

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP18/NFSDU

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-et-unième session

Rome, Italie

2 – 6 juillet 2018

Berlin, Allemagne

4 – 8 décembre 2017

- I. Rapport de la trente-neuvième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
- II. Addendum au rapport de la trente-neuvième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux	page ii
Liste des abréviations	page iii
Rapport de la trente-neuvième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime	page 1

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	4
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres organismes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour)	5 – 7
Questions soulevées par la FAO et l'OMS (Point 3 de l'ordre du jour)	8 – 15
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (Point 4 de l'ordre du jour)	16 – 71
Avant-projet de définition de la biofortification (Point 5 de l'ordre du jour).....	72 – 93
Avant-projet sur une VNR-MNT pour l'EPA et le DHA (Point 6 de l'ordre du jour).....	94 – 104
Avant-projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) (Point 7 de l'ordre du jour)	105 – 129
VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge (Point 8 de l'ordre du jour)	130 – 132
Additifs alimentaires – Mécanisme / cadre pour l'examen de la justification technologique et autres questions (Point 9 de l'ordre du jour)	133 – 144
Document de travail sur l'allégation « sans » acides gras trans (Point 10 de l'ordre du jour).....	145 – 150
Autres questions et travaux futurs (Point 11 de l'ordre du jour)	151 – 161
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour)	162

Addendum

page

Addendum au rapport	22
---------------------------	----

Annexes

Annexe I – Liste des participants	23
Annexe II – Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CXS 156-1987) (facteurs essentiels de composition)	54
Annexe III – Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CXS 156-1987) (autres sections)	64
Annexe IV – Avant-projet de définition de la biofortification	70
Annexe V – Avant-projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF).....	71
Annexe VI – Avant-projet de conditions d'établissement d'une allégation « sans » acides gras trans (AGT).....	74
Annexe VII – Méthodes d'analyse pour les apports dans la <i>Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i> (CXS 72-1981)	75

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objet	Texte/Sujet	Code	Étape	Para- graphe
Membres CCEXEC75 CAC41	Adoption	Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> : avant-projet de facteurs essentiels de composition pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge	CXS 156-1987	5	71 et annexe I
Membres CCNFSDU40	Observations	Avant-projet sur l'allégation « sans » acides gras trans	CXG 23-1997	3	150 et annexe VI
CCMAS	Validation	Méthodes pour la biotine, la vitamine D et le chlorure : préparations pour nourrissons	CXS 234-1999	-	152 et annexe VII
Membres CCNFSDU40	Discussion	Méthodes biologiques	CXS 234-1999	-	7
GT électronique (Nouvelle-Zélande, France, Indonésie) CCNFSDU40	Rédaction	Révision de la Norme pour les préparations de suite : champ d'application, définition du produit, étiquetage	CXS 156-1987	2/3	Paragra- phe 71 et annexe III
GT électronique (Zimbabwe et Afrique du Sud) CCNFSDU40	Remaniement	Avant-projet de définition de la biofortification	-	2/3	93 et annexe IV
GT électronique (Fédération de Russie et Chili) CCNFSDU40	Remaniement	Avant-projet de VNR-MNT pour l'EPA et le DHA	CXG 2-1985	2/3	104
GT électronique (Afrique du Sud, Sénégal et Ouganda) CCNFSDU40	Remaniement	Avant-projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi	-	2/3	129 et annexe V
GT électronique (Irlande, Mexique et États-Unis d'Amérique) CCNFSDU40	Discussion	VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge	-	-	132
GT électronique (Union européenne et Fédération de Russie) CCNFSDU40	Remaniement	Mécanisme / cadre pour l'examen de la justification technologique des additifs alimentaires	-	-	144
Argentine CCNFSDU40	Discussion	Document de travail concernant les directives harmonisées sur les probiotiques destinés à une utilisation dans les aliments et les compléments alimentaires	-	-	156
CCNFSDU40	Discussion	Directives générales pour l'établissement de profils nutritionnels			161

LISTE DES ABRÉVIATIONS

ARA	Acide arachidonique
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CRD	Document de séance
DHA	Acide docosahexaénoïque
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
Elena	Bibliothèque électronique de données factuelles pour les interventions nutritionnelles de l'OMS (eLENA)
EPA	Acide eicosapentaénoïque
UE	Union européenne
GT électronique	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FOPL	Étiquetage en face avant des emballages d'aliments
FUF	Préparations de suite
GIFT	Outil de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale de la FAO/OMS
GINA	Base de données mondiale de l'OMS sur la mise en œuvre des actions en matière de nutrition
GUL	Limite indicative maximale
GRADE	Classification des recommandations, examen, développement et évaluation
GSCTFF	Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JEMNU	Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition
NUGAG	Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS
MNT	Maladies non transmissibles
VNR	Valeur nutritionnelle de référence
VNR-B	Valeurs nutritionnelles de référence - Besoins
PICO	Population, intervention/indicateur, comparateur et résultats (« outcomes »)
AGPI	Acides gras polyinsaturés
GT physique	Groupe de travail physique
RUTF	Aliments thérapeutiques prêts à l'emploi
MAS	Malnutrition aiguë sévère
AGT	Acides gras trans
UNICEF	Fonds des Nations Unies pour l'Enfance
WHA	Assemblée mondiale de la Santé
OMS	Organisation mondiale de la Santé
OMC	Organisation mondiale du Commerce

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa trente-neuvième session à Berlin, Allemagne, du 4 au 8 décembre 2017, à l'aimable invitation du gouvernement fédéral allemand. Le Dr Pia Noble et Mme Marie-Luise Trebes, l'ancienne et la nouvelle Chef de la Division des denrées alimentaires spécifiques, suppléments alimentaires et additifs alimentaires du Ministère fédéral allemand de l'Alimentation et de l'Agriculture, ont assuré respectivement la présidence et la vice-présidence de la session. La session s'est déroulée en présence de 66 pays membres, une organisation membre et 39 organisations en qualité d'observateurs. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Le Dr Maria Flachsbarth, Secrétaire d'État parlementaire auprès du Ministère fédéral allemand de l'Alimentation et de l'Agriculture, s'exprimant au nom de M. Christian Schmidt, Ministre fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture, ouvre la session et accueille les délégués. Elle déclare que le grand nombre de participants à la réunion démontre à la fois l'intérêt porté aux travaux qui contribuent à la concrétisation de la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025), tout en soulignant l'importance des normes du Codex fondées sur la science dans la protection des consommateurs et le commerce de denrées alimentaires. Mme Mariam Eid, Vice-présidente de la Commission du Codex Alimentarius, s'exprime également devant les participants et insiste sur l'importance du consensus dans la prise de décision sur plusieurs points essentiels de l'ordre du jour de cette réunion.

Partage des compétences¹

3. Le Comité prend note du partage des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres conformément à l'article II, paragraphe 5, du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, tel que présenté dans le document CRD 1.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

4. Le Comité adopte l'ordre du jour avec les ajouts suivants au point 11 – Autres questions :
 - i. Directives générales pour l'établissement de profils nutritionnels (Costa Rica et Paraguay) ;
 - ii. Méthodes d'analyse dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981) (États-Unis d'Amérique) ; et
 - iii. Directives harmonisées sur les probiotiques destinés à une utilisation dans les aliments et les compléments alimentaires (International Probiotics Association).

Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres organismes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour)³

5. Le Comité note que certains éléments sont uniquement cités à titre d'information et que plusieurs questions seront étudiées dans d'autres points de l'ordre du jour ; il prend les décisions suivantes :

Méthode pour le chrome, le molybdène et le sélénium : Préparations destinées aux nourrissons

6. Le Comité prend note de la demande du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) concernant l'éventuelle reformulation de la méthode pour le chrome, le molybdène et le sélénium sous condition de présentation de données de validation, et il encourage les membres à proposer de telles données de validation au CCMAS.

Critères de validation des méthodes biologiques utilisées pour détecter des produits chimiques posant problème

7. Le Comité est convenu de reporter la discussion sur cette question à sa prochaine session.

¹ CRD1 (Ordre du jour annoté – partage des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

² CX/NFSDU 17/39/1 ; CRD3 (observations de l'IPA) ; CRD4 (Costa Rica, Paraguay) ; CRD14 (États-Unis d'Amérique) ; CRD21 (ISDI)

³ CX/NFSDU 17/39/2, CRD4 (Costa Rica, Paraguay)

QUESTIONS SOULEVÉES PAR LA FAO ET L'OMS (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

8. La Représentante de la FAO attire l'attention du Comité sur les différentes activités de la FAO présentant un intérêt pour le CCNFSDU : (1) le Groupe d'experts de la FAO sur l'évaluation de la qualité des protéines dans les préparations de suite pour enfants en bas âge et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi, réuni à Rome du 6 au 9 novembre 2017 ; (2) l'outil de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale de la FAO/OMS (GIFT – FAO/WHO Global Individual Food Consumption Data Tool), qui fournit des indicateurs simples et précis basés sur les denrées alimentaires, dérivés de données ventilées par sexe et par âge sur la consommation alimentaire individuelle ; (3) la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025), dans le cadre de laquelle le Sommet mondial sur la nutrition de Milan a eu lieu le 4 novembre 2017 ; et (4) le Colloque international pour des systèmes alimentaires durables au service d'une alimentation saine et d'une meilleure nutrition, organisé conjointement par la FAO et l'OMS en décembre 2016, ainsi que les colloques régionaux sur le même thème organisés en 2017 afin d'articuler davantage les débats autour des problèmes actuels de chaque région.
9. La Représentante de l'OMS évoque quelques activités intéressantes pour les travaux actuels du Comité. Concernant la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, la Représentante délivre des informations complémentaires, notamment : lancement du répertoire des engagements SMART des États membres en lien avec la Base de données mondiale de l'OMS sur la mise en œuvre des actions en matière de nutrition (GINA), mise en place de réseaux d'action, notamment le Réseau mondial d'action sur les denrées alimentaires provenant des océans pour la sécurité alimentaire et la nutrition piloté par la Norvège, le Réseau mondial d'action sur l'étiquetage nutritionnel piloté par la France, le Réseau régional d'action sur la création d'environnements alimentaires propices piloté par le Chili, le Réseau régional d'action sur l'obésité infantile piloté par les pays du Pacifique et le Réseau régional d'action sur l'approvisionnement alimentaire des écoles piloté par la Thaïlande. Elle attire également l'attention du Comité sur les nouvelles résolution et décision de l'Assemblée mondiale de la Santé (WHA), à savoir la résolution WHA 70.11⁵ sur l'actualisation de l'appendice 3 (qui énumère les « meilleurs achats » et d'autres interventions recommandées pour lutter contre les maladies non transmissibles (MNT)) du Plan d'action mondial pour la lutte contre les MNT 2013-2020, et la décision WHA 70(19)⁶ sur le plan de mise en œuvre du rapport de la Commission pour mettre fin à l'obésité de l'enfant.
10. La Représentante ajoute des informations actualisées concernant : (i) les travaux du Sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé, notamment le lancement prévu du projet de directives sur les acides gras saturés et les acides gras trans en vue d'une consultation publique, la préparation d'un projet de directives sur les édulcorants non sucrés, les acides gras polyinsaturés (notamment AGPI n-3, n-6 et totaux) et les glucides (amidon et fibres), ainsi que les études de preuves en cours sur les modèles alimentaires, et le début des travaux du Sous-groupe du NUGAG sur les actions politiques, notamment les politiques d'étiquetage nutritionnel, les politiques fiscales, les politiques commerciales et d'investissement qui concernent l'alimentation et la nutrition ; et (ii) les travaux de l'OMS sur les profils nutritionnels, notamment l'adaptation des modèles de profils nutritionnels pour différentes applications, par exemple la réglementation sur les aliments et les boissons dans les écoles et l'étiquetage nutritionnel, ainsi que le développement prévu d'un modèle de profil nutritionnel régional pour la Région Afrique.
11. La Représentante de l'OMS informe également le Comité de trois activités supplémentaires qui ne figuraient pas dans le document CX/NFSDU 17/39/3, à savoir : (i) la préparation du 13^e Programme général de travail, qui prévoit 5 cibles en lien avec la nutrition (réduction des retards de croissance, réduction de l'émaciation, pas d'augmentation du surpoids / de l'obésité chez les enfants et les adolescents, élimination des acides gras trans (AGT) produits industriellement et baisse de l'apport en sel / sodium), qui orientera les travaux de l'OMS pour la période 2019-2023 ; (ii) la participation à la mise en œuvre de l'initiative RESOLVE, une nouvelle initiative mondiale pour la santé qui vise à sauver des millions de vies en faisant baisser le nombre de décès évitables dus aux maladies cardiovasculaires, en accélérant les progrès vers l'amélioration des traitements contre l'hypertension artérielle, la baisse de la consommation de sodium et l'élimination des AGT produits industriellement ; et (iii) l'actualisation des besoins nutritionnels pour les nourrissons et les enfants en bas âge (0 à 24 mois), en collaboration avec la FAO.
12. La délégation française, avec l'appui des États-Unis et de l'UE, fait remarquer que la WHA « a accueilli avec appréciation », mais n'a pas approuvé ou validé la résolution WHA sur les Orientations de l'OMS en vue de mettre un terme aux formes inappropriées de promotion des aliments pour nourrissons et jeunes enfants (WHA 69.9), et qu'il s'agit donc d'une erreur que d'indiquer dans le document CX/NFSDU 17/39/3 que la résolution WHA 69.9 a été approuvée par la WHA. La délégation des États-Unis d'Amérique informe par ailleurs le Comité qu'elle ne s'est pas associée à la résolution 70.11 de la WHA en raison de l'insuffisance des preuves sur lesquelles reposent certaines recommandations.

⁴ CX/NFSDU 17/39/3

⁵ http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70_R11-en.pdf

⁶ [http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70\(19\)-en.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70(19)-en.pdf)

13. La Représentante de l'OMS répond qu'il n'y a aucune erreur, car la résolution WHA 69.9 a effectivement été approuvée par la WHA. La Représentante déclare que les résolutions et les décisions des organes directeurs de l'OMS (à savoir le Conseil exécutif et la WHA) utilisent différentes expressions fonctionnelles pour exprimer leurs points de vue concernant le contenu de fond inclus dans les résolutions ou décisions ou annexés à ces textes. Après avoir examiné les résolutions et les décisions approuvées par la WHA ces 10 dernières années, il est clairement observé qu'elles utilisent de telles expressions, dont les plus courantes sont : *adopter*, *approuver*, *valider*, *accueillir*, *prendre note avec appréciation* et *prendre acte*. La Représentante de l'OMS indique que selon le Département Organes directeurs et relations extérieures de l'OMS, ainsi que le Bureau du Conseiller juridique, il est possible de considérer que ces différentes expressions forment un ensemble visant à signifier l'approbation, selon un degré plus ou moins élevé, d'une part, et d'autre part, la reconnaissance générale, et les termes « *accueillir* », « *accueillir avec appréciation* » (qui est l'expression employée dans la résolution WHA 69.9) et « *prendre note avec appréciation* » expriment l'approbation également, même si le terme est moins fort. Elle souligne qu'indépendamment des différentes expressions employées dans les diverses résolutions et décisions, il existe un point commun à toutes ces résolutions et décisions, à savoir que ce sont les résolutions et les décisions de la WHA, qui est l'organe directeur le plus élevé de l'OMS. La Représentante observe que lors de la WHA en mai 2017, 2 États membres ne se sont pas associés au document WHA 70.11 sur l'appendice 3 du Plan d'action sur les MNT (2013-2020), qui énumère les « meilleurs achats » et d'autres interventions recommandées pour lutter contre les MNT, mais qu'aucun État membre ne s'est désolidarisé de la résolution WHA 69.9.
14. Un observateur fait remarquer que des protections contre les conflits d'intérêts figurent dans toutes les politiques et recommandations de l'OMS et présentent un haut niveau de pertinence pour les procédures de normalisation du Codex.
15. Les délégations répondent que le document a été distribué tardivement et demandent qu'à l'avenir, la FAO et l'OMS mettent les documents à disposition suffisamment à l'avance avant la réunion afin d'avoir assez de temps pour les examiner attentivement et consulter leurs experts. Tout en notant l'utilité de l'information, une délégation demande que le document se concentre sur le travail conjoint de la FAO et de l'OMS potentiellement intéressant pour le travail du Comité.

RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CXS 156-1987) (Point 4 de l'ordre du jour)⁷

16. La Nouvelle-Zélande, présidente du groupe de travail électronique (GT électronique), présente le point de l'ordre du jour et décrit brièvement les travaux réalisés.
17. Le Comité convient de centrer d'abord la discussion sur la composition essentielle des préparations de suite pour les nourrissons du deuxième âge et des « produits » pour enfants en bas âge, avant de parler de l'étiquetage, du nom du produit, de la définition des produits, du champ d'application et du préambule, tout en prenant note de la proposition d'un observateur visant à ce que le préambule soit examiné avant les autres sections, en raison de son importance.

Généralités

18. Un observateur indique que compte tenu du fait que la croissance du marché de ces produits atteint son niveau le plus élevé dans les pays en développement, il est essentiel que ces pays évaluent les risques, l'innocuité et le caractère approprié de ces produits dans leur ensemble, selon le contexte local, avant d'autoriser les importations.

Facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les nourrissons du deuxième âge (6-12 mois)

19. La présidence du GT électronique rappelle que les facteurs essentiels de composition pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge de 6 à 12 mois devaient encore être finalisés pour les protéines et l'acide docosahexaénoïque (DHA).
20. Le Comité examine les recommandations du GT électronique et formule les observations et conclusions ci-après.

⁷ CX/NFSDU 17/39/4 rév. 1 ; CX/NFSDU 17/39/4-Add.1 (observations de l'Argentine, du Brésil, de la Colombie, de l'Équateur, de l'Inde, du Japon, du Népal, de la Nouvelle-Zélande, de la Russie, du Sénégal, de la Suisse, des États-Unis d'Amérique, EU Speciality Food Ingredients, GOED, HKI, IACFO, IBFAN, FIL, IFT, ISDI, UNICEF) ; CX/FH 17/39/5-Add.2 (Australie, Canada, Kenya, Malaisie, Norvège, Philippines, Tanzanie, Thaïlande, EFLA, ICGMA, ISDI) ; CRD5 (document de travail des États-Unis et du Canada) ; CRD7 (Costa Rica, El Salvador, UE, Kirghizistan, Maroc, Nigeria, Sierra Leone, Sri Lanka, Union africaine, EU Speciality Food Ingredients) ; CRD17 (Indonésie) ; CRD19 (République de Corée) ; CRD24 (EUVEPRO) ; CRD25 (Mali) ; CRD26 (Mexique) ; CRD28 (El Salvador).

Protéines

21. La présidence du GT électronique rappelle que le CCNFSDU38 était convenu de reporter la décision sur un niveau minimum de protéines, afin de tenir compte de l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Elle observe que bien que l'EFSA ait proposé un niveau minimum de protéines de 1,6 g/100 kcal, il est admis qu'il ne s'agit pas d'une valeur mondiale.

Discussion

22. Les délégations, en particulier celles des pays en développement, expriment une préférence pour une valeur supérieure (du niveau de protéines) de 1,8 g/100 kcal, en notant que la forte incidence de la malnutrition en termes de protéines et d'énergie intervient pendant la période de sevrage et que l'apport en protéines de haute qualité est nécessaire ; en outre, dans ces régions, les autres aliments complémentaires proviennent souvent de sources à faible teneur en protéines ou de faible qualité, et n'apporteraient donc pas un niveau de protéines suffisant. Ces délégations estiment aussi que cela éviterait aux pays d'avoir à mener ou à évaluer des essais cliniques pour fixer un niveau de protéines plus élevé, comme indiqué dans la note 6 correspondante ; ce serait particulièrement difficile pour de nombreux pays. Il est indiqué que la valeur de 1,6 g/100 kcal n'est pas une recommandation globale, car elle est le fruit d'une évaluation concernant uniquement la population de nourrissons européenne.
23. Ceux qui sont favorables au niveau de protéines de 1,6 g/100 kcal observent que la note correspondante permettrait d'indiquer qu'en dessous du niveau de protéines de 1,8 g/100 kcal, la préparation de suite devrait faire l'objet d'une évaluation. Il est ajouté que les autorités compétentes ne sont pas responsables des essais cliniques, mais de leur analyse ou leur évaluation.
24. De nombreuses délégations observent en outre :
- a) que toutes les préparations de suite à base de protéines hydrolysées devraient faire l'objet d'une évaluation, et pas seulement celles qui contiennent moins de 2,25 g de protéines par 100 kcal ; et
 - b) que les produits avec des niveaux de protéines compris entre 1,6 g/100 kcal et 1,8 g/100 kcal devraient être évalués sur le plan de leur innocuité et de leur adéquation, sur la base de preuves cliniques.

Conclusion

25. Le Comité convient d'une valeur (niveau) minimale de protéines de 1,8 g/100 kcal et d'une note 6 associée modifiée.

Acide docosahexaénoïque (DHA)

26. La présidence du GT électronique note que le DHA est approuvé en tant qu'ingrédient facultatif, mais que certains membres du GT électronique estiment qu'il est nécessaire de veiller à ce que, si du DHA est ajouté, les niveaux soient efficaces. Elle note par ailleurs qu'il est fait référence à l'acide arachidonique (ARA) dans la note associée, et que malgré le fait que des niveaux concordants sont essentiels pour les nourrissons du premier âge, ce n'est pas forcément le cas pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge, en raison du régime alimentaire diversifié de ces groupes d'âge. La note associée va dans le sens de la note figurant dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, mais peut être modifiée pour être adaptée au but du produit pour nourrissons du deuxième âge.

Discussion

27. Une délégation exprime sa préférence pour que le DHA soit obligatoire, tandis qu'une autre délégation estime que le DHA est tout à fait inutile, car il n'existe pas de base scientifique substantielle en faveur de cet ingrédient facultatif. Un observateur note que l'adjonction volontaire de DHA pourrait ouvrir la possibilité d'allégations susceptibles de donner l'impression que les préparations de suite sont nécessaires pour l'apport en DHA, et fait remarquer qu'à son avis, des problèmes se sont posés en termes d'acceptabilité chez certains nourrissons, et que tous les ingrédients doivent être sûrs.
28. Certains sont favorables à la limite indicative maximale de 30 mg/100 kcal, mais des propositions sont formulées en faveur d'une hausse du niveau minimum couvert dans la note associée à 20 mg/100 kcal, tout en observant que les préparations de suite font partie d'un régime alimentaire de plus en plus diversifié, dont la plupart des aliments complémentaires n'apportent que très peu voire pas de DHA, et un minimum de 20 mg/100 kcal serait plus proche de l'apport considéré comme adéquat par l'OMS (10 à 12 mg par kg de poids corporel pour le groupe d'âge de 6 à 24 mois).
29. Un observateur fait part de ses doutes concernant le niveau minimum, car la fourchette entre la limite indicative maximale et le niveau minimum est étroite et serait difficile à respecter pour les fabricants ; il remet également en cause le lien entre DHA et ARA, car il n'y a pas assez de preuves allant dans ce sens.

Conclusion

30. Le Comité approuve la limite indicative maximale de 30 mg/100 kcal et le niveau minimum de 20 mg/100 kcal, et prend note des réserves de la Colombie concernant la décision sur le niveau minimum de DHA, car selon elle, il existe assez de preuves montrant que le niveau de 16 mg/100 kcal est suffisant pour obtenir des bénéfices sur la santé.

Autres questions**Demande aux JEMNU pour l'établissement de facteurs de conversion de l'azote en protéine pour les protéines de soja et de lait**

31. Le Comité examine la proposition de demande de l'avis scientifique des JEMNU, préparée par le Canada et les États-Unis d'Amérique (CRD5), en rappelant sa précédente discussion lors du CCNFSDU37 sur le caractère approprié du facteur de conversion de l'azote en protéine de 5,71 pour la protéine de soja, ainsi que la recommandation du CCMAS selon laquelle la FAO et l'OMS pourraient convoquer un groupe d'experts pour évaluer la base scientifique des facteurs de conversion de l'azote en protéine.
32. Un observateur propose de ne pas limiter les travaux aux ingrédients à base de soja et de lait, mais le Comité approuve la proposition telle qu'elle est présentée.

Conclusion

33. Le Comité approuve la demande suivante aux JEMNU :

1. Lorsque l'on détermine la teneur en protéines des ingrédients à base de soja¹ utilisés dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, quel est le facteur de conversion de l'azote en protéine approprié, scientifiquement fondé, qu'il faut utiliser pour comparer la teneur en protéines calculée par des méthodes basées sur l'azote avec celle calculée par des méthodes basées sur les acides aminés ?
2. Lorsque l'on détermine la teneur en protéines des ingrédients à base de lait¹ utilisés dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, quel est le facteur de conversion de l'azote en protéine approprié, scientifiquement fondé, qu'il faut utiliser pour comparer la teneur en protéines calculée par des méthodes basées sur l'azote avec celle calculée par des méthodes basées sur les acides aminés ?

P – Ingrédients à base de soja ou de lait pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite

I – Détermination de la teneur en protéines à partir de la teneur en azote à l'aide d'un facteur de conversion (des ingrédients à base de lait et de soja)

C – Méthodes basées sur l'azote pour calculer la teneur en protéines par rapport aux méthodes basées sur les acides aminés

O – Détermination d'un ou de plusieurs facteurs de conversion de l'azote en protéine, fondés scientifiquement, pour les ingrédients à base de soja et de lait

1. Une liste des ingrédients est en cours de rédaction et sera incluse avec les questions PICO.

Facteurs essentiels de composition des [nom du produit] pour les enfants en bas âge (12-36 mois)

34. La présidence du GT électronique rappelle que les prescriptions en suspens pour les facteurs essentiels de composition des produits pour enfants en bas âge (12-36 mois) incluent : i) le niveau minimum de lipides totaux, ii) le niveau maximum de glucides assimilables et les spécifications associées pour les sucres dans la note 4, iii) la nécessité ou non d'établir un rapport calcium/phosphore, et iv) les niveaux minimum et maximum de vitamine D.
35. Le Comité convient qu'il est inutile d'établir un rapport calcium/phosphore, et prend les décisions suivantes sur le niveau minimum de lipides totaux, le niveau maximum de glucides assimilables et les niveaux minimum et maximum de vitamine D.

Niveau minimum de lipides totaux

36. Ceux qui sont favorables à un niveau minimum de lipides totaux plus élevé de 4 g/100 kcal estiment que ce niveau contribuerait à environ 30 % de l'énergie issue des lipides, et que les lipides sont un contributeur important à la croissance et au développement des enfants au cours des trois premières années de la vie.
37. Ceux qui sont favorables à un niveau minimum de lipides totaux de 3,5 g/100 kcal pensent que :
- ce niveau va dans le sens des recommandations de santé publique en faveur de la baisse de l'apport en lipides pour les enfants en bas âge ;

- ce niveau va dans le sens d'une faible teneur en lipides du lait recommandée dans le cadre du régime alimentaire de ce groupe d'âge ; et
- il existe un problème avec le surpoids, d'où la nécessité d'un niveau minimum de lipides le plus faible possible.

38. Un observateur indique qu'un minimum de lipides totaux de 4 g/100 kcal correspondrait à un apport de 36 % d'énergie issue des matières grasses. Un autre observateur explique que 28 à 29 % de l'énergie devraient provenir des lipides et que le produit fait partie d'un régime alimentaire diversifié.
39. Il est également souligné que toutes les options en termes de macronutriments devraient être prises en compte ensemble et s'additionner jusqu'aux 100 % de kcal nécessaires, à savoir les fourchettes de lipides totaux, de protéines et de niveau maximum de glucides.

Niveau maximum pour les glucides assimilables

40. Ceux qui sont favorables à un niveau de 12,5 g/100 kcal (de glucides assimilables) expriment les points de vue suivants :
- ce niveau est plus proche de celui du lait maternel et du lait de vache ;
 - ce niveau se situe dans la fourchette recommandée pour les glucides assimilables et contribuerait à environ 50 % de l'énergie, ce qui va dans le sens des recommandations en termes d'énergie ; et
 - il est nécessaire de limiter l'adjonction de sucres afin d'éviter que les enfants en bas âge consomment des produits ayant des teneurs en sucres trop élevées.
41. Ceux qui sont favorables à un niveau maximum plus élevé de 14 g/100 kcal (de glucides assimilables) expriment les points de vue suivants :
- ce niveau est basé sur la modélisation des éléments nutritifs ;
 - ce niveau va dans le sens des recommandations internationales pour la fourchette d'éléments nutritifs pour les enfants en bas âge ; et
 - s'il est associé au niveau de protéines convenu, le niveau minimum proposé pour les lipides totaux de 14 g/100 kcal convient pour obtenir 100 kcal.
42. Une délégation explique qu'un produit contenant 14 g/100 kcal de glucides assimilables permettrait d'obtenir un produit avec peu de protéines et de lipides. Le lait maternel contient une teneur élevée en glucides, mais il est l'unique aliment des nourrissons, tandis que le produit en question fait partie d'un régime alimentaire diversifié avec des glucides provenant d'autres sources de l'alimentation. Plusieurs observateurs notent que la teneur en glucides du lait maternel est différente de celle de ces produits.
43. Compte tenu des discussions sur la teneur totale en glucides assimilables et en lipides, il est convenu de mettre en place un groupe de travail en session dirigé par la Nouvelle-Zélande, afin de préparer de nouvelles propositions à étudier.
44. Le groupe de travail en session propose un niveau minimum de lipides de 3,5 g/100 kcal (ce qui équivaut à 31,5 % d'énergie), mais ne parvient pas à s'accorder sur le niveau maximum de glucides assimilables. Il est noté que le produit est considéré comme un substitut du lait de vache, que le niveau de 14 g/100 kcal de glucides assimilables est trop élevé, mais qu'il permettrait une plus grande flexibilité.
45. Compte tenu de ce qui précède, il est envisagé de retenir le niveau inférieur de glucides assimilables de 12,5 g/100 kcal, avec l'ajout d'une note pour expliquer qu'un niveau maximum de glucides assimilables jusqu'à 14 g/100 kcal peut être autorisé par les autorités compétentes nationales et/ou régionales pour un produit avec un niveau de protéines inférieur à 3 g/100 kcal.

Note 4

46. Le Comité convient que le lactose devrait être le glucide à privilégier dans le produit et qu'il est nécessaire de limiter la quantité de monosaccharides et de disaccharides pour réduire le goût sucré, mais ne parvient pas à s'entendre sur une proposition visant à ce que pour les produits qui ne sont pas à base de protéines de lait, les sources de glucides à privilégier soient celles qui ne contribuent pas au goût sucré. Le Comité note également qu'aucun édulcorant non glucide n'est autorisé dans ces produits.
47. Il est convenu que la limite en pourcentage pour les sucres soit convertie en une quantité absolue basée sur la densité énergétique.

48. D'autres propositions sont examinées, visant à inclure : (i) un texte pour expliquer que la teneur en monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ne doit pas dépasser 2,5 g/100 kcal, correspondant à 20 % de glucides assimilables, et (ii) que les autorités compétentes peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal. Le point principal de la discussion porte sur la garantie que si des glucides sont ajoutés, ils ne le sont pas en vue de sucrer le produit, et sur le fait que le texte devrait éviter de faire des comparaisons sur le goût sucré, car de telles dispositions seraient difficiles à appliquer et à contrôler, en raison de l'absence de méthodes validées à l'échelle internationale, et il serait difficile de mesurer le goût sucré de manière objective. Une délégation indique que le profil sensoriel pourrait être mesuré de manière objective au moyen des méthodes ISO 3972 et 13299, et que dans ce contexte le niveau du goût sucré pourrait faire l'objet de comparaisons. Plusieurs observateurs expriment des craintes quant à l'impact que des produits sucrés ont sur le développement du goût chez les enfants.

Conclusion

49. Le Comité approuve un niveau minimum pour les lipides de 3,5 g/100 kcal et un niveau maximum pour les glucides assimilables de 12,5 g/100 kcal, avec l'ajout d'une nouvelle note pour indiquer que, pour un produit avec un niveau de protéines inférieur à 3 g/100 kcal, un niveau maximum de glucides assimilables allant jusqu'à 14 g/100 kcal peut être admis par les autorités compétentes nationales et/ou régionales ; il convient en outre de conserver la note 4 modifiée entre crochets en vue d'un examen plus approfondi.

Vitamine D

50. Certaines délégations sont d'avis que la vitamine D devrait être un ingrédient facultatif, car un niveau accru de vitamine D peut avoir des effets toxiques, notamment dans les pays très ensoleillés. D'autres délégations estiment toutefois que la vitamine D devrait être un ingrédient obligatoire.
51. D'autres délégations disent être favorables aux niveaux recommandés par le GT électronique et notent que même dans les pays à fort ensoleillement, la carence en vitamine D reste un problème. Il est également noté qu'il est nécessaire d'expliquer à quelle forme de vitamine D il est fait référence, à savoir la vitamine D2 ou la vitamine D3. Par ailleurs, d'autres délégations réaffirment leur position en faveur de niveaux inférieurs de vitamine D, à savoir un niveau minimum de 1 µg/100 kcal et un niveau maximum de 3 µg/100 kcal, en notant que des niveaux allant jusqu'à 4,5 µg/100 kcal pourraient déboucher sur une consommation de niveaux de vitamine D nocifs, et que des niveaux inférieurs permettraient de préserver l'allaitement au sein. Une délégation souligne qu'il existe une large marge de sécurité entre le niveau maximum et le niveau supérieur de 62,5 µg par jour de vitamine D pour ce groupe d'âge fixé par l'Institute of Medicine américain.
52. En tenant compte de la variation des besoins en vitamine D dans les différentes régions du monde, une proposition est formulée pour permettre aux autorités compétentes de s'écarter des conditions en fonction des besoins nutritionnels de la population locale.

Conclusion

53. Le Comité prend note des points de vue divergents sur les niveaux appropriés de vitamine D et de la nécessité d'expliquer dans le texte que la forme de vitamine D concernée est la vitamine D3. Le Comité convient de retenir la proposition entre crochets pour un nouvel examen lors du CCNFSDU40.

Section sur l'étiquetage : nourrissons du deuxième âge

54. Le Comité approuve les sections : liste des ingrédients, modifiée par la suppression de la référence aux « ingrédients facultatifs », déclaration de la valeur nutritive, et datage et instructions d'entreposage, qui sont alignées sur les travaux relatifs au datage finalisés par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Il formule les observations et conclusions supplémentaires suivantes.
55. Le Comité prend note des divers points de vue sur l'inclusion ou non dans le texte d'introduction d'une explication disant que les prescriptions incluent une interdiction d'employer des allégations relatives à la nutrition et à la santé, provenant des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997). Ceux qui sont favorables au maintien du texte notent que la formulation proposée va dans le sens de la norme pour les préparations destinées aux nourrissons, et qu'il est nécessaire de répéter et de préciser que les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne sont pas appropriées pour les nourrissons du deuxième âge.

Conclusion

56. Le Comité accepte de conserver la dernière phrase du paragraphe d'introduction entre crochets pour examen ultérieur.

Section 9.1 – Nom du produit

57. Le Comité approuve les sections 9.1.1, 9.1.2 et 9.1.3. Concernant le point 9.1.4, le Comité approuve l'option 1, consistant à diviser la disposition 9.1.4 en deux parties, afin d'expliquer clairement que le nom de l'aliment peut aussi inclure la référence à la source des protéines. La proposition est également modifiée de manière à indiquer que, dans le cas des produits issus de sources mixtes, la source des protéines animales et végétales doit figurer dans le nom du produit, la source principale étant mentionnée en premier. En outre, le Comité convient d'utiliser dans la section 9.1.5 le verbe « est » au lieu de « peut être ».

Section 9.5 – Mode d'emploi

58. Le Comité prend note des points de vue suivants concernant le point 9.5.1 et les examine :
- le produit doit être préparé avec de l'eau potable, « potable » étant un terme générique visant à garantir à la fois l'innocuité chimique et microbiologique ;
 - faut-il maintenir la formulation actuelle, car elle est alignée sur la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981), ou faire référence à de l'eau pure, pour laquelle il existe une définition ; et
 - faut-il maintenir la formulation existante indiquant que l'eau peut être rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition et inclure des conseils indiquant que l'eau ne devrait pas être à une température inférieure à 70 °C avant la reconstitution, conformément aux directives de l'OMS/FAO sur la préparation, la conservation et la manipulation dans de bonnes conditions des préparations en poudre pour nourrissons, ainsi qu'aux recommandations figurant dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants* (CXC 66-2008). Cet aspect est particulièrement important, compte tenu du fait que le produit n'est pas stérile et peut contenir les bactéries *Enterobacter* et *Salmonella*, entre autres.
59. Il est convenu de conserver le texte « qu'il ne doit pas être utilisé comme unique source de nutrition » à la section 9.5.6.

Conclusion

60. Le Comité convient d'inclure la référence à l'eau potable et de conserver le texte tel que proposé par le GT électronique.

Section 9.6 – Spécifications d'étiquetage supplémentaires

61. Le Comité examine les points et avis suivants :
- une proposition visant à ajouter au point 9.6.1 c) une exception pour l'administration du produit à des nourrissons de moins de 6 mois, car il peut exister des situations dans lesquelles le produit pourrait être introduit plus tôt, sous surveillance médicale. Des délégations remettent en question cette proposition, en notant que cela impliquerait que la préparation de suite soit conçue pour répondre à des besoins alimentaires spécifiques pour lesquels elle n'est pas prévue. La Représentante de l'OMS se dit préoccupée par l'ambiguïté de la formulation proposée, car elle omet d'indiquer pourquoi et dans quels cas des exceptions sont justifiées, ouvrant ainsi la possibilité d'une promotion inappropriée du produit en vue d'un usage en dessous de l'âge de 6 mois. Pour les nourrissons de moins de 6 mois, qui ne reçoivent pas de lait maternel pour des raisons légitimes, les préparations pour nourrissons doivent être disponibles jusqu'à l'âge de 6 mois, voire au-delà si nécessaire. L'OMS n'est donc pas d'accord avec la formulation proposée ;
 - des questions sont également soulevées sur les raisons de la nécessité de s'adresser à des agents de santé indépendants, car tous les agents de santé sont des professionnels et sont indépendants ;
 - la nécessité de faire référence au Code international de commercialisation des substituts du lait maternel et aux résolutions WHA consécutives, en particulier la résolution WHA 69.9 dans cette section ; et
 - la nécessité de finaliser le préambule d'abord, avant les dispositions sur l'étiquetage.

Conclusion

62. Le Comité convient de conserver la section entre crochets pour examen ultérieur.

Étiquetage des produits pour enfants en bas âge

63. Par manque de temps, le Comité n'a pas abordé les propositions concernant l'étiquetage des produits pour enfants en bas âge.

Préambule, champ d'application, nom du produit, définitions des produits et structure : nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge

64. Le Comité ne prend pas de décision sur la définition de ces deux produits, mais convient de ne pas faire référence aux produits comme étant « *spécialement* » fabriqués à cet effet ; dans le cas de la définition du produit destiné aux enfants en bas âge, il convient de supprimer les deux derniers blocs de texte entre crochets. Le Comité prend note des avis suivants :
- le nom du produit devrait indiquer clairement que les produits destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge sont des substituts du lait maternel ;
 - le produit pour enfants en bas âge ne devrait pas être considéré comme un substitut du lait maternel, car il n'est pas destiné à remplacer le lait maternel et n'est pas adéquat sur le plan nutritionnel ;
 - la préférence pour d'autres termes tels que « préparation pour nourrissons du deuxième âge », qui permettrait de mieux définir le produit destiné aux nourrissons du deuxième âge ; il conviendrait d'envisager de combiner la norme pour les préparations destinées aux nourrissons avec celle pour les nourrissons du deuxième âge, et d'avoir une norme distincte pour le produit destiné aux enfants en bas âge ;
 - le terme « de suite » implique que la préparation suit une autre préparation, ce qui n'est pas le cas, et il conviendrait d'envisager de désigner le produit par l'appellation « boisson pour nourrissons du deuxième âge » ; et
 - le produit pour enfants en bas âge est destiné à être consommé dans le cadre d'un régime alimentaire diversifié, mais le produit pour nourrissons du deuxième âge pourrait faire partie des aliments généraux pour répondre aux besoins nutritionnels de cette tranche d'âge.
65. Le Comité observe qu'il conviendrait d'examiner la structure de la norme, comme indiqué lors du CCNFSDU38.
66. Le Comité note qu'il est prématuré de discuter du nom du produit pour enfants en bas âge et du champ d'application, et convient d'un échange général des points de vue sur le préambule afin d'éclairer les travaux en cours.
67. Le Comité confirme sa décision d'avoir un préambule dans la norme. Toutefois, la présidence note que plusieurs questions fondamentales doivent être résolues d'abord, concernant la référence spécifique aux résolutions WHA et aux directives de l'OMS ou une référence plus générale, le fait que certaines des résolutions WHA vont au-delà du mandat du Codex et qu'il est par conséquent inapproprié d'y faire référence, et s'il faudrait des recommandations du CCEXEC ou de la CAC avant de pouvoir affiner la formulation du préambule.
68. Le Comité prend note des points de vue suivants exprimés par les délégations, mais ne prend pas de décision :
- les résolutions WHA pertinentes, notamment WHA 69.9, 55.25 et 39.28, ainsi que le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel, la Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant et les Orientations de l'OMS en vue de mettre un terme aux formes inappropriées de promotion des aliments pour nourrissons et jeunes enfants, devraient être explicitement mentionnés dans le préambule ou dans le champ d'application, et ces références confèreraient davantage de crédibilité aux normes du Codex ;
 - l'inclusion des références aux résolutions WHA pourrait avoir des implications dans le cadre de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC), et la décision relative au préambule est prématurée au regard des discussions en cours au sein de la CAC sur les politiques de l'OMS et de la FAO en relation avec le travail du Codex ;
 - ce n'est pas le rôle du Codex d'inclure des références aux politiques de l'OMS et à certaines résolutions WHA qui peuvent aller au-delà du champ d'application de la norme et du mandat du Codex, et une telle inclusion pourrait créer un précédent hasardeux et risquerait de nuire à la crédibilité des normes du Codex ;
 - il existe un précédent d'inclusion de résolutions WHA et de directives de l'OMS dans les textes du Codex et il convient de garder en tête que le préambule est une introduction de la norme qui vise à planter le décor pour la norme ;
 - les gouvernements qui ont adopté le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel de 1981 sont tenus de promouvoir l'allaitement au sein jusqu'à l'âge de 6 mois et au-delà, et à cet égard, la référence aux politiques correspondantes de l'OMS pourrait servir de rappel aux gouvernements ;

- les résolutions WHA stipulent que le Codex doit prendre pleinement en compte les résolutions WHA ; et
- il est prématuré de discuter du préambule et une telle discussion devrait être éclairée une fois que la structure de la norme sera plus précise.

69. Le Secrétariat explique que le CCEXEC73 a achevé ses discussions sur les relations entre les politiques, stratégies et directives de la FAO et de l'OMS et les travaux du Codex⁸ et que les discussions au sein de la CAC ne concernent pas la cohérence des politiques, mais les questions soulevées par les politiques de la FAO et de l'OMS et les sujets connexes⁹. L'objectif est d'informer les membres des politiques de l'OMS et de la FAO et des autres sujets connexes, de manière à ce que le travail de la FAO et de l'OMS puisse être pris en compte au niveau national et ailleurs, notamment au sein du Codex.
70. Le Comité note par ailleurs qu'il est prématuré de demander l'avis du CCEXEC et que les travaux doivent se poursuivre sur le préambule, le champ d'application, le nom du produit et les définitions, afin d'évaluer si d'autres recommandations sont requises. Le Comité rappelle également que le CCNFSDU38¹⁰ était convenu que la référence aux directives de l'OMS et résolutions WHA pertinentes peut être incluse soit dans un préambule à la norme soit dans le champ d'application.

Conclusion

71. Le Comité convient de :
- faire passer à l'étape 5 les facteurs essentiels de composition pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge convenus lors de cette session et des précédentes, pour adoption par la CAC41 (annexe II) ;
 - conserver le préambule entre crochets pour discussion plus approfondie lors de la prochaine session du CCNFSDU ; et
 - reconduire le GT électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par la France et l'Indonésie, travaillant en anglais, avec le mandat suivant :
 - i. finaliser les exigences en matière d'étiquetage pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge (voir annexe III) ;
 - ii. finaliser les exigences en matière d'étiquetage pour les [nom du produit] pour enfants en bas âge (voir annexe III) ;
 - iii. étudier les options pour la structure de la ou des normes (par exemple une norme ou deux normes distinctes pour les produits destinés aux deux tranches d'âge) ;
 - iv. élaborer une proposition pour les sections Champ d'application aussi bien pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge que pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge, en cohérence avec les discussions du CCNFSDU39 ; et
 - v. finaliser les définitions des produits prévues à la section 2.1 pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge et finaliser le nom du produit pour les enfants en bas âge.

AVANT-PROJET DE DÉFINITION DE LA BIOFORTIFICATION (Point 5 de l'ordre du jour)¹¹

72. Le Zimbabwe, en tant que co-président du GT électronique, présente le point et signale que le GT électronique s'est concentré sur la poursuite du développement des cinq critères, afin d'orienter la rédaction de la définition. En conséquence, le GT électronique formule six recommandations (cinq en lien avec le projet de critères et une sur le projet de définition) pour examen par le Comité.

⁸ REP17/EXEC2, paragraphes 161 - 170.

⁹ REP17/CAC, paragraphes 168 - 184.

¹⁰ REP17/NFSDU, paragraphe 113 ii

¹¹ CX/NFSDU 17/39/5 ; CX/NFSDU 17/39/5 Add.1 (observations de l'Albanie, de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Colombie, du Costa Rica, de l'Égypte, de l'Inde, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay, des Philippines, de la Suisse, de la Thaïlande, des États-Unis, IBFAN, ICBA, ICGMA, IFU, FAO) ; CX/NFSDU 17/39/5 Add.2 (Kenya, Malaisie, Tanzanie et IACFO) ; CRD8 (UE, Nicaragua, Nigeria, Union africaine) ; CRD16 (Sierra Leone) ; CRD22 (NHF) ; CRD 25 (Mali) ; CRD26 (Mexique).

73. La présidente du Comité rappelle au Comité les autres questions restées en suspens suite au CCNFSDU38, à savoir la manière dont la définition sera utilisée et son emplacement, et que ces aspects doivent aussi être examinés. Elle propose que le Comité examine d'abord le projet de définition (recommandation 6), car les critères ont été évoqués à plusieurs reprises et ces outils ont été développés pour aider le GT électronique à rédiger le projet de définition. Elle note par ailleurs que tous les termes spécifiques des cinq critères ne seront pas forcément intégrés dans la définition.
74. Le Comité approuve la proposition de la présidente d'examiner d'abord la définition (recommandation 6) et prend note des observations générales et spécifiques ci-après formulées par les délégations.

Observations générales

75. L'Union européenne et ses États membres, soutenus par deux délégations, observent qu'avant de s'atteler à l'élaboration de la définition, il serait important de clarifier d'abord la manière dont la définition sera utilisée, le but de ces travaux, ainsi que le meilleur endroit pour placer la définition, comme l'a demandé la CAC38 suite aux recommandations du CCEXEC. Les réponses à ces questions sont une condition indispensable pour permettre une avancée substantielle sur la définition. Ces délégations ajoutent qu'au sein de l'UE, il existe des réglementations légalement contraignantes concernant l'emploi du terme « bio », qui est réservé à la production biologique. Par conséquent, une allégation de « biofortification » sur l'étiquette d'un aliment quelconque qui ne serait pas produit selon les règles de l'agriculture biologique ne saurait être approuvée. Il est inutile de dépenser les ressources du Comité sur l'élaboration d'une définition de la biofortification, car il existe déjà une définition sur le site web de l'OMS, dans le glossaire terminologique.
76. Certains observateurs font part de leur soutien au point de vue de l'UE. Il est noté en outre qu'il n'existe pas de définition du Codex pour le terme « fortification conventionnelle ». Certains observateurs et une délégation notent qu'une telle définition ouvrirait grand la porte à l'emploi de technologies telles que la modification génétique (GM), qu'ils jugent néfaste. Ces observateurs proposent d'interrompre les travaux et indiquent en outre que la définition ferait aussi la promotion d'une approche nutritionnelle unique au lieu d'une alimentation biodiversifiée.
77. L'observateur du NHF s'oppose à l'inclusion dans la définition des termes « toutes les sources potentielles » et « toute méthode de production », ainsi qu'à la note 5 associée « La méthode de production est déterminée par les autorités nationales compétentes » ; selon lui, cela permettrait l'emploi de techniques utilisées dans la modification génétique pour la biofortification, induisant ainsi les consommateurs en erreur, qui pourraient considérer la « biofortification » comme un processus naturel d'amélioration de la teneur en éléments nutritifs de l'aliment. Le NHF est également opposé au terme lui-même, car « bio » est déjà un terme technique signifiant « biologique » et les consommateurs pourraient être induits en erreur par la similitude des deux termes.
78. L'observatrice de l'IFPRI réaffirme l'avis exprimé par son organisation lors des précédentes sessions du Comité, selon lequel l'objectif de la biofortification est la sélection de cultures conventionnelles comme étant l'une des stratégies de lutte contre les carences en micronutriments au sein de la population. Elle explique qu'il existe des terminologies alternatives mais équivalentes au terme « biofortification », par exemple « agro-fortification », « agri-fortification », « nutri-fortification », et que celles-ci pourraient être utilisées dans différents pays. Afin de clarifier davantage la définition, l'observatrice propose au Comité d'envisager l'insertion d'une note : « Certains gouvernements membres préféreront peut-être employer à cet effet les termes équivalents « agri-fortification », « agro-fortification » ou « nutri-fortification ». ».
79. Une délégation indique que la définition de la biofortification est importante pour les pays dans l'élaboration de leur législation et de leurs politiques, en particulier dans la mesure où la biofortification est actuellement employée pour augmenter la teneur en vitamine A du manioc, par exemple.
80. Compte tenu des limites potentielles de l'emploi du terme « biofortification » dans certaines régions/pays où il est associé à l'agriculture biologique, le Comité convient donc d'étudier l'emploi de termes alternatifs à la « biofortification ».
81. En réponse à la question sur la définition de la biofortification figurant dans la Bibliothèque électronique de données factuelles pour les interventions nutritionnelles de l'OMS (eLENA), la Représentante de l'OMS explique qu'il existe effectivement une fiche eLENA sur la biofortification des aliments de base, contenant des informations sur la biofortification. En revanche, il est clairement indiqué qu'il n'existe actuellement aucune directive de l'OMS sur la biofortification et que, malgré la consultation technique de l'OMS/FAO de 2016 qui a remanié la définition de la biofortification des aliments de base, entre autres questions diverses, il ne s'agissait pas d'une réunion d'experts pour l'élaboration de directives, et aucune recommandation définitive n'a donc été formulée à cet égard.

82. La présidence du Comité explique que la demande de nouveaux travaux provenait du CCFL, et que le CCFL est le comité le mieux placé pour formuler une recommandation concernant la manière dont la définition sera utilisée et le meilleur endroit pour la placer, mais que le CCFNSDU peut faire des propositions au CCFL. Il est indiqué en outre que la définition exclura les aliments pour animaux.

Observations spécifiques

83. Le Comité examine l'avant-projet de définition et les points de vue échangés au regard des éléments ci-après :
- « *Organismes sources potentiels* »
84. Convient que la définition doit être simple, claire et concise, et que des exemples d'organismes sources potentiels, à savoir animaux, végétaux, champignons, levures, bactéries, devraient être inclus dans une note.
- « *Élément nutritif* »
85. Note que le terme « éléments nutritifs », tel qu'il est défini dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985), est plus adapté pour un emploi dans la définition. Le Comité note que le terme « élément nutritif » devrait être utilisé aussi bien dans la définition que dans la note 1 correspondante, à la place du terme « élément nutritif essentiel » (tel que défini dans les *Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987)).
- « *Substances apparentées* »
86. Il est expliqué que l'inclusion du terme « substances apparentées » est destinée à prendre en compte d'autres substances telles que les substances phytochimiques et les facteurs anti-nutritionnels, qui risquent de ne pas entrer dans le champ d'application de la définition des éléments nutritifs. Toutefois, une crainte est exprimée par rapport à l'inclusion des « substances apparentées » dans la définition, qui élargirait le champ d'application et compliquerait donc la situation, et par rapport au fait que ces substances devraient être clairement définies.
87. La Représentante de la FAO note qu'il serait nécessaire de préciser quelles substances entrent dans la catégorie des substances apparentées, et comment les résultats pour la santé qui y sont associés seront évalués, et propose que ce paramètre soit réexaminé.
88. Par conséquent, il est proposé que ces substances soient exclues de la définition.
- *Augmentation des éléments nutritifs à des niveaux mesurables et biodisponibilité des éléments nutritifs*
89. Il est mentionné que les résultats positifs pour la santé attendus pourraient être obtenus soit au moyen d'une augmentation quantitative des éléments nutritifs souhaités, soit au moyen d'une réduction des anti-nutriments ciblés (par exemple les phytates), accroissant ainsi davantage la biodisponibilité des éléments nutritifs. Toutefois, du point de vue de la mise en application, il serait plus facile de mesurer l'augmentation des éléments nutritifs que leur biodisponibilité. Par conséquent, la définition devrait se concentrer sur le résultat attendu, à savoir des niveaux mesurables, mais aussi prendre en compte la biodisponibilité des éléments nutritifs.
- *Note 4 – But visé*
90. Le Comité examine l'adéquation des principes visés dans la section 3.1.1 des CXG 9-1987, et réaffirme que l'objectif de la biofortification est d'améliorer la qualité nutritionnelle, tout en confirmant que les principes visés sont applicables et conviennent pour un emploi dans la définition. Afin de garantir la clarté et la précision de la définition, il est proposé que les principes soient énumérés dans une note, comme suit :
- a) prévenir/réduire le risque de carence ou corriger une carence démontrée en un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels dans la population ;
 - b) réduire le risque ou corriger un mauvais état nutritionnel ou un apport inadéquat d'un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels dans la population ;
 - c) répondre aux besoins et/ou couvrir les apports recommandés d'un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels ;
 - d) maintenir ou améliorer la santé ; et/ou
 - e) maintenir ou améliorer la qualité nutritionnelle des aliments.
- *Méthode de production*
91. Certaines délégations estiment que les méthodes de production ne devraient pas faire partie de la définition, car leur inclusion risquerait de créer des obstacles potentiels au commerce, puisque les autorités compétentes chercheraient à vérifier les méthodes de production. D'autres délégations notent que la définition ne devrait s'appliquer qu'à la sélection des cultures conventionnelles et devrait exclure les techniques de modification génétique.

Autres considérations*- Caractère allergène*

92. Des inquiétudes sont également soulevées concernant l'augmentation potentielle de la présence d'allergènes dans les aliments, et il est estimé qu'il faudrait préciser à quelle population cible les produits obtenus par biofortification sont destinés. Il est expliqué que le caractère allergène devrait être géré au moyen de l'étiquetage.

Conclusion

93. Le Comité note que plusieurs aspects de la définition nécessitent un examen plus approfondi, de même que les questions concernant l'emplacement de la définition et son emploi, et convient de reconduire le GT électronique présidé par le Zimbabwe et coprésidé par l'Afrique du Sud, travaillant en anglais et en français, afin :
- d'affiner le projet de définition et le texte des notes qui l'accompagnent, sur la base des observations reçues et des recommandations du CCNFSDU39 (annexe IV) ;
 - d'étudier d'autres termes alternatifs à celui de « biofortification » ; et
 - d'examiner la demande de la CAC38 concernant la manière dont la définition sera utilisée ainsi que le meilleur endroit pour la placer.

AVANT-PROJET SUR UNE VNR-MNT POUR LES ACIDES GRAS OMÉGA 3 À LONGUE CHAÎNE basés sur L'EPA et LE DHA (Point 6 de l'ordre du jour)¹²

94. La Fédération de Russie, en sa qualité de co-présidente du GT électronique, présente le point de l'ordre du jour et les conclusions du GT électronique.
95. La coprésidence du GT électronique fait savoir que :
- la proposition du GT électronique de 250 mg/jour pour l'EPA/DHA s'appuie sur deux consultations mixtes d'experts de la FAO/OMS et une consultation d'experts de la FAO, conformément aux principes généraux, de la même façon que pour l'établissement d'une VNR-MNT pour le sodium et le potassium ;
 - dix OSCR dont l'avis a été recommandé comme devant être pris en considération lors des discussions sur les VNR-MNT pour l'EPA et le DHA ont été recensés ; et
 - les points de vue divergent concernant la sélection des OSCR, à savoir s'il faut aussi tenir compte de l'avis des OSCR qui n'ont pas trouvé de preuves convaincantes pour la détermination d'une valeur de référence pour l'apport journalier (DIRV).
96. Par ailleurs, le Comité est informé que les deux documents du NUGAG (versions abrégées) ont également été pris en compte dans le travail du GT électronique.
97. La Représentante de l'OMS explique en outre qu'avec la référence à la VNR-MNT pour le sodium et le potassium, le Comité a d'abord établi des valeurs basées sur les conclusions de la Consultation mixte d'experts OMS/FAO Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques (TRS 916) de 2002, mais lorsque les Directives de l'OMS mises à jour sur l'apport en sodium chez l'adulte et chez l'enfant (2012) ont été publiées, le Comité les a actualisées afin de suivre ces directives de l'OMS de 2012, comme indiqué dans la référence à la VNR-MNT pour le sodium. De la même façon, la VNR-MNT pour le potassium a été élaborée sur la base des Directives de l'OMS sur l'apport en potassium chez l'adulte et chez l'enfant (2012), car la Consultation mixte d'experts OMS/FAO de 2002 n'avait pas donné de valeur spécifique pour le potassium.
98. Le Comité salue la tenue de la réunion en marge de la session concernant l'examen des preuves sur les acides gras polyinsaturés (AGPI) n-3, ainsi que les études de fond menées pour le travail du NUGAG, examine les six recommandations du GT électronique, prend les décisions suivantes et formule les observations ci-après.

¹² CX/NFSDU 17/39/6 ; CRD9 (observations de l'Union européenne, de la Thaïlande, de la GOED) ; CRD23 (Canada) ; CRD29 (Pérou)

Recommandations 1 à 3

99. Les délégations estiment que i) les études systématiques menées pour l'élaboration des lignes directrices sur les AGPI par le Sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé (documents du NUGAG) sont très complètes, mais elles ont été transmises tardivement au GT électronique et il aurait fallu plus de temps pour les examiner ; ii) les personnes qui évaluent les risques devraient tenir compte des études systématiques du NUGAG, plutôt que le Comité qui agit en tant que gestionnaire des risques.
100. En réponse à la question sur le processus de publication et le statut des documents du NUGAG, la Représentante de l'OMS indique qu'il est prévu que les études en essais cliniques randomisés sur les résultats en lien avec les maladies cardiovasculaires, portant sur les AGPI n-3, n-6 et totaux, soient publiées sous forme d'études Cochrane, tandis que les études en essais cliniques randomisés sur tous les autres résultats pour la santé et les examens sur les études de cohorte seront publiés dans des revues évaluées par les pairs en 2018.
101. Le Comité approuve les recommandations 1, 2 et 3.

Recommandations 4 à 6

102. Le Comité prend note de l'explication de l'OMS, selon laquelle le terme « convaincant » a été inclus dans le texte du point 3.2.2 sur les VNR-MNT dans les Principes généraux suite aux discussions du CCNFSDU32 (2010), sur la base des critères utilisés par la Consultation mixte d'experts OMS/FAO Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques (TRS 916) de 2002. Les critères d'évaluation de la force probante, qui emploient les termes « critique, probable, possible et insuffisant », ont été développés sur la base des critères utilisés par le Fonds mondial de recherche contre le cancer, mais avec des modifications effectuées par la consultation d'experts de 2002, dans un effort d'évaluation plus systématique de la qualité des preuves. Toutefois, ces critères n'ont été utilisés que lors de la consultation d'experts de 2002, puis une nouvelle fois lors de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les graisses et les acides gras dans l'alimentation humaine de 2008. Depuis la mise en œuvre des changements à l'échelle de toute l'organisation concernant le processus d'élaboration des directives de l'OMS en 2010, l'OMS n'utilise cependant plus ces critères, car l'évaluation de la qualité des preuves doit désormais se faire au moyen de la classification GRADE (classification des recommandations, examen, développement et évaluation). La Représentante suggère par conséquent que le Comité envisage éventuellement d'examiner s'il est toujours nécessaire de conserver le terme « convaincant ».
103. Le Comité approuve les recommandations 5 et 6 et demande un examen plus approfondi de la recommandation 4. Le Comité convient par ailleurs que l'explication des sections 3.1 et 3.2 de l'annexe : Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) devrait d'abord cibler la conclusion des travaux sur l'établissement de VNR-MNT pour l'EPA et le DHA, tout en notant que l'interprétation des principes pourrait être applicable à d'autres VNR-MNT dans l'avenir.

Conclusion

104. Le Comité convient de mettre en place un GT électronique coprésidé par la Fédération de Russie et le Chili et travaillant en anglais, avec le mandat suivant :
- (i) terminer l'évaluation des preuves scientifiques les plus récentes, telles que présentées dans les études systématiques du NUGAG, en tenant compte des avis complémentaires de la FAO/OMS ;
 - (ii) préciser dans la section 3.1 de l'annexe : Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) si les avis des OSCR qui n'ont pas fixé de DIRV peuvent aussi être pris en compte dans l'établissement des VNR ;
 - (iii) examiner le premier point de la section 3.2.2 de l'annexe : Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) et préciser quel niveau de qualité de preuve selon la classification GRADE doit être considéré comme « preuves scientifiques convaincantes / généralement acceptées » ; et
 - (iv) examiner si la définition d'une preuve convaincante donnée dans le Rapport d'une Consultation mixte d'experts de l'OMS/FAO sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques (2002) est applicable aux fins de l'établissement d'une VNR-MNT ; et
 - (v) formuler des propositions au CCNFSDU40.

AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRÊTS À L'EMPLOI (RUTF) (Point 7 de l'ordre du jour)¹³

105. En qualité de présidente du GT électronique, l'Afrique du Sud présente le point de l'ordre du jour et indique que la présidence a préparé une proposition révisée sur la base des observations écrites (CRD15).
106. Le Comité examine les recommandations, formule des propositions, apporte des modifications et prend les décisions suivantes :

Recommandation 1

107. Le Comité évoque brièvement le préambule et convient qu'il sera examiné après avoir discuté de la partie technique des lignes directrices. Le Comité prend note des explications du Secrétariat, selon lesquelles le premier paragraphe devrait être supprimé, car la formulation actuelle n'est pas appropriée, et une référence au *Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire* (CXC 20-1979) pourrait être ajoutée à un endroit adéquat à la fin du préambule. Des points similaires sont également soulevés par d'autres délégations.
108. Des doutes sont évoqués, selon lesquels les lignes directrices pourraient entraîner une augmentation de la commercialisation et de la vente des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF), mais le Secrétariat précise que le projet de document explique clairement que les lignes directrices pour les RUTF serviront de référence aux industriels, aux consommateurs et aux autorités gouvernementales de régulation afin de suivre et de fournir le cadre nécessaire pour l'approvisionnement international de produits alimentaires d'aide d'urgence d'une innocuité et d'une adéquation nutritionnelle constantes, et que les RUTF ne sont donc pas destinés à la vente au grand public. Une délégation n'est pas favorable à l'emploi des RUTF, car il n'existe pas assez de preuves soutenant l'emploi des RUTF de fabrication industrielle pour le traitement de la malnutrition aiguë sévère (MAS), et se prononce fermement en faveur de l'emploi d'aliments locaux pour traiter cette pathologie conformément à la politique nationale. Une autre délégation note que les RUTF ne devraient pas être prioritaires et que les enfants atteints de MAS ont besoin d'un traitement et de soins adéquats.

Recommandation 2 – Description

4.1 Aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF)

109. La définition est modifiée afin d'indiquer clairement que les RUTF doivent contenir des protéines et d'autres éléments nutritifs essentiels adéquats. Il est précisé que le terme « à haute teneur énergétique » est associé à une forte teneur en lipides et en sucres, et qu'il n'est pas nécessaire de mentionner spécifiquement ces deux éléments nutritifs dans la définition. Le Comité est globalement favorable à cette recommandation.

5. Ingrédients et matières premières de base

110. Il est convenu :

- de supprimer les mots « ingrédients en poudre ou broyés » et de faire référence à la place aux ingrédients en général, car cela permettra de prendre en compte d'autres ingrédients qui peuvent exister sous forme liquide, et de couvrir les produits innovants ainsi que l'emploi des technologies émergentes ; et
- d'approuver la recommandation.

5.1.1 Lait et autres produits laitiers

111. Il est convenu :

- de modifier la section 5.1.1 (Lait et autres produits laitiers) pour inclure « autres produits d'origine animale », afin de tenir compte d'autres ingrédients d'origine locale ;
- de faire référence aux normes Codex pertinentes sur le lait et les produits laitiers ; et
- d'approuver la recommandation.

5.1.2 Légumineuses et graines

112. Il est convenu :

- de remplacer le terme « graines de légumineuses » par « graines », car les matières premières sont

¹³ CX/NFSDU 17/39/7 ; CX/NFSDU 17/39/7 Add. 1 (Albanie, Brésil, Canada, Colombie, Costa Rica, Égypte, Inde, Paraguay, Philippines, États-Unis, EU Specialty Food Ingredients, HKI, IBFAN, ICAAS, FIL, IOFI, ISDI, MSF, UNICEF) ; CX/NFSDU 17/39/7 Add.2 (Kenya, Malaisie, Tanzanie, Thaïlande et IACFO) ; CRD10 (Union européenne, Nigeria, Union africaine) ; CRD15 (proposition de la présidence du GT électronique) ; CRD16 (Sierra Leone) ; CRD25 (Mali).

classées de manière large dans les légumineuses ou les graines (par exemple sésame) ; et

- d'inclure le soja dans les matières premières, car il est couramment utilisé comme source de protéines.

113. Un observateur note qu'il existe plusieurs conseils sur l'alimentation des enfants entre 6 et 59 mois avec des produits à base de soja, et que ces informations devraient être prises en compte.

5.1.3 Graisses et huiles et 5.1.4 Céréales

114. Les changements proposés détaillés dans le document CRD 15 sont approuvés.

5.1.5 Vitamines et sels minéraux

115. Il est noté que la liste des éléments nutritifs devrait :

- être une liste ouverte pour permettre sa mise à jour sur la base des nouvelles découvertes scientifiques ;
- indiquer clairement les vitamines et les sels minéraux recommandés et ceux qui devraient être évités ; et
- faire référence à la publication de l'OMS de 1999.

116. Il est convenu que les sels minéraux en général nécessitent un examen plus approfondi.

5.2.1 Glucides assimilables

117. Le Comité examine la note associée aux glucides assimilables et prend note des questions suivantes pour examen plus approfondi :

- la quantité de sucres libres dans le produit devrait être limitée et conforme aux directives de l'OMS et aux recommandations de la WHA ;
- la valeur de 20 % est trop élevée et devrait être indiquée sur l'étiquette ;
- la mention « *Si des glucides sont ajoutés pour donner un goût sucré, leur usage devrait être modéré* » devrait figurer dans la note ; et
- le sirop de glucose et le sirop de maïs devraient être regroupés, car leurs implications négatives pour la santé signalées sont similaires.

118. La Représentante de l'OMS indique qu'il existe des recommandations claires visant à réduire la consommation de sucres et, en partant du principe qu'il peut être possible de réduire davantage la teneur en sucres grâce à de futures avancées technologiques, un langage correspondant plus clair pourrait être employé dans les lignes directrices pour traiter cette question.

119. Le Représentant de l'UNICEF explique que les sucres sont normalement ajoutés aux RUTF pour améliorer la saveur du produit, ainsi que pour des raisons technologiques afin de servir de garniture et de liant et de prolonger la durée de conservation. Actuellement, il est possible de réduire la teneur en sucre de 5 % seulement, mais dans le futur, avec les avancées technologiques, la teneur en sucre pourra peut-être être réduite encore davantage.

120. Un observateur déclare qu'il ne faudrait pas faire pression sur les pays pour qu'ils acceptent les RUTF commercialisés à l'échelle mondiale, car les aliments produits localement sont susceptibles d'être plus nutritifs et ne nécessitent pas forcément l'ajout de niveaux aussi élevés de sucre.

121. Le Comité convient que les glucides assimilables nécessitent un examen plus approfondi.

Contaminants

122. La présidence du GT électronique note que cette section couvre tous les types de contaminants qui doivent être contrôlés dans les RUTF. Toutefois, aucun niveau maximum n'est fixé pour les contaminants dans les RUTF dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ; une approche progressive est donc proposée pour traiter les contaminants.

123. Le Représentant de l'OMS fait part de son soutien aux propositions du GT électronique pour la gestion des contaminants dans les produits comme les RUTF, et note qu'une option possible serait de faire une référence croisée aux normes pertinentes qui contiennent des limites maximales (par exemple CXS 193-1995). Cependant, pour mieux aider et orienter les producteurs de RUTF dans le respect des limites maximales pour les contaminants (indiquées dans la norme CXS 193-1995), il convient d'envisager une énumération des limites maximales correspondantes dans les lignes directrices pour les contaminants dans les RUTF. Il souligne également l'importance de mettre en place des mesures de gestion des risques adéquates pour les contaminants tels que les aflatoxines qui ciblent davantage la matière première au lieu du produit fini.

124. Le Représentant de la FAO insiste sur la nécessité fondamentale de disposer de RUTF sûrs. Cependant, une limite maximale ne constitue pas toujours forcément la mesure de gestion des risques la mieux adaptée et il encourage le Comité à examiner les meilleures mesures à prendre pour minimiser la quantité de contaminants présents dans les RUTF. La FAO rappelle au Comité que le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) est le comité du système du Codex qui traite de tous les aspects relatifs aux contaminants dans les aliments et que le CCNFSDU devrait envisager de demander son avis au CCCF sur ces questions critiques. La FAO rappelle également au Comité que la meilleure façon de contrôler les contaminants est une gestion soigneuse des ingrédients et des chaînes d'approvisionnement en général, et souligne qu'il existe déjà des dispositions adéquates dans les divers codes d'usages, les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques de fabrication et un contrôle étroit des ingrédients utilisés dans la production des RUTF. Le Comité est encouragé à examiner le caractère adéquat de ces dispositions en plus ou à la place d'un niveau maximum pour les contaminants dans le produit final.
125. Le Secrétariat explique que, même si la référence à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale reste l'option privilégiée, comme indiqué dans le *Plan de présentation des normes Codex de produits* du Manuel de procédure, des exceptions à cette règle sont autorisées. Cependant, toute limite maximale nécessite tout de même la validation par le CCCF et une justification précise doit être fournie expliquant pourquoi une référence générale à cette norme n'est pas appropriée. Il explique par ailleurs que toute limite maximale transmise au CCCF devrait aussi être accompagnée d'une explication sur la base scientifique de cette limite maximale.
126. Une délégation propose d'envisager une limite maximale pour les aflatoxines de 5 ppb, comme indiqué dans la Déclaration commune de l'Organisation mondiale de la Santé, du Programme alimentaire mondial, du Comité permanent de la nutrition du Système des Nations Unies et du Fonds des Nations Unies pour l'Enfance, Prise en charge communautaire de la malnutrition aiguë sévère.
127. Le Comité approuve l'approche progressive proposée par le GT électronique et convient de s'en servir comme point de départ pour la poursuite des travaux dans ce domaine.

Autres sections

128. Faute de temps, les autres sections n'ont pas pu être examinées.

Conclusion

129. Le Comité est convenu d'établir :
- a) un GT électronique présidé par l'Afrique du Sud et coprésidé par le Sénégal et l'Ouganda, travaillant en anglais et en français (avec le soutien de la France), afin de poursuivre l'élaboration des lignes directrices pour les RUTF, en tenant compte des décisions et observations de la session (annexe V), ainsi que des observations écrites présentées au CCNFSDU39, pour observations et discussion plus approfondie lors de la prochaine session ;
 - b) un GT physique, qui devra se réunir juste avant la prochaine session, présidé par l'Afrique du Sud et coprésidé par le Sénégal et l'Ouganda, travaillant en anglais, en français et en espagnol, pour examiner plus en détail l'avant-projet de lignes directrices pour les RUTF, en tenant compte des conclusions et des recommandations du GT électronique et des observations reçues avant le CCNFSDU40.

VNR-B POUR LES NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE (Point 8 de l'ordre du jour)¹⁴

130. La présidence présente le point de l'ordre du jour et rappelle que malgré l'intérêt de poursuivre ces travaux, le Comité n'a pas été en mesure de trouver des pays prêts à piloter les travaux lors des deux sessions précédentes. La délégation australienne demande au Comité de poursuivre les travaux et formule une proposition pour les faire avancer par l'intermédiaire d'un GT électronique, comme indiqué dans le document CRD 2.
131. Le Comité convient de poursuivre ces travaux et examine le mandat du GT électronique présenté par l'Australie. Le Comité procède à des modifications du mandat pour des raisons de clarté et de faisabilité.

Conclusion

132. Le Comité convient de mettre en place un GT électronique présidé par l'Irlande, coprésidé par le Mexique et les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais et en espagnol, avec le mandat suivant :

¹⁴ REP17/NFSDU, paragraphe 40 ; CRD2 (document de travail de l'Australie) ; CRD11 (observations de la Tanzanie, de la Thaïlande, de l'Union africaine et de l'ISDI) ; CRD17 (Indonésie) ; CRD25 (Mali)

- A. évaluer la nécessité d'établir une VNR-B et sa valeur pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge dans les textes du Codex concernant :
- i. le but de ces VNR-B dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) et les textes du Codex relatifs aux aliments diététiques ou de régime pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge ; et
 - ii. les groupes d'âge spécifiques auxquels ces VNR-B peuvent s'appliquer.

Si un besoin est défini en vertu du point A du mandat :

- B. analyser les dispositions sur l'étiquetage nutritionnel dans les textes du Codex dans le cadre du point A(i) du mandat et, le cas échéant, formuler une demande au CCFL pour obtenir un avis sur les modifications potentielles en vue d'apporter plus de clarté.

ADDITIFS ALIMENTAIRES – MÉCANISME / CADRE POUR L'EXAMEN DE LA JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE ET AUTRES QUESTIONS (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁵

133. L'UE, en sa qualité de présidente du GT électronique, passe en revue le processus suivi par le GT électronique, et présente ses conclusions.
134. Le Comité examine les trois recommandations du GT électronique et formule les observations et conclusions ci-après.

Recommandation 1 – Champ d'application

135. Un observateur estime que le champ d'application devrait être limité aux normes concernant des aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
136. Le Comité convient que tous les aliments relevant de son mandat devraient être couverts par le cadre.

Recommandation 2 – Critères (annexe A)

137. Le Comité prend note des avis suivants : i) les questions figurant dans l'annexe A sont excessivement complexes et difficiles à comprendre ; ii) certaines questions vont au-delà de la justification technologique et devraient être examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) ; et iii) les trois sous-titres sont inutiles.
138. Après avoir expliqué les raisons motivant la présence des trois sections de l'annexe A, à savoir que la section I sert à vérifier l'éligibilité et l'usage prévu, que la section II sert à vérifier la conformité avec l'approche relative à l'emploi d'additifs dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, et que la section III sert à vérifier la conformité avec la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), l'UE indique que l'ordre des sections II et III peut être modifié en fonction de la décision sur le champ d'application.
139. Le Comité convient d'utiliser l'annexe A, les observations reçues lors de la réunion et les observations figurant dans les documents CRD comme base pour un nouvel examen.

Recommandation 3 – Poursuite du développement du cadre

140. En réponse à la question de savoir si le cadre pourrait avoir des répercussions sur les aliments diététiques ou de régime comme les aliments sans gluten, il est expliqué que le but du développement du cadre est d'apprécier la justification technologique des additifs alimentaires en vue de leur évaluation par le JECFA, et non d'empêcher l'emploi d'additifs alimentaires.
141. Le Comité convient de poursuivre les travaux sur ce cadre.
142. Concernant la proposition de liste des additifs alimentaires pour le test du cadre, le Comité prend note des explications et avis suivants :
- des doutes sont exprimés concernant plusieurs dispositions adoptées sur des additifs alimentaires pour les aliments destinés aux nourrissons de moins de 12 semaines, en raison de l'absence d'évaluation appropriée de l'innocuité (voir CRD15 du CCFA49) ; en outre, le Comité est invité à examiner cette question dans le cadre de ses travaux en cours sur la justification technologique ; en fonction des résultats de l'évaluation de la justification technologique, ces additifs alimentaires pourraient soit être supprimés de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981), soit être inclus dans la liste prioritaire du JECFA ;

¹⁵ CX/NFSDU 17/39/8 ; CRD6 (ISDI) ; CRD12 (Canada, Union européenne, États-Unis) ; CRD17 (Indonésie).

- le test du cadre devrait cibler en premier lieu la gomme xanthane (SIN 415), la pectine (SIN 440) et la gomme gellane (SIN 418) et les additifs alimentaires du document CRD15 du CCFA49 ne devraient être examinés qu'une fois que le cadre aura été testé sur les trois additifs alimentaires susmentionnés ; et
- le cadre devrait être applicable aux nouvelles demandes d'additifs alimentaires et ne pas retarder la décision sur la pectine et la gomme xanthane, pour lesquelles le JECFA a déjà réalisé des évaluations de la sécurité sanitaire, et pour lesquelles une justification technologique suffisante a déjà été fournie.

143. Dans un esprit de compromis, le Comité accepte d'évaluer les additifs alimentaires pertinents du document CRD15 du CCFA49 lors d'une prochaine étape.

Conclusion

144. Le Comité convient de mettre en place un GT électronique présidé par l'UE et coprésidé par la Fédération de Russie, travaillant en anglais, avec le mandat suivant :

- (i) poursuivre les travaux sur un mécanisme ou un cadre d'examen de la justification technologique sur la base du document CX/NFSDU 17/39/8 et en tenant compte des observations formulées dans les documents CRD et lors des débats du CCNFSDU39 ; et
- (ii) tester le cadre convenu avec l'emploi proposé de gomme xanthane (SIN 415), de pectine (SIN 440) et de gomme gellane (SIN 418).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ALLÉGATION « SANS » ACIDES GRAS TRANS (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁶

145. Le Canada présente le point de l'ordre du jour et rappelle qu'une valeur pour une allégation « sans AGT » de 1 g par 100 g de lipides a été présentée au CCNFSDU38, et que trois méthodes d'analyse pour la détermination des AGT ont été renvoyées au CCMAS pour examen. Le Canada informe par ailleurs le Comité que le CCMAS38 a répondu que les trois méthodes d'analyse sont aptes à détecter les niveaux pour l'allégation proposée.

146. Le document de travail a été révisé sur la base des discussions du CCNFSDU38 et des retours du CCMAS38. Le Comité examine une proposition actualisée du Canada, indiquant que pour porter une allégation « sans acides gras trans », l'aliment concerné ne doit pas contenir plus de 1 g par 100 g de lipides et doit remplir les conditions fixées pour une « faible teneur » en graisses saturées.

Discussion

147. Un consensus général se dégage en faveur de la valeur de 1 g par 100 g de lipides. Bien que favorables au niveau de 1 g par 100 g de lipides, plusieurs délégations et un observateur ne sont pas d'accord avec les conditions attenantes pour une « faible teneur » en graisses saturées, sur la base de plusieurs études récentes, notamment une étude de cohorte prospective menée dans 18 pays (étude PURE) des cinq continents, qui ne montrent aucune association entre consommation de graisses saturées et maladies cardiovasculaires et mortalité ; de ce fait, une approche visant à limiter le choix de produits sans AGT uniquement à ceux dont la teneur en graisses saturées est faible empêcherait les consommateurs de faire le bon choix alimentaire.

¹⁶ CX/NFSDU 17/39/9 ; CRD13 (observations des Philippines, de la Tanzanie, de la Thaïlande, des États-Unis et de l'Union africaine) ; CRD17 (Indonésie) ; CRD18 (Malaisie) ; CRD19 (République de Corée) ; CRD20 (IFMA) ; CRD25 (Mali)

148. La Représentante de l'OMS approuve la proposition formulée par le Canada d'inclure les conditions concernant la faible teneur en graisses saturées, afin d'éviter une augmentation du remplacement des AGT par des graisses saturées. Elle ajoute que l'étude PURE citée par certains pays membres comme nouvelle preuve scientifique a en réalité été critiquée par de nombreux experts et que l'OMS l'a également examinée attentivement. On peut considérer qu'un point fort important de l'étude PURE pourrait être la taille étendue de l'échantillon et l'inclusion de populations venant de divers pays et régions du monde. Toutefois, le regroupement de populations aussi diverses avec des modèles alimentaires différents et d'autres facteurs pose problème et suscite des doutes quant à l'interprétation des résultats présentés dans l'étude. L'OMS soulève par ailleurs plusieurs doutes sur leurs conclusions, selon laquelle un apport accru en graisses (y compris en graisses saturées) serait associé à une baisse des survenues de MNT et de la mortalité. L'une des limites fondamentales de l'étude réside entre autres dans l'absence de définition claire des glucides, dont la consommation est comparée à celle des graisses dans le document. Il n'est pas indiqué clairement quels glucides sont inclus dans les analyses et il ne semble pas y avoir de distinction entre les glucides ayant des effets négatifs pour la santé (par exemple sucres libres, céréales raffinées) et ceux ayant des effets bénéfiques (par exemple céréales complètes riches en fibres, légumineuses, légumes et fruits). Par conséquent, elle déclare que l'étude ne devrait pas être utilisée comme preuve pour promouvoir la consommation de graisses saturées.
149. Le Comité prend par ailleurs note des points de vue supplémentaires suivants exprimés par les délégations et les observateurs :
- la condition pour les allégations sur la teneur en éléments nutritifs pour les graisses saturées implique que les AGT soient pris en compte, et la même condition devrait donc s'appliquer à l'allégation « sans AGT » par souci de cohérence ;
 - les deux études de cohorte prospective à grande échelle, l'étude Nurses' Health et l'étude Health Professional Follow-up, ont constaté qu'une augmentation de 1 % des AGT était associée à une hausse de 10 % de la mortalité totale, tandis qu'une hausse des graisses saturées de 5 % était associée au même résultat ; par conséquent, le rapport entre les AGT (1 g) et les graisses saturées (1,5 g) semble être sous-estimé ;
 - l'ingrédient préoccupant correspond aux graisses trans industrielles, et les méthodes devraient être renvoyées au CCMAS pour obtenir des données de validation par 100 g de graisses ; et
 - la question des graisses trans trouverait une meilleure réponse dans la mise en place d'avertissements, et non avec des allégations relatives à la santé.

Conclusion

150. Le Comité convient de faire passer la proposition pour observations à l'étape 3 et de procéder à un examen plus approfondi lors de sa prochaine session (annexe VI).

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)¹⁷

Méthodes d'analyse pour les apports dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CXS 72-1981)

151. Les États-Unis d'Amérique présentent le point de l'ordre du jour.

152. Le Comité convient de :

- (i) soumettre au CCMAS les méthodes pour la biotine, la vitamine D et le chlorure en vue de leur saisie, de leur validation et de leur incorporation dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), car ces méthodes sont le reflet des méthodes d'analyse scientifiques les plus récentes pour les éléments nutritifs dans les préparations destinées aux nourrissons et elles ont été validées pour ces produits (annexe VII) ; et
- (ii) demander au CCMAS de saisir à nouveau les méthodes existantes correspondantes pour la biotine, la vitamine D et le chlorure dans la norme CXS 234-1999.

Directives harmonisées sur les probiotiques destinés à une utilisation dans les aliments et les compléments alimentaires

153. L'observateur de l'IPA présente ce point de l'ordre du jour et propose d'élaborer des directives dans un cadre harmonisé pour les probiotiques, afin de garantir et de pérenniser la qualité des produits probiotiques à l'échelle mondiale.

¹⁷ CRD3 (observations de l'IPA) ; CRD4 (Costa Rica, Paraguay) ; CRD14 (États-Unis) ; CRD21 (ISDI) ; CRD27 (Argentine).

154. L'Argentine exprime son soutien en faveur de la proposition et sa volonté de piloter ces travaux.
155. Compte tenu de la réception tardive du document, les délégations n'ont pas été en mesure d'examiner en détail la proposition pour prendre une décision éclairée concernant le démarrage de nouveaux travaux.
156. Le Comité convient que l'Argentine prépare un document de travail et un projet de document pour examen lors de sa prochaine session.

Directives générales pour l'établissement de profils nutritionnels

157. Le Costa Rica, s'exprimant également au nom du Paraguay, présente ce point de l'ordre du jour et explique que les directives pour l'établissement de profils nutritionnels seraient utilisées pour compléter le travail du CCFL sur l'étiquetage en face avant des emballages d'aliments. Le Costa Rica propose d'établir un GT électronique afin de définir plus précisément le champ d'application des nouveaux travaux et d'affiner le projet de document, ou encore de publier une lettre circulaire afin de recueillir des informations sur les modèles de profils nutritionnels auprès des membres, dans le but de disposer d'un inventaire mondial.
158. L'Équateur déclare avoir une grande expérience en la matière et serait volontaire pour présider le GT électronique en cas d'accord.
159. En réponse à la question sur la différence entre les étiquetages en face avant des emballages d'aliments et les profils nutritionnels, la Représentante de l'OMS explique qu'un modèle de profil nutritionnel est un outil servant à classer les aliments, utilisé pour mettre en œuvre diverses applications, y compris l'étiquetage en face avant. Elle exprime également la volonté de son organisation de partager le catalogue des modèles de profils nutritionnels compilé par l'OMS pour différentes applications, qui doit être actualisé.
160. Tout en reconnaissant l'importance de ces travaux, les délégations estiment que : i) le document a été mis à disposition très tardivement et il aurait fallu plus de temps pour l'examiner et mener des consultations ; ii) il est peut-être prématuré de discuter de ce point, car le CCFL n'a pas pris de décision sur le caractère nécessaire ou non des profils nutritionnels ; iii) ce Comité avait déjà plusieurs points à traiter et de nombreuses questions en suspens à examiner ; iv) une lettre circulaire serait utile pour analyser les différents systèmes de profils nutritionnels et favoriser une meilleure compréhension de ces travaux.
161. Le Comité décide :
 - (i) de reporter la discussion sur ce point à sa prochaine session ; et
 - (ii) que le Costa Rica pourrait étudier les questions spécifiques possibles pour la lettre circulaire, si une telle lettre circulaire devait être envoyée après le CCNFSDU40.

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

162. Le Comité est informé que la 40^e session devrait avoir lieu à Berlin, en Allemagne, du 26 au 30 novembre 2018, l'organisation définitive restant sous réserve d'une confirmation par le gouvernement hôte en concertation avec le Secrétariat du Codex.

Addendum**CORRECTION DU BUREAU DU CONSEILLER JURIDIQUE DE L'OMS**

En référence à la réponse donnée par la Représentante de l'OMS, qui figure au paragraphe 13 du rapport, concernant le sens de certains verbes utilisés dans le dispositif des résolutions et décisions adoptées par les organes directeurs de l'OMS, la correction suivante est apportée :

- Ce sont les États Membres de l'OMS qui donnent un sens aux termes qu'ils utilisent.
- Par ailleurs, dans la pratique de l'OMS, les expressions employées dans le dispositif des résolutions et décisions telles que « accueille », « accueille avec appréciation », « note » et « note avec appréciation » ont des sens différents et ne sont pas utilisées comme synonymes de l'expression « approuve ». À cet égard, les orientations techniques en vue de mettre un terme aux formes inappropriées de promotion des aliments destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants n'ont pas été approuvées mais accueillies avec appréciation (voir le paragraphe 1 du dispositif de la résolution WHA69.9). La résolution WHA69.9 elle-même (dans son ensemble) a été adoptée par consensus le 28 mai 2016 à la huitième séance plénière de la Soixante-Neuvième Assemblée mondiale de la Santé.

Annexe I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE – PRESIDENTA

Dr Pia Noble
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

VICE-CHAIRPERSON – VICE-PRÉSIDENTE – VICEPRESIDENTA

Ms Marie-Luise Trebes
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 (0)228 99 529 3394
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON - ASSISTANTE DE LA PRÉSIDENTE - ASISTENTE DE LA PRESIDENTA

Ms Katharina Adler
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4647
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

MEMBER COUNTRIES - PAYS MEMBRES - PAÍSES MIEMBROS

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Ms Henda Souilamas
Sous Directrice
Ministère du Commerce
Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia Alger
Alger
Algeria
Tel: 00 213 662 839 686
Email: heliumser19@yahoo.fr

ANGOLA

Mrs Lidia Morais
1ª Secretária Executiva Adjunta do Codex
Serviços de Saúde do EMG-FAA
Codex-Angola/Ministério da Defesa Nacional
Largo António Jacinto-Ministério da Agricultura
Luanda
Angola
Tel: +244 923 31 66 78
Email: codexangola@yahoo.com.br

ARGENTINA - ARGENTINE

Ms Alejandra Larre
Asesora Tecnica
Punto Focal del Codex - Direccion Nacional de
Relaciones Agroalimentarias Internacionales
Ministerio de Agroindustria
Azopardo 1025
Buenos Aires
Argentina
Tel: +54-11-4363-6272
Email: mlarre@magyp.gob.ar

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Jenny Hazelton
Manager, Labelling and Information Standards
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 5423
Kingston ACT
Australia
Tel: +61262712623
Email: jenny.hazelton@foodstandards.gov.au

Ms Gillian Duffy
Senior Nutritionist
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 5423
Kingston ACT
Australia
Tel: +61262712227
Email: gillian.duffy@foodstandards.gov.au

Dr Michelle Farnfield
Group Scientific & Regulatory Affairs Manager
Aspen Pharmacare Australia Pty Ltd
34-36 Chandos Street, NSW 2065
St Leonards
Australia
Tel: +61 409 326 645
Email: michelle.farnfield@aspenpharmacare.com.au

Ms Victoria Landells
General Manager Group Regulatory Affairs
Fonterra Australia Pty Ltd
327 Ferntree Gully Road
Mount Waverly, VIC
Australia
Tel: +61 3 8541 1327
Email: Victoria.Landells@fonterra.com

Prof Barbara Meyer
Director, Lipid Research Centre
University of Wollongong
Building 41, room 316, School of medicine,
University of Wollongong
Wollongong, NSW
Australia
Tel: +61 2 4221 3459
Email: bmeyer@uow.edu.au

Ms Melissa Toh
Nestle Australia Ltd
Level 2, Building D 1 Homebush Bay Drive
Rhodes, NSW
Australia
Tel: +61 411 162 459
Email: melissa.toh@au.nestle.com

AUSTRIA - AUTRICHE

Mrs Lisa-Maria Urban
Deputy Head of Department
Federal Ministry of Health and Women's Affairs
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: +43171100644793
Email: lisa-maria.urban@bmgf.gv.at

Ms Judith Benedics
Executive Officer
Federal Ministry of Health and Women's Affairs
Radetzkystraße 2
Vienna
Austria
Tel: +43171100644271
Email: judith.benedics@bmgf.gv.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Ms Isabelle Laquière
Regulatory Expert
Food, Feed and other consumption product
FPS public health.
Eurostation - Place victor horta, 40 bte 10
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 524 73 64
Email: Isabelle.laquiere@health.belgium.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Elisabete Goncalves Dutra
Technical Assistent
National Health Surveillance Agency - Anvisa
SIA, TRECHO 5, ÁREA ESPECIAL 57- Brasília
Brazil
Email: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Ms Ana Claudia Marquim Firmo De Araújo
Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency - Anvisa
SIA, Trecho 5, área especial 57-71.205-050
Brasília-DF
Brazil
Email: ana.firmo@anvisa.gov.br

Mr Alexandre Novachi
ABIA's Technical Consultant
ABIA – Brazilian Association of Food Industries
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11ª andar
São Paulo
Brazil
Email: detec@abia.com.br

Dr Marina Ferreira Rea
Coordinator for IBFAN/Brasil
IBFAN/Brasil
Rua Mourato Coelho, 208.
Sao Paulo - SP
Brazil
Tel: + 55 11 999033801
Email: marifrea@usp.br

Dr Virgínia Resende S. Weffort
Membership Country
Brazilian Society of Pediatrics
Universidade Federal do Triangulo Mineiro
Rua Barão da Ponte Alta, 63
Uberaba - MG
Brazil
Email: weffort@mednet.com.br

Mr Hélio Vannucchi
University of Sao Paulo
Av. Bandeirantes, 3900
Ribeirão Preto - SP
Brazil
Email: hvannucc@fmrp.usp.br

BULGARIA - BULGARIE

Prof Yanko Ivanov
Director
Risk assesment center on food chain
bul."Tsar Boris" III" № 136 et.11,
Sofia
Bulgaria
Tel: +359 888707720
Email: YIvanov@mzh.government.bg

BURKINA FASO

Mr Cyrille Sansan Régis Kambire
Cadre Supérieur/Service du Contrôle
Phytopsanitaire et de la Qualité des Aliments
Direction de la Protection des Végétaux et du
Conditionnement
Ministère de l'Agriculture
Direction de la Protection des Végétaux et du
Conditionnement (DPVC) 03 BP 5362
Ouagadougou, Burkina Faso
ouagadougou
Burkina Faso
Tel: 0022670890010
Email: cyrille_kam@yahoo.fr

CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA

Mr Theng Dim
Deputy Director General
General Directorate of CAMCONTROL
Ministry of Commerce
New building, National Road-1/ Str. No 18;
Sangkat Viel Sbov, Khan Meanchey, Phnom Penh
Phnom Penh
Cambodia
Tel: +855-12526660
Email: dimtheng@gmail.com

CANADA - CANADÁ

Ms Maya Villeneuve
Associate Director
Bureau of Nutritional Sciences
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway, AA.L.2203E,
room E346
Ottawa
Canada
Tel: 613-960-4740
Email: Maya.Villeneuve@HC-SC.gc.ca

Mrs Chantal Martineau
Manager, regulatory projects
Bureau of Nutritional Sciences
Health Canada
251 Sir Frederick Banting Driveway A.L. 2203E
Ottawa
Canada
Tel: 613 299 8331
Email: chantal.martineau@hc-sc.gc.ca

Mrs Annie Morvan
Acting National Manager
Consumer Protection and Market Fairness Division
Canadian Food Protection Agency
1400 Merivale Road, Tower 2 Floor 6, Room 147
Ottawa
Canada
Tel: 613-773-5508
Email: annie.morvan@inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Ms Cassandra Pacheco Vásquez
Punto de Contacto del Codex
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad
Alimentaria (ACHIPIA)
Ministerio de Agricultura
Nueva York 17, piso 4
Santiago
Chile
Tel: +56 2 27979900
Email: cassandra.pacheco@achipia.gob.cl

Mr Héctor Cori Traverso
Nutrition Science Director LatAm, DSM Nutritional
Products
Nutrition Science and Advocacy
DSM Nutritional Products Chile S.A.
Nueva Sucre 2544, Ñuñoa
Santiago
Chile
Tel: 56 222375 4179
Email: hector.cori@dsm.com

CHINA - CHINE

Mr Bo Chen
Deputy Director
Department of Food Safety Standards
Risk Surveillance and Assessment NHFPC of
China
No1 Nanlu Xizhimen, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-68792402
Email: spspgc@126.com

Mrs Junhua Han
Professor
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang
Beijing
China
Email: Hanjhua@cfsa.net.cn

Ms Linan Hao
Senior Manager
Synlait
Room 703, Shan Yuan Street , Haidian District
Beijing
China
Email: lisa.hao@synlait.com

Mr Kwok Wai Ho
Scientific officer
Centre for Food Safety, Food and Environmental
Hygiene Department, HKSAR Government
3/F,4 Hospital Road, HongKong
China
Email: kwho@fehd.gov.hk

Mrs Linlin Huo
Chief Staff Member
Hangzhou Entry Exit Inspection and Quarantine
Bureau
Room No.1810, He Mao Building, No.1116, South
Xing Fu Road Economic and Technological
Development Zone
HangZhou
China
Tel: +86-571-56758582
Email: 82977598@qq.com

Mrs Hongru Jiang
National Institute for Nutrition and Health, Chinese
Center for Disease Control and Prevention
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District
Beijing
China
Email: jianghr@nih.chinacdc.cn

Mr Huzhong Li
Assistant Researcher
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
37 Guangqu Road, Building2, Chaoyang, Beijing
Email: lihuzhong@cfsa.net.cn

Ms Dong Liang
Assistant Researcher
CHINA National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang
District
Beijing
China
Email: liangdong@cfsa.net.cn

Mr Gang Wang
China Nutrition and Health Food Association
Baoneng Building, Futong East str 12, Chaoyang
District
Beijing
China
Email: wgang@cnhfa.org.cn

Mr Xiaoming Xu
Principal Staff Member
Department of Food Safety Supervision
China Food and Drug Administration
No.26 Xida Street, Xuanwu Men, Xicheng District,
Beijing
China
Email: XUXM@cfda.gov.cn

Mr Weixing Yan
Deputy Director
China National Center for Food Safety Risk
Assessment
Building 2, no 37. Guangqu Road, Chaoyang
District
Beijing
China
Tel: +86-10-52165426
Email: yanweixin@cfsa.net.cn

Mr Zhi Yan
Consultant
Department of Science Technology and Standards
China Food and Drug Administration
No.26 Xida Street, Xuanwumen, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-88331064
Email: yanzhi@cfda.gov.cn

Mr Shian Yin
Professor
National Institute for Nutrition and Health, Chinese
Center for Disease Control and Prevention
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-83132932
Email: shianyin@126.com

Mr Bing Zhang
Deputy Director
National Institute for Nutrition and Health, Chinese
Center for Disease Control and Prevention
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District
Beijing
China
Tel: +86-10-66237008
Email: zhangbing@chinacdc.cn

Mrs Chaomin Zhao
Engineer
Shanghai Entry-Exit Inspection and Quarantine
Bureau of the P.R. China (SHCIQ)
No.1208, Minsheng Road, Pudong New Area
Shanghai
China
Tel: +86-21-38620527
Email: zhaocm@shciq.gov.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Prof Alba Rocio Jimenez Tovar
Profesional Especializada
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos - INVIMA
Carrera 10 No. 64 - 28
Tel: 57-1-2948700 ext 3924
Email: ajimenezt@invima.gov.co

Ms Diana Carolina Rojas
Food Engineer, MSc.
Food and Nutrition
Industry
Calle 76 No. 11-17 piso 3
Bogotá
Colombia
Tel: 57 315341494
Email: diana.rojas@mjn.com

COSTA RICA

Mrs Alejandra Chaverri Esquivel
Unidad de Normalización y Control Dirección de
Regulación de Productos de Interés Sanitario
Ministerio de Salud
San José
Costa Rica
Tel: 506 2233 6922
Email: alejandra.chaverri@misalud.go.cr

Mrs Melina Flores Rodríguez
Asesor Codex
Codex Costa Rica
Ministerio de Economía Industria y Comercio
400 m al Oeste de la Contraloría General de la
República, Sabana Sur .
San Jose
Costa Rica
Tel: 506-25491434
Email: mflores@meic.go.cr

CUBA

Mrs Yarisa Domínguez Ayllón
Jefa Departamento de Nutrición Comunitaria
Departamento de Nutrición Comunitaria
Instituto de Higiene Epidemiología y Microbiología
INHEM
Infanta No. 1158e/ Clavel y Llinás Centrohabana
La Habana
Cuba
Tel: 78785919
Email: yarisa65@yahoo.com

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Dagny Løvøll Warming
Scientific Officer
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
Glostrup
Denmark
Tel: +45 7227 6900
Email: dlw@fvst.dk

Ms Sandra Fisker Tomczyk
Academic Officer
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
Glostrup
Denmark
Tel: +4572276900
Email: sanfi@fvst.dk

Mrs Louise Myhre Utzen
Senior Advisor
Danish Agriculture and Food Council
Agro Food Park 13
Århus N
Denmark
Tel: +4533394792
Email: lomu@lf.dk

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Carlos Andrés Cisneros Pazmiño
Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud
e Igualdad
Ministerio de Salud Pública
Av. República de El Salvador 36-64 y Suecia
Quito
Ecuador
Tel: 593-2 381-4400
Email: carlos.cisneros@msp.gob.ec

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Eng Mohamed Naser
Technical Secretariat for Foods for Special Dietary
Uses Committee
Food Standards
Egyptian Organization for Standardization and
Quality (EOS)
16 Tadreeb Aimudarbeen St, AlAmeriyah
Cairo
Egypt
Tel: +201281337667
Email: atch_toto3@yahoo.com

Prof Mervat Fouad
Consultant of Herbs and medicinal plants & Foods
for Special Dietary Uses
National Nutrition Institute (NNI)
53, Amman St, Dokki
Giza
Egypt
Tel: +201005016726
Email: mevo_73@hotmail.com

Dr Adel Ismail
Research and Development Director
Hero Middle East & Africa
New Cairo
Cairo
Egypt
Tel: +201223449563
Email: adel.ismail@hero.com.eg

Dr Shaimaa Sarhan
Regulatory Affairs Manager
Wyeth Nutrition
Nestle-Egypt
Summit 44- ElShamaly 90 St., AlTagamoaaa
ElKhames
New Cairo
Egypt
Tel: +201281130888
Email: shaimaa.sarhan@eg.nestle.com

ESTONIA - ESTONIE

Ms Siret Surva
Counsellor for Agricultural Affairs
Permanent Representation of Estonia to the EU
Rue Guimard 11/13
Brussels
Belgium
Tel: +32 (0) 224 307 027
Email: Siret.Surva@mfa.ee

Ms Ebe Meitern
Chief Specialist
Food Safety Department
Ministry of Rural Affairs
Lai tn 39 // Lai tn 41
Tallinn
Estonia
Tel: (+372) 6256 231
Email: ebe.meitern@agri.ee

Mr Alexander Rogge
Policy Officer - Member of the Estonian Delegation
General Secretariat of the Council of the European
Union
Council of the European Union
Rue de la Loi, 175
Bruxelles
Belgium
Tel: +32 (0)2 281 5349
Email: alexander.rogge@consilium.europa.eu

Ms Airika Salumets
Chief Specialist
Food Department
The Veterinary and Food Board
Väike-Paala 3
Tallinn
Estonia
Tel: +372 5694 1551
Email: airika.salumets@vet.agri.ee

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -
UNIÓN EUROPEA**

Ms Barbara Moretti
A Administrator
DG SANCO
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Email: barbara.moretti@ec.europa.eu

Ms Stephanie Bodenbach
Administrator
DG Sante E 1
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-80938
Email: Stephanie.BODENBACH@ec.europa.eu

Mr Valeriu Curtui
Head of Unit
Head of Nutrition Unit
EFSA
Via Carlo Magno 1A,
Parma
Italy
Tel: +39 0521 036 526
Email: Valeriu.CURTUI@efsa.europa.eu

Mr Sebastien Goux
Deputy Head of Unit
Directorate General Health and Food Safety
European Commission
Rue Froissart 101 Office: 02/048
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-21555
Email: sebastien.goux@ec.europa.eu

Ms Fruzsina Nyemecz
Administrator
DG Sante E 1
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-72461
Email: Fruzsina.NYEMECZ@ec.europa.eu

Ms Sabine Pelsser
Administrator
DG SANTE
European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Tel: +32 229 84746
Email: Sabine.PELSSER@ec.europa.eu

Mr Jiri Sochor
Administrator
Directorate General Health and Food Safety
European Commission
Rue Belliard 232
Brussels
Belgium
Tel: +32 229-76930
Email: jiri.sochor@ec.europa.eu

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Ms Anna Lemström
Senior Officer, Food Policy
Ministry of Agriculture and Forestry
P.O.Box 30 00023 Government FINLAND
Finland
Tel: +358 295 162 145
Email: anna.lemstrom@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Ms Alice Stengel
DGCCRF
Ministère de l'économie, de l'industrie et du
numérique
59, bd Vincent Auriol
Paris
France
Tel: 00 33 1 44 97 33 25
Email: Alice.STENGEL@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Magali Bocquet
Secrétaire générale SFNS
@NutSpecialisee
9, bd Malesherbes 75008
PARIS
France
Tel: 00 33(0) 6 16 75 35 97
Email: mbocquet@alliance7.com

Mrs Mathilde Bridier
Director of quality department
Nutriset
Email: mbridier@nutriset.fr

Mr Thomas Couaillet
Deputy General Manager
Nutriset
Hameau du Bois Ricard
Malaunay
France
Tel: +33 2 32 93 82 82
Email: tcouaillet@nutriset.fr

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Anja Broenstrup
Federal Ministry for Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4245
Email: anja.broenstrup@bmel.bund.de

Dr Carolin Bendadani
Food Chemist
Federal Office of Consumer Protection and Food
Safety (BVL)
Mauerstr. 39 – 42
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18444 101117
Email: carolin.bendadani@bvl.bund.de

Dr Evelyn Breitweg-Lehmann
Head of Unit
Federal Office of Consumer Protection and Food
Safety (BVL)
Mauerstr. 39 – 42
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18444 10100
Email: Evelyn.Breitweg-Lehmann@bvl.bund.de

Ms Claudia Callies-Klöpffel
Manager Global Regulatory & External Affairs
Human Nutrition
BASF SE
Chemiestraße 22
Lampertheim
Germany
Tel: +49 621 60 58377
Email: claudia.callies-kluepfel@basf.com

Ms Klara Jirzik
Food Chemist
Federal Office of Consumer Protection and Food
Safety (BVL)
Mauerstr. 39 - 42
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18444 10128
Email: klara.jirzik@bvl.bund.de

Dr Gert Krabichler
Representing
Merck Consumer Health Darmstadt
Food-PharmaOTC Consult Bettingerstr. 116
Grenzach
Germany
Tel: +49(0)160 97278931
Email: gert.krabichler@merckgroup.com

Mr Norbert Pahne
Managing Director
Federation of German Dietetic Foods
Godesberger Allee 142 - 145
Bonn
Germany
Tel: +49 228 3085110
Email: pahne@diaetverband.de

Ms Antje Preussker
Manager Scientific and Regulatory Affairs
German Federation for Food Law and Food
Science
Claire-Waldoff-Strasse 7
Berlin
Germany
Tel: +49 30 206143 146
Email: apreussker@bll.de

Mr Niklas Schulze Icking
Deputy Head of Division
German Codex Contact Point
Federal Ministry of Food and Agriculture
Wilhelmstr. 54
Berlin
Germany
Tel: +4930185293515
Email: niklas.schulze-icking@bmel.bund.de

Ms Inken Stark
Jurist
Federation of German Dietetic Foods
Godesberger Allee 142 - 145
Bonn
Germany
Tel: +49 228 3085111
Email: stark@diaetverband.de

Ms Sabine Sulzer
Manager Regulatory and Scientific Affairs
Nestlé Deutschland AG
Lyoner Straße 23
Frankfurt am Main
Germany
Tel: +49 69 6671 2276
Email: sabine.sulzer@de.nestle.com

Dr Susanne Veith
EU Government Affairs Manager
DuPont Deutschland Holding GmbH & Co. KG
Unter den Linden 21
Berlin
Germany
Tel: +49 (0) 30-2092-4130
Email: Susanne.Veith@dupontholding.com

Dr Anke Weissenborn
Unit Nutritional Risks, Allergies and Novel Foods
Department of Food Safety
German Federal Institute for Risk Assessment
Max-Dohrn-Strasse 8-10
Berlin
Germany
Tel: +49 30 18412-3812
Email: Anke.Weissenborn@bfr.bund.de

Mrs Petra Wendorf-Ams
Nutricia Research Early Nutrition Team
Milupa Nutricia GmbH
Germany
Tel: 0049 6172 99 1186
Email: petra.wendorf-ams@danone.com

GHANA

Ms Maria Aba Lovelace-Johnson
Chief Regulatory Officer
Head Food Enforcement Department
Food and Drugs Authority
P. O. BOX CT 2783 Cantonments
Accra
Ghana
Tel: +233 208115619
Email: mariluv2004@hotmail.com

Mrs Gloria Aba Aryee
Principal Regulatory Officer
Food and Drugs Authority
P. O. BOX CT 2783 Cantonments
Accra
Ghana
Tel: +233 243 089522
Email: ampaabagh@yahoo.com

GREECE - GRÈCE - GRECIA

Mr Emmanouil Soultanopoulos
Embassy of Greece in Berlin
Email: ecocom-berlin@mfa.gr

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRIÁ

Dr Éva Barna
Expert Registration Referent
National Institute of Pharmacy and Nutrition
Albert Flórián út 3/a
Budapest
Hungary
Tel: +36 1 476 6450
Email: Barna.Eva@ogyei.gov.hu

INDIA - INDE

Mr Kms Khalsa
Deputy Secretary
Food and Public Distribution
Ministry of Consumer Affairs, Food & PD
Department of Food & Public Distribution Krishi
Bhawan.
New Delhi
India
Tel: +91 11 23383046
Email: khalsakms@gmail.com

Mr Ganesh Vishweshwar Bhat
Technical Officer
Ministry of Health and Family Welfare
Food Standards and Safety Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road, Near BAL Bhawan
New Delhi
India
Tel: +91 7834988648
Email: fssai.ganesh@gmail.com

Ms Sukhmani Singh
Technical Officer -Codex
Ministry of Health and Family Welfare
Food Standards and Safety Authority of India
FDA Bhawan, Kotla Road, 110002
New Delhi
India
Tel: +91 9560517397
Email: sukhmax@googlemail.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Yusra Egayanti
Deputy Director for Certain Food Standardization
Directorate of Food Products Standardization
National Agency of Drug and Food Control
JI Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia
Tel: +62-21-42875584
Email: yusra.egayanti@pom.go.id

Mrs Nani Hidayani
Secretary General
APPNIA
Sovereign Plaza 1st Floor Jl. RA Kartini
Jakarta
Indonesia
Tel: +62 21 29400269
Email: appnia@gmail.com

Dr Prima Sehanputri
Regulatory Affairs
GAPMMI
TS Office Tower Lt. 8 Unit 16 Nifarro Park, Jl. Raya
KM. 18, Pasar Minggu
Jakarta
Indonesia
Tel: +6221 29517511
Email: prima.sehanputri@gmail.com

Mrs Roch Ratri Wandansari
Vice Chairman
Regulatory
The Indonesian Food and Beverages Association
ITS Office Tower 8th Fl, Unit 16, Nifarro Park Jl.
Raya Pasar Minggu Km 18
Jakarta
Indonesia
Tel: +62 21 2951 7511
Email: rwandansari@yahoo.com

IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Dr Mary Flynn
Chief Specialist Public Health Nutrition
Food Safety Authority of Ireland
The Exchange George's Dock IFSC, Dublin 1 D01
P2V6
Dublin
Ireland
Tel: +353 1 8171315
Email: akursite@fsai.ie

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
Codex Contact Point
Department of the European Union and
International Policies and of the Rural
Development
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
Tel: +39 06 46654058
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr Megumi Haga
Deputy Director
Food Labelling Division
Consumer Affairs Agency
3-1-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3507-8800
Email: g.codex-j@caa.go.jp

Mr Yoshiaki Sakai
Technical Officer
Office of International Food Safety Pharmaceutical
Safety and Environmental Health Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tokyo
Japan
Tel: '+81-3-3595-2326
Email: codexj@mhlw.go.jp

Dr Yoshiko Ishimi
Senior Adviser
National Institute of Health and Nutrition, National
Institutes of Biomedical Innovation, Health and
Nutrition
1-23-1 Toyama, Shinjuku-ku
Tokyo
Japan
Tel: '+81 3 3203 5721
Email: ishimi@nibiohn.go.jp

Prof Satoshi Ishizuka
 Adviser
 Laboratory of Nutritional Biochemistry Research
 Faculty of Agriculture
 Hokkaido University
 Kita 9, Nishi 9, Kita-ku, Sapporo
 Hokkaido
 Japan
 Tel: +81-11-706-2811
 Email: g.codex-j@caa.go.jp

Ms Aya Orito-Nozawa
 Section Chief
 Food Safety Policy Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo
 Japan
 Tel: '+81-3-3502-8732
 Email: aya_orito460@maff.go.jp

Dr Hiroshi Tsuchita
 Director
 Nutrition Food Department
 Japan Health & Nutrition Food Association
 2-7-27, Ichigaya Sadohara-cho, Shinjuku-ku,
 Tokyo
 Japan
 Tel: '+81 3 3268 3132
 Email: h.tsuchita@jhnfa.org

KENYA

Mrs Alice Okelo Akoth Onyango
 FAO/WHO CCAFRICA Coordinator Codex Contact
 Point
 Kenya Bureau of Standards
 P.O.Box 54974
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254 722268 225/+254206948303
 Email: akothe@kebs.org

Mr Peter Mutua
 Principle standard officer
 Standard development
 KENYA BUREAU OF STANDARDS
 P.O.BOX 54974 POPO ROAD OFF MOMBASA
 ROAD
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254-20 6948000
 Email: mutuap@kebs.org

Mr James Ojiambo Olumbe
 Regulatory and scientific affairs Manager
 Regulatory Affairs
 Nestle Kenya Limited
 P.O.Box 30265 Nairobi
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254 20 3990000
 Email: james.ojiambo@ke.nestle.com

KUWAIT - KOWEÏT

Dr Mona Alsumaie
 Director
 Department of Education and Community Nutrition
 Promotion
 Public Authority of Food and Nutrition
 Kuwait, Sabah Alsaleem area
 Mubarak Alkabeer
 Kuwait
 Tel: +965 99373776
 Email: m.alsumaie@gmail.com

LEBANON – LIBAN – LÍBANO

Ms Mariam Eid
 Vice-chair of the Codex Alimentarius Commission
 Head of Department
 Agro-Industries
 Ministry of Agriculture
 Beirut
 Lebanon
 Tel: 009613567542
 Email: meid@agriculture.gov.lb

LITHUANIA - LITUANIE - LITUANIA

Dr Indre Makarskiene
 Senior Specialist
 Public Health Department
 Ministry of Health
 Vilniaus Str. 33
 Vilnius
 Lithuania
 Tel: +370 5 219 3337
 Email: indre.makarskiene@sam.lt

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Ms Zalma Abdul Razak
Director
Nutrition Division
Ministry of Health Malaysia
Level 1, Block E3, Parcel E, Federal Government
Administration Centre
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603-8892 4556
Email: zalma@moh.gov.my

Ms Norrani Eksan
Deputy Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma No 26, Jalan Persiaran
Perdana, Precint 3
Putrajaya
Malaysia
Tel: +603 88850794
Email: norrani@moh.gov.my

Ms Rohaya Mamat
Director
Regulatory Affairs
Federation of Malaysian Manufacturers
Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU 9,
Bandar Sri Damansara
Kuala Lumpur
Malaysia
Tel: +6012-4880110
Email: rohaya.mamat@mjn.com

Dr Kanga Rani Selvaduray
Head of Nutrition Unit
Product Development and Advisory Services
Division
Malaysia Palm Oil Board
No 6, Persiaran Institusi Bandar Baru Bangi
Kajang, Selangor
Malaysia
Tel: +603-87694216
Email: krani@mpob.gov.my

MALI - MALÍ

Dr Diakite Oumou Soumana Maiga
Directrice Générale
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
Aliments
Centre Commercial, Quartier du Fleuve BPE: 2362
Bamako
Mali
Tel: +223 66741504 /+223 20220747
Email: dkiteoumou24@yahoo.fr

Mr Mahmoud Abdoul Camara
Chargé du Service Central de Liaison du Codex
pour le Mali
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des
Aliments
Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve
BPE: 2362 Bamako
Mali
Tel: +223 20 22 07 54 , +223 663245
Email: camara27@hotmail.com

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Mr Aldo Heladio Verver Y Vargas Duarte
Director General Adjunto
Comisión de Fomento Sanitario
Comisión Federal para la Protección contra
Riesgos Sanitarios, COFEPRIS
Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles, Del. Benito
Juárez , Ciudad de México, México
Ciudad de México
Mexico
Email: aververyvargas@cofepris.gob.mx

Mr Javier Luna
Chairman of ANIPRON
Mexican Trade Association for Natural Products
CDMX
Mexico
Email: javier_luna_carrasco@hotmail.com

Mr Carlos Almanza
Coordinador del Comité de Industria para la
Atención de Codex Alimentarius
Confederación de Cámaras Industriales (CIACA-
CONCAMIN)
Manuel Ma. Contreras 133
CDMX
Mexico
Email: Carlos.almanza@abbott.com

Ms Ana Laura Castro Becerra
 Representante
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,
 CANILEC
 Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,
 Delegación Miguel Hidalgo.
 CDMX
 Mexico
 Email: ana_laura283@yahoo.com.mx

Ms Magda Cristina García Domínguez
 Sr. Manager Regulatory Science, México
 Mead Johnson Nutrition
 Lago Zurich No. 245, Edificio Presa Falcón, Piso
 11, Col. Ampliación Granada, Del. Miguel Hidalgo
 CDMX
 Mexico
 Email: magcristine@hotmail.com

Ms Angélica Carmina Martínez Méndez
 Gerente de Asuntos Regulatorios North Latam
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,
 CANILEC
 Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,
 Delegación Miguel Hidalgo.
 CDMX
 Mexico
 Email: AngelicaKarmina.MARTINEZ@danone.com

Ms Xochitl Morales Macedo
 Representante
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,
 CANILEC
 Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,
 Delegación Miguel Hidalgo
 CDMX
 Mexico
 Email: xochitlmoralesmacedo@gmail.com

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mr El Mekroum Brahim
 Chef de Département
 Département Recherche et Développement
 Société les Eaux Minérale d'Oulmes
 les Eaux Minérales d'Oulmes S.A 20180
 Bouskoura
 Casablanca
 Morocco
 Tel: +212 661326698
 Email: elmekroum@oulmes.ma

Mrs Khadija Haddad
 Cadre au Service du Contrôle des Produits
 Végétaux et d'origine Végétale
 Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
 Alimentaires
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal
 Rabat
 Morocco
 Tel: 0661144014
 Email: haddad_khadija@yahoo.fr

Dr Beqqali Himdi Ihssane
 Chef de la Division de la Normalisation et des
 questions SPS
 Département de l'Agriculture
 Office National de Sécurité Sanitaire des Produits
 Alimentaires
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal Rabat
 Rabat
 Morocco
 Tel: +212 537 676513
 Email: ihssanebeqqali@gmail.com

Mr Tannaoui Mohamed
 Chef de la Section Agricole
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche Maritime
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
 Chimiques
 25, Rue Nichakra (ex rue de Tours)
 Casablanca
 Morocco
 Tel: +212 522 302007
 Email: tannaoui1@yahoo.fr

Ms Bentahila Nawal
 Présidente de l'AMNI
 Association Marocaine de la Nutrition Infantile
 Casablanca Business Center Mandarouna 300,
 6ème étage N°63 Sidi Maârouf
 Casablanca
 Morocco
 Tel: +212 661868220
 Email: nawal.bentahila@amni.ma

Prof Mouane Nezha
 Professeur en Pédiatrie surspécialité
 Gastroentérologie Nutrition
 Pédiatrie
 Hôpital d'enfants Rabat – CH Ibn Sina
 Hopital d'enfants Avenue Ibn Rochd , Agdal
 Rabat
 Morocco
 Tel: +212 661208173
 Email: nezhamouane@hotmail.com

Mr El Madrassi Youness
External Relations and policy Application Manager
NESTLE/AMNI
CasaNearshore, Bd AL Qods, Shore 10
Casablanca
Morocco
Tel: 00212661101943
Email: Youness.elmadrassi@ma.nestle.com

NEPAL - NÉPAL

Mr Suman Dhital
Senior Food Research Officer
Department of Food Technology and Quality
Control
Ministry of Agricultural Development
Babarmahal
Kathmandu
Nepal
Tel: 009779842058220
Email: dhital8081@gmail.com

Dr Atul Upadhyay
Email: atul616@yahoo.com

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Erika Smale
Senior Policy Advisor
Ministry of Health, Welfare and Sports
PO Box 20350
The Hague
Netherlands
Tel: +31 (0)6 11370803
Email: bh.smale@minvws.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Ms Jenny Reid
Manager
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: jenny.reid@mpi.govt.nz

Ms Jane Broughton
Manager
Fonterra Co-operative Group Ltd
Private Bag 11029, Fitzherbert Dairy Farm Rd
Palmerston North
New Zealand
Email: jane.broughton@fonterra.com

Ms Charlotte Channer
Senior Adviser
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: charlotte.channer@mpi.govt.nz

Ms Dianne Lowry
Regulatory and Technical Liaison Manager
Dairy Goat Co-operative (NZ) Ltd
18 Gallagher Drive
Hamilton
New Zealand
Email: Dianne.Lowry@dgc.co.nz

NIGERIA - NIGÉRIA

Mrs Adeyinka Elizabeth Akinbinu
Principal Agric. Superintendent
Federal Department of Agriculture
Federal Ministry of Agriculture and Rural
Development
FCDA Secretariat, Area 11, Garki Abuja FCT
Abuja
Nigeria
Tel: +2348059607576
Email: akinadeli@yahoo.com

Mrs Margaret Efiang Eshiett
Head, Codex Contact Point (Nigeria)
Standards Organisation of Nigeria
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty
Way, Lekki Peninsula- Lekki Phase 1
Lagos
Nigeria
Tel: +2348023179774
Email: megesciett@yahoo.com

Mrs Olanrewaju Olaotan Olaobaju
Assistant Chief Regulatory Officer
Food Safety and Applied Nutrition Directorate
National Agency for Food and Drug Administration
and Control (NAFDAC)
NAFDAC, Wuse Zone 7
Abuja
Nigeria
Tel: +2348034591774
Email: olanrewaju.olaobaju@nafdac.gov.ng

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Svanhild Vaskinn
Senior Adviser
Head Office
Norwegian Food Safety Authority
Brumunddal
Norway
Tel: 0047 22 40 00 00
Email: svvas@mattilsynet.no

Mrs Gry Hay
Senior Adviser, Dr.Philos
Norwegian Directorate of Health
Oslo
Norway
Tel: 0047 24 16 30 00
Email: Gry.Hay@helsedir.no

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Helena Alcaraz
Food and Drug Regulation Officer V
Food and Drug Administration
Department of Health
Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang
Muntinlupa City
Philippines
Tel: 0063 9209499432
Email: hsalcaraz@fda.gov.ph

Ms Catherine Sarmiento
Official Representative
Infant Nutrition Association of the Philippines
Infant and Pediatric Nutrition Association of the
Philippines
6A, 6/F DAO 1 Condominium, 189 Salcedo Street
Legaspi Village
Makati City
Philippines
Tel: 639175312771
Email: cgsarmiento.rnd@gmail.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Dr Katarzyna Stos
Deputy Director
Food Safety and Food Supplements
National Food and Nutrition Institute
Powsińska Street 61/63
Warsaw
Poland
Email: kstos@izz.waw.pl

Ms Anna Janasik
Main Expert
International Co-operation Department, Codex
Contact Point for Poland
Agricultural and Food Quality Inspection
30, Wspolna St.
Warsaw
Poland
Tel: +48 22 623 29 03
Email: ajanasik@ijhars.gov.pl

Dr Marta Tomaszewska Pielacha
Food & Nutrition Director
Polish Federation of Food Industry Union of
Employers
8, Chalubinskiego str.,
Warsaw
Poland
Tel: +48 22 830 70 55
Email: m.tomaszewska@pfpz.pl

QATAR

Mr Faisal Al-Bader
Senior Food Standardizer
Standards and Metrology Department
Qatar General Organization for Standardization
Abou Hamour - Opposite the Medical Commission,
P.O Box 23277
Doha
Qatar
Tel: 00974 55553566
Email: fbader@mme.gov.qa

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

Mrs Hyunsuk Jeong
Researcher
Dietary and Nutritional Safety Policy Division
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex
187, Osongsaegmyeong 2-ro, Osong-eup,
Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do,
28159, Korea
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: +82 43-719-2260
Email: jhs057@korea.kr

Dr Jungbong Kim
Senior Scientific Officer
National Institute of Agricultural Sciences
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
166, Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-gun, Jeollabuk-do
Wanju-gun
Republic of Korea
Tel: 82-10-6263-9274
Email: jungbkim@korea.kr

Dr Chansoo Lee
Scientific Officer
Food Standard
Ministry of Food and Drug Safety
Osong Health Technology Administration Complex
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do
Cheongju-si
Republic of Korea
Tel: +82 43-719-2420
Email: cslee01@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Dr Elena Smirnova
Scientific Secretary
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety
Ustyinskiy proezd 2/14
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 495 698 53 42
Email: smirnova@ion.ru

Dr Julia Kalinova
Expert
Consumer Market Participants Union
1-y Schipkovsky per., 20, 403a
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 (499) 235-74-81
Email: yuliya.kalinova@yahoo.com

Mr Dmitriy Miklin
Regulatory Affairs Expert
Consumer Market Participants Union
1-y Schipkovsky per., 20, 403a
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 (499) 235-74-81
Email: miklindm@mail.ru

Dr Alexey Petrenko
Expert
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety
Ustyinskiy proezd 2/14
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 495 698 53 60
Email: codex@ion.ru

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Fahad Albadr
Senior Nutrition Specialist
Executive Dept. of Technical Regulations and Standards
Saudi Food and Drug Authority (3292) North Ring Road - Al Nafal Unit (1)
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: +966112038222
Email: codex.cp@sfd.gov.sa

SENEGAL - SÉNÉGAL

Dr Maty Diagne Camara
Chef Division Alimentation et Nutrition,
Coordonnatrice du Comité du Codex sur les Aliments Diététiques ou de Régime
Ministere Sante et Action Sociale
Direction de la Santé de la Reproduction et de la Survie de l'Enfant
Cité Keur Gorgui - VDN
DAKAR
Senegal
Tel: +221 77 566 70 30
Email: matydiagne@yahoo.com

Prof Mohamadou Guelaye Sall
Professeur Titulaire
Ministere Enseignement Superieur et de la Recherche
UCAD
BP 6251
Dakar
Senegal
Email: mgsall@gmail.com

Dr Ndeye Khady Toure
Nutritionniste
Primature
Cellule de Lutte Contre la Malnutrition
Dakar
Senegal
Email: ndiaye@clm.sn

SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Peik Ching Seah
Deputy Director
Regulatory Programmes Department, Regulatory
Administration Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
52, Jurong Gateway Road, #13-01
Singapore
Tel: +656805 2913
Email: seah_peik_ching@ava.gov.sg

Ms Yi Ling Tan
Senior Manager
Regulatory Programmes Department, Regulatory
Administration Group
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
52, Jurong Gateway Road, #14-01
Singapore
Tel: +65 6805 2915
Email: tan_yi_ling@ava.gov.sg

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Dr Iveta Trusková, Md
Deputy Director for Professional Activities
Head of Department on Nutrition and Food Safety
Public Health Authority of the Slovak Republic
Trnavská 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421 2 492 84 392
Email: iveta.truskova@uvzsr.sk

Ms Katarina Kromerova, Md
Deputy Head
Department on Food Safety
Public Health Authority of the Slovak Republic
Trnavská 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421249284327
Email: katarina.kromerova@uvzsr.sk

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Mr Gilbert Tshitauzi
Deputy Director: Nutrition
Department of Health
Private Bag X828
Pretoria
South Africa
Tel: +27 12 3958513
Email: TshitG@health.gov.za

Prof Marius Smuts
Senior Lecturer
School of Physiology, Nutrition and Consumer
Science
North West University
Private Bag X 6001
Potchefstroom
South Africa
Tel: +2718 299 1111
Email: corneliusmuts@gmail.com

SRI LANKA

Dr Sapumal Dhanapala
Director
Environmental Health, Occupational Health and
Food Safety
Ministry of Health, Nutrition and indigenous
Medicine
No.464, T.B Jaya Mawatha, Colombo 10, Sri
Lanka
Colombo
Sri Lanka
Tel: 0094112672004
Email: sapumald@gmail.com

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Ms Thoria Elnageeb Akasha
Chemist of Food
Laboratory Sector
Sudanese Standard & Metrology
Eljamaa Street
Khartoum
Sudan
Tel: +249912468700
Email: elnagaka@hotmail.com

Mrs Maha Ibrahim
Executive Office Manager
Sudanese Standard & Metrology Organization
Eljamaa Street
Khartoum
Sudan
Tel: +249127460726
Email: maabmoib2391960@gmail.com

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Ms Cecilia Wanhainen
Principal Regulatory Officer
National Food Agency
Box 622
Uppsala
Sweden
Tel: +46 18 17 55 00
Email: cecilia.wanhainen@slv.se

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mr Didier Lusuardi
Scientific Officer
Food and Nutrition
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Bern
Switzerland
Email: Didier.Lusuardi@blv.admin.ch

Dr Dirk Cremer
Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products Europe Ltd., Human
Nutrition and Health
P.O. Box 2676 Bldg. 242/2nd floor
Basel
Switzerland
Tel: +41 61 815 79 65
Email: dirk.cremer@dsm.com

Prof Manfred Eggersdorfer
DSM Nutrition Products
P.O. Box 2676
Basel
Switzerland
Email: manfred.eggersdorfer@dsm.com

Dr Karola Krell Zbinden
Managing Director
Swiss Association of Nutrition Industries - SANI
Worbstr. 52
Muri bei Bern
Switzerland
Email: karola.krell@mepartners.ch

Mrs Marie-France Pagerey
CT-Regulatory and Scientific Affairs
Nestec SA
Avenue Nestlé 55 Post Box
Vevey
Switzerland
Tel: +41 21 924 64 29
Email: MarieFrance.Pagerey@nestle.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Prof Kraisd Tontisirin
Senior Advisor
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 561 2277
Email: kraisid.tontisirin@gmail.com

Ms Mayuree Ditmeytharaj
Food and Drug Technical Officer, Professional
Level
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanond Road
Nonthaburi
Thailand
Tel: +66 (2) 590 7185
Email: bankyindy@gmail.com

Dr Pichet Itkor
Vice Chairman
Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C
4th Floor, 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +66 (2) 725 1093
Email: Pichet.itkor@mjn.com

Ms Malee Jirawongsy
Food and Drug Technical Officer, Expert Level
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Mueang Nonthaburi District
Nonthaburi
Thailand
Tel: +6625907249
Email: fdamasy@gmail.com

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

TOGO

Dr Tchala Kazia
Codex Contact Point
Agriculture
Ministry of Agriculture
1, rue de l'Espérance
Lome
Togo
Tel: +22890023325
Email: kaziatchala@yahoo.fr

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mr Dursun Kodaz
Engineer
The General Directorate of Food and Control
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
Eskisehir Yolu 9. km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: 00903122587755
Email: dursun.kodaz@tarim.gov.tr

UGANDA - OUGANDA

Ms Irene Wanyenya
Food Safety Officer
Food Desk
National Drug Authority
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096
Kampala
Uganda
Tel: +256 712 478333
Email: iwanyenya@nda.or.ug

Mr Brian Rwabogo
Director
Reco Industries
Plot 34, Makubuya Road, Kampala
Kampala
Uganda
Tel: +256792194007
Email: brian@reco-industries.com

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Ms Pendi Najran
Senior Scientific Officer
Department for Environment, Food and Rural Affairs
Area 1A, Nobel House 17, Smith Square
London
United Kingdom
Tel: + 44 (0) 2080263867
Email: pendi.najran@defra.gsi.gov.uk

Mrs Debby Webb
Department of Health, Population Health
Directorate 6th floor, 39 Victoria Street
London
United Kingdom
Tel: 020 7972 4742
Email: debby.webb@defra.gsi.gov.uk

Ms Beth White
Policy Advisor
Department for Environment, Food and Rural Affairs Area 1A, Nobel House 17, Smith Square
London
United Kingdom
Tel: 02080268845
Email: bethany.white@defra.gsi.gov.uk

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

Dr Douglas Balentine
Director
Office of Nutrition and Food Labeling
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive, HPS-830
College Park, MD
United States of America
Tel: 240 402 2373
Email: douglas.balentine@fda.hhs.gov

Dr Paul Hanlon
Associate Director
Regulatory Affairs
Abbott Nutrition
3300 Stelzer Road
Columbus, Ohio
United States of America
Tel: +1 614-624-3213
Email: paul.hanlon@abbott.com

Mr John Allan
Vice President
Regulatory Affairs & International Standards
International Dairy Foods Association
1250 H Street, NW, Suite 900
Washington, Dc
United States of America
Tel: +1/202/220-3519
Email: JAllan@idfa.org

Ms Jeniece Alvey
Nutrition Advisor
Bureau for Global Health, Office of Maternal, Child
Health and Nutrition
USAID
Washington DC
United States of America
Tel: 1-202-808-3784
Email: jalvey@usaid.gov

Ms Joanna Brown
International Economist
U.S. Department of Agriculture
Foreign Agriculture Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC
United States of America
Tel: (202) 690-0131
Email: joanna.brown@fas.usda.gov

Ms Julie Callahan
Senior Director, Agricultural Affairs
Executive Office of the President
Office of the U.S. Trade Representative
600 17th Street NW
Washington, DC
United States of America
Tel: +1 202-395-9582
Email: JCallahan@ustr.eop.gov

Dr Susan Carlson
AJ Rice Professor of Nutrition, Director
PhD Program in Medical Nutrition Science
Univ. of Kansas Medical Center
3901 Rainbow Blvd
Kansas City
United States of America
Tel: 913 588 5359
Email: scarlson@kumc.edu

Mrs Doreen Chen-Moulec
International Issues Analyst
Food Safety and Inspection Service; Office of
CODEX
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Ave
Washington, DC
United States of America
Tel: 202-720-4063
Email: Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov

Dr Carolyn Chung
Nutritionist
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway, HPS-830
College Park, MD
United States of America
Tel: 202 402 3068
Email: carolyn.chung@fda.hhs.gov

Ms Audrae Erickson
Vice President External and Public Affairs
Mead Johnson Nutrition 601 13th Street, NW,
Suite 730 South
Washington, DC
United States of America
Tel: (202) 393-4741
Email: audre.erickson@mjn.com

Ms Mallory Gage
Gage & Associates
United States of America
Tel: +1/202-320-9281
Email: mallorylgage@gmail.com

Dr Cheryl Issa
Public Health Nutritionist
Infant Formula and Medical Foods, Staff HFS-850
Office of Food Safety and Applied Nutrition, U.S.
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Maryland
United States of America
Tel: 124041441
Email: cheryl.issa@fda.hhs.gov

Ms Mary Frances Lowe
US Codex Manager
Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Services
1400 Independence Avenue, SW Room 4861-S
Bldg.
Washington
United States of America
Tel: +1-202-205-7760
Email: maryfrances.lowe@fsis.usda.gov

Dr Julie Moss
Deputy Director, International Affairs Staff
Health and Human Services
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway HFS-550
College Park
United States of America
Tel: 240-402-2031
Email: julie.moss@fda.hhs.gov

Ms Mardi Mountford
Executive Vice President
International Formula Council
1100 Johnson Ferry Road, Suite 300
Atlanta, GA
United States of America
Tel: 1404 252 3663
Email: mmountford@kellencompany.com

Dr Pamela Pehrsson
Research Leader
USDA
ARS-Nutrient Data Laboratory
10300 Baltimore Avenue Bldg. 005, Room 105
Beltsville
United States of America
Tel: 3015040635
Email: pamela.pehrsson@ars.usda.gov

Dr Rufino Perez
USAID/FFP Senior Food Technology Advisor
U.S. Agency for International Development
Office for Food for Peace
180 West Manchester Drive
Wheeling, IL
United States of America
Tel: 571 225 4287
Email: ruperez@usaid.gov

VIET NAM

Mrs Thi Ngoc Dung Huynh
Manager
VINAMILK
No.10, Tan Trao Street, Tan Phu Ward, District 7
Ho Chi Minh
Viet Nam
Email: htndung@vinamilk.com.vn

Mrs Huyen Trang Ngo
Manager
Product Management Department
Eneright Vietnam Corporation
Villa 01, Lot 96, C2 Gamuda Gardens, Yen So
Ward, Hoang Mai District
Hanoi
Viet Nam
Email: ngohuyentrang238@gmail.com

Mr Quoc Khanh Nguyen
Executive Director – R&D
VINAMILK
No 10, Tan Trao street, Tan Phu ward, District 7
Ho Chi Minh
Viet Nam
Tel:
Email: ngkhanh@vinamilk.com.vn

Mr Hong Uy Nguyen
Director
Abbott Laboratories SA
Handi Resco building 521 Kim Mã, Hà Nội
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0913215626
Email: honguy.nguyen@abbott.com

Mrs Thuy Trang Nguyen
Regulatory Affairs Manager
Mead Johnson Nutrition Company
No. 1 Thang Long Boulevard
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0933805098
Email: trang.nguyenthuy@mjn.com

Mrs Thi Ngoc Pham
Deputy of General Secretary
Vietnam Dairy Association
205 Giang Vo Street, Dong Da District
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0915247896
Email: phamngocthanhtra@yahoo.com.vn

Mrs Nguyen Thi Minh Ha
Deputy Head
Ministry of Health
Vietnam Codex Office
Lane 135 Nui Truc Street, Ba Dinh District.
Hanoi
Viet Nam
Tel: 0917298786
Email: codexvn@vfa.gov.vn

Mrs Thi Thuy Thu Truong
 Director
 Center for Food Safety Application
 Vietnam Food Administration
 135 Nui Truc Street
 Hanoi
 Viet Nam
 Tel: 0989211268
 Email: Thuythu_vfa@yahoo.com

Mr Ngoc Quynh Vu
 Secretary General
 Vietnam Dairy Association
 205 Giang Vo Street, Dong Da District
 Hanoi
 Viet Nam
 Tel: 913 552166
 Email: vungocquynh@vda.org.vn

ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu
 Deputy Director-Food Control
 Gvt Analyst Laboratory
 Ministry of Health and Child Care
 P.O.Box CY 231, Causeway
 Harare
 Zimbabwe
 Tel: +263 772 426 084
 Email: nepfoodsafety.zw@gmail.com

Mrs Monica Muti
 Manager
 National Nutrition
 Ministry of Health and Child Care
 P.O.Box CY112, Causeway
 Harare
 Zimbabwe
 Email: nationalnutrition2@gmail.com

SPECIAL OBSERVERS - OBSERVATEURS SPÉCIAUX - OBSERVADORES ESPECIALES

PALESTINE – PALESTINA

Mr Mousa Alhalayqa
 Director of Nutrition Department
 Ministry of Health
 Tel: +970 562 401848
 Email: m_alhalayka@yahoo.com

Ms Ghada Braika
 Technical Consultant
 Tel: +970 562 666147
 Email: ghada.breaka@gmail.com

OBSERVER ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS OBSERVATRICES - ORGANIZACIONES OBSERVADORAS

AFRICAN UNION (AU)

Mr John Oppong-Otoo
 Food Safety Officer
 Standards and Trade Secretariat, Interafrican
 Bureau for Animal Resources
 African Union
 Kenindia Business Park Westlands Road
 Nairobi
 Kenya
 Tel: +254203674338
 Email: john.opping-otoo@au-ibar.org

ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION (AEDA/EFLA)

Mrs Nicole Coutrelis
 European Food Law Association (EFLA)
 Email: secretariat@efla-aeda.org

AOAC INTERNATIONAL (AOAC)

Mr Darryl Sullivan
 Secretary
 AOAC INTERNATIONAL
 2275 Research Blvd, Suite 300
 Rockville
 United States of America
 Email: darryl.sullivan@covance.com

Mr Wayne Wargo
Principal Res Scientist
AR&D and Food Safety
Abbott Nutrition
3300 Stelzer Road, D104110/RP4-2
Columbus
United States of America
Email: wayne.wargo@abbott.com

AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)

Dr Scott Bloomer
Director, Technical Services
American Oil Chemists' Society
2710 Boulder Drive
Urbana
United States of America
Tel: 2176934830
Email: scott.bloomer@aocs.org

ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)

Mrs Hertha Deutsch
Codex and Regulatory Affairs
AOECS
Anton-Baumgartner-Strasse 44/C5/2302
Vienna
Austria
Tel: +43/1 66 71 887
Email: hertha.deutsch@gmx.at

CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)

Mr Wim Caers
Director, Product Assurance & Reg. Affairs
Calorie Control Council
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway London WC2B 6AT
UK
London
United Kingdom
Email: wim.caers@tateandlyle.com

COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)

Dr James Griffiths
Vice President
Science & International Affairs
CRN
1828 L St., NW Ste. 510
Washington
United States of America
Tel: 202-204-7662
Email: jgriffiths@crnusa.org

Mr Paul Bolar
Vice President
Quality and Regulatory Affairs
CRN - Pharmavite LLC
8510 Balboa Blvd, Suite 300
Northridge
United States of America
Tel: 818-221-6260
Email: pbolar@pharmavite.net

Ms Maya English
Manager
Education
CRN
1828 L St., NW Ste. 510
Washington
United States of America
Tel: 202-204-7687
Email: menglish@crnusa.org

Mr Harvey Kamil
Vice Chairman
CRN - NBTY, Inc.
NBTY, Inc. 2100 Smithtown Avenue
Ronkonkoma
United States of America
Tel: 631-200-2020
Email: hkamil@nbty.com

Dr Daniel Marsman
Head, Product Safety
Product Safety
CRN - Procter & Gamble
P&G 8700 Mason-Montgomery Road
Mason
United States of America
Tel: 513-698-6088
Email: marsman.ds@pg.com

EARLY NUTRITION ACADEMY (ENA)

Prof Berthold Koletzko
Professor of Paediatrics
LMU Ludwig-Maximilians-Universität Munich
ESPGHAN
Dr. von Haunersches Kinderspital Lindwurmstr. 4
München
Germany
Tel: +49 89 4400 52826
Email: office.koletzko@med.lmu.de

EUROPEAN ASSOCIATION OF POLYOL PRODUCERS (EPA)

Mrs Isabel Ortiz
Member
EPA - European Association of Polyol Producers
Avenue de Tervuren 13 A
Brussels
Belgium
Email: epa@ecco-eu.com

EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY HEPATOLOGY AND NUTRITION (ESPGHAN)

Prof Alexandre Lapillonne
ESPGHAN
Email: office@espghan.org

FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (EU SPECIALTY FOOD INGREDIENTS)

Ms Catherine Mignot
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: catherine.mignot@dsm.com

Ms Caroline Bustandi
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: caroline.bustandi@beneo.com

Prof Stewart Forsyth
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: info@specialtyfoodingredients.eu

Mr Petr Mensik
EU Specialty Food Ingredients
Email: nutrition@specialtyfoodingredients.eu

Dr Stephane Pasteau
Member
EU Specialty Food Ingredients
Email: Stephane_Pasteau@cargill.com

EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN ASSOCIATION (EUVEPRO)

Mrs Susanne Meyer
Secretary General
EUVEPRO
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Email: euvepro@kellencompany.com

FOODDRINKEUROPE

Ms Sara Lamonaca
Manager
Nutrition and Health
FoodDrinkEurope
Email: s.lamonaca@fooddrinkeurope.eu

Mrs Annie Loc'h
Danone
Email: annie.loch@danone.com

Ms Aleksandra Wesolowska
Email: awesolowska@coca-cola.com

GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA OMEGA-3S (GOED)

Dr Harry Rice
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah
84105
Salt Lake City
United States of America
Email: harry@goedomega3.com

Dr Aldo Bernasconi
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)
1075 Hollywood Avenue
Salt Lake City
United States of America
Email: aldo@goedomega3.com

Mr Paul Browner
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)
1075 Hollywood Avenue
Salt Lake City
United States of America
Email: paul.browner@dsm.com

Ms Sheila Gautier
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s
(GOED)
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah
84105
United States of America
Email: sheila.gautier@dsm.com

Mr David Pineda Ereno
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s
(GOED)
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah
United States of America
Email: davidpineda@dpeic.com

HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)

Ms Jane Badham
Consultant
Hellen Keller International
PO Box 67396 Bryanston 2021 South Africa
Johannesburg
South Africa
Tel: 27114630679
Email: jane@jbconsultancy.co.za

Dr Elhadji Issakha Diop
Regional Nutrition Specialist
Helen Keller International
Yoff Toundoup Rya Lot 122| 29898 Dakar-Yoff
Senegal
Dakar
Senegal
Tel: +221 33 869 10 63
Email: EDiop@hki.org

Dr Chessa Lutter
Consultant
Helen Keller International
1889 F Street, NW Washington, D.C. 20006 USA
Washington
United States of America
Email: chessa.lutter@gmail.com

Mrs Elizabeth Zehner
Director - ARCH Project
Helen Keller International
1889 F Street, NW Washington, D.C. 20006.
United States
Washington DC
United States of America
Email: EZehner@hki.org

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS (IACFO)

Ms Patti Rundall
Policy Director Baby Milk Action/IBFAN Global
Advocacy/ IACFO
Baby Milk Action IACFO
4 Brooklands Avenue
Cambridge
United Kingdom
Tel: +441223240483
Email: prundall@babymilkaction.org

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)

Ms Cynthia Rousselot
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Tomoji Igarashi
Member
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Mr Simon Pettman
Executive Director
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: secretariat@iadsa.org

Mrs Michelle Stout
Board Member
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
One Pancras Square
London
Email: secretariat@iadsa.org

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK (IBFAN)

Dr Jai Prakash Dadhich
National Coordinator
BPNI
BP-33, Pitampura
Delhi
India
Email: jpdadhich@bpni.org

Ms Elisabeth Sterken
Director
INFACT Canada/IBFAN North America
63 Butch's Lane
Rockport
Canada
Email: esterken@infactcanada.ca

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)

Mr Kazuo Onitake
Senior Scientist
Quality Assurance Division
Japanese Consumers' Co-operative Union
CO-OP Plaza, Shibuya, Shibuya-Ku
Tokyo
Japan
Tel: +81 3-5778-8109
Email: kazuo.onitake@jccu.coop

Mr Hitoshi Inoue
Assistant Manager
Safety Policy Service
Japanese Consumers' Co-operative Union
CO-OP Plaza, 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-5778-8109
Email: hitoshi.72.inoue@jccu.coop

INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO ACID SCIENCE (ICAAS)

Dr Masashi Nagata
Email: ICAAS@kellencompany.com

Dr Kaori Ono
ICAAS - International Council on Amino Acid Science
Email: ICAAS@kelleneurope.com

Mr Miro Smriga
Email: miro_smriga@ajinomoto.com

Mr Keiji Takahashi
Email: ICAAS@kellencompany.com

INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)

Ms Joanna Skinner
Manager, Regulatory Labeling & Nutrition
Global Scientific & Regulatory Affairs
The Coca-Cola Company
One Coca-Cola Plaza
Atlanta
United States of America
Tel: +14048592480
Email: joskinner@coca-cola.com

Dr Suzan Baaghil
Manager
Scientific and Regulatory Affairs
PepsiCo
Al-Zaben Building, Tahlia Street, P.O.Box 11414
Jeddah
Saudi Arabia
Email: suzanne.baaghil@pepsico.com

Dr Tatsuya Ehara
Technical Advisor
Morinaga Milk Industry Co.,LTD
5-1-83, Higashihar Kanagawa pref.
Zama city
Japan
Tel: +81-462-52-3046
Email: t-ehara@morinagamilk.co.jp

INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA) (ICGA)

Mr Christophe Lepretre
Executive Director Regulatory and Scientific Affairs
International Chewing Gum Association
54, Avenue Louise
Brussels
Belgium
Tel: 0032 2 645 5078
Email: lepretre@khlaw.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

Ms Melissa San Miguel
Senior Director
Global Strategies
Grocery Manufacturers Association
1350 I ST NW
Washington
United States of America
Tel: +1 202-639-5982
Email: MSanMiguel@gmaonline.org

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(IDF/FIL)**

Ms Luisa Candido
Nutrition and Technical Manager
Dairy UK
United Kingdom
Email: lcandido@dairyUK.org

Ms Mélanie Lambert
Regulatory Affairs Officer
ATLA, French Dairy Processors' Association
42, rue de Chateaudun F-75009 Paris , France
Email: melanie.janin@atla.asso.fr

Ms Laurence Rycken
Technical Manager
International Dairy Federation
Boulevard Auguste Reyers 70B
Brussels
Belgium
Email: lrycken@fil-idf.org

Mr Harrie Van Den Bijgaart
Operations Manager Laboratories
Qlip B.V.
Oostzeestraat 2a, P.O. Box 119
Zutphen
Netherlands
Tel: +31887547010
Email: bijgaart@qlip.nl

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)**

Mrs Siska Pottie
Secretary General
IFMA
Email: siska.pottie@imace.org

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

Prof Rosemary Walzem, RD, PhD
Department of Poultry Science and Faculty of
Nutrition
Institute of Food Technologists
101 Kleberg Center MS 2472 Texas A&M
University College Station, TX 77843-2472
Texas A&M University
United States of America
Tel: 979.847.7361
Email: rwalzem@tamu.edu

**INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE
JUICE ASSOCIATION (IFU)**

Mr John Collins
Executive Director
IFU - International Fruit and Veg. Juice
Association
57 Royal Sands Weston Super Mare
Somerset
United Kingdom
Tel: +44 1934 627 844
Email: john@ifu-fruitjuice.com

**INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT
ASSOCIATION (ILCA)**

Mrs Maryse Arendt
Lactation Consultant IBCLC
ILCA Liaison to Codex
ILCA
17 rue Charlemagne
Luxembourg
Luxembourg
Email: maryse.arendt@pt.lu

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

Dr Flavia Goldfinger
Executive Director
ILSI Brasil
Rua Dr. Paulo Ferraz da Costa Agular 1600 apt
62C Osasco
Sao Paulo
Brazil
Tel: 55-11989752275
Email: flavia@ilsi.org.br

Dr Rubens Feferbaum
Professor
Child Institute
University of Sao Paulo
Instituto da Crianca Faculadede de Medicina
Universidade de Sao Paulo
Sao Paulo
Brazil
Tel: 55-11-38625346
Email: rfeferbaum@uol.com.br

Mr Takashi Shimizu
Department Manager
R&D Division
Morinaga Milk industry Co., LTD
5-1-83 Hashihara Zama
Kanagawa
Japan
Tel: 81-46-252-3046
Email: t_simizu@morinagamilk.co.jp

Mr Shigeru Taniguchi
Executive Officer
R&D Division
Meiji Company, Ltd.
540 Naruda Odawara
Kanagawa
Japan
Tel: 81-465-37-3674
Email: shigeru.taniguchi@meiji.com

**INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION
(IPA)**

Mrs Aliah Abdul Wahab
Regional Regulatory Affairs Director, APAC
CHR. Hansen Singapore Pte Ltd
Email: SGAAW@chr-hansen.com

Dr Bart Degeest
Managing Director
Yakult Belgium
Email: bdegeest@yakult.be

Mrs Marjon Dey-Wolters
Regulatory Affairs Manager
Head office and Production
Yakult Europe
Email: mwolters@yakulteuropa.com

Mr George Paraskevakos
Executive Director
International Probiotics Association (IPA)
1824 S. Robertson
Los Angeles
United States of America
Tel: 514-571-5949
Email: george@internationalprobiotics.org

Mrs Rosanna Pecere
Executive Director
IPA EUROPE
Ave d'Auderghem 22-28
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 549 50 81
Email: r.pecere@ipaeurope.org

Mr Huub Scheres
Director of External Affairs
Dupont Nutrition and Health
Archimedesweg 30
Leiden
Netherlands
Tel: +3171
Email: [Huub.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.Scheres@dupont.com)

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

Mr Michael Barry
President
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Cristine Bradley
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Jan Carey
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Edita De Leon
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Mary Friel
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Marie-Odile Gailing
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Louise Gottsche
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Mr Kaushik Janakiraman
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Mr Jean Christophe Kremer
Secretary General
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Marieke Lugt
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Nuria Moreno Otero
Regulatory Affairs Officer
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

Ms Sabine Seggelke
Member
ISDI-International Special Dietary Foods Industries
Email: secretariat@isdi.org

INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE

Ms Marilia Nutti
HarvestPlus Manager for Latin America and the
Caribbean
HarvestPlus-IFPRI
Email: m.nutti@cgiar.org

Dr Anne Mackenzie
Head, Standards and Regulatory
HarvestPlus
IFPRI
6442 Aston Rd.
Ottawa
Canada
Tel: 613 6920211
Email: a.mackenzie@cgiar.org

MÉDECINS SANS FRONTIÈRES INTERNATIONAL MSF (MSF)

Mrs Odile Caron
Quality
MSF International / Doctors without Borders
Email: odile.caron@msf.org

NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)

Mr Scott Tips
President
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia
United States of America
Tel: 6263572181
Email: starsend24@gmail.com

Ms Katherine Carroll
Executive Director
California
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia
United States of America
Tel: 16263572181
Email: katacarroll@gmail.com

SPECIALISED NUTRITION EUROPE (SNE)

Ms Aurélie Perrichet
Specialised Nutrition Europe (SNE)
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email: a.perrichet@specialisednutritioneurope.eu

Ms Laure De Hauteclocque
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Ms Wioleta Dzieszuk-Brzozowska
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Mr Xavier Lavigne
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Ms Sasha Lazidu
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

Ms Mareike Preller
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email: secretariat@specialisednutritioneurope.eu

UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)

Mrs Kristie Laurvick
Senior Manager, Food Standards
Food Standards
U. S. Pharmacopeial Convention (USP)
12601 Twinbrook Parkway
Rockville MD
United States of America
Tel: +13018168356
Email: kxb@usp.org

UNITED NATIONS CHILDREN'S FUND (UNICEF) (UNICEF)

Ms Alison Fleet
Technical Specialist
Nutrition
UNICEF
Oceanvej 10-12
Copenhagen
Denmark
Tel: +45 45335642
Email: afleet@unicef.org

FAO PERSONNEL PERSONNEL DE LA FAO PERSONAL DE LA FAO

Dr Warren Lee
Senior Nutrition Officer & Group Leader
Nutrition and Food Systems Division (ESN)
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 570 54077
Email: warren.lee@fao.org

Mr Markus Lipp
Senior Food Safety Officer
Agriculture and Consumer Protection Department
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Email: Markus.Lipp@fao.org

Ms Maria Xipsiti
Nutrition Officer
Nutrition and Food Systems Division
Food and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: 0657056060
Email: maria.xipsiti@fao.org

WHO PERSONNEL PERSONNEL DE L'OMS PERSONAL DE LA OMS

Dr Chizuru Nishida
Coordinator, Nutrition Policy and Scientific Advice
(NPU)
Department of Nutrition for Health and
Development (NHD)
World Health Organization
Email: nishidac@who.int

Dr Lee Hooper
Reader in Research Synthesis, Nutrition and
Hydration
Norwich Medical School
University of East Anglia NR4 7TJ Norwich United
Kingdom of Great Britain and Northern Ireland
United Kingdom
Tel: +44 1603 591 268
Email: l.hooper@uea.ac.uk

Dr Cintia Lombardi
Specialist, Prevention of Childhood and Adolescent
Obesity
Department of Noncommunicable Diseases and
Mental Health
525 23rd Street NW Washington DC 20037 USA
Tel: +1 202 974-3280
Email: lombardic@who.int

Dr Jason Montez
Technical Officer
Department of Nutrition for Health and
Development (NHD)
WORLD HEALTH ORGANIZATION
AVENUE APPIA, 20
GENEVA 27
Switzerland
Email: montezi@who.int

Mr Kim Petersen
Scientist
Food Safety and Zoonoses Department (FOS)
World Health Organization
20 Avenue Appia
Geneva
Switzerland
Tel: +41227911439
Email: kpetersen@who.int

Mr Marcus Stahlhofer
Technical Officer
Department of Maternal, Newborn, Child and
Adolescent Health &
WORLD HEALTH ORGANIZATION
20, AVENUE APPIA
GENEVA 27
Switzerland
Tel: +41 22 791 2909
Email: stahlhoferm@who.int

**CODEX SECRETARIAT
SECRETARIAT DU CODEX
SECRETARÍA DEL CODEX**

Mrs Verna Carolissen-Mackay
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 5629
Email: verna.carolissen@fao.org

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 6626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Dr Rain Yamamoto
Food Standards Officer
FAO/WHO Codex Alimentarius Commission
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: (+39) 06 5705 5868
Email: rain.yamamoto@fao.org

Ms Lingping Zhang
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food
and Agriculture Organization of the UN
Viale delle Terme di Caracalla Rome Italy
Roma
Italy
Tel: +39 06570 53218
Email: lingping.zhang@fao.org

**CCNFSDU SECRETARIAT
SECRETARIAT DU CCNFSDU
SECRETARÍA DEL CCNFSDU**

Ms Alina Steinert
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4459
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

Mrs Ursula Siebert
Federal Ministry of Food and Agriculture
Rochusstraße 1
Bonn
Germany
Tel: +49 228 99 529 4109
Email: ccnfsdu@bmel.bund.de

Annexe II

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CXS 156-1987)

- FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION -

(pour adoption à l'étape 5)

SECTION A : PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE**3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Facteurs essentiels de composition**

- 3.1.1 Les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils sont sûrs et conviennent à l'alimentation des nourrissons du deuxième âge. Il doit être démontré scientifiquement que la sécurité et l'adéquation nutritionnelles des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge favorisent la croissance et le développement des nourrissons du deuxième âge.
- 3.1.2 La teneur énergétique des produits présentés sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (250 kJ), ni supérieure à 70 kcal/100 ml (295 kJ).
- 3.1.3 Les préparations de suite présentées sous une forme prête à la consommation doivent contenir les quantités minimales et maximales ou les limites indicatives maximales ¹ suivantes, le cas échéant, d'éléments nutritifs par 100 kcal (100 kJ).

a) Protéine ^{2), 3), 4)}

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
g/100 kcal	1,8 ^{5), 6)}	3,0	-
g/100 kJ	0,43 ^{5), 6)}	0,72	-

²⁾ Aux fins de la présente norme, la teneur en protéine du produit final déjà préparé pour la consommation est calculée sur la base de N x 6,25, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit en particulier. Les teneurs en protéine dans la présente norme sont établies avec un facteur de conversion de l'azote de 6,25. À titre indicatif, la valeur de 6,38 est utilisée dans d'autres normes du Codex comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine pour les produits laitiers.

³⁾ À valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité assimilable de chaque acide aminé essentiel et semi-essentiel au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel tel qu'il est défini à l'Annexe 1 de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981)) ; toutefois, pour faciliter les calculs, les concentrations de tyrosine et de phénylalanine peuvent être additionnées, de même que les concentrations de méthionine et de cystéine.

⁴⁾ L'adjonction d'acides aminés isolés aux préparations de suite est autorisée exclusivement afin d'améliorer leur valeur nutritive pour les nourrissons. L'adjonction d'acides aminés essentiels et semi-essentiels est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seules les formes L des acides aminés peuvent être utilisées.

⁵⁾ Les valeurs minimales s'appliquent aux protéines du lait de vache et de chèvre. D'autres valeurs minimales devront éventuellement être appliquées pour les préparations de suite à base de protéine de lait autre que celui de vache ou de chèvre. Pour les préparations de suite à base d'isolat de protéines de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 2,25 g/100 kcal (0,54 g/100 kJ).

⁶⁾ Un niveau minimum de protéines inférieur compris entre 1,6 et 1,8 g/100 kcal (0,38 et 0,43 g/100 kJ) peut être accepté dans les préparations de suite à base de protéines de lait non hydrolysées. Ces préparations de suite et les préparations de suite à base de protéines hydrolysées devraient être évaluées sur le plan de leur innocuité et de leur adéquation et analysées par une autorité compétente nationale et/ou régionale sur la base de preuves cliniques.

b) Lipides**Lipides totaux ^{7), 8)}**

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

⁷⁾ Les huiles et les graisses partiellement hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge.

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

Acide linoléique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	300	-	1 400
mg/100 kJ	72	-	335

Acide α -linoléique

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

*N.S. = Non spécifié

Rapport acide linoléique/acide α -linoléique

Minimum	Maximum
5:1	15:1

c) Glucides

Glucides assimilables ⁹⁾

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

9) Les glucides présents dans les préparations à base de protéines de lait de vache et de protéines hydrolysées devraient être de préférence des polymères de lactose et de glucose. Seuls les amidons précuits et/ou gélatinisés naturellement exempts de gluten peuvent être ajoutés. Sucre et/ou fructose ne doivent pas être ajoutés, sauf si cette adjonction est nécessaire pour servir de source de glucides et à condition que la somme des deux ne dépasse pas 20 % des glucides disponibles.

d) Vitamines

Vitamine A

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
μg ER ¹⁰⁾ /100 kcal	75	180	-
μg ER ¹⁰⁾ /100 kJ	18	43	-

¹⁰⁾ Exprimé en équivalent rétinol (ER).

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

Vitamine D

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}^{11)}$ /100 kcal	1,0	3,0	-
$\mu\text{g}^{11)}$ /100 kJ	0,24	0,72	-

¹¹⁾ Calciférol. 1 μg calciférol = 40 U.I. vitamine D.

Vitamine E

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

¹²⁾ 1 mg α -TE (équivalents alpha-tocophérol) = 1 mg d- α -tocophérol

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

Vitamine K

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	4	-	27
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	1,0	-	6,5

Thiamine

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	60	-	300
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	14	-	72

Riboflavine

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	80	-	500
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	19	-	119

Niacine ¹⁴⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	300	-	1 500
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	72	-	360

¹⁴⁾ Niacine correspond à la niacine préformée

Vitamine B₆

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	35	-	175
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	8,4	-	41,8

Vitamine B₁₂

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	0,1	-	1,5
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	0,024	-	0,36

Acide pantothénique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	400	-	2 000
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	96	-	478

Acide folique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	10	-	50
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	2,4	-	12

Vitamine C ¹⁵⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\text{mg}/100 \text{ kcal}$	10	-	70 ¹⁶⁾
$\text{mg}/100 \text{ kJ}$	2,4	-	17 ¹⁶⁾

¹⁵⁾ exprimé en acide L-ascorbique

16) Cette limite indicative maximale a été fixée pour tenir compte des pertes importantes pouvant survenir durant la période de conservation des formules liquides ; pour les produits en poudre on devrait viser des limites supérieures plus basses.

Biotine

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

e) Sels minéraux et oligo-éléments**Fer** ¹⁷⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	1,0	2,0	-
mg/100 kJ	0,24	0,48	-

17) Pour les préparations de suite à base d'isolat de protéines de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 1,5 mg/100 kcal (0,36 mg/100 kJ) et une valeur maximale de 2,5 mg/100 kcal (0,6 mg/100 kJ).

Calcium

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	50	-	180
mg/100 kJ	12	-	43

Phosphore

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

18) Cette limite indicative maximale devrait tenir compte des besoins plus élevés avec les préparations de suite à base d'isolat de protéines de soja.

Rapport calcium/phosphore

Minimum	Maximum
1:1	2:1

Magnésium

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

Sodium

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

Chlorure

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

Potassium

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

Manganèse

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

Iode

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	10	-	60
µg/100 kJ	2,4	-	14,3

Sélénium

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	2	-	9
µg/100 kJ	0,48	-	2,2

Cuivre ¹⁹⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	35	-	120
µg/100 kJ	8,4	-	29

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

Zinc ²⁰⁾

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

²⁰⁾ Pour les préparations de suite à base d'isolat de protéines de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 0,75 mg/100 kcal (0,18 mg/100 kJ).

3.2 Ingrédients facultatifs

3.2.1 Outre les facteurs de composition énumérés au point 3.1.3 de la section A, d'autres ingrédients ou substances peuvent être ajoutés aux préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question et son niveau d'utilisation sont évalués et démontrés par des preuves scientifiques généralement acceptées.

3.2.2 Lorsque l'un quelconque de ces ingrédients ou substances est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu, sur la base des quantités présentes dans le lait maternel.

3.2.3 Les substances suivantes peuvent être ajoutées en conformité avec la législation nationale, à condition que leur teneur par 100 kcal (100 kJ) dans la préparation de suite prête à consommer n'excède pas les niveaux indiqués ci-après. Cette liste n'a pas vocation à être une liste exhaustive, mais à servir de guide pour les autorités nationales et/ou régionales compétentes quant aux niveaux appropriés lorsque ces substances sont ajoutées.

Taurine

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

Nucléotides totaux

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales.

Acide docosahexaénoïque ²¹⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	-	-	30
mg/100 kJ	-	-	7,2

²¹⁾ En cas d'ajout d'acide docosahexaénoïque (22:6 n-3) aux préparations de suite, un niveau minimum de 20 mg/100 kcal (4,8 mg/100 kJ) doit être atteint, et la teneur en acide arachidonique (20:4 n-6) doit être au moins égale à la concentration en DHA. La teneur en acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3), qui peut provenir de sources d'AGPI à longue chaîne, ne doit pas excéder la teneur en acide docosahexaénoïque. Les autorités nationales et/ou régionales compétentes peuvent s'éloigner des conditions ci-dessus, selon les besoins nutritionnels.

Choline

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

Myo-inositol

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	-	-	40
mg/100 kJ	-	-	9,6

L-carnitine

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales.

Cultures produisant de l'acide L(+) lactique

Seules des cultures produisant de l'acide L(+) lactique peuvent être utilisées aux fins de la production de préparations de suite acidifiées pour les nourrissons du deuxième âge. La préparation finale acidifiée ne doit pas contenir de quantités significatives de cultures viables produisant de l'acide L(+) lactique et les quantités résiduelles ne doivent pas présenter de risque pour la santé.

L'innocuité et l'adéquation de l'adjonction de souches spécifiques de cultures produisant de l'acide L(+) lactique pour l'obtention d'effets physiologiques bénéfiques particuliers, au niveau d'utilisation, doivent être démontrées par une évaluation clinique et des preuves scientifiques généralement acceptées. Lorsqu'elles sont ajoutées à ces fins, le produit final prêt à la consommation doit contenir des quantités suffisantes de cultures viables pour obtenir l'effet recherché.

SECTION B : [NOM DU PRODUIT] POUR ENFANTS EN BAS ÂGE**3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Facteurs essentiels de composition**

- 3.1.1 Les [nom du produit] pour enfants en bas âge sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils sont sûrs et conviennent à l'alimentation des enfants en bas âge. Il doit être démontré scientifiquement que la sécurité et l'adéquation nutritionnelles des [nom du produit] pour enfants en bas âge favorisent la croissance et le développement de l'enfant en bas âge.
- 3.1.2 La teneur énergétique des produits présentés sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (250 kJ), ni supérieure à 70 kcal/100 ml (295 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent s'écarter de la teneur minimale en énergie conformément aux recommandations alimentaires nationales/régionales en tenant compte des besoins nutritionnels de la population locale.
- 3.1.3 Les (nom du produit) pour enfants en bas âge présenté(e)s sous une forme prête à la consommation doivent contenir les quantités minimales et maximales ou les limites indicatives maximales* suivantes, le cas échéant, d'éléments nutritifs par 100 kcal (100 kJ). Les principes généraux ayant présidé à l'établissement de ces quantités sont décrits à l'Annexe I de la présente norme.

a) Protéine ^{1), 2)}

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
g/100 kcal	1,8	-	-
g/100 kJ	0,43	-	-

¹⁾ Aux fins de la présente norme, la teneur en protéine du produit final déjà préparé pour la consommation est calculée sur la base de N x 6,25, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit en particulier. Les teneurs en protéine dans la présente norme sont établies avec un facteur de conversion de l'azote de 6,25. À titre indicatif, la valeur de 6,38 est utilisée dans d'autres normes du Codex comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine pour les produits laitiers.

²⁾ Lorsqu'elle est déterminée au moyen de la méthode CEP, la qualité des protéines ne doit pas être inférieure à 85 % de celle de la caséine.

La qualité des protéines doit être provisoirement déterminée à l'aide de la méthode CEP ou PDCAAS et d'autres méthodes qui seront mises à disposition ultérieurement.

b) Lipides ³⁾**Lipides totaux**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
g/100 kcal	3,5	-	-
g/100 kJ	0,84	-	-

Acide α -linoléique

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

* Les limites indicatives maximales concernent les éléments nutritifs pour lesquels les informations disponibles sont insuffisantes pour une évaluation scientifique des risques. Ces limites sont calculées en fonction des besoins nutritionnels des enfants en bas âge et d'une utilisation apparemment sans danger bien établie. Elles peuvent être modifiées en cas de progrès scientifique ou technique. Les limites indicatives maximales ont pour but de fournir une orientation aux fabricants et elles ne devraient pas être interprétées comme des valeurs à atteindre. Les teneurs en éléments nutritifs dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge ne devraient normalement pas excéder les limites indicatives maximales, à moins qu'il ne soit pas possible d'éviter des concentrations supérieures dues à des teneurs plus élevées ou variables dans les constituants des [nom du produit] pour enfants en bas âge ou à des raisons techniques. Lorsqu'un type ou une forme de produit contient naturellement des valeurs inférieures aux limites indicatives maximales, les fabricants ne doivent pas augmenter les valeurs d'éléments nutritifs pour approcher les limites indicatives maximales.

Acide linoléique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	300	-	-
mg/100 kJ	72	-	-

³⁾ Les huiles et les graisses partiellement hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge.

c) Glucides**Glucides assimilables** ⁴⁾

Unité	Minimum	Maximum ⁵⁾	Limite indicative maximale
g/100 kcal	-	12,5	-
g/100 kJ	-	3,0	-

⁴⁾ [Dans les [nom du produit] à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucide à privilégier. Pour les produits qui ne sont pas à base de protéines de lait, il convient de privilégier des sources de glucides (comme l'amidon) qui ne contribuent pas au goût sucré.]

Les monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ajoutés comme ingrédients ou comme composants d'ingrédients et/ou augmentés au-delà de la quantité apportée par les ingrédients d'une autre façon, ne doivent pas excéder 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ) des glucides assimilables. Les autorités nationales et/ou régionales peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). Le sucrose et/ou le fructose ou d'autres glucides contribuant au goût sucré des [nom de produit] ne devraient pas être ajoutés, sauf si nécessaire en guise de source de glucides. Les autres ingrédients non glucides ne devraient pas être ajoutés dans le but de donner ou de renforcer un goût sucré.]

⁵⁾ Pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge dont le niveau de protéines est inférieur à 3,0 g/100 kcal, un niveau maximum de glucides assimilables allant jusqu'à 14 g/100 kcal (3,3 g/100 kJ) peut être permis par les autorités compétentes nationales et/ou régionales.

d) Vitamines et sels minéraux**Fer** ⁶⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	1,0	3,0	-
mg/100 kJ	0,24	0,72	-

⁶⁾ Pour les [nom du produit] à base d'isolat de protéines de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 1,5 mg/100 kcal (0,36 mg/100 kJ).

Vitamine C ⁷⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	10	-	70
mg/100 kJ	2,4	-	17

⁷⁾ exprimé en acide L-ascorbique

Calcium

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	90	-	280
mg/100 kJ	22	-	67

Riboflavine

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	80	-	650
µg/100 kJ	19	-	155

Vitamine B₁₂

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	0,1	-	2,0
µg/100 kJ	0,024	-	0,48

Zinc

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

Vitamine A

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg ER ⁸⁾ /100 kcal	60	180	-
µg ER ⁸⁾ /100 kJ	14	43	-

⁸⁾ Exprimé en équivalent rétinol (ER).

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

[Vitamine D₃⁹⁾

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg ¹⁰⁾ /100 kcal	[1,5]	[4,5]	-
µg ¹⁰⁾ /100 kJ	[0,36]	[1,08]	-

⁹⁾ Les autorités nationales et/ou régionales compétentes peuvent s'éloigner de ces conditions selon les besoins nutritionnels de la population.]

¹⁰⁾ Calciférol. 1 µg calciférol = 40 U.I. vitamine D.

Il ne faut pas ajouter de **chlorure de sodium** dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge.

3.1.4 Les autorités nationales et/ou régionales peuvent ajouter des prescriptions obligatoires pour les éléments nutritifs essentiels visés au point 3.1.3 de la section B. Tout élément nutritif obligatoire supplémentaire doit être sélectionné à partir des facteurs essentiels de composition des préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge visés au point 3.1.3 de la section A. Si des éléments nutritifs obligatoires supplémentaires sont ajoutés, les niveaux de ces éléments nutritifs doivent être fondés sur la composition nutritionnelle des préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (3.1.3, section A), qui s'inspire de la composition du lait maternel, et tenir compte des niveaux inhérents de ces éléments nutritifs dans le lait de vache.

Tous les niveaux d'éléments nutritifs peuvent être modifiés si les besoins nutritionnels de la population locale et des motifs scientifiques justifient une telle différence.

3.2 Ingrédients facultatifs

3.2.1 Outre les facteurs essentiels de composition énumérés au point 3.1.3 de la section B, d'autres ingrédients, substances ou éléments nutritifs peuvent être ajoutés aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question, à son niveau d'utilisation, sont évaluées par les autorités nationales et/ou régionales et démontrées par des preuves scientifiques généralement acceptées. Les ingrédients facultatifs visés au point 3.2.3 de la section A sont également autorisés.

3.2.2 Lorsque l'un quelconque de ces ingrédients, substances ou éléments nutritifs est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu.

3.2.3 D'autres éléments nutritifs peuvent aussi être ajoutés aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, à condition que ces éléments nutritifs soient sélectionnés parmi les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et que les teneurs soient conformes aux niveaux minimum et maximum et aux limites indicatives maximales indiqués pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (3.1.3, section A) et tiennent compte des niveaux inhérents de ces éléments nutritifs dans le lait de vache, ou qu'elles soient modifiées par les autorités nationales et/ou régionales si les besoins nutritionnels de la population locale et des preuves scientifiques justifient une telle différence.

Annexe III

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CXS 156-1987)**- AUTRES SECTIONS -**

(pour examen ultérieur par le GT électronique)

PRÉAMBULE

[La Commission du Codex Alimentarius prend acte de la nécessité de **[préserver et encourager / reconnaître]** l'allaitement maternel comme un moyen inégalé d'apporter une alimentation idéale pour une croissance et un développement sains des nourrissons. Dans le même temps, le Codex reconnaît que de nombreuses formulations ont été produites, destinées à être utilisées, lorsque cela est **[nécessaire / approprié]**, comme substituts du lait maternel pour couvrir les besoins nutritionnels normaux des nourrissons, à condition d'être préparées dans des conditions d'hygiène et selon des quantités adéquates. En outre, divers produits ont été fabriqués spécifiquement pour les enfants en bas âge, à mesure qu'ils progressent vers un régime alimentaire plus diversifié composé de plats familiaux, et ces produits ne doivent pas décourager l'allaitement maternel.

La production, la distribution, la vente et l'emploi de préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et de [nom du produit] pour enfants en bas âge doivent être conformes aux politiques nationales en matière de santé et de nutrition et à la législation nationale/régionale correspondante, et prendre en compte[, **comme il convient,**] les recommandations du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel (1981) et de la Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant. Les directives et politiques pertinentes de l'OMS et les résolutions correspondantes de l'Assemblée mondiale de la santé (WHA) **[validées / soutenues]** par les États membres **[peuvent aussi]** donner des orientations aux pays dans ce contexte.

La présente norme est divisée en deux sections. La section A vise les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (de 6 à 12 mois) et la section B les [nom du produit] destiné(e)s aux enfants en bas âge (de 12 à 36 mois). Elle ne s'applique pas aux produits visés par la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1984 CXS 72-1981).]

SECTION A : PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE**1 [CHAMP D'APPLICATION**

- 1.1 Cette section de la norme s'applique aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, telles que définies au point 2.1, présentées sous forme liquide ou en poudre.
- 1.2 La présente section de la norme contient des dispositions relatives à la composition, à la qualité, à la sécurité sanitaire [, à l'étiquetage et à l'analyse] des préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge.
- 1.3 Seuls les produits répondant aux critères énoncés dans les dispositions de cette section de la présente norme **[devraient être / sont]** présentés en tant que préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge.]

2 DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

- 2.1.1 **[On entend par préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge un produit spécialement conçu en tant que substitut du lait maternel, pour constituer une partie liquide d'un régime progressivement diversifié pour les nourrissons du deuxième âge au moment de l'introduction d'une alimentation complémentaire.]**
- 2.1.2 Les préparations de suite ~~pour nourrissons du deuxième âge~~ doivent être traitées uniquement par des procédés physiques et doivent être conditionnées de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manipulation, d'entreposage et de distribution dans le pays où elles sont vendues.

2.2 Autres définitions

- 2.2.1 Le terme **nourrisson** désigne un enfant jusqu'à 12 mois.
- 2.2.2 Le terme **nourrisson du deuxième âge** désigne un enfant à partir de 6 mois et jusqu'à 12 mois.

9. [ÉTIQUETAGE]

Les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985), des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CXG 2-1985) et des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CXG 23-1997) s'appliquent aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge. [Ces dispositions comprennent l'interdiction d'employer des allégations relatives à la nutrition et à la santé pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, sauf lorsqu'elles sont spécifiquement prévues dans les normes pertinentes du Codex ou la législation nationale.]

9.1 Nom du produit

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

9.1.2 Le produit doit être désigné par les termes « *Préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge* » tels que définis dans la section 2.1, ou par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature du produit, conformément aux usages nationaux {ou régionaux}.

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

a) Si le lait de [nom de l'animal] est l'unique source de protéines {*}, le produit peut être étiqueté « Préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge à base de {protéines de} lait de [nom de l'animal] ».

b) Si le/la [nom du végétal] est l'unique source de protéines {*}, le produit peut être étiqueté « Préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge à base de {protéines de} [nom du végétal] ».

c) Si le lait de [nom de l'animal] et le/la [nom du végétal] sont les sources de protéines]*, le produit peut être étiqueté « Préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge à base de [protéines] de lait de [nom de l'animal] et de protéines de [nom du végétal] » ou « Préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge à base de [protéines] de [nom du végétal] et de protéines de lait de [nom de l'animal] ».

{* Par souci de clarté, il convient de préciser que l'adjonction de différents acides aminés, si nécessaire pour améliorer la qualité des protéines, n'exclut pas l'emploi des options d'étiquetage susvisées.}

9.1.5 Quand un produit ne contient ni lait ni aucun dérivé du lait, il ~~est~~ ~~peut être~~ étiqueté « sans lait ni produits laitiers » ou porter une mention équivalente.

9.2 Liste des ingrédients

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

9.2.2 Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. **En outre, des catégories fonctionnelles appropriées pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette. [Le numéro SIN des additifs alimentaires peut aussi être mentionné, à titre facultatif, peuvent aussi être désignés par leur numéro SIN].**

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel figurant sur l'étiquette {des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge} doivent comporter les éléments d'information ci-après, qui doivent être indiqués dans l'ordre suivant :

- la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ), et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu, {ainsi que} ~~ou~~ par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ;
- la quantité totale de chaque vitamine et sel minéral spécifiés au paragraphe 3.1.3 de la section A, ainsi que tout autre ingrédient spécifié au paragraphe 3.2 de la section A, par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu, {ainsi que} ~~ou~~ par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ;

- c) en outre, la déclaration des éléments nutritifs sous a) et b) par 100 kilocalories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

9.4 Datage et instructions d'entreposage

9.4.1 (i) La date « À consommer de préférence avant » ou « Qualité optimale jusqu'au » doit être indiquée dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, pour lesquels [il convient d'indiquer au moins] le mois et l'année. [Le jour et l'année sont indiqués à l'aide de chiffres clairs, l'année étant désignée par 2 ou 4 chiffres, et le mois est indiqué en lettres, en caractères ou en chiffres. Si la date est indiquée uniquement à l'aide de chiffres ou si l'année est exprimée avec deux chiffres seulement, l'autorité compétente doit définir si l'ordre jour, mois, année doit être indiqué au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par ex. JJ/MM/AAAA ou AAAA/JJ/MM).]

(ii) Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, [les mentions « À utiliser avant fin <insérer la date> » ou « Qualité optimale jusque fin <insérer la date> » seront utilisées pour indiquer la date].

9.4.2 En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées si [lorsqu'elles sont nécessaires au maintien de l'intégrité de l'aliment et si] la validité de la date en dépend.

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

9.5 Mode d'emploi

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

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

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

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

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

[9.5.6] L'étiquette des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge devra comporter une mention indiquant que le produit ne doit pas être administré avant l'âge de 6 mois, [qu'il ne doit pas être utilisé comme unique source de nutrition] et que les nourrissons du deuxième âge doivent recevoir des aliments complémentaires en plus du produit.]

[9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires

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

- {a) les mots « avis important » ou leur équivalent ;}
- b) le libellé : « Le lait maternel est le meilleur aliment pour votre bébé » ou une mention similaire indiquant la supériorité de l'allaitement au sein ou du lait maternel ;
- {c) une déclaration que le produit ne doit être utilisé que sur avis d'un agent sanitaire [indépendant] quant à la nécessité de l'employer **[, y compris pour toute utilisation exceptionnelle avant l'âge d'introduction de 6 mois,]** et à son bon emploi ;}
- {d) le libellé : « L'emploi de ce produit ne doit pas remplacer le lait maternel et conduire à l'arrêt de l'allaitement au sein ».]

- [9.6.2]** L'étiquette ne doit pas porter d'images de nourrissons ou de femmes, ni aucune autre [image,] ~~ou~~ ~~texte idéalisant l'emploi de la préparation de suite.~~ L'étiquette ne doit comporter aucune image, ~~texte~~ ou autre représentation susceptible :
- 9.6.2.1** d'idéaliser l'emploi de la préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge ;
 - 9.6.2.2** de laisser supposer une utilisation chez les nourrissons de moins de 6 mois (y compris la référence à des étapes et phases de croissance) ;
 - 9.6.2.3** de recommander ou promouvoir l'alimentation au biberon ;
 - 9.6.2.4** de compromettre ou de décourager l'allaitement au sein, ~~qui établit une comparaison avec le lait maternel~~ ou qui laisse penser que le produit est d'une qualité ~~quasi~~ équivalente ou supérieure au lait maternel ;
 - 9.6.2.5** d'annoncer ou de laisser croire que le produit est approuvé par un professionnel ou tout autre organisme, à moins d'une approbation spécifique obtenue des autorités de réglementation nationales, régionales ou internationales compétentes.}
- 9.6.3** Les mots « humanisé », « maternisé » ou d'autres termes analogues ne doivent pas être utilisés. ~~[En outre, le produit ne doit pas être comparé au lait maternel].~~
- [9.6.4]** Le produit sera étiqueté de manière à éviter tout risque de confusion entre préparation pour nourrissons, préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge, [nom du produit] pour enfants en bas âge et préparation destinée à des fins médicales spéciales[, et à permettre aux consommateurs de faire clairement la distinction entre elles, grâce notamment au texte, aux images et aux couleurs utilisés.]]

SECTION B : [NOM DU PRODUIT] POUR ENFANTS EN BAS ÂGE

1 [CHAMP D'APPLICATION]

- 1.1 Cette section de la norme s'applique aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, tel(le)s que défini(e)s au point 2.1, présenté(e)s sous forme liquide ou en poudre.
- 1.2 La présente section de la norme contient des dispositions relatives à la composition, à la qualité, à la sécurité sanitaire, [à l'étiquetage et à l'analyse] des [nom du produit] pour enfants en bas âge.
- 1.3 Seuls les produits répondant aux critères énoncés dans les dispositions de cette section de la présente norme **[devraient être / sont]** présentés en tant que[] [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.]

2 DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

- 2.1.1 **[On entend par [nom du produit] pour enfants en bas âge** un produit spécialement [formulé et] conçu pour **[être utilisé comme substitut du lait maternel]**, sous forme de partie liquide du régime alimentaire [progressivement] [diversifié] des enfants en bas âge [afin de contribuer aux besoins nutritionnels des enfants en bas âge] [lorsque les apports en éléments nutritifs risquent de ne pas être adéquats pour couvrir les besoins nutritionnels.]
- 2.1.2 Les **[nom du produit] pour enfants en bas âge** doivent être traité(e)s uniquement par des procédés physiques et doivent être conditionné(e)s de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manipulation, d'entreposage et de distribution dans le pays où ces produits sont vendus.

2.2 Autres définitions

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

9. [ÉTIQUETAGE]

Les dispositions de la Norme générale du ~~Codex~~ pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985), des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CXG 2-1985) et des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CXG 23-1997) s'appliquent aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Ces dispositions comprennent l'interdiction d'employer des allégations relatives à la nutrition et à la santé pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, sauf lorsqu'elles sont spécifiquement prévues dans les normes pertinentes du Codex ou la législation nationale.

9.1 Nom du produit

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

9.1.2 Le produit doit être désigné par les termes « [Nom du produit] pour enfants en bas âge » tels que définis dans la section 2.1, ou par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature du produit, conformément aux usages nationaux {ou régionaux}.

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

9.1.4 OPTION 1 : Séparation du point 9.1.4 en deux parties :

9.1.4(a) Si le lait de [nom de l'animal] est l'unique source de protéines [*], le produit peut être étiqueté « [Nom du produit] pour enfants en bas âge à base de [protéines de] lait de [nom de l'animal] ».

9.1.4(b) Si le/la [nom du végétal] est l'unique source de protéines [*], le produit peut être étiqueté « [Nom du produit] pour enfants en bas âge à base de [protéines de] [nom du végétal] ».

[* Par souci de clarté, il convient de préciser que l'adjonction de différents acides aminés, si nécessaire pour améliorer la qualité des protéines, n'exclut pas l'emploi des options d'étiquetage susvisées.]

OU

OPTION 2 : Suppression du point 9.1.4, couvert par le point 9.1.3.

9.1.5 Quand un produit ne contient ni lait ni aucun dérivé du lait, il ~~est~~ ~~peut être~~ étiqueté « sans lait ni produits laitiers » ou porter une mention équivalente.

9.2 Liste des ingrédients

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

9.2.2 Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. {Les additifs alimentaires peuvent aussi être désignés, à titre facultatif, par leur numéro SIN}.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel figurant sur l'étiquette [des [nom du produit] pour enfants en bas âge] doivent comporter les éléments d'information ci-après, qui doivent être indiqués dans l'ordre suivant :

- a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ), et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu, {ainsi que} ~~ou~~ 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 et sel minéral spécifiés au paragraphe 3.1.3 de la section B, ainsi que tout autre ingrédient spécifié au paragraphe 3.2 de la section B, par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu, {ainsi que} ~~ou~~ par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ;
- c) en outre, la déclaration des éléments nutritifs sous a) et b) par {portion et/ou par} 100 kilocalories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

9.4 Datage et instructions d'entreposage

9.4.1 La date « **À consommer de préférence avant** » ou « **Qualité optimale jusqu'au** » 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 [il convient d'indiquer au moins le mois et l'année] ~~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.~~ [Le jour et l'année sont indiqués à l'aide de chiffres clairs, l'année étant désignée par 2 ou 4 chiffres, et le mois est indiqué en lettres, en caractères ou en chiffres. Si la date est indiquée uniquement à l'aide de chiffres ou si l'année est exprimée avec deux chiffres seulement, l'autorité compétente doit définir si l'ordre jour, mois, année doit être indiqué au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par ex. JJ/MM/AAAA ou AAAA/JJ/MM).]

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~~ [lorsqu'elles sont nécessaires au maintien de l'intégrité de l'aliment et si] la validité de la date en dépend.

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

9.5 Mode d'emploi

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

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

- 9.5.3** L'étiquette illustrera par un dessin clair le mode d'emploi du produit. [~~Les images représentant des biberons ne sont pas autorisées sur les étiquettes des (nom du produit) pour enfants en bas âge.~~]

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

- 9.5.5** Des instructions adéquates relatives à l'entreposage du produit après ouverture du récipient doivent figurer sur l'étiquette.

- [9.5.6]** L'étiquette des [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge devra comporter une mention indiquant que le produit ne doit pas être administré avant l'âge de 12 mois et qu'il doit être utilisé dans le cadre d'un régime alimentaire [**diversifié**] [~~équilibré.~~]

9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires

- [9.6.1]** L'étiquette des [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge ne doit comporter aucune image, texte ou représentation [**, y compris des images de biberons,**] susceptible de nuire à l'allaitement ou de le décourager, ou qui idéalise l'emploi des [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Les mots « humanisé », « maternisé » ou d'autres termes analogues ne doivent pas être utilisés sur l'étiquette.]

- [9.6.2]** Le produit sera étiqueté de manière à éviter tout risque de confusion entre préparation pour nourrissons, préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge, [nom du produit] pour enfants en bas âge et préparation destinée à des fins médicales spéciales[, **et à permettre aux consommateurs de faire clairement la distinction entre elles, grâce notamment au texte, aux images et aux couleurs utilisés.**]

AVANT-PROJET DE DÉFINITION DE LA BIOFORTIFICATION

(pour examen ultérieur par le GT électronique)

Définition :

[La biofortification* est un procédé consistant à augmenter n'importe quel les éléments nutritifs^{1)[selon un niveau mesurable] ou à accroître leur biodisponibilité dans de tous les organismes sources potentiels²⁾ [pour] OU [de] OU [et] les aliments selon un niveau mesurable dans les buts **nutritionnels visés³⁾. Ce procédé s'applique à toute méthode de production⁴⁾ [et exclut l'adjonction conventionnelle d'éléments nutritifs aux aliments⁵⁾].}**

***) Certains gouvernements membres préféreront peut-être employer les termes équivalents « agro-fortification », « agri-fortification » ou « nutri-fortification ».**

¹⁾ **Élément nutritif** est défini comme suit dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) : toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment : a) fournissant de l'énergie ; ou b) nécessaire à la croissance et au développement d'un individu et à la préservation de sa vie ; ou c) dont le déficit entraîne des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.

²⁾ par ex. animaux, végétaux, champignons, levures, bactéries.

³⁾ **Buts visés :**

- prévenir/réduire le risque de carence ou corriger une carence démontrée dans la population ;
- réduire le risque ou corriger un mauvais état nutritionnel ou un apport inadéquat dans la population ;
- répondre aux besoins et/ou couvrir les apports recommandés d'un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels ;
- maintenir ou améliorer la santé ; et/ou
- maintenir ou améliorer la qualité nutritionnelle des aliments.

⁴⁾ **La méthode de production** est déterminée par les autorités nationales / régionales compétentes.

⁵⁾ La biofortification n'inclut pas la fortification conventionnelle couverte par les CAC/GL 9-1987.]

AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRÊTS À L'EMPLOI (RUTF)

(pour examen ultérieur par le GT électronique)

1. PRÉAMBULE

~~[Les principaux objectifs des travaux de la Commission du Codex Alimentarius sont de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires à travers l'élaboration et l'harmonisation des définitions et des exigences applicables à l'alimentation. Dans ce but, la CAC a rédigé un Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire (CAC/RCP 20-1979), qui incarne les principes d'une protection du consommateur cohérente. Ce code a pour objet d'établir des principes déontologiques applicables par toutes les parties engagées dans le commerce international des denrées alimentaires et les autorités chargées de réglementer les denrées alimentaires, en vue de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir la loyauté des pratiques commerciales. Dans ce contexte, toutes les parties impliquées dans le commerce international des denrées alimentaires, particulièrement en ce qui concerne les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF), s'engagent à appliquer les dispositions du code].~~

Les enfants atteints de malnutrition aiguë sévère (MAS) ont besoin **d'un traitement et de soins adaptés** **OU** [d'aliments qui ne présentent aucun risque et soient agréables au goût, avec une forte teneur énergétique et des quantités suffisantes de vitamines, de sels minéraux et d'autres éléments nutritifs essentiels. Les enfants atteints de MAS ont besoin d'un traitement au moment opportun et les RUTF constituent une partie fondamentale de ce traitement]. ~~[Les RUTF sont des aliments enrichis à haute teneur énergétique et prêts à être consommés, destinés à des fins médicales spéciales et adaptés au traitement diététique de la MAS chez les enfants].~~ Les RUTF sont d'abord destinés aux enfants atteints de MAS sans complications et âgés de 6 à 59 mois. Bien que les RUTF soient administrés à d'autres groupes d'âge atteints de diverses formes de malnutrition sur le terrain, les cibles prioritaires des présentes lignes directrices sont les enfants atteints de MAS de 6 à 59 mois. Étant donné que les RUTF sont prescrits en fonction du poids, les autorités nationales peuvent décider d'inclure la distribution de RUTF dans leurs protocoles nationaux en vue d'une utilisation dans d'autres groupes d'âge.

¹Déclaration commune sur la prise en charge communautaire de la malnutrition aiguë sévère, Organisation mondiale de la Santé, Programme alimentaire mondial, Comité permanent de la nutrition du Système des Nations Unies et Fonds des Nations Unies pour l'Enfance, 2007.

²OMS. Normes de croissance OMS et identification de la malnutrition aiguë sévère chez l'enfant, 2006

Déclaration commune de l'Organisation mondiale de la Santé et du Fonds des Nations Unies pour l'Enfance. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2009.

³OMS. Lignes directrices : Mises à jour de la prise en charge de la malnutrition aiguë sévère chez le nourrisson et chez l'enfant.

Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2013.

⁴OMS. Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2003.

⁵OMS. Code international de commercialisation des substituts du lait maternel. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 1981.

4. DESCRIPTION

4.1 Les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) sont des aliments destinés à des fins médicales spéciales enrichis à haute teneur énergétique et prêts à être consommés, destinés à des fins médicales spéciales qui contiennent des protéines et d'autres éléments nutritifs essentiels en quantités adéquates, pour le traitement diététique de la malnutrition aiguë sévère chez les enfants de 6 à 59 mois, en l'absence de complications médicales et qui ont de l'appétit. Il faut que ces aliments soient mous ou qu'on puisse facilement les écraser et que les enfants puissent les manger sans aucune préparation préalable.

4.2 La malnutrition aiguë sévère se définit par un rapport poids/taille (ou longueur) inférieur à trois écarts types en dessous de la valeur médiane de la norme de croissance de l'OMS, ou par un périmètre brachial (MUAC) inférieur à 11,5 cm, ou par la présence d'œdèmes bilatéraux¹⁰.

5. INGRÉDIENTS ET MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

Les RUTF sont produits à partir d'ingrédients ~~en poudre ou broyés~~ incorporés dans une matrice riche en lipides, [par exemple une pâte **ou** et un biscuit], pour donner un aliment à forte densité d'énergie et d'éléments nutritifs. Les matières premières ci-après, dont un grand nombre peuvent être obtenues localement, constituent des ingrédients adaptés pour la production de RUTF, en respectant les conditions énoncées ci-dessous. La formulation des RUTF doit être conforme à la section 3 de la *Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales* (CXS 180-1991).

5.1 Ingrédients et matières premières de base

5.1.1 Lait et autres produits laitiers **OU** « Produits d'origine animale »

Le lait et les autres produits laitiers utilisés dans la fabrication des RUTF doivent être conformes à la *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (Codex STAN 207-1999) et à la *Norme pour les poudres de lactosérum* (CXS 289-1995), ainsi qu'aux **autres normes du Codex concernant le lait et les produits laitiers et aux autres** lignes directrices et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius et qui s'appliquent à ces produits. Les codes d'usages correspondants incluent le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015).

5.1.2 Légumineuses et [~~graines de légumineuses~~] **graines**

Les légumineuses et les ~~graines de légumineuses~~ **graines** utilisées dans la fabrication des RUTF, telles que **soja**, lentilles, pois chiches, niébé, haricots, arachides, sésame et autres types de légumineuses et ~~graines de légumineuses~~ **graines**, doivent être conformes à la *Norme pour les arachides (CODEX STAN 200-1995)*, au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes)* (CAC/RCP 22-1979) et au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CAC/RCP 75-2015), ainsi qu'aux autres textes pertinents du Codex Alimentarius lorsqu'elles sont utilisées dans la fabrication des RUTF.

Les légumineuses et les graines de légumineuses doivent recevoir un traitement approprié ayant pour but de réduire, dans la mesure du possible, les facteurs antinutritionnels qui y sont normalement présents tels que les phytates, les lectines (hémagglutinines) et les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine.

⁶Directives concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux (CXG 55-2005)

⁷Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CXS 74-1981)

⁸Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CXG 8-1991)

⁹Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CXS 73-1981)

¹⁰ Normes de croissance OMS et identification de la malnutrition aiguë sévère chez l'enfant. Déclaration commune de l'Organisation mondiale de la Santé et du Fonds des Nations Unies pour l'Enfance. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2009]

5.1.3 Graisses et huiles

Les graisses et les huiles utilisées dans la fabrication des RUTF doivent être conformes aux textes correspondants du Codex Alimentarius. Les graisses et les huiles sont incorporées, pour autant que cela soit techniquement possible, dans le but d'accroître la densité énergétique et d'apporter des acides gras essentiels. [~~Il importe d'éviter les graisses oxydées qui altéreront les qualités nutritionnelles et gustatives ainsi que la durée de conservation.~~] [La composition des graisses et des huiles doit permettre un produit qui coule durant la transformation afin d'obtenir la consistance souhaitée et qui assure la stabilité physique et chimique tout au long de la chaîne d'approvisionnement].

Les graisses et huiles partiellement hydrogénées[, principale source alimentaire de graisses trans produites industriellement dans les aliments transformés.] ne doivent pas être utilisées dans les RUTF.

5.1.4 Céréales

Toutes les céréales moulues propres à la consommation humaine peuvent être utilisées à condition [que leur traitement réduise] ~~d'avoir subi un traitement visant à réduire~~, lorsque cela est nécessaire, leur teneur en fibres. ~~,et à éliminer ou réduire les effets des~~ **Les** facteurs antinutritionnels tels que les phytates, les tanins et autres matières phénoliques, les lectines, ainsi que les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine susceptibles de diminuer la qualité et la digestibilité des protéines, la biodisponibilité des acides aminés et l'absorption des sels minéraux, devraient être ~~se~~ éliminés ou réduits, tout en conservant une valeur nutritionnelle maximale.

5.1.5 Vitamines et sels minéraux

L'ensemble des vitamines ~~et sels minéraux~~ ajoutés doivent être conformes aux [principes des] *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979). **Le document de l'OMS intitulé La prise en charge de la malnutrition sévère : Manuel à l'usage des médecins et autres personnels de santé à des postes d'encadrement (1999), contient des exemples de sels minéraux pour les RUTF.**

5.2 Autres ingrédients

5.2.1 Glucides [assimilables]¹

La saveur des RUTF peut être améliorée par l'adjonction de glucides assimilables [appropriés].

Les glucides [assimilables] doivent être conformes aux textes applicables du Codex Alimentarius.

Le miel ne doit pas être utilisé dans les RUTF en raison du risque de botulisme infantile dû à la bactérie *Clostridium botulinum*.

¹[Le sucrose, l'amidon végétal, [la maltodextrine], le glucose et le sirop de glucose] sont les glucides à privilégier dans les RUTF. [Le fructose et le sirop de maïs **ne doivent pas être utilisés** OU [doivent être évités] dans les RUTF, en raison du risque d'effets négatifs chez les enfants atteints de MAS.] Seuls les amidons précuits et/ou gélatinisés naturellement [exempts de gluten] peuvent être ajoutés]. **[Si des glucides sont ajoutés pour donner un goût sucré, leur usage devrait être modéré.]**

AVANT-PROJET DE CONDITIONS D'ÉTABLISSEMENT D'UNE ALLÉGATION « SANS » ACIDES GRAS TRANS (AGT)**DANS LES DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION ET À LA SANTÉ (CXG 23-1997)¹**

(pour observations à l'étape 3)

Composant	Allégation	Conditions (au maximum)
Acides gras trans	Sans	1 g par 100 g de graisses et répondre obligatoirement aux conditions définies pour une « faible » teneur en graisses saturées ²

¹ À insérer entre les graisses saturées et le cholestérol dans le Tableau des conditions relatives aux allégations sur la teneur en éléments nutritifs des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997)

² Selon le Tableau des conditions relatives aux allégations sur la teneur en éléments nutritifs des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*, les conditions d'une « faible » teneur en graisses saturées sont les suivantes : 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides), 0,75 g de graisses saturées par 100 ml (liquides) et 10 % d'énergie issue des graisses saturées.

Annexe VII

**MÉTHODES D'ANALYSE POUR LES APPORTS DANS LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS
DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET**

LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS

(CXS 72-1981)

(Pour adoption par le CCMAS)

Produit	Apport	Méthode	Principe	Type proposé
Préparations destinées aux nourrissons	Biotine	EN 15607	HPLC	# III
		AOAC 2016.02	HPLC	II
	Vitamine D	AOAC 992.26	HPLC	III
		EN 12821	HPLC	# III
		AOAC 995.05	HPLC	III
		AOAC 2016.05 ISO DIS 20636	LC-MS	II
	Chlorure	AOAC 986.26	Potentiométrie	III
		AOAC 2016.03 ISO DIS 21422 FIL 242	Potentiométrie	II