

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 05/28/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-huitième session

Rome (Italie), 4 – 9 juillet 2005

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

Bonn (Allemagne)

1er – 5 novembre 2004

Note: la lettre circulaire CL 2004/53-NFSDU est incluse dans le présent document

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/20.2

**CL 2004/53-NFSDU
Novembre 2004**

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

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

OBJET: **Distribution du rapport de la vingt-sixième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (ALINORM 05/28/26)**

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

1. Projet de directives pour les suppléments en vitamines et en sels minéraux (ALINORM 05/28/26, par. 35 et Annexe II)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur les textes susmentionnés par écrit (de préférence par courrier électronique) au Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mars 2005**.

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

1. Directives pour l'utilisation des allégations nutritionnelles: projet de tableau des conditions applicables à la teneur en nutriments (Partie B) Fibres alimentaires (ALINORM 05/28/26 par. 22 et Annexe III)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné par écrit (de préférence par courrier électronique) à M. Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, B.P. 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Télécopie: +49 1888 5 29 – 49 65, Courriel: cnfsdu@bmvel.bund.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 1er mai 2005**.

2. Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons (ALINORM 05/28/26 par. 99 et Annexe IV (Section A))

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné (à l'exception de la Section 3 – Facteurs essentiels de composition et de qualité, pour laquelle il convient de se reporter au par. 51) par écrit (de préférence par courrier électronique) à M. Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, B.P. 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Télécopie: +49 1888 5 29 – 49 65, Courriel: cnfsdu@bmvel.bund.de, avec copie

au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 1er mai 2005.**

3. Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 05/28/26 par.119 et Annexe V)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné par écrit (de préférence par courrier électronique) à M. Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, B.P. 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Télécopie: +49 1888 5 29 – 49 65, Courriel: ccnfsdu@bmvvel.bund.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org), **avant le 1er mai 2005.**

C. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 3 DE LA PROCÉDURE:

1. Avant-projet de norme pour les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (ALINORM 05/28/26 par. 100 et Annexe IV (Section B))

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné (à l'exception de la Section 3 – Facteurs essentiels de composition et de qualité, pour laquelle il convient de se reporter au par. 89) par écrit (de préférence par courrier électronique) à M. Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, B.P. 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Télécopie: +49 1888 5 29 – 49 65, Courriel: ccnfsdu@bmvvel.bund.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org), **avant le 1er mai 2005.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION POUR ADOPTION

Le Comité:

- est convenu d'avancer l'Avant-projet de directives sur les suppléments en vitamines et sels minéraux (par. 35, Annexe II) pour adoption définitive par la Commission à sa vingt-huitième session.

QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- s'est félicité de l'offre de la FAO et de l'OMS d'examiner la question de l'établissement de valeurs de référence des nutriments dans le cadre de consultations d'experts qui se tiendraient à l'avenir, notamment en ce qui concerne les glucides et les graisses et les huiles (par. 40).

QUESTIONS RENVOYÉES À D'AUTRES COMITÉS

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Le Comité a répondu aux questions du CCMAS concernant la méthode ELISA R5-Mendez (pour le dosage de la gliadine/du gluten) (par. 6-7 et 148).

Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants

Le Comité est convenu de renvoyer au CCFAC la section sur les additifs alimentaires de l'avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, y compris les dispositions concernant le transfert (par. 107-111).

TABLE DES MATIÈRES

	Paragraphes
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3-4
QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITES DU CODEX	5-7
DIRECTIVES RELATIVES A L'UTILISATION DES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES AUX ALLEGATIONS RELATIVES A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE B COMPORTANT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX FIBRES ALIMENTAIRES A L'ETAPE 7).....	8-22
PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES EN VITAMINES ET SELS MINERAUX	23-35
RAPPORT SUR LES PROPOSITIONS DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE REFERENCE ADDITIONNELLES OU REVISEES	36-46
PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS ET LES PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS	47-101
PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE A L'ETAPE 7	102-119
AVANT-PROJET DE LISTE(S) CONSULTATIVE(S) DE SELS MINERAUX ET DE COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (CAC/GL 10-1979).....	120-131
AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR LA BASE SCIENTIFIQUE DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA SANTE.....	132-136
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES AUX ACTIVITES DU COMITE SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME.....	137-142
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DEFINITION DES ACIDES GRAS TRANS	143-147
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	148
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	149

ANNEXES

	Page
ANNEXE I LISTE DES PARTICIPANTS	18
ANNEXE II AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES EN VITAMINES ET SELS MINERAUX.....	45
ANNEXE III DIRECTIVES CONCERNANT L'UTILISATION DES ALLEGATIONS RELATIVES A LA NUTRITION: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE B) FIBRES ALIMENTAIRES.....	47
ANNEXE IV AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS ET LES PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS (SECTION A) PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS.....	49
(SECTION B) PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX NOURRISSONS.....	67
ANNEXE V AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE	70

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa vingt-sixième session du 1er au 5 novembre 2004 au Bruckenforum, à Bonn, à l'aimable invitation du gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. M. Rolf Grossklaus, Directeur et professeur à l'Institut fédéral pour l'évaluation des risques, à Berlin, a présidé la session à laquelle ont participé 265 délégués, observateurs et conseillers représentant 61 pays membres et 28 organisations internationales.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Walter Toepner a pris la parole au nom du Ministère fédéral de la Protection des consommateurs, de l'alimentation et de l'agriculture pour souhaiter la bienvenue aux participants. Il a souligné l'importance des travaux du Comité, dont l'objectif était l'adoption de normes strictes au niveau international pour protéger la santé des nourrissons et des enfants et garantir des pratiques commerciales loyales. Il a noté par ailleurs l'impact positif du fonds fiduciaire du Codex sur la participation des pays en développement à l'établissement des normes et l'importance des normes Codex pour l'amélioration de la qualité des denrées alimentaires dans le monde entier. M. Toepner a attiré l'attention des délégués sur la grande importance de parvenir à un consensus dans des domaines aussi importants que les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et a souhaité plein succès à la réunion et aux délégués dans leurs travaux importants.

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

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

4. Le Comité a accepté la proposition de la délégation australienne et il est convenu d'examiner le point 9 de l'ordre du jour « Application de l'analyse des risques aux travaux du Comité » à la suite du point 3, vu son utilité pour l'examen des points suivants. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session, avec les modifications susmentionnées.

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

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

Aliments exempts de gluten

6. Le Comité a rappelé que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)³, bien qu'ayant adopté provisoirement l'essai d'immuno-absorption enzymatique ELISA R5-Mendez comme méthode du type IV, avait demandé au CCNFSDU de définir clairement ce qui devait être mesuré, étant donné que la section 6.2 de l'avant-projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten stipulait une limite de détection de 10 ppm sans spécifier si elle s'appliquait au gluten ou aux gliadines ni comment elle s'appliquait à la disposition « exempt de gluten ».

7. Le Comité a été informé que la méthode R5 d'essai immuno-absorption enzymatique mesurait les gliadines et qu'il était nécessaire d'utiliser un facteur de conversion de 2 pour convertir la teneur en gliadines en teneur en gluten. Par conséquent, le Comité est convenu de modifier la dernière ligne de la section 6.2 de

¹ CX/NFSDU 04/1; CRD 2 (Ordre du jour provisoire annoté sur le partage des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres conformément à l'article II, 5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

² CX/NFSDU 04/2; CRD 3 (Questions soumises par l'OMS et d'autres comités du Codex); CRD 15 (Site Internet FAO/OMS pour le développement d'une coopération scientifique aux fins de créer un réseau d'évaluation des risques des nutriments et des substances en relation, préparé par l'OMS); CRD 16 (Questions supplémentaires soumises par d'autres comités du Codex).

³ ALINORM 04/27/23, par. 92-101.

la norme⁴ et d'ajouter « gluten » après ppm. Le Comité est également convenu d'examiner l'avant-projet de norme pour les aliments exempts de gluten à sa prochaine session et il a décidé d'étudier cette question au point 11 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs » de façon plus approfondie si nécessaire et d'informer le CCMAS du résultat de ces délibérations.

DIRECTIVES RELATIVES À L'UTILISATION DES ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES AUX ALLÉGATIONS RELATIVES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B COMPORTANT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX FIBRES ALIMENTAIRES À L'ÉTAPE 7) (Point 3 de l'ordre du jour)⁵

8. Le Comité a rappelé que sa dernière session n'était pas parvenue à une conclusion sur la définition des fibres et qu'il avait donc été convenu qu'un groupe de travail électronique coordonné par les délégations française et suédoise réviserait la définition de façon à en élargir le champ d'application et examinerait les méthodes correspondantes.

9. La délégation française a précisé que le document avait été révisé à la lumière des observations écrites reçues dans le but de proposer une définition révisée, des méthodes d'analyse et d'autres recommandations.

10. D'une façon générale, le Comité est convenu que la définition des fibres devait inclure les propriétés physiologiques de la substance en plus des caractéristiques chimiques, et il a examiné comment la définition pourrait être précisée pour refléter ces propriétés.

11. Le Comité a examiné le degré de polymérisation qui devrait caractériser les fibres alimentaires, étant donné que le document proposait un degré de polymérisation non inférieur à 3. La délégation des États-Unis a exprimé l'avis qu'il faudrait utiliser un degré de polymérisation de 10, étant donné que certaines substances avec un faible degré de polymérisation avaient un effet adoucissant et que leurs effets physiologiques n'étaient pas ceux qui sont associés aux fibres. Plusieurs autres délégations étaient favorables à un degré de polymérisation de 3 parce qu'il était conforme aux preuves scientifiques actuelles sur les effets physiologiques de différents types de fibres.

12. Le Comité est convenu de réviser la première partie de la définition pour la rendre plus claire et il a accepté d'admettre un degré de polymérisation de 10, entre crochets, en vue d'un examen plus approfondi, comme alternative au degré de polymérisation proposé de 3.

13. La délégation thaïlandaise a proposé d'amender le texte pour indiquer que certains types de fibres étaient dérivés de matières non alimentaires, telles que l'écorce. Si le Comité décidait de n'inclure que les plantes, le texte mentionnerait « les matières végétales brutes », s'il décidait d'inclure aussi les animaux, le texte mentionnerait « les matières végétales et animales brutes ». Quelques délégations ont proposé aussi de limiter la définition des fibres aux substances d'origine végétale. Le Comité a toutefois gardé la définition actuelle selon laquelle les fibres étaient obtenues « à partir de matières alimentaires brutes ».

14. Le Comité est convenu de remanier la seconde partie de la définition pour la rendre plus claire, de supprimer la référence aux « propriétés laxatives », qui pourrait être comprise comme une allégation médicale et de la remplacer par « au temps de transit diminué ».

15. La délégation des États-Unis a exprimé des réserves concernant l'énumération des propriétés physiologiques qui pourrait être interprétée comme une justification des allégations relatives à la santé associées à ces propriétés. Elle a déclaré qu'elle craignait que la définition de fibres alimentaires proposée n'implique qu'il serait nécessaire de fournir une justification même pour les aliments contenant des fibres naturelles, alors qu'une telle justification ne doit normalement être fournie que pour des aliments contenant des fibres ajoutées. La délégation de la Communauté européenne a fait remarquer que les propriétés physiologiques devaient être mentionnées dans la définition en tant que critère d'application supplémentaire, quelle que soit l'allégation faite.

16. La délégation canadienne a proposé d'inclure une phrase indiquant qu'une justification scientifique devait être apportée quand les allégations ou les déclarations étaient faites. Le Comité est convenu de

⁴ ALINORM 04/27, Annexe III.

⁵ ALINORM 04/27/26, Annexe II. CX/NFSDU 04/3 (observations de : Argentine, Australie, Costa Rica, Malaisie, Mexique, IADSA), CRD 4 (observations de : Afrique du Sud, Australie, Brésil, AAC, ICGMA), CX/NFSDU 04/3-Add.1, CRD 5 (observations de : Brésil, Canada), CRD6 (observations de la CE)

conserver une phrase additionnelle et de spécifier qu'une exception devrait être faite pour les « polymères glucidiques comestibles non digestibles présents naturellement dans les aliments », et de laisser aux autorités nationales le soin d'établir des critères permettant de quantifier les effets physiologiques.

17. Le Comité est convenu de garder les « Recommandations » additionnelles proposées dans le document de travail en vue d'un examen plus approfondi, mais n'est pas parvenu à une conclusion sur leur place dans les Directives.

18. Le Secrétariat a rappelé que les allégations relatives à la santé étaient déjà visées dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, que les critères pour le fondement scientifique étaient en cours d'examen par le Comité, que le mandat actuel du Comité visait seulement à établir les conditions applicables aux allégations relatives à la santé pour les fibres alimentaires proposées dans le tableau, et que des amendements additionnels aux Directives concernant les allégations relatives à la santé devraient être approuvés en tant que nouveaux travaux.

19. Le Comité est convenu que le tableau devait se référer aux « fibres alimentaires » et que les crochets entourant ce terme devaient être supprimés. Le Comité a décidé de ne pas soumettre les valeurs mentionnées dans le tableau à un débat, étant donné que les questions en relation avec la définition n'étaient pas encore résolues et nécessitaient un examen plus approfondi.

Méthodes d'analyses

20. Le Comité a pris acte de la demande de clarification du statut des méthodes AOAC, en particulier la question de savoir si elles ont été approuvées en vue d'une action finale. Plusieurs délégations ont proposé d'inclure la méthode Englyst dans la liste des méthodes, étant donné qu'elle était utilisée dans plusieurs pays. D'autres délégations ont adhéré à l'opinion exprimée dans le document de travail et ont noté que la méthode Englyst n'était pas utilisée partout dans le monde et ne convenait pas comme méthode de routine. Certaines délégations ont déclaré que la méthode Englyst était une méthode d'analyse appropriée pour certains aliments et qu'elle devrait être incluse dans le tableau.

21. Le Comité a noté qu'une décision ne pouvait pas être prise sur les méthodes d'analyse à ce stade vu que les conditions applicables aux allégations n'étaient pas encore finalisées, et il est convenu qu'il faudrait un examen plus approfondi. Le Comité a noté qu'au stade de la finalisation les méthodes seraient transmises pour acceptation au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, sur la base des critères pour la sélection des méthodes d'analyse du Codex.

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

22. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de partie B comportant des dispositions relatives aux fibres alimentaires tel qu'amendé à la présente session à l'étape 6 pour observations et examen supplémentaires à sa prochaine session (voir Annexe III).

PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES EN VITAMINES ET SELS MINÉRAUX (Point 4 de l'ordre du jour)⁶

23. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté l'avant-projet de directives à l'étape 5 et l'avait avancé à l'étape 6 pour observations et examen plus approfondis. Le Comité a décidé d'examiner le texte des directives en se concentrant sur les sections contenant des crochets et il a proposé les amendements et observations ci-après.

Observations générales

24. Le Comité a noté qu'à sa dernière session, il avait été convenu de faire référence aux compléments « alimentaires » en vitamines et sels minéraux non seulement dans le titre, mais aussi dans les parties pertinentes du texte, et il a procédé par conséquent à des modifications rédactionnelles partout où cela était nécessaire dans le texte.

⁶ ALINORM 04/27/26, Annexe IV; CX/NFSDU 04/4 (observations de : Argentine, Australie, Chine, États-Unis, Iran, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pologne, IADSA, NHF), CRD 6 (observations de la CE), CRD 7 (observations de : Afrique du Sud, Brésil), CRD 13 (observations de : Inde, Philippines).

Définitions

25. Le Comité a examiné le libellé du texte faisant référence à des petites quantités unitaires dans la section 2.1. Plusieurs délégations étaient d'avis que cette dernière phrase était nécessaire pour indiquer que les vitamines et les sels minéraux étaient fournis sous forme de dose et devaient être ingérés en petites quantités unitaires, pour marquer la différence avec des produits alimentaires ordinaires. D'autres délégations ont exprimé l'opinion que cela n'était pas nécessaire, vu que le texte indiquait déjà que ces produits ne se présentaient pas sous la forme des produits alimentaires habituels et que le type de produit concerné était illustré par des exemples, et que par conséquent cette phrase devait être supprimée. Le Comité est convenu d'amender la deuxième phrase en précisant que les sources de vitamines et de sels minéraux sont conçues pour être ingérées en petites quantités unitaires mesurées et il a ajouté une note de bas de page pour préciser que les petites quantités unitaires se réfèrent aux formes physiques des compléments en vitamines et sels minéraux et à leur efficacité.

Section 3.1 Sélection des vitamines et sels minéraux

26. Le Comité est convenu d'amender la première phrase de la section 3.1.2 pour préciser que non seulement les sources de vitamines et de sels minéraux peuvent être naturelles ou synthétiques, mais aussi que leur sélection devait se fonder sur des considérations relatives à la sécurité sanitaire et à la biodisponibilité.

27. Le Comité a également donné des précisions sur la dernière phrase de cette section en soulignant qu'en l'absence de critères internationaux de pureté, on pouvait avoir recours à la législation nationale.

28. Il a été proposé d'inclure les provitamines et les substances assimilées aux vitamines dans les directives, mais le Comité a rappelé qu'il était déjà convenu de limiter l'application des directives aux vitamines et sels minéraux pour lesquels l'apport journalier recommandé avait été défini par la FAO/OMS. La délégation sud-africaine a signalé que les provitamines faisaient déjà partie de la section 3.1.1.

Section 3.2 Teneur en vitamines et sels minéraux

29. Le Comité a eu une très longue discussion sur le dernier paragraphe contenant des précisions supplémentaires sur les conditions pour la définition des teneurs maximales en vitamines et sels minéraux.

30. Plusieurs délégations ont proposé d'inclure ce paragraphe comme critère « c », étant donné qu'il précisait les conditions pour l'établissement de teneurs maximales, tandis que d'autres délégations étaient d'avis que cette disposition était déjà couverte par le critère « a » visant l'établissement de quantités maximales sans danger de vitamines et de sels minéraux par évaluation scientifique des risques et qu'elle devait être retirée du document.

31. Le Comité est convenu d'ajouter une phrase à cette section pour préciser que les teneurs maximales ne devraient pas se baser uniquement sur les apports nutritionnels recommandés.

Section 5 Étiquetage

32. Le Comité a amendé le premier paragraphe de la section 5.1 comme l'avait recommandé le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour se mettre en conformité avec les exigences générales en matière d'étiquetage.

33. A la section 5.4, le Comité a ajouté une phrase à la fin du libellé pour préciser qu'outre les quantités de vitamines et de sels minéraux déclarées par portion du produit préconisée pour la consommation journalière, l'étiquetage pouvait aussi mentionner la quantité par unité pour une dose individuelle.

34. Le Comité a procédé à plusieurs modifications rédactionnelles de la section 5.6 aux fins de simplification et de précision.

État d'avancement du Projet de directives pour les suppléments en vitamines et sels minéraux

35. Le Comité, estimant que le libellé des directives avait été considérablement amélioré, est convenu d'avancer le projet de directives à l'étape 8 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session (voir Annexe II).

RAPPORT SUR LES PROPOSITIONS DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE ADDITIONNELLES OU RÉVISÉES⁷

36. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu qu'une lettre circulaire serait envoyée pour demander des propositions de valeurs nutritionnelles de référence additionnelles ou révisées aux fins de l'étiquetage, et que les propositions seraient examinées par un groupe de travail électronique coordonné par la délégation sud-africaine, afin d'élaborer des propositions de VNR révisées. La délégation sud-africaine a présenté le document qui prenait en compte les observations écrites reçues et elle a fait plusieurs propositions en vue d'un examen plus approfondi de cette question.

37. Le Comité est convenu que le but de la révision des VNR était l'établissement de valeurs de référence aux fins d'étiquetage qui s'appliqueraient à toutes les denrées alimentaires. Le Comité a examiné la possibilité de demander un avis scientifique à la FAO et à l'OMS pour la révision des VNR actuelles qui avaient été établies sur la base de la recommandation de la consultation d'Helsinki tenue en 1988. Plusieurs délégations ont fait observer que de nombreuses preuves scientifiques avaient été présentées depuis cette date et que des références internationales étaient nécessaires pour faciliter l'harmonisation, entre les pays membres, des dispositions régissant l'étiquetage nutritionnel.

38. Le représentant de la FAO a informé le Comité que les consultations d'experts FAO/OMS sur les exigences nutritionnelles qui s'étaient tenues depuis la consultation d'Helsinki n'avaient pas examiné l'établissement de VNR, et que des consultations d'experts étaient programmées dans l'agenda des travaux de la FAO sur les sujets suivants: évaluation des risques présentés par les nutriments (2005); les glucides dans la nutrition humaine (2006); les lipides et les huiles dans la nutrition humaine (date à déterminer).

39. Le représentant de l'OMS a rappelé que lorsque le Comité du Codex faisait des demandes d'avis scientifique, les questions adressées aux consultations d'experts devaient être très précises, et il a attiré l'attention du Comité sur la nécessité de disposer de ressources supplémentaires quand de telles demandes étaient faites.

40. Le Comité a noté qu'il ne semblait pas possible de convoquer une consultation d'experts sur la révision des VNR dans un proche avenir, et il a apprécié l'offre de la FAO et de l'OMS d'inclure l'établissement de VNR dans le programme des consultations d'experts qui seront réunies à l'avenir, notamment pour les glucides, les lipides et les huiles.

41. Le Comité a eu un échange de vues sur les substances qui devraient être mentionnées dans la liste des VNR. Le délégation de la CE a émis l'opinion que la liste devait comprendre uniquement les vitamines et les sels minéraux et ne devait pas inclure d'autres substances telles que les acides gras à longue chaîne, la lutéine, la choline et le lycopène. Plusieurs délégations ont fait observer que la liste actuelle des vitamines était incomplète et devait être révisée à la lumière des preuves scientifiques disponibles. Certaines délégations ont relevé que les VNR étaient nécessaires aussi pour les macronutriments et elles ont noté que la liste actuelle comprenait une VNR pour les protéines.

42. La délégation des États-Unis a appelé l'attention sur la nécessité d'élaborer une série de principes pour l'établissement de VNR prenant en compte l'expérience des pays membres dans l'établissement de valeurs de référence aux fins d'étiquetage.

43. Le Comité a rappelé qu'il n'existait actuellement qu'une seule liste de VNR pour la population générale et il s'est demandé si plusieurs listes de VNR devaient être établies pour les différents groupes de population. Plusieurs délégations ont proposé de faire une distinction entre les nourrissons et enfants en bas âge et les adultes; d'autres délégations ont proposé de définir encore plus de sous-groupes sur la base de l'âge et du sexe. Le Comité est convenu que cette question méritait un examen plus approfondi et que le groupe de travail électronique pourrait préparer des propositions sur la manière d'étudier cette question.

44. Le Comité est convenu que le groupe de travail électronique coordonné par la délégation sud-africaine réviserait le document qui portera sur les questions suivantes: élaboration de principes pour l'établissement de VNR tenant compte des directives élaborées par les pays membres dans ce domaine; nécessité d'établir des VNR pour différents groupes de population; révision de la liste actuelle de nutriments.

⁷ ALINORM 04/27/26, Annexe II. CX/NFSDU 04/3 (observations de : Argentine, Australie, Costa Rica, Malaisie, Mexique, IADSA), CRD 4 (observations de : Afrique du Sud, Australie, Brésil, AAC, ICGMA), CX/NFSDU 04/3-Add.1

45. Le Comité a remercié la délégation sud-africaine et le groupe de travail pour leurs travaux constructifs sur les questions complexes en relation avec les VNR.

46. La délégation sud-africaine a appelé l'attention des délégués sur le fait qu'elle n'avait pas la possibilité de traduire les observations et elle a demandé par conséquent aux gouvernements membres de soumettre leurs observations en anglais.

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

47. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il était convenu d'avoir une seule norme comportant deux sections: la section A pour les préparations pour nourrissons et la section B pour les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons. La section A (projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons) a été adoptée par la Commission à l'étape 5 et avancée à l'étape 6 pour observations et examen plus approfondi par le Comité, tandis que la section B visant les préparations destinées à des fins médicales spéciales a été distribuée pour observations à l'étape 3.

Section A

48. La délégation allemande, qui présidait le groupe de travail électronique sur la Section 3.1 Facteurs essentiels de composition, a informé le Comité que le document CRD 1 décrivait les questions et les propositions soumises par le groupe de travail à la plénière. La délégation a fait remarquer qu'elle n'avait pas pu terminer le travail par manque de temps et qu'elle avait été en mesure d'examiner uniquement les sections 3.1.1, 3.1.2 et 3.1.3 a) et b). La délégation a fait observer en outre que le groupe de travail ne pouvait pas prendre des décisions puisqu'il était confronté à des preuves scientifiques confirmant des valeurs différentes pour les nutriments et qu'il demandait par conséquent au Comité de lui donner des orientations sur la manière d'organiser ses travaux plus efficacement à l'avenir.

Considérations générales

49. La délégation européenne a appelé l'attention du Comité sur le fait que le groupe de travail avait fait des propositions valables comme le remaniement de cette section, l'ordre dans lequel séparer les facteurs essentiels de composition des composants facultatifs; il devrait donc être mandaté pour remanier la section. La délégation a également souligné que des délais très stricts devraient être observés pour la remise d'observations.

50. Dans cet ordre d'idées, le Comité est convenu de demander à l'observateur de l'ESPGHAN, qui est membre du groupe de travail, de soumettre un document contenant une analyse scientifique pour les propositions concernant les quantités de nutriments, tenant compte des rapports scientifiques sur le sujet, en consultation avec la communauté scientifique, étant entendu que ce document facilitera le processus de prise de décision à la session suivante du Comité.

51. Le Comité est convenu qu'un groupe de travail électronique coordonné par l'Allemagne⁹ préparera jusqu'à la fin de 2004 des propositions sur la base du document CRD 1 et les observations présentées à la présente session. Ces propositions seront alors transmises à l'ESPGHAN qui préparera avant le mois de juin 2005 le document analysant ces propositions. Le Comité a également précisé que l'Annexe relative aux acides aminés devait être incluse dans la révision et que le groupe de travail électronique devait prendre en considération l'appendice II sur les principes généraux pour l'établissement des valeurs minimales et maximales pour les facteurs essentiels de composition des préparations destinées aux nourrissons.

⁸ ALINORM 04/27/26, Annexe V; CX/NFSDU 04/5 (observations de : Argentine, Australie, Chine, États-Unis, Iran, Japon, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pologne, République tchèque, CRN, ENCA, FIL, IBFAN, ISDI); CX/NFSDU 03/6 (observations de : Australie, Brésil, Cuba, États-Unis, Iran, Japon, Malaisie, Mexique, ENCA, IACFO, IBFAN, ISDI sur la section B de la norme); CRD 1 (propositions du groupe de travail pour la section 3.1); CRD 6 (observations de la CE); CRD 7 (observations de l'Afrique du Sud et du Brésil); CRD 8 (observations de : Bulgarie, AOECs); CRD 9 (observations de Norvège); CRD 13 (observations de : Chine, Chili, Inde, Philippines, ENCA, IACFO).

⁹ Brésil, Canada, CE, Chine, Corée, Costa Rica, Danemark, États-Unis, France, Inde, Japon, Kenya, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Norvège, Roumanie, Fédération de Russie, Suisse, CRN, ESPGHAN, IACFO, IBFAN, ISDI, ENCA.

52. Le Comité a décidé de centrer les débats sur les parties de la section A contenant des crochets et il a accepté, outre des modifications d'ordre rédactionnel, les amendements suivants.

Titre

53. Le Comité est convenu de supprimer les crochets entourant le titre et le préambule.

Section 1. Champ d'application

54. Le Comité a longuement débattu de la section 1.3 comportant des références au Code international de commercialisation des substituts du lait maternel, à la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge et à des résolutions de l'Assemblée mondiale de la Santé. Plusieurs délégations ont proposé de conserver la référence à la résolution 55.25 de l'AMS tandis que d'autres délégations ont fait remarquer que la résolution 55.25 contenait des renvois à des résolutions futures de l'AMS et qu'il était difficile de s'engager sur ces documents futurs sans connaître leur contenu.

55. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur le fait que ce point avait été examiné par le Comité exécutif à sa quarante-huitième session (ALINORM 01/4, para. 38-39) et par la dernière session de la Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 04/41, para. 83) et que le CCNFSDU avait été invité à tenir compte de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge et de la résolution 55.25 de l'AMS.

56. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que les principes généraux adoptés par l'AMS concernant l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge correspondaient maintenant à ceux définis dans la Stratégie mondiale pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge et dans le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel. Étant donné que les résolutions de l'AMS pourraient modifier ces principes spécifiques ou contenir par ailleurs des éléments ayant une importance pour les travaux de ce Comité, l'OMS lui transmettra les résolutions pertinentes pour information et examen.

57. Le Comité est convenu d'examiner la pertinence de ces résolutions pour ses travaux.

58. Le Comité est convenu de supprimer la résolution 55.25 de l'AMS parce que ses dispositions sont déjà couvertes par la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge.

Section 2. Description

59. Le Comité a examiné le libellé de la section 2.1.2 se référant à la nécessité de démontrer scientifiquement la sécurité sanitaire des préparations pour nourrissons et leur aptitude à satisfaire les besoins nutritionnels de ceux-ci. Plusieurs délégations ont considéré que cette section était très importante et que par conséquent les crochets devaient être supprimés puisqu'il est essentiel que les préparations pour nourrissons soient soumises à des tests cliniques appropriés pour assurer qu'elles soient nutritionnellement adéquates pour les nourrissons auxquels elles sont destinées. D'autres délégations ont indiqué que le libellé de cette section n'était pas clair étant donné que les produits devaient par définition être conformes aux exigences concernant la sécurité sanitaire et les qualités nutritionnelles et que ces dispositions étaient déjà couvertes par d'autres sections. Différents libellés ont été proposés pour amender cette section, mais après débat le Comité a décidé de mettre en évidence qu'il devrait être démontré scientifiquement que la sécurité relative aux aspects nutritionnels des préparations pour nourrissons et leur sécurité et leur qualités nutritionnelles favorisaient la croissance et le développement des nourrissons et il a transféré cette section à la Section 3.1.1 pour assurer la cohérence.

60. L'observateur de IACFO a fait remarquer que les examens scientifiques devaient être effectués par un organisme indépendant pour éviter tout conflit d'intérêts.

Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

61. Le Comité a accepté la proposition du groupe de travail et il a supprimé les crochets dans la dernière phrase sur les ingrédients et les additifs alimentaires exempts de gluten.

62. Le Comité a supprimé, pour plus de clarté, la référence aux sections a) et b) contenues dans la Section 3.3 concernant l'adjonction de vitamines et de sels minéraux.

63. La délégation indienne, appuyée par la Tanzanie, a proposé d'exclure les ingrédients obtenus par modification génétique comme mesure de précaution pour protéger les nourrissons et enfants en bas âge. La délégation brésilienne a proposé que la sécurité des ingrédients génétiquement modifiés soit évaluée scientifiquement au cas par cas et en conformité avec les législations nationales. Le Comité a rappelé que la Commission du Codex Alimentarius avait adopté un certain nombre de principes et directives sur la manière

de traiter le problème de la sécurité des aliments dérivés des biotechnologies modernes et que pour cette raison il n'était pas question d'interdire des aliments dont la sécurité avait été démontrée sur la base de l'évaluation des risques.

64. La délégation australienne s'est reportée à ses observations écrites et elle a proposé, si la section A ne fixait pas de valeurs pour les oligo-éléments tels que le chrome et le molybdène, que ceux-ci soient inclus à la section B.

65. Concernant la section Interdictions spécifiques, il a été proposé de séparer les points relatifs au rayonnement ionisant, d'établir une liste des interdictions d'utilisation des huiles et des graisses commercialement hydrogénées et d'inclure dans cette section les interdictions figurant actuellement à la section 3.1.3. La délégation des États-Unis s'est inquiétée que cette liste ne soit considérée comme exhaustive, ce qui pourrait susciter une certaine confusion. Constatant qu'il n'y avait pas de consensus sur ce point, le Comité a décidé de laisser cette section inchangée. La délégation néo-zélandaise a appelé l'attention du Comité sur le fait que le CCMMP avait souligné la nécessité d'une application systématique du facteur de conversion de l'azote des protéines du lait de 6,38.

Section 4. Additifs

66. Le Comité a approuvé l'opinion de la délégation des États-Unis selon laquelle la sélection des additifs alimentaires devait se fonder sur les principes contenus dans les Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires et le préambule de la norme générale pour les additifs alimentaires et il a fait remarquer que cela était également prévu dans le Manuel de procédure.

67. La délégation européenne s'est inquiétée de l'utilisation de la carragénine (SIN 497), compte tenu de l'avis du Comité scientifique sur l'alimentation humaine de l'Union européenne concernant l'absorption de la carragénine par l'intestin immature du très jeune nourrisson. La délégation a également indiqué que l'emploi de la gomme de caroube (SIN 410) ne devait pas être autorisé dans les préparations pour nourrissons, mais limité aux préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales. Plusieurs délégations et l'observateur de ISDI ont précisé que la gomme de caroube et d'autres épaississants étaient nécessaires dans les préparations pour nourrissons pour des raisons technologiques. La délégation des États-Unis a proposé d'ajouter la gomme xanthan (SIN 145) avec un niveau BPF, étant donné que sa DJA n'était « pas spécifiée ». Le Comité a pris acte de l'opinion exprimée par l'observateur de ENCA selon laquelle les épaississeurs ne devraient pas être utilisés, ainsi que de l'opinion de l'observateur de ESPGHAN selon laquelle leur emploi dans les préparations pour nourrissons devrait être strictement interdit.

68. La délégation indienne a considéré que l'emploi des phosphates devait être strictement interdit parce qu'ils pourraient affecter le ratio calcium/phosphore, ce qui pourrait avoir des effets néfastes sur le métabolisme des os. Le Comité a noté que ce point devrait être traité de façon générale pour tous les additifs qui pourraient avoir une influence sur les propriétés nutritionnelles du produit. La délégation des États-Unis a proposé d'inclure des dispositions à cette fin au début de la section sur les additifs.

69. Le Comité a admis qu'il ne serait pas possible d'examiner l'intégralité de la section sur les additifs durant la présente session par manque de temps et parce que de nombreuses observations ont été présentées. Le Comité est convenu également que la délégation suisse coordonnerait un groupe de travail électronique ouvert à toutes les délégations intéressées en vue de préparer, pour examen à la prochaine session du Comité, une liste révisée des additifs tenant compte de toutes les observations écrites reçues et des débats de la présente session.

Section 4.5 Principes du transfert des additifs alimentaires

70. Le Comité est convenu de conserver les crochets uniquement dans le paragraphe b) relatif aux substances supports, en attendant le règlement des points relatifs aux supports dans la Liste consultative des sels minéraux et des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, également examinée à la présente session (voir point 7 de l'ordre du jour).

Section 9. Étiquetage

71. Le Comité a rappelé que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait renvoyé au CCNFSDU les sections 9.1.3, 9.1.6, 9.2.1, 9.3 et 9.6.6 en vue d'un examen plus approfondi et a approuvé toutes les autres sections.

72. Le Comité a amendé la section 9 pour inclure des références à d'autres documents généraux pertinents sur l'étiquetage en plus de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Dans

la section 9.1, une référence aux « langue(s) appropriée(s) » au pluriel a été ajoutée puisque cela était nécessaire dans les pays multilingues.

73. Le Comité est convenu de supprimer la section 9.1.5 concernant l'interdiction des allégations relatives à la santé étant donné que ce point était couvert par les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, selon lesquelles les allégations relatives à la nutrition et à la santé sont interdites en cas d'absence de dispositions spécifiques dans les normes du Codex ou la législation nationale. Les délégations du Brésil, de l'Inde, de la Malaisie, de la Thaïlande, du Zimbabwe et les observateurs de ENCA, IBFAN et IACFO ont exprimé leur opposition à la suppression de la section 9.1.5.

74. Le Comité a pris acte de propositions tendant à modifier la section sur la déclaration du fer (9.1.6), mais il est convenu de repousser l'examen de cette section jusqu'à ce que les facteurs essentiels de composition aient été finalisés.

75. Concernant la section 9.2.1, le Comité est convenu que la possibilité de faire figurer les vitamines et les sels minéraux dans des groupes séparés devrait rester facultative et il a modifié le texte en conséquence. Le Comité a modifié la section 9.3 de façon à ce que les informations nutritionnelles obligatoires soient déclarées dans un ordre spécifique pour assurer la cohérence avec les Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel. Le Comité a modifié les paragraphes a) et b) en insérant la déclaration de la teneur en éléments nutritifs par 100 millilitres, ceci étant nécessaire dans les cas où la préparation est vendue sous forme liquide.

76. Répondant aux préoccupations exprimées par l'observateur de ENCA, le représentant de l'OMS a informé le Comité que l'atelier FAO/OMS sur *Enterobacter sakazakii* et d'autres microorganismes dans les préparations en poudre pour nourrissons avait formulé des recommandations concernant des stratégies de réduction du risque pour toutes les étapes allant de la production à la consommation, y compris l'emploi du produit par le consommateur final. Les recommandations de l'atelier seraient utilisées dans la révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979), actuellement en cours au Comité sur l'hygiène alimentaire. Le Comité a remercié la FAO et l'OMS d'avoir organisé une consultation sur ce problème important de santé publique et il est convenu d'examiner ce point plus en détail à la session suivante en tenant compte des progrès faits par le Comité sur l'hygiène alimentaire dans la révision du Code.

77. Plusieurs observateurs ont proposé d'inclure un avertissement dans l'étiquette indiquant que le produit n'était pas stérile. Cependant, le Comité est convenu que tous les points relatifs à la contamination, y compris les informations destinées aux consommateurs, seraient examinés à la session suivante.

78. Le Secrétariat a indiqué que la *Norme générale du Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés* (CODEX STAN 146-1985) (Section 4.8.1 Entreposage des denrées alimentaires en récipients ouverts) comprenait des dispositions pertinentes susceptibles d'être utilisées par les pays membres et stipulant notamment qu'« un avertissement figurera sur l'étiquette si l'aliment ne peut pas être entreposé ... ».

79. Le Comité est convenu de remanier les sections 9.5 Mode d'emploi et 9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires pour plus de clarté, sur la base de la proposition faite par la délégation canadienne dans le document CRD 9.

80. Le Comité s'est demandé si le mode d'emploi devait figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus. Plusieurs délégations ont fait remarquer que ces informations étaient très importantes et devraient toujours figurer sur l'étiquette, car le prospectus joint peut se perdre. Le Comité est convenu de placer la référence au prospectus dans les (nouvelles) sections 9.5.1 et 9.5.2 et de l'entourer de crochets en vue d'un examen plus approfondi.

81. La délégation suisse a proposé d'ajouter un nouveau paragraphe à la section 9.6 en vue de permettre l'emploi d'allégations nutritionnelles étayées par des preuves scientifiques appropriées: « Les allégations nutritionnelles sont autorisées pour les nourrissons et les enfants en bas âge lorsqu'elles ont été démontrées par des études rigoureuses appliquant des normes scientifiques adéquates ». La délégation tanzanienne a souligné que l'utilisation d'allégations nutritionnelles sur les préparations pour nourrissons pourrait induire en erreur les consommateurs et s'est opposée à cet ajout ou elle a proposé de le mettre entre parenthèses. Par manque de temps, le Comité n'a pas débattu plus en détail cette question et il a conservé telle quelle la section 9.6.6 entre parenthèses.

SECTION B: PRÉPARATIONS DONNÉES A DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS¹⁰

82. La délégation allemande a présenté le document et elle a rappelé qu'à l'issue de la demande formulée à la dernière session du CCNFSDU, elle avait élaboré la section B comportant des dispositions pour les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et qui avait été distribuée pour observations à l'étape 3. La délégation a indiqué que les vérifications nécessaires avec la section B et la norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (CODEX STAN 180-1991) avaient été insérées.

83. Le Comité est convenu d'examiner le document section par section et, outre des modifications d'ordre rédactionnel, il a apporté les amendements suivants:

Section 1. Champ d'application

84. Tenant compte des points de vue différents exprimés par les pays membres, le Comité est convenu d'insérer dans la section 1.1 les termes « ou les préparations pour nourrissons » pour mettre en évidence qu'elles satisfont les besoins nutritionnels spéciaux dérivant du trouble, de la maladie ou de l'état pathologique pour le traitement diététique desquels la préparation est formulée et a placé ce libellé entre crochets.

85. Le Comité a précisé que la section B, outre les dispositions relatives à la qualité et l'innocuité, contient également des spécifications d'étiquetage et a modifié à cet effet le libellé de la Section 1.2.

Section 2. Description

86. Plusieurs délégations ont proposé de supprimer les termes « par eux-mêmes » contenus dans le second paragraphe de la section 2.1.1 car certaines préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons ne peuvent peut-être pas satisfaire par elles-mêmes les besoins nutritionnels comme dans le cas de la phénylcétonurie. D'autres délégations ont déclaré que le Comité était convenu à sa dernière session que la section B ne s'appliquerait qu'aux préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons comme seule source nutritionnelle. Après un débat, le Comité est convenu de laisser cette section inchangée.

87. Le Comité est convenu de supprimer dans la section 2.1.1 le mot « malades », pour lequel il n'y a pas de définition claire, pour préciser qu'il s'agit d'enfants « souffrant de troubles, de maladies ou d'états pathologiques particuliers ».

88. Plusieurs délégations ont fait observer qu'il serait très utile d'élaborer un catalogue des maladies et états pathologiques pour lesquels ces préparations pourraient être utilisées, mais le Comité a rappelé que ces états étaient déjà définis dans la norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales.

Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

89. Le Comité a constaté que cette partie du document étroitement liée à la section A serait examinée plus en détail par le groupe de travail électronique (voir également paragraphe 51).

90. Le Comité est convenu de supprimer les crochets entourant la dernière phrase de la section 3.1.1 compte tenu d'une décision antérieure concernant la section A (par. 3.1.1).

91. Le Comité a noté que dans la section 3.2.1 la référence correcte devait être 3.1.3.

92. Notant que cette section concernait des populations très vulnérables, le Comité a approuvé la proposition de la délégation des États-Unis visant à ajouter un libellé spécifiant les conditions pour l'emploi de cultures produisant de l'acide L(+) lactique et à le placer entre crochets pour observations supplémentaires et examen.

Section 4. Additifs Alimentaires

93. Par manque de temps et parce que plusieurs points similaires dans la section A sont restés en suspens, le Comité a demandé à la délégation suisse d'élaborer des propositions pour cette section, qui seront examinées par le Comité à sa prochaine session.

¹⁰ CL 2004/20-NFSDU; CX/NFSDU 04/6 (Observations de : Australie, Brésil, Cuba, Iran, Japon, Malaisie, Mexique, États-Unis, ENCA, IACFO, IBFAN, ISDI); CX/NFSDU 04/6-Add.1 (observations de la Nouvelle-Zélande); CRD 6 (observations de la CE); CRD 9 (observations de : Brésil, Bulgarie, Canada, Norvège).

Section 9. Étiquetage

94. La délégation européenne a noté que le texte actuel comprenait plusieurs répétitions et qu'il serait préférable d'inclure des renvois à la section A de la norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (norme Codex 180-1991). Le Comité est convenu d'utiliser le texte révisé proposé par la CE dans le document CRD 6 comme base de discussion.

95. Plusieurs délégations et observateurs ont indiqué que l'inclusion de plusieurs références à d'autres normes créait une confusion et elles ont indiqué que l'on ne comprenait pas bien si toutes les dispositions d'étiquetage de la Norme 180-1991 s'appliquaient aux préparations pour nourrissons. Plusieurs délégations se sont prononcées en faveur de ces références et le Comité est convenu de les inclure dans la section Étiquetage en cours d'examen.

96. Concernant la section 9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires, la référence aux sections pertinentes de la norme Codex 180-1991 a été introduite dans les sections 9.6.1 et 9.6.3, et plusieurs autres modifications ont été faites afin de rendre le texte plus compréhensible.

97. L'observateur de ENCA a proposé de transférer les paragraphes 9.6.1, 9.6.2 et 9.6.3 de la section A à la section B en vue de compléter le paragraphe 9.6.4.

98. Concernant la section 9.6.4, plusieurs délégations ont proposé de supprimer la référence à la contre-indication de l'allaitement maternel pour des raisons médicales. Le Comité a toutefois conservé ces dispositions sans modification.

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

99. Le Comité a noté que malgré les progrès faits dans la révision de la norme, la section sur les facteurs essentiels de composition nécessitait un réexamen approfondi et par conséquent il est convenu de renvoyer la section A de la norme à l'étape 6 pour observations supplémentaires (voir section A de l'Annexe IV).

100. Le Comité est également convenu de renvoyer à l'étape 3 pour observations supplémentaires la section B contenant des dispositions pour les préparations données à des fins médicales aux nourrissons (voir section B de l'Annexe IV).

101. Enfin le Comité est convenu de réunir un groupe de travail avant sa prochaine session, qui serait chargé d'examiner les observations et les propositions relatives aux facteurs de composition afin de faciliter ses débats en plénière.

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE À L'ÉTAPE 7 (Point 6 de l'ordre du jour)¹¹

102. Le Comité a rappelé que la vingt-septième session de la Commission a adopté l'avant-projet de norme révisée à l'étape 5 et l'a fait circuler pour observations à l'étape 6 par lettre circulaire CL 2004/21-NFSDU.

103. La Présidence a proposé de concentrer les travaux sur les sections qui restaient entre crochets et sur les questions à résoudre. Le Comité a examiné le projet de norme section par section et a fait les amendements suivants.

Champ d'application

104. Conformément à sa décision antérieure concernant la référence aux résolutions de l'AMS dans le projet de norme pour les préparations pour nourrissons, le Comité est convenu de supprimer la référence à la résolution WHA 55.2 (2002) (voir par 53-58).

¹¹ ALINORM 04/27/26, Annexe VI, CX/NFSDU 04/7 (observations de : Argentine, Chine, États-Unis d'Amérique, Iran, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Pologne, République tchèque, AAC, CI, IBFAN, ISDI, IGWA), CRD 6 (observations de la CE), CRD 10 (observations de : Brésil, Bulgarie, IWGA), CRD 13 (observations de : Chine, Inde, Philippines, ENCA), CRD 19 (observations de ENCA).

Section 3.6 Sels minéraux

105. Le Comité est convenu de garder les dispositions, dans la première partie relative au sodium, s'appliquant à tous les produits visés par la norme et de supprimer l'exception pour les enfants âgés de plus d'un an.

Section 3.7 Vitamines

106. Plusieurs délégations et observateurs ont proposé de réduire la quantité proposée de 60 µg/100 kcal pour la vitamine B1 (thiamine), vu que le niveau proposé ne pouvait pas être obtenu par des aliments qui ne sont pas fortifiés. La délégation européenne a proposé d'augmenter la valeur actuelle pour renforcer l'apport nutritionnel de ces produits au régime alimentaire général des nourrissons et des enfants en bas âge. Après un débat plus approfondi, le Comité est convenu d'une valeur de 12,5 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal).

Section 4. Additifs alimentaires

107. Le Comité est convenu que les quantités d'additifs devaient être exprimées sur la base de 100 g du produit prêt pour la consommation et a amendé le texte en conséquence.

108. Le Comité a rappelé ses discussions sur les aromatisants à sa dernière session et a noté que les aromatisants faisaient l'objet d'une évaluation par le JECFA mais n'étaient pas classés comme additifs. En réponse à une question, le Secrétariat a fait observer que certaines normes comportaient une déclaration générale autorisant l'emploi d'aromatisants naturels et de leur équivalent synthétique, et que les quantités de vanilline et d'éthyle vanilline étaient spécifiées dans la norme pour le chocolat et les produits à base de chocolat. La délégation des États-Unis a fait remarquer que le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants avait approuvé la définition des aromatisants. Après un échange de vues, le Comité est convenu de supprimer les dispositions concernant l'extrait de vanille, la vanilline et l'éthyle vanilline.

109. La délégation des États-Unis a mis en doute l'emploi d'agents propulseurs pour les aliments à base de céréales, tout en notant qu'il pourrait exister une nécessité technologique pour des additifs qui agissent comme gaz de conditionnement et elle a proposé que le Comité examine la nécessité de tels additifs.

110. Le Comité est convenu de remplacer les quantités d'utilisation pour le 270 acide L(+)lactique et le 330 acide citrique par les BPF étant donné que la DJA pour les deux additifs est « non limitée ». La délégation française, appuyée par la délégation européenne, a proposé de spécifier qu'aucun additif alimentaire ne devait être présent à la suite d'un transfert à partir des matières premières ou d'autres ingrédients, sauf exceptions spécifiées. Le Comité est convenu d'intégrer une nouvelle section 4.10 sur les principes du transfert des additifs alimentaires, similaire à celle sur le transfert des additifs pour les préparations pour nourrissons.

111. Le Comité est convenu que la section sur les additifs serait transmise au CCFAC pour adoption, y compris les dispositions sur le transfert des additifs.

Section 8. Étiquetage

112. Le Comité a rappelé que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait renvoyé le second paragraphe de la section 8.1.1, les sections 8.3.1, 8.4 et 8.6.3 pour examen plus approfondi et avait adopté le libellé de toutes les autres sections.

113. Le Comité a amendé la section 8.1.1 en incluant des références à d'autres textes généraux sur l'étiquetage en plus des dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

114. Le Comité est convenu de supprimer le second paragraphe de la section 8.1.1 concernant l'interdiction des allégations relatives à la santé et à la nutrition parce que cette disposition est déjà couverte par les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé.

115. Le Comité a accepté la proposition de plusieurs délégations d'inclure des dispositions autorisant l'emploi d'allégations relatives à la nutrition. La délégation tanzanienne, soutenue par plusieurs observateurs, a présenté des objections à l'inclusion des allégations relatives à la santé qui pourraient induire en erreur le consommateur, et a proposé d'appliquer aux aliments à base de céréales les dispositions générales des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé.

116. Le Comité a amendé les sections 8.3.1 sur la liste des ingrédients et 8.4.1 sur la déclaration de renseignements d'ordre nutritionnel, en conformité avec sa décision prise antérieurement sur les sections correspondantes de la norme pour les préparations pour nourrissons (voir paragraphes 71-74).

117. Le Comité a examiné la section 8.6.3 qui stipule la déclaration de l'absence ou de la présence de gluten. L'observateur d'IWGA a exprimé l'opinion que les dispositions générales de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées traitaient de façon adéquate la déclaration du gluten, et que des dispositions spécifiques n'étaient pas nécessaires pour les aliments à base de céréales. L'observateur de l'AOECS a rappelé l'importance fondamentale, pour les nourrissons intolérants au gluten, de la mention « exempt de gluten » sur l'étiquette de ce type de produits, lorsqu'ils sont composés d'ingrédients et d'additifs alimentaires exempts de gluten, et il a proposé une autre phrase. Le Comité a noté que la norme pour les aliments exempts de gluten comportait des dispositions spécifiques en matière d'étiquetage, et il a proposé une référence à cette norme. Après discussion, le Comité est convenu de supprimer le texte actuel et d'inclure un nouveau libellé entre crochets sur la déclaration de produits « exempt de gluten ».

118. L'observateur d'ENCA a proposé de réintroduire les dispositions limitant l'emploi du cacao dans les aliments transformés à base de céréales, mais le Comité a noté que cette proposition avait été soumise dans le document CRD 19 à la présente session et que le temps manquait pour examiner cette question. L'observateur d'ENCA a également proposé d'examiner la question des risques de contamination par *Enterobacter sakazakii* et l'inclusion de dispositions spécifiques en matière d'étiquetage. Le Comité a rappelé que cette question pourrait être examinée à la prochaine session à la lumière des recommandations du Comité sur l'hygiène alimentaire (voir paragraphe 76).

État d'avancement du projet de norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge

119. Le Président a noté que des progrès importants avaient été faits dans la révision de la norme, mais que certaines sections nécessitaient un examen plus approfondi. Le Comité est convenu par conséquent de renvoyer le projet de norme tel qu'amendé à la présente session à l'étape 6 pour observations et examen plus approfondis à la prochaine session (voir Annexe V).

AVANT-PROJET DE LISTE(S) CONSULTATIVE(S) DE SELS MINÉRAUX ET DE COMPOSÉS VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE (CAC/GL 10-1979) (point 7 de l'ordre du jour)¹²

120. Le Comité a rappelé que l'avant-projet de liste(s) consultative(s) avait été révisé par la délégation allemande et distribué pour observations à l'étape 3.

121. La délégation allemande a présenté le document aux délégués en indiquant sa structure et les changements qui y avaient été apportés. La délégation a appelé l'attention du Comité sur le fait que pour poursuivre la révision du document il était nécessaire de recevoir des orientations de la part du Comité sur trois questions importantes:

- s'il fallait, en l'absence de critères de pureté élaborés par le JECFA, accepter d'autres critères de pureté;
- si l'emploi d'éléments nutritifs devait être indiqué également pour la catégorie « produits destinés à des fins médicales spéciales »;
- si les additifs alimentaires pour les supports de nutriment devaient être réintégrés.

122. Par manque de temps, le Comité n'a pas été en mesure de considérer ce document section par section et a donc décidé de se concentrer sur la demande faite par la délégation de l'Allemagne.

123. Le Comité est convenu qu'en l'absence de critères de pureté élaborés par le JECFA et/ou d'autres organisations internationales reconnues, les exigences nationales de pureté pourront également être prises en compte. La délégation des États-Unis a proposé de prendre en compte les spécifications d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires qui ont été acceptés par la Commission.

124. Le Comité est convenu d'autoriser l'emploi de ces substances pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales et il a donc décidé de supprimer les crochets entourant la colonne contenant les FSMP.

125. Le Comité a débattu la question des supports de nutriment. Il a été proposé de réintroduire la liste consultative des additifs alimentaires pour les formes vitaminiques particulières, retirée à la dernière session.

¹² CL 2004/21-NFSDU; CX/NFSDU 04/8 (observations de : Afrique du Sud, Cuba, États-Unis, Suisse, ISDI); CX/NFSDU 03/8-Add.1 (observations de la Nouvelle-Zélande); CRD 6 (observations de la CE); CRD 11 (observations de la Norvège).

126. Le Comité a admis qu'il ne pouvait pas trancher cette question tant qu'il n'avait pas reçu l'avis du CCFAC sur la façon de traiter les supports.
127. La délégation des États-Unis a proposé de soutenir l'établissement d'une classe fonctionnelle d'additifs pour les supports de nutriments par le CCFAC qui est en train d'examiner cette question.
128. Le Comité est convenu de réintroduire le tableau contenant des additifs utilisés pour les supports de formes spéciales de vitamines et de le garder uniquement pour les supports de nutriment.
129. Le Comité a également accepté la proposition du président et il est convenu de modifier le titre comme suit: « Liste consultative des éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge ».
130. En ce qui concerne la proposition de la délégation sud-africaine d'inclure le glycinate ferreux dans la liste susmentionnée, le Comité a précisé que cette proposition devrait être soumise à la délégation sud-africaine conformément aux critères applicables pour être examinée par le Comité.

État d'avancement de l'avant-projet de liste(s) consultative(s) révisée(s) de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

131. Le Comité a demandé à la délégation allemande de réviser la liste en fonction des observations écrites reçues ou des observations formulées à la présente session. La liste révisée serait ensuite distribuée à l'étape 3 pour observations et examen par le Comité à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR LA BASE SCIENTIFIQUE DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ (Point 8 de l'ordre du jour)¹³

132. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session l'Avant-projet de recommandations avait été examiné et qu'il était convenu que la délégation française réviserait le document avec l'aide des délégations intéressées sur la base des observations reçues.
133. La délégation française a souligné les modifications principales qui avaient été apportées à la version précédente: les exigences scientifiques relatives à l'effet allégué avaient été précisées de façon générale; la section 2.2 sur la sécurité du produit incluait la sécurité sanitaire telle qu'elle est habituellement définie et la sécurité nutritionnelle; l'accent a été mis davantage sur la nécessité d'effectuer des études sur l'homme et des études cliniques; et certaines modifications ont été apportées à la présentation du texte.
134. La délégation a également indiqué que le Préambule devrait être modifié davantage afin d'assurer la cohérence avec le Préambule des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition, qui ont été adoptées récemment.
135. Le Comité a remercié la délégation française de son travail exhaustif sur ce document important. Par manque de temps, le Comité n'a pas pu débattre du document section par section et il est convenu qu'il devrait être révisé, à la lumière des observations reçues, pour examen détaillé à sa prochaine session.

État d'avancement de l'avant-projet de recommandations sur la base scientifique des allégations relatives à la santé

136. Le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de recommandations à l'étape 2/3 en demandant à la délégation française de le réviser, avec l'aide des délégations et observateurs intéressés, pour examen à sa prochaine session.

¹³ CX/NFSDU 04/9; CX/NFSDU 04/9-Add.1 (CRD 12) (observations de : Brésil, EFLA); CX/NFSDU 04/9-Add.2 (observations de la Nouvelle-Zélande); CRD 13 (observations des Philippines).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES AUX ACTIVITÉS DU COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁴

137. Le Comité a rappelé qu'il avait demandé à la délégation australienne de coopérer avec d'autres parties intéressées par voie électronique pour élaborer une ébauche de directives spécifiques alignées sur les Principes de travail pour l'analyse des risques adoptés par la Commission¹⁵.

138. La délégation australienne a présenté le document et a appelé l'attention du Comité sur le fait qu'il a été élaboré à l'issue de la demande de la Commission aux « Comités du Codex compétents d'élaborer ou de compléter des directives spécifiques pour l'analyse des risques dans leurs domaines de travail respectifs pour examen par le Comité du Codex sur les Principes généraux en vue de leur inclusion dans le Manuel de procédure », comme recommandé dans le Plan d'action. La délégation a indiqué que le Groupe de travail électronique était convenu que ce travail nécessiterait de procéder par étapes, c'est-à-dire de définir d'abord des principes pour l'analyse des risques applicables au domaine de la nutrition et d'élaborer ensuite l'ébauche de directives spécifiques. La délégation a informé le Comité qu'il a été pris acte des travaux effectués par d'autres comités du Codex dans le domaine de l'analyse des risques et qu'un projet de principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués aux activités du Comité sur la nutrition a été préparé et présenté dans l'annexe.

139. La délégation a considéré que des travaux supplémentaires étaient nécessaires pour répondre aux questions apparues pendant l'élaboration du document.

Observations générales

140. Un grand nombre de délégations ont félicité la délégation de l'Australie pour l'élaboration de cet important document et se sont déclarées favorables à une poursuite du travail dans ce domaine. On a indiqué que ces travaux devraient conduire à des exemples pratiques et que le Comité devrait poursuivre le développement des aspects méthodologiques concernant le dosage excessif des nutriments. Plusieurs délégations ont souligné qu'il était nécessaire d'insister davantage sur les aspects nutritionnels, d'affiner et de préciser les principes devant guider le travail du Comité et de clarifier le rôle de la FAO/OMS dans ce domaine. On a fait remarquer que le document avait été distribué en septembre et que par conséquent les délais n'étaient pas suffisants pour l'étudier en détail avec toutes les parties intéressées.

141. Le Secrétariat a attiré l'attention du Comité sur le fait que le FAO/OMS était en train d'élaborer des principes scientifiques pour l'évaluation des risques liés aux éléments nutritifs et que ces travaux devraient être pris en considération dans le travail futur sur le présent document.

142. Le Comité est convenu que le Groupe de travail électronique coordonné par l'Australie et ouvert à toutes les parties intéressées continuerait à étudier sur le document de travail en tenant compte des observations faites à la présente session, étant entendu que les domaines suivants seraient traités pour guider les considérations futures:

- description du champ de l'analyse du risque nutritionnel et interprétation de la terminologie du Codex en liaison avec la nutrition;
- description du rôle respectif du responsable de l'évaluation des risques et du responsable de la gestion des risques et place de la communication sur les risques tels qu'ils s'appliquent aux activités du Comité et du FAO/OMS;
- examen des modèles d'analyse des risques élaborés ou en cours d'élaboration par d'autres comités du Codex ou groupes de travail ad hoc pour faciliter la prise en compte du format et du niveau de détail les plus appropriés pour des principes et des directives servant au mieux les objectifs du Comité.

¹⁴ CX/NFSU 04/10; CRD 6 (observations de la Communauté européenne); CRD 17 (observations du Council for Responsible Nutrition).

¹⁵ ALINORM 04/27/26, par. 149.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA DÉFINITION DES ACIDES GRAS TRANS (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁶

143. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il avait demandé à la délégation de la Malaisie de préparer, en coopération avec le Danemark et d'autres groupes de travail, un document de travail destiné à être examiné à la prochaine session du Comité.

144. La délégation de la Malaisie a informé le Comité que la définition des acides gras trans était basée sur leur structure chimique et la méthode de détermination AOCS.

145. Le Comité est convenu que la définition des acides gras trans devient:

Aux fins des Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel et d'autres normes et directives correspondantes du Codex, les acides gras trans sont définis comme étant tous les isomères géométriques d'acides gras monoinsaturés et polyinsaturés ayant des doubles liaisons carbone-carbone non conjuguées interrompues par au moins un groupe méthylène (-CH₂-CH₂-) dans la configuration trans.

146. Le Comité est également convenu d'envoyer cette définition au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour l'emploi dans les Lignes directrices du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel et les autres normes et lignes directrices correspondantes.

147. L'observateur de la FIL a exprimé des réserves concernant la suppression du processus d'hydrogénation de la définition.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)**Les aliments exempts de gluten**

148. L'observateur du Groupe de travail sur les prolamines a informé le Comité qu'au-delà des informations fournies sur le Point 2 de l'ordre du jour (voir par. 6-7), la méthode ELISA avait été validée de manière indépendante et que des informations supplémentaires détaillées seraient communiquées au CCMAS.

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

149. Le Comité a été informé que sa vingt-septième session se tiendrait à Bonn (Allemagne) et qu'elle était prévue du 21 au 25 novembre 2005. Les détails de son organisation seront examinés et fixés conjointement par le gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex.

¹⁶ CX/NFSDU 04/11; CRD 6 (observations de la CE); CRD 14 (observations de : Canada, Afrique du Sud, FEDIOL, ICGMA) ; CRD 18 (observations de IFMA).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesure à prendre par	Document de référence ALINORM 05/28/26
Avant-projet de directives concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux	8	Vingt-huitième CCA	par. 35 et Annexe II
Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten	7	Vingt-septième CCNFSDU	par. 7; ALINORM 04/27/26, Annexe II
Directives concernant l'utilisation des allégations relatives à la nutrition: projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B) Fibres alimentaires	6	Gouvernements; Vingt-septième CCNFSDU	par. 22 et Annexe III
Avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Section A)	6	Gouvernements; Vingt-septième CCNFSDU	par. 99 et Annexe IV, Section A
Préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Section B)	3	Gouvernements; Vingt-septième CCNFSDU	par. 100 et Annexe IV, Section B
Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	6	Gouvernements ; Vingt-septième CCNFSDU	par. 119 et Annexe V
Avant-projet de listes consultatives révisées de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	2/3	Allemagne, Gouvernements, Vingt-septième CCNFSDU	par. 131
Avant-projet de recommandations sur la base scientifique des allégations relatives à la santé	2/3	France Gouvernements, Vingt-septième CCNFSDU	par. 136
Document de travail sur l'application de l'analyse des risques aux activités du CCNFSDU	-	Australie, Vingt-septième CCNFSDU	par. 142
Document de travail sur les propositions de valeurs nutritionnelles de référence additionnelles ou révisées	-	Afrique du Sud, Vingt-septième CCNFSDU	par. 44

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

Chairperson/Président/Presidente

Dr Rolf Grossklaus
Director and Professor
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin,

Germany

Tel: +49 (1888) 4 12 – 32 30

Fax: +49 (1888) 5 29 – 49 65

E-Mail: ccnfsdu@bmvpl.bund.de

AUSTRALIA / AUSTRALIE/AUSTRALIA

Ms Janine **Lewis**
Principal Nutritionist
Food Standards Australia New Zealand
P.O. Box 7186
Canberra BC ACT 26110
Australia
Tel.: +61 (2) 62 71 22 45
Fax: +61 (2) 62 71 22 78
E-Mail: janine.lewis@foodstandards.gov.au

Ms Jane **Allen**
Senior Nutritionist
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186
Canberra BC ACT 2610
Australia
Tel.: +61 (2) 6271 2678
FAX: + 61 (2) 6271 2278
E-Mail jane.allen@foodstandards.gov.au

AUSTRIA/AUTRICHE/AUSTRIA

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

BAHRAIN/ BAHREÏN

Dr Zuhair S. **Al-Dallal**
Senior Nutritionist
Ministry of Health
Public Health Directorate
P.O.Box 42
Manama, Bahrain
Tel.: +973 17279218 / +973 39651140
Fax : +973 17279279
E-Mail : ZDallal@health.gov.bh

BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA

Pascale **De Gryse**
Expert
Service public fédéral de la Santé publique Sécurité
de la Chaîne alimentaire et Environnement
C.A.E. Quartier Esplanade
Rue Montagne de l'Oratoire 20, boîte 3
1010 Bruxelles
Belgium
Tel. : +32 (0)2 2 10 52 52
Fax : +32 (0)2 2 10 48 16
E-Mail : pascale.degryse@health.fgov.be

Albert d'**Adesky**
Adviser-général
Service public fédéral de la Santé publique,
Sécurité de la Chaîne alimentaire et
Environnement C.A.E. Quartier Arcade
Rue Montagne de l'Oratoire 20, boîte 3
1010 Bruxelles, Belgium
Tel.: +32 (0) 2 210 48 42
Fax: +32 (0) 2 210 48 16
E-Mail albert.dadesky@health.fgov.be

José Bontemps

Conseiller scientifique et nutritionnel
 SPADEL
 Rue Colonel Bourg 103
 1030 Bruxelles
 Belgium

Tel.: +32 (0) 27 02 38 11
 Fax: +32 (0) 27 02 38 12

Michel Coenen

Sécrétaire
 ABSAED
 Avenue de Roodebeek, 30
 1030 Bruxelles, Belgium
 Tel.: +32 (0) 2 743 8730
 Fax: +32 (0) 2736 8175

Guy Valkenburg

Jurist
 EFLA
 Rue de l'Association 50
 1000 Bruxelles, Belgium
 Tel.: +32 (0) 2 209 11 41
 Fax: +32 (0) 2 223 30 64
 E-Mail guyvalkenborg@eas.be

BOLIVIA/BOLIVIE/BOLIVIA**Maria Estela Mendoza**

Ministro Consejero
 Embajada de Bolivia Berlin
 Wichmannstraße 6
 10787 Berlin, Germany
 Tel.: +49 (0) 30 263 91 50
 Fax: +49 (0) 30 263 91 515
 E-Mail: Embajada.Bolivia@berlin.de

Maria del Carmen Abela

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

Guido Landa

Miembro Comité Nacional del Codex Alimentarius
 Aspiazu #422
 Dpto 3E
 La Paz, Bolivia
 Tel.: +59 (12) 2353612/
 +59 (1) 7202446
 E-Mail: guido.landa@ibnorca.org

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Luciano Helmond **Macieira**
 First Secretary
 Ministry of foreign Affairs of Brazil
 Av. De l'orée 15
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 647 8573
 Email: macieira@braseurope.be

Ms Ana Beatriz Vasvonnellós

Nutricionist
 National Health Surveillance Agency Health Ministry
 SEPN 511, Bloco A Edifício Betarr II 2° Andar
 70750-541 Brasilia, Brazil
 Tel.: +55 (61) 448 63 17
 Fax: +55 (61) 448 62 74
 Email: ana.beatriz@anvisa.gov.br

Antonio Marcos Pupin

ABIA
 Av. Vacoas Unidas 12495
 04578 902 Sao Paulo – SP
 Brazil
 Tel.: +55 (11) 5508 5577
 Fax: +55 (11) 5508 7503
 Email: marcos.pupin@br.nestle.com

Antonio Mantoan

Regulatory Affairs Manager
 Unilever Foods
 Av. Paulista 2300
 2. andar
 01310-300 Sao Paulo
 Brazil
 Tel.: +55 (11) 3138 1543
 Fax: +55 (11) 3237 0620
 Email: antonio.mantoan@unilever.com

Mrs Sonia Salviano

Ministry of Health
 CSB 01 Lote 03 Apto 302
 72015515 Brasilia DF
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 226 0196
 Fax: +55 (61) 315 2866
 Email: sonia.salviano@sande.gov.br

CAMBODIA/CAMBODGE/CAMBOYA

Dr Sivutha **Pau-Ann**
 Chief of Food Safety Bureau
 Department of Drugs & Food,
 Ministry of Health
 #8. Str. Ung Pokun, Khan 7 Makara
 Phnom Penh
 Cambodia
 Tel.: +855 023 722 150
 Fax: +855 023 722150

CANADA/CANADÁ

Ms Christina **Zehaluk**
 Senior Scientific Evaluator
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Canada
 Sir Frederick Banting Building
 PL 2203A
 Ottawa, Ontario
 K1A 0L2, Canada
 Tel.: +1 (613) 9 57 17 39
 Fax: +1 (613) 9 41 66 36
 E-Mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Dr Mary L'Abbé

Director
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Canada
 Banting Research Centre, Ross.Ave.
 P.L. 2203C
 Ottawa, Ontario
 K1A 0L2
 Tel.: +1 (613) 948-8476
 Fax: +1 (613) 948 8470
 E-Mail: mary_l'abbe@hc-sc.gc.ca

Dr Carolin Dean

Coordinator of Science & Medical Affairs
 The Friends of Freedom Inc.
 P.O. Box 22100
 Belleville, Ontario
 K8N 5V7
 Canada
 Tel.: +1 (613) 966 6207
 Fax: +1 (613) 968 3215
 E-Mail: drdeandmd@friendsoffreedominternational.org

Mr Peter Helgason

Coordinator of Regulatory Affairs
 The Friends of Freedom Inc.
 P.O. Box 22100
 Belleville, Ontario
 K8N 5V7
 Canada
 Tel.: +1 (613) 966 6207
 Fax: +1 (613) 966 3215
 E-Mail: myrights-peter@frinedsoffreedom.org

CHILE/CHILI

Mrs Lorena **Rodriguez**
 Medico
 Ministerio de Salud
 MC Iver 540 - 2° Piso
 Santiago
 Chile
 Tel.: +56 (2) 6300321
 E-Mail: lrodriguez@minsal.gov.cl

CHINA/CHINE/CHINA

Yin **Shi An**
 Professor
 National Institute for Nutrition and Food Safety
 29 Nan Wie Road
 Beijing 100050
 People's Republic of China
 Tel.: +86 (10) 8313 2932
 Fax: +86 (10) 8313 2021
 E-Mail: shianyin@camcn-cns.org

Xu Hongmin

Director of Tech/Reg
 Amway (China) Co., Ltd
 41/F CITIC Plaza, 233 Tianhe N. Road
 Guangzhou 51000
 P.R. China
 Tel.: +86 (20) 38 91 1368
 Fax: +86 (20) 38 91 28 01
 E-Mail: Helen_Yuan@amway.com

Dr Zhao Xuejun

Medical Director
 Nutricia China Baby Food
 15th Floor, WestGate Mall
 1038, Nanjing Road West
 Shanghai, 200041
 People's Republic of China
 Tel.: +86 (21) 62 67 63 40
 Fax: +86 (21) 62 67 73 24
 E-Mail: zhaoxuejun@nutricia.com.cn

Dr Li Guoming

Deputy Director of Division
 Shanghai entry-exit inspection and quarantine of China
 1208 Minsheng Road, Pudong
 New Area, Shanghai, 200135
 People's Republic of China
 Tel.: +86 (21) 6854 5356
 Fax: +86 (21) 6854 5587
 E-Mail: lign@shciq.gov.cn

Ms XinXin **Dong**
 Engineer
 Research Center for Standards and Regulations
 General Administration of Quality Supervision,
 Inspection and Quarantine of People's Republic of China
 (AQSIQ)
 No. 9 Madian East Road, Haidian District
 100088 Beijing
 China
 Tel.: +86 (10) 8226 2439
 Fax: +86 (10) 8226 0617
 E-Mail: dongxx@aqsiq.gov.cn

Ms Wang **Hongmei**
 Senior Medical Manager
 Wyeth Pharmaceutical Co., Ltd
 Rm. 2630-2609, CMC Square
 1168 Nanjing Road (W)
 200041 Shanghai
 People's Republic of China
 Tel.: +86 (21) 5298 4977
 Fax: +86 (21) 5285 2133
 E-Mail: Wangm7@wyeth.com

Cai **Jiaqi**
 Regulatory Affair Manager
 Shanghai Wyeth Nutritional Co., Ltd
 Rm 906, Zhongguo Renshoudasha,
 Chaoyangmenwai
 Beijing 100020
 People's Republic of China
 Tel.: +86 (10) 8525 1668
 Fax: +86 (10) 8525 1063
 E-Mail: caij@wyeth.com

Ms Shen **Yizheng**
 Scientific Affair Manager
 DSM (China) Limited
 802 Tower A, Full Link Plaza
 18 Chaoyang Menwai Ave.
 Beijing 100020
 People's Republic of China
 Tel.: +86 (10) 6588 5353
 Fax: +86 (10) 6588 6711
 E-Mail: Yizeng.shen@dsm.com

Mr Xu **Hongmin**
 Director of Tech/Reg
 Amway (China) Co.,
 41/F CITIC Plaza, 233 Tianhe
 N. Road
 Guangzhou 5100
 People's Republic of China
 Tel.: +86 (20) 3891 1368
 Fax: +86 (20) 3891 2801
 E-Mail: Helen_Yuan@Amway.com

REPUBLIC OF THE CONGO/
RÉPUBLIQUE DU CONGO/
REPÚBLICA DEL CONGO
 Ms Odette **Bandenga**
 Chef de Service de Nutrition a la
 Direction de la Santé de la Famille
 Brazzaville
 République du Congo

COSTA RICA
 Dr Alejandra **Chaverri**
 Unidad Tecnica Especializada
 Ministerio de Salud
 Edificio Central, Calle 16, Av. 6-8
 Contiguo al Hospital Blanco Cervantes
 10123-1000 San José
 Costa Rica
 Tel.: +506 221 6058
 Fax: +506 222 1420
 E-Mail: acesquiv@racsa.co.cr

Dr Marlene **Vallejo**
 Member of Country Costa Rica
 Meic - C.R. Mead Johnson Nutricionals
 Moravia
 San José
 Costa Rica
 Tel.: +506 204 7374
 Fax: +506 204 7470
 E-Mail: marlene.vallejo@bms.com

CUBA
 Dr Delia **Plasencia Concepcion**
 Médico Especialista en Nutrición
 Instituto de Nutricion e Higiene de los Alimentos
 Ministerio de Salud Publica
 Calzada de Infanta Nr. 1158I
 11400 La Habana
 República de Cuba
 Tel.: +53 7 87 00 716
 Fax: +53 7 87 83 318
 E-Mail: vdninha@infomed.sld.cu

CZECH REPUBLIC/ RÉPUBLIQUE TCHÉQUE /
REPÚBLICA CHECA
 Ms Marie **Hortvikova**
 Ingenieur
 Ministry of Agriculture
 Tesnov 17 Praha 1
 11705 Prague
 Czech Republic
 Tel : + 420 221 812 609
 Fax : +420 222 314 117
 Email : hortvikova@mle.cz

Ms Zdenka Hertlova
Ing. CAFIA
Behounska 10
Brno 60126
Czech Republic
Tel : +420 5424 26726
Fax : +420 5424 26717

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Ms Bente **Koch**
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg, Denmark
Tel.: +45 33 95 61 72
Fax: +45 33 95 62 98
E-Mail: bmk@fdir.dk

Ellen **Trolle**
Head of Department
Department of Nutrition
Danish Institute for Food and Veterinary Research
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg, Denmark
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg, Denmark
Tel.: +45 72 34 74 21
Fax: +45 72 34 71 19
E-Mail: etr@dfvf.dk

Laila **Lundby**
Legal Advisor
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
8000 Aarhus C, Denmark
Tel.: +45 87 31 21 99
Fax: +45 87 31 20 01
E-Mail: llu@mejeri.dk

Ms Tamara Theresa **Mosegaard**
Health writer, informational worker
MayDay, Civil health rights organization
Rundforbevej 2, Troeroed
2950 Vedbaek
Denmark
Tel.: +45 7020 7770
Fax: +45 4565 0599
E-Mail: tm@mayday-info.dk

EGYPT / EGYPTE / EGIPTO
Dr Emad **Khater**
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Egyptian Codex Committee
3, Abu El Feda Street-Zamalek
P.O. Box 2781
Cairo, Egypt
Tel.: +20 7 35 68 87
Fax: +20 7 36 15 33

ESTONIA/ESTONIE
Mrs Haidi **Kanamäe**
Senior Officer of the
Food Safety Office of the
Food and Veterinary Department
Ministry of Agriculture
Lai Str. 39/41
15056 Tallinn
Estonia
Tel.: +372 6 256 234
Fax: +372 6 256 210
E-Mail: haidi.kanamae@agri.ee

***EUROPEAN COMMUNITY / COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE /
COMUNIDAD EUROPEA***
Basil **Mathioudakis**
Acting Head of Unit
European Commission
Health and Consumer Protection
Directorate-General
F101 8/86
1049 Brussels, Belgium
Tel.: + 32 (2) 2 95 91 82
Fax: +32 (2) 2 96 09 51
E-Mail: basil.mathioudakis@cec.eu.int

Ms Helen **Lee**
European Commission
Health and Consumer Protection
Directorate-General
F101 8/86
1049 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 99 86 68
Fax: +32 (2) 296 09 51
E-Mail: helen.lee@cec.eu.int

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIAMs Anna **Lemström**

Senior Adviser

Ministry of Trade and Industry

P.O. Box 32

00023 Government

Finland

Tel.: +358 (9) 16 06 35 36

Fax: +358 (9) 16 06 26 70

E-Mail: anna.lemstrom@ktm.fiMs Kaija **Hasunen**

Ministerial Adviser

Ministry of Social Affairs and Health

P.O. Box 33

00023 Government

Finland

Tel.: +358 (9) 16 07 40 35

Fax: +358 (9) 16 07 41 44

E-Mail: kaija.hasunen@stm.vn.fiMs Annika **Nurttila**

Senior Officer

National Food Agency

P.O. Box 28

00581 Helsinki

Finland

Tel.: +358 (9) 3 93 15 39

Fax: +358 (9) 3 93 15 79

E-Mail: annika.nurttila@nfa.fi**FRANCE / FRANCIA**Catherine **Rioux**

Inspecteur Principal

Direction Generale de la Concurrence,
de la Consommation et de la Repression
de Fraude

59, boulevard Vincent Auriol

75013 Paris, France

Tel.: +33 (1) 44 97 29 18

Fax: +33 (1) 44 97 30 48

E-Mail: catherine.rioux@dgccrf.finances.gouv.frPascal **Audebert**

Chargé de mission

Point de Contact du Codex alimentarius en France

Premier Ministre

Comité interministériel pour les questions
de coopération économique européenne

Secrétariat général (SCCI)

2, boulevard Diderot

75572 Paris Cedex 12, France

Tel.: +33 (1) 44 87 16 03

Fax: +33 (1) 44 87 16 04

E-Mail: pascal.audebert@sgci.gouv.frMrs Murielle **Clemente**

Ministère de la Santé et de la Protection Sociale

DGS SD 7 D

8, Avenue de Ségur

75007 Paris, France

Tel.: +33 (1) 4056 4332

Fax: +33 (1) 4056 5412

E-Mail: murielle.clemente@sane.gouv.frJean-Claude **Gillis**

ATLA

Association de la Transformation Laitière Française

42, rue de Châteaudun

75314 Paris Cedex 09, France

Tel.: +33 (1) 4970 7268

Fax: +33 (1) 4280 6362

E-Mail: trs@atla.asso.frDominique **Turck**

Hôpital Jeanne de Flandre

Clinique de Pédiatrie

59037 Lille Cedex, France

Tel.: +33 (3) 2044 6885

Fax: +33 (3) 2044 6134

E-Mail: dturck@chru-lille.frMs Brigitte **Lelièvre**

Service Réglementation Diététique et

Compléments Alimentaires

194, rue de Rivoli

75001 Paris, France

192, rue de Rivoli

75001 Paris, France

Tel.: +33 (1) 44 77 85 85

Fax: +33 (1) 42 61 95 34

Email: blelievre@alliance7.com**GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA**Dr Pia **Noble**

Federal Ministry of Consumer Protection,

Food and Agriculture

Rochusstrasse 1

53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (228) 5 29 46 65

Fax: +49 (228) 5 29 49 65

E-Mail: pia.noble@bmvel.bund.deDr Regina **Berwind**

Nutritional Advisor

Nestlé Nutrition GmbH

Lyonerstraße 23

60528 Frankfurt/M

Germany

Tel.: +49 (69) 66 71 49 42

Fax: +49 (69) 66 71 47 23

E-Mail: regina.berwind@de.nestle.com

Dr Anja **Brönstrup**
Department of Science
German Nutrition Society (DGE e.V.)
Godesberger Allee 18
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 3 77 66 23
Fax: +49 (228) 3 77 67 86 23
E-Mail: broenstrup@dge.de

Dr Claudia **Dietrich**
Federal Ministry of Consumer Protection,
Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 5 29 37 85
Fax: +49 (228) 5 29 49 65
E-Mail: claudia.dietrich@bmvvel.bund.de

Gertrud **Granel**
Lebensmittelchemikerin
Fachverband der Stärke Industrie
Postfach 19 01 65
53037 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 91 42 30
Fax: +49 (228) 9 14 23 19
E-Mail: g.granel@verbaende-hees.de

Mrs Brigitte **Grothe**
Eurofins
Wiertz-Eggert-Jörissen
Stenzelring 14b
21107 Hamburg, Germany
Tel.: +49 (040) 7527 09740
Fax: +49 (040) 7527 0935
E-Mail: Brigitte.Grothe@wej.de

Mrs Monica **Fuhrmann**
Manager Regulatory Affairs
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V. (BLL)
Postfach 20 02 12
53132 Bonn, Germany
Tel.: +49 (0228) 81993 55
Fax: +49 (0228) 3750 69
E-Mail: mfuhrmann@bll-online.de

Dr Gerda **Jost**
Manager Regulatory Affairs
Milupa GmbH
Bahnstr. 14 – 30
61381 Friedrichsdorf, Germany
Tel.: +49 (61 72) 99 14 23
Fax: +49 (61 72) 99 12 50
E-Mail: gerda.jost@milupa.de

Dr Gert **Krabichler**
Director Scientific Affairs
DSM Nutritional Products
Roche Vitamins Europe
Postfach 3255
4002 Basel, Switzerland
Tel.: +41 (61) 6 88 54 30
Fax: +41 (61) 6 88 90 22
E-Mail: gert.krabichler@dsm.com

Dr Rolph **Langlais**
SRA Consultancy
Am oberen Werth 25
40489 Düsseldorf
Germany
Tel.: +49 (0211) 403754
Fax: +49 (0211) 655 8027
E-Mail: Langlais.SRA@t-online.de

Karl-Heinz **Legendre**
Dipl. Bw. Geschäftsführer
Verband der Deutschen Margarineindustrie e.V.
Godesberger Allee 157
53175 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 37 20 23
Fax: +49 (228) 37 20 25
E-Mail: margarineverband@t-online.de

Alexander **Maier**
LLM
Hipp-Werk Georg Hipp
Georg-Hipp-Strasse 7
85276 Pfaffenhofen, Germany
Tel.: +49 (8441) 75 73 00
Fax: +49 (8441) 75 73 00
E-Mail: alexander.maier@hipp.de

Dr Karin **Meißner**
Regulatory Affairs
Humana GmbH
Bielefelder Strasse 66
32051 Herford, Germany
Tel.: +49 (5221) 18 12 54
Fax: +49 (5221) 18 14 66
E-Mail: karin.meissner@humana.de

Dr Oliver **Mellenthin**
Federal Ministry of Consumer Protection,
Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 5 29 36 78
Fax: +49 (228) 5 29 49 65
E-Mail: oliver.mellenthin@bmvvel.bund.de

Mrs Clara **Meynen**
Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv)
Markgrafenstr. 66
10969 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 25800 444
Fax: +49 (30) 25800 418
E-Mail: meynen@vzbv.de

Dr Michael **Packert**
Advisor
Südzucker AG
Mannheim / Ochsenfurt
Gottlieb-Daimler Straße 12
68165 Mannheim, Germany
Tel.: +49 (621) 42 15 73
Fax: +49 (621) 42 15 74
Email : michael.packert@suedzucker.de

Norbert **Pahne**
Manager
Diätverband e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 3 08 51 10
Fax: +49 (228) 3 08 51 50
E-Mail: diaetverband@t-online.de

Prof Dr Hildegard **Przyrembel**
Direktorin und Professorin
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel.: +49 (1888) 4 12 - 32 21
Fax: +49 (1888) 4 12 - 37 15
E-Mail: h.przyrembel@bfr.bund.e

Stefanie **Rams**
Manager Scientific and Regulatory Affairs
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (288) 8 19 93 46
Fax: +49 (288) 37 50 69
E-Mail: srams@bll-online.de

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

Mrs Claudia **Schubert**
Diätverband
Godesberger Allee 142 – 148
53175 Bonn
Tel.: +49 (228) 3085 141
E-Mail: schubert@diaetverband.de

Silke **Wehmeyer**
German Nutrition Society (DGE e.V.)
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Germany
Tel.: +49 (0228) 3776 643
Fax: +49 (0228) 3776 78643
E-Mail: wehmeyer@dge.de

Michael **Welsch**
Managing Director
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V. (BLL)
Postfach 200212
53132 Bonn
Germany
Tel.: +49 (0228) 81993 23
Fax: +49 (0228) 375069
E-Mail: mwelsch@bll-online.de

Marina **Weidenbach**
Aktionsgruppe Babynahrung e.V. (AGB)
Untere-Masch-Straße 21
37073 Göttingen, Germany
Tel.: +49 (551) 53 10 34
Fax: +49 (551) 53 10 335
E-Mail: info@babynahrung.org

Christiane **Wieland**
Oberamtsrätin
Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit
Villemombler Straße 76
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 6 1 5 34 61
Fax: +49 (228) 6 15 44 36
E-Mail: christiane.wieland-johannsen@bmwa.bund.de

Katrin **Woese**
Food Chemist
Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Freiimfelder Str. 66-68
06112 Halle, Germany
Tel.: +49 (0345) 5643 434
Fax: +49 (0345) 5643 403
E-Mail: katri.woese@hal.lav.ms.lsa-net.de

GHANA/GHANA/GHANA

Frank Kofi **Nagetey**
 Assistant Director
 Ghana Standards Board
 P.O.Box MB 245
 Accra
 Ghana
 Tel: +233 (21) 500065
 Fax: +233 (21) 500092
 E-Mail: kofnag@yahoo.com

Emmanuel **Quaye**
 Senior Regulatory Officer
 Food and Drugs Board
 P.O.Box CT 2783
 Cantonments Accra, Ghana
 Tel.: +233 (21) 66 12 48
 Fax: +233 (21) 66 03 89
 E-Mail: fdb@ghana.com

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA

Dr Márta **Horacsek**
 Head of Department of Food Notification
 National Institute of Food Hygiene and Nutrition
 Gyáli út 3/a
 1097 Budapest, Hungary
 Tel.: +36 (1) 4 76 64 47
 Fax: +36 (1) 2 15 53 69
 E-Mail: horacsekm@okk.antsz.hu

INDIA/INDE

Chaman **Kumar**
 Joint Secretary to Govt of India
 Department of Women & Child Developments
 R. No 615, Shastri Bhawan
 Dr. Rajendra Prasad Road
 110001 New Delhi, India
 Tel.: +91 (11) 233 86 227
 Fax: +91 (11) 2338 1800
 Email: chamankumar@hotmail.com

Dr Bhattiprolu **Sivakumar**
 Officer in Charge,
 National Institute of Nutrition
 Jamai Osmania Post, Tarnaka
 500 007 Hyderabad, India
 Tel.: +91 (40) 270 18083
 Fax: +91 (40) 270 19074
 Email: dr_sivakumarb@yahoo.com

Dr B.K. Tiwari

Advisor Nutrition
 D.G.H.S. Ministry of Health and F.W.
 Nirman Bhavan
 New Delhi, India
 Tel.: +91 (11) 230 18113
 Fax: +91 (11) 230 18113
 Email: advnut@nb.nic.in

INDONESIA / INDONÉSIE/INDONESIA

Sri Irawati **Susalit**
 Director for Food Standardization
 National Agency for Drug and Food Control
 Jalan Percetakan Negara No. 23
 Jakarta, Indonesia
 Tel.: +62 21 42 87 55 84
 Fax: +62 21 42 87 57 80
 E-Mail: iras48@yahoo.com

Mochamad A. Ridwan

First Secretary
 Indonesian Embassy
 Lehrter Str. 16-17
 10557 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 (30) 478070
 Fax: +49 (30) 4473 7142
 E-Mail: ridwanma@yahoo.com

Stephanus Yuwono

Minister Counsellor
 Indonesian Embassy
 Lehrter Str. 16-17
 10557 Berlin, Germany
 Tel.: +49 (30) 478070
 Fax: +49 (30) 4473 7142
 E-Mail: steveyuwono@yahoo.com

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)- IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D') – IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**Dr Mahin Azar**

Professor of Food Science and Technology
 National Nutrition and Food Technology Research
 Institute Shaheed Beheshti
 Med. Sci. University
 46, West Arghavan Str.
 Farahzadi Blvd. Tehran
 19816 Tehran, Iran
 Tel.: +98 (21) 2357 4835
 Fax: +98 (21) 2360 657
 E-Mail: m.azar@nnftri.ac.ir

Mrs Samireh **Sabah**
Senior Expert of Infant Formula
Ministry of Health and medical Education
NO.3 Building of Moh,
Fakhre-Razi Ave.
Enghelab St. Tehran
13143-719 P.O. Tehran, Iran
Tel.: +98 (21) 6467 494
Fax: +98 (21) 6467 265
E-Mail: samirehs@yahoo.com

Mrs Farnaz **Dastmalchi**
Member of Scientific Board (Researcher)
Institute of Standard and Industrial Research (ISIRI)
P.P.Box 31585-163
Karadj, Iran
Tel.: +98 (21) 1280 3870
Fax: +98 (21) 1280 3870
E-Mail: mehrabantavana@yahoo.com

IRELAND / IRELANDE / IRLANDA

Ms Joan **Regan**
Assistant Principal Officer
Food Unit
Dept. Health and Children
Hawkins House
Dublin 2, Ireland
Tel.: +353 (1) 6 35 42 47
Fax: +353 (1) 6 35 45 52
E-Mail: Joan_regan@health.irlgov.ie

Dr Mary **Flynn**
Food Science & Standards Division
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court
Lower Abbey St.
Dublin 1, Ireland

ITALY / ITALIE / ITALIA

Dr Roberto **Copparoni**
Ministry of Health
Ministry of Health
P 22B Marconi 25
00144 Roma, Italy
Tel.: +39 (6) 599 46697
Fax: +39 (6) 599 6119
E-Mail: r.copparoni@sanita.it

Dr Angela **Andreoli**
CNR-University for Vergata Human Nutrition Unit
Via Montpellier 1
00173 Rome, Italy
Tel.: +39 (06) 72 59 64 15
Fax: +39 (06) 72 59 64 07
Email: Angela.Andreoli@uniroma2.it

Dr Albina **De Marco**
Ministry of Agriculture
Via Sallustiana, 10
00187 Roma, Italy
Tel.: +39 (06) 46 65 65 20
Fax: +39 (06) 48 80 2 73

Dr Brunella **Lo Turco**
Ministry of Agriculture
Via Sallustiana 10
00187 Roma, Italy
Tel.: +39 (6) 46 65 65 12
Fax: +39 (6) 4 88 02 73
Email: QTC6@politicheagricole.it

Dr Anna **Paonessa**
AIPA (Italian Association of Food Industries)
Corso di Porta Nuova 34
20121 Milano, Italy
Tel.: +39 (2) 65 41 84
Fax: +39 (2) 65 48 22

IVORY COAST

Dr François **Ouohi**
CODINORM
01 BP 1872 Abudjan 01
Côte d'Ivoire
Tel.: +225 05 8075
Fax: 20215611
E-Mail: codinorm@aricaonlin.co.ci

JAPAN / JAPON / JAPÓN

Dr Tamami **Umeda**
Director
International Food Safety Planning
Department of Food Safety, Pharmaceutical and
Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
Japan
Tel.: +81 (3) 35 95 23 26
Fax: +81 (3) 35 03 79 65
E-Mail: umeda-tamami@mhlw.go.jp

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

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

Tomoko Narioka
 Official
 Risk Assessment Division
 Food Safety Commission Secretariat
 2-13-10 Prudential Tower 6F, Nagata-cho, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8989, Japan
 Tel.: +81 (3) 5251 9144
 Fax: +81 (3) 3591 2236
 E-Mail: tomoko.narioka@op.cao.go.jp

Dr Mitsunori Takase
 Technical Advisor
 The Japanese National Committee of IDF
 Nyugyo-Kaikan
 1-14-19 Kudankita - Chiyoda-ku
 Tokyo 102-0073, Japan
 Tel.: +81 (3) 32 64 37 31
 Fax: +81 (3) 32 64 - 37 32

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

Dr Kiyoshi Tanaka
 Technical Advisor
 Japan Health Food and Nutrition Food Association
 2-7-27 Ichigaya-Sadohara-cho
 Shinjuku-ku, Tokyo 162-0842
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3268 3134
 Fax: +81 (3) 3268 3135
 E-Mail: k.tanaka@jhnfa.org

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

Dr Hiramitsu Suzuki
 Chief of physiological function Laboratory
 National Food Research Institute
 2-1-12 Kannondai, Tsukubashi
 Ibaraki 305-8642, Japan
 Tel.: +81 (29) 8 38 80 89
 Fax: +81 (29) 8 38 79 96
 E-Mail: hirasuzu@nfri.affrc.go.jp

Dr Kazuhiko Yamada
 Director
 Division of Applied Food Research, National Institute
 of Health and Nutrition
 1-23-1 Toyama, Shinjuku-ku
 Tokyo 162-8636, Japan
 Tel.: +81 (3) 3203 5602
 Fax: +81 (3) 3202 3278
 E-Mail: peaceboy@nih.go.jp

Dr Hiroshi Yoshikura
 Chairman
 Food Sanitation Council, Pharmaceutical Affairs and
 Food Sanitation Council, Ministry of Health, Labour
 and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8916, Japan
 Tel.: +81 (3) 35 95 23 26
 Fax: +81 (3) 35 03 7963
 E-Mail: codexj@mhlw.go.jp

KENYA
Tom K. Olielo
 Head of Agrochemical Department
 Kenya Bureau of Standards
 P.O. Box 54974 – 00200
 Nairobi, Kenya
 Tel.: +254 (20) 60 54 90
 Fax: +254 (20) 60 96 60
 E-Mail: tkolielo@kebs.org

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

Dr Hye Kyung **Park**
 Director, Division of Nutritional Evaluation
 Department of Food Standard Evaluation
 Korean Food and Drug Administration
 #5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
 Seoul, Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1677
 Fax: +82 (2) 380 1358
 E-Mail: phkfda@kfda.go.kr

Hye Young **Lee**
 Scientific Officer
 Division of Nutritional Evaluation
 Department of Food Standard Evaluation
 Korea Food and Drug Administration
 #5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
 Seoul, Korea
 Tel.: +82 (2) 380 16 79
 Fax: +82 (2) 380 13 58
 E-Mail: leehy96@kfda.go.kr

Dr Ji Yeon **Kim**
 Scientific officer
 Division of Dietary
 Health Supplement, Department of
 Food Standard Evaluation
 Korea Food & Drug Administration
 #5 Nokbun-dong Eunpyng-gu
 Seoul, Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1318
 Fax: +82 (2) 380 1320
 E-Mail: jiyn_kim@kfda.go.kr

Hae-Jin **Chang**
 Senior Researcher
 Food Policy Division
 Ministry of Health and Welfare
 #1 Joongang-dong
 Gwachon si, Gyeonggi-do
 Korea
 Tel.: +82 (2) 504 62 33
 Fax: +82 (2) 503 75 52
 E-Mail: hjjang79@hotmail.com

Ms Wu Seon **Kim**
 Senior Researcher
 Korea Health Industry Development Institute
 59-1, Noryangjin-dong, Dong-gu
 156-050 Seoul, Korea
 Tel.: +82 (2) 2194 7310
 Fax: +82 (2) 2194 7449
 E-Mail: kimws@khidi.or.kr

LATVIA/LETTONIE/LETONIA

Dr Velga **Braznevisa**
 Head of Nutrition Policy Department
 Latvian Food Center
 Kr. Valdemara Str. 38
 Riga, Latvia
 Tel.: +37 17021780
 Fax: +37 17021755
 E-Mail: velga@lpc.gov.lv

MALAYSIA / MALASIE

Ms Rokiah **Don**
 Principal Assistant Director (Nutrition)
 Family Health Development Division
 Ministry of Health Malaysia
 2nd Floor, Block B, Health Offices Complex
 Jalan Cenderasari
 50590 Kuala Lumpur, Malaysia
 Tel.: +60(3) 26 94 66 01
 Fax: +60(3) 26 94 65 10
 E-Mail: rokiah@moh.gov.my

Mohd Jaaffar **Ahmad**
 Malaysian Palm Oil Board, MPOB Europe
 Brickendonbury
 Hertford SG 13 8NL
 United Kingdom
 Tel.: +44 (1) 9 92 55 43 47
 Fax: +44 (1) 9 92 50 05 64
 E-Mail: mpob@mpob.powernet.co.uk

Ms Norrani **Eksan**
 Principal Assistant Director (Nutrition)
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 3rd Floor, Block B, Health Offices Complex
 Jalan Cenderasari
 50590 Kuala Lumpur
 Malaysia
 Tel.: +60(3) 2694 6601
 Fax: +60(3) 2694 6517
 E-Mail: norrani@moh.gov.my

Dr C.S. **Koh**
 Director
 Technical Marketing Department
 Malaysian Palm Oil Promoting Council
 2nd Floor, Wisma Sawit
 Lot 6, SS6,
 Jalan Perbandaran
 47301 Kelana Jaya, Selangor
 Malaysia
 Tel.: +60 (3) 78 06 40 97
 Fax: +60 (3) 7806 2272
 E-Mail: koh@mpopc.org.my

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO**Javier Luna Carrasco**

Gerente de Análisis Técnico

Ministerio de Salud

Monterrey #33, Col. Roma Sur

06700 Mexico City

Tel.: +52 55714 8572

Fax: +52 - 55 14-8557

E-Mail: javierluna@salud.gob.mx**Ernesto Salinas Gómez-Roel**

Food Chemist

CANILEC - National Dairy Producer Chamber

Av. Benjamin Franklin 134

11800 Mexico City

Mexico

Tel.: +52 - 5571-2100

Fax: +52 - 55 31 25 21

E-Mail: canilec@prodigy.net.mx**Ms Ma. Del Carmen Valencia Galicia**

Regulatory Affairs Manager

Bristol Myers Squibb de México

S. de R.L. de C.V.

Av. Revolución Nr. 1267, Col Tlacapac

01049 Mexico City

Mexico

Tel.: +52 5553 37 29 78

Fax: +52 5553 37 29 78 + No 5

E-Mail: carmen.valencia@bms.com**NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOS****Mr Bas van der Heide**

Policy Officer

Ministry of Health, Welfare and Sports

Department for Nutrition and Health Protection

Food and Nutrition Division

P.O. Box 2 03 50

2500 EJ The Hague

The Netherlands

Tel.: +31 (70) 340 56 19

Fax: +31 (70) 340 55 54

E-Mail: b.vd.heide@minvws.nl**Hugo de Sitter**

Senior Public Health Officer

The Food and Consumer Product Safety Authority

(VWA)

P.O.Box 19506

2500 CM The Haque

The Netherlands

Tel.: +31 (70) 448 4816

Fax: +31 (70) 448 40 61

E-Mail: hugo.de.sitter@vwa.nl**Barbara M. Schouten**

VAI (Dutch Food and Drink Industry)

VNFKD (Association of Dutch Infant and

Dietetic Foods Industries)

P.O. Box 90445

1006 BK Amsterdam, The Netherlands

Tel.: +31 (20) 713 07 00

Fax: +31 (20) 713 07 10

E-Mail: vnfkd@vnfkd.nl**Dr Jaap Schrijver**

Manager Corporate Regulatory

Affairs Baby Foods

VA (Dutch Food and Drink Industry)

c/o Royal Numico N.V.

VNFKD (Association of Dutch Infant and Dietetic Foods Industries)

P.O. Box 1

2700 MA Zoetermeer

The Netherlands

Tel.: +31 (79) 353 94 66

Fax: +31 (79) 353 99 25

E-Mail: jaap.schrijver@numico.com**NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDA****Ms Jenny Reid**

Assistant Director (Food Standard Director)

New Zealand Food Safety Authority

PO Box 2835

Wellington

Tel.: +64 (4) 4 63 25 82

Fax: +64 (4) 4 63 25 83

E-Mail: jenny.reid@nzfsa.govt.nz**Ms Charlotte Channer**

Senior Advisor (Nutrition)

New Zealand Food Safety Authority

PO Box 2835

Wellington, New Zealand

Tel.: +64 (4) 4 63 25 79

Fax: +64 (4) 4 63 2583

E-Mail: charlotte.channer@nzfsa.govt.nz**Dr Joan Wright**

General Counsel Regulatory Affairs

Fonterra Co-Operative Group

Private Bag 92032

Auckland

New Zealand

Tel.: +64 (9) 374 9064

E-Mail: joan.wright@fonterra.com

NIGER

Mrs Hassane **Aissata Djibrilla Cissé**
 Responsable Cellule Alimentation Nutrition
 Ministère du Développement Agricole
 Direction des cultures vivrières
 BP 323 Niamey
 Niger
 Tel.: +227 93 15 04

NIGERIA / NIGÉRIA

Mrs Margaret Efiog **Eshiett**
 Deputy Director
 Standards Organisation of Nigeria
 13/14 Victoria Arobieke Street
 Lekki Phase I
 Victoria Island
 Lagos, Nigeria
 Tel.: +231 (1) 270 82 38
 Fax: + 231 (1) 270 82 46
 E-Mail: info@sononline-ng.org

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA

Ms Turid **Ose**
 Senior Adviser
 Department of Consumer Interests and
 Animal Welfare
 Norwegian Food Safety Authority
 P.B. 383
 N-2381 Bromundal, Norway
 Tel.: +47 (23) 21 67 42
 Fax: +47 (23) 21 70 01
 E-Mail: tuose@mattilsynet.no

Ms Gyrd Omholt-Jensen

Higher Executive Officer
 Section for Quality and Nutrition
 Department of Consumer Interests and
 Animal Welfare
 P.O.B. P.B. 383
 N-2381 Bromundal, Norway
 Tel.: +47 23 21 66 44
 Fax: +47 23 21 70 01
 E-Mail: gyomj@mattilsynet.no

Mr Bengt Frode Kase

MD, Professor
 Department of Pediatric Research
 Rikshospitalet
 N-0027 Oslo, Norway
 Tel.: +47 23 07 24 91
 E-Mail: b.f.kase@medisin.uio.no

Ms Svanhild Vaskinn

Adviser
 Section for Quality and Nutrition
 Department of Consumer Interests and
 Animal Welfare
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O. Box 383
 N-2381 Bromundal
 Norway
 Tel.: +47 (23) 21 67 46
 Fax: +47 (23) 21 70 01
 E-Mail: svvas@mattilsynet.no

PHILIPPINES / FILIPINAS

Dr Emilie G. **Flores**
 Professor of Nutrition and
 Vice-Chancellor for Academic Affairs
 University of Philippines-Manila
 8 F Philippine General Hospital
 Taft Avenue, Ermita
 Manila
 Philippines
 Tel.: +63 (2) 5 26 61 11 or 63 (2) 9 31 40 70
 Fax: +63 (2) 5 23 78 71
 E-Mail: egflores@mail.upm.edu.ph

POLAND / POLOGNE / POLONIA

Prof Dr Hanna **Kunachowicz**
 Head of Department of Nutritional Value of Food
 National Food and Nutrition Institute
 61/63 Powsinska Street
 02-903 Warsaw, Poland
 Tel.: +48 (22) 5 50 97 08
 Fax: +48 (22) 8 42 37 41
 E-Mail: Kunachowicz@izz.waw.pl

Mr Franciszek Cierach

Food Regulatory Affairs Manager
 Nestlé Polska S.A.
 2 Szturmowa St,
 02-678 Warsaw, Poland
 Tel.: +48 (22) 6 07 22 88
 Fax: +48 (22) 6 07 22 85
 E-Mail: franciszek.cierach@pl.nestle.com

Janusz Ksiazyk MD, PhD

Head, Dept. Pediatrics
 The Children's Memorial Health Institute
 Al. Dzieci Polskich 20
 04-730 Warsaw, Poland
 Tel.: +48 (22) 8 15 16 03
 Fax: +48 (22) 8 15 16 03
 E-Mail: dyr.nauk@czd.waw.pl

Ms Katarzyna **Stos**
 Head of the Laboratory of Safety of Food
 for Particular Nutritional Uses
 National Food and Nutrition Institute
 61/63 Powsinska Street
 02-903 Warsaw, Poland
 Tel.: +48 (22) 5 50 97 81
 Fax: +48 (22) 8 42 11 28
 E-Mail: K.Stos@izz.waw.pl

PORTUGAL/PORTUGAL/PORTUGAL

Dr Dirce **Silveira**
 Principal Assitant (Nutrition)
 Ministry of Health
 National Health Institut Portugal
 Tel.: +351 (21) 751 93 54
 Fax: +351 (21) 752 64 00
 E-Mail: dirce.silveira@insa.min-saude.pt

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA

Dr Paul Piscoi
 Romanian Sanitary Veterinary and
 Food Safety Authority
 Negustori Street, Nr 1b
 023851 Bucharest
 Romania
 Tel.: +40 21 307 8568
 Fax: +40 21 312 4967
 E-Mail: paul.picoi@ansv.ro

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

Dr Alexander **Baturin**
 Deputy Director
 Institute of Nutrition
 Ustinsky proezd 2/14
 109240 Moscow, Russian Federation
 Tel.: +7 (095) 2 98 18 72
 Fax: +7 (095) 2 98 18 72
 E-Mail: baturin@ion.ru

RWANDA

Dr Jean **Tegeri**
 Docteur Veterinaire
 Ministry of Agriculture and Animal Resources
 c/o Ministry of Agriculture and Animal Resources
 B.P. 621 Kigali
 Rwanda
 Tel.: +250 585053
 Fax: +250 585057
 E-Mail: tgli2000@yahoo.fr

Mrs Agnes **Mukayiranga**
 Agronomist
 Ministry of Agriculture and Animal Resources
 C/o Ministry of Agriculture and Animal Resources
 B.P. 621 Kigali
 Rwanda
 Tel.: +250 0861 2571
 Fax: +250 585057
 E-Mail: agnemu@yahoo.com

SINGAPORE/SINGAPOUR/SINGAPUR

Kah-Soon, Darwin **Lai**
 Manager, Nutrition Labelling Programme
 Health Promotion Board
 3 Second Hospital Avenue
 168937 Singapore
 Tel.: +65 6435 3016
 Fax: +65 6438 3609
 E-Mail: darwin_lai@hpb.gov.sg

SLOVENIA/SLOVÉNIE/ESLOVENIA

Mrs Marúsa **Pavcic**
 Undersecretary
 Ministry of Health Republic of Slovenia
 Stefanova 5
 1000 Ljubjana
 Tel.: +386 (1) 478 68 50
 Fax: +386 (1) 478 68 56
 E-Mail: marusa.pavcic@gov.si

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDÁFRICA

Mrs Antoinette **Booyzen**
 Assistant Director: Regulatory Nutrition
 Directorate: Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria, South Africa
 Tel.: +27 (12) 3 12 01 63
 Fax: +27 (12) 3 12 31 62
 E-Mail: booyza@health.gov.za

Mrs Anne Behr

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

Ms Anne **Pringle**
Nutritionist
Health Products Association
P.O. Box 2878
2060 Cramerview
South Africa
Tel.: +27 (11) 2 59 22 00
Fax: +27 (11) 8 07 30 36
E-Mail: anne@sportron.co.za

Dr Antony **Rees**
Director of Education and Research
Herbology and Optimum Nutrition Education
and Research Institute
Suite 13
Private Bag X 1
8018 Vlaeberg
South Africa
Tel.: +27 (82) 6260 969
E-Mail: director@honeri.org

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA
Mrs Maria Dolores **Gómez Vázquez**
Jefe de Servicio de la Subdirección
General de Gestión de Riesgos Alimentarios
Agencia Española de Seguridad Alimentaria
Ministerio de Sanidad y Consumo
Alcalá, no 56
28071 Madrid, Spain
Tel.: +34 (91) 3380 836
Fax: +34 (91) 3880 591
E-Mail: mgomezv@msc.es

Mrs Almudena **Rollán Gordo**
Técnico Superior de la Subdirección General
de Gestión de Riesgos Alimentarios
Agencia Española de Seguridad Alimentaria,
Ministerio de Sanidad y Consumo
Alcalá, no 56
28071 Madrid, Spain
Tel.: +34 (91) 3 38 07 10
Fax: +34 (91) 3 38 05 91
E-Mail: argbis@yahoo.es

Mrs Sandra **Ribas Malagrida**
Secretaria General
Asociación Nacional de Fabricantes de Productos de
Dietética Infantil (ANDI)
Diego de León – 44
28006 Madrid, Spain
Tel.: +34 (91) 411 72 11
E-Mail: sandra.andi@terra.es

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA
Mrs Kristina **Sjölin**
Regierungsdirektorin
National Food Administration
Food Standards Department
Livsmedelsverket - Box 622
SE-75126 Uppsala, Sweden
Tel.: +46 (18) 17 55 00
Fax: +46 (18) 10 58 48
E-Mail: livsmedelsverket@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA
Dr PD Jürg **Lüthy**
Food Safety, Nutrition Unit
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern, Switzerland
Tel.: +41 (31) 3 22 94 75
Fax: +41 (31) 3 22 95 74
E-Mail: juerg.luethy@bag.admin.ch

Mr Joerg **Cselovszky**
DSM Nutritional Products
Global Regulatory Affairs Manager
P.O. Box 3255
Bldg. 241/421
CH-4303 Kaiseraugst, Switzerland
Tel.: +41 (0) 61 687 32 76
Fax: +41 (0) 61 688 16 35
E-Mail: joerg.cselovszky@dsm.com

Mrs Irina **Du Bois**
Nestec S.A.
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey, Switzerland
Tel.: +41 (21) 9 24 22 61
Fax: +41 (21) 9 24 45 47
E-Mail: irina.dubois@nestle.com

Mr Beat **Hodler**
Fédération des Industries Alimentaires Suisse FIAL
Elfenstrasse 19
3000 Bern 16, Switzerland
Tel.: +41 (31) 3 52 11 88
Fax: +41 (31) 3 52 11 85
E-Mail: beat.hodler@hodler.ch

Mrs. Elisabeth **Nellen-Regli**
Resp. for Food for special dietary uses
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern, Switzerland
Tel.: +41 (31) 3 22 95 60
Fax: +41 (31) 3 22 95 74
E-Mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Dr Marquard **Imfeld**
Senior Consultant
Bioresco Ltd.
Bundesstrasse 29
CH-4054 Basel
Switzerland
Tel.: +41 (61) 273 7706
Fax: +41 (61) 273 7703
E-Mail: marquard.imfeld@bioresco.ch

TANZANIA

Obadiah **Msaki**
Principal Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards (TBS)
P.O.Box 9524
255 Dar Es Salaam
Tanzania
Tel.: +255 (22) 2450 206
Fax: +255 (22) 2450 959
E-Mail: obadiah@ud.co.tz

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Dr Songsak **SriAnujata**
Associated Professor and Advisor, Institute of Nutrition
Mahidol University
Salaya, Putthamonthon
Nakhonpathom 73170, Thailand
Tel.: +66 (2) 800 23 80 ext. 311 or
+66 (2) 441 97 40
Fax: +66 (2) 44 193 44
Email: rassn@mahidol.ac.th
directnu@mahidol.ac.th

Dr Hataya Kongchuntuk **Rodbumrung**
Regional Regulatory & Scientific Affairs
Manager, Asia Pacific
Mead Johnson Nutritionals, Bristol Myers Squibb
Company
10/10-11 Moo 16,
Srinakarin Rd. Bang-Kaew, Bang-Plee
Samutprakarn, Thailand
Tel.: +66 (2) 752 1022
Fax: +66 (2) 758 8408

Ms Yupa **Laojindapun**
National Bureau of Agricultural commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnoen Nok Avenue
Bangkok 10200, Thailand
Tel.: +66 (2) 283 1600 Ext. 1189
Fax: +66 (2) 280 3899
E-Mail: yupa@acfs.go.th

Ms Patchanee **Intaraluk**
Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
11000 Nonthaburi, Thailand
Tel.: +66 (2) 590 7322
Fax: +66 (2) 591 8460

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA

Ms M. Nurseren **Budak**
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
General Directorate of Protection and Control
Gayret Mah. Şehit Cem Erseven Cad. No. 11
İvedik-YENİMAHALLE
06170 Ankara
Turkey
Tel.: +90 (312) 3 15 34 13
Fax: +90 (312) 3 44 68 72
E-Mail: nurb@kkgm.gov.tr

Ms Muge **Cakir**
Secretary General
Besdesder Turkish Food Supplements Manufactureres
and Importers Association
Altzeren Sok No 36
Levent / Istanbul
Turkey
Tel.: +90 (533) 2 54 47 48
E-Mail: mugcakir@besdesder.org.tr

Dr Gülden **Pekcan**
Professor of Nutrition and Dietetics
Hacettepe University
Department of Nutrition and Dietetics
06100-Sihhiye/Ankara Turkey
Tel: +90 (312) 311 96 49/122
Fax: +90 (312) 309 13 10
E-Mail: gpekcan@hacettepe.edu.tr

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO**Mr Bill Knock**

Food Standards Agency

Aviation House

125 Kingsway

London, WC2B 6NH

United Kingdom

Tel.: +44 (020) 7276 87 83

Fax: +44 (020) 7276 81 93

E-Mail: bill.knock@foodstandards.gsi.gov.uk**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
/ ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Dr Barbara O. Schneeman**

Director, Office of Nutritional Products

Labeling and Dietary Supplements

Center for Food Safety & Applied Nutrition

U.S. Food and Drug Administration (HFS-800)

5100 Paint Branch Parkway

College Park, MD 20740

USA

Tel.: +1 (301) 4 36 23 73

Fax: +1 (301) 4 36 26 36

E-Mail: barbara.schneeman@cfstan.fda.gov**Ms Sue A. Anderson**

Supervisory Nutritionist

Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements

Center for Food Safety & Applied Nutrition

Food and Drug Administration (HFS-850)

5100 Paint Branch Parkway

College Park, MD 20740

USA

Tel.: +1 (301) 4 36 14 50

Fax: +1 (301) 4 36 26 36

E-Mail: sue.anderson@cfstan.fda.gov**Dr Sukh D. Bassi**

Vice President

MGP Ingredients, Inc

1300 Main Street

Atchison, KS 66002, USA

Tel.: +1 (913) 3 60 52 46

Fax: +1 (913) 3 60 57 46

E-Mail: sukh.bassi@mgpingredients.com**Ms Patricia McKinney**

Senior Program Analyst

Office of Analysis, Nutrition and Evaluation

Food and Nutrition Service

U.S. Department of Agriculture

3101 Park Center Drive, Room 1014

Alexandria, Virginia 22302

Tel.: +1 (703) 3 05 2126

Fax: +1 (703) 3 05 2576

Ms Nancy T. Crane

Expert Regulatory Review Scientist

Office of Nutritional Products, Labeling and

Dietary Supplements

Center for Food Safety & Applied Nutrition

U.S. Food and Drug Administration (HFS-830)

5100 Paint Branch Parkway

College Park MD 20740

Tel.: +1 (301) 436 1456

Fax: +1 (301) 436 2636

E-Mail: nancy.crane@cfstan.fda.gov**Ms Ellen Y. Matten**

International Issues Analyst

U.S. Codex Office

Food Safety and Inspection Service

U.S. Department of Agriculture

Room 4861 - South Building

1400 Independence Avenue, SW

Washington, DC 20250

USA

Tel.: +1 (202) 2 05 77 60

Fax: +1 (202) 7 20 31 57

E-Mail: ellen.matten@fsis.usda.gov**Mardi K. Mountford**

Executive Director

International Formula Council

5775 Peachtree Dunwoody Road

Building G, Suite 500

Atlanta, Georgia 30342, USA

Tel.: +1 (404) 2 52 36 63

Fax: +1 (404) 2 52 07 74

E-Mail: mmountford@kellencompany.com**Mr Donald Hodgen**

Senior International Economist

U.S. Department of Commerce

International Trade Administration

14th and Constitution Avenue, NW

Room 1015

Washington, DC 20230

Tel.: +1 (202) 482 3346

Fax: +1 (202) 482 3981

E-Mail: donald_a_hodgen@ita.doc.gov**Mr Michael Wehr**

Codex Program Coordinator

Center for Food Safety and Applied Nutrition

U.S. Food and Drug Administration

5100 Paint Branch Parkway

College Park, Maryland 20740

Tel.: +1 (301) 436 1724

Fax: +1 (301) 436 2618

E-Mail: michael.wehr@cfstan.fda.gov

Mr Robert **Earl**
 Senior Director, Nutrition Policy
 National Food Processors Association
 1350 I Street, NW Suite 300
 Washington DC 20005
 USA
 Tel.: +1 (202) 639 5970
 Fax: +1 (202) 639 5991
 E-Mail: Rearl@nfpa-food.org

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

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

Mr James **Roza**
 Director of External Affairs
 NOW Foods
 395 S. Glen Ellyn Road
 Bloomingdale, Illinois 60108
 USA
 Tel.: +1 (630) 545 9098
 Fax: +1 (630) 858 8656
 E-Mail: jim.roza@nowfoods.com

Dr Allison A. **Yates**
 Director of Nutritional Sciences
 ENVIRON Health Sciences Institute
 4350 N Fairfax Drive, Suite 300
 Arlington, Virginia 22203
 Tel.: +1 (703) 516 2300
 Fax: +1 (703) 516 2304
 E-Mail: Ayates@envirohnsi.com

Ms Charlene **Rainey**
 President
 Food Research, Inc.
 575 Anton Blvd. Suite 300
 92626 Costa Mesa
 USA
 Tel.: +1 (949) 497 6066
 Fax: +1 (949) 497 8991
 E-Mail: charlie.rainey@food-research.com

Ms Tshanda **Kalombo**
 International Trade Specialist
 U.S. Department of Commerce
 14th and Constitution Avenue, NW
 Room 3513
 Washington, DC 20230
 Tel.: +1 (202) 482 2561
 Fax: +1 (202) 482 2897
 E-Mail: tshanda.kalombo@mail.doc.gov

VENEZUELA
 Ms Irma Margarita **Herrera Benitez**
 Director de Investigaciones en Alimentos
 National Institute of Nutrition
 Committee Codex Alimentarius Venezuela
 Av. Baralt Esq El Carmen Edit Inn
 Caracas
 Venezuela
 Tel.: +58 (212) 481 9451
 Fax: +58 (212) 481 7003
 Email: diainn@hotmail.com

VIET NAM/ VIETNAM/ VIET NAM
 Phan Thi **Kim**
 Director of Vietnam Food Administration
 135 Nui Truc-Giang VO Str.
 084 Ha Noi
 Hanoi, Vietnam
 Tel.: +84 (8) 46 38 39
 Fax: +84 (8) 46 37 39
 E-Mail: cucqltp@hn.vnn.vn

Ms Ha **Tran Thi Ngoc**
 Chief of Administration Office
 Food Administration Department
 Ministry of Health
 135 Bui Truc-Giang VO Str.
 084 Ha Noi
 Vietnam
 Tel.: +84 (8) 46 37 02
 Fax: +84 (8) 46 37 39
 E-Mail: cucqltp@hn.vnn.vn

Mrs Giang **Le Thi Huong**
 KIS Science and Technology Consultant Company
 121 Le Thang Nghi Str. Hai Ba Trungk Dis
 084 Ha Noi
 Vietnam
 Tel.: +84 (8) 69 44 58
 E-Mail: amkis@vnn.vn

ZIMBABWE

Mr David Bramwell **Nhari**
 Government Analysr Laboratory
 Ministry of Health and Child Welfare
 P.O. Box CY 231, Causeway
 Harare
 Zimbabwe
 Tel.: +263 (4) 79 20 26/
 Fax: +263 (4) 70 85 27
 E-Mail: dbnhari@africaonline.co.zw

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

EUROPEAN COMMISSION / COMMISSION EUROPÉENNE / COMISIÓN EUROPEA

Mr Basil **Mathioudakis**
 European Commission
 Health and Consumer Protection Directorate-General
 F101 8/86
 1049 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 95 91 82
 Fax: +32 (2) 2 96 09 51
 E-Mail: basil.mathioudakis@cec.eu.int

Ms Helen **Lee**
 European Commission
 Health and Consumer Protection Directorate-General
 B232 8/48
 1049 Bruxelles, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 99 86 68
 Fax: +32 (2) 2 96 09 51
 E-Mail: helen.lee@cec.eu.int

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

Mrs Gilberte **Reynders**
 Secretary
 General Secretariat of the Council of the EU
 Rue de la Loi 175
 1048 Bruxelles, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 85 8082
 Fax: +32 (2) 2 85 9425
 E-Mail: Gilberte.Reynders@consilium.eu.int

Mr Antonio **Ataz**
 Administrator
 General Secretariat of the Council of the EU
 Rue de la Loi 175
 1048 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 285 4964
 Fax: +32 (2) 285 9425
 E-Mail: Antonio.Ataz@consilium.eu.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

AAC - ASSOCIATION DES AMINONNERIES DE CEREALES DE L'UNION EUROPEENNE

Ms. Maryse **Herve**
 Manager Regulatory Affairs
 AAC
 43 Av. des Arts
 1040 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 89 67 60
 Fax: +32 (2) 5 13 55 92
 E-Mail: aac@aac-eu.org

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

Mr Dietrich **Gorny**
 Member of EFLA
 Rue de la Loi, 235
 1040 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 30 48 45
 Fax: +32 (2) 2 30 82 06
 E-Mail: c.etienne@coutrelis.com

Mr Patrick **Coppens**
 Member of EFLA
 RUE de la Loi, 235
 1040 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 30 48 45
 Fax: +32 (2) 2 30 82 06
 E-Mail: c.etienne@coutrelis.com

Mr Conny **Svensson**
 Member EFLA
 235, Rue de la Loi
 1040 Brussels, Belgium
 Tel. : +32 (2) 230 4845
 Fax : +32 (2) 230 8206
 E-Mail: c.etienne@coutrelis.com

**AESGP AND WSMI - ASSOCIATION OF THE EUROPEAN
SELF-MEDICATION INDUSTRY / WORLD SELF-
MEDICATION INDUSTRY**

Dr. Rose **Schraitle**
7, avenue de Tervuren
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 7 35 51 30
Fax: +32 (2) 7 35 52 22

**AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC
SOCIETIES**

Hertha **Deutsch**
Chair of AOECS-Codex and Labelling Affairs
AOECS Association of European Coeliac Societies
Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302
1230 Vienna, Austria
Tel.: +43 (1) 6 67 18 87
Fax: +43 (1) 6 67 18 87

BIOPOLYMER

Mr Jean-Claude **Attale**
Board Member
Biopolymer International
85 Boulevard Haussmann
75008 Paris
France
Tel.: +33 (1) 4265 4158
Fax: +33 (1) 4265 0205
E-Mail: biopol@magic.fr

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

Mrs Marie Christine **Secretin**
Scientific Adviser – CIAA
43 Avenue des Arts
1040 Bruxelles, Belgium
Tel.: +32 (2) 514 11 11
Fax: +32 (2) 511 29 05
E-Mail: ciaa@ciaa.be

Mrs Marie-Odile **Gailing**

CIAA
43 Avenue des Arts
1040 Bruxelles, Belgium
Tel.: +32 (2) 514 11 11
Fax: +32 (2) 511 2905
E-Mail: ciaa@ciaa.be

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

John **Hathcock**, PH.D.
Council for Responsible Nutrition
1828 L St., Suite 900
Washington, DC 20036
USA
Tel.: +1 (202) 7 76 79 55
Fax: +1 (202) 2 04 79 80
E-Mail: jhathcock@crnusa.org

Byron J. Johnson

Access Business Group/Nutrilitite
7575 Fulton Street East
Da, MI 49355-0001 USA
Tel.: +1 (616) 7 87 75 77
Fax: +1 (616) 7 87 56 25
E-Mail: byron_johnson@accessbusinessgroup.com

Mark A. LeDoux

Natural Alternatives International
1185 Linda Vista Drive
San Marcos, CA 92069, USA
Tel.: +1 (760) 7 44 73 40
Fax: +1 (760) 5 91 96 37
E-Mail: mledoux@nai-online.com

Mark Mansour

Morgan & Lewis
1111 Pennsylvania Ave. NW
Washington DC 20004
USA
Tel.: +1 (202) 739 6366
Fax: +1 (202) 739 3001
E-Mail: Mansour@morganlewis.com

John Venardos

Vice President, Global Licensing,
Regulatory and Government Affairs
Herbalife International of America, Inc.
1800 Century Park East, Century City, USA
Tel.: +1 (310) 2 03 77 46
Fax: +1 (310) 5 57 39 16
E-Mail: johnv@herbalife.com

Joh Wallingford, PhD

Wyeth Nutrition
500 Arcola Road E-Dock
Collegewille PA 19426
Tel: +1 484 8655661
Fax: + 1 484 8656457
E-Mail: wallinj@wyeth.com

Charmaine V. **Houseman**
 International Affairs Specialist
 Alticor, Inc.
 Worldwide Government Affairs-Legal Department
 214 Massachusetts Ave. NE
 Washington DC 20002-4958
 USA
 Tel.: +1 (202) 547 0300
 E-Mail: charmaine.houseman@alticor.com

Dr Klaus **Kraemer**
 BASF Aktiengesellschaft
 Scientific Affairs
 MEM/F – D 205
 67056 Ludwigshafen
 Germany
 Tel.: +49 (621) 60 40659
 Fax: +49 (621) 60 6640 659
 E-Mail klaus.kraemer@basf-ag.de

EHPM - EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS OF HEALTH PRODUCT MANUFACTURERS

Mr Derek **Shrimpton**
 Scientific Advisor
 EHPM - European Federation of Associations of Health Product Manufacturers
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 09 11 45
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64
 E-Mail: secretariat@ehpm.be

Mr Keith **Legge**
 EHPM - European Federation of Associations of Health Product Manufacturers
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 09 11 45
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64
 E-Mail: secretariat@ehpm.be

Ms Penny **Viner**
 Member EHPM - European Federation of Associations of Health Product Manufacturers
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 2 09 11 45
 Fax: +32 (2) 2 23 30 64
 E-Mail: secretariat@ehpm.be

ENCA - EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATIONS

Maryse **Lehners**
 Director
 Initiativ Liewensufank asbl
 20 rue de Contern
 L-5955 Itzig
 Luxemburg
 Tel.: +3 52 36 05 9711
 Fax: +3 52 366 134
 E-Mail: info@liewensufank.lu

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

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

Ass. Professor Hania **Szajewska**, M.D.
 Ass. Professor of Paediatric,
 Medical Univ. of Warsaw
 Honorary Secretary,
 Dzialdowska 1
 01-189 Warsaw, Poland
 Tel.: +48 (22) 452 33 09
 Fax: +48 (22) 452 33 09
 E-Mail: hania@ipgate.pl

IACFO - INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS

Patti **Rundall**
 Policy Director - Baby Milk Action / IBFAN
 23 St Andrew's St
 Cambridge CB2 3AX, United Kingdom
 Tel.: +44 (1223) 46 44 20
 Fax: +44 (1223) 46 44 17
 E-Mail: prundall@babymilkaction.org

Bruce **Silverglade**
 Centre for Science in the Public Interest
 1875 Connecticut Ave. N.W.
 Suite 300
 Washington, D.C. 20009-5728
 USA
 Tel.: +1 (202) 332 9110
 Fax: +1 (202) 265 4954
 E-Mail: silverglade@cs.com

IADSA - INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY / FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS

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

David Pineda Ereno
Manager, Regulatory Affairs
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
E-Mail: david.pineda@iadsa.be

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

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

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

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

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

IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK

Elisabeth Sterken
International Baby Food Action Network (IBFAN)
6 Trinity Square
Toronto, Ontario M5G 1B1, Canada
Tel.: +1 (416) 5 95 - 98 19
Fax: +1 (416) 5 91 - 93 55
E-Mail: esterken@infactcanada.ca

ICBA - INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS

Mr Richard Ross
Advisor
Union of European Non-Alcoholic Beverages Associations
Bd. St. Michel 77-79
1040 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 743 4052
Fax: +32 (2) 732 5102
E-Mail: mail@unesda-cisda.org

Mr Hiromi Ohta
Technical Advisor
Japan Soft Drinks Association
3-3-3 Nihonbashi-Muromachi
Chuo Kuo
Tokyo
Japan
Tel.: +81 (3) 3270 7300
Fax: +81 (3) 3270 7306
E-Mail: Hiromi.Ohta@suntoryco.jp

**ICGMA - INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATION**

Ms Alison **Kretser**
 Director, Scientific and Nutrition Policy
 International Council of Grocery Manufacturers
 Associations (ICGMA)
 2401 Pennsylvania Avc. N.W.
 2nd Floor
 Washington DC 20037, USA
 Tel.: +1 (202) 337 94 00
 E-Mail: akretser@gmabrands.com

**IDACE - ASSOCIATION DES INDUSTRIES DES ALIMENTS
DIETETIQUES DE L'UNION EUROPEENNE**

Dr Andrée **Bronner**
 Secretary General
 IDACE
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 E-Mail andree.bronner@wanadoo.fr

Ms Ruth **Birt**
 IDACE
 194 rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Dr Elaine **Underwood**
 IDACE
 194 rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Mr Andries **Trenning**
 IDACE
 194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

Ms Marieke **Lugt**
 IDACE
 194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 E-Mail: andree.bronner@wanadoo.fr

IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Dr Rolf **Jost**
 Nestlé Product Technology Center
 Nestlé-Str. 3
 3510 Konolfingen 1
 Switzerland
 Tel.: +41 (31) 790 15 35
 Fax: +41 (31) 791 15 52
 E-Mail: rolf.jost@rdko.nestle.com

Thomas **Kützemeier**
 Managing Director
 Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.
 Meckenheimer Allee 137
 53115 Bonn, Germany
 Tel.: +49 (228) 9 82 43 0
 Fax: +49 (228) 9 82 43 20
 E-Mail: th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de

Mrs Katrin **Lehmann**
 Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.
 Meckenheimer Allee 137
 53115 Bonn, Germany
 Tel.: +49 (228) 982 4316
 Fax: +49 (228) 982 4320
 E-Mail : k.Lehmann@vdm-deutschland.de

Dr Theo **Ockhuizen**
 Managing Director
 NZO - Dutch Dairy Association
 P.O.Box 165
 2700 AD Zoistermeer
 The Netherlands
 Tel.: +31 (79) 3430 350
 Fax: +31 (79) 3430 357
 E-Mail: ockhuizen@nzo.nl

**IFCGA – INTERNATIONAL FEDERATION OF CHEWING
GUM ASSOCIATIONS**

Jean **Savigny**
 Counsel
 International Federation of Chewing Gum Associations
 Rue Blanche 25
 1060 Brüssel, Belgium
 Tel.: +32 (2) 541 05 70
 Fax: +32 (2) 541 05 80
 E-Mail: savigny@khlaw.be

Mr John **Dobinson**
 Associate Counsel
 International Federation of Chewing Gum Associations
 (IFCGA)
 Rue Blanche 25
 1060 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 541 0570
 Fax: +32 (2) 541 0580
 E-Mail: dobinson@khlaw.be

**IFMA/IMACE – INTERNATIONAL FEDERATION OF
 MARGARINE / INTERNATIONAL MARGARINE
 ASSOCIATION OF THE COUNTRIES OF EUROPE**

Mrs Inneke **Herreman**
 Secretary General
 IFMA
 Tervurenlaan, 168
 1150 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 772 3353
 Fax: +32 (2) 771 4753
 E-Mail: imace.ifma@imace.org

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

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

ILSI – INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE

Dr Nico **van Belzen**
 Executive Director
 ILSI Europe
 Avenue E. Mounier, 83, Box 6
 1200 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 771 0014
 E-Mail: nvanbelzen@ilsieurope.be

Mr Hiroaki **Hamano**
 Danisco Japan Ltd.
 Park West 9F
 6-12-1 Nishi-Shinjuku, Shinjuku-ku
 Tokyo 169-0023
 Japan
 Tel.: +81 (3) 5381 3919
 Fax: +81 (3) 5381 3951
 E-Mail: hiroaki.hamano@danisco.com

Mr Kazuo **Sueki**
 Director
 ILSI Japan
 Kojimachi R/K Bldg.
 2-6-7 Kojimachi, Chyoda-ku
 Tokyo 102-0083
 Japan
 Tel.: +81 (3) 5215 3535
 E-Mail: ksueki@ilsijapan.org

Dr Toshio **Shimizu**
 Fresco Japan Co.
 2-22-20-102, Akasaka, Minato-ku
 Tokyo 107-0052
 Japan
 Tel.: +81 (3) 5549 4637
 E-Mail: shimizut@d2.dion.ne.jp

**ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
 INDUSTRIES**

Ms Alice **Gravereaux**
 Scientific and Regulatory Affairs
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 89
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 E-Mail: alice.gravereaux@wanadoo.fr

Ms Kathie **Bolognese**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel. : +33 (1) 5345 8789
 Fax : +33 (1) 5345 8780
 E-Mail : Kathie.Bolognese@kreab.com

Mr Peter **Van Dael**
 ISDI
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8789
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: alice.gravereaux@wanadoo.fr

**IUFOST – INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE
 AND TECHNOLOGIE**

Mr John R. **Lupien**, Prof
 IUFOST
 P.O. Box 61021, N° 19
 511 Maplegrove Road, Oakville
 Ontario, Canada
 Tel.: +1 (905) 815 1926
 Fax: +1 (905) 815 1574
 E-Mail: iufost@ca.inter.net

IWGA – INTERNATIONAL WHEAT GLUTEN ASSOCIATION

Mr Marcel **Feys**
 Chairman
 Regulatory affairs committee
 International Wheat Gluten Association (IWGA)
 Amylum Europe NV
 Burchstraat 10
 9300 Aalst
 Belgium
 Tel.: +32 (53) 73 33 15
 Fax: +32 (53) 73 30 28
 E-Mail: FEYSM@amylum.com

MARINALG INTERNATIONAL

Mr Pierre P. **Kirsch**
 General Secretary
 MARINALG INTERNATIONAL
 25, rue Blanche
 1060 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (0) 2538 3825
 Fax: +32 (0) 2538 3826
 E-Mail: marinalg@marinalg.org

NHF – NATIONAL HEALTH FEDERATION

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

Mr Paul Anthony **Taylor**
 National Health Federation
 P.O.Box 688
 Monrovia, California 91017
 USA
 Tel.: +1 (626) 357 8182
 Fax: +1 (626) 303 0642

Mr Sepp **Hasslberger**
 National Health Federation
 P.O.Box 688
 Monrovia, California 91017
 USA
 Tel.: +1 (626) 357 2181
 Fax: +1 (626) 303 0642

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Dr Barbara **Burlingame**
 Senior Nutrition Officer
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 Italy
 Tel.: +39 (6) 570 53728
 Fax: +39 (6) 570 54593
 E-Mail: barbara.burlingame@fao.org

WGPAT- WORKING GROUP ON PROLAMIN ANALYSIS AND TOXICITY

Dr Martin **Stern**
 Professor of Paediatrics
 University Children's Hospital
 Hoppe-Seyler-Strasse 1
 72074 Tübingen
 Germany
 Tel.: +49 (7071) 298 3781
 Fax: +49 (7071) 295 477
 E-Mail: martin.stern@med.uni-tuebingen.de

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION

Mr Wim **Van Eck**
 Senior Adviser
 Food Safety and Nutrition, WHO
 20 Avenue Appia
 1211 Geneva
 Switzerland
 Tel.: +41 (22) 791 3582
 Fax: +41 (22) 791 4807
 E-Mail: vaneckw@who.int

Ms Ingrid **Keller**
 Dipl. oec.troph. MPH
 World Health Organization
 20 Avenue Appia 20
 1211 Geneva 27
 Switzerland
 Tel.: +41 (22) 791 3448
 Fax: +41 (22) 791 1581
 E-Mail: kelleri@who.int

Dr Christin **Taylor**
 Nutrition Scientist
 World Health Organization
 20. Avenue Appia
 1211 Geneva
 Switzerland
 Tel.: +41 (22) 791 5417
 Fax: +41 (22) 791 4848
 E-Mail: taylor1c@who.int

GERMAN SECRETARIAT**Mr Georg Müller**

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

Ms Katharina Adler

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

Ms Sabine Nieslony

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

Ms Ursula Siebert

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

CODEX SECRETARIAT**Ms Selma Doyran**

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

Dr Jeronimas Maskeliunas

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

ANNEXE II**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES
EN VITAMINES ET SELS MINÉRAUX****(À l'étape 8 de la procédure)****PRÉAMBULE**

La plupart des personnes qui ont accès à un régime alimentaire équilibré trouvent en général tous les éléments nutritifs dont elles ont besoin dans leur alimentation habituelle. Les aliments contenant de nombreuses substances bonnes pour la santé, il faudrait encourager les gens à choisir une alimentation équilibrée avant d'envisager tout complément alimentaire en vitamines et sels minéraux. Les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux servent à compléter l'alimentation quotidienne dans les cas où l'apport d'origine alimentaire est insuffisant ou lorsque le consommateur estime que son régime alimentaire doit être complété.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les présentes directives s'appliquent aux compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux destinés à suppléer la carence du régime alimentaire quotidien en vitamines et/ou sels minéraux.

1.2 Les compléments alimentaires contenant des vitamines et/ou des sels minéraux, ainsi que d'autres ingrédients, doivent aussi être conformes aux dispositions spécifiques relatives aux vitamines et aux sels minéraux énoncées dans les présentes directives.

1.3 Les présentes directives sont applicables dans les juridictions où les produits définis à la section 2.1 sont réglementés en tant que produits alimentaires.

1.4 Les présentes directives ne visent pas les aliments diététiques ou de régime tels qu'ils sont définis dans la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985).

2. DÉFINITIONS

2.1 Aux fins des présentes directives, les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux tirent leur valeur nutritionnelle principalement des sels minéraux et/ou des vitamines qu'ils contiennent. Les compléments en vitamines et sels minéraux sont des sources concentrées de ces éléments nutritifs, seuls ou en combinaison, commercialisées sous forme de gélules, comprimés, poudres, solutions, etc. qui sont censés être ingérés en petites quantités unitaires mesurées¹, mais pas sous la forme des produits alimentaires habituels, et dont l'objectif est de suppléer la carence du régime alimentaire habituel en vitamines et/ou sels minéraux.

3. COMPOSITION**3.1 SÉLECTION DES VITAMINES ET SELS MINÉRAUX**

3.1.1 Les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux doivent contenir des vitamines/provitamines et sels minéraux dont la valeur nutritionnelle chez l'homme est prouvée par des données scientifiques et dont le statut en tant que vitamines ou sels minéraux est reconnu par la FAO et par l'OMS.

3.1.2 Les vitamines et sels minéraux doivent provenir de sources naturelles ou synthétiques et être sélectionnés en fonction de critères tels que la sécurité sanitaire et la biodisponibilité. Qui plus est, les critères de pureté doivent tenir compte des normes FAO/OMS ou, à défaut, des pharmacopées internationales ou de normes internationales reconnues et, en l'absence de tels critères, de la législation nationale.

¹ Cette disposition se réfère à la présentation des compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux et non pas aux effets de ces compléments.

3.1.3 Les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux peuvent contenir toutes les vitamines et tous les sels minéraux conformes aux critères de la section 3.1.1, seuls ou en association avec d'autres vitamines et/ou sels minéraux appropriés.

3.2 Teneur en vitamines et sels minéraux

3.2.1 La teneur minimale en vitamine et/ou sels minéraux de ce type de complément alimentaire, par portion journalière préconisée par le fabricant, doit représenter 15 pour cent de l'apport journalier recommandé par la FAO et l'OMS.

3.2.2 Les teneurs maximales en vitamines et en sels minéraux de ce type de complément alimentaire, par portion journalière préconisée par le fabricant, doivent être déterminées sur la base des critères ci-après:

(a) ingestion maximale sans danger des vitamines et sels minéraux contenus dans le complément alimentaire établie par évaluation scientifique des risques fondée sur des données scientifiques généralement acceptées, compte dûment tenu des différents degrés de sensibilité selon les groupes de consommateurs;

b) l'apport journalier en vitamines et sels minéraux provenant d'autres sources alimentaires.

Pour déterminer l'ingestion maximale, on pourra tenir dûment compte des valeurs de référence concernant l'absorption de vitamines et sels minéraux par la population concernée. Cette disposition ne doit pas aboutir à l'établissement de limites maximales basées uniquement sur les apports nutritionnels recommandés (par exemple, apport de référence de la population ou ration quotidienne recommandée).

4. CONDITIONNEMENT

4.1 Le produit doit être conditionné dans des emballages qui préservent l'hygiène et les autres qualités du complément alimentaire.

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

5. ÉTIQUETAGE

5.1 L'étiquetage des compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux doit être conforme à la norme Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex-Stan 1-1985, Rev. 1-1991) ainsi qu'aux Directives générales relatives aux allégations (CAC/GL 1-1979).

5.2 Le nom du produit doit être « complément alimentaire », avec indication de la ou des catégories d'éléments nutritifs ou des vitamines individuelles et/ou sels minéraux présents dans le produit, selon qu'il conviendra.

5.3 La quantité de vitamines et de sels minéraux présente dans le produit doit être déclarée sur l'étiquette sous forme numérique. Les unités à utiliser seront des unités de poids, conformément aux directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985 Rev.1-1993).

5.4 Les quantités de vitamines et de sels minéraux déclarées doivent correspondre à la portion journalière du produit préconisée sur l'étiquetage, sinon, à la dose unitaire.

5.5 L'information relative aux vitamines et aux sels minéraux doit également être exprimée en pourcentage des valeurs de référence mentionnées éventuellement dans les Directives Codex relatives à l'étiquetage nutritionnel.

5.6 L'étiquette doit indiquer comment le produit doit être utilisé (quantité, fréquence, circonstances particulières).

5.7 L'étiquette doit comporter un avertissement de ne pas dépasser la quantité journalière maximale.

5.8 L'étiquette ne doit ni indiquer, ni suggérer que les compléments peuvent être utilisés pour remplacer un repas ou un régime alimentaire varié.

5.9 L'étiquette doit comporter une déclaration stipulant que le produit doit être conservé hors de portée des enfants en bas âge.

**DIRECTIVES CONCERNANT L'UTILISATION DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA
NUTRITION: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES À LA
TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS
(PARTIE B) FIBRES ALIMENTAIRES**

(A l'étape 6 de la Procédure)

COMPOSANT	ALLEGATION	CONDITIONS
B.	AU MOINS	
Fibres alimentaires	Source	3 g par 100 g ou 1,5 g par 100 kcal ou par portion [(aliments liquides: 1,5 g par 100 ml)]
	Elevée	6 g par 100 g ou 3 g par 100 kcal ou par portion [(aliments liquides: 3 g par 100 ml)]

* La portion sera définie au niveau national.

Définition des fibres alimentaires

Les fibres alimentaires sont des polymères glucidiques¹ avec un degré de polymérisation (DP) non inférieur à 3 [ou 10], qui ne sont ni digérés ni absorbés dans l'intestin grêle. Les fibres alimentaires sont constituées d'un ou plusieurs:

- polymères glucidiques comestibles, présentes naturellement dans l'aliment tel qu'il est consommé
- polymères glucidiques, qui ont été obtenus à partir de matières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques, ou de polymères glucidiques synthétiques.

Les fibres alimentaires présentent généralement les propriétés suivantes:

- Diminuer le temps de transit et augmenter la production des selles
- Stimuler la fermentation colique
- Diminuer la cholestérolémie totale et/ou LDL dans le sang
- Diminuer la glycémie et/ou de l'insulinémie post-prandiale(s)

¹¹ Si elles sont d'origine végétale, les fibres alimentaires peuvent comprendre des fractions de lignine et/ou d'autres composants s'ils sont associés avec des polysaccharides dans les parois cellulaires végétales et si ces composants sont quantifiés par la méthode d'analyse gravimétrique qui a été adoptée pour l'analyse des fibres alimentaires (AOAC) : les fractions de lignine et les autres composés (fractions protéiques, composés phénoliques, cires, saponines, phytates, cutine, phytostérols, etc.) qui sont intimement "associés" aux polysaccharides végétaux sont très souvent extraites avec les polysaccharides selon la méthode AOAC 991.43. Ces substances ne sont incluses dans la définition des fibres que dans la mesure où elles sont effectivement associées à la fraction poly- ou oligosaccharidique des fibres. Ces substances extraites ou mêmes réintroduites dans un aliment contenant des polysaccharides non digestibles ne pourront être qualifiées de fibres alimentaires. Lorsqu'elles sont liées à des polysaccharides, ces substances associées peuvent exercer des effets bénéfiques complémentaires.

Les matières considérées comme des fibres diététiques doivent présenter au moins l'une de ces propriétés

RECOMMANDATIONS AUX COMITÉS DU CODEX POUR L'EMPLOI DE CETTE DÉFINITION DES FIBRES ALIMENTAIRES

Les Comités du Codex utilisant cette définition pourraient considérer que:

- les exigences en matière de sécurité alimentaire devraient être remplies par les substances présentées comme source de fibres alimentaires;
- les effets physiologiques mentionnés dans la définition peuvent varier selon les substances présentes dans les aliments et la justification de l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé doit prendre en compte cette diversité;
- si les fibres alimentaires n'ont pas d'origine végétale, il pourra être indiqué, en définissant les prescriptions d'étiquetage, de considérer que dans beaucoup de pays, les consommateurs pensent en général que les aliments désignés comme sources de fibres sont d'origine végétale;
- exceptés les polymères glucidiques non digestibles présents naturellement dans l'aliment tel qu'il est consommé, pour lesquels une déclaration ou une allégation est faite concernant les fibres alimentaires, l'effet physiologique doit être scientifiquement démontré par des études cliniques et d'autres études, le cas échéant. L'établissement de critères de quantification des effets physiologiques est laissé au soin des autorités nationales.

ANNEXE IV (A)

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

(À l'étape 6 de la procédure)

PRÉAMBULE:

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

SECTION A: PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS**1. CHAMP D'APPLICATION**

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

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

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

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

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

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

2.1.2 Les préparations pour nourrissons 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

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

[3.1 Facteurs essentiels de composition

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

Tous les ingrédients et additifs alimentaires doivent être exempts de gluten.

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

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

a) Protéine

i) [Teneur en protéine = teneur en azote x 6,25]

[Teneur en protéine = teneur en azote x 6,38 pour la protéine de lait de vache]

[Teneur en protéine = teneur en azote x 6,25 pour la protéine de soja ou végétale]

[Teneur en protéine = teneur en azote x 6,38 pour les hydrolysats de protéine de lait de vache]

[Teneur en protéine = teneur en azote x 6,25 pour les hydrolysats de protéine de lait de vache et de protéine de soja ou végétale]

ii) À valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité assimilable de chaque acide aminé essentiel et semi-essentiel au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel tel qu'il est défini à l'Annexe 1); toutefois, pour faciliter les calculs, on peut faire la somme des concentrations de méthionine et de cystine [et de tyrosine et de phénylalanine] [sauf si le ratio méthionine/cystine [et tyrosine/phénylalanine] dépasse 2,0].

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

<i>Nutriments (pour 100 kcal, sauf indication contraire)</i>		
<i>a) Protéines¹ [g]</i>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>
Protéine de lait [de vache]	1,8 ²	3
Protéine de soja	2,25	3
Hydrolysats partiels de protéine de lait	1,8 ³	
L-carnitine [mg]	1,2	N.S. ⁴
Taurine [mg]	N.S.	12
Nucléotides ⁵ [mg]	N.S.	[5]
Cytidine 5' - monophosphate (CMP)	N.S.	2,50
Uridine 5' - monophosphate (UMP)	N.S.	1,75
Adénosine 5' - monophosphate (AMP)	N.S.	1,50
Guanosine 5' - monophosphate (GMP)	N.S.	0,50
Inosine 5' - monophosphate (IMP)	N.S.	1,00
b) lipides et acides gras		
Total lipides [g]	4,4	6,0
[Phospholipides]	N.S.	[2 g/L]
Inositol [mg]	[4]	40
Acide laurique et myristique		Ensemble ≤ 20% du total des acides gras
Acide linoléique [g]	[0,3	[1,2]
<i>[Préparations sans LCPUFA ajouté]</i>		
Acide α-linolénique [mg]	[50 ou 100]	N.S.
Ratio acide linoléique/α-linolénique	5	15
<i>[Préparations avec LCPUFA ajouté]</i>		
[Acide α-linolénique [mg] ⁶	[≥ 50 mg]	
[Ratio acide linoléique/α-linolénique ⁶	5	15

¹ Calcul de la teneur en protéines : N x [6,25 ou 6,38]; [azote non protéique (préparation fabriquée à partir de protéines de lait intactes) <15 % de l'azote total]

² [Les préparations pour nourrissons contenant 1,8 g/100 kcal doivent être évaluées sur le plan clinique]

³ [Les préparations pour nourrissons contenant moins de 2,25 g de protéines provenant de protéines hydrolysées par 100 kcal doivent être évaluées sur le plan clinique.]

⁴ N.S.= non spécifié

⁵ Teneur maximale par nucléotide comme spécifié.

⁶ Si la teneur en DHA > 0,2% du total des acides gras.

n-6 LCPUFA	N.S.	[2 % du total des acides gras]
Acide arachidonique	N.S.	[1 % du total des acides gras]
[n-3 LCPUFA] [DHA]	N.S.	[2 % du total des acides gras] [0,5 % du total des acides gras]
[Ratio EPA/DHA (wt/wt)]	[≤ 1]	
[Huiles de coton/sésame]	Pas d'utilisation de ce type d'huile	
[Acide linoléique conjugué (ALC)]	Pas d'ajout intentionnel]	
[Acide gras <i>trans</i>]	≤ 3 ou 4% du total des acides gras]	
Acide érucique		$\leq 1\%$ du total des acides gras
c) Glucides		
Total glucides [g]	9	14
[Lactose dans les préparations obtenues avec des protéines et des hydrolysats protéiques de lait de vache [g]	$\geq 4,5$]	
[Lactose dans les préparations obtenues à partir de protéines de soja]	Aucune condition]	
[Saccharose]	Absent des préparations à base de protéines de lait de vache et de protéines de soja $\leq 20\%$ du total des glucides dans les préparations à base d'hydrolysats protéiques]	
[Fructose]	Aucun]	
[Glucose]	Pas d'ajout intentionnel dans les préparations à base de protéines intactes ≤ 2 g dans les préparations à base d'hydrolysats protéiques]	
[Maltose, maltodextrines]	Non limité]	
[Amidons]	$\leq 30\%$ du total des glucides (≤ 2 g/100 ml) sous forme d'amidon exempt de gluten naturellement gélatinisés ou précuits Pas d'amidon modifié par réticulation enzymatique ou stabilisation]	

d) Vitamines		
Vitamine A [$\mu\text{g RE}$] ⁷	60	180
Vitamine D [μg] ⁸	1	2,5
Vitamine E [$\text{mg } \alpha\text{TE}$] ⁹	$\geq 0,5 \text{ mg } \alpha\text{TE/g PUFA}$ [(corrigé pour liaison double, voir note de bas de page ¹⁰), mais en aucun cas inférieur à 0,5/100 kcal]	[5]
Vitamine K [μg]	4	[20]
Thiamine [μg]	[40 ou 60]	[300]
Riboflavine [μg]	[60 ou 80]	[400]
Niacine [μg]	[300 ou 800]	[1200]
Vitamine B ₆ [μg]	35	[165]
Vitamine B ₁₂ [μg]	0,1	[0,5]
Acide pantothénique [μg]	[300 ou 400]	[2000]
Acide folique [μg]	[4 ou 10]	[30]
Vitamine C [mg] ¹¹	[8 ou 10]	[30]
Biotine [μg]	1,5	[7,5]
e) Sels minéraux et oligo-éléments		
Fer [mg]		
Préparation à base de protéine et d'hydrolysat de protéine de lait de vache	[0,3 ou 0,5]	[1,3 ou 1,5]
Préparation à base de protéine de soja	[0,45 ou 1,0]	[1,9 ou 2,0]
Calcium [mg]	50	[140]
Ratio calcium/phosphore	1,0	[2,0 ou 2,2]
Phosphore [mg]	Préparation à base de protéines et d'hydrolysats de protéine de lait de vache: 25 Préparation à base de protéine de soja: [30] [Phosphore assimilable, si mesuré: 20-70 mg]	90 [100]
Magnésium [mg]	5	15
Sodium [mg]	20	60

⁷ Exprimé en équivalent rétinol (ER). 1 $\mu\text{g ER} = 3,33 \text{ IU vitamine A}$

⁸ Calciférol. 1 $\mu\text{g calciférol} = 40 \text{ IU vitamine D}$

⁹ Équivalent alpha-tocophérole (TE)

¹⁰ [0,5 mg $\alpha\text{-TE}/1 \text{ g acide linoléique (18:2n-6)}$; 0,75 mg $\alpha\text{-TE}/1 \text{ g } \gamma\text{-acide linoléique (18:3n-3)}$; 1,0 mg $\alpha\text{-TE}/1 \text{ g acide arachidonique (20:4n-6)}$; 1,25 mg $\alpha\text{-TE}/1 \text{ g acide eicosapentaénoïque (20:5n-3)}$; 1,5 mg $\alpha\text{-TE}/1 \text{ g acide docosahexaénoïque (22:6n-3)}$] ou [par g d'acide gras polyinsaturé, exprimé en acide linoléique].

¹¹ Exprimé en acide ascorbique

Chlore [mg]	50	[125 ou 160]
Potassium [mg]	60	[145 ou 160]
Chrome [µg]	Pas de niveaux minimum et maximum recommandés	
Manganèse [µg]	[1 ou 5]	[100]
Molybdène [µg]	Pas de niveaux minimum et maximum recommandés	
Fluorure [µg]	N.S.	[100]
Iode [µg]	[5 ou 10]	[50]
Sélénium [µg]	[N.S. ou 3]	[9]
Cuivre [µg] ¹²	[20 ou 35]	[80 ou 100]
Zinc [mg]		
Préparations obtenues à partir de protéines ou d'hydrolysats de protéine de lait de vache	0,5	[1,5]
Préparations obtenues à partir de protéines de soja	0,75	2,40
f) Choline [mg]	7	[30 ou 50]

¹² [Ces limites pourront être modifiées pour les préparations pour nourrissons fabriquées dans des régions où l'eau présente une teneur élevée en cuivre.]

3.2 Ingrédients facultatifs

3.2.1 Outre les exigences de composition énumérées à la section 3.1, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés pour fournir des substances qui se trouvent habituellement dans le lait maternel et pour garantir que la composition du produit est telle que celui-ci peut constituer la seule source d'éléments nutritifs du nourrisson.

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

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

3.3 Composés vitaminiques et sels minéraux

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

3.4 Consistance et granulométrie

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

3.5 Spécifications relatives à la pureté

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

3.6 Interdiction spécifique

Le produit et ses constituants ne doivent pas [contenir d'huiles et de matières grasses commercialement hydrogénés et ne doivent pas] avoir été traités par rayonnement ionisant.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la fabrication des préparations pour nourrisson, telles que décrites à la Section 1 de la présente norme, avec les restrictions suivantes:

PROPOSITIONS DU GROUPE DE TRAVAIL						
	N° SIN			Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation	Justification technologique	
4.1	Épaississants					
4.1.1	412	Gomme guar		0,1 g dans tous les types de préparation pour nourrisson	Prévient la séparation physique	
4.1.2	410	Gomme de carroube		0,1 g dans tous les types de préparation pour nourrisson <i>DEMANDE POUR 0,5 G</i>	Prévient la séparation physique Utilisée dans certaines préparations antirégurgitation	
4.1.3	1412	Phosphate de diamidon	}	0,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de soja	Propriétés physiques que l'amidon a tendance à perdre lorsqu'il est transformé	
4.1.4	1414	Phosphate de diamidon acétylé				
4.1.5	1413	Phosphate de diamidon phosphaté		}		2,5 g seuls ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
4.1.6	1440	Amidon hydroxypropylique				
4.1.7	407	Carragénane		0,03 g uniquement dans les préparations pour nourrissons liquides à base de lait ou de soja de type courant 0,1 g uniquement dans les préparations pour nourrissons liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés.	Épaississant également utilisé comme émulsifiant; émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophiles supérieures à celles des mono- et diglycérides d'acides gras	
4.2	Émulsifiants					
4.2.1	322 ¹	Lécithine ¹		0,5 g dans tous les types de préparation pour nourrissons *	Stabilisant naturel, assure l'homogénéité	
4.2.2	471	Mono- et diglycérides		0,4 g dans tous les types de préparation pour nourrissons *	Stabilisant naturel, assure l'homogénéité des produits liquides et des produits en poudre à reconstituer avec de l'eau	

4.2.3	472c	Esters du glycérol des acides citriques et des acides gras		0,75 g dans les préparations en poudre* 0,9 g dans les préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés partiellement hydrolysés*	Émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophiles supérieures à celles des mono- et diglycérides des acides gras, notamment dans les préparations ne contenant pas de protéines entières
4.2.4	473	Esters de sucrose des acides gras		12 mg dans les préparations contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés*	Émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophiles supérieures à celles des mono- et diglycérides des acides gras, notamment dans les préparations ne contenant pas de protéines entières
				* Si plus d'une des substances portant les numéros SIN 322, 471, 472c et 473 sont ajoutées, la limite maximale pour chacune de ces substances est abaissée proportionnellement à la présence des autres substances	

¹ Le numéro SIN 322 inclut à la fois la lécithine et la lécithine partiellement hydrolysée.

4.3	Ajusteurs du pH				
4.3.1	524	Hydroxyde de sodium	}	Limités par les BPF et dans les fourchettes prévues pour le sodium et le potassium à la section 3.1.2 c) dans tous les types de préparations pour nourrissons.	Pouvoir tampon Améliore la manutention pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, séchage) Sélectionnés en fonction du pH et de la composition de la préparation; également utilisés comme agents tampons
4.3.2	500 ii	Bicarbonate de sodium	}		
4.3.3	500 i	Carbonate de sodium	}		

4.3.4	525	Hydroxyde de potassium	}		
4.3.5	501 ii	Carbonate de potassium	}		
4.3.6	501 i	Carbonate de potassium	}		
4.3.7	526	Hydroxyde de calcium	}		
4.3.8	331 i, iii	Citrate(s) de sodium	}		
4.3.9	332 i, ii	Citrate(s) de potassium	}		
4.3.10	270	L(+) Lactique ²	}	Limités par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons	Acide naturel se trouvant dans les produits laitiers fermentés
4.3.11	330	Acide citrique	}		Agent tampon et chélateur
4.3.12	338	Acide orthophosphorique	}	Limités par les BPF dans les fourchettes prévues pour le sodium et le potassium dans la section 3.1.2 c) dans tous les types de préparations pour nourrissons	Effet stabilisant durant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, séchage) Sélectionné en fonction du pH et de la composition de la préparation
4.3.13	339 i, ii, iii	Orthophosphates de sodium	}		
4.3.14	340 i, ii, iii	Orthophosphates de potassium	}		
4.4	Anti-oxygènes				
4.4.1	306	Mélange concentré de tocophérole	}	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons, seuls ou en combinaison	Prévient l'oxydation Effet synergique avec les esters d'ascorbyle
4.4.2	307	Alpha-Tocophérole	}		
4.4.2	304	Palmitate de L-ascorbyle		1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons	Prévient l'oxydation Effet synergique avec les tocophéroles
4.5	Gaz de conditionnement (Agents propulsifs)				
4.5.1	290	Dioxyde de carbone		BPF	Gaz neutre utilisé sous atmosphère modifiée afin de garantir la qualité du produit et sa durée de
4.5.2	941	Azote		BPF	

4.5.3	942	Oxyde nitreux		BPF	conservation; prévient l'oxydation et la rancidité
4.5.4	938	Argon		BPF	
4.5.5	939	Hélium		BPF	
4.5.6	948	Oxygène		BPF	
4.5.7	949	Hydrogène		BPF	

² Le JECFA a évalué l'acide lactique utilisé comme additif alimentaire à ses neuvième et dix-septième réunions. L'acide lactique a reçu une DJA « non spécifiée », mais il a été déterminé que seule la forme L+ était sûre pour les nourrissons. Une recherche électronique dans la base de données JECFA pour le numéro SIN 270 donne « aucune donnée correspondante n'a été trouvée »; toutefois, la recherche pour l'acide lactique donne: « acide lactique n° 930: non limité (pas de problèmes de sécurité aux niveaux d'ingestion actuels lorsqu'il est utilisé comme substance aromatisante); catégorie fonctionnelle: acide; acidifiant; aromatisant ».

4.6 Principes du transfert des additifs alimentaires

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

- a) des additifs alimentaires mentionnés aux sections 4.1 à 4.4 de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme; et
- b) [des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, dans les limites des concentrations maximales stipulées dans cette liste.]

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

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

5.2 Autres contaminants

Le produit ne doit pas contenir de contaminants ni de substances indésirables (par exemple substances biologiquement actives) en quantités susceptibles de représenter un danger pour la santé du nourrisson.

Le produit visé par les dispositions de la norme doit être conforme aux limites maximales de résidus et aux concentrations maximales stipulées par la Commission du Codex Alimentarius.

Niveau maximum

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

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) et à d'autres textes du Codex pertinents comme le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979).

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

7. CONDITIONNEMENT

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

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

8. REMPLISSAGE DES RÉCIPIENTS

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

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

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

9. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1- 1991), les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993) et les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, les dispositions suivantes sont applicables:

9.1 Nom du produit

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

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

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

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

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

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

ou

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

9.2 Liste des Ingrédients

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

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

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

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

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

9.4 Datage et instructions d'entreposage

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

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

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

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

9.5 Mode d'emploi

[Les préparations sous forme liquide peuvent être utilisées soit directement, soit après adjonction d'eau potable et d'eau préalablement portée à ébullition conformément au mode d'emploi. Les préparations en poudre doivent elles aussi être diluées dans de l'eau potable, préalablement portée à ébullition.

9.5.1 Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit, y compris l'entreposage et l'élimination après préparation, p. ex. que tout reste de préparation doit être jeté après chaque usage, doivent figurer sur l'étiquette [ou sur le prospectus].

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

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

9.5.4 Les instructions devront être accompagnées d'un avertissement précisant qu'une préparation erronée du produit présente un risque pour la santé.]

9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires

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

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

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

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

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

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

9.6.6 Aucune allégation relative à la santé [ou à la nutrition] ne doit être faite concernant les propriétés diététiques du produit.

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Fibres diététiques, total	AOAC 991.43	Vitamine C	AOAC 967.22; AOAC 967.21
Iode (préparations à base de lait)	AOAC 992.24	Détermination de la choline	AOAC 999.14 (Méthode Enzymatique)
Acide pantothénique	AOAC 992.07	Détermination de la Vitamine K	AOAC 999.15 (Méthode LC)
Acide pantothénique	<i>The Analyst</i> 89 (1964)(1) 3-6, 232 US Dept Agr., <i>Agr. Handbook</i> 97 (1965)	Détection des aliments irradiés	Méthodes Générales du Codex
Vitamine A	AOAC 974.29	Détermination du plomb	Méthodes Générales du Codex
Vitamine A (isomères de rétinol)	AOAC 992.04	Calcium	AOAC 984.27
Vitamine A (rétinol)	AOAC 992.06	Chlore	
Vitamine A dans les aliments auxquels on a ajouté de la carotène comme source de vitamine A	AOAC 942.15	Glucides	Méthode décrite dans CAC/VOL IX-Ed.1, Part III
Vitamine K1	AOAC 992.27	Protéine brute	Méthode décrite dans CAC/VOL IX-Ed.1, Part III
Vitamine D (D3, préparations pour nourrissons à base de lait)	AOAC 992.26	Matières grasses	CAC/RM 55-1976
Vitamine E	AOAC 971.30	Remplissage de récipients	CAC/RM 46-1972
Vitamine E (préparations pour nourrissons à base de lait)	AOAC 992.03	Acide folique	AOAC 944.12
Vitamine B12	AOAC 952.20	Linoléates (sous la forme de glycérides)	AOAC 922.06; 969.33; 963.22; 979.19
Vitamine B6	AOAC 961.15	Pertes au séchage	AOAC 934.01; AOAC 925.23
		Nicotinamide pour les aliments non basés sur le lait	AOAC 961.14

Nicotinamide pour les aliments à base de lait		AOAC 944.13
Phosphore		AOAC 986.24
Coefficient d'efficacité protéique (CEP)		AOAC 960.48
Riboflavine		AOAC 970.65
Sodium potassium	et	AOAC 984.27
Sodium potassium	et	ISO 8070:1987 IDF 119A/1987
Thiamine		AOAC 942.23
Total diététiques	fibres	AOAC 985.29

[APPENDICE 1]**Acides aminés essentiels et semi-essentiels présents dans le lait maternel**

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

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

APPENDICE II

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

1. L'établissement de valeurs minimales et maximales a pour but d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité nutritionnelle des préparations pour nourrissons qui doivent satisfaire les besoins nutritionnels normaux de ces derniers.
2. Une préparation pour nourrissons adaptée sur le plan nutritionnel favorisera la croissance et le développement du nourrisson, conformément à des normes scientifiques, et répondra à elle seule aux besoins nutritionnels du nourrisson ainsi alimenté pendant les premiers mois de la vie jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.
3. Les valeurs à établir reposeront sur une évaluation, notamment des preuves scientifiques concernant les quantités nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons, compte dûment tenu des études pertinentes et de la composition du lait maternel.
4. Pour fixer des valeurs minimales et maximales, on ne tiendra pas seulement compte des principes énoncés au paragraphe 3, mais aussi des preuves d'éventuels effets négatifs sur la santé. [Les valeurs maximales pour les éléments nutritifs dont on sait qu'ils peuvent avoir des effets négatifs sur la santé seront déterminées sur la base d'une évaluation des risques fondée sur des données scientifiques. Les valeurs maximales pour les éléments nutritifs dont il n'existe pas de preuves qu'ils puissent avoir des effets négatifs serviront de valeurs indicatives pour les fabricants. L'approche adoptée pour fixer les valeurs maximales à des fins indicatives sera décrite de manière transparente et compréhensible.]
5. Pour fixer des valeurs minimales et maximales, on tiendra compte des aspects suivants:
 - a) biodisponibilité, pertes en cours de transformation et durée de conservation en étalage d'après les ingrédients et la matrice de la préparation,
 - b) concentration totale d'un élément nutritif dans la préparation pour nourrissons, compte tenu non seulement des éléments nutritifs d'origine naturelle présents dans les ingrédients, mais aussi des éléments nutritifs ajoutés,
 - c) variabilité intrinsèque des éléments nutritifs dans les ingrédients et dans l'eau qui peut être ajoutée à la préparation en cours de fabrication.
6. Les moyennes pour des éléments nutritifs individuels seront incluses dans la valeur maximale, le cas échéant, pour garantir le maintien des niveaux minimum requis tout au long de la durée de conservation à l'étalage de la préparation.
7. Pour établir les quantités minimales ou maximales d'éléments nutritifs par 100 kcal (ou par 100 kJ) de préparation compte tenu des valeurs de référence pour les éléments nutritifs exprimés en unités par dose journalière ou par kilogramme de poids corporel, on posera les hypothèses suivantes:
 - a) l'ingestion journalière moyenne de préparation pour nourrissons de la naissance à l'âge de six mois est de 750 ml par jour. Cette hypothèse est à son tour fondée sur les prémisses suivantes:
 - i) le poids corporel représentatif d'un nourrisson pendant cette période est de 5 kilos et l'apport calorique représentatif est de 500 kcal par jour (ou 100 kcal/kg/jour) pendant les six premiers mois; et
 - [ii] les préparations pour nourrissons fournissent environ 67 kcal/100 ml.]

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

ANNEXE IV (B)

**AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX
NOURRISSONS ET LES PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES
SPECIALES AUX NOURRISSONS****SECTION B: PREPARATIONS DONNEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES AUX
NOURRISSONS****(A l'étape 3 de la Procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

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

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

1.3

voir section A 1.3

2. DESCRIPTION**2.1 Définitions**

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

2.1.2

voir section A 2.1.3

2.2 Autres définitions

voir section A 2.2

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**3.1 Composition essentielle**

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

3.1.2 La formulation des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales se réfère à des principes médicaux et nutritionnels valables. Il doit avoir été démontré à l'aide de preuves scientifiques que leur utilisation est sans danger et qu'elles permettent aux nourrissons auxquelles elles sont destinées de satisfaire leurs besoins nutritionnels.

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

3.2 Ingrédients facultatifs

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

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

3.2.3

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

3.3 Composés vitaminiques et sels minéraux

voir section A 3.3

3.4 Consistance et granulométrie

voir section A 3.4

3.5 Spécifications de pureté

voir section A 3.5

3.6 Interdiction spécifique

voir section A 3.6

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

voir section A 4.

Les additifs supplémentaires ci-après sont autorisés dans la fabrication des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales (**à compléter**).

5. CONTAMINANTS

voir section A 5.

6. HYGIENE

voir section A 6.

7. CONDITIONNEMENT

voir section A 7.

8. REMPLISSAGE DES RECIPIENTS

voir section A 8.

9. ETIQUETAGE

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

9.1 Nom de l'aliment

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

9.2 Liste des ingrédients

voir section A 9.2

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

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

9.4 Datage et instructions d'entreposage

voir section A 9.4

9.5 Mode d'emploi

voir section A 9.5

9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaire

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

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

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

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

9.6.5 Le produit sera étiqueté de manière à éviter tout risque de confusion avec d'autres aliments pour nourrissons destinés à des fins médicales spéciales, tout particulièrement les préparations pour nourrissons et les préparations de suivi.]

ANNEXE V

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE**(À l'étape 6 de la Procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme vise les aliments transformés à base de céréales destinés à l'alimentation des nourrissons à titre de complément généralement à partir de l'âge de 6 mois, en tenant compte des besoins nutritionnels individuels des nourrissons, et à l'alimentation des enfants en bas âge en tant qu'élément d'un régime progressivement diversifié, conformément à la Stratégie mondiale pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge et à la résolution WHA54.2 (2001) de l'Assemblée mondiale de la santé.

2. DESCRIPTION

Les aliments transformés à base de céréales sont préparés essentiellement à partir d'une ou de plusieurs céréales usinées, qui devraient constituer au moins 25 pour cent du mélange final sur la base du poids sec.

2.1 Définition des produits

La norme distingue quatre catégories de produits:

2.1.1 Les produits constitués de céréales qui sont, ou qui doivent être, préparés pour la consommation avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés.

2.1.2 Les céréales contenant un aliment ajouté à teneur élevée en protéines qui sont, ou qui doivent être, préparées pour la consommation avec de l'eau ou un autre liquide approprié exempt de protéines.

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

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

2.2 Autres définitions

2.2.1 Le terme de **nourrisson** désigne un enfant de moins d'un an (12 mois).

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Composition essentielle**

3.1.1 *Les quatre types de produits définis ci-dessus (2.1.1-2.1.4) sont préparés essentiellement à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin. Ils peuvent aussi contenir des légumineuses (légumes secs), des racines amylicées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amylicées ou des graines d'oléagineux en faibles proportions.*

3.1.2 Sauf indication contraire, les spécifications relatives à la valeur énergétique ou à la teneur en éléments nutritifs concernent le produit prêt à l'emploi tel que commercialisé ou préparé selon les instructions du fabricant.

3.2 Valeur énergétique

La valeur énergétique des aliments transformés à base de céréales ne doit pas être inférieure à 0,8 kcal/1g (3,3 kJ/1g).

3.3 Protéines

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

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

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

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

3.4 Glucides

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

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

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

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 2 g/100 kJ (8,4 g/100 kcal);
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

3.5 Lipides

3.5.1 Pour les produits mentionnés à la section 2.1.2, la teneur en lipides ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

- la quantité d'acide linoléique (sous forme de triglycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) ni supérieure à 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).
- la quantité d'acide laurique ne dépassera pas 15 pour cent de la teneur totale en lipides
- la quantité d'acide myristique ne dépassera pas 15 pour cent de la teneur totale en lipides

3.5.2 La teneur minimum en lipides des produits des catégories 2.1.1 et 2.1.4 doit être de 3,3 g/100 kcal (ne pas dépasser 0,8 g/100kJ).

3.6 Sels minéraux

3.6.1 La teneur en sodium des produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.4 de la présente norme ne doit pas dépasser 100 mg/100 kcal (24 mg/100 kJ) du produit prêt à la consommation.

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

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

3.7 Vitamines

3.7.1 La quantité de vitamine B1 (thiamine) ne doit pas être inférieure à 12 µg/100 kJ (50 µg/100 kcal).

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

	µg/100kcal	µg/100kJ
Vitamine A (en µg équivalent rétinol)	60 - 180	14-43
Vitamine D	1 - 3	0,25-0,75

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

3.7.3 La réduction des quantités maximales de vitamine A et D mentionnées au point 3.7.2 et l'adjonction de vitamines et de sels minéraux pour lesquels aucune disposition ne figure ci-dessus sont possibles, dans les limites prévues par la législation du pays où le produit est vendu.

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

3.8 Ingrédients facultatifs

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

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

3.9 Facteurs de qualité

3.9.1 Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, sains, adaptés et de bonne qualité.

3.9.2 Tous les procédés de transformation et de déshydratation devraient être appliqués de façon à limiter autant que possible la perte de valeur nutritive, et plus particulièrement de qualité protéique.

3.9.3 La teneur en eau des produits doit être régie par les bonnes pratiques de fabrication pour les différentes catégories de produits et se situer à un niveau tel que la perte de valeur nutritive et la multiplication des micro-organismes soient les plus limitées possibles.

3.10 Consistance et granulométrie

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

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

3.11 Interdiction spécifique

Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants. L'utilisation de lipides partiellement hydrogénés est interdite pour ces produits.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

	n° SIN		Concentration maximale dans 100 g du produit	Justification technologique
4.1	Émulsifiants			
4.1.1	322 ¹	Lécithine ¹	1,5 g	Stabilisant naturel, assure l'homogénéité
4.1.2	471	Mono- et diglycérides	1,5 g	Assure l'homogénéité
4.1.3	472a	Ester du glycérol de l'acide acétique et des acides gras	0,5 g seul ou en combinaison	Assure l'homogénéité
4.1.4	472b	Ester du glycérol des acides lactiques et des acides gras		Assure l'homogénéité
4.1.5	472c	Ester du glycérol des acides citriques et des acides gras		Émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophiles supérieures à celles des mono- et diglycérides des acides gras
4.2	Ajusteurs du pH			
4.2.1	500 ii	Bicarbonate de sodium	BPF, dans les fourchettes prévues pour le sodium	Améliore la manutention pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation)
4.2.2	501 ii	Bicarbonate de potassium	BPF	Agent tampon
4.2.3	170 i	Carbonate de calcium		Ajusteur de pH
4.2.4	270 ²	L(+) lactique	BPF Demande pour les cultures produisant de l'acide L(+) lactique aux BPF ³	Acide naturel se trouvant dans les produits laitiers fermentés Moyen naturel de réduire le pH Diminue le risque de contamination par des bactéries indésirables; renforce le goût; utilisation traditionnelle comme acidifiant

4.2.5	330	Acide citrique		BPF	Améliore la manutention pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation et déshydratation) Agent tampon et chélateur L'acide citrique et les citrates sont des substances naturelles
-------	-----	----------------	--	-----	--

¹ Le numéro SIN 322 couvre à la fois la lécithine et la lécithine partiellement hydrolysée.

² Le JECFA a évalué l'acide lactique utilisé comme additif alimentaire à ses neuvième et dix-septième réunions. L'acide lactique a reçu une DJA « non spécifiée », mais il a été déterminé que seule la forme L(+) était sûre pour les nourrissons. Une recherche électronique dans la base de données JECFA pour le numéro SIN 270 donne: « aucune donnée correspondante n'a été trouvée »; toutefois, la recherche pour l'acide lactique donne « acide lactique n° 930: non limité (pas de problèmes de sécurité aux niveaux d'ingestion actuelle lorsqu'il est utilisé comme substance aromatisante); catégorie fonctionnelle: acide; acidifiant; aromatisant ».

³ Les cultures ne sont pas considérées comme des additifs alimentaires: la Norme CODEX STAN 72-1981 (préparation pour nourrissons) autorise « 4.3.11 Cultures produisant de l'acide L(+) lactique. Limitées par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons ».

4.2.6	260	Acide acétique (Acétique, glacial)	}	Ajustement du pH uniquement pour BPF	Uniquement pour ajustement du pH en phase, améliore la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation) L'acide acétique et les acétates sont des substances naturelles Sélectionnés en fonction du pH et de la composition de la préparation	
4.2.7	261	Acétates de potassium	}			
4.2.8	262 i, ii	Acétates de sodium	}			
4.2.9	263	Acétate de calcium	}			
			}			
			}			
4.2.10	296	Acide malique(DL) – norme L(+) uniquement	}			Ajustement du pH pour compenser l'acidité naturelle variable du fruit
4.2.11	325	Lactate de sodium (solution)-forme L(+) uniquement	}			Améliore la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation) Sélectionnés en fonction du pH et de la composition de la préparation
4.2.12	326	Lactate de potassium - forme L(+) uniquement	}			
4.2.13	327	Lactate de calcium - forme L(+) uniquement	}			
			}			
4.2.14	331 i, iii	Citrate de sodium	}			Les acides lactiques et les lactates sont des substances naturelles
4.2.15	332 i, ii	Citrate de potassium	}			

4.2.16	333	Citrate de calcium	}		(comme pasteurisation, stérilisation, déshydratation) Agent tampon et chélateur Les citrates sont des substances naturelles
4.2.17	507	Acide hydrochlorique	}		Acidifiant, ajustement du pH
4.2.18	524	Hydroxyde de sodium	}		Améliore la manutention pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle comme pasteurisation, stérilisation, déshydratation
4.2.19	525	Hydroxyde de potassium	}		
4.2.20	526	Hydroxyde de calcium	}		
			}}		
4.2.21	575	Glucono delta-lactone	}		Acidifiant à action retardée Agent de levage secondaire
4.2.22	334	Acide L(+) tartarique – forme L(+) uniquement	}	0,5 g seul ou en combinaison Tartrates comme résidu dans les biscuits et les biscottes	Conjointement avec l'agent de levage 500 ii dans les biscuits et les biscottes
4.2.23	335 i, ii	Tartrates L(+) de sodium – forme L(+) uniquement	}		
4.2.24	336	Tartrate L(+) de potassium – forme L(+) uniquement	}		
4.2.25	337	Tartrate L(+) de potassium sodium – forme L(+) uniquement	}		
			}}		
4.2.26	338	Acide orthophosphorique	}	Uniquement pour ajustement du pH 0,1 g en tant que P ₂ O ₅	Améliore la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation) Agent tampon et chélateur
4.2.27	339 i, ii, iii	Orthophosphates de sodium	}		
4.2.28	340 i, ii, iii	Orthophosphates de potassium	}		
4.2.29	341 i, ii, iii	Orthophosphates de calcium	}		
			}}		
4.3	Antioxydants				
4.3.1	306	Concentré de tocophérols mixtes	}	300 mg/kg de matière grasse, seule ou en combinaison	Protège de l'oxydation Effet synergique avec les esters d'ascorbyle
4.3.2	307	Alpha-tocophérol	}		
4.3.3	304	Palmitate L-ascorbyle		200 mg/kg de matière grasse	Protège de l'oxydation Effet synergique avec les tocophérols
4.3.4	300, 301, 303 ⁴	Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et de potassium	}	50 mg, exprimés en acide ascorbique et dans les fourchettes prévues pour le sodium	Antioxydant dans les barres de céréales Réduit la décoloration dans les préparations à base de fruits

4.3.5	302	Ascorbate de calcium		20 mg, exprimés en acide ascorbique	
4.5	Enzymes				
4.5.1		Carbohydrases de malt		BPF	Devront figurer sur une liste distincte des auxiliaires technologiques et non pas dans la liste des additifs alimentaires.
4.6	Agents de levage				
4.6.1	503 i	Carbonate d'ammonium	}	Limité par les BPF	Agent de levage dans les biscottes et biscuits Améliore la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation)
4.6.2	503 ii	Bicarbonate d'ammonium			
4.6.3	500 i, ii	Carbonates de sodium		Limités par les BPF	Agent de levage dans les biscottes et biscuits Parfois utilisés en combinaison avec 503 i ou 503 ii Améliorent la manipulation pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation)
4.6.4	501 i, ii	Carbonates de potassium		Limités par les BPF	Améliorent la manipulation en cours de transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, déshydratation)

⁴ SIN no. 303 Ascorbate de potassium: Aucune spécification du JECFA.

4.7	Épaississants				
4.7.1	410	Gomme de caroube	}	Seules ou en combinaison: 1 g dans les aliments de sevrage 2 g dans les aliments à base de céréales exempts de gluten	Agents épaississants et stabilisateurs d'émulsion
4.7.2	412	Gomme guar			Pour l'enrobage des fruits afin qu'ils n'adhèrent pas les uns aux autres
4.7.3	414	Gomme arabique			Aussi utilisé comme ingrédient dans certaines formes de nutriments

4.10 Principes du transfert des additifs alimentaires

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

- a) des additifs alimentaires mentionnés aux sections 4.1 à 4.9 de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme; et
- b) [des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, dans les limites des concentrations maximales stipulées dans cette liste.]

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

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

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

5.2 Autres contaminants

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

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriés du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) et d'autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

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

7. CONDITIONNEMENT

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

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

8. ÉTIQUETAGE

8.1.1 Sont applicables pour la présente norme, les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1- 1991, Volume 1 du Codex Alimentarius), les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993) et les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. En faisant spécifiquement référence à la section 7 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les autorités nationales peuvent limiter encore davantage l'utilisation de matériel illustré.

Les allégations relatives à la santé doivent être autorisées pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge si elles ont été démontrées par des études rigoureuses selon des normes scientifiques appropriées.

8.1.2 Toute indication requise sur l'étiquette devra être formulée dans la ou les langue(s) appropriée(s), selon le pays où le produit est vendu.

8.2 Nom de l'aliment

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

8.3 Liste des ingrédients

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

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

8.4 Déclaration de la valeur nutritive

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

- a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et en kilojoules (kJ) et la quantité de protéines, de glucides et de lipides exprimée en grammes (g) par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par portion suggérée;
- b) la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux pour lesquels des teneurs spécifiques sont indiquées aux sections 3.6 et 3.7, exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par portion suggérée;
- c) tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale;

8.4.2 Lorsque leur déclaration n'est pas couverte par les dispositions de la section 8.4.1 (b), l'étiquetage pourra indiquer la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit vendu et, le cas échéant, par portion suggérée.

8.5 Datage et instructions d'entreposage

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

8.5.2 En plus de la date, toute condition spéciale pour l'entreposage du produit doit être indiquée, si la date de péremption en dépend.

8.5.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date de péremption.

8.6 Mode d'emploi

8.6.1 Des instructions relatives à la préparation et à la consommation du produit, ainsi qu'à son entreposage et à sa conservation, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus joint au produit.

8.6.2 Pour les produits visés au point 2.1.1, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser « À diluer ou mélanger avec du lait ou une préparation pour nourrissons, mais pas avec de l'eau » ou une mention équivalente.

8.6.3 [Si le produit est constitué d'ingrédients ou d'additifs alimentaires exempts de gluten l'étiquette doit comporter la mention « exempt de gluten ».]

8.6.4 L'étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé et préciser que l'emploi du produit n'est pas recommandé avant l'âge de 6 mois. En outre, l'étiquette doit comprendre une mention selon laquelle la décision relative au moment précis où l'alimentation d'appoint pourra commencer, y compris toute exception à cet âge limite, doit être prise en consultation avec un agent sanitaire, en fonction des besoins de croissance et de développement de chaque nourrisson. Des dispositions supplémentaires à cet égard peuvent être prises conformément à la législation du pays où le produit est vendu.

8.7 Prescriptions complémentaires

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir la section correspondante de l'Avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons.

En outre:

Détection des aliments irradiés

Méthodes générales du Codex.