaitement au sein (qui représente l'alimentation idéale); les résultats de cette étude fourniraient la base scientifique pour examiner cette question dans l'avenir. Le représentant a également fait remarquer que le champ d'application devrait être considéré conjointement avec la section 8.5.4 concernant le mode d'emploi, là où la décision d'introduire des aliments d'appoint devrait être prise en consultation avec un agent sanitaire sur la base des besoins spécifiques des nourrissons et des prescriptions supplémentaires pourraient être établies au niveau national.

54. Certaines délégations dont celle de l'Inde, les représentants de l'UNICEF et de Consumers International ont attiré l'attention sur la résolution récente de l'Assemblée mondiale de la santé où la formulation "six mois environ" a été adoptée à la place de "entre quatre et six mois" compte tenu de la nature globale de la norme.

55. Plusieurs délégations ont insisté sur le fait qu'une décision sur cette question avait déjà été prise à la dernière session selon la recommandation du représentant de l'OMS¹² et que le texte actuel devrait être conservé car il n'y avait pas des bases scientifiques justifiant la modification. L'Inde et d'autres délégations étaient opposées à cela. Le Comité, reconnaissant qu'il n'y avait pas de consensus à ce stade, a accepté la proposition de la délégation canadienne qui prévoit l'inclusion du texte actuel entre crochets pour complément d'observations et nouvel examen à la prochaine session.

56. En tant qu'amendement nécessité par une décision antérieure, toutes les références liées à l'âge d'introduction dans la norme ont été mises entre crochets: sections 3.8.1 (ingrédients facultatifs), 8.5.3 (présence de gluten), 8.5.4 (emploi du produit).

¹² ALINORM 97/26, par. 97

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

57. Le Comité est convenu de supprimer la première phrase de cette section car on y répète ce qui est dit à la section 2. Description.

58. Plusieurs délégations ont proposé d'éliminer la référence aux biscuits, biscottes et pâtes comme aliments spécifiques pour enfants en bas âge du fait qu'il n'était pas nécessaire de réglementer spécialement ces produits pour les enfants, car ces produits, tels qu'ils sont définis pour les nourrissons et les enfants en bas âge ne diffèrent pas des produits utilisés par d'autres groupes d'âge. Cette position a été soutenue par les observateurs de Consumers International et de l'ENCA. Le représentant de l'OMS a indiqué que le fait que les produits n'étaient pas nécessaires ne signifiait pas qu'ils ne pouvaient pas être réglementés. D'autres délégations ont indiqué que ces produits étaient utilisés et réglementés par les lois de leurs pays, et qu'il était utile de fournir des critères nutritionnels pour leur composition au niveau international et à titre de conseils aux gouvernements. Cette opinion a été appuyée par l'observateur de l'ISDI.

59. Le Comité a noté la proposition de la délégation de l'Inde de supprimer la référence aux racines amylacées car elles ne fournissent pas de protéines de bonne qualité et tous les pays devraient pouvoir utiliser des céréales pour leurs enfants. Il a été cependant noté que les racines amylacées avaient été incluses dans la norme pour tenir compte des besoins des pays où aucune autre matière première n'est disponible. Le Comité a reconnu que la norme avait été incluse pour tenir compte de tous les types d'aliments et de matières premières utilisées dans les différentes régions et a décidé de garder le texte dans son libellé actuel.

2.2 AUTRES DEFINITIONS

60. Le Comité a procédé à un échange de vues sur le point 2.2.3 se référant au lait, et a examiné si le lait condensé édulcoré, le lait concentré et le lait écrémé devraient être exclus. Certaines délégations ont souligné qu'il fallait éviter de créer une confusion entre les spécifications relatives à la composition qui étaient importantes pour le fabricant et la description du mode d'emploi fourni aux consommateurs sur l'étiquette. Le Comité a reconnu que les besoins nutritionnels, tels qu'ils sont définis à la section 3, garantiraient que le produit final n'a pas une teneur trop élevée en graisses et en sucre et que des prescriptions supplémentaires concernant différents types de lait n'étaient pas nécessaires; on a également noté qu'une définition du lait, récemment révisée par le Comité sur le lait et les produits laitiers, existait dans le Codex. Le Comité a donc décidé de supprimer la section 2.2.3.

3.1 COMPOSITION ESSENTIELLE

61. Le Comité est convenu de supprimer la référence aux arachides compte tenu des risques de réactions allergiques.

3.3 PROTEINES

62. Le Comité a décidé de conserver la deuxième option proposée dans le texte actuel, mentionnant 80 % de la protéine de référence, pour l'expression de la teneur en protéines. La délégation du Japon a proposé d'indiquer que les valeurs pour les protéines pourraient être établies au niveau national compte tenu des habitudes alimentaires. La délégation norvégienne a fait sienne cette opinion, proposant d'abaisser les valeurs actuelles afin d'éviter une ingestion excessive de protéines. Le Comité a néanmoins conserver le texte actuel car il visait à fournir une approche commune au niveau international, comprenant l'inclusion de l'Annexe 1 sur la caséine. Le Comité a décidé que seules les formes L-naturelles des acides aminés sont autorisées.

3.4 GLUCIDES

63. Le Comité a décidé de modifier la quantité de glucides ajoutés au paragraphe 3.4.2 comme suit: 1,2 - 2,0 g/1 kJ selon la proposition de la délégation espagnole.

3.5 LIPIDES

64. La référence aux produits mentionnés au point 2.1.4 (biscuits) a été supprimée car les dispositions de la section 3.5.1 ne concernaient que les céréales simples devant être reconstituées.

65. Certaines délégations ont fait observer que les dispositions concernant a) l'acide laurique et b) l'acide myristique n'étaient pas considérées comme indispensables et le Comité est convenu de les supprimer.

3.6 SELS MINÉRAUX

66. La teneur en sodium exprimée par 100 kcal a été introduite entre crochets pour nouvel examen. A la section 3.6.1, le Comité est convenu de conserver la référence aux produits destinés aux enfants de plus d'un an après modification de forme par souci de clarté. Le Comité est convenu de supprimer la section 3.6.2 se référant aux produits mentionnés à la section 2.1.4 (biscuits) et de transférer cette référence à la section 3.6.1.

3.7 VITAMINES

67. Certaines délégations ont préconisé la suppression de la section 3.7.2 concernant l'adjonction de vitamines A et D car l'enrichissement avec ces vitamines n'était pas nécessaire dans certains pays et pouvait même entraîner un apport excessif et de graves risques pour la santé; les décisions relatives à l'enrichissement devraient être laissées aux autorités nationales, comme il est indiqué à la section 3.7.3. D'autres délégations ont rappelé que ces dispositions étaient déjà incluses dans la norme pour les préparations pour nourrissons et qu'elles s'appliquaient uniquement aux céréales contenant un aliment ajouté à teneur élevée en protéines (2.1.2). Plusieurs délégations ont fait remarquer que l'enrichissement ne devrait pas être obligatoire.

68. Le Comité a également noté que les dispositions relatives aux vitamines A et D devraient correspondre à la section 3.7.3 selon laquelle l'adjonction de vitamines et sels minéraux doit se faire conformément à la législation nationale. Selon certaines délégations, la section 3.7.3 ne mentionne pas spécifiquement la vitamine A, l'iode et le fer, tandis que pour d'autres, cette référence est importante, compte tenu des problèmes de santé publique liés aux carences en micro-nutriments.

69. Le Comité, à l'exception de la délégation de la Norvège, **est convenu** 1) de conserver les quantités actuelles de vitamines A et D à la section 3.7.2 et 2) de modifier la section 3.7.3 pour spécifier que les dérogations à ces quantités maximales et l'adjonction d'autres vitamines et sels minéraux, pour lesquels aucune disposition ne figurait dans la norme, devront être conformes à la législation nationale.

3.8 INGREDIENTS FACULTATIFS - 3.8.3 CACAO

70. Le Comité, tout en prenant bonne note de la suggestion de certaines délégations de supprimer cette section et de la proposition de la délégation de la Corée d'indiquer "à partir de l'âge d'un an" pour l'introduction du cacao, est convenu de conserver le texte actuel, c'est-à-dire à partir de neuf mois.

3.10 CONSISTANCE ET GRANULOMETRIE

71. Plusieurs délégations et observateurs ont proposé d'introduire une référence à l'"alimentation à la cuillère", qui garantirait que ces produits ne sont pas commercialisés comme substituts du lait maternel pouvant être donnés au biberon et à la pratique commune pour les nourrissons de plus de six mois. D'autres délégations ont fait remarquer que cette spécification dépendait de la décision prise concernant l'âge indiqué pour l'introduction d'aliments d'appoint. Le Comité a reconnu qu'il était impossible de parvenir à une conclusion à ce stade et est convenu d'inclure "alimentation à la cuillère" entre crochets pour observations supplémentaires. L'observateur de l'ILCA a noté que l'adjonction du mot "cuillère" après "alimentation" était conforme à ce projet de norme car ces produits ne sont pas destinés à remplacer le lait maternel.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

72. Le Comité a noté qu'un certain nombre de propositions avaient été formulées pour des amendements à la section sur les additifs alimentaires et a rappelé qu'il fallait fournir une justification technique appropriée lorsqu'on soumettait des additifs alimentaires au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants pour approbation. Le Comité a reconnu que ces dispositions devraient être examinées avec attention en tenant compte de tous les aspects techniques connexes, ce qui n'était pas faisable à la session actuelle faute de temps; il a donc été proposé qu'un groupe de travail¹³ coordonné par la délégation des Pays-Bas travaille par correspondance afin de proposer une section révisée sur les additifs alimentaires pour examen à la prochaine session.

5. CONTAMINANTS

73. La délégation de l'Espagne a exprimé l'opinion que le libellé actuel "pratiquement exempt" (d'autres contaminants) n'était pas acceptable car il ne fournissait pas la base juridique et pratique pour un contrôle officiel des denrées alimentaires ni ne garantissait la libre circulation des marchandises. Ont adhéré à cette opinion d'autres délégations qui ont proposé d'inclure des chiffres précis pour les pesticides, les métaux lourds et d'autres contaminants.

74. Le Comité a rappelé que le Comité sur les résidus de pesticides avait demandé une clarification au sujet de sa première demande pour l'établissement de LMR pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, et a reconnu qu'une justification devrait être donnée. Le Comité a donc décidé de demander au CCPR d'examiner la possibilité d'établir des LMR spécifiques pour les aliments à base de céréales et les préparations alimentaires pour nourrissons. En établissant des LMR pour chaque résidu de pesticides dans ces aliments, le CCPR devrait décrire les principes généraux pour l'évaluation des risques qui ont été pris en compte. Ces principes devraient inclure l'examen des éléments ci-après, sans pour autant s'y limiter:

- les caractéristiques physiologiques et de développement des nourrissons et des enfants en bas âge qui consommeraient ces produits;
- la part relative de ces aliments dans la ration quotidienne totale de ces nourrissons et enfants;
- les types d'ingrédients utilisés dans ces aliments.

6. HYGIENE

75. Le Comité a noté que les valeurs de référence sur l'hygiène alimentaire avaient été modifiées par la Commission à sa dernière session et est convenu d'amender la section actuelle en conséquence.

8. ETIQUETAGE

76. Le Comité a procédé à un échange de vues sur la référence à l'étiquetage dans la langue appropriée du pays et a noté qu'une référence à la langue était incluse dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Toutefois, un certain nombre de délégations et d'observateurs étaient pour une déclaration spécifique dans la norme à cet effet et le Comité a conservé le texte actuel.

8.3 DECLARATION DE LA VALEUR NUTRITIVE

77. Afin de clarifier et de simplifier cette section, le Comité est convenu de remplacer la section actuelle par le texte proposé dans les observations du Canada, dans lequel la valeur énergétique était exprimée en kcal ou en kJ, et les protéines, les glucides et les lipides étaient exprimés "par 100 g de l'aliment tel qu'il est vendu et par portion suggérée". Le texte de la section 8.3 a été amendé selon la proposition de l'observateur de la CE.

¹³ Le groupe de travail est composé de représentants des pays suivants: Canada, Chine, France, Allemagne, Roumanie, Espagne, Suisse, Royaume-Uni, Uruguay, Slovaquie, CE et ISDI.

8.5 MODE D'EMPLOI

78. A la section 8.5.2, le Comité a décidé de supprimer la référence aux protéines et de se référer "aux produits visés au point 2.1.1" pour plus de clarté.

79. A la section 8.5.3, le Comité a eu un échange de vues sur la déclaration de la présence de gluten et a reconnu que les questions liées aux aliments exempts de gluten étaient abordées dans la norme pertinente et que celle-ci devrait être compatible avec la référence au gluten dans les préparations alimentaires pour nourrissons. Le Comité est convenu que "la présence ou l'absence" de gluten devrait être déclarée, pour plus de souplesse. On a laissé la phrase entre crochets. Selon l'observateur de l'AOACS, une déclaration suffisante du gluten, y compris des auxiliaires technologiques contenant du gluten - la règle des 75 % - devrait être étendue à tous les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge pour une meilleure information des consommateurs sensibles au gluten. L'observateur de l'ISDI a fait remarquer que cette demande n'était pas nécessaire car la présence de céréales contenant du gluten était indiquée dans la liste des ingrédients.

80. Le paragraphe 8.5.4 a été laissé entre crochets dans l'attente d'une décision sur le champ d'application étant donné qu'il contenait une référence à l'âge. Certaines délégations et le représentant de l'OMS ont noté que cette section pourrait être éliminée si une limite précise était indiquée pour l'âge d'introduction; d'autres délégations ont déclaré que la décision devrait être prise avec un agent sanitaire dans le cadre d'une recommandation pour "six mois environ" qui n'était pas absolue.

81. La délégation de l'Inde et l'observateur de Consumers International ont proposé d'inclure les dispositions supplémentaires suivantes: mentionner la nécessité de poursuivre l'allaitement au sein après avoir introduit des aliments complémentaires; interdire les images représentant des enfants ou suggérant un âge d'introduction inapproprié; interdire les allégations relatives à la santé et à la nutrition. Le Comité a fait remarquer que selon les dispositions actuelles contenues dans les Lignes directrices générales Codex concernant les allégations, les allégations relatives à la santé n'étaient autorisées que si elles étaient conformes à la législation nationale.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

82. Le Comité, reconnaissant les progrès accomplis concernant la révision du texte **est convenu** de soumettre l'avant-projet à la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe IV).

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS A L'ETAPE 4 (POINT 7 DE L'ORDRE DU JOUR)¹⁴

83. La délégation des Pays-Bas a présenté l'avant-projet. Le Comité a rappelé qu'à sa vingtième session, il avait brièvement examiné le document et, compte tenu de l'importance de la norme et du peu de temps disponible pour l'examiner, était convenu de renvoyer le texte à l'étape 3 pour examen approfondi.

84. Le Comité a examiné le projet section par section et a apporté les modifications suivantes.

85. Le Canada et d'autres délégations ont fait ressortir que toutes les préparations pour nourrissons, y compris celles destinées aux nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux, devraient satisfaire à toutes les exigences énoncées sous cette norme, à l'exception de celles liées à n'importe quel élément nutritif devant être modifié pour répondre aux besoins nutritionnels spéciaux, afin d'assurer que les préparations sont salubres et nutritionnellement adaptées sous tous les autres

¹⁴ CX/NFSDU 98/7; CX/NFSDU 98/7-Add.1 (Observations des pays suivants: Afrique du Sud, Australie - version ignorée, Costa Rica, Egypte, Lituanie, Nouvelle-Zélande, Turquie, et des organisations suivantes: Consumers International et ISDI); CX/NFSDU 98-7-Add.2 (Chine, CE); document de séance n°6 (Australie - version correcte, Canada, Mexique, Uruguay); document de séance n°16 (Etats-Unis); document de séance n°24 (ENCA); document de séance n°46 (Inde); document de séance n°48 (Argentine); document de séance n°50 (ILCA).

aspects (additifs, contaminants, hygiène). Le Comité a noté que bien que certaines spécifications concernant les préparations pour nourrissons dont les conditions sanitaires particulières pourraient s'éloigner des dispositions contenues dans l'avant-projet de norme, d'autres aspects des préparations devraient être conformes aux dispositions contenues dans l'avant-projet. Le premier paragraphe de l'avant-projet a été modifié. L'observateur de la CE s'est déclaré très préoccupé des conséquences que pourrait avoir l'inclusion dans cette norme de produits destinés aux nourrissons qui ne sont pas en bonne santé. En ce qui concerne l'applicabilité des dispositions concernant l'utilisation des additifs et l'étiquetage, d'autres normes pourraient contenir des dispositions différentes, en particulier la norme pour les aliments diététiques et de régime.

86. Concernant la référence au Code international pour le commerce des substituts du lait maternel et les résolutions pertinentes de l'Assemblée mondiale de la santé, le Comité a noté le texte proposé par la délégation canadienne (document de séance 6). Plusieurs délégations et l'observateur de la CE se sont déclarés contraires à la référence aux résolutions de l'Assemblée mondiale de la santé, car cela lierait la norme à des résolutions futures dont on ignore le contenu. D'autres délégations et le représentant de l'UNICEF se sont déclarés en faveur de cette référence. Le Comité a décidé d'inclure les mots "et les résolutions pertinentes de l'Assemblée mondiale de la santé".

87. Selon la délégation espagnole, il serait opportun d'examiner avec soin les conséquences juridiques de cette référence.

2. DESCRIPTION

Section 2.1.1

88. Le Comité est convenu d'ajouter "salubre, potable et bouillie" immédiatement après "eau", étant donné que la salubrité de l'eau est essentielle dans les préparations pour nourrissons.

Section 2.1.2

89. Plusieurs délégations ont proposé de supprimer le texte figurant après "mode d'emploi", tandis que d'autres étaient d'avis contraire. Le Comité a noté que les mots "quatre à six premiers mois de vie" devraient être examinés en même temps que le point 6 de l'ordre du jour (voir paragraphes 51 à 56).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Section 3.1

90. Le Comité a eu un échange de vues exhaustif. De nombreuses suggestions concernant cette section, y compris celles figurant dans CX/NFSDU 98/6 Add.1; Add.2 et les documents de séance, ont été présentées.

91. Se référant à ses observations contenues dans le document de séance n°46, la délégation de l'Inde s'est déclarée contraire à la section 3.1.1 telle qu'elle est libellée actuellement, car la composition des préparations pour nourrissons devrait être conforme à la législation nationale.

92. Le Comité a fait observer que les valeurs maximales indiquées dans les tableaux des vitamines et des sels minéraux devraient être fondées sur l'analyse scientifique des risques et sur les données disponibles. Un nouvel examen des chiffres pour les quantités minimales et maximales devrait être fait à la prochaine session.

93. Concernant la note de bas de page du tableau relatif aux vitamines et aux sels minéraux: le texte entre parenthèses dans la première note de bas de page a été éliminé, car la base scientifique du maximum spécifié nécessite un examen approfondi: le rapport Ca/P maximal proposé a été remplacé par 2,0 entre crochets; on a supprimé la quatrième note de bas de page du fait que la carence en fer était un problème grave dans certains pays et que les préparations pour nourrissons devraient toujours être enrichies.

94. Les mots "hydrolysats protéiques partiels" ont été ajoutés après les mots "protéines de lait de vache" dans la section e) par souci de conformité avec les dispositions relatives aux protéines de soja.

95. Le titre proposé de la section f) “Lipides et linoléate” a été remplacé par un nouveau titre “Lipides et acides gras”, du fait que cette section porte sur diverses composantes de graisses outre le linoléate. Les dispositions relatives à la teneur en acide laurique et en acide myristique ont été supprimées, car la justification scientifique de ces dispositions nécessite un nouvel examen. Plusieurs délégations ont exprimé leur inquiétude au sujet des limites proposées pour les acides gras trans. L’observateur du CRN a demandé que les recommandations ou préoccupations de plusieurs délégués au sujet du DHA et du ARA soient spécifiquement mentionnées dans le projet de rapport, afin de concentrer le débat scientifique sur ce qui pourrait être des données fiables et nouvelles concernant l’avantage nutritionnel.

Section 3.2

96. Dans la section 3.2.2, on a inséré les mots “et l’innocuité” après “utilité”.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

97. La délégation des Etats-Unis a proposé d’ajouter les esters diacétyl-tartriques et citriques des mono- et diglycérides dans la liste des émulsifiants (document de séance 16). Plusieurs délégations ont proposé d’éliminer les épaississants de la liste.

98. Le Comité a noté qu’il faudrait fournir une justification scientifique lorsqu’on soumet des additifs au CCFAC pour approbation. Il a décidé que le groupe de travail qui examine la section des additifs alimentaires dans l’Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (par. 72) s’en chargerait.

5. CONTAMINANTS

99. Concernant la section 5.2, la délégation espagnole a réitéré les inquiétudes exprimées au paragraphe 72 et son idée que la gamme de produits figurant comme “autres contaminants” devrait être clarifiée. Certaines délégations ont proposé d’inclure des contaminants comme les métaux lourds, le PCB, les dioxines ou les substances radio-actives. Le Comité est convenu que le débat sur cette section devrait avoir lieu après celui sur la section des contaminants dans l’Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (Point 6 de l’ordre du jour).

6. HYGIENE

100. Le Comité a noté que les valeurs de référence sur l’hygiène alimentaire avaient été modifiées par la Commission à sa dernière session et est convenu d’amender la section actuelle en conséquence.

9. ETIQUETAGE

Section 9.1

101. A la section 9.1.5, le Comité est convenu d’inclure la deuxième phrase entre crochets, car le débat sur les allégations relatives à la santé n’était pas encore conclu.

102. A la section 9.1.6, les deux paragraphes ont été mis entre crochets.

Section 9.5

103. A la section 9.5.2, les mots “âgés de plus de six mois” ont été mis entre crochets.

Section 9.6

104. Le Comité a décidé de mettre entre crochets pour nouvel examen les paragraphes 9.6.1 et 9.6.2.

Annexe 1

105. Le Comité a décidé de retenir les chiffres proposés par la délégation canadienne (document de séance n°6).

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS

106. Le Comité **est convenu** de renvoyer l'avant-projet de norme révisée à l'étape 3 pour nouvel examen (voir Annexe V).

REVISION DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES VITAMINES ET SELS MINERAUX DANS LES NORMES CODEX**(A) VITAMINES ET SELS MINERAUX DANS LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES (POINT 8A DE L'ORDRE DU JOUR)¹⁵**

107. La délégation allemande a présenté le document CX/NFSDU 98/8 qu'elle avait préparé à la demande exprimée par le Comité à sa dix-neuvième session.

108. Le Comité a remercié la délégation allemande pour le document et a procédé à un échange de vues sur les fondements scientifiques des besoins en éléments nutritifs des malades et les groupes d'âge à prendre en considération lorsqu'on fixe des concentrations minimales et maximales de vitamines et sels minéraux. Il a été décidé d'exprimer les critères relatifs aux éléments nutritifs à la fois en kcal et en kilojoules du fait que ces dernières sont utilisées dans un certain nombre de pays. Le Comité a accepté la proposition que lorsque des dispositions seront élaborées dans l'avenir, il faudra se fonder sur une fourchette composée des trois groupes d'âge suivants: 0-12 mois, 1-11 ans et plus de 11 ans.

109. La délégation des Etats-Unis s'est déclarée contraire à l'établissement de concentrations maximales sauf sur la base de l'évaluation des risques fondée sur la science lorsqu'un problème d'innocuité existait et a souligné que certaines des doses retenues pour les électrolytes étaient inappropriées. Certaines délégations se sont interrogées sur l'utilité de prescrire une ingestion d'éléments nutritifs fondée sur les besoins d'adultes en bonne santé. Il a également été suggéré de modifier l'apport énergétique de référence, en le fixant à 1 500 kcal/jour.

110. Les délégations danoise et norvégienne ont proposé d'étendre la gamme des éléments nutritifs figurant dans le tableau et d'inclure des spécifications concernant l'apport énergétique, la teneur en protéines et les acides gras essentiels. La délégation roumaine a fait observer que les malades atteints de brûlures graves avaient des besoins particuliers pour ce qui est des acides gras. Cependant, le Comité n'est pas parvenu à une conclusion pour l'adjonction d'autres éléments nutritifs dans le tableau.

111. On a proposé d'inclure le tableau, une fois complété, dans la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés. Le Comité a cependant fait remarquer que la norme ne s'appliquait pas aux spécifications concernant la composition mais seulement à l'étiquetage et aux allégations; sa révision et la modification de la gamme d'éléments nutritifs inclus posaient une question différente qui n'avait pas été soulevée jusqu'ici et ne pouvait être examinée à ce stade, en particulier parce qu'il n'avait pas encore été décidé comment procéder pour ce qui concerne le tableau.

112. La délégation suisse a fait remarquer au Comité que la Consultation FAO/OMS d'experts sur les besoins en vitamines et sels minéraux pour la consommation humaine s'était tenue à Bangkok et que ses conclusions pouvaient être utiles à cet égard.

113. Le Comité **a décidé** que les questions ci-dessus méritaient d'être approfondies et que la délégation allemande réviserait le document de travail, y compris le tableau en mettant si nécessaire des crochets, pour complément d'observations et nouvel examen à la prochaine session.

VALEURS NUTRITIONNELLES DE REFERENCE AUX FINS D'ETIQUETAGE (POINT 8B DE L'ORDRE DU JOUR)¹⁶

¹⁵ CX7/NFSDU 98/8; CX/NFSDU 98/8-Add.1 (Observations des pays suivants: Australie, Danemark, Egypte, Norvège, Royaume-Uni, Singapour; et ISDI); document de séance n°7 (Uruguay); document de séance n°19 (Etats-Unis); document de séance n°29 (Thaïlande); document de séance n°42 (Danemark); document de séance n°47 (Inde).

114. Le Comité a rappelé qu'il avait examiné cette question à sa vingtième session et qu'il était convenu que le document serait distribué pour observations sur l'approche générale des valeurs et, au besoin, pour action supplémentaire.

115. Le Comité a fait observer qu'il était difficile d'aborder cette question car il ne voyait pas la possibilité d'organiser une consultation d'experts comme celle qui s'était tenue à Helsinki. La délégation suisse a rappelé que la Consultation FAO/OMS d'experts tenue à Bangkok pourrait fournir les données nécessaires pour poursuivre la préparation de ce document. Le Comité est convenu d'arrêter l'examen de cette question jusqu'à ce que des recommandations de la Consultation d'experts soient disponibles.

EXAMEN DE LA MODELISATION DIETETIQUE (POINT 9 DE L'ORDRE DU JOUR)¹⁷

116. La délégation australienne a rappelé qu'un document de travail sur la modélisation diététique de l'apport en éléments nutritifs avait été présenté à la dernière session et distribué pour observations afin de connaître les vues des pays membres sur la manière de procéder dans ce domaine. La délégation a reconnu que ce document était devenu obsolète compte tenu des nouvelles approches de la question exprimées dans les recommandations de la Consultation FAO/OMS sur la consommation alimentaire et l'évaluation de l'exposition aux substances chimiques présentes dans les aliments (Genève, 1997)¹⁸. Dans cette optique, la délégation a proposé que le Comité étudie comment intégrer les recommandations de la Consultation dans ses travaux sur les problèmes de nutrition, car la Consultation s'était occupée essentiellement de l'exposition aux substances chimiques.

117. Le Comité **a adhéré** à cette opinion et décidé d'interrompre l'examen de la modélisation diététique. Il s'est félicité de la proposition de la délégation australienne de préparer un document de travail sur l'application des recommandations de la Consultation aux travaux du Comité, pour examen à la prochaine session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (POINT 10 DE L'ORDRE DU JOUR)¹⁹

118. Le Comité a exprimé son appréciation à M. Arpad Somogyi qui a présidé le Comité pendant longtemps pour sa contribution importante à ses travaux et lui a souhaité bonne chance à son nouveau poste.

(A) PROPOSITION VISANT A DEFINIR LES BASES POUR LE CALCUL DES COEFFICIENTS DE CONVERSION D'ENERGIE DANS LES LIGNES DIRECTRICES CODEX CONCERNANT L'ETIQUETAGE NUTRITIONNEL

119. La délégation australienne a présenté le document de séance n°10 qui soulignait la nécessité de définir clairement les bases sur lesquelles s'appuyer pour calculer les coefficients de conversion d'énergie. Elle a proposé l'examen d'une définition de l'énergie métabolisable dans les Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel pour permettre un examen des coefficients actuels à la lumière de la nouvelle définition. Cela serait particulièrement utile aux organes de réglementation lorsqu'ils mettent au point des dispositions pour l'étiquetage nutritionnel se rapportant à l'énergie. Selon la délégation, on pourrait envisager également de revoir les valeurs énergétiques actuellement énumérées dans les Lignes directrices en prenant en compte les recommandations de la Consultation d'experts FAO/OMS sur les glucides.

¹⁶ CX/NFSDU 98/9; CX/NFSD 98/9-Add.1 (Observations de Singapour et du Royaume-Uni); document de séance n°8 (Uruguay); document de séance n°17 (Etats-Unis); document de séance n°30 (Thaïlande); document de séance n°35 (ISDC).

¹⁷ CX/NFSDU 98/10; CX/NFSDU 98/10-Add.1 (Observations de l'Egypte et de la République slovaque); document de séance n°9 (Uruguay); document de séance n°17 (Etats-Unis); document de séance n°18 (Etats-Unis).

¹⁸ WHO/FSF/FOS.975, Genève, 1997.

¹⁹ Document de séance n°10 (Australie); document de séance n°18 (Etats-Unis); document de séance n°20 (Nouvelle-Zélande).

120. Le Comité a exprimé son appréciation à la délégation australienne pour cette étude intéressante et certaines délégations ont indiqué qu'étant donné la nature technique du document et les modifications importantes proposées, il faudrait poursuivre cette étude et qu'il était trop tôt pour prendre position. Il a été décidé de transmettre le document aux Etats Membres, car il s'agissait d'un document de séance dont seuls les participants à la session actuelle avaient pris connaissance, et de l'approfondir à la prochaine session dans le but de décider si cette question ferait ou non l'objet d'une nouvelle activité.

(B) REVISION DES LISTES CONSULTATIVES DE SELS MINERAUX ET DE COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (CAC/GL 10-1979)

121. La délégation de la Nouvelle-Zélande a présenté le document de séance n°20, rappelant que les derniers amendements aux listes remontent à 1991 et que de nombreuses sources d'éléments nutritifs dont l'emploi était autorisé au niveau national ne figuraient pas dans les listes, ce qui pouvait créer des obstacles au commerce. La délégation a proposé qu'afin de prendre en compte l'importance de la santé publique et de la sécurité, de nouveaux faits scientifiques et technologiques et les travaux du JECFA sur les spécifications, la révision des listes devrait commencer en tant que nouvelle activité.

122. Le Comité, rappelant que les listes avaient été tenues régulièrement à jour dans le passé, a reconnu qu'il était nécessaire de garantir sa conformité avec les pratiques en vigueur dans les Etats Membres et a accepté de proposer la révision des listes comme nouvelle activité à la Commission. Il a été par ailleurs décidé que, sous réserve d'approbation par la Commission, une lettre circulaire serait publiée pour demander des observations sur les listes actuelles, pour examen à la prochaine session.

TRAVAUX FUTURS

123. Le Comité a noté que ses travaux futurs devraient comprendre:

- Partie B du Tableau des conditions (contenant des dispositions relatives aux fibres)
- Révision de la Norme pour les aliments exempts de gluten
- Compléments en vitamines et sels minéraux
- Révision de la norme pour les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge
- Révision de la norme pour les préparations pour nourrissons
- Vitamines et sels minéraux dans les aliments destinés à des fins médicales spéciales
- Listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques
- Document de travail sur l'application des recommandations de la consultation d'experts FAO/OMS aux travaux du Comité (par. 117)
- Document de travail sur les critères pour des preuves scientifiques concernant les allégations relatives à la santé
- Document de travail sur les coefficients de conversion d'énergie
- Document de travail sur les problèmes d'enrichissement (Dispositions relatives à l'enrichissement en iode, fer et vitamine A dans les directives des allégations relatives à la nutrition)
- Date et lieu de la prochaine session.

123. Certaines délégations ont fait observer qu'étant donné la lourde charge de travail que comporte l'examen des normes spécifiques relatives aux produits et des questions générales de nutrition, le Comité devrait se réunir plus souvent, comme le font la plupart des Comités s'occupant de questions générales, en particulier le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

124. Le Président a indiqué que le gouvernement hôte examinerait la possibilité de convoquer les sessions tous les 18 mois. Le Comité a noté que sa prochaine session se tiendrait à Berlin en 2000, et que le gouvernement du pays hôte et le secrétariat du Codex prendraient les arrangements nécessaires.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Etape	Mesures à prendre par:	Renvoi au document ALINORM 99/26
Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B, contenant des dispositions pour les protéines, vitamines et sels minéraux) (Directives sur l'usage des allégations relatives à la nutrition)	8	Commission à sa 23e session, gouvernements	par. 30, Annexe II
Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B, contenant des dispositions pour les fibres) (Directives sur l'usage des allégations relatives à la nutrition)	6/7	Gouvernements, CCNFSDU à sa 22e session	par. 30, Annexe III
Avant-projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten	6/7	Gouvernements, CCNFSDU à sa 22e session	par. 84-88, CX/NSFDU 98/4
Avant-Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons	5/6/7	Commission à sa 23e session, gouvernements, CCNFSDU à sa 22e session	par. 82, Annexe IV
Document de travail visant à faciliter l'examen de: Avant-projet de directives concernant les compléments en vitamines et sels minéraux	4	Canada, Etats-Unis, CE, CCNFSDU à sa 22ème session	par. 41-49
Avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons	3/4	Gouvernements, CCNFSDU à sa 22e session	par. 83-106, Annexe V
Révision des dispositions concernant les vitamines et sels minéraux dans les normes Codex dans: a) Vitamines et sels minéraux dans les aliments utilisés à des fins médicales spéciales	3	Allemagne, gouvernements, CCNFSDU à sa 22e session	par. 107-113
b) Valeurs nutritionnelles de référence aux fins d'étiquetage	3	CCNFSDU à sa 22e session	par. 114-115
Propositions pour de nouveaux travaux:			
Révision des listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques, à soumettre à la Commission du Codex Alimentarius à sa 23e session pour approbation	1,2,3	Commission à sa 23e session, Nouvelle-Zélande, Secrétariat du Codex, CCNFSDU à sa 22e session	par. 121-122
Document de travail sur la proposition visant à définir les bases pour le calcul des coefficients de conversion d'énergie dans les Lignes directrices concernant l'étiquetage nutritionnel		Australie, CCNFSDU à sa 22e session	par. 119-120
Document de travail sur les critères pour des bases scientifiques des allégations relatives à la santé	-	France, Etats-Unis, CCNFSDU à sa 22e session	par. 16-20
Document de travail sur les dispositions concernant l'enrichissement en iode, fer et vitamine A dans les directives relatives aux allégations relatives à la nutrition.		Thaïlande, CCNFSDU à sa 22e session	par. 6
Propositions pour interrompre les activités ci-après: Examen de la modélisation diététique		CCEXEC à sa 46e session	par. 117
Questions à soumettre à d'autres Comités du Codex: LMR pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge		CCCPR	par. 74
Techniques brevetées dans la méthodologie du Codex		CCMAS	par. 40

ALINORM 99/26
Annexe I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRPERSON: Dr. Rolf **Grossklaus**
PRÉSIDENT: *Direktor und Professor*
PRESIDENTE: Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz
und Veterinärmedizin (BgVV)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin, Germany
Phone: +49 (30) 84 12 - 32 30
Fax: +49 (30) 84 12 - 37 15
Email: r.grossklaus@bgvv.de

AUSTRALIA / AUSTRALIE

Ms. Janine **Lewis**
Principal Nutritionist
Australia New Zealand Food Authority
P.O. Box 71 86
Canberra Mail Centre, ACT 2610
Canberra, Australia
Tel.: +61 (2) 62 71 22 45
Fax: +61 (2) 62 71 22 78
Email: janine.lewis@anzfa.gov.au

AUSTRIA / AUTRICHE

Dr. Fritz **Wagner**
Stellv. Abteilungsleiter
Bundesministerium für Arbeit, Gesundheit und
Soziales
Abteilung VIII/B/11
Stubenring 1
1010 Wien, Austria
Tel.: +43 (1) 7 11 72 44 26
Fax: +43 (1) 71 17 28 44 26
Email: fritz.wagner@bmg.gv.at

BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA

Albert **d'Adesky**
Conseiller général
Ministère de la Santé Publique
Boulevard Pachéco 19, bte 5
1010 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 10 48 59
Fax: +32 (2) 2 10 48 79

Paul Van Den Meerssche

Inspecteur des denrées alimentaires
Ministère de la Santé Publique
Boulevard Pachéco 19, bte 5
1010 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 10 48 33
Fax: +32 (2) 2 10 48 16
Email: Paul.VanDenMeerssche@health.fgov.be

J. Bontemps

Conseiller scientifique et nutritionnel
SPADEL
Rue Colonel Bourg 103
1030 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 7 02 38 11
Fax: +32 (2) 7 02 38 12

Patrick Coppens

Manager Legal Affairs
NUTRICIA
Rijksweg 64
2880 Bornem, Belgium
Tel.: +32 (3) 8 90 22 84
Fax: +32 (3) 8 90 23 29
Email: -

Michel Horn

Président
NAREDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 18 14 70
Fax: +32 (2) 2 19 73 42
Email: -

Guy Valkenborg
 Secretary General
 NAREDI
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 18 14 70
 Fax: +32 (2) 2 19 73 42
 Email: guyvalkenborg@eos.be

BOLIVIA / BOLIVIE

Oscar Lanza V.
 Bolivian Codex Alimentarius Committee
 P.O. Box 568
 La Paz, Bolivia
 Tel.: +5 91 (2) 22 29 87
 Fax: +5 91 (2) 22 29 87
 Email: aisbolol@ceibo.entelnet.bo

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Christovam O. Araujo
 Minister
 Brazilian Ministry of Foreign Affairs
 Consulate General
 Esplanade 11
 13465 Berlin, Germany
 Tel.: +49 (30) 4 45 - 91 21
 Fax: +49 (30) 4 45 - 91 84
 Email: araujo@brasilien.delhivl.de

Ricardo Gonçalves Coelho
 Assessoria Técnica em Nutricaó
 Ministry of Health
 Escola de Nutricaó
 Universidade Federal de Ouro Preto
 Ouro Preto - MG 35400-000
 Brasil
 Tel.: +55 (34) 3 14 88 00 R 303
 Fax: +55 (34) 3 14 89 10
 Email: coelho@uniube.br

Marília Regini Nutti
 Director
 Brazilian Agriculture Research Cooperation
 Ministry of Agriculture and Supply
 Av. das Américas 29501 Guaratiba
 Rio de Janeiro 23020-470, Brasil
 Tel.: +55 (21) 4 10 13 50
 Fax: +55 (21) 4 10 10 90
 Email: marilia@ctaa.embrapa.br

Dra. Rose Mary Rodrigues
 Assessoria Técnica Lácteos
 Ministry of Agriculture and Supply
 Milk and Milk Products
 Esplanada dos Ministérios
 Anexo Sala 440
 Brasília 70000-900, Brasil
 Tel.: +55 (61) 3 67 - 20 23; 2 18 - 26 80
 Fax: +55 (61) 2 18 - 26 80
 Email: a.lima@agricultura.gov.br

CAMEROON / CAMEROUN / CAMERÚN

Hamadou
 Chef Unité Formation du Programme National de
 Vulgarisation Agricole (PNVA)
 MINAGRI
 DPA/PNVA
 Yaoundé, Cameroon
 Tel.: +2 37 31 67 02; 31 67 70
 Fax: +2 37 31 84 17
 Email: -

CANADA

Dr. Margaret Cheney
 Chief
 Nutrition Evaluation Division
 Bureau of Nutritional Sciences
 Health Canada
 Sir Frederick Banting Building
 LOCATOR # 2203 A
 Tunney's Pasture
 Ottawa, Ontario K1A 0L2
 Canada
 Tel.: +1 (6 13) 9 57 03 52
 Fax: +1 (6 13) 9 41 66 36
 Email: margaret_cheney@hc-sc.gc.ca

Ms. Christina Zehaluk
 Scientific Evaluator
 Bureau of Nutritional Sciences
 Health Canada
 Sir Frederick Banting Building
 Tunney's Pasture
 Ottawa, Ontario K1A 0L2, Canada
 Tel.: +1 (6 13) 9 57 17 39
 Fax: +1 (6 13) 9 41 66 36
 Email: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Ms. Gail Ewan
 Assistant Director, Nutrition
 Communications to Health Professionals
 Dairy Farmers of Canada
 1801 McGill College Avenue, Suite 1000
 Montreal, Quebec H3A 2N4, Canada
 Tel.: +1 (5 14) 2 84 - 10 92
 Fax: +1 (5 14) 2 84 - 04 49
 Email: -

Dr. Richard M. **Black**
 Director
 Scientific Regulatory Affairs
 Nestlé Canada Inc.
 25 Sheppard Avenue West
 North York, Ontario M2N 6S8, Canada
 Tel.: +1 (4 16) 2 18 28 22
 Fax: +1 (4 16) 2 18 26 23
 Email: richard.black@ca.nestle.com

Ms. Elisabeth **Sterken**
 National Director
 INFACT Canada
 6 Trinity Square
 Toronto, Ontario M5G 1B1, Canada
 Tel.: +1 (4 16) 5 95 - 98 19
 Fax: +1 (4 16) 5 91 - 93 55
 Email: infact@ftn.net

CHINA / CHINE

Jia **Lei**
 Director of the Center of Import Food Hygiene,
 Supervision and Inspection of Beijing
 National Enter and Exit Country Boundary
 Inspection and Quarantine Administration of P.R.
 China
 20 North Street Hepingli
 100013 Beijing, China
 Tel.: +86 (10) 64 27 42 37
 Fax: +86 (10) 64 22 18 73
 Email: -

Zheng **Jianhui**
 Lebensmittelkontrolleur, Doctor
 Chinese National Health & Quarantine Bureau
 116 Dongdu Road
 361012 Xiamen, Fujian, China
 Tel.: +86 (5 92) 6 01 00 48
 Fax: +86 (5 92) 6 01 51 84
 Email: -

CROATIA / CROATIE / CROACIA

Antoinette **Kaic-Rak**
 Head of Human Nutrition Dept.
 Croatian National Institute of Public Health
 Rockefellerova 7
 10000 Zagreb, Croatia
 Tel.: +3 85 (1) 4 68 30 06
 Fax: +3 85 (1) 4 68 30 07
 Email: hzzjz.fp@zg.tel.hr

Elika **Mesaros-Kanjski**
 Health Ecology Service
 Institute of Public Health
 Kresimirova 42a
 51000 Rijeka, Croatia
 Tel.: +3 85 (51) 3 33 - 8 88

CZECH REPUBLIC / RÉPUBLIQUE TCHÈQUE / REPUBLICA CHECA

Pavla **Buresová**, Mgr.
 Methodologist for Food for Special Use
 Czech Agricultural and Food Inspection
 Kvetná 15
 60300 Brno, Czech Republic
 Tel.: +4 20 (5) 53 54 02 10
 Fax: +4 20 (5) 43 54 02 18
 Email: dundelova@czpi.cz

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Ms. Bente **Koch**
 Scientific Advisor, M.Sc.
 Danish Veterinary and Food Administration
 Rolighedsvej 25
 1958 Frederiksberg C, Denmark
 Tel.: +45 33 95 61 72
 Fax: +45 33 95 60 60
 Email: bmk@vfd.dk

Ms. Ellen **Trolle**
 Senior Research Nutritionist
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 2860 Søborg, Denmark
 Tel.: +45 33 95 64 21
 Email: etr@vfd.dk

Ms. Laila **Lundby**
 Food Scientist
 Danish Dairy Board
 Frederiks Allé 22
 8000 Århus C, Denmark
 Tel.: +45 / 87 31 21 99
 Fax: +45 / 87 31 20 01
 Email: llu@mejeri.dk

EGYPT / EGYPTE / EGIPTO

Prof. Dr. Salah Hussein **Abo-Raiia**
 Cairo University
 34 Taiba St., Mohandseen
 Giza, Egypt
 Tel.: +20 (2) 3 49 37 95
 Email: -

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA

Ms. Kaija **Hasunen**
 Government Counsellor
 Ministry of Social Affairs and Health
 P.O. Box 197
 00531 Helsinki, Finland
 Tel.: +3 58 (9) 1 60 40 35
 Fax: +3 58 (9) 1 60 41 44
 Email: kaija.hasunen@stm.vn.fi

Ms. Minna-Maija **Väänänen**
 Planner

National Food Administration
P.O. Box 5
00531 Helsinki, Finland
Tel.: +3 58 (9) 77 26 76 30
Fax: +3 58 (9) 77 26 76 66
Email: minna-maija.vaananen@elintarvikevirasto.fi

Ms. Susanna **Lohiniemi**
Executive Director
Finnish Coeliac Society
Hammarinkatu 7
33100 Tampere, Finland
Tel.: +3 58 (3) 2 54 13 21
Fax: +3 58 (3) 2 54 13 50
Email: keliakia@sci.fi

FRANCE / FRANCIA

Dr. Dominique **Baelde**
Head of Delegation
DGCCRF - Ministère de l'Economie, des finances et
de l'industrie
Bureau D3 - Teledoc 251 -
75013 Paris, France
Tel.: +33 (1) 44 97 32 80
Fax: +33 (1) 44 97 05 27
Email: -

Jean-Francois **Roche**
Chargé de Mission du Codex
Ministère de l'Agriculture et de la pêche
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15, France
Tel.: +33 (1) 49 55 58 81
Fax: +33 (1) 49 55 59 48
Email: dgal.doc@wanadoo.fr

Mme. Françoise **Costes**
Chargée de missions scientifiques et réglementaires
ATLA (Association de la transformation laitière
française)
34, rue de Saint Petersburg
75382 Paris Cedex 08, France
Tel.: +33 (1) 49 70 72 69
Fax: +33 (1) 42 80 63 62
Email: -

Mme. Marie-Odile **Gailing**
Directeur, Service Affaires scientifiques et
réglementaires
Nestlé France
7, boulevard Pierre Carie, B.P. no 800 - Noisiel
77446 Marne le Vallée Cedex 02
France
Tel.: +33 (1) 60 53 20 40
Fax: +33 (1) 60 53 54 65
Email: Marie-Odile.Gailing@fr.nestle.com

Mme. Christine **Guittard**
Regulatory Affairs

Monsanto France
Elysées La Défense
7, Place du Dôme
92056 Paris La Défense Cedex
France
Tel.: +33 (1) 55 23 13 64
Fax: +33 (1) 55 23 13 65
Email: christine.guittard@monsanto.com

Mme. Brigitte **Laurent**
Responsable du Service Nutrition Diététique
L'Alliance 7
194, rue de Rivoli
75015 Paris, France
Tel.: +33 (1) 44 77 85 85
Fax: +33 (1) 42 61 95 34
Email: blaurent@alliance7.com

Mme. Jolanta **Leone**
Responsable Réglementaire
Sté Bledina sa (ex. Diépal-na)
383, Rue Philippe Hèron - B.P. 432
69654 Villefranche-Sur-Saone
France
Tel.: +33 (4) 74 62 63 74
Fax: +33 (4) 74 62 64 88
Email: jleone@bledina.danone.com

Mme. Annie **Loch**
Responsable Réglementation
Groupe Danone
7, rue de Téhéran
75381 Paris Cedex 08, France
Tel.: +33 (1) 44 35 24 32
Fax: +33 (1) 44 35 24 45
Email: aloch@groupe.danone.com

Ambroise **Martin**
Professor
INSERM
INSERM U189 - BP 12
69921 Oullins Cedex
France
Tel.: +33 (4) 78 86 31 58
Fax: +33 (4) 78 50 71 52
Email: martin@lyon-sud.univ-lyon1.fr

Jean-Louis **Ramet**
Research and Scientific Manager
50, rue du Professeur Paul Sisley
69008 Lyon, France
Tel.: +33 (4) 78 01 29 61
Fax: +33 (1) 49 72 11 97
Email: milupa@club-internet.fr

Jean **Rey**
Prof. Dr. med.
Université Paris 5
42, Quai Henri IV
75004 Paris, France
Tel.: +33 (1) 55 55 07 73
Fax: +33 (1) 55 55 07 83
Email: -

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Dr. Ulrich **Barth**
Referatsleiter
Bundesministerium für Gesundheit (BMG)
Am Propsthof 78a
53121 Bonn, Germany
Tel.: +49 (2 28) 9 U5341 - 41 20
Fax: +49 (2 28) 9 41 - 49 65
Email: -

Dr. Wolf **Hölzel**
Bundesministerium für Gesundheit (BMG)
Am Propsthof 78a
53121 Bonn, Germany
Tel.: +49 (2 28) 9 41 - 41 00
Fax: +49 (2 28) 9 41 - 49 41
Email: -

Michael **Warburg**
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Gesundheit (BMG)
Am Propsthof 78a
53121 Bonn, Germany
Tel.: +49 (2 28) 9 41 - 41 21
Fax: +49 (2 28) 9 41 - 49 65
Email: -

J.-H. **Kroke**
Oberamtsrat
Bundswirtschaftsministerium (BMWi)
Villemombler Straße 76
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (2 28) 6 15 42 21
Fax: +49 (2 28) 6 15 27 65
Email: -

Dr. Angelika **Domke**
Wissenschaftliche Direktorin
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 84 12 - 32 13
Fax: +49 (30) 84 12 - 37 15
Email: a.domke@bgvv.de

Prof. Dr. Gerhard **Rechkemmer**
Direktor und Professor
Bundesforschungsanstalt für Ernährung
Engesserstraße 20
76131 Karlsruhe
Germany
Tel.: +49 (72 47) 82 36 00
Fax: +49 (72 47) 2 28 20
Email: rechkemmer@bfe.fzk.de

Andreas W. **Adelberger**
Geschäftsführer
Aktionsgruppe Babynahrung e.V.
Untere Masch Straße 21
37073 Göttingen
Germany
Tel.: +49 (5 51) 53 10 34
Fax: +49 (5 51) 53 10 35
Email: actionbabyfood@oln.comlink.apc.org

Stefanie **Bausch**
Nestlé Deutschland AG
Lyoner Straße 23
60523 Frankfurt/Main
Germany
Tel.: +49 (69) 66 71 - 26 89
Fax: +49 (69) 66 71 34 40
Email: -

Sofia **Beisel**
Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
Filderhauptstraße 61
70599 Stuttgart, Germany
Tel.: +49 (7 11) 45 45 14
Fax: +49 (7 11) 4 56 78 17
Email: -

Anne **Dermühl**
QM, Laborleiter
Hammermühle Diät GmbH
Hauptstraße 181
67489 Kirrweiler
Germany
Tel.: +49 (63 21) 95 89 - 0
Fax: +49 (63 21) 95 89 - 35
Email: hammer@kirr.de

Harald **Dittmar**
Bundesverband Deutscher Industrie-
handelsunternehmen für Arzneimittel, Reformwaren
und Körperpflegemittel e.V.
L 11, 20-22
68161 Mannheim
Germany
Tel.: +49 (6 21) 1 29 43 30
Fax: +49 (6 21) 15 24 66
Email: -

Brigitte **Grothe**
Consultant

Heidegängerweg 36
22149 Hamburg, Germany
Tel.: +49 (40) 67 37 87 25
Fax: +49 (40) 67 37 87 26
Email: -

Dr. Gerda Jost
Corporate & Regulatory Affairs
Milupa GmbH & Co. KG
Bahnstraße 14-30
61381 Friedrichsdorf
Germany
Tel.: +49 (61 72) 99 14 23
Fax: +49 (61 71) 99 12 44
Email: -

Beate Kettlitz
Amway GmbH
Benzstraße 11 a-c
82178 Puchheim
Germany
Tel.: +49 (89) 8 00 94 - 3 38
Fax: +49 (89) 8 00 94 - 3 13
Email: -

Dr. Gert Krabichler
Regulatory Affairs Manager
Hoffmann-LaRoche AG
79630 Grenzach-Wyhlen
Germany
Tel.: +49 (76 24) 14 22 50
Fax: +49 (76 24) 50 06
Email: gert.krabichler@roche.com

Dr. Elisabeth Luttermann-Semmer
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Leitung Referat Ernährungsberatung
Im Vogelsgesang 40
60488 Frankfurt am Main
Germany
Tel.: +49 (69) 97 68 03 - 0
Fax: +49 (69) 97 68 03 - 99
Email: -

Angelika Michel-Drees
Food Officer, Referentin für Ernährung und LM-
Recht
Arbeitsgemeinschaft der Verbraucherverbände e.V.
Heilsbachstraße 20
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (2 21) 6 38 91 45
Fax: +49 (2 21) 64 42 58
Email: -

Angelika Mrohs
Geschäftsführerin
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
e.V.
Godesberger Allee 157
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (2 28) 81 99 30
Fax: +49 (2 28) 37 50 69
Email: bll.brc@t-online.de

Bettina Muermann
Geschäftsführerin
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
e.V.
Godesberger Allee 157
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (2 28) 81 99 30
Fax: +49 (2 28) 37 50 69
Email: bll.brc@t-online.de

Dr. Detlef J.G. Müller
Procter & Gamble European Service GmbH
Industriestraße 30-34k
65733 Eschborn/Ts.
Germany
Tel.: +49 (61 96) 89 - 43 98
Fax: +49 (61 96) 89 - 66 48
Email: muller.d@pg.com

Dr. Michael Packert
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Forchheimer Straße 2
90425 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (9 11) 9 34 44 65
Fax: +49 (9 11) 9 34 45 60
Email: -

Dipl.-Ing. Norbert Pahne
Geschäftsführer
Verband der Reformwaren-Hersteller (VRH) e.V.
Postfach 22 45
61294 Bad Homburg v.d.H.
Germany
Tel.: +49 (61 72) 40 68 - 20
Fax: +49 (69 72) 40 68 - 99
Email: -

Dr. Norbert Sauerwald
Nestlé Deutschland AG
Lyoner Straße 23
60523 Frankfurt/Main
Germany
Tel.: +49 (69) 66 71 22 76
Fax: +49 (69) 66 71 34 40
Email: -

Dr. Karin Schiele
 Lebensmittelchemikerin /
 Ernährungswissenschaftlerin
 CPC Deutschland GmbH
 Knorrstraße 1
 74074 Heilbronn, Germany
 Tel.: +49 (71 31) 5 01 - 2 73
 Fax: +49 (71 31) 5 01 - 7 03
 Email: -

Dr. Ortrun Schneider
 Peter Kölln Köllnflockenwerke
 Postfach 6 29
 25333 Elmshorn, Germany
 Tel.: +49 (41 21) 64 80
 Fax: +49 (41 21) 66 39
 Email: -

Dr. Wolfgang Schubert
 Leiter der Entwicklung
 Humana-Milchunion eG
 Postfach 1952
 32046 Herford, Germany
 Tel.: +49 (52 21) 18 13 27
 Fax: +49 (52 21) 18 14 06
 Email: -

Heinz Wenner
 Hauptgeschäftsführer
 Diätverband e.V.
 Winkelsweg 2
 53175 Bonn, Germany
 Tel.: +49 (2 28) 3 08 51 10
 Fax: +49 (2 28) 3 08 51 50
 Email: -

GREECE / GRÈCE / GRECIA

Dr. Catherine Moraiti
 Head of Dietetic Section
 National Drug Organisation
 284 Messogion Str.
 15562 Athens, Greece
 Tel.: +30 (1) 6 54 70 02
 Fax: +30 (1) 6 54 70 02 / 6 54 55 35
 Email: -

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA

Dr. Marta Horacsek
 Head of Department Food Registration
 Inst. of Food Hygiene and Nutrition
 Gyáli u 3/a
 1097 Budapest, Hungary
 Tel.: +36 (1) 2 15 - 41 30
 Fax: +36 (1) 2 15 - 15 45

Dr. Elizabeth Ulveczki
 National Medical Officer in National Medical Office
 National Medical and Public Health Office
 Gyáli ut 2-6
 1097 Budapest, Hungary
 Tel.: +36 (1) 2 15 53 20
 Fax: +36 (1) 2 16 85 98
 Email: -

INDIA / INDE

Mrs. Dr. Rekha Bhargava
 Joint Secretary
 Department of Women & Child Development
 Ministry of Human Resources Development
 Shastri Bhavan
 110001 New Delhi, India
 Tel.: +91 (11) 3 38 62 27
 Fax: +91 (11) 3 38 18 00
 Email: ak_g_1@hotmail.com

Dr. Sri Ram Khanna
 Hony, Managing Trustee
 Voluntary Organisation in the Interest of Consumer
 Education (VOICE)
 F-71, Lajpat Nagar - II
 110024 New Delhi, India
 Tel.: +91 (11) 6 91 89 69, 6 31 53 75
 Fax: +91 (11) 4 62 61 89
 Email: srkhanna@giasdL01.vsnL.net.in

Mrs. Shashi Prabha Gupta
 Technical Adviser
 Food & Nutrition Bureau
 Department of Women & Child Development
 Ministry of Human Resource Development
 Shastri Bhavan
 110001 New Delhi, India
 Tel.: +91 (11) 3 38 38 23
 Fax: +91 (11) 3 38 18 00
 Email: -

INDONESIA / INDONÉSIE

Syahril Sjahfiri
 Konsul
 Generalkonsulat der Republik Indonesien in Berlin
 Esplanade 9
 13187 Berlin, Germany
 Tel.: +49 (30) 4 45 92 10
 Fax: +49 (30) 4 44 76 39
 Email: -

Ms. Devi **Purwanti**
 Vizekonsulin
 Generalkonsulat der Republik Indonesien in Berlin
 Esplanade 9
 13187 Berlin, Germany
 Tel.: +49 (30) 4 45 92 10
 Fax: +49 (30) 4 44 76 39
 Email: -

Mr. Yoesoef **Fahroni**
 Head Sub-Directorate of Food Licency, MOH
 Department of Health
 Il Pereretakan Negara 23
 Jakarta, Indonesia
 Tel.: +62 (21) 4 24 17 81
 Fax: +62 (21) 4 25 38 56
 Email: -

ITALY / ITALIE / ITALIA

Dr.ssa Lucia **Guidarelli**
 Dirigente Medico II° Livello
 Dipartimento Alimenti e Nutrizione e Sanità Pubblica
 Veterinaria
 Ufficio XII
 Piazzale Marconi 25
 00144 Roma, Italy
 Tel.: +39 (6) 59 94 38 28
 Fax: +39 (6) 59 94 32 55
 Email: -

Dr.ssa Brunella **Lo Turco**
 Secrétaire général du Comité National du Codex
 Alimentarius
 Ministère de l'Agriculture
 Via XX Settembre, 20
 00100 Roma, Italy
 Tel.: +39 (6) 4 88 02 73
 Fax: +39 (6) 4 88 02 73
 Email: -

JAPAN / JAPON

Toshihiko **Yunokawa**, D.V.M.
 Senior Veterinary Officer
 Office of Health Policy on Newly Developed Foods
 Environmental Health Bureau
 Ministry of Health and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-45 Tokyo, Japan
 Tel.: +81 (3) 35 95 - 23 27
 Fax: +81 (3) 35 03 - 79 65
 Email: TY-UJJ@mhw.go.jp

Noriya **Nakajima**
 Chief, Inspection and Guidance Division
 Pharmaceutical and Medical Safety Bureau
 Ministry of Health and Welfare
 Kasumigoseki 1-2-2, Chiyodada
 100-45 Tokyo, Japan
 Tel.: +81 (3) 35 03 - 17 11 ex. 27 66
 Fax: +81 (3) 35 03 - 10 43
 Email: NN-ETA@mhw.go.jp

Hiroshi **Ogino**
 Deputy Director
 Division of Groceries, Oils and Fats
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo, Japan
 Tel.: +81 (3) 35 02 - 81 11
 Fax: +81 (3) 35 02 - 05 14
 Email: hirosi_ogino@nm.maff.go.jp

Hiroshi **Tatsuguchi**
 Chief, Merchandise Science Division
 Consumer Affairs Department
 Tokyo Center for Quality Control and Consumer
 Service, MAFF
 4-4-7, Kounan, Minato-ku
 108-0075 Tokyo, Japan
 Tel.: +81 (3) 34 74 - 45 01
 Fax: +81 (3) 34 58 - 14 61
 Email: ghh03700@nifty.ne.jp

Hiroaki **Hamano**
 Technical Adviser
 Japan Food Hygiene Association
 6-1, Jingumae 2-Chome, Shibuya-ku
 150-0001 Tokyo, Japan
 Tel.: +81 (3) 34 03 - 21 12
 Fax: +81 (3) 34 78 - 00 59
 Email: -

Hirotohi **Hayasawa**
 Technical Advisor
 The Japanese National Committee of IDF
 1-14-19 Kudan-Kita, Chiyoda-ku
 102 Tokyo, Japan
 Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31
 Fax: +81 (3) 32 64 - 31 32
 Email: -

Norimasa **Hosoya**, M.D., Ph.D.
 Director General
 Japan Health Food & Nutrition Food Association
 6-1, Jingumae 2-Chome, Shibuya-ku
 150-0001 Tokyo, Japan
 Tel.: +81 (3) 54 10 - 82 31
 Fax: +81 (3) 54 10 - 82 35
 Email: jhnfa@st.alpha-web.or.jp

Tatuo **Inaishi**
 Technical Advisor

The Japanese National Committee of IDF
1-14-19 Kudan-Kita, Chiyoda-ku
Tokyo, Japan
Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31
Fax: +81 (3) 73 64 - 37 32
Email: -

Tadashi Idota
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
1-14-19 Kudan-Kita, Chiyoda-ku
Tokyo, Japan
Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31
Fax: +81 (3) 73 64 - 37 32
Email: -

Motoki Jujo
Assistant Manager
The Japanese National Committee of IDF
25, rue Louis Le Grand
75002 Paris, France
Tel.: +33 (1) 47 42 47 72
Fax: +33 (1) 47 42 48 45
Email: snow.euro@dial.oleane.com

Hiroshi Tsuchita
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
1-14-19 Kudan-Kita, Chiyoda-ku
189 Higashimurayama, Tokyo
Japan
Tel.: +81 (3) 32 64 - 37 31
Fax: +81 (3) 73 64 - 37 32
Email: -

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

Tal Soo Lee
Chief, Division of Nutrition
Korea Food & Drug Administration
Division of Nutrition
Food Safety Evaluation Dep. KFDA
5 Nokbum-Dong, Eunpyung-Gu
122-704 Seoul, Republic of Korea
Tel.: +82 (2) 3 80 16 77
Fax: +82 (2) 3 82 48 92
Email: codexkorea@kfda.go.kr

Jaiok Kim
Executive Director
Citizen's Alliance for Consumers Protection of Korea
Chongro-Gu, Sinmunro 2 ga
89-27 Pierson Bldg. 603
K.P.O. Box 411
Seoul, Republic of Korea
Tel.: +82 (2) 7 38 25 55
Fax: +82 (2) 7 36 55 14
Email: cacpk@chollian.dacom.co.kr

Hyun Jung Park
Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health & Welfare
Codex Office
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbum-Dong, Eunpyung-Gu
122-704 Seoul, Republic of Korea
Tel.: +82 (2) 3 80 - 15 64
Fax: +82 (2) 3 83 - 83 21
Email: codexkorea@kfda.go.kr

LAOS

Sivilay Naphayvong
Deputy Chief of Food Control Division
Food and Drug Department
Ministry of Health
Vientiane, Laos
Tel.: +8 56 (21) 21 40 13/14
Fax: +8 56 (21) 21 40 15
Email: -

MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA

Dr. Tee E-Siong
Head, Division of Human Nutrition
Institute for Medical Research
Jalan Pahang
50588 Kuala Lumpur, Malaysia
Tel.: +60 (3) 2 98 67 04
Fax: +60 (3) 2 94 35 75/2 93 83 06
Email: teees@imr.gov.my

NETHERLANDS / PAYS-BAS / PAISES BAJOS

Mrs. S. Potting
Policy Officer, Food & Nutrition Department
Ministry of Health, Welfare and Sports
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk, Netherlands
Tel.: +31 (70) 3 40 69 68
Fax: +31 (70) 3 40 55 54
Email: sm.potting@minvws.nl

F. Janssen

Food Chemist
 Ministry of Health, Welfare and Sports
 P.O. Box 5406
 2280 HK Rijswijk, Netherlands
 Tel.: +31 (5 75) 52 66 44
 Fax: +31 (5 75) 52 46 07
 Email: fwjanssen@wxs.nl

Gerrit M. Koornneef

Food Legislation Officer
 General Commodity Board for Arable Products
 P.O. Box 29739
 2502 LS Den Haag, Netherlands
 Tel.: +31 (70) 3 70 83 23
 Fax: +31 (70) 3 70 84 44
 Email: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

A. Onneweer

Ministry of Agriculture, Nature Management and
 Fisheries
 P.O. Box 20401
 2500 EK The Hague, Netherlands
 Tel.: +31 (70) 37 04 36
 Fax: +31 (70) 37 61 41
 Email: a.f.onneweer@mkg.agro.nl

H.H.S. Roomans

Food Chemist
 Ministry of WVS. I-W & V
 Florijnruwe 111
 6218 CA Maastricht, Netherlands
 Tel.: +31 (43) 3 54 63 00
 Fax: +31 (43) 3 43 73 85
 Email: -

Dr. W.A. Roelfsema

Food Legislation Officer
 Friesland Coberco Dairy Foods
 P.O. Box 226
 8901 MA Leeuwarden, Netherlands
 Tel.: +31 (50) 2 99 26 68
 Fax: +31 (50) 2 99 25 40
 Email: -

Dr. Jaap Schrijver

Manager, Corporate Regulatory Affairs
 Commission for Dutch Food and Agricultural
 Industry
 P.O. Box 1
 2700 MA Zoetermeer, Netherlands
 Tel.: +31 (79) 3 53 94 66
 Fax: +31 (79) 3 53 90 50
 Email: jaap.schrijver@numico.com

Mrs. T. van Ommeren

Programme Coordinator
 Wemos
 P.O. Box 1693
 1000 BR Amsterdam, Netherlands
 Tel.: +31 (2) 4 68 83 88
 Fax: +31 (2) 4 68 60 08
 Email: wemos@wemos.nl

**NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE /
NUEVA ZELANDA****Elizabeth Aitken**

Senior Advisor (Nutrition)
 Ministry of Health
 P.O. Box 5013
 Wellington, New Zealand
 Tel.: +64 (4) 4 96 24 25
 Fax: +64 (4) 4 96 23 40
 Email: elizabeth_aitken@moh.govt.nz

Ron Law

Executive Director
 National Nutritional Foods Association of New
 Zealand
 P.O. Box 100538
 North Shore City, New Zealand
 Tel.: +64 (9) 8 32 47 73
 Fax: +64 (9) 8 32 48 83
 Email: ron.law@ait.ac.nz

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA**Ms. Turid Ose**

Norwegian Food Control Authority
 P.O. Box 8187 Dep.
 0034 Oslo, Norway
 Tel.: +47 22 24 66 50
 Fax: +47 22 24 69 99
 Email: turid.ose@srt.dep.telemax.no

Ms. Bente Mangschou

Norwegian Food Control Authority
 P.O. Box 8187 Dep.
 0034 Oslo, Norway
 Tel.: +47 22 24 66 50
 Fax: +47 22 24 69 99
 Email: bente.mangschou@snt.dep.telemax.no

Ms. Bodil Blaker

National Nutrition Council
 P.O. Box 8139 Dep.
 0033 Oslo, Norway
 Tel.: +47 22 24 90 61
 Fax: +47 22 24 90 91
 Email: bodil.blaker@se.dep.telemax.no

Ms. Gry **Hay**
National Nutrition Council
P.O. Box 8139 Dep.
0033 Oslo, Norway
Tel.: +47 22 85 13 34
Fax: +47 22 85 15 32
Email: gry.hay@basalmed.uio.no

Dag Viljen **Poleszynski**, MSc.
Jar helse- og miljøsentrum
Bjerkelundsvn. 8 b
1342 Jar, Norway
Tel.: +47 67 14 71 39
Fax: +47 67 14 88 26
Email: viljen@powertech.no

PERU / PÉROU

José Antonio **Doig Alberdi**
Generalkonsul
Generalkonsulat von Peru in Berlin
Schadowstraße 6
10117 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 2 29 14 55
Fax: +49 (30) 2 29 28 57
Email: conper.berlin@t-online.de

Claudia **Lozada de Schoof**
Handelsbeauftragte
Generalkonsulat von Peru
Schadowstraße 6
10117 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 2 29 14 55
Fax: +49 (30) 2 29 28 57
Email: conper.berlin@t-online.de

PHILIPPINES / FILIPINAS

Armando L. **Comia**
Third Secretary and Vice-Consul
Embassy of the Republic of the Philippines
Berlin Extension Office
Hohenzollerndamm 196
10717 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 8 61 - 35 30; 8 61 - 92 18
Fax: +49 (30) 8 73 - 25 51
Email: berlineo@compuserve.com

POLAND / POLOGNE / POLONIA

Dr. Lucjan **Szponar**
Director
Head of National Food and Nutrition Institute
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
02-903 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 42 21 71
Fax: +48 (22) 42 11 03
Email: -

Ms. Maria **Kundzicz**
Res. assistant
National Food and Nutrition Institute
Dept. of Food Hygiene and Nutrition
61/63 Powsinska Street
02-903 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 42 11 28
Fax: +48 (22) 42 11 28
Email: -

Dr. Grazyna **Okolska**
Head of Food Hygiene Laboratory
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
02-903 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 42 11 28
Fax: +48 (22) 42 11 28
Email: instzyw@frodo.nask.org.pl

Ms. Agata **Witkowska**
Assistant
National Food and Nutrition Institute
Department of Nutritional Value of Food
61/63 Powsinska Street
02-903 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 42 05 71 ext. 130
Fax: +48 (22) 42 11 03 / 42 37 42
Email: awit@izz.waw.pl

PORTUGAL

Prof. Dr. Amorim **Cruz**
Investigator Principal do Instituto Nacional de Saúde
Dr. Ricardo Jorge
Instituto Nacional de Saúde
Avenida Padre Cruz
1699 Lisboa Codex, Portugal
Tel.: +35 1 (1) 7 51 93 08
Fax: +35 1 (1) 7 59 04 41
Email: -

Eng. António **Cabrera**
Assessor da FIPA
Food Federation
Avenida Antonio José Almeida 7-2o
Lisboa, Portugal
Tel.: +35 1 (1) 7 93 86 71
Fax: +35 1 (1) 7 93 85 37
Email: FIPA@mail.telepac.pt

ROMANIA / ROUMANIE / RUMANÍA

Daniela-Eugenia **Cucu**
 Secretary of C.T. 94 - Food Chemistry
 Romanian Standards Association
 13, J.L. Calderón Street, Sector 2
 70243 Bucharest, Romania
 Tel.: +40 (1) 3 15 58 70
 Fax: +40 (1) 2 10 08 33
 Email: irs@kappa.ro

SLOVAK REPUBLIC / RÉPUBLIQUE SLOVAQUE / REPÚBLICA ESLOVACA

Igo **Kajaba**, M.D., CSc.
 Vertreter der Slowakischen Republik
 Delegationsleiter
 Ministerium für Gesundheit
 Klinik VÜV
 Limbová No. 14
 83337 Bratislava, Slovak Republic
 Tel.: +42 (17) 43 79 - 500, - 571
 Fax: +42 (17) 373 - 968
 Email: -

Dr. Sc., Dipl. Ing. Alexander **Szokolay**
 Scientific Adviser
 State Institute of Public Health of the Slovak Republic
 Trnavska 52
 82645 Bratislava, Slovak Republic
 Tel.: +42 (17) 27 27 43
 Fax: +42 (17) 27 26 41
 Email: -

Iveta **Trusková**, M.D.
 Head of the Hygiene of the Nutrition Department
 State Institute of Public Health of the Slovak Republic
 Trnavska 52
 82645 Bratislava, Slovak Republic
 Tel.: +42 (17) 27 27 43
 Fax: +42 (17) 27 26 41
 Email: -

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / AFRICA DEL SUR

Mrs. Antoinette **Booyzen**
 Assistant Director: Labelling
 Directorate: Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria, South Africa
 Tel.: +27 (12) 3 12 04 90
 Fax: +27 (12) 3 26 43 74
 Email: booyza@hltrsa2.pwv.gov.za

Mrs. Anne **Pringle**
 Dietitian
 Health Products Association
 P.O. Box 2878
 2060 Cramerview, South Africa
 Tel.: +27 (11) 7 06 10 10
 Fax: +27 (11) 7 06 79 38
 Email: nutrition@sportron.co.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

D. José Ignacio **Arranz Recio**
 Subdirector General de Higiene de los Alimentos
 Dirección General de Salud Pública
 Ministerio de Sanidad y Consumo
 Paseo del Prado, 18-20
 28071 Madrid, Spain
 Tel.: +34 (91) 5 96 20 70
 Fax: +34 (91) 5 96 44 09
 Email: jarranz@msc.es

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Mrs. Kerstin **Jansson**
 Head of Section
 Ministry of Agriculture
 10333 Stockholm, Sweden
 Tel.: +46 (8) 4 05 11 68
 Fax: +46 (8) 20 64 96
 Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Dr. Ingrid **Malmheden Yman**
 Ph.D., Senior Chemist
 Chemistry Division 2
 National Food Administration
 Box 622
 75126 Uppsala, Sweden
 Tel.: +46 (18) 17 56 82
 Fax: +46 (18) 10 58 48
 Email: iyma@slv.se

Mrs. Jeanette **Nilsson**
 Master of Laws/Legal Adviser
 Swedish National Food Administration
 Box 622
 75126 Uppsala, Sweden
 Tel.: +46 (18) 17 55 00
 Fax: +46 (18) 10 58 48
 Email: -

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Eva **Zbinden**
 Attorney
 Head of International Standards
 Swiss Federal Office of Public Health
 3003 Berne, Switzerland
 Tel.: +41 (31) 3 22 95 72
 Fax: +41 (31) 3 22 95 74
 Email: eva.zbinden@bag.admin.ch

Irina Du Bois

Nestec Ltd.
1800 Vevey, Switzerland
Tel.: +41 (21) 9 24 22 61
Fax: +41 (21) 9 24 45 47
Email: irina-dubois@nestle.com

Dr. Marquard Imfeld

Head Reg. Affairs Nutrition
Novartis Nutrition AG
Monbijoustr. 118
3001 Berne, Switzerland
Tel.: +41 (31) 3 77 - 68 63
Fax: +41 (31) 3 77 - 63 48
Email: marquard.imfeld@nutrition.novartis.com

Simone König

F. Hoffmann-La Roche Ltd.
P.O. Box, 4070 Basel, Switzerland
Tel.: +41 (61) 6 88 84 30
Fax: +41 (61) 6 88 16 35
Email: simone.koenig@roche.com

Dr. Otto Raunhardt

F. Hoffmann-La Roche Ltd.
P.O. Box, 4070 Basel, Switzerland
Tel.: +41 (61) 6 88 75 33
Fax: +41 (61) 6 88 16 35
Email: otto.raunhardt@roche.com

THAILAND / THAILANDE / TAILANDIA**Prof. Vichai Tanphaichitr**

Professor of Medicine
Mahidol University, Faculty of Medicine
Ramathibodi Hospital
Rama 6 Road
Bangkok 10400, Thailand
Tel.: +66 (2) 2 01 14 83
Fax: +66 (2) 2 01 14 83; 2 01 19 10
Email: ravtn@mahidol.ac.th

Mrs. Chantana Jutiteparak

Senior Expert in Food and Drug Standards
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Nonthaburi 11000, Thailand
Tel.: +66 (2) 5 90 71 52; 5 91 84 47
Fax: +66 (2) 5 91 84 46
Email: chantana@fda.moph.go.th

Mrs. Natnapang Damrongsoontornchai

Consul
Royal Thai Consulate-General
Lepsiusstraße 64/66
12163 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 7 91 22 68
Fax: +49 (30) 7 91 22 29
Email: Thaiber-qberlin.snafu.de

Ms. Chatsiri Pinmuangngam

Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute (TISI)
Ministry of Industry
Rama 6 Street, Rajthwee
Bangkok 10400, Thailand
Tel.: +66 (2) 2 02 34 39; 2 02 34 41
Fax: +66 (2) 2 48 79 87
Email: chatsiri@tisi.go.th

Mr. Pornlert Virabalin

Consul (Commerce)
Royal Thai Consulate-General
14198 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 8 05 00 31
Fax: +49 (30) 80 50 04 51
Email: -

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO**Mrs. Rosemary Hignett**

Grade 6
Food Labelling and Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House
c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom
Tel.: +44 (171) 2 38 62 81
Fax: +44 (171) 2 38 67 63
Email: -

Dr. Petra Clarke

Medical & Scientific Manager
Health Aspects of the Environment and Food
Division (Nutrition Unit)
Department of Health
Skipton House
80 London Road
London SE1 6LW, United Kingdom
Tel.: +44 (171) 8 81 63 51
Fax: +44 (171) 9 72 51 53
Email: -

Ms. Helen Lee

Senior Scientific Officer
Radiological Safety and Nutrition Division (Nutrition
Unit)
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House
c/o Nobel House
17, Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom
Tel.: +44 (171) 2 38 62 14
Fax: +44 (171) 2 38 63 30
Email: -

Bill Scriven

Grade 7

Radiological Safety and Nutrition Division (Nutrition Unit)
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Ergon House
c/o Nobel House
17, Smith Square
London SW1P 3JR, United Kingdom
Tel.: +44 (171) 2 38 57 00
Fax: +44 (171) 2 38 63 30
Email: -

Ms. Ruth **Birt**
Corporate & Regulatory Adviser
c/o SHS International
100, Wayertree Blvd.
Liverpool L7 9PT, United Kingdom
Tel.: +44 (151) 2 28 19 92
Email: -

Prof. Paul **Ciclitira**
Gastroenterologist, Gastroenterology Unit
The Rayne Institute
St. Thomas Hospital
Lambeth Palace Road
London SE1 7EH, United Kingdom
Tel.: +44 (171) 9 28 92 92
Fax: +44 (171) 6 20 25 97
Email: -

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

Dr. Elizabeth A. **Yetley**
Director
Office of Special Nutritionals, HFS-450
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, DC 20204, USA
Tel.: +1 (202) 2 05 41 68
Fax: +1 (202) 2 05 52 95
Email: Eyetley@bangate.fda.gov

Dr. Christine **Lewis**
Special Assistant
Office of Special Nutritionals, HFS-450
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, DC 20204, USA
Tel.: +1 (202) 2 05 41 68
Fax: +1 (202) 2 05 52 95
Email: CLewis1@bangate.fda.gov

Ms. Ellen Y. **Matten**
Staff Officer
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 - South Building
Washington, DC 20250-3700, USA
Tel.: +1 (202) 2 05 77 60
Fax: +1 (202) 7 20 31 57
Email: ellen.matten@usda.gov

John **Hammell**
International Advocates for Health Freedom
2411 Monroe Street, #2
Hollywood, FL 33020, USA
Email: -

Ms. Regina **Hildwine**
Director, Food Labelling and Standards
National Food Processors Association
1401 New York Ave, NW
Washington, DC 20005, USA
Tel.: +1 (202) 6 39 - 59 26
Fax: +1 (202) 6 39 - 59 32
Email: rhildwi@nfpa-food.org

Dr. L. Kenneth **Hiller**
Procter & Gamble Company
6071 Center Hill Ave.
Cincinnati, OH 45224, USA
Tel.: +1 (513) 6 34 - 24 95
Fax: +1 (513) 6 34 - 18 13
Email: hiller.lk@pg.com

Mardi K. **Mountford**
Executive Director
International Formula Council
5775-G Peachtree-Dunwoody Rd.
Suite 500
Atlanta, GA 30342, USA
Tel.: +1 (404) 2 52 - 36 63
Fax: +1 (404) 2 52 - 07 74
Email: mmountford@assnhg.com

Charlene **Rainey**
CEO
Nutrition Network, Inc.
4199 Campus Drive
Suite 550
Irvine, CA 92612, USA
Tel.: +1 (949) 4 97 60 66
Fax: +1 (949) 4 97 89 91
Email: cjraine@worldnet.att.net

Rita P. Raman

Professor of Pediatrics
University of Oklahoma, Health Sciences Center
P.O. Box 26901
Oklahoma City, OK 73190, USA
Tel.: +1 (405) 2 71 - 52 15
Fax: +1 (405) 2 71 - 12 36
Email: rita-raman@uokhsc.edu

Dr. Kathleen Reidy

Scientist, Scientific Nutrition Affairs
Nabisco, Inc.
200, DeForest Ave.
P.O. Box 1944
East Hannover, NJ 07936-1944, USA
Tel.: +1 (973) 5 03 - 35 20
Fax: +1 (973) 5 03 - 24 71
Email: reidyk@nabisco.com

Karl Riedel

Chair - International Committee
National Nutritional Foods Association
3931 MacArthur Blvd.
Suite 101
Newport Beach, CA 92600, USA
Tel.: +1 (714) 966 - 66 32
Email: nnfa@nnfa.org

Dr. Thomas A. Swinford

Director, Regulatory Affairs
Mead Johnson Nutritionals
2400 West Lloyd Expressway
Evansville, IN 47721, USA
Tel.: +1 (812) 429 - 50 32
Fax: +1 (812) 429 - 50 54
Email: tswinfor@usnotes.bms.com

URUGUAY**Dra. Gabriela Sierra del Cioppo**

Deputy Director, General Direction, President of the
Technical Group on Foods Policies
Ministry of Health (M.O.H.)
18 de Julio de 1892 - 2º Piso - Of. 211
11200 Montevideo, Uruguay
Tel.: +598 (2) 4 00 39 61 / 4 09 03 49
Fax: +598 (2) 4 08 81 03
Email: Sanfer@Internet.com.uy

Dra. Martha Illa

Chairman of the Sub-Committee on Nutrition and
Foods for Special Dietary Uses
Ministerio de Salud Pública
Departamento de Nutrición
18 de Julio de 1892 - 3º Piso - Anexo A
11200 Montevideo, Uruguay
Tel.: +598 (2) 4 00 90 22
Fax: +598 (2) 4 00 90 22
Email: milla@adinet.com.uy

VENEZUELA**Dr. Francisco Jiménez Martínez**

Director General Sectorial de Controloría Sanitaria
Edificio Sur, Piso 3º, Oficina 324
Centro Simón Bolívar
El Silencio
Caracas, Venezuela
Tel.: +58 (2) 4 81 94 36
Fax: +58 (2) 4 81 80 98

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS /
ORGANISATIONS INTERNATIONALES /
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

**AAC - ASSOCIATION DES AMIDONNERIES
DE CÉRÉALES DE L'UNION EUROPÉENNE**

Marcel Feys

AAC
1, Avenue de la Joyeuse Entrée, Bte 10
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 30 20 31
Fax: +32 (2) 2 30 02 45
Email: aac.brussels@skynet.be

**AESGP - ASSOCIATION EUROPÉENNE DES
SPÉCIALITÉS PHARMACEUTIQUES GRAND
PUBLIC**

J. Lindberg

Legal Adviser
7, Avenue de Tervuren
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 7 35 51 30
Fax: +32 (2) 7 35 52 22
Email: j.lindberg@aesgp.be

AOAC INTERNATIONAL**Margreet Lauwaars**

Europe Representative
P.O. Box 153
6720 AD Bennekom, Netherlands
Tel.: +31 (318) 41 87 25
Fax: +31 (318) 41 83 59
Email: lauwaars@worldonline.nl

**AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN
CEALIC SOCIETIES**

Hertha Deutsch

Director
Anton Baumgartner-Straße 44/C5/2302
1230 Vienna, Austria
Tel.: +43 (1) 6 67 18 87
Fax: +43 (1) 66 71 88 74
Email: -

CI - CONSUMERS INTERNATIONAL

Ms. Karin **Andresen**
 Head: Food & Testing
 Forbrugerradet
 P.O. Box 2188
 1017 Copenhagen K, Denmark
 Tel.: +45 (33) 1 36 - 311
 Fax: +45 (33) 1 34 - 115
 Email: ka@fbr.dk

Yousouf Jhugroo
 Executive Director
 Institute for Consumer Protection
 Port Louis, Mauritius
 Tel.: +2 (30) 2 10 44 33
 Fax: +2 (30) 2 11 44 36
 Email: icpmapi@bow.intnet.mu

Ms. Diane **McCrea**
 Consultant to Consumers' Association, UK
 17, Vernon Road
 London N8 0QD, United Kingdom
 Tel.: +44 (181) 889 - 44 26
 Fax: +44 (181) 352 - 05 64
 Email: diane@mccrea1.demon.co.uk

Mr. Narendra G. **Wagle**
 Consumer Guidance Society of India
 31 Radheshyam Apts., Juhu Lane
 40 00 58 Port Andheri (West)-Bombay
 India
 Tel.: +91 (22) 2 62 16 12
 Fax: +91 (22) 2 65 97 15
 Email: cgsibom@bom4.vsnl.net.in

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

Ms. Eva **Hurt**
 Manager, Regulatory Affairs
 Confederation of Food and Drink Industries of the
 EU (CIAA)
 43, Avenue des Arts
 1050 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 5 14 11 11
 Fax: +32 (2) 5 11 29 05
 Email: e.hurt@ciaa.be

CISDA - CONFEDERATION OF INTERNATIONAL SOFT DRINKS ASSOCIATIONS

Dr. Nino M. **Binns**
 Nutrition Manager
 Coca-Cola Greater Europe
 1, Queen Caroline Street
 London W6 9HQ, United Kingdom
 Tel.: +44 (181) 237 3380
 Fax: +44 (181) 237 3719
 Email: nbinns@eur.ko.com

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Dr. John **Hathcock**
 Director, Nutritional and Regulatory Science
 1300 19th Street, N.W., Suite 310
 Washington, DC 20036-1609, USA
 Tel.: +1 (202) 8 72 14 88
 Fax: +1 (202) 8 72 95 94
 Email: hathcock@crnusa.org

Ray **Maggio**
 Secretary of CRN
 1300 19th Street, N.W., Suite 310
 Washington, DC 20036-1609, USA
 Tel.: +1 (202) 8 72 95 94
 Fax: +1 (202) 8 72 95 94
 Email: maggior@war.wyeth.com

EHPM - EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS OF HEALTH PRODUCT MANUFACTURERS

Simon **Pettmann**
 Director of European Affairs
 50, Rue de l'Association
 1000 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 09 11 45
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64
 Email: ehpm@eas.be

Dr. Derek **Shrimpton**
 Scientific Adviser
 Crangon Bucks Lane, Little Evensden
 Cambridge CB3 7HL, United Kingdom
 Tel.: +44 (1223) 26 40 51
 Fax: +44 (1223) 26 42 05
 Email: -

**ENCA - EUROPEAN NETWORK OF
CHILDBIRTH ASSOCIATION****Brigitte Benkert**

Scientific Advisor - Member of ENCA
Arbeitsgemeinschaft Freier Stillgruppen
Sandstraße 25
97199 Ochsenfurt, Germany
Tel.: +49 (9331) 33 94
Fax: +49 (9331) 2 05 85
Email: AFS.BENKERT@t-online.de

EUROPEAN UNION**- EUROPEAN COMMISSION****Basil Mathioudakis**

Principal Administrator
European Commission
Directorate General (DG) III
200, Rue de la Loi
1049 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 95 91 82
Fax: +32 (2) 2 95 17 35 / 2 96 09 51
Email: Basil.Mathioudakis@cec.be

Prof. Dr. Dr. h.c. Arpad Somogyi

Chef d'Unité
European Commission
B232 8/59
200, Rue de la Loi
1049 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 25 83 92
Fax: +32 (2) 2 99 62 97
Email: Arpad.Somogyi@dg24.cec.be

- COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION**Paul Culley**

Head of Unit
Secretariat of the Council of the European Union
170, Rue de la Loi
1048 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 85 61 97
Fax: +32 (2) 2 85 79 28
Email: dgb@consilium.eu.int

**IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD
ACTION NETWORK****Titia Lekkerkerk**

Project Staff Member
P.O. Box 1693
1000 BR Amsterdam, Netherlands
Tel.: +31 (20) 4 68 83 88
Fax: +31 (20) 4 68 60 08
Email: wemos@wemos.nl

Nancy-Jo Peck

Scientific Adviser
P.O. Box 157
1211 Geneva 19, Switzerland
Tel.: +41 (22) 7 98 91 64
Fax: +41 (22) 7 98 44 43
Email: philipep@iprolink.ch

Dra. Indah Suksmaningsih

Executive Secretary
Indonesian Consumers Organisation
Il Pancoran Barat VII/No. 7 Duren-Tiga
12760 Jakarta, Indonesia
Tel.: +62 (21) 7 98 10 50; 7 98 18 59
Fax: +62 (21) 7 98 10 38
Email: konsumen@rad.net.id

**ICGMA - INTERNATIONAL COUNCIL OF
GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATIONS****Mark Mansour**

Director, Global Regulatory Affairs
Kellogg Company
One Kellogg Square
Battle Creek, MI 49016-3599
USA
Tel.: +1 (616) 9 61 - 22 13
Fax: +1 (616) 9 61 - 32 76
Email: mark.mansour@kellogg.com

**IDF - INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION****Dr. Nils Roos**

Wissenschaftlicher Oberrat
Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung
Bundesanstalt für Milchforschung
Hermann-Weigmann-Straße 1
24103 Kiel, Germany
Tel.: +49 (431) 6 09 24 78
Fax: +49 (431) 6 09 24 72
Email: roos@bafm.de

**IFMA - INTERNATIONAL FEDERATION OF
MARGARINE ASSOCIATIONS****Gerhard Gnodtke**

Geschäftsführer
Verband der Deutschen Margarineindustrie e.V.
Winkelsweg 2
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 37 20 23
Fax: +49 (228) 37 20 25
Email: -

Mrs. Inneke **Herreman**
 Secretary General
 168, Avenue de Tervuren
 1150 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 7 72 33 53
 Fax: +32 (2) 7 71 47 53
 Email: imace.ifma@pophost.eunet.be

ILCA - INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT ASSOCIATION

Elizabeth **Hormann**, Ed.M, IBCLC
 Scientific Adviser, Lactation Consultant, Vice-
 President for External Affairs
 Neusser Straße 866
 50737 Köln, Germany
 Tel.: +49 (221) 74 50 67
 Fax: +49 (221) 7 40 67 67
 Email: elizhorman@aol.com

Maryse **Lehners-Ahrendt**, IBCLC
 Scientific Adviser, Lactation Consultant, Initiativ
 Liewensufank asbl
 20 Rue de Contern
 5955 Itzig, Luxembourg
 Tel.: +(35.2) 36 05 98
 Fax: +(35.2) 36 61 34
 Email: maryse.lehners@ci.educ.lu

IOCCC - INTERNATIONAL ORGANISATION FOR COCOA, CHOCOLATE AND CONFECTIONERY

Maureen **Edmondson**
 Mars Confectionery
 Dundee Road
 United Kingdom
 Tel.: +44 (1) 7 53 51 47 91
 Fax: +44 (1) 7 53 51 47 75
 Email: -

ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES

Dr. Andrée **Bronner**
 Secretary General, ISDI
 194, rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Dr. Jan **Kruseman**
 Adviser, ISDI
 194, rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 07 80
 Email: -

Jocelyne **Stevani**
 Assistante Scientifique, ISDI
 194, rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 Email: j.stevani@wanadoo.fr

ITIC - INTERNATIONAL TOXICOLOGY INFORMATION CENTRE

Gloria **Brooks-Ray**
 Principal Adviser, Codex Alimentarius
 Novigen Sciences, Inc.
 P.O. Box 97
 Mountain Lakes, NJ 07046, USA
 Tel.: +1 (973) 3 34 - 46 52
 Fax: +1 (973) 3 34 - 46 52
 Email: gbr@novigenosci.com

UNICEF

David **Clark**
 Legal Officer, Nutrition Section
 Nutrition Section (TA 24-36)
 Three United Nations Plaza
 New York, NY 10017, USA
 Tel.: +1 (212) 8 24 63 72
 Fax: +1 (212) 8 24 64 65
 Email: dclark@unicef.org

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION

James **Akre**
 Technical Officer
 Programme of Nutrition
 World Health Organization
 1211 Geneva 27, Switzerland
 Tel.: +41 (22) 7 91 - 33 25
 Fax: +41 (22) 7 91 - 41 56
 Email: AKREJ@WHO.CH

CODEX SECRETARIAT

Dr. Jeronimas **Maskeliunas**
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Via delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, Italy
 Tel.: +39 (06) 5705 39 67
 Fax: +39 (06) 5705 45 93
 Email: Jeronimas.Maskeliunas@fao.org

Ms. Selma H. **Doyran**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: +39 (06) 5705 58 26
Fax: +39 (06) 5705 45 93
Email: Selma.Doyran@fao.org

Yasuyuki **Sahara**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: +39 (06) 5705 40 98
Fax: +39 (06) 5705 45 93
Email: saharay@who.ch

GERMAN SECRETARIAT

Ms. Dorothea **Kunze**
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 84 12 - 48 11
Fax: +49 (30) 84 12 - 37 15
Email: d.kunze@bgvv.de

Dr. Rainer **Ziegenhagen**
Bundesinstitut für gesundheitlichen
Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 84 12 - 32 28
Fax: +49 (30) 84 12 - 37 15
Email: r.ziegenhagen@bgvv.de

ALINORM 99/26
ANNEXE II

PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES
A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (Partie B)
(DIRECTIVES SUR L'USAGE DES ALLEGATIONS RELATIVES
A LA NUTRITION)²⁰
(A l'étape 8 de la Procédure)

COMPOSANT	ALLEGATION	CONDITIONS
B.		
		AU MOINS:
Protéines	Source	10 % de la VNR/100 g (solides) 5 % de la VNR/100 ml (liquides) ou 5 % de la VNR/100 kcal ou 10 % de la VNR par portion
	Elevée	2 fois la valeur de la "source"
Vitamines et sels minéraux	Source	15 % de la VNR/100 g (solides) 7,5 % de la VNR/100 ml (liquides) ou 5 % de la VNR/100 kcal
	Elevée	2 fois la valeur de la "source"

²⁰

La portion sera définie au niveau national.

ALINORM 99/26
ANNEXE III

PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES
A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (Partie B)
(PROJET DE DIRECTIVES SUR L'USAGE DES ALLEGATIONS
RELATIVES A LA NUTRITION)
(A l'étape 6 de la procédure)

COMPOSANT	ALLEGATION	CONDITIONS
B.		
		AU MOINS:
Fibres	Source	3 g par 100 g ou 1,5 g par 100 kcal ou par portion ²¹
	Elevée	6 g par 100 g ou 3 g par 100 kcal ou par portion

²¹

La portion sera définie au niveau national.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES
A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE
(A l'étape 5 de la Procédure)**

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme couvre les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons à titre de complément du lait maternel ou de substituts du lait maternel nutritionnellement appropriés lorsque, à partir d'un âge compris entre 4 et 6 mois et au-delà, le seul allaitement au sein ou des substituts appropriés du lait maternel ne suffisent plus pour satisfaire les besoins nutritionnels, et pour préparer progressivement les enfants en bas âge à une alimentation ordinaire.

2. DESCRIPTION

Les aliments transformés à base de céréales sont préparés essentiellement à partir de l'une ou de plusieurs céréales usinées et/ou de légumineuses (légumes secs) et/ou de produits de racines amyliacées qui constituent au moins 25% du mélange final sur la base du poids sec.

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

La norme fait la distinction entre quatre catégories:

2.1.1 Les céréales simples qui sont ou qui doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés.

2.1.2 Les céréales contenant un aliment ajouté à teneur élevée en protéines qui sont ou qui doivent être reconstituées avec de l'eau ou un autre liquide exempt de protéines.

2.1.3 Des pâtes qui doivent être utilisées après cuisson dans de l'eau bouillante ou dans d'autres liquides appropriés;

2.1.4 Des biscottes et biscuits à utiliser tels ou écrasés, après adjonction d'eau, de lait ou d'autres liquides appropriés.

2.2 AUTRES DEFINITIONS

2.2.1 Le terme **nourrisson** désigne un enfant jusqu'à 12 mois.

2.2.2 Le terme **enfant en bas âge** désigne un enfant de plus de 12 mois mais de moins de 3 ans (36 mois).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 COMPOSITION ESSENTIELLE

Les céréales séchées, biscottes, biscuits et pâtes sont préparés essentiellement à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin et/ou légumineuses (légumes secs) et/ou racines amyliacées telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc, ainsi que le sésame, [les arachides] et le soja.

Les spécifications relatives à l'énergie et aux éléments nutritifs concernent le produit prêt à l'emploi tel qu'il a été commercialisé ou préparé selon les instructions du fabricant, sauf indication contraire.

3.2 DENSITE ENERGETIQUE

La densité énergétique des aliments transformés à base de céréales ne doit pas être inférieure à 0,8 kcal (3,3 kJ/g).

3.3 PROTEINES

3.3.1 L'indice chimique de la protéine ajoutée sera au moins égal à 80% de celui de la protéine de référence (la caséine telle que définie à l'Annexe 1), ou le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine présente dans le mélange sera égal à au moins 70% de celui de la protéine de référence. Quel que soit le cas, l'adjonction d'acides aminés est autorisée exclusivement en vue d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange protéique, et seulement dans les proportions nécessaires à cette fin. Seules les formes L-naturelles des acides aminés devraient être utilisées.

3.3.2 Pour les produits mentionnés aux sections 2.1.2 et 2.1.4, la teneur en protéines ne doit pas être supérieure à 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

3.3.3 Pour les produits mentionnés à la section 2.1.2, la teneur en protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g /100 kJ (2 g/100 kcal).

3.3.4 Pour les biscuits mentionnés à la section 2.1.4 fabriqués avec des aliments à haute teneur protéique et présentés comme tels, les protéines ajoutées ne doivent pas être inférieures à 0,36 g /100 kJ (1,5 g /100 kcal).

3.4 GLUCIDES

3.4.1 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés aux sections 2.1.1 et 2.1.4:

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 1,8g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.4.2 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés à la section 2.1.2:

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 0,48g/kJ (2,0g/100 kcal);
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6g/100 kJ (2,5 g/100 kcal)].

3.5 LIPIDES

3.5.1 Pour les produits mentionnés à la section 2.1, la teneur en lipides ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

- la quantité d'acide linoléique (sous forme de triglycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) ni supérieure à 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

3.6 SELS MINÉRAUX

3.6.1 La teneur en sodium des produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.4 de la présente norme ne doit pas dépasser [100 mg/100 kcal] du produit prêt à la consommation, sauf dans le cas de produits destinés aux enfants âgés de plus d'un an, pour lesquels la teneur en sodium ne doit pas dépasser [200 mg/100 kcal].

3.6.2 La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) pour les produits mentionnés à la section 2.1.2.

3.6.3 La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) pour les produits contenant du lait mentionnés à la section 2.1.4.

3.7 VITAMINES

3.7.1 La quantité de vitamine B1 (thiamine) ne doit pas être inférieure à [15 µg/100 kJ] [(60 µg/100 kcal)].

3.7.2 Pour les produits mentionnés à la section 2.1.2, les quantités de vitamine A et de vitamine D exprimées en µg/100 kcal doivent se situer dans les fourchettes ci-après:

Vitamine A (en µg équivalent rétinol)	60 - 180
Vitamine D	1 - 3

Ces limites s'appliquent aussi à d'autres aliments transformés à base de céréales lorsque les vitamines A ou D sont ajoutées.

3.7.3 Les dérogations aux quantités maximales de vitamine A mentionnées au point 3.7.2 et l'adjonction de vitamines et de sels minéraux pour lesquels aucune disposition ne figure ci-dessus devront être conformes à la législation du pays où le produit est vendu.

3.7.4 Les vitamines et/ou sels minéraux ajoutés conformément à la section 3.2.2 devraient être choisis parmi les substances énumérées dans les listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

3.8 INGRÉDIENTS FACULTATIFS

3.8.1 Outre les matières premières énumérées à la section 3.1, d'autres ingrédients adaptés aux nourrissons de plus de [quatre à six mois] et aux enfants en bas âge peuvent être utilisés.

3.8.2 Les produits contenant du miel ou du sirop d'érable doivent être traités de manière à détruire les spores de *Clostridium botulinum*, le cas échéant.

3.8.3 Le cacao ne peut être utilisé que dans les produits à consommer à partir de l'âge de neuf mois, et à une concentration maximale de 1,5% m/m du produit prêt à la consommation.

3.9 FACTEURS DE QUALITÉ

3.9.1 Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, sains, convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être de bonne qualité.

3.9.2 Tous les procédés de transformation et de déshydratation devraient être effectués de façon à réduire au minimum la perte de valeur nutritive, et plus particulièrement de qualité protéique.

3.9.3 La teneur en eau des produits doit être régie par les bonnes pratiques de fabrication pour les différentes catégories de produits et se situer à un niveau propre à réduire au minimum la perte de valeur nutritive et à empêcher la multiplication des micro-organismes.

3.10 CONSISTANCE ET GRANULOMETRIE

3.10.1 Une fois reconstitués conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette, les aliments transformés à base de céréales doivent avoir une texture appropriée pour [l'alimentation à la cuillère] des nourrissons ou des enfants en bas âge conformément à l'âge indiqué pour le produit.

3.10.2 Les biscottes et biscuits peuvent être utilisés à l'état sec, de façon à permettre et à encourager la mastication, ou ils peuvent être utilisés ou préparés à l'utilisation sous forme liquide par mélange avec de l'eau ou un autre liquide approprié, de façon à obtenir une consistance analogue à celle des céréales séchées.

3.11 INTERDICTION SPECIFIQUE

Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la préparation des aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit sur la base du poids sec, sauf indication contraire):

4.1 Emulsifiants

4.1.1	Lécithine	1,5 g
4.1.2	Mono- et diglycérides	1,5 g

4.2 Régulateurs de l'acidité

4.2.1	Bicarbonate de sodium	BPF et dans les limites prévues pour le sodium
4.2.2	Bicarbonate de potassium	BPF
4.2.3	Carbonate de calcium	BPF
4.2.4	Acide L(+) lactique	1,5 g
4.2.5	Acide citrique	2,5 g

4.3 Antioxygènes

4.3.1	Mélange concentré de tocophérols	300 mg/kg de lipides, seuls ou en combinaison
4.3.2	Alpha-tocophérol	
4.3.3	Palmitate de L-ascorbyle	200 mg/kg de lipides
4.3.4	Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et potassium	50 mg, exprimé en acide ascorbique et dans les limites prévues pour le sodium

4.4 Aromatisants

4.4.1	Extrait de vanille	BPF
4.4.2	Ethyl-vanilline	7 mg/100 g dans le produit prêt à la consommation

4.4.3 Vanilline

4.5 Enzymes

4.5 Carbohydrases de malt BPF

4.6 Levures

4.6.1 Carbonate d'ammonium | BPF

4.6.2 Bicarbonate d'ammonium

5. CONTAMINANTS

5.1 RESIDUS DE PESTICIDES

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

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus établies par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques - les dosages devant être effectués selon des méthodes agréées - et pratiquement exempt d'autres contaminants, en particulier de substances pharmacologiquement actives.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3, 1997) et au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979).

6.2 Dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

6.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit::

- a) doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un danger pour la santé;
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé;

7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

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

8. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 Rév. 1- 1991), Codex Alimentarius, Volume 1), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables.

Toute indication requise sur l'étiquette devra être formulée dans la langue appropriée du pays où le produit est vendu.

8.1 NOM DE L'ALIMENT

Le produit doit être désigné par les noms: "Céréales séchées pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", "Biscottes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", "Biscuits" (ou "Biscuits au lait") pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge), ou "Pâtes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge), ou toute autre désignation appropriée indiquant la véritable nature du produit, conformément à la législation nationale.

8.2 LISTE DES INGREDIENTS

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

8.2.2 Les ingrédients et les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

8.3 DECLARATION DE LA VALEUR NUTRITIVE

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

- a) la valeur énergétique, exprimée en calories (kcal) ou en kilojoules (kJ) et la quantité de protéines, de glucides et de lipides exprimée en grammes (g) par 100 g de l'aliment tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité spécifiée de l'aliment suggérée pour la consommation;
- b) outre tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale, la quantité totale dans le produit fini de chacun des sels minéraux et vitamines ajouté en conformité des sections 3.6 et 3.7 doit être déclarée par 100 g de l'aliment ainsi que par portion suggérée.

- c) la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux lorsque leur déclaration n'est pas visée par les dispositions de la section 8.3.1 b) exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité spécifiée de l'aliment suggérée pour la consommation.

8.4 DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

8.4.1 La date de durabilité minimale (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

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

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

8.5 MODE D'EMPLOI

8.5.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

8.5.2 Pour les produits visés au point 2.1.1, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser "A mélanger à l'aide de lait ou de préparation pour nourrissons, mais pas avec de l'eau" ou une mention équivalente.

8.5.3 La présence ou l'absence de gluten doit être indiquée sur l'étiquette, si l'âge auquel le produit est destiné est inférieur à [six mois.]

[8.5.4 L'étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé et préciser que l'emploi du produit n'est pas recommandé avant l'âge de 4 mois à 6 mois. En outre, l'étiquette doit comprendre une mention selon laquelle la décision relative au moment précis où l'alimentation d'appoint pourra commencer 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].

8.6 PRESCRIPTIONS COMPLEMENTAIRES

Les produits visés par la présente norme [ne sont pas] des substituts du lait maternel et [ne doivent pas] être présentés comme tels.

9. METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS
POUR NOURRISSONS
(CODEX STAN 72-1981)
(A l'étape 3 de la Procédure)**

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme vise les préparations pour nourrissons présentées sous forme liquide ou en poudre et destinées à remplacer, en cas de nécessité, le lait maternel et à satisfaire les besoins nutritionnels normaux des nourrissons en bonne santé. Les dispositions de la présente norme visent également les nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux, à l'exception de quelques-unes qui doivent être modifiées pour répondre à ces besoins spéciaux.

1.2 La norme contient des dispositions relatives à la composition, à la qualité et à l'innocuité, dans le but de garantir un produit salubre et adéquat au plan nutritionnel.

1.3 L'application de la norme devrait prendre en compte les recommandations formulées par les pays dans le cadre du Code international pour le commerce des substituts du lait maternel [et les résolutions pertinentes de l'Assemblée mondiale de la santé].

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

2.1.1 Quand elles sont présentées sous forme liquide, les préparations pour nourrissons peuvent être données soit directement, soit mélangées avec de l'eau, selon le cas. Quand elles sont présentées en poudre, de l'eau doit leur être ajoutée.

2.1.2 Les préparations pour nourrissons doivent apporter toutes les substances nutritives permettant la croissance normale quand elles sont préparées conformément au mode d'emploi [et suffire à satisfaire les besoins nutritionnels des nourrissons durant les quatre à six premiers mois de vie].

2.1.3 Les préparations pour nourrissons doivent être traitées uniquement par des procédés physiques et conditionnées de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manutention, d'entreposage et de distribution dans le pays où elles sont vendues.

2.2 AUTRES DEFINITIONS

2.2.1 *Nourrissons*: enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION

3.1.1 Les préparations pour nourrissons sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres constituants comestibles d'origine animale, y compris le poisson, ou d'origine végétale, dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons.

3.1.2 Les préparations pour nourrissons doivent contenir les proportions minimales et maximales suivantes de vitamines et substances minérales sous forme assimilable, de choline, de protéines, de lipides et d'acides gras, de glucides et de calories par 100 kilocalories (ou 100 kilojoules):

	Quantité pour 100 kilocalories		Quantité pour 100 kilojoules	
	Minimale	Maximale	Minimale	Maximale
(a) Vitamines				
Vitamine A*	60 µg	180 µg	14 µg	43 µg
Vitamine D	40 U.I. ou 1 µg	100 U.I. ou 2,5 µg	10 U.I. ou 0,25 µg	25 U.I. ou 0,63 µg
Vitamine E (équivalents Alpha-tocophérol)	0,5 mg/g, d'acide ² linoléique, mais en aucun cas inférieure à 0,5 mg/100 kcal	N.S. ¹	0,5 mg/g, d'acide ² linoléique, mais en aucun cas inférieure à 0,1 mg/100 kJ	N.S. ¹
Acide ascorbique (Vitamine C)	8 mg	N.S. ¹	1,9 mg	S.E. ¹
Thiamine (Vitamine B ₁)	40 µg	N.S. ¹	10 µg	N.S. ¹
Riboflavine (Vitamine B ₂)	60 µg	N.S. ¹	14 µg	N.S. ¹
Niacine, équivalents niacine	0,8 mg	N.S. ¹	0,2 mg	N.S. ¹
Vitamine B ₆	15 µg/g de protéines mais en aucun cas inférieure à 35 µg/100 kcal	N.S. ¹	15 µg/g de protéines mais en aucun cas inférieure à 9 µg/100 kJ	N.S. ¹
Acide folique	4 µg	N.S. ¹	1 µg	N.S. ¹
Acide pantothénique	300 µg	N.S. ¹	70 µg	N.S. ¹
Vitamine B ₁₂	0,10 µg	N.S. ¹	0,025 µg	N.S. ¹
Vitamine K ₁	4 µg	N.S. ¹	1 µg	N.S. ¹
Biotine (Vitamine H)	1,5 µg	N.S. ¹	0,4 µg	N.S. ¹
(b) Sels minéraux				
Sodium (Na)	20 mg	60 mg	5 mg	15 mg
Potassium (K)	60 mg	145 mg	15 mg	35 mg
Chlore (Cl)	50 mg	125 mg	12 mg	29 mg
Calcium (CA) ³	50 mg	N.S. ¹	12 mg	N.S. ¹
Phosphore (P) ³	25 mg	90 mg	6 mg	22 mg
Magnésium (Mg)	5 mg	15 mg	1,2 mg	3,6 mg
Fer (Fe)	0,5 mg	1,5 mg	0,12 mg	0,36 mg
Fer (Fe) ⁴	1 mg	2 mg	0,25 mg	0,5 mg
Iode (I)	5 µg	N.S. ¹	1,2 µg	N.S. ¹
Cuivre (Cu)	20 µg	80 µg	4,8 µg	19 µg

	Quantité pour 100 kilocalories		Quantité pour 100 kilojoules	
Zinc (Zn)	0,5 mg	1,5 mg	0,12 mg	0,6 mg
Zinc (Zn) ⁴	0,75 mg	2,4 mg	0,18 mg	0,6 mg
Manganèse (Mn)	5 µg	N.S. ¹	1,2 µg	N.S. ¹
Sélénium (Se)	N.S. ¹	3 µg	N.S. ¹	0,7 µg
(c) <i>Choline</i>	N.S. ¹	N.S. ¹	1,7 mg	N.S. ¹

* Exprimée en équivalents de rétinol

¹ N.S. = Non spécifié

² Ou par gramme d'acides gras polyinsaturés, exprimés en acide linoléique.

³ Le rapport Ca/P ne doit pas être inférieur à 1,2 ni supérieur à [2,0].

⁴ Dans les préparations obtenues à partir de protéines de soja, seules ou mélangées avec des protéines de lait de vache.

(d) *Protéines*

- (i) Teneur en protéines = teneur en azote x 6,38 pour les protéines de lait de vache et leurs hydrolysats protéiques partiels.

Teneur en protéines = teneur en azote x 6,25 pour les isolats de protéines de soja et leurs hydrolysats protéiques partiels.

L'“indice chimique” signifie le rapport le plus bas entre la quantité de chaque acide aminé essentiel de la protéine soumise à l'essai et la quantité de chaque acide aminé correspondant de la protéine de référence (lait maternel, tel qu'il est défini à l'Annexe 1).

- (ii) Le produit contiendra des protéines en proportion au moins égale à 1,8 g/100 kcal (0,45 g/100 kJ) et ne dépassant pas 3 g/100 kcal (0,7 g/100 kJ).

A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité assimilable de chaque acide aminé essentiel et semi-essentiel au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel, tel qu'il est défini à l'Annexe 1); néanmoins, pour faciliter les calculs, on peut faire la somme des concentrations de méthionine et de cystine.

[La valeur minimale fixée pour la qualité et la valeur maximale fixée pour la quantité de la protéine peuvent être modifiées par les autorités nationales selon leurs propres dispositions réglementaires et/ou les conditions locales].

- (iii) L'adjonction d'acides aminés isolés aux préparations pour nourrissons est autorisée exclusivement afin d'améliorer leur valeur nutritive pour les nourrissons. L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seules les formes L-naturelles des acides aminés devraient être utilisées.

(e) *Lipides et acides gras*

Le produit doit contenir:

- de l'acide linoléique (sous forme de triglycérides) en proportion au moins égale à 300 mg/100 kcal (ou 70 mg/100 kJ) et ne dépassant pas 1 200 mg/100 kcal (285 mg/100 kJ);
- des lipides en proportion au moins égale à 4,4 g/100 kcal (1,05 g/100 kJ) et ne dépassant pas 6,5 g/100 kcal (1,5 g/100 kJ);
- la teneur en acide alpha-linolénique ne doit pas être inférieure à 50 mg/100 kcal (12 mg/100 kJ);

- le rapport acide linoléique/acide alpha-linolénique ne doit pas être inférieur à 5 ni supérieur à 15;
- la teneur en acides gras trans ne doit pas dépasser 4 % de la teneur totale en graisses;
- la teneur en acide érucique ne doit pas dépasser 1 % de la teneur totale en graisses;

(f) Glucides

Le produit doit contenir des glucides en proportion au moins égale à 7 g/100 kcal (1,7 g/100 kJ) et ne dépassant pas 14 g/100 kcal (3,4 g/100 kJ).

(g) Teneur énergétique

La teneur énergétique du produit ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (250 kJ/100 ml) et ne doit pas dépasser 75 kcal/100 ml (315 kJ/100 ml).

3.2 INGREDIENTS FACULTATIFS

3.2.1 En plus des vitamines et des sels minéraux énumérés aux sections 3.1.2 a), b) et c), d'autres éléments nutritifs peuvent au besoin être ajoutés pour fournir les éléments nutritifs qui se trouvent habituellement dans le lait maternel et pour garantir que la composition du produit est telle qu'il peut constituer la seule source d'éléments nutritifs du nourrisson.

3.2.2 L'utilité et l'innocuité de ces éléments nutritifs doit être scientifiquement démontrée.

3.2.3 Lorsque l'un quelconque de ces éléments nutritifs est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir une quantité significative correspondant à la proportion contenue dans le lait maternel.

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

3.3 COMPOSES VITAMINIQUES ET SELS MINERAUX

3.3.1 Les vitamines et les minéraux ajoutés conformément aux sections 3.1.2 (a,b,c,d) et 3.2.1 devraient être choisis parmi les substances énumérées dans les listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

3.4 CONSISTANCE ET GRANULOMETRIE

Lorsqu'il est préparé conformément aux instructions qui se trouvent sur l'étiquette, le produit ne doit pas contenir de grumeaux et de particules de grandes dimensions, et doit permettre l'obtention d'un aliment passant dans une tétine souple en caoutchouc ou en plastique.

3.5 SPECIFICATIONS DE PURETE

Tous les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité, sans danger et pouvoir être ingérés par des nourrissons. Ils doivent être conformes aux conditions normales requises en matière de qualité, par exemple couleur, saveur et odeur.

3.6 INTERDICTION SPECIFIQUE

Le produit et ses constituants ne doivent pas avoir été traités par des rayonnements ionisants.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la fabrication des préparations pour nourrissons décrites à la Section 1 de la présente norme, compte tenu des restrictions suivantes:

4.1 EPAISSISSANTS	Concentration maximale dans 100 ml du produit prêt à la consommation
4.1.1 Gomme guar	0,1 g dans tous les types de préparations pour nourrissons

4.1.2	Gomme de caroube ²²	0,1 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.1.3	Phosphate de diamidon	0,5 g, seul ou en combinaison, uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de soja
4.1.4	Phosphate de diamidon acétylé	
4.1.5	Phosphate de diamidon phosphaté	
4.1.6	Amidon hydroxypropylique	2,5 g, seul ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
4.1.7	Carragénine	0,03 g uniquement dans les préparations liquides de type courant pour nourrissons à base de soja
		0,1 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
4.2	EMULSIFIANTS	
4.2.1	Lécithine	0,5 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.2.2	Mono- et diglycérides	0,4 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.3	AJUSTEURS DU PH	
4.3.1	Hydroxyde de sodium	Limité par les bonnes pratiques de fabrication et dans les fourchettes prévues pour le sodium et le potassium à la section 3.1.2 c) dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.3.2	Bicarbonate de sodium	
4.3.3	Carbonate de sodium	
4.3.4	Hydroxyde de potassium	
4.3.5	Bicarbonate de potassium	
4.3.6	Carbonate de potassium	
4.3.7	Hydroxyde de calcium	
4.3.8	Citrate de sodium	
4.3.9	Citrate de potassium	
4.3.10	Acide L(+) lactique	
4.3.12	Acide citrique	Limité par les bonnes pratiques de fabrication dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.4	ANTIOXYGENES	
4.4.1	Mélange concentré de tocophérols	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.4.2	Palmitate de L-ascorbyle	
4.5	PRINCIPES DU TRANSFERT	

Aucun additif alimentaire ne doit être présent à la suite d'un transfert à partir des matières premières ou d'autres ingrédients, à l'exception:

- a) des additifs alimentaires mentionnés aux sections 4.1 à 4.4 de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme; et

- b) des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, dans les limites des concentrations maximales stipulées dans cette liste.

5. CONTAMINANTS

5.1 RESIDUS DE PESTICIDES

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

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

[Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques - les dosages devant être effectués selon des méthodes agréées - et pratiquement exempt d'autres contaminants, en particulier de substances pharmacologiquement actives].

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3, 1997) et au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979).

6.2 Dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

6.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé;
- b) doit être exempt de parasites pouvant présenter un danger pour la santé;
- c) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un danger pour la santé.

7. EMBALLAGE

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

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

8. REMPLISSAGE DES RECIPIENTS

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

- i) 80 % v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 oz),
- ii) 85 % v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 à 8 oz); et
- iii) 90 % v/v - produits pesant plus de 250 g (8 oz).

par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient une fois complètement rempli.

9. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991), Codex Alimentarius, Volume 1), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 NOM DU PRODUIT

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

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

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

9.1.3 Si 90 % ou plus des protéines proviennent de lait entier ou écrémé, naturel ou légèrement modifié, le produit peut être étiqueté "Préparation **lactée** pour nourrissons".

9.1.4 Quand un produit ne contient ni lait ni aucun dérivé du lait, il [peut] être étiqueté "sans lait ni produits laitiers" ou porter une mention équivalente.

9.1.5 Les produits destinés aux nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux doivent être étiquetés de façon à indiquer clairement le besoin spécial auquel la préparation est destinée à répondre, ainsi que la ou les propriétés diététiques alléguées. [Aucune allégation relative à la santé ne doit être faite concernant les propriétés diététiques du produit].

9.1.6 [Les produits ne contenant pas moins de 0,5 mg de fer (Fe)/100 kilocalories doivent être étiquetés "Préparations pour nourrissons contenant du fer ajouté"].

ou

[Les produits contenant moins de 0,5 mg de fer (Fe)/100 kcal doivent porter une étiquette indiquant que lorsque le produit est donné à des enfants âgés de plus de quatre mois, leur besoin total en fer doit être couvert par des sources supplémentaires].

9.2 LISTE DES INGREDIENTS

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

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

9.3 DECLARATION DE LA VALEUR NUTRITIVE

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

- a) La valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ), et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes de l'aliment tel qu'il est vendu ainsi que par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette.
- b) La quantité totale de chaque vitamine, sel minéral, choline et ingrédient facultatif spécifié aux sections 3.1.2 et 3.2 de la présente norme par 100 grammes de l'aliment tel qu'il est vendu ainsi que par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément

aux instructions figurant sur l'étiquette. En outre, la déclaration par 100 kilocalories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

9.4 DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

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

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

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

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

9.5 MODE D'EMPLOI

9.5.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

9.5.2 L'étiquette doit porter des mentions indiquant que les enfants âgés [de plus de six mois] devraient recevoir une alimentation de complément en sus de la préparation pour nourrissons.

9.6 SPECIFICATIONS D'ETIQUETAGE SUPPLEMENTAIRES

[9.6.1 Les étiquettes ne devraient pas décourager l'allaitement au sein. Chaque étiquette figurant sur le récipient portera une indication claire, bien en évidence et parfaitement lisible, comprenant les points suivants: a) les mots "avis important" ou leur équivalent; b) une mention indiquant la supériorité de l'allaitement au sein [ou: le libellé: le lait maternel est le meilleur aliment pour votre bébé, il le protège contre la diarrhée et autres maladies]; c) une déclaration que le produit ne doit être utilisé que sur avis d'un agent sanitaire quant à la nécessité de l'employer et à son bon emploi; d) des instructions pour une préparation correcte; et e) un avertissement précisant qu'une préparation erronée du produit présente un risque pour la santé.

9.6.2 L'étiquette ne doit pas porter d'images de nourrissons, ni autre représentation ou texte idéalisant l'emploi de la préparation pour nourrissons. Le cas échéant, l'étiquette peut illustrer par un dessin le mode d'emploi du produit].

9.6.3 Les mots "humanisé", "maternisé" ou autres mots semblables ne doivent pas être utilisés.

10. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

ANNEXE 1

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

Aux fins de la présente norme, les acides aminés essentiels et semi-essentiels présents dans le lait maternel, exprimés en mg par 100 kJ et 100 kcal sont les suivants:

	par 100 kJ	par 100 kcal
Arginine	25	107
Cystine	11	44
Histidine	12	47
Isoleucine	20	83
Leucine	40	167
Lysine	28	119
Méthionine	6	23
Phénylalanine	18	75
Thréonine	18	77
Tryptophane	7	31
Tyrosine	20	85
Valine	24	99