

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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

ALINORM 08/31/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente et unième session

Genève, Suisse, 30 juin – 5 juillet 2008

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

Bad Neuenahr-Ahrweiler (Allemagne)

12 - 16 novembre 2007

Note: La lettre circulaire CL 2007/43-NFSDU est incluse dans le présent document.

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

CX 5/20.2

CL 2007/43-NFSDU

Novembre 2007

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,
00153 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la vingt-neuvième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (ALINORM 08/31/26)

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

1. Projet de norme révisée du Codex pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (ALINORM 08/31/26, par. 64 et Annexe III)

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant formuler des observations sur le texte susmentionné doivent les adresser par écrit (de préférence, par courrier électronique) au: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie: +39 06 5705 4593, courriel: codex@fao.org) **avant le 1^{er} avril 2008.**

2. Projet de liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 08/31/26, par. 78 et Annexe IV)

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant formuler des observations sur le texte susmentionné doivent les adresser par écrit (de préférence, par courrier électronique) au: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie: +39 06 5705 4593, courriel: codex@fao.org) **avant le 1^{er} avril 2008.**

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

Établissement et application des principes de l'analyse des risques par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (ALINORM 08/31/26 par. 121 et Annexe VI)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné par écrit (de préférence, par courrier électronique) au: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie: +39 06 5705 4593, courriel: codex@fao.org), avec copie à: M.Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, B.P. 33 00 13, 14191 Berlin, Allemagne (télécopie: +49 1888 529 - 49 65, courriel: ccnfsdu@bmelv.bund.de) **avant le 1^{er} avril 2008;**

C. DEMANDE D'INFORMATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 6 DE LA PROCÉDURE:

1. 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) (ALINORM 08/31/6, par. 41 et Annexe II)

En examinant cette question, le Comité est convenu qu'il n'était pas possible à ce stade de progresser dans l'élaboration de ce document, car il était préférable d'accorder des délais plus longs pour des consultations au niveau national, les documents scientifiques n'ayant été distribués que très peu de temps avant la réunion. Le Comité est également convenu de demander des observations sur la manière dont la mise à jour scientifique de la FAO/OMS s'appliquait à la définition proposée pour les fibres alimentaires et aux conditions relatives aux allégations (pour plus de détails, voir par. 22 à 41).

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@bmelv.bund.de) avec copie au: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie: +39 06 5705 4593, courriel: codex@fao.org) **avant le 1^{er} avril 2008**;

2. Projet de liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge: Partie D Liste consultative des additifs alimentaires pour des formes spéciales d'éléments nutritifs: dispositions pour la gomme arabique (gomme acacia) (ALINORM 08/31/26, par. 75-78 et Annexe V)

En examinant la concentration en gomme arabique qui devrait être incluse dans la liste, du fait qu'il n'y a pas eu consensus à la dernière session sur les concentrations de 10 ou 100 mg/kg, le Comité n'a pu parvenir à une conclusion et est convenu de maintenir les deux concentrations de 10 et 100 mg/kg entre crochets (pour plus de détails, voir par. 75 à 78).

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@bmelv.bund.de) avec copie au: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie: +39 06 5705 4593, courrier électronique: codex@fao.org) **avant le 1^{er} avril 2008**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE ET UNIÈME SESSION POUR ADOPTION:

Le Comité:

- est convenu de soumettre à la Commission le Projet de norme révisée pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten pour adoption finale à l'étape 8 (ALINORM 08/31/26 par. 64 et Annexe III);
- a décidé de transmettre à la Commission le Projet de liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge pour adoption définitive à l'étape 8 (ALINORM 08/31/26, par. 78 et Annexe IV)

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA TRENTE ET UNIEME SESSION POUR ADOPTION PROVISOIRE:

Le Comité:

- est convenu de transmettre à la Commission l'établissement et l'application des principes d'analyse des risques aux travaux du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime pour adoption à l'étape 5 (ALINORM 08/31/26 par. 121 et Annexe VI).

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION À SA TRENTE ET UNIÈME SESSION

NOUVELLE ACTIVITÉ

Le Comité:

- est convenu de demander, lors de la soixante et unième session du Comité exécutif, l'approbation par la Commission à sa trente et unième session d'une nouvelle activité portant sur la Révision des valeurs nutritionnelles de référence à des fins d'étiquetage. Le document de projet figure à l'Annexe VII (par. 122 à 133).

QUESTIONS INTÉRESSANT LA TRENTE ET UNIÈME SESSION DE LA COMMISSION

Le Comité:

- est convenu de renvoyer le projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B: fibres alimentaires) à l'étape 6 et de demander des observations dans la lettre circulaire sur la manière dont la mise à jour scientifique de la FAO/OMS s'appliquait à la définition proposée pour les fibres alimentaires et aux conditions relatives aux allégations (par. 22 à 41);
- a décidé d'interrompre l'examen du document de travail sur les normes de production et de traitement sous l'aspect de la qualité nutritionnelle et de la salubrité des aliments du fait que ces questions étaient déjà traitées par les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments et l'Avant-projet de principes d'analyse des risques appliqués par le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (par. 134 à 140).

Groupe spécial intergouvernemental sur les aliments dérivés des biotechnologies (CTFBT)

- d'après les Procédures établies entre les comités s'occupant de questions générales et les comités

s'occupant de produits, le Comité a noté que l'annexe proposée pour l'*Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné modifiées à des fins nutritionnelles et de santé* a fait l'objet de longs débats au sein du Groupe spécial intergouvernemental sur les aliments dérivés des biotechnologies et, après un échange de vues, est convenu d'approuver le texte tel que proposé par le Groupe spécial (par. 16 à 21).

QUESTIONS RENVOYÉES À D'AUTRES COMITÉS

Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)

Le Comité a pris note de l'éclaircissement fourni par le Secrétariat du JECFA concernant l'applicabilité du concept de DJA aux nourrissons de moins de 12 semaines tel que présenté dans le document de séance 12 et est convenu qu'il n'était pas nécessaire d'examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires au niveau du Comité avant que le JECFA et le CCFA ne concluent leur travaux sur les questions concernant les additifs alimentaires soulevées lors de la vingt-huitième session du Comité et encore en suspens (par. 15).

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

Conformément aux procédures régissant les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, le CCNFSU transmet certaines réponses aux questions sur plusieurs méthodes dans la norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (par. 149 à 159).

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

Conformément aux procédures régissant les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, le CCNFSU transmet la section sur l'étiquetage des denrées alimentaires de l'Avant-projet de norme révisée pour les aliments destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten pour approbation par le CCFL (voir par. 59 à 60 et Annexe III).

TABLE DES MATIÈRES

	Paragraphe
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2-3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4-7
QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX.....	8-21
ACIDES GRAS TRANS.....	9
ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX	10
DOCUMENTS DE PROJET.....	11
MÉTHODES D'ANALYSE DANS LA NORME CODEX POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS.....	12-13
EXAMEN DE LA STRUCTURE DU CODEX PAR COMITÉS ET DU MANDAT DES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX.....	14
ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS	15
ÉVALUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DERIVÉS DE PLANTES À ADN RECOMBINÉ MODIFIÉES À DES FINS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ	16-21
DIRECTIVES RELATIVES AUX ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B - FIBRES ALIMENTAIRES À L'ÉTAPE 7)	22-41
PROJET DE NORME REVISÉE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN À L'ÉTAPE 7	42-64
PROJET DE LISTE CONSULTATIVE D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE À L'ÉTAPE 7	65-78
AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR LES FONDEMENTS SCIENTIFIQUES DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ À L'ÉTAPE 4	79-97
AVANT-PROJET DE PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES NUTRITIONNELS ET DIRECTIVES POUR APPLICATION AUX TRAVAUX DU COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME À L'ÉTAPE 4	98-121
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES PROPOSITIONS RELATIVES À DES VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE SUPPLÉMENTAIRES OU RÉVISÉES À DES FINS D'ÉTIQUETAGE	122-133
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES NORMES DE PRODUCTION ET DE TRAITEMENT SOUS L'ASPECT DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS.....	134-140
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR LA MODIFICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX DU CODEX RÉGISSANT L'ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS AUX ALIMENTS (CAC/GL 09-1987).....	141-148
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	149-179
MÉTHODES D'ANALYSE RÉVISÉES POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS.....	149-159
PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE PRÉSENTANT UNE INSUFFISANCE PONDÉRALE	160-169
INFORMATION FOURNIE PAR LE COMITÉ SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES	170-178
CORRECTION DU RAPPORT DE LA VINGT-HUITIÈME SESSION DU COMITÉ	179
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	180

LISTE DES ANNEXES

	Page
ANNEXE I	LISTE DES PARTICIPANTS 24
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)..... 50
ANNEXE III	PROJET DE NORME CODEX REVISÉE POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME DESTINÉS AUX PERSONNES SOUFFRANT D'UNE INTOLÉRANCE AU GLUTEN À L'ÉTAPE 8 53
ANNEXE IV	LISTES CONSULTATIVES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE 56
ANNEXE V	AVANT-PROJET DE LISTE CONSULTATIVE D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE 72
ANNEXE VI	AVANT-PROJET DE PRINCIPES DE L'ANALYSE DES RISQUES NUTRITIONNELS ET DIRECTIVES POUR APPLICATION AUX TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME 73
ANNEXE VII	DOCUMENT DE PROJET RELATIF À UNE PROPOSITION D'UNE NOUVELLE ACTIVITÉ DE RÉVISION DES VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE POUR LES VITAMINES ET LES SELS MINÉRAUX (CAC/GL 2-1985)..... 80

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa vingt-neuvième session à Bad Neuenahr-Ahrweiler (Allemagne) du 12 au 19 novembre 2007, à l'aimable invitation du Gouvernement allemand. M. Rolf Grossklaus, Directeur et professeur à l'Institut fédéral d'évaluation des risques, Berlin, a présidé la session. Y ont pris part 278 délégués, observateurs et conseillers représentant 71 pays membres, une organisation membre et 26 organisations internationales.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Gert Lindemann, Secrétaire d'État du Ministère fédéral allemand de l'alimentation, de l'agriculture et de la protection des consommateurs, a souhaité la bienvenue aux participants et a souligné l'importance des travaux du Comité en ce qui concerne l'établissement de normes optimales dans le monde entier afin de protéger la santé des consommateurs, notamment des nourrissons et des enfants tout en garantissant des pratiques commerciales loyales dans le secteur alimentaire. M. Lindemann a mis l'accent sur l'importance des travaux du Comité en rapport avec la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé et avec d'autres domaines très diversifiés, tels que la diminution de la malnutrition et de l'obésité dans tous les pays du monde. En référence à l'ordre du jour provisoire de cette session du Comité, M. Lindemann a encouragé les délégués à finaliser le projet de Norme Codex révisée pour les aliments exempt de gluten et la Liste consultative des éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge, de manière à assurer la protection de ces populations vulnérables. M. Lindemann a précisé qu'il était essentiel de faire avancer les travaux sur la Justification des allégations de santé et sur l'application des Principes de l'analyse des risques par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime et de prendre des décisions relatives aux travaux sur les Valeurs nutritionnelles de référence à des fins d'étiquetage, étant donné que ces thèmes présentent un intérêt considérable pour la protection des consommateurs contre des allégations trompeuses ou mensongères et pour leur permettre de choisir des produits sur la base d'informations appropriées. Pour conclure, M. Lindemann a souligné l'importance de parvenir à un accord sur ces points et a souhaité aux délégués que leurs travaux éminents donnent des résultats fructueux.

3. Conformément à l'article II.5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, le Comité a été saisi du document de séance CRD 2, sur la répartition des compétences entre la Communauté européenne (CE) et ses États membres, et a signalé que 19 États membres de la CE étaient représentés à la session en cours.

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

4. Le Comité a noté la proposition de la délégation canadienne, selon laquelle les délégués pourraient profiter de la présence du Président du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, et est convenu d'étudier les informations présentées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires en ce qui concerne la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé, sous le point 11 de l'ordre du jour «Autres questions et travaux futurs».

5. Le Comité a également fait remarquer que la délégation indienne avait préparé un document (CRD 9) contenant la proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour les «Aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge en insuffisance pondérale», et est convenu d'examiner cette question sous le point 11 de l'ordre du jour «Autres questions et travaux futurs».

6. La délégation de la République de Corée a attiré l'attention du Comité sur le fait qu'il fallait consacrer suffisamment de temps à l'examen du point 8, afin d'obtenir du Comité des indications claires quant à la poursuite des travaux sur cette question.

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

¹ CX/NFSDU 07/26/1; CRD 2 (Ordre du jour provisoire annoté sur le partage des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres conformément à l'article II, paragraphe 5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius); CRD 15 (observations de l'Inde).

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

8. Le Comité a signalé que la plupart des thèmes évoqués lors de la trentième session de la Commission n'avaient qu'un caractère informatif alors que d'autres seront examinés plus en détail sous les points pertinents de l'ordre du jour. Le Comité a également fait remarquer que les fonctions assignées par la Commission concernant la mise en œuvre du Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius, telles que l'examen et l'élaboration de normes et de textes apparentés du Codex ayant trait à la sécurité sanitaire des aliments, étaient en cours et que l'activité 2.2 Examen des principes de l'analyse des risques serait appliquée au point 7 tout en envisageant l'élaboration de principes de l'analyse des risques par le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime. En outre, le Comité a pris note des questions ci-après :

Acides gras trans

9. Le représentant de l'OMS a informé le Comité de la Révision scientifique sur les acides gras trans (AGT) conduite par l'OMS. Le représentant a indiqué que la Révision scientifique analysait les effets des AGT sur la santé, du point de vue épidémiologique mais aussi expérimental, ainsi que la possibilité de recourir à des produits de remplacement, et a précisé que le groupe d'experts avait procédé à l'examen des documents scientifiques de base et était convenu d'élaborer six documents scientifiques remaniés. Ces derniers portent sur les aspects suivants: 1) Contexte historique des travaux concernant les AGT et la Stratégie mondiale; 2) Évaluation des risques afférents aux AGT: perspective épidémiologique / expérimentale; 3) Quantification des conséquences / Modèle d'évaluation des produits à substituer aux AGT; 4) Possibilité de remplacer les AGT; 5) Évaluation des approches permettant de supprimer les AGT dans l'approvisionnement alimentaire dans les pays industrialisés et dans les pays en développement; et 6) Résumé et conclusions de la révision scientifique. Le représentant a signalé que les documents finals seraient sans doute publiés dans le Journal européen de la nutrition clinique au début de 2008.

Établissement des priorités des travaux

10. Le Comité a noté que les Critères généraux pour l'établissement de la liste des priorités des travaux présentés dans le Manuel de procédure répondaient suffisamment aux besoins du Comité et qu'il n'était donc pas nécessaire d'établir des critères supplémentaires pour l'adoption d'un ordre de priorité des travaux par le Comité.

Documents de projet

11. En ce qui concerne les documents de projet relatifs aux nouveaux travaux, le Comité a signalé qu'à sa trentième session, la Commission avait estimé que la qualité des documents de projet laissaient à désirer et que ceux-ci ne traitaient pas de tous les critères avec assez d'explications / justifications; la Commission a donc demandé qu'à l'avenir tous les documents soient élaborés conformément aux dispositions du Manuel de procédure du Codex.

Méthodes d'analyse dans la norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons

12. Le Comité a rappelé qu'à sa trentième session, la Commission avait adopté le Projet de norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons, en précisant que la section sur les méthodes d'analyse devait être examinée par le CCNFSDU en vue de la soumettre au CCMAS pour approbation. Le Comité a constaté que certaines propositions concernant des questions posées par la vingt-huitième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage étaient reprises dans le document de séance CRD 10, élaboré par les États-unis, et est convenu d'établir un groupe de travail intersessions ayant pour but d'examiner les thèmes liés aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons.

² CX/NFSDU 07/26/2; CX/NFSDU 07/29/2-Add.1 (questions soulevées par le Groupe spécial intergouvernemental sur la biotechnologie); CRD 3 (informations fournies par l'OMS); CRD 15 (observations de l'Inde).

13. Certaines délégations ont attiré l'attention du Comité sur le fait que le document de séance 10 contenait des dispositions qui ne pouvaient être acceptées par tous les membres et ont estimé que des travaux supplémentaires sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage étaient nécessaires pour tous les aliments diététiques ou de régime. Le document de séance 15, préparé par la Communauté européenne, était également disponible. Il a été proposé que les travaux à ce sujet soient poursuivis entre la session actuelle et la suivante, et qu'un groupe de travail électronique s'en charge (voir également le Point 11).

Examen de la structure du Codex par comités et du mandat des comités et groupes spéciaux du Codex

14. La délégation australienne a fait remarquer aux délégués que, faute de temps, à sa dernière session, la Commission n'avait pas été en mesure de mener à bonne fin les débats ni de fournir des conclusions sur la proposition n° 10 concernant les travaux du Comité et avait encouragé le Comité exécutif et la Commission à conclure le débat, de manière à donner des indications claires pour la poursuite des travaux par le CCNFSU.

Additifs alimentaires dans les préparations pour nourrissons

15. Le Comité a pris bonne note de l'éclaircissement fourni par le Secrétariat du JECFA concernant l'applicabilité du concept de DJA aux nourrissons de moins de 12 semaines, tel que présenté dans le document de séance 12, et est convenu qu'il n'était pas nécessaire d'examiner les dispositions relatives aux additifs alimentaires au niveau du Comité avant que le JECFA et le CCFA ne concluent leurs travaux sur les questions concernant les additifs alimentaires soulevées lors de la vingt-huitième session du Comité et encore en suspens.

Évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné modifiées à des fins nutritionnelles et de santé³

16. Le Comité a rappelé qu'à sa septième session, le Groupe spécial intergouvernemental du Codex avait invité le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSU) à examiner à sa vingt-neuvième session l'annexe sur l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de plantes à ADN recombiné modifiées à des fins nutritionnelles et de santé et à présenter le cas échéant des observations étant donné que cette annexe contient des références à certains concepts en rapport avec la nutrition.

17. Le président du Groupe spécial, M. H. Yoshikura, a présenté rapidement cette annexe et a expliqué qu'en l'élaborant, le Groupe s'était efforcé d'assurer sa cohérence avec d'autres textes du Codex rédigés par le Comité sur la nutrition et le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires en faisant référence aux textes préparés par les comités susmentionnés; il a de plus indiqué que le libellé utilisé dans l'annexe avait été adopté après un examen approfondi.

18. La délégation norvégienne, tout en signifiant son accord de principe avec le contenu du document, a proposé de modifier les dernières phrases des paragraphes 14 et 17 pour plus de clarté.

19. La délégation thaïlandaise a attiré l'attention du Comité sur le fait que, dans la section Définition de ce document, seul le terme «élément nutritif» était défini alors que le texte contenait des notions telles que «limites supérieures d'apport» et «biodisponibilité» et que ces dernières devraient, selon elle, également être définies. La délégation a en outre signalé que, dans le document, la «biodisponibilité» des éléments nutritifs mais aussi des substances indésirables était nécessaire pour les êtres humains; à son avis, il serait inapproprié d'autoriser une évaluation des substances indésirables chez les êtres humains et une étude *in vitro* ou des expérimentations animales devraient donc être autorisées dans ce cas.

20. Certaines délégations ont précisé que cette annexe contenait des références pertinentes aux textes élaborés par le CCNFSU et ont donc proposé d'approuver ce document sans modification supplémentaire.

21. Le Comité a noté que l'annexe proposée avait fait l'objet de débats poussés au sein du Groupe spécial et, après un échange de vues, est convenu d'approuver le texte tel que présenté par le Groupe spécial.

³ ALINORM 08/31/34, Annexe III.

DIRECTIVES RELATIVES AUX ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B - FIBRES ALIMENTAIRES À L'ÉTAPE 7) (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

22. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, lors de sa session précédente, de renvoyer le Projet de tableau des conditions applicables aux allégations (fibres alimentaires) à l'étape 6 avec une lettre circulaire demandant l'envoi d'observations et de contribution supplémentaires sur la définition et d'autres dispositions relatives aux fibres alimentaires sur la base des résultats de la mise à jour scientifique de la FAO/OMS sur les glucides dans l'alimentation humaine, y compris la définition des fibres alimentaires, qui avait été présentée à la session précédente du Comité.

23. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que la FAO et l'OMS avaient accepté d'entreprendre une mise à jour scientifique sur certaines des questions clés importantes concernant les glucides dans l'alimentation humaine en 2005. Cette mise à jour scientifique des connaissances et des preuves existantes en rapport avec les recommandations actuelles était jugée essentielle dans le processus pouvant déboucher sur une consultation finale d'experts sur les glucides dans l'alimentation humaine. Une réunion rassemblant les auteurs des documents scientifiques de base et plusieurs autres pairs-évaluateurs spécialisés et visant à examiner tous les documents scientifiques a eu lieu en juillet 2006. Au cours de cette réunion, les experts ont en outre étudié des questions liées aux fibres alimentaires, parmi de nombreux autres thèmes, et ont proposé une définition des fibres alimentaires.

24. Le représentant a également informé le Comité que tous les documents préparés pour la Mise à jour scientifique mixte FAO/OMS concernant les glucides dans la nutrition humaine étaient disponibles sous la forme d'un supplément au Journal européen de la nutrition clinique (volume 61, supplément 1, décembre 2007), qui a aussi été distribué aux Services centraux de liaison avec le Codex.

25. Les raisons ayant motivé les experts à définir les fibres alimentaires comme des «polysaccharides intrinsèques aux parois cellulaires végétales» ont été exposées par le représentant de l'OMS à la vingt-huitième session du CCNFSU. Néanmoins, le Comité a demandé des informations supplémentaires sur les travaux du groupe d'experts et sur les questions et approches utilisées par le groupe d'experts pour parvenir à ses conclusions. C'est la raison pour laquelle l'OMS a demandé au Professeur J. Cummings, en tant que membre du groupe d'experts qui a entrepris de réaliser la mise à jour scientifique pour la FAO et l'OMS, de participer au Comité et de le tenir informé en permanence. Cette information est présentée dans les paragraphes 27 à 35.

26. Le Professeur Cummings a souligné que la mise à jour scientifique mixte FAO/OMS portait sur l'ensemble des glucides et pas uniquement sur les fibres. De nouvelles preuves de l'importance pour la santé de l'indice glycémique et de la charge glycémique, des sucres en rapport avec l'obésité, des amidons résistants, du concept de céréales complètes et des oligosaccharides prébiotiques, ont été étudiées. La plupart de ces éléments dépassent le cadre traditionnel des fibres et il est donc nécessaire, lorsqu'une définition quelconque des fibres est examinée, de la replacer dans le contexte des glucides pris dans leur ensemble.

27. Le groupe d'experts a analysé la classification des glucides sur la base de leur chimie et en les divisant en trois groupes: sucres, oligosaccharides et polysaccharides. La classification utilisée par la Consultation mixte FAO/OMS d'experts de 1997 a été reprise par le groupe d'experts. Il a été décidé, pour tous les composants alimentaires, que leur définition reposerait en premier lieu sur leur chimie. Cette mesure a été jugée essentielle pour l'application de méthodes de mesure appropriées et le recours à un étiquetage, à des allégations de santé et à un mode d'exécution adéquats.

28. Dans ce contexte, la définition des fibres a fait l'objet d'un débat. L'importance des fibres pour la santé de manière générale a été admise, dans le sens où il était avéré qu'un régime alimentaire à forte teneur en fibres, basé sur des aliments contenant des céréales complètes, des fruits et des légumes assurait une certaine protection contre de nombreuses maladies chroniques, telles que le diabète, les maladies coronariennes et certains cancers. La question de savoir comment caractériser les fibres continue à poser certains problèmes.

⁴ CL 2007/3-NFSU, CX/NFSU 07/29/3 (observations de: Argentine, Australie, Costa Rica, États-Unis d'Amérique, Guatemala, Japon, Mexique, Nouvelle Zélande, Philippines, République dominicaine, INFOODS, AAC, AIDGUM, EDA, IACST, IADSA, ICBA, ICGMA, IDF, IFAC, IFT, ILSI, IUNS), CX/NFSU 07/29/3- Add.1 (observations du Brésil), CRD 1 (Rapport du groupe de travail sur l'examen de la norme Codex pour les aliments exempts de gluten), CRD 3 (observations de l'Inde, de l'Indonésie, des Philippines), CRD 13 (observations de la CIAA).

Les définitions existantes ont été examinées, y compris celle proposée par le CCNFSDU. Après avoir longuement débattu, le groupe d'experts a décidé de définir les fibres alimentaires comme des «polysaccharides intrinsèques aux parois cellulaires végétales».

29. Il a été jugé inapproprié d'utiliser une base physiologique pour cette définition, telle que l'«indigestibilité». L'insertion de l'«indigestibilité» pose de nombreux problèmes car il n'existe aucun consensus sur la définition de la digestibilité ni aucune méthode permettant de la mesurer ou de la valider sans réaliser des études extrêmement complexes sur des humains. La digestion des composants alimentaires dans les intestins est affectée par de nombreux facteurs, comme la durée du transit intestinal, la nature de la microflore, l'historique de la consommation d'antibiotiques, d'autres composants du régime alimentaire et les quantités consommées. La transformation, les conditions de stockage, la cuisson et les traitements physiques, tels que la mouture, des denrées alimentaires ont également un impact sur leur digestibilité.

30. Le groupe d'experts a décidé qu'un composant alimentaire devrait être défini en premier lieu par sa chimie et non par sa fonction. En outre, il n'était pas convaincu que la définition devrait inclure les «propriétés» des fibres, telles que leur effet sur la durée du transit, la fermentation et le métabolisme des lipides. Ces derniers ne sont pas des effets constants et relèveraient plutôt des allégations de santé. De nombreux facteurs, autres que les fibres, contribuent à leur contrôle.

31. L'insertion des glucides, comme les amidons résistants et les oligosaccharides prébiotiques, dans la définition des fibres a été jugée potentiellement trompeuse pour les consommateurs. Il ne peut être affirmé que ces glucides, bien que disposant de propriétés importantes en eux-mêmes, confèrent ces bénéfices aux fibres, comme il avait été proposé à l'origine. «Il n'existe aucune preuve valable de protection contre les maladies cardiovasculaires et le diabète lorsque divers oligosaccharides ou composants isolés de céréales complètes, de fruits, de légumes et de légumineuses sont ajoutés à des aliments fonctionnels et manufacturés.»

32. Le Professeur Cummings a en outre répondu à certaines des observations écrites concernant la nouvelle définition proposée suite à la mise à jour scientifique mixte FAO/OMS. L'une portait sur le terme «intrinsèque». Deux raisons expliquent l'insertion du terme «intrinsèque» dans la nouvelle définition proposée. En premier lieu, l'Institute of Medicine américain établit une distinction entre les fibres intrinsèques et d'autres types de fibres, concept que le groupe d'experts a jugé raisonnable. Ensuite, comme il a déjà été expliqué, il n'existe aucune preuve que les régimes alimentaires à forte teneur en amidons résistants, en matériel à paroi cellulaire isolée et purifiée, en gommages végétales et en oligosaccharides confèrent les bénéfices sanitaires qui leur sont traditionnellement associés.

33. Quant à la question relative à l'exclusion de la lignine, le Professeur Cummings a précisé que la lignine n'était pas incluse dans la définition proposée car la véritable lignine est très difficile à mesurer. Ce qui est normalement rapporté comme lignine grâce aux méthodes de détermination des fibres correspond à de la lignine de Klason, qui est un mélange impur de substances souvent non identifiées. Si la lignine véritable était jugée importante pour la santé, il conviendrait de la mesurer séparément.

34. Enfin, le Comité a été invité à considérer les glucides dans une optique plus large, dans laquelle une définition des fibres trouverait sa place. Les propriétés des composants glucidiques des régimes alimentaires récemment découvertes ne peuvent être exploitées par l'industrie alimentaire, avec des avantages pour les consommateurs, que si elles sont définies et mesurées séparément. Les fibres sont un composant unique qui n'empiète pas sur les autres classes de glucides clairement définies.

35. Le Président a invité le Comité à présenter des observations générales ou des questions sur la mise à jour scientifique et à décider s'il convient de reporter la discussion sur le projet de tableau jusqu'à la prochaine session afin de permettre aux délégués d'étudier attentivement les dispositions relatives aux fibres alimentaires à la lumière de la mise à jour scientifique.

36. Le Comité a eu une discussion générale sur les conclusions de la mise à jour scientifique et a en particulier analysé les éléments suivants: différence entre les fibres intrinsèques et les autres substances qui n'ont pas été incluses dans la définition des fibres, comme les amidons résistants; et questions analytiques.

37. En ce qui concerne l'exclusion des amidons résistants de la définition des fibres, le Professeur Cummings a noté qu'il était toujours possible de déclarer la présence d'amidons résistants sous la forme d'une allégation de santé, si une justification scientifique adéquate était disponible. D'autres éléments nutritifs

ajoutés pourraient également être déclarés dans la liste des ingrédients ou comme composants de l'étiquetage nutritionnel.

38. La délégation de la CE a précisé que l'objet du Tableau des conditions était de définir des allégations et que quelques clarifications étaient nécessaires concernant la manière dont la mise à jour scientifique pourrait influencer sur la définition des allégations dans ce contexte.

39. L'observateur de l'UISN a appelé l'attention du Comité sur les problèmes liés à la méthodologie; il a indiqué que l'UISN travaillait actuellement avec l'UICPA sur une méthodologie analytique pour la détermination des fibres et que ces travaux seraient achevés en 2008.

40. Plusieurs délégations ont indiqué qu'elles avaient besoin de plus de temps pour étudier les résultats de la mise à jour scientifique. Le Comité est convenu qu'il n'était pas possible à ce stade de progresser dans l'élaboration de ce document, car il était préférable d'accorder des délais plus longs pour des consultations au niveau national, les documents scientifiques n'ayant été distribués que très peu de temps avant la réunion. Il a été noté que, si le document était maintenu à l'étape 7, aucune observation ne serait demandée et plusieurs délégations ont déclaré qu'elles préféreraient formuler des observations. Après en avoir débattu, le Comité est convenu de renvoyer le document actuel à l'étape 6 et de solliciter des observations dans la lettre circulaire, sur la manière dont la mise à jour scientifique de la FAO/OMS s'appliquait à la définition proposée pour les fibres alimentaires et aux conditions relatives aux allégations.

État d'avancement des directives relatives aux allégations nutritionnelles: Projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B - Fibres alimentaires)

41. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de tableau (dispositions relatives aux fibres alimentaires) à l'étape 6 pour observations et examen supplémentaires à la prochaine session (voir Annexe II).

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN À L'ÉTAPE 7 (Point 4 de l'ordre du jour)⁵

42. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-huitième session, il était convenu de renvoyer le projet de Norme révisée pour les aliments exempts de gluten à l'étape 6 pour observations supplémentaires et qu'un groupe de travail physique présidé par la Suède et coprésidé par le Canada devait se réunir avant la session actuelle du Comité pour examiner les observations reçues et préparer des propositions dans le but de faciliter la finalisation de la norme en séance plénière.

43. Les Coprésidents suédois et canadien ont présenté le document de séance CRD 1 et expliqué toutes les modifications proposées en ce qui concerne d'autres sections de la norme, qui figure en annexe au document précité.

44. Le Comité a exprimé son appréciation au Groupe de travail pour la qualité de son travail et a décidé d'examiner la norme sur la base du document préparé par le Groupe de travail et présenté à l'annexe au document CRD 1. Le Comité est convenu de concentrer les discussions uniquement sur les sections pour lesquelles des observations sont parvenues et où se trouvaient des passages entre crochets. En plus de certaines modifications de forme et de mise en page, le Comité a procédé aux modifications et formuler les recommandations ci-dessous pour les sections concernées.

Titre

45. Le Comité est convenu de modifier le titre de la norme comme suit: Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten.

Champ d'application

⁵ALINORM 07/30/26, Annexe IV; CX/NFSU 07/29/4 (observations de: Argentine, Australie, Canada, Costa Rica, États-Unis d'Amérique, Guatemala, Mexique, AAC, ISDI, IWGA, WGPAT); CX/NFSU 07/29/4-Add.1 (observations du Brésil, de l'AOECS); CX/NFSU 07/29/4-Add.2 (observations de Cuba et du Ghana); CRD 1 (Rapport du groupe de travail); CRD 4 (observations de l'Inde et des Philippines); CRD 11 (observations de l'AAC); CRD 16 (observations de l'Afrique du Sud).

46. Après un échange de vues, le Comité a accepté la deuxième option proposée par le Groupe de travail pour le champ d'application. Il est également précisé dans le second paragraphe que les aliments étaient destinés à une consommation «générale» et non pas «normale», et que les aliments qui de par leur nature étaient « exempts de gluten » pouvaient aussi convenir aux personnes intolérantes au gluten.

Section 2.1.1 Aliments exempts de gluten et Section 2.1.2 – Aliments spécialement conçus pour réduire la teneur en gluten à 20 - 100 mg/kg

47. Le Comité s'est engagé dans un long débat sur la définition des aliments exempts de gluten décrits dans cette section et la manière de résoudre les problèmes d'étiquetage des aliments exempts de gluten et ceux qui pouvaient être traités spécialement pour réduire la teneur en gluten.

48. De l'avis de plusieurs délégations, l'expression « exempts de gluten » devrait être réservée uniquement aux produits ne contenant pas plus de 20 mg/kg tels qu'ils sont vendus ou distribués aux consommateurs, ou aux produits naturellement exempts de gluten contenant au maximum 20 mg/kg de gluten, et il était préférable que seul ce groupe de produits soit inclus dans la norme. Elles ont également ajouté que le Comité devrait aider les patients cœliaques à réduire au maximum la quantité de gluten dans leur alimentation.

49. D'autres délégations se sont déclarées en faveur d'une distinction entre deux groupes de produits: l'un pour les aliments exempts de gluten affichant une teneur inférieure à 20 mg/kg et l'autre pour les produits à base d'amidon de blé spécialement traités ayant une teneur en gluten allant de 20 à 100 mg/kg. Elles ont attiré l'attention du Comité sur le fait que des produits dont la teneur en gluten est plus élevée étaient disponibles sur le marché et avaient été utilisés pendant longtemps comme produits exempts de gluten sans aucun effet négatif et que la suppression de ces produits limiterait le choix des consommateurs pour leur alimentation.

50. Certaines délégations ont affirmé que la sensibilité au gluten des patients coeliaques variait considérablement et que ces produits n'étaient pas vendus dans tous les pays. Néanmoins, il était important de transmettre un message aux consommateurs en ce qui concerne la véritable nature des produits.

51. Le Comité a fait remarquer que cette question avait fait l'objet de longs débats au sein du Groupe de travail qui avait adopté une solution de compromis, insérant une note de bas de page signalant qu'un amidon dont la teneur en gluten dépassait 20 mg de gluten par kg ne pouvait être étiqueté comme « exempt de gluten », mais qu'il pouvait être utilisé comme ingrédient dans un produit exempt de gluten, à condition que le produit final contienne moins de 20 mg de gluten par kg; il a également inséré la section 2.1.2 pour les aliments dont la teneur en gluten se situe entre 20 et 100 mg.

52. Après un échange de vues, le Comité est convenu que les questions soulevées dans la section Description, au regard des aliments exempts de gluten et les autres aliments à teneur très faible ou réduite en gluten, devaient être résolus conjointement avec la section 4 sur l'Étiquetage.

53. Le Comité a procédé à certaines modifications des sections 2.1.1.a) et b) et 2.1.2 à des fins de clarification et a étoffé la note de bas de page sur la tolérance à l'avoine. Le Comité a décidé de préciser que l'emploi d'avoine non contaminée avec du blé, du seigle ou de l'orge peut être déterminé au niveau national.

54. Le Comité a noté que les expressions «aliments à très faible teneur en gluten» ou «aliments à faible teneur en gluten» ou «aliments à teneur réduite en gluten» présentés dans le titre et le texte de la section 2.1.2 pourraient créer une confusion auprès des consommateurs dans les différents pays. Après un échange de vues, il a été décidé de renommer cette section Aliments spécialement traités pour réduire leur teneur en gluten à 20-100 mg/kg, et de procéder aux modifications correspondantes dans le texte. Le Comité a également apporté quelques modifications de forme au premier paragraphe de cette section et a supprimé les crochets entourant la teneur de 100 mg/kg.

55. Le Comité est convenu d'insérer la disposition selon laquelle les décisions relatives à la commercialisation des produits décrits dans cette section devaient être déterminées au niveau national.

56. La délégation espagnole a exprimé des réserves au sujet de la décision d'inclure la section 2.1.2 définissant des produits contenant 20 à 100 mg de gluten par kg.

57. À la lumière de ces modifications, le Comité a décidé de supprimer la note de bas de page 2 de la section 2.1.1 b), qui établit des dispositions relatives à l'amidon contenant 20 à 100 mg de gluten par kg, étant donné que ce point avait déjà été traité à la section 2.1.2.

Section 3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

58. Le Comité a décidé de supprimer les crochets autour de 100mg/kg à la section 3.2 par souci de conformité avec la section 2.1.2.

Section 4 Étiquetage

59. À la section 4.1, le Comité a précisé que l'utilisation du qualificatif «exempt de gluten» était réservée aux produits décrits à la section 2.1.1.

60. Différentes propositions ont été avancées pour la section 4.2, afin de décrire la manière dont les aliments traités pour réduire leur teneur en gluten à 20-100 mg/kg devraient être étiquetés. Après en avoir débattu, le Comité est convenu d'utiliser la deuxième option de la section 4.2 proposée par le groupe de travail, précisant que l'étiquetage des produits décrits à la section 2.1.2 pouvait être déterminé au niveau national et que ces produits ne devraient pas être étiquetés «exempts de gluten» et que les termes utilisés pour l'étiquetage de ces produits devraient indiquer la vraie nature de l'aliment.

Section 5 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

61. Le Comité a accepté la proposition de l'observateur du PWGAT de réorganiser la section 5.1 pour plus de clarté et pour assurer une meilleure logique du texte et a précisé que les analyses qualitatives indiquant la présence de gluten devraient reposer sur des méthodes pertinentes, telles que la technique ELISA ou l'ADN.

62. Le Comité est convenu de souligner que les méthodes devraient être validées sur la base d'un matériel de référence certifié et a clarifié que la limite de détection devrait être fixée à 10 mg/kg ou moins. Le Comité a également supprimé la référence à la traçabilité et aux normes acceptées sur le plan international dans le deuxième paragraphe.

63. Concernant l'inquiétude soulevée par la délégation canadienne, selon laquelle la méthode ELISA R5 Mendez ne serait pas conforme à la définition d'une méthode de type I, et la demande de consulter le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage afin que ce dernier étudie le statut de cette méthode, le Secrétariat a expliqué que ce sujet avait déjà fait l'objet de débats approfondis par le CCMAS à ses vingt-sixième et vingt-septième sessions, et que le Comité était parvenu à la conclusion que cette méthode devrait être considérée de type I. Le Secrétariat a également rappelé que de nouvelles méthodes pouvaient être proposées, si elles sont disponibles et satisfont aux critères contenus dans le Manuel de procédure du Codex, après avoir été examinées par le Comité et transmises au CCMAS pour approbation.

État d'avancement du projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten

64. Le Comité est convenu de soumettre le projet renommé de Norme révisée pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten à la trente-et-unième session de la Commission, pour adoption finale à l'étape 8 (voir Annexe III).

PROJET DE LISTE CONSULTATIVE D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE À L'ÉTAPE 7 (Point 5 de l'ordre du jour)⁶

65. Le Comité a rappelé que le projet de liste consultative avait été adopté à l'étape 5 par la Commission à sa vingt-neuvième session et distribué pour observations à l'étape 6. Le Comité a étudié le texte section par section et a procédé aux modifications et formulé les observations ci-après.

⁶ ALINORM 07/29/26, Annexe V, CL CX/NFSU 07/29/05 (observations du Brésil, du Costa Rica, de Cuba, des États-unis d'Amérique, du Ghana, du Guatemala et de la République dominicaine), CRD 5 (observations de la Communauté européenne, de l'Inde, de l'Indonésie et des Philippines).

66. Le Comité a accepté la proposition de la délégation des États-Unis, consistant à ajouter une nouvelle section sur les ingrédients facultatifs, étant donné que les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge n'indiquent pas tous les ingrédients facultatifs. Il a été décidé que les ingrédients facultatifs doivent satisfaire aux critères énoncés à la section 2.1 et aux dispositions des normes Codex pertinentes.
67. La délégation mexicaine a signalé que le fer réduit par l'hydrogène présente une faible biodisponibilité et ne devrait donc pas être inclus dans la liste consultative. Néanmoins, le Comité a conservé cette substance, en déclarant que la liste n'avait qu'un caractère consultatif et que les pays pourraient ensuite sélectionner la source d'éléments nutritifs la plus appropriée au niveau national.
68. La délégation indienne, se référant à ses observations écrites, a proposé d'inclure le férédate de sodium comme source de fer. Le Comité est convenu que, pour envisager l'inclusion de substances supplémentaires, des données pertinentes devraient être fournies conformément aux critères visés à la section 2.1.
69. Plusieurs modifications rédactionnelles ont été apportées au texte, dont des références à l'utilisation de certaines substances dans les normes Codex et à la Pharmacopée pertinente.
70. Il a été précisé à la note de bas de page 7 que la dernière colonne concernait les aliments destinés à des fins médicales spéciales autres que les préparations pour nourrissons, étant donné que les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons ont été introduites dans une colonne distincte.
71. À la section 4. Source de sodium, les références à l'utilisation de sulfate de sodium dans les normes Codex ont été rectifiées. Le Comité a accepté la proposition de la délégation de la CE, de supprimer le tartrate de sodium en raison du risque de dépasser la DJA et de la contribution à l'apport en sodium résultant de son utilisation.
72. Après un débat à ce sujet, le Comité a précisé que, à la section 10. Acide folique, le L-méthylfolate de calcium n'était utilisé que dans des aliments destinés à des fins médicales spéciales et à la section B de la norme pour les préparations pour nourrissons.
73. À la partie C, le Comité est convenu d'insérer le L-méthylfolate de calcium dans la partie B sur la base des exigences en matière de pureté et de supprimer 4.6 Lécithine, étant donné que ce produit est un additif. À la section 6. Nucléotides, les crochets ont été supprimés et toutes les substances énumérées ont été conservées.
74. Le Comité a décidé de supprimer toute la section recensant les substances pour lesquelles les exigences officielles en matière de pureté sont absentes du fait qu'aucune information supplémentaire n'a été fournie concernant ces substances.
75. À la partie D. Liste consultative, le Comité a rappelé que le Comité sur les additifs alimentaires avait avalisé les additifs de la partie B avec quelques modifications. Le Comité a discuté de la concentration de gomme arabique qui devrait être incluse dans la liste, étant donné qu'aucun accord n'avait pu être trouvé au cours de la dernière session, entre les teneurs de 10 ou 100 mg/kg.
76. La délégation de la Communauté européenne a estimé que la concentration de gomme arabique devrait s'élever à 10 mg/kg et qu'aucune justification en faveur d'une concentration plus élevée ne pouvait être présentée. La délégation des États-Unis a souligné que la concentration figurant dans la liste consultative actuelle était de 100 mg/kg et qu'elle devrait être conservée du fait qu'aucune nouvelle information permettant de justifier une concentration plus faible n'avait été fournie. L'observateur d'AIDGUM a soutenu ce point de vue et proposé de fournir des informations supplémentaires sur les justifications techniques venant appuyer l'utilisation de concentrations plus élevées.
77. Le Comité n'a pu parvenir à un accord et est convenu de conserver les deux valeurs de 10 et 100 mg/kg entre crochets pour examen ultérieur. Toutefois, il a été décidé que cela ne devrait pas retarder la progression du projet de norme consultative révisée, étant donné que toutes les autres questions avaient été traitées, y compris les autres additifs de la partie D.

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

78. Le Comité est convenu d'avancer le projet de Liste consultative à l'étape 8 pour adoption par la trente-et-unième session de la Commission du Codex Alimentarius (voir Annexe IV), à l'exception de la concentration de gomme arabique à la partie D, qui est renvoyée à l'étape 6 pour observations et examen supplémentaires lors de la prochaine session (voir Annexe V).

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR LES FONDEMENTS SCIENTIFIQUES DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ (Point 6 de l'ordre du jour)⁷

79. Le Comité a rappelé qu'à sa vingt-huitième session, il n'avait pu étudier ce point en détail faute de temps et était convenu de maintenir l'Avant-projet de recommandations à l'étape 4 pour examen lors de sa prochaine session.

80. La délégation française a rappelé les bases sur lesquelles les recommandations avaient été formulées pour la dernière session à la lumière des observations reçues et des indications données par le Comité au cours des sessions précédentes. La délégation a souligné l'importance de la nature des preuves scientifiques telles que traitées à la section 4, et a fait remarquer que les cas particuliers étaient examinés à part. Certaines questions nécessitaient encore une clarification, comme le champ d'application, étant donné que le Comité avait exprimé plusieurs points de vue lors de différentes sessions quant au fait que les allégations devaient ou non s'appliquer au régime alimentaire complet. La question de la réévaluation des allégations relatives à la santé devrait également être examinée plus avant car deux approches étaient possibles: une réévaluation sur une base régulière ou uniquement lorsque de nouvelles preuves scientifiques substantielles devenaient disponibles.

81. Le Comité a remercié la délégation française ainsi que le groupe de rédaction pour leur excellent travail sur ces questions complexes et a ouvert un débat général sur les principales sections du document.

Préambule

82. Le Comité est convenu que l'avant-projet de recommandations, une fois finalisé, sera inclus en tant qu'annexe dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. Il a donc décidé de supprimer le préambule; aucune référence supplémentaire à d'autres textes du Codex ne sera nécessaire étant donné que lesdites recommandations feront partie des directives.

Champ d'application

83. La délégation indienne, se référant à ses observations écrites, a proposé d'ajouter de nouvelles dispositions concernant l'application des allégations relatives à la santé dans diverses circonstances. Néanmoins, le Comité a reconnu que l'objectif des recommandations était de définir les fondements scientifiques des allégations relatives à la santé et que d'autres questions en rapport avec ces allégations étaient traitées dans les directives adoptées, qui n'étaient pas examinées.

84. Le Comité a débattu de la nécessité d'insérer d'autres aspects concernant la sécurité sanitaire des aliments. Après un échange de vues, il a été décidé de conserver le paragraphe actuel sur la sécurité sanitaire des aliments avec une modification rédactionnelle à des fins de clarification.

Définition

85. Il a été proposé de supprimer cette section, étant donné que des définitions existaient déjà dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé et que cela permettrait d'assurer la cohérence entre l'annexe et les directives.

⁷ CX/NFSU 07/29/6 (anciennement CX/NFSU 06/28/7) CX/NFSU 27/29/6-Add.1 (observations de: Argentine, Australie, Bolivie, Brésil, Etats-Unis, Guatemala, Kenya, Nouvelle-Zélande, CIAA, IASDA, ISDI, WSR0), CRD 6 (observations de: Australie, Cuba, Communauté européenne, États-Unis, Inde, Indonésie, Malaisie, Philippines).

86. Certaines délégations ont souligné que les substances biologiquement actives n'étaient pas définies et ne devraient pas être incluses dans la définition. Le Comité est convenu que ce terme devrait être remplacé par «substances ou composants analogues».

87. Il a également été décidé de remplacer «régimes alimentaires globaux» par «catégories d'aliments» étant donné que les allégations relatives aux régimes alimentaires globaux ont été exclues.

88. La délégation française a souligné que cette définition a été insérée afin de pouvoir inclure le régime alimentaire global dans le champ d'application des recommandations et que cela pourrait ne plus être nécessaire.

89. La délégation des États-Unis a suggéré que la phrase « propriétés de l'aliment » soit remplacée par le libellé figurant dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé « aliment ou constituant de l'aliment » dans tout le texte.

Évaluation des preuves scientifiques

90. Selon la délégation des États-Unis, il faudrait donner une description plus détaillée des études cliniques utilisées comme base pour la justification des allégations relatives à la santé, et ajouter un texte supplémentaire à cet effet. La délégation a donc suggéré d'insérer un nouveau texte à la section 4.1 afin de décrire plus précisément les exigences concernant ces études. La délégation malaisienne a proposé d'inclure une référence aux études épidémiologiques au paragraphe 4.1.

91. Certains observateurs ont estimé qu'il n'était pas toujours possible de justifier les allégations relatives à la santé sur la base d'essais cliniques bien définis. Ils se sont inquiétés du fait qu'il pourrait être impossible et peu pratique de baser toutes les allégations relatives à la santé sur des preuves issues d'études sur les humains, notamment parce qu'un grand nombre des premières allégations de santé était basé sur des études par observation et sur la recherche épidémiologique. Plusieurs observateurs ont également souligné que certaines allégations communes, par exemple pour des groupes d'aliments tels que les légumes, seraient exclues par ces dispositions.

92. Après un échange de vues, le Comité a reconnu qu'il était impossible d'achever l'examen du texte section par section vu les questions soulevées au cours du débat, et s'est demandé comment poursuivre les travaux.

93. La délégation des États-Unis a proposé de réorganiser le document afin de suivre les étapes de la justification des allégations relatives à la santé, et d'inclure les sous-sections suivantes à la section 4. Évaluation des preuves scientifiques: 4.1 Nature, qualité et portée de la preuve; 4.2 Évaluation de l'intégralité du corps de la preuve pertinente; et 4.3 Cas particuliers.

94. La délégation française a rappelé que la structure actuelle était le fruit des réponses à une lettre circulaire et qu'une section spéciale était nécessaire pour définir le niveau de preuve scientifique, et a signalé qu'elle craignait qu'une telle section ne soit abandonnée si le document était réorganisé. La délégation a souligné que tandis que le développement de la Section « Processus point par point » pourrait fournir davantage d'informations utiles, le principal problème à résoudre était le niveau de preuve requis pour justifier les allégations et a demandé conseil au Comité afin de poursuivre l'élaboration du document.

95. La délégation australienne a indiqué que la structure du document devrait correspondre aux différents types d'allégations relatives à la santé décrites dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé et que les preuves scientifiques nécessaires étaient également très différentes en fonction du type d'allégation concerné.

96. Le Comité n'a pu parvenir à cette étape à une conclusion sur les dispositions concernant les preuves scientifiques ni sur la réorganisation du texte et est convenu qu'un groupe de travail électronique dirigé par la France révisera le document sur la base des observations reçues, appuyé par les délégations intéressées, et travaillera en anglais seulement.

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

97. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de recommandations à l'étape 2/3 pour remaniement par le groupe de travail électronique dirigé par la délégation française, pour observations et examen à la prochaine session.

AVANT-PROJET DE PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES NUTRITIONNELS ET DIRECTIVES POUR APPLICATION AUX TRAVAUX DU COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME À L'ÉTAPE 4 (Point 7 de l'ordre du jour)⁸

98. Le Comité a rappelé qu'une proposition de nouveaux travaux sur l'établissement et l'application des principes de l'analyse des risques nutritionnels a été approuvée par la Commission à sa trentième session.

99. La délégation australienne a présenté le document, en expliquant la structure et le contenu. Elle a indiqué que les principales définitions étaient tirées du Manuel de procédure du Codex et que deux options étaient proposées pour le titre. Elle a en outre souligné que le document était destiné à l'usage interne du Codex plutôt qu'aux gouvernements.

100. Le Comité a félicité la délégation australienne pour la très bonne qualité du document présenté.

Observations générales

101. La délégation malaisienne a attiré l'attention du Comité sur la nécessité d'utiliser un langage cohérent dans les divers exemples et a souligné que les acides gras saturés n'avaient pas tous les mêmes effets physiologiques.

102. Le représentant de la FAO a indiqué que l'OMS/FAO devrait être la première, sinon la seule source d'avis scientifique pour le CCNFSDU et que les groupes d'experts internationaux ne seraient peut-être pas en mesure de fournir des conseils scientifiques indépendants et impartiaux. La FAO et l'OMS sont prêtes, si le CCNFSDU le leur demande, à organiser des réunions et des consultations d'experts sur les thèmes demandés et à publier des rapports en temps utile. Dans le cadre d'une évaluation mondiale des risques, seules des normes de référence nutritionnelles internationales, et non régionales ou nationales, devraient être utilisées. Des bases de données internationales sur la consommation alimentaire et la composition des aliments devront être mises en place pour une évaluation internationale des risques nutritionnels. En ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, le JECFA notamment utilise 13 régimes alimentaires par modules de consommation GEMS/Food pour l'évaluation de l'exposition, ce qui pourrait ne pas convenir pour une évaluation des risques nutritionnels.

103. En réponse aux explications demandées par la délégation des États-Unis d'Amérique relativement à la nécessité de consulter des experts de la FAO/OMS, le représentant de l'OMS a indiqué que cette proposition était faite parce que l'objectif du projet de principes ne précisait pas clairement si ces derniers devaient être destinés à l'usage interne du Codex ou aux gouvernements. Toutefois, après l'explication fournie par la délégation australienne durant la présentation du document, il a été bien compris que ces principes sont élaborés pour l'usage interne du Codex et non à l'intention des gouvernements. Le représentant de l'OMS a expliqué que, pour donner des orientations aux gouvernements, comme pour formuler des recommandations relatives à une approche de l'évaluation des risques nutritionnels, l'OMS organise couramment une consultation d'experts regroupant des experts internationaux externes. Le représentant de l'OMS a en outre fait remarquer que l'OMS était bien consciente que les pays membres du Codex exprimaient de manière de plus en plus marquée la nécessité de renforcer le rôle de la FAO et de l'OMS en ce qui concerne la fourniture de conseils scientifiques en temps opportun. L'OMS est prête à fournir des conseils scientifiques dans les délais prescrits si elle bénéficie d'un soutien opportun des gouvernements. L'Atelier technique de 2005 sur l'évaluation des risques nutritionnels illustre parfaitement ce propos. Avec le soutien des gouvernements, la FAO et l'OMS ont été en mesure de fournir des conseils scientifiques en temps utile. Ce sujet devrait également être analysé à la lumière du lancement de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques

⁸ CX/NFSDU 07/29/7; CX/NFSDU 07/29/7 - Add.1 (observations des États-Unis et du WSRO); CX/NFSDU 07/29/7-Add.2 (observations du Mexique); CRD 7 (observations de la Communauté européenne, de l'Indonésie et des Philippines).

relatifs à l'alimentation (Initiative for Food related Scientific Advice – GIFSA), qui soutiendra les travaux scientifiques des organismes d'experts de la FAO/OMS, y compris par des consultations et des réunions d'experts en relation avec l'alimentation.

104. Le Comité a examiné le document section par section, et a fait, outre quelques corrections rédactionnelles, les observations et modifications ci-après.

Titre

105. Le Comité est convenu de clarifier le titre et de le formuler comme suit: "Principes de l'analyse des risques nutritionnels et directives pour application aux travaux du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime", étant donné qu'il résume le mieux le contenu du document et qu'il est cohérent avec les titres des documents élaborés par d'autres Comités du Codex à ce sujet.

Section 1. Généralités

106. Le représentant de l'OMS a demandé une clarification ou l'ajout de quelques mots au deuxième paragraphe du texte, afin de garantir que les consultations mixtes d'experts FAO/OMS mentionnées dans le document sont celles demandées par le CCNFSU, mais pas toutes les consultations mixtes d'experts FAO/OMS car la plupart desdites consultations ne sont pas uniquement destinées au Codex mais servent à formuler des directives et des recommandations pour les gouvernements, y compris sur les besoins nutritionnels des êtres humains, des directives relatives à la fortification des aliments, aux compléments alimentaires, etc.

Section 2. Introduction

107. Le Comité a noté que la signification du terme "inhérent" en rapport avec des risques n'était pas claire et est donc convenu de supprimer "inhérents" au paragraphe 3.

108. Le Comité est convenu de remplacer "principes nutritionnels" par "principes de l'analyse des risques nutritionnels" au paragraphe 4 et dans tout le document.

109. Le Comité a décidé que "impact favorable sur la santé" devrait être remplacé par "effet nutritionnel ou physiologique" et figuré entre crochets à la note de bas de page 2 afin de mieux décrire l'impact potentiel d'une substance apparentée.

Section 3. Champ d'application

110. Le Comité est convenu de réunir les paragraphes 9 et 10 en supprimant la référence aux exemples au premier et au deuxième point du paragraphe 9; il a associé le premier et le deuxième point du paragraphe 10 et les a déplacés sous forme de troisième point dans le paragraphe 9, en insérant des crochets pour observations supplémentaires et nouvel examen.

111. Le deuxième point de l'ancien paragraphe 12 a été modifié en supprimant "éventuellement susceptibles" et en précisant que la formulation de principes généraux pour l'évaluation et la gestion des risques liés aux aliments ne concerne pas que les allégations relatives à la santé mais également les allégations nutritionnelles.

112. Le paragraphe 13 a été supprimé étant donné qu'il traitait de thèmes sans rapport avec l'analyse des risques nutritionnels.

Section IV Définitions

113. La délégation de la Communauté européenne a demandé des explications concernant le statut des définitions telles que présentées, indiquant que certaines d'entre elles pourraient devoir être révisées par le Comité afin de mieux refléter l'évaluation des risques nutritionnels.

Section 5. Principes de l'analyse des risques nutritionnels

114. Le Comité a supprimé le paragraphe 16, son contenu étant déjà traité à la section 1.

115. Le Comité est convenu de regrouper les paragraphes 31 et 32 en supprimant la première phrase du paragraphe 31 et en déplaçant la deuxième phrase à la fin du paragraphe 32; cette phrase a été placée entre crochets. La délégation mexicaine a proposé d'ajouter « stabilité » après « disponibilité » au paragraphe 31.

116. Le Comité est convenu d'éliminer le paragraphe 33 étant donné que l'analyse des risques nutritionnels ne figurait pas dans le mandat du JECFA.

117. Le Comité est convenu d'ajouter un nouveau paragraphe, conformément à la proposition de la délégation de la Commission européenne dans le document de séance 7, tendant à préciser que les décisions en matière de gestion des risques nutritionnels devraient tenir compte des habitudes alimentaires des différents consommateurs, et de le mettre entre crochets pour observations et examen ultérieurs.

Section 6. Sélection du responsable de l'évaluation des risques par le CCNFSDU

118. Le Comité a noté une proposition selon laquelle, dans certains cas, une expertise nationale pourrait être requise. Il a par conséquent décidé de modifier la dernière phrase du paragraphe 38 et de mettre ce nouveau libellé entre crochets.

119. La délégation malaisienne a exprimé des inquiétudes en ce qui concerne l'introduction d'autres sources d'avis scientifiques en sus de la FAO/OMS et a indiqué qu'il convient de préciser si cette "expertise nationale" devait être apportée par les gouvernements ou par d'autres sources.

120. Suite à la suppression de certains paragraphes, le texte a été renuméroté.

État d'avancement de l'Avant-projet de principes de l'analyse des risques nutritionnels et directives pour application aux travaux du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

121. Le Comité a reconnu que des progrès considérables avaient été réalisés en ce qui concerne l'examen du document et, bien qu'un certain nombre de paragraphes aient été laissés entre crochets, il est convenu de faire avancer l'Avant-projet de principes de l'analyse des risques nutritionnels et directives pour application aux travaux du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime à l'étape 5 pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente et unième session (voir Annexe VI).

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

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

123. La délégation de la République de Corée a présenté le document révisé, qui récapitulait la situation existante et les pratiques actuelles dans les pays membres, contenait des critères pour l'établissement des VNR à des fins d'étiquetage et l'emploi des VNR par les autorités nationales ainsi que les bases pour les VNR dans les différents pays. La délégation a attiré l'attention du Comité sur le fait qu'il était très important de parvenir à un accord ferme sur le champ d'application des nutriments et du (ou des) groupe(s) de population visé(s) et sur l'utilisation des VNR avant de poursuivre les travaux. Elle a également indiqué que le projet de principes pour l'établissement de VNR pour la population en général était présenté dans l'annexe au document et que le document de projet pour de nouveaux travaux (CRD 14) était disponible, si le Comité souhaitait l'étudier.

124. Le Comité a remercié la délégation de la République de Corée pour son excellent travail et a longuement débattu du champ d'application du document et de la manière de poursuivre les travaux.

⁹ CX/NFSDU 07/29/8; CRD 8 (observations de la Communauté européenne, de l'Indonésie, des Philippines, de l'IADSA); CRD 14 (Document de travail pour un nouvel examen des valeurs de référence pour les vitamines et les sels minéraux, préparé par la République de Corée); CRD 16 (observations de l'Afrique du Sud).

125. La délégation des États-Unis, tout en reconnaissant l'importance de l'élaboration de VNR pour les enfants, a précisé que le Comité devrait donner la priorité absolue à la poursuite des travaux sur les VNR pour la population générale, en se limitant à des fins d'étiquetage étant donné que l'établissement de VNR pour les nourrissons et les enfants en bas âge nécessiterait des travaux préparatoires supplémentaires. Cette opinion a été soutenue par plusieurs délégations.

126. La délégation de la Communauté européenne a signalé que l'examen des VNR était une étape très importante et devait être poursuivi afin d'établir des VNR pour la population adulte, mais aussi pour les nourrissons et les enfants de 6 à 36 mois, et a jugé que ces travaux pourraient avancer en parallèle. Cette opinion a été soutenue par plusieurs délégations.

127. Certaines délégations ont précisé que l'établissement de principes et de VNR pour les nourrissons et les enfants en bas âge nécessitait l'élaboration d'un ensemble de principes séparé et des données supplémentaires, et ont donc proposé de commencer par travailler sur les VNR pour la population adulte et ensuite pour les nourrissons et les enfants en bas âge.

128. Le Comité est convenu que le champ d'application du document devrait être limité aux vitamines et aux sels minéraux et que l'emploi de VNR devrait être limité aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires.

129. Le Comité a fait remarquer qu'il serait très difficile d'avancer simultanément sur l'élaboration de deux ensembles de principes et de deux groupes de VNR pour la population adulte et pour les nourrissons et les enfants en bas âge et est convenu de commencer par élaborer des principes pour l'établissement des VNR pour la population générale. Le Comité est convenu que la prochaine étape devrait consister à examiner toutes les valeurs de référence disponibles et leurs fondements scientifiques sur la base des principes adoptés et, le cas échéant, à actualiser et à compléter la liste actuelle des VNR pour les vitamines et les sels minéraux dans les Directives relatives à l'étiquetage nutritionnel. Une fois ces opérations accomplies, le Comité établira des VNR pour les vitamines et les sels minéraux à des fins d'étiquetage pour les enfants de 6 à 36 mois. Le Comité commencera alors à travailler sur l'établissement de principes pouvant s'appliquer aux VNR pour ce groupe d'âge, en s'appuyant sur les principes identifiés pour les VNR pour la population générale et en les modifiant au besoin. Une fois ces principes établis, des VNR seront fixées pour ce groupe d'âge. Le Comité est également convenu de modifier la section 3 sur les principaux aspects à aborder dans le document de projet présenté dans le document de séance 14 à cette fin.

130. Le Comité a étudié la nécessité de disposer d'un avis scientifique pour l'élaboration de VNR pour les nourrissons et les enfants et est convenu de modifier la section 7 traitant de l'identification des conseils scientifiques dans le document de projet de telle sorte que la nécessité de demander un avis scientifique à la FAO/OMS serait déterminée à une étape ultérieure de l'élaboration du document.

131. L'observateur de la NHF a proposé d'établir une VNR supplémentaire pour chaque élément nutritif, pour le groupe de population qui en a le plus besoin, mais le Comité n'a pas appuyé cette proposition.

132. Le Comité est convenu de demander à la trente et unième session de la Commission d'approuver les nouveaux travaux sur la révision des valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux à des fins d'étiquetage. Le document de projet concernant ces travaux est joint au présent rapport sous la forme d'une annexe.

133. Le Comité est convenu que la délégation de la République de Corée, avec l'assistance des autres parties intéressées, élaborera un document révisé en tenant compte des décisions prises par cette session du Comité, document qui sera envoyé pour observations et examen ultérieur par le Comité à sa prochaine session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES NORMES DE PRODUCTION ET DE TRAITEMENT SOUS L'ASPECT DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁰

134. Le Comité a rappelé que, au cours de sa dernière session, il était convenu que la délégation canadienne préparerait un document contenant davantage d'explications sur l'élaboration de telles directives, pour examen à la prochaine session.

135. La délégation canadienne a présenté le document et a signalé que la Action 5, paragraphe 43, du projet de Plan d'action mixte FAO/OMS pour la mise en œuvre de la stratégie mondiale de l'OMS sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, adressé au CCNFSDU, précisait que le CCNFSDU devait se charger d'«examiner la nécessité de directives adressées aux pouvoirs publics sur l'emploi de principes nutritionnels fondés dans la production, le traitement et la composition d'aliments sur la base des objectifs nutritionnels pour la population de la Consultation d'experts de 2002, en prenant en compte les progrès réalisés dans la science nutritionnelle pendant les dix dernières années ainsi que les principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments». Le projet de Plan d'action stipulait que ces directives pourraient contribuer à la mise au point d'aliments appropriés pour des régimes destinés à réduire le risque de maladies chroniques, par exemple en réduisant ou en éliminant les acides gras trans dans les aliments, ces directives pourraient fournir un avis sur d'autres options plus saines.

136. La délégation a rappelé que les Lignes directrices à l'usage des comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex élaborées par le Comité avaient été adoptées par la Commission en 1987 et étaient incluses dans le Manuel de procédure de la Commission. Le Comité a commencé à réviser ces lignes directrices en 1992 dans le but de répondre aux préoccupations concernant l'ingestion excessive de graisses, de sucres et de sodium et l'apport insuffisant de fibres. Ces lignes directrices étaient axées principalement sur l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels et le moyen de parer aux pertes d'éléments nutritifs dans les aliments. Le Canada dirigeait la révision à cette époque mais celle-ci a été interrompue et les lignes directrices ont été supprimées du Manuel de procédure en 1997 après que le Comité sur les Principes généraux et le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius avaient reconnu qu'un grand nombre de définitions et d'objectifs des lignes directrices figuraient déjà dans les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments et que le mandat du Comité ne comportait pas la fourniture de conseils en matière de politique nutritionnelle.

137. La délégation a souligné que les normes alimentaires peuvent et devraient promouvoir, et non entraver, la production d'aliments compatibles avec la Stratégie mondiale. Les normes alimentaires peuvent bien évidemment contribuer à plusieurs des recommandations formulées dans la Stratégie mondiale en matière d'alimentation, par exemple limiter l'apport énergétique provenant de la consommation de graisses totales et réduire la consommation de graisses saturées et d'acides gras trans pour privilégier les graisses non saturées, limiter la consommation de sucres libres et limiter la consommation de sel (sodium), toutes sources confondues, et veiller à consommer du sel iodé. La délégation a donc jugé qu'il serait bon que les comités du Codex et les autorités nationales puissent examiner les directives concernant la production, le traitement et la composition des aliments, qui tiendraient compte des recommandations susmentionnées. Le Canada a néanmoins fait observer que le Comité, en décidant comment poursuivre les travaux sur cette question, devrait également examiner les travaux en cours et ceux qui sont proposés, tels que le projet de principes d'analyse des risques nutritionnels et les directives pour leur application par le Comité sur la nutrition et la proposition relative à la révision des Principes généraux pour l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments ainsi que les travaux du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires sur la modification des noms communs standardisés.

138. La délégation de la Communauté européenne, tout en félicitant le Canada pour ses travaux sur ce document de travail, a indiqué que la fourniture de conseils en matière de politique nutritionnelle ne relevait pas du mandat du Comité, qu'un grand nombre de définitions et d'objectifs des directives figuraient déjà dans les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments et qu'il sera décidé sous peu si la révision de ces Principes fera l'objet d'une nouvelle activité. La délégation a signalé que les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé récemment adoptées tenaient déjà

¹⁰ CX/NFSDU 07/29/9.

compte des recommandations spécifiques sur la qualité nutritionnelle et la salubrité des aliments, élaborées dans le contexte de la Stratégie mondiale de l'OMS sur l'alimentation, l'activité physique et la santé et qu'un projet sur l'établissement et l'application de principes pour l'analyse des risques nutritionnels et un document de travail sur les propositions relatives à des valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées à des fins d'étiquetage étaient actuellement en cours d'examen au sein du Comité; par conséquent, certaines recommandations spécifiques de la stratégie de l'OMS pourraient être prises en compte dans les documents susmentionnés faisant l'objet d'un examen.

139. La délégation des États-Unis a déclaré que de nombreux aspects des Lignes directrices à l'usage des comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires étaient déjà traités dans les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments, que le Comité devrait envisager leur révision sous le prochain point de l'ordre du jour et que plusieurs éléments clés seraient traités au cours de l'élaboration de l'Avant-Projet de principes d'analyse des risques nutritionnels et des Directives pour l'application aux activités du CCFNSDU.

140. Compte tenu de ces propositions, le Comité est convenu d'interrompre l'examen du document de travail et a conclu que la révision des Lignes directrices à l'usage des Comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex n'était pas nécessaire.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR LA MODIFICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX DU CODEX RÉGISSANT L'ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS AUX ALIMENTS (CAC/GL 09-1987) (Point 10 de l'ordre du jour)¹¹

141. La délégation canadienne a présenté ce document et a précisé que les Principes généraux ont été adoptés en 1987 et que, depuis lors, les approches ou philosophies en rapport avec le contrôle de l'adjonction de vitamines et de sels minéraux aux aliments avaient évolué, les technologies utilisées pour l'adjonction ou l'enrichissement en vitamines ou en sels minéraux des aliments avaient changé et qu'un intérêt accru était aujourd'hui porté à l'adjonction aux aliments de substances bioactives autres que des éléments nutritifs. La délégation a proposé de nouveaux travaux de révision des Principes généraux qui porteraient sur trois questions distinctes: l'adjonction ou l'augmentation de la teneur des aliments en éléments nutritifs essentiels, biofortification y comprise; l'adjonction facultative de vitamines et de sels minéraux aux aliments afin de fournir aux consommateurs une plus grande variété d'aliments contenant des vitamines et des sels minéraux ajoutés, et la nécessité d'établir des niveaux d'adjonction maximum et minimum et de traiter de l'adjonction de substances bioactives qui sont des composants non essentiels des aliments. La délégation a indiqué que le document de projet pour les nouveaux travaux a été préparé et présenté dans le document CX/NFSDU 07/29/10-Add.1, conformément au mandat et aux objectifs stratégiques de la Commission.

142. Le Comité a remercié la délégation canadienne pour ses travaux et est convenu de se concentrer sur des observations générales.

143. La délégation de la Communauté européenne était d'avis que l'évolution des habitudes alimentaires de la population et les progrès technologiques accomplis par l'industrie justifieraient la mise à jour des Principes généraux. Néanmoins, elle a déclaré que, dans un premier temps, cette mise à jour devait continuer à se focaliser sur les questions qui appartiennent de toute évidence au champ d'application des Principes généraux actuels, à savoir l'adjonction directe d'éléments nutritifs aux aliments. La délégation a reconnu l'importance de prendre en compte les problèmes liés à la biofortification dans l'ingestion globale de vitamines mais s'est dite sceptique quant aux capacités du CCFNSDU à résoudre tous les problèmes qui pourraient se poser en rapport avec la biofortification dans le cadre de ces principes généraux. La délégation était favorable à la suggestion d'introduire le concept de fortification facultative, en autorisant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels pour des raisons autres que celles énumérées dans les Principes généraux actuels.

144. Concernant l'adjonction de substances bioactives, la délégation a jugé qu'à ce stade, les Principes généraux devraient continuer à considérer en priorité l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels et que l'introduction de substances bioactives rendrait plus difficile l'élaboration de principes communs.

¹¹ CX/NFSDU 07/29/10.

145. Quant à la fortification facultative, la délégation a estimé que les restrictions dans ce domaine ne devraient être justifiées que par des raisons de sécurité sanitaire et par la possibilité d'induire les consommateurs en erreur, et que la fortification facultative devrait être autorisée uniquement avec des sources dont la sécurité et la biodiversité ont été évaluées. Le risque d'ingestion excessive d'éléments nutritifs pourrait être supprimé par l'établissement de quantités maximales d'éléments nutritifs pouvant être ajoutés aux aliments et ces quantités maximales devraient être fixées en tenant compte, notamment, des niveaux d'ingestion supérieurs tolérables établis par des évaluations des risques scientifiques et des apports provenant du régime alimentaire. Des enquêtes nutritionnelles périodiques devraient être envisagées afin de contrôler les modifications des habitudes alimentaires et/ou des pratiques industrielles, qui imposeraient une révision de ces apports.

146. D'autres délégations ont noté que de nouvelles technologies sont disponibles et se sont déclarées en faveur de la poursuite de la rédaction du document.

147. La délégation des États-Unis, faisant siennes les préoccupations exprimées par la délégation de la Communauté européenne, a indiqué que le document portait sur la manière dont les principes pouvaient être appliqués aux nouvelles technologies et a souligné que la dernière session du Groupe spécial sur les aliments dérivés des biotechnologies a noté que les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (CAC/GL 9-1987) élaborés par ce Comité étaient applicables aux aliments produits grâce à ces nouvelles technologies. La délégation a également souligné que la révision des Principes généraux pouvait faire ressortir de nombreuses questions prêtant à controverse, sur lesquelles il sera sans doute très difficile de parvenir à un accord étant donné qu'il n'existe aucune interprétation commune de ces questions.

148. Le Comité a fait remarquer que les travaux sur la révision pouvaient mettre en lumière des aspects pour lesquels il sera peut-être possible de parvenir à un accord et a demandé à la délégation canadienne de préparer un document révisé en ne tenant compte que des observations formulées à la présente session pour le champ d'application. Le document révisé sera ensuite examiné par le Comité à sa prochaine session.

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

Méthodes d'analyse dans la norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons¹²

149. Le Comité a rappelé que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage n'avait pas approuvé les méthodes proposées pour inclusion dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et avait abordé des questions précises sur plusieurs méthodes (voir le point 2 de l'ordre du jour).

150. La délégation des États-Unis a présenté le rapport du groupe de travail qui s'était réuni pendant la session et qui contenait des propositions de réponse aux questions posées par le CCMAS. La délégation a précisé qu'il n'avait pas été possible d'arriver à une conclusion sur tous les points soulevés et d'établir une liste de méthodes, car cela nécessitait un examen attentif des méthodes existantes et que les délégations devaient consulter leurs experts au niveau national. Il a donc été proposé d'établir un groupe de travail électronique chargé d'examiner tous les points encore en suspens.

151. La délégation de la Communauté européenne, rappelant la recommandation du CCMAS de remplacer les essais microbiologiques par des méthodes plus modernes, a proposé de transmettre plusieurs méthodes CEN pour la détermination des vitamines pour approbation par le CCMAS. La délégation des États-Unis a indiqué qu'elle avait également proposé des méthodes spécifiques pour les éléments nutritifs énumérés à la section 3. 1. de la Norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons. Néanmoins, étant donné qu'aucun accord n'a pu être trouvé pour ces propositions, le Comité est convenu qu'aucune méthode spécifique ne pouvait être envoyée pour approbation à ce stade.

152. Le Comité s'est penché sur le mandat du groupe de travail proposé dans le document de séance 18, et notamment la possibilité de réviser d'autres méthodes pour des aliments spéciaux et la nécessité de fournir des informations supplémentaires en sus des Principes pour l'établissement de méthodes d'analyse du Codex.

¹² CRD 10 (observations des États-Unis), CRD 15 (observations de la CE), CRD 17 (propositions du Groupe de travail créé pendant la session), CRD 18 (mandat proposé pour le groupe de travail électronique).

Toutefois, le Comité est convenu que le groupe de travail devrait se concentrer sur la finalisation des méthodes applicables aux préparations pour nourrissons, dans l'idée que d'autres méthodes pourraient être examinées ultérieurement, et est convenu du mandat ci-après.

153. Le groupe de travail électronique (eWG) est chargé de préparer une liste des méthodes d'analyse pour les préparations pour nourrissons, pour examen par le CCNFSDU à sa trentième session en 2008. En dressant cette liste, le groupe de travail électronique devra:

- Examiner les méthodes d'analyse pour les dispositions énumérées à la section 3.1 de la Norme révisée Codex pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons
- Respecter les Principes pour l'élaboration de méthodes d'analyse Codex mentionnées dans le Manuel de procédure du Codex, dont les Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse
- Le groupe de travail électronique, présidé par la Nouvelle-Zélande, sera ouvert à tous les membres et observateurs et travaillera en anglais.

154. Le Comité a accepté la proposition de la délégation française de fournir des réponses aux questions posées par le CCMAS et spécifiées aux paragraphes 82 à 88 du document ALINORM 07/30/23, étant donné qu'un accord général existait pour certaines propositions du groupe de travail figurant dans le document de séance 17. Après un échange de vues, le Comité est convenu de ce qui suit:

155. La délégation des États-Unis a déclaré que d'autres réponses contenues dans le document de séance 17 contenaient des informations touchant les questions du CCMAS et que ce document avait été transmis au groupe de travail électronique.

Paragraphes 82 et 83 (méthodes pour les fibres alimentaires et le CEP)

156. Les fibres alimentaires et le CEP n'étant pas cités à la section 3.1 Composition essentielle, le Comité n'a pas recommandé d'inclure une méthode pour une quelconque substance ou disposition non mentionnée à la section 3.1.

Paragraphe 85 (méthode pour le sodium et le potassium)

157. Le Comité est convenu que la méthode actuelle AOAC et la méthode ISO 8070|IDF 119.2007 devraient être inscrites sur la liste.

Paragraphe 86 (protéine brute)

158. Le Comité a noté que la méthode AOAC 991.20 azote (total) dans le lait, identique à ISO 8968-1/2|IDF 20-1/2: 2001, mentionne un facteur de conversion de l'azote de 6,38. Cette méthode peut également être utilisée à des fins d'analyse de l'azote dans les préparations pour nourrissons à base de soja, moyennant l'application d'un facteur de conversion approprié. La norme révisée comprend une note de bas de page pour l'utilisation des facteurs de conversion de l'azote pour le calcul de la teneur en protéine des préparations pour nourrissons. En droite ligne avec cette note, le Comité a proposé de présenter comme suit l'utilisation du facteur de conversion de l'azote pour insertion dans la colonne Description ou dans la note de bas de page concernant la méthode.

« La teneur en protéine des préparations pour nourrissons prêtes à la consommation peut être calculée sur la base de $N \times 6,25$, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit particulier. La valeur de 6,38 est en général établie comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine dans d'autres produits laitiers, et la valeur de 5,71 comme un facteur spécifique pour la conversion de l'azote en protéine dans d'autres produits à base de soja ».

159. Le Comité est convenu que les autres questions du CCMAS seront étudiées plus avant à la prochaine session, sur la base des recommandations du groupe de travail électronique.

Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge présentant une insuffisance pondérale¹³

160. La délégation indienne a rappelé qu'à sa vingt-neuvième session, la Commission avait adopté la Norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Les observations de l'Inde portaient sur une teneur minimale en céréales, la valeur énergétique et la teneur en protéines dans la norme révisée. Les délégations indienne et thaïlandaise avaient émis des réserves quant à la décision de la Commission d'adopter une norme révisée. La Commission a accepté de demander au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime d'évaluer la nécessité de réviser les sections 3.2, 3.3 et 3.4 de la norme adoptée.

161. La délégation a attiré l'attention du Comité sur les effets adverses de la malnutrition, notamment dans les pays en développement, qui est la cause d'une mortalité élevée chez les nourrissons, les enfants et les mères. Parmi d'autres conséquences de la malnutrition, il faut citer une forte anémie, une faible prise de poids pendant la grossesse, des infections aiguës et des maladies chroniques. Elle se répercute lourdement sur le développement cognitif et les processus d'apprentissage des enfants, causant une augmentation des dépenses de santé.

162. Un cercle vicieux de malnutrition intergénérationnelle débute lorsqu'un enfant naît avec un faible poids à la naissance. Alors que la malnutrition est causée par de multiples problèmes tels que la pauvreté, l'absence de soins de santé et une faible consommation d'aliments protecteurs comme le lait, les céréales, les fruits et les légumes, on note qu'une alimentation complémentaire retardée et inappropriée peut provoquer un début de malnutrition chez les enfants âgés de 6 mois à 2 ans.

163. La délégation a indiqué qu'en Inde, quelque 46 % des enfants du groupe d'âge de 0 à 3 ans sont atteints d'une insuffisance pondérale et qu'environ 30 % des enfants nés dans ce pays et dont le poids a été déclaré présentaient un faible poids à la naissance. Les carences en micronutriments sont également répandues et 79 % des enfants de 6 mois à 3 ans souffrent d'anémie. La délégation a indiqué que, dans les pays en développement, 146 millions d'enfants de moins de 5 ans sont atteints d'une insuffisance pondérale. Parmi eux, plus de la moitié vivent en Asie du Sud et 57 millions en Inde. La délégation a également souligné qu'environ 30 000 enfants meurent chaque jour, et que la plupart d'entre eux vivent dans des pays en développement. La malnutrition contribue à ces décès.

164. La délégation indienne a en outre précisé que l'amélioration des normes nutritionnelles, en particulier au cours des premières années, est déterminante pour atteindre les «Objectifs du Millénaire pour le développement» et que les priorités devraient être modifiées afin de réduire la malnutrition infantile de moitié d'ici 2015. La délégation a déclaré que, bien que des stratégies multiples soient nécessaires pour traiter les problèmes de dénutrition chez les enfants, il est indispensable de fournir une alimentation complémentaire constituée d'aliments de forte densité nutritionnelle en quantités suffisantes.

165. La délégation indienne a instamment demandé au Comité de commencer à travailler sur une norme séparée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge présentant une insuffisance pondérale, de telle sorte qu'une composition énergétiquement et nutritionnellement dense évoquée dans la norme proposée puisse aider à réduire le fardeau de la malnutrition dans les pays en développement.

166. La délégation de la CE, tout en reconnaissant l'importance de ce problème dans les pays en développement, a fait observer que la proposition de travaux sur ce thème avait été lancée au début de la réunion et qu'il ne restait pas suffisamment de temps pour étudier cette question en détail. Elle a indiqué qu'un certain nombre de points, tels que la nature de la norme (régionale ou mondiale) et des produits concernés, devraient être clarifiés. La délégation a affirmé qu'une analyse plus approfondie du problème était nécessaire et a proposé de préparer un document de projet plus structuré à ce sujet pour examen au cours de la prochaine session du Comité.

167. La délégation australienne a demandé si les lignes directrices du Codex concernant les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge pourraient aider à traiter le problème.

¹³ CRD 9 (préparé par l'Inde).

168. Plusieurs délégations et observateurs se sont prononcés en faveur de l'idée du document et ont proposé d'aider l'Inde à préparer la version révisée du document pertinent contenant une analyse et des propositions sur la manière dont le Comité pourrait traiter ce problème.

169. Le Comité est convenu que la délégation indienne, avec l'aide des autres parties intéressées¹⁴, travaillera par voie électronique, révisera ce document sur la base des observations formulées à la présente session, puis élaborera un document de projet plus structuré pour examen par la prochaine session du Comité.

Information fournie par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires

170. La délégation canadienne, s'exprimant au nom du président du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), a informé le Comité des décisions prises par le CCFL concernant huit recommandations contenues dans le Projet de plan d'action de l'OMS et de la FAO pour la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, en ce qui concerne l'étiquetage. Elle a aussi rappelé qu'un groupe de travail traditionnel devait se réunir avant la prochaine session du CCFL afin d'examiner les questions encore en suspens (ALINORM 07/30/22, paragraphes 20 à 64). La délégation a déclaré qu'il était nécessaire d'examiner les mécanismes disponibles pour une communication et une coopération entre les comités et a demandé conseil à l'OMS et à la FAO sur leurs rôles, leurs responsabilités et leurs obligations en ce qui concerne le soutien de la mise en œuvre de la Stratégie mondiale en rapport avec les activités du Codex.

171. Le président a remercié la délégation canadienne pour cette information et a rappelé que le Comité intensifiait également ses travaux sur les questions nutritionnelles recensées par la Stratégie mondiale; il a affirmé se réjouir de poursuivre sa coopération avec le CCFL afin de garantir que les normes du Codex sont compatibles avec la Stratégie mondiale.

172. La délégation de la CE a estimé que le Comité devrait examiner le Plan d'action et établir un groupe de travail traditionnel à cette fin avant la prochaine session, pour étudier les questions supplémentaires qui pourraient être soulevées au cours des débats du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires ou toute autre question nutritionnelle pertinente en rapport avec la Stratégie mondiale.

173. Le Secrétariat a rappelé que le Comité avait tenu compte de la demande de la Commission concernant la mise en œuvre de la Stratégie mondiale, puisqu'il avait répondu à chaque proposition de l'OMS afférente à son mandat, et qu'il était en train d'étudier des travaux spécifiques ayant un rapport direct avec la Stratégie mondiale. Aucune demande d'examen d'autres questions liées à la Stratégie mondiale n'a été présentée par la Commission, les autres Comités ou une quelconque délégation, pour inclusion dans l'ordre du jour avant le début de la session du Comité ou dans la rubrique « Autres questions », au moment de l'adoption de l'ordre du jour, étant donné que seule une présentation des travaux du CCFL avait été mentionnée à titre d'information. Le Secrétariat a noté que ce Comité et le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires échangeaient régulièrement des avis et coopéraient de manière efficace, comme cela avait été le cas pour les aspects de la Stratégie mondiale intéressant ces deux comités (VNR). En ce qui concerne les procédures et les mécanismes, toutes les questions adressées par un comité du Codex à un autre ont systématiquement été portées à l'attention de ce Comité sous le point « Questions renvoyées à... », alors que la coordination globale des travaux concernant la Stratégie mondiale a été assurée par la Commission. Le Secrétariat a également rappelé que chaque fois qu'un groupe de travail est établi, il doit disposer d'un mandat clair conforme aux Lignes directrices sur les groupes de travail traditionnels.

174. La délégation des États-Unis a suggéré que, pour focaliser la discussion, un groupe de travail pourrait examiner des questions afférentes à des travaux en cours liés à la Stratégie mondiale, tels que l'extension des VNR et la justification des allégations relatives à la santé. La délégation de la Communauté européenne a soutenu ce point de vue et a également proposé d'examiner les questions qui pourraient se dégager des débats du CCFL ou de la Commission.

175. Le président a précisé que, pour éviter toute confusion, il était important de donner un mandat clair si un groupe de travail était établi, et a rappelé que les points importants à analyser en rapport avec la Stratégie

¹⁴ Afrique du Sud, Australie, Brésil, Ghana, Guatemala, Indonésie, Malaisie, Mexique, République de Corée, Thaïlande, CI, IBFAN, ISDI et NHF.

mondiale étaient actuellement en cours d'examen: la base scientifique des allégations relatives à la santé et les VNR à des fins d'étiquetage. Les débats sur ces thèmes au sein d'un groupe de travail avant la session pourraient faciliter les travaux en session plénière, comme cela s'est produit pour d'autres questions. Plusieurs délégations se sont déclarées en faveur de l'examen des allégations relatives à la santé et des VNR dans un groupe de travail.

176. En ce qui concerne les autres thèmes liés à la Stratégie mondiale, le Comité a noté qu'il n'était pas possible, à ce stade, de prévoir si des questions ou des demandes seraient transmises au CCNFSDU par le CCFL ou par la Commission. Aussi le Comité est-il convenu, conformément à la proposition de la délégation française, d'insérer une référence générale aux autres questions liées à la Stratégie mondiale de l'OMS, ce qui permettrait au groupe de travail d'étudier toutes les questions pertinentes, le cas échéant.

177. Au terme d'un nouveau débat, le Comité est convenu de convoquer un groupe de travail traditionnel avant la prochaine session, disposant du mandat suivant:

Dans le cadre du mandat du CCNFSDU, le groupe de travail est chargé d'examiner:

- Les questions pertinentes concernant la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS sur l'alimentation, l'activité physique et la santé, qui sont soumises à l'étude du CCNFSDU,
 - Les VNR, les allégations relatives à la santé; et
 - Toutes les autres questions liées à la Stratégie mondiale de l'OMS

178. Le Comité est convenu que le groupe de travail, qui doit se réunir juste avant la trentième session, sera coprésidé par la France, la République de Corée et les États-Unis et qu'il travaillera en anglais, en français et en espagnol.

Autres questions

Correction du rapport de la vingt-huitième session du Comité

179. Le Comité a noté que la dernière phrase du paragraphe 160 du document ALINORM 07/30/26 devrait être supprimée étant donné que la délégation norvégienne n'avait pas appuyé la proposition sur la révision de la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (sections 3.2, 3.3 et 3.4) et que cette correction n'avait pas été faite lors de l'adoption du rapport à la dernière session du Comité.

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

180. Le Comité a été informé que sa trentième session aurait lieu en Afrique du Sud du 3 au 7 novembre 2008, sous réserve de confirmation par le gouvernement hôte et par le Secrétariat du Codex. Le Comité a remercié la délégation de l'Afrique du Sud pour son aimable proposition d'accueillir la prochaine session du Comité.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesure à prendre par	Document de référence ALINORM 08/31/26
Projet de norme révisée pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten	8	Gouvernements, trente et unième session de la Commission	par. 64 et Annexe III
Projet de liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge	8	Gouvernements, trente et unième session de la Commission	par. 78 et Annexe IV
Directives concernant l'utilisation des allégations relatives à la santé: Projet de tableau pour la teneur en éléments nutritifs (Partie B: Fibres alimentaires)	6	Gouvernements; trentième session du CCNFSDU	par. 41 et Annexe II
Projet de liste consultative des éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge:Partie D Liste consultative des additifs alimentaires pour des formes spéciales d'éléments nutritifs : dispositions pour la gomme arabique (gomme d'acacia)	6	Gouvernements, trentième session du CCNFSDU	par. 75 à 78 et Annexe V
Établissement et application des principes de l'analyse des risques par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.	5	Gouvernements; trente et unième session de la Commission; trentième session du CCNFSDU	par. 121 et Annexe VI
Avant-projet de recommandations sur les fondements scientifiques des allégations relatives à la santé	2/3	France avec l'assistance du groupe de travail électronique; gouvernements; trentième session du CCNFSDU	par. 97
Proposition de nouveaux travaux pour la modification des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (CAC/GL 09-1987)		Canada; trentième session du CCNFSDU	par. 141 à 148
Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'une norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge présentant une insuffisance pondérale	-	Inde avec l'assistance du groupe de travail électronique; trentième session du CCNFSDU	par. 160 à 169
Nouvelles activités			
Valeurs nutritionnelles de référence (VNR) supplémentaires ou révisées; Le document de projet figure à l'Annexe VII du présent document CX/NFSDU 08/29/8.	1/2/3	Soixante et unième session du Comité exécutif, trente et unième session de la Commission; République de Corée avec l'assistance du groupe de travail électronique; gouvernements; trentième session du CCNFSDU	par. 122 à 133; Annexe VII

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

CHAIRPERSON/PRÉSIDENT/PRESIDENTE

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

***ASSISTANTS TO THE CHAIRPERSON/ASSISTANT DU PRÉSIDENT/
ASISTENTE DEL PRESIDENTE***

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

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

ANGOLA

Dr Esmeralda **Mateus Júnior**
Coordenadora do Sub-Comité de Higiene dos
Alimentos Nutrição dos Alimentos
Comité Nacional para o Código Alimentar em Angola
Ministério de Agricultura e Desenvolvimento Rural,
7º andar Rua comandante Gika
527 Luanda
Angola
Tel.: +244 912 247965
Fax: +244 (2) 2223 23724
E-Mail: secretariado_codex@yahoo.com.br

Dr Lidia **Garcia Júnior Morais**
2ª Secretária Executiva Adjunta do Comité Nacional
para Código Alimentar em Angola
Ministério de Agricultura e Desenvolvimento Rural,
7º andar Rua comandante Gika
527 Luanda
Angola
Tel.: +244 923 316678
Fax: +244 (2) 2223 23724
E-Mail: lidiamorais43@hotmail.com.br

ARGENTINA / ARGENTINE

Prof. María Luz **Martínez**
Farm./Lic. en Industrias
Administracion Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnologia Médica (ANMAT)
Instituto Nacional de Alimentos (INAL)
Estados Unidos 25
1101 Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Argentina
Tel.: +54 (11) 4340 0800 int 3514
Fax: +54 (11) 4373 2001
E-Mail: mmartin@anmat.gov.ar

Sra. Elizabeth Miriam **Kleiman**
Lic. en Nutrición
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Alimentos-SAGPYA
Av. Paseo Colón 922 Piso 2 Of. 222
C1063ACW Buenos Aires
Argentina
Tel.: +54 (11) 4349 2236
Fax: +54 (11) 4349 2097
E-Mail: ekleim@mecon.gov.ar

AUSTRALIA / AUSTRALIE

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

Ms Jenny **Hazelton**
Manager Public Health Nutrition Standards
Food Standards Australia New Zealand
P.O.Box 7186
Canberra B.C.ACT 2610
Australia
Tel.: +61 (2) 6271 2623
Fax: +61 (2) 6271 2278
E-Mail: jenny.hazelton@foodstandards.gov.au

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

Ms Usha **Sriram-Prasad**
Australian Government
Department of Agriculture, Fisheries & Forestry
GPO Box 858
Canberra 2601
Australia ACT
Tel.: +61 (2) 6272 3547
Fax: +61 (2) 6272 4367
E-Mail: usha.sp@daff.gov.au

Ms Jennifer **McDonald**
Australian Government
Department of Health and Aging
GPO Box 9848 MPD 15 ACT
2601 Canberra
Australia
Tel.: +61 (2) 6289 7107
E-Mail: jennifer.macdonald@health.gov.au

AUSTRIA/AUTRICHE

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

BARBADOS / BARBADE

Mrs Cheryl **Lewis**
Technical Officer
Barbados National Standards Institution
Flodden, Culloden Road
St. Michael
Barbados, West Indies
Tel. : +1809 246 426 3870
Fax : +1809 246 436 1495
E-Mail : clewis@bnsi.com.bb

BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA

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

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

Mr Wim **Caers**
Regulatory Affairs Manager
Beneo
Aandorenstraat 1
3300 Tienen
Belgium
Tel.: +32 (16) 801 483
Fax: +32 (16) 801 359
E-Mail : wim.caers@beneo-group.com

BENIN/BÉNIN

Dr. Denis **Mikode**
 Directeur Alimentation et Nutrition Appliquée
 Secrétaire Permanent du Comité National du Codex
 Alimentarius
 BP. 295 Porto Novo
 Benin
 Tel.: +229 9595 8422
 Fax: +229 2021 3963
 E-Mail: admikode@yahoo.fr

BOLIVIA / BOLIVIE

Sr. Edwin **Villegas Villarreal**
 Handelsattaché
 Wichmannstraße 6
 10787 Berlin
 Tel.: +49 (30) 263915 0
 Fax: +49 (30) 263915 15
 E-Mail: embajada.bolivia@berlin.de

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Mrs Elisabete **Gonçalves Dutra**
 Technical Assistant
 National Health Surveillance Agency – Anvisa
 SEP/511 – Bloco A - Edifício Bittar II
 70750-541 Brasília – DF
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3448 6285
 Fax: +55 (61) 3448 6274
 E-Mail: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

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

Mrs Tais **Porto Oliveira Bevilaqua**
 Specialist in Health Surveillance
 General Coordination of Food and Nutrition Policy
 Ministry of Health
 SEP/511, Bl. C. Ed. Bittar IV, 4° andar
 70750-543 Brasília
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3448 8231
 Fax: +55 (61) 3448 8228
 E-Mail: tais.porto@saude.gov.br

Miss Aline Cristino **Figueiredo**
 Specialist in Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 Ministry of Health
 SEP/511, Bl. A, Ed. Bittar II, 2° andar
 70750-541 Brasília
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3448 6352
 Fax: +55 (61) 3448 6274
 E-Mail: aline.figueiredo@anvisa.gov.br

CANADA/CANADA

Dr Mary **L'Abbé**
 Director
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate, Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway, 2203 C
 Ottawa, Ontario
 K1A 0L 2
 Canada

Tel.: +1 (613) 948-8476
 Fax: +1 (613) 948 8470
 E-Mail: mary_labbe@hc-sc.gc.ca

Ms Christina **Zehaluk**
 Head, Special Purpose Foods
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 2203A Banting Research Centre Tunneys Pasture
 K1A 0K9 Ottawa, Ontario
 Canada

Tel.: +1 (613) 957 1739
 Fax: +1 (613) 941 6636
 E-Mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

Dr Anne **MacKenzie**
 Senior Advisor, Vice-President, Programs
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 K1A 0Y9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 (613) 221 7084
 Fax: +1 (613) 221 6656
 E-Mail: amackenzie@inspection.gc.ca

Ms Charmaine **Kuran**
 National Manager
 Nutrition and Health Claims
 Consumer Protection Division
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 K1A 0Y9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 (613) 221 7200
 Fax: +1 (613) 221 7295
 E-Mail: kuranc@inspection.gc.ca

CHILE/CHILI

Dr. Lorena **Rodríguez-Osiac**
Médico Pediatra Magíster en Nutrición
Ministerio de Salud
Mac Iver 459 8° Piss. Dpto. Alimentos y Nutrición
Santiago
Chile

Tel.: +56 (2) 5740474

E-Mail: lrodriguez@minsal.cl

Sra. Gisela **Rodríguez Rideau**
Magister en Ciencias

Nestlé
Roger de Flor 2800 – Las Cones
Santiago
Chile

Tel.: +56 (2) 3384232

E-Mail: gisela.rodriguez@cl.nestle.com

Sr. Juan Carlos **Sola Alcázar**

Dietitian
Abbott, Chile
Av El Salto 5380 Huechuraba
Santiago
Chile

Tel.: +56 (2) 750 6043

E-Mail: juan.sola@abbott.com

CHINA/CHINE

Prof. Shi An **Yin**
Director of the Department of Maternal and
Child Nutrition
National Institute for Nutrition and Food Safety
Chinese Center for Diseases Control and Prevention
29 Nan Wei Road, Xuanwu District
Beijing 100050

P. R. China

Tel.: +86 (10) 8313 2932

Fax: +86 (10) 8313 2021

E-Mail: shianyin@public.bta.net.cn

Dr. Xuejun **Zhao**

Medical Director
Nutricia China Baby Food
15th Floor 1504 Westgate Hall
1038, Nanjing Road West
Shanghai, 200041
P. R. China

Tel.: +86 (21) 5899 0899

Fax: +86 (21) 5899 5256

E-Mail: xuejun.zhao@nutricia.com.cn

Prof. Kun **Wu**

Public Health Institution
Department Director
Nutrition and Food Hygiene Department,
Harbin Medical University
157, Baojian Road, Nangang
150086 Harbin

P. R. China

Tel.: +86 (451) 8750 2826

Fax : +86 (451) 8750 2885

E-Mail : wukun@public.hr.hl.cn

Prof. Zhixu **Wang**

Deputy Director
Institute of Medical Nutrition and Food Hygiene,
Qingdao University Medical College
38, Dengzhou Road, Qingdao University Medical
College

266021 Qingdao

P.R. China

Tel.: +86 (532) 8381 2234

Fax : +86 (532) 8381 2243

E-Mail : zhixuwang@tch.qdu.edu.cn

Mr Hongmin **Xu**

Regulatory Director
Amway (China) Co.Ltd
233 Tianhe N. Road
510613 Guangzhou

P. R. China

Tel. : +86 (20) 8519 8811

Fax : +86 (29) 3891 2807

E-Mail : nmxtiger@163.com

Mr Jian Bo **Zhang**

Assistant Resercher
National Institute of Nutrition and Food Safety, China
7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang district
100021 Beijing
China

Tel.: +86 (10) 8777 6914

Fax: +86 (10) 6771 1813

E-Mail: zhjb318@sina.com

Mrs Zhaoxia **Shi**

Shanghai Wyeth Nutritional Co., Ltd.
Beijing Office
Suit 901, 905-909, China Life Tower
16 Chaoyangmenwai Avenue
Chaoyang District Beijing 100020

Tel.: +86 (10) 6580 5237

Fax: +86 (10) 6580 5399

E-Mail: Shis4@wyeth.com

Mr Xudong **Zhang**
Deputy Director
Bureau of Health Supervision
Ministry of Health,
1 Xizhimenwai, Xicheng District
100044 Beijing
China
Tel.: +86 (10) 68792594
Fax: +86 (10) 6879 2408
E-Mail: zhangxd@moh.gov.cn

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Ms Anne **Scott**
Master of Food Science and Technology
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
Denmark
Tel : +45 3395 6142
E-Mail : ansc@fvst.dk

Mr Søren **Langkilde**
Master of Biology
Danish Veterinary and Food Administration
Division of Nutrition
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
Denmark
Tel.: +45 3395 6143
E-Mail: srbl@fvst.dk

EGYPT / ÉGYPTE / EGIPTO

Prof Abd el Aziz Mohammed **Hosni**
Deputy Permanent Representative of Egypt
Agricultural Counsellor
Embassy of Arab Republic of Egypt
Via Salaria 267
00199 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 854 8956
Fax: +39 (6) 854 2603
E-Mail: egypt@agrioffegypt.it

ERITREA / ÉRYTHRÉE

Mrs Amleset **Hagos**
IYCF Focal Person
Ministry of Health
Asmara
Eritrea
Tel.: +291 (1) 120297
Fax: +291 (1) 121614
E-Mail: amleset@moh.gob.er

ESTONIA / ESTONIE

Ms Ursula **Siim**
Chief Specialist of the Food Safety Bureau, Food and
Veterinary Department
Ministry of Agriculture
39/41 Lai Street
15056 Tallinn
Estonia
Tel.: +372 625 6547
Fax: +372 625 6210
E-Mail: ursula.siim@agri.ee

**EUROPEAN COMMUNITY / COMMUNAUTÉ
EUROPÉENNE / COMUNIDAD EUROPEA**

Mr Basil **Mathioudakis**
Head of Unit
European Commission
Rue Froissart 101
1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 2959 182
Fax: +32 (2) 2961 735
E-Mail: basil.mathioudakis@ec.europa.eu

Ms Helen **Lee**
European Commission
Directorate-General SANCO
Rue Froissart 101
1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 299 8668
E-Mail : helen.lee@ec.europa.eu

Ms Ariane **Vander Stappen**
Policy officer
European Commission
Directorate-General SANCO
1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 2952 158
Fax: +32 (2) 2951 735
E-Mail: ariane.vander-stappen@ec.europa.eu

Sra. Eva Maria **Zamora Escribano**
Administrator
European Commission
Rue Froissart 101 – 2/60
1040 Brussels
Belgium
Tel : +32 (2) 299 8682
Fax : +32 (2) 299 8566
E-Mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mrs Bernadette **Klink-Khachan**
 Codex Coordinator
 European Commission
 Rue Froissart 101 – 2/64
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 295 7908
 Fax : +32 (2) 299 8566
 E-Mail: Bernadette.klink-khachan@ec.europa.eu

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA

Ms Kaisa **Vaihia**
 Senior Advisor
 Ministry of Trade and Industry
 P.O.Box 32
 00023 Government, Finland
 Tel.: +358 (9) 1606 3536
 Fax: +358 (9) 1606 2670
 E-Mail: kaisa.vaihia@ktm.fi

Ms Sirpa **Sarlio-Lähteenkorva**
 Ministerial Adviser
 PhD, Adjunct professor
 Ministry of Social Affairs and Health
 Health Department
 P.O. Box 33
 00023 Government, Finland
 Tel.: +358 (9) 16 07 40 35
 Fax: +358 (9) 16 07 41 44
 E-Mail: sirpa.sarlio-lahteenkorva@stm.fi

Ms Annika **Nurttila**
 Senior Officer
 Finnish Food Safety Authority Evira
 Mustialankatu 3
 00790 Helsinki
 Finland
 Tel.: +358 (50) 5576414
 Fax: +358 (50) 2077 24277
 E-Mail: annika.nurttila@evira.fi

FRANCE / FRANCIA

Mrs Caroline **Jayet**
 Direction générale de la concurrence, de la
 consommation et de la répression des fraudes
 Bureau D 3
 Teledoc 251
 59 bd Vincent Auriol
 75703 Paris 13^e
 France
 Tel. : +33 (1) 4497 2911
 Fax : +33 (1) 4497 3048
 E-Mail : caroline.jayet@dgccrf.finances.gouv.fr

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

Mrs Murielle **Clémenté**
 Ministère de la Santé de la jeunesse et des sports,
 DGS, Bureau alimentation et nutrition
 14, Avenue Duquesne
 75350 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 4056 4332
 Fax: +33 (1) 4056 5412
 E-Mail: murielle.clemente@sante.gouv.fr

Mrs Françoise **Costes**
 Association de la Transformation Laitière Française
 ATLA
 42 Rue de Châteaudun
 75314 Paris Cedex 09
 France
 Tel.: +33 (1) 4970 7269
 Fax: +33 (1) 4280 6362
 E-Mail: trs@atla.asso.fr

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

Mr Jean-Claude **Attale**
 Regulatory Affairs Director
 Cargill Texturizing Solutions
 Tel.: +33 (1) 3061 3741
 Fax: +33 (1) 3904 6799
 E-Mail : jean.claude_attale@cargill.com

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Dr Pia **Noble**
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 99 46 65
 Fax: +49 (228) 99 49 65
 E-Mail: pia.noble@bmelv.bund.de

Dr. Claudia Dietrich
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 99 46 65
 Fax: +49 (228) 99 49 65
 E-Mail: Claudia.dietrich@bmelv.bund.de

Dr. Joachim Bollmann
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 99 3784
 Fax: +49 (228) 99 3743
 E-Mail: joachim.bollmann@bmelv.bund.de

Mrs Ingrid Kundoch
 Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie
 Villemombler Str. 76
 53123 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (1888) 615 3513
 Fax: +49 (1888) 615 2765
 E-Mail: ingrid.kundoch@bmwi.bund.de

Ms Anke Weissenborn
 Bundesinstitut für Risikobewertung
 Federal Institute for Risk Assessment
 Thielallee 88-92
 14195 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 (30) 8412 3812
 Fax: +49 (30) 8412 3715
 E-Mail: anke.weissenborn@bfr.bund.de

Mrs 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

Ms Katrin Woese
 Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
 Fachbereich Lebensmittelsicherheit
 Freimfelder Str. 66-67
 06112 Halle/Saale
 Germany
 Tel.: +49 (345) 564 3434
 Fax: +49 (345) 564 3403
 E-Mail: katrin.woese@lav.ms.sachsen-anhalt.de

Mrs Sofia Beisel
 Dipl. Oec. troph.
 Deutsche Zöliakie-Gesellschaft e.V.
 Filderhauptstraße 61
 70599 Stuttgart
 Germany
 Tel.: +49 (711) 459981
 Fax: +49 (711) 459981-50

Mrs Stefanie Rams
 Manager Scientific and Regulatory Affairs
 Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
 e.V.
 Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn, Germany
 Tel.: +49 (288) 8199 3146
 Fax: +49 (228) 8199 3246
 E-Mail: srams@bll-online.de

Mrs Gertrud Granel
 Fachverband der Stärke Industrie e.V.
 Königstraße 57
 53115 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 32 2212 07261
 Fax: +49 30 8871 3398-19
 E-Mail: g.granel@verbaende-jess.de

Dr Gert Krabichler
 Capsugel – a division of Pfizer
 10, rue Timken
 France
 Tel.:
 Fax: +33 3 8941 4811
 E-Mail: gert.krabichler@pfizer.com

Dr Michael Packert
 Südzucker AG
 Gottlieb-Daimler-Str- 12
 68165 Mannheim
 Tel.: +49 (621) 421 573
 Fax: +49 (621) 421 574
 E-Mail: michael.packert@suedzucker.de

Norbert Pahne
 Diätverband e.V.
 Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 308 5110
 Fax: +49 (228) 308 5150
 E-Mail: diatverband@t-online.de

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

Mrs Constanze **Hiepler**
 Diätverband e.V.
 Association of Manufacturers of Dietetic Foods
 Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 30851-0
 Fax: +49 (228) 30851-50
 E-Mail: hiepler@diaetverband.de

GHANA

Ms Maria **Lovelace-Johnson**
 Head, Food Safety Management Unit
 Food and Drugs Board
 P.O.Box CT 2783
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 (20) 8115619
 Fax: +233 (21) 660389
 E-Mail: mariluv2004@hotmail.com

GREECE / GRÈCE / GRECIA

Mrs Magdalini **Zika**
 Pharmacist
 Hellenic Food Authority (EFET)
 124 Kifisias Av. & 2
 Iatridou Str. Ampelokipi
 11526 Athens
 Greece
 Tel.: +30 210697 1554
 Fax: + 30 210697 1501
 E-Mail: mzika@efet.gr

GUATEMALA

Ing. Ana **Marroquín**
 Asistente Codex Alimentarius Guatemala
 Miembro del Comité del Codex sobre Nutrición y
 Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
 7a. Avenida 12-90 zona 13
 Edificio Infoagro, 2º nivel, oficina 4
 01013 Guatemala
 Guatemala
 Tel.: +502 2413 7466
 Fax: +502 2434 4619
 E-Mail: ana.marroquin@maga.gob.gt

Dr. Antonio **Ferraté de la Riva**
 Coordinador Nacional Codex Alimentarius Guatemala
 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
 7a. Avenida 12-90 zona 13
 Edificio Infoagro, 2º nivel, oficina 4
 01013 Guatemala
 Guatemala
 Tel.: +502 2413 7466
 Fax: +502 2434 4619
 E-Mail: antonio.ferrate@maga.gob.gt

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA

Dr Éva **Barna**
 Head of Department
 National Institute for Food Safety and Nutrition
 Gyáli út 3/a
 1097 Budapest
 Hungary
 Tel.: +36 (1) 476 6444
 Fax: +36 (1) 215 5369
 E-Mail: barna.eva@oeti.antsz.hu

INDIA / INDE

Ms Pradeep **Bolina**
 Joint Secretary to the Government of India
 Ministry of Women and Child Development
 Shastri Bhawan, Dr. Rajendra Prasad Road,
 110001 New Delhi
 India
 Tel.: +91 (11) 2338 1654
 Fax: +91 (11) 2307 0480
 E-Mail: jspb-wcd@nic.in
 Mr Shaminder Pal **Singh**
 Head – FICCI Codex Cell,
 Federation of Indian Chambers of Commerce &
 Industry
 Confederation of Indian Food Trade & Industry,
 Federation House, Tansen Marg
 110001 New Delhi
 India
 Tel.: +91 124 4539231
 Fax: +91 124 4539200
 E-Mail: shamindr@gmail.com

Dr G.S. Toteja

Deputy Director General (Senior grade)
Indian Council of Medical Research
Ansari Nagar
New Delhi 110029
India

Tel.: +91 (11) 2658 8762

Fax: +91 (11) 2658 8762

E-Mail: gstoteja@yahoo.com

Mr Yogesh Kumar Verma

Food Regulatory Affairs Manager
Confederation of Indian Industry
23, Lodhi Road Institutional Area
110003 New Delhi
India

Tel.: +91 9971 552655

E-Mail: vermayk@indiatimes.com

INDONESIA / INDONÉSIE/INDONESIA**Ms Sri Irawati Susalit**

Director for Food Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jalan Percetakan Negara No 23
Jakarta 10560
Indonesia

Tel.: +62 (21) 4287 5584

Fax: +62 (21) 4287 5780

E-Mail: iras48@yahoo.com

Mrs Tetty Helfery Sihombing

Head of Subdirector of Certain Food
National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23
10560 Jakarta
Indonesia

Tel.: +62 (21) 4287 5584

Fax: +62 (21) 4287 5780

E-Mail: tettyhelfery@yahoo.com

IRAQ**Dr Mohsin AL-Delfi**

Director, Diet Therapy Department
Nutrition Health Institute, Ministry of Health
A'adamiya Baghdad
Baghdad

Republic of Iraq

Tel.: +964 7901 731620

E-Mail: mohsinaldelfi@yahoo.com

IRELAND / IRLANDE / IRLANDA**Ms Joan Regan**

Assistant Principal Officer
Dept. of Health and Children
Hawkins House
Hawkins Street
2 Dublin
Ireland

Tel.: +353 (1) 6 35 42 47

Fax: +353 (1) 6 35 45 52

E-Mail: Joan_regan@health.irlgov.ie

Dr Mary Flynn

Chief Specialist Public Health Nutrition
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court
Lower Abbey Court
1 Dublin
Ireland

Tel.: +353 (1) 817 1315

Fax: +353 (1) 817 1215

E-Mail: mflynn@fsai.ie

ISRAEL/ISRAË/**Dr Ziva Stahl**

Director, Nutrition Department
Ministry of Health
20 King David Street
91010 Jerusalem
Israel

Tel.: +972 (2) 622 8855

Fax: +972 (2) 624 7173

E-Mail: ziva.stahl@moh.health.gov.il

ITALY/ITALIE/ITALIA**Dr Lucia Guidarelli**

Senior Officer
Dietetics and Nutrition Unit
Ministero della Salute
P. za Marconi, 25
00144 Roma
Italy

Tel.: +39 (6) 5994 6828

Fax: +39 (6) 5994 6119

E-Mail: l.guidarelli@sanita.it

Mrs Brunella Lo Turco

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
Italy

Tel.: +39 (6) 46656041

Fax: +39 (6) 4880273

E-Mail: qpa6@politicheagricole.it

Dr. SSA 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

Dr. **Ciro Impagnatiello**

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 4665 6046
Fax: +39 (6) 4880 273
E-Mail: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPAN / JAPON / JAPON

Dr. Chieko **Ikeda**

Director
Office of International Food Safety
Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau
Minister of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo
Japan
Tel.: +81 (3) 3595 2326
Fax: +81 (3) 3503 7965
E-Mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr. Katsuhiro **Chosho**

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

Mr. Hiroaki **Hamano**

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

Mr. Yasuki **Matsui**

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

Mr. Masahiro **Miyazako**

Associate Director
International Affairs Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
100-8950 Tokyo
Japan
Tel.: +81 (3) 3502 8732
Fax: +81 (3) 3507 4232
E-Mail: masahiro_miyazako@nm.maff.go.jp

Dr. Hiroshi **Tsuchita**

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

Mr. Tsuyoshi **Urano**

Section Chief Risk Assessment Division
Food Safety Commission Secretariat
Prudential Tower 6F
2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8989, Japan
Tel.: +81 (3) 5251 9169
Fax: +81 (3) 3591 2236
E-Mail: codex@cao.go.jp

Dr. Kazuhiko **Yamada**

Director
Division of Applied Food Research,
National Institute of Health and Nutrition
1-23-1, Toyama, Shinjuku-ku
162-8636 Tokyo
Japan
Tel.: +81 (3) 3203-5721
Fax: +81 (3) 3202 3278
E-Mail: peaceboy@nih.go.jp

Dr Hiroshi **Yoshikura**
 Adviser
 Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food
 Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3595 2326
 Fax: +81 (3) 3501 7965
 E-Mail: codexj@mhlw.go.jp

JORDAN / JORDANIE / JORDANIA

Dr Fuad **Daas**
 Food Control Assit. Director
 Jordan Food and Drug Administration
 Food Control Directorate
 3rd Circle – Jabal Amman-
 PO Box 811 951
 11181 Amman
 Jordan
 Tel. : +962 6460 2019
 Fax : +962 6562 6325
 E-Mail : fuad.daas@jfda.jo

Ms Feryal **Hishmeh**
 Nutritionist
 Jordan Food and Drug Administration
 Drug Control Directorate
 3rd Circle – Jabal Amman-
 PO Box 811 951
 11181 Amman
 Jordan
 Tel. : +962 795 247127
 Fax : +962 4618425
 E-Mail: ferial.hishmeh@jfda.jo

KENYA / KENIA

Mrs Anne **Mbugua**
 Chief Nutrition Officer
 Kenyatta National Hospital
 P.O.Box 20723 Nairobi
 254 Nairobi
 Kenya
 Tel.: +254 2726300
 E-Mail: anmbugua2003@yahoo.com

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

Dr Oran **Kwon**
 Director
 Devision of Health/Functional Food Standards
 Center for Nutrition & Functional Foods
 Korea Food and Drug Administration
 194 Tongil-No, Eunpyoung-Gu
 122-704 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1316
 Fax: +82 (2) 359 0025
 E-Mail: orank@kfda.go.kr

Prof Namsoo **Chang**
 Ewha Womans University, Dept. of Nutritional Science
 11-1 Daehyun-dong, Seodaemun-ku
 120750 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 3277 3468
 Fax: +82 (2) 3277 2862
 E-Mail: nschang@ewha.ac.kr

Adj. Prof. Hae-Rang **Chung**
 Ewha Womans University
 Dept. of Nutritional Science
 11-1 Daehyun-dong, Seodaemun-ku
 120-750 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 886 0243
 Fax: +82 (2) 6008 6878
 E-Mail: chunghr@empal.com

Dr Jung-Ah **Byun**
 Science Officer
 Daejeon Regional Food & Drug Administration
 120 Seonsa-ro, Seo-Gu
 302-828 Daejeon
 Korea
 Tel.: +82 (42) 480 8786
 Fax: +82 (42) 480 8790
 E-Mail: junga68@kfda.go.kr

Ms Eunju **Lee**
 Deputy Director
 Nutritional Evaluation Team
 Korea Food and Drug Administration
 #194 Tongil-Ro, Eunpyeong-Gu
 122-704 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1678
 Fax: +82 (2) 359 0867
 E-Mail: Eunju@korea.kr

Miss So Yoon **Yun**
 Senior Researcher
 Korea Food and Drug Administration
 #194 Tongil-Ro, Eunpyeong-Gu
 122-704 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1317
 Fax: +82 (2) 359 0025
 E-Mail: vsy0614@kfda.go.kr

LITHUANIA / LITUANIE / LITUANIA

Ms Indre **Chmieliauskaitė**
 Head of Department
 National Nutrition Centre of Ministry of Health
 Kalvariju 153
 LT-08221 Vilnius
 Lithuania
 Tel.: +370 5277 8919
 Fax: +370 5277 8713
 E-Mail: indre@rnc.lt

**MACEDONIA, THE FMR YUG RP / MACÉDOINE
 L'EX RÉP YOUG / MACEDONIA, LA EX REP.
 YUGOSLAVA DE**

Dr Arsim **Agushi**
 Head of Unit for Quality Insurance
 Ministry of Health
 Food Directorate
 Str. "50-ta Divizija" Nr 6
 1000 Skopje
 Macedonia
 Tel.: + 389 (2) 3296 430
 Fax: +389 (2) 3296 823
 E-Mail: arsimagusi@yahoo.com

MALAYSIA / MALAYSIE / MALASIA

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

Ms Norrani **Eksan**
 Senior Principal Assistant Director
 Food Safety and Quality Division
 Department of Public Health
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E 7, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya
 Malaysia

Tel.: +60 (3) 8883 3511
 Fax: +60 (3) 8883 3815
 E-Mail: norrani@moh.gov.my

Dr Tangavelu **Thiagarajan**
 Regional Manager
 Malaysian Palm Oil Board
 3516 International Court, N.W.
 20008 Washington D.C.
 USA

Tel.: +1 (202) 572 9719
 Fax: +1 (202) 572 9783
 E-Mail: mpobtas@aol.com

MEXICO / MEXIQUE / MEXICO

Sr. Javier **Luna**
 Subdirector Educativo de Seguimiento de Proyectos de Fomento
 Comisión de Fomento Sanitario
 Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios Secretaría de Salud
 Monterrey #33 5° Piso, Colonia Roma, Delegación Cuauhtémoc
 06700 Ciudad de México
 México

Tel.: +52 (55) 5080 5200, ext: 1401
 E-Mail: javierluna@salud.gob.mx

Sra. Martha **Galicia**
 Consultant
 Consejo Mexicano de la Industria de Productos de Consumo A.C.
 Seneca 65
 Col. Chapultepec Polanco
 11560 Ciudad de México
 México

Tel.: +52 (55) 5280 4335
 Fax: +52 (55) 5280 4335
 E-Mail: mgalicia@conmexico.com.mx

Sra. Claudia **Jaquez**
 Coordinadora de Asuntos Regulatorios Nutricionales
 Abbot Laboratories de México S.A. De C.V.
 Av. Coyoacán No 1622, Colonia del Valle, Delegación Benito Juárez
 03100 Ciudad de México
 México

Tel.: +52 (55) 5726 4700
 Fax: +52 (55) 5726 4601
 E-Mail: claudia.jaquez@abbott.com

Sra. Delia **Altamirano**
 Directora de Asuntos Regulatorios
 Pepsico Internacional
 Bosques de Durazno #67 Piso 9
 Col. Bosques de las Lomas
 11700 Ciudad de México
 México
 Tel.: +52 (55) 2582 4746
 Fax: +52 (55) 2582 4746
 E-Mail: delia.altamirano@pepsico.com.mx

Dr. Pedro **Gutiérrez**
 Director de Investigación
 Instituto Nacional de Pediatría
 Av. Insurgentes sur No 3700 Letra C, 1er. Piso Torre,
 Col. Insurgentes Cuicuilco, Delegación Coyoacán
 04530 Ciudad de México
 México
 Tel.: +52 (55) 1084 0906
 Fax: +52 (55) 1084 3883
 E-Mail: pedrogtzca@prodigy.net.mx

Sra. Zully **Corona**
 Research and Development/Regulatory Affairs
 Grupo Bimbo México
 Prolongación Paseo de la Reforma N° 1000
 Col. Peña Blanca Sasnta Fe. Deleg. Alvaro Obregón
 01210 México D.F.
 México
 Tel. : +52 (55) 5268 6600 ext. 6367
 Fax : +52 (55) 5268 6602
 E-Mail : zcorozur@grupobimbo.com

MONGOLIA / MONGOLIE

Ms Batsaikhan **Enkhtungalag**
 Head, Nutrition & Food Safety team,
 Secretary of the National Codex Team
 Nutrition Research Center, Public Health Institute
 Of the Ministry of Health
 Peace Avenue-17, Bayanzurkh District
 211049 Ulaanbaatar
 Mongolia
 Tel.: +976 (11) 455600
 Fax: +976 (11) 458645
 E-Mail: dulaanuul@hotmail.com

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS

Mr Moha **Bouchebcheb**
 Chef de Service
 Direction de la Protection des Végétaux, des Contrôles
 Techniques et de la Répression des Fraudes
 Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et
 des Pêches Maritimes
 Avenue My Ismail, B.P. 183,
 46000, Safi
 Maroc
 Tel.: +212 2462 8953
 E-Mail: bchebm@menara.ma

Dr Mustapha **Mahfoudi**

Physician
 Ministry of Health
 Direction de la Population
 Ministère de la Santé
 Km 4.5 Route de Casablanca
 46000 Rabat
 Maroc
 Tel. : +212 3729 9834
 Fax: +212 3729 9834
 E-Mail: mmahfoudi@yahoo.fr

Mr Jamal **Ennassir**
 LOARC
 25, rue Niehakra Rahal
 20000 Casablanca
 Morocco
 Tel.: +212 2230 2196
 Fax: +212 2230 1972
 E-Mail: ennassir-jamal@yahoo.fr

MOZAMBIQUE

Mrs Francisca Barrote Cabral
 Chief of Information Unit in SETSAN Mozambique
 Food Security and Nutrition Secretariat
 Ministerio da Agricultura
 2396 Maputo
 Mozambique
 Tel. : +258 82 3943820
 E-Mail : fcabral@setsan.org.mz

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAISES BAJOS

Mr Bas **Van der Heide**
 Senior Policy Officer
 Ministry of Health, Welfare and Sports
 Nutrition, Health Protection and Prevention
 Department
 P.O.Box 20350
 2500 EJ The Hague
 The Netherlands
 Tel.: +31 (70) 340 5619
 Fax: +31 (70) 340 5554
 E-Mail: b.vd.heide@minvws.nl

Dr Jaap **Schrijver**
 Manager Regulatory Affairs Baby Foods
 Royal Numico N.V.
 Schipol Boulevard 105
 P.O.Box 75538
 1118 ZN Schipol Airport
 The Netherlands
 Tel.: +31 (20) 456 9466
 Fax: +31 (20) 456 8466
 E-Mail: jaap.schrijver@numico.com

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDIA

Ms Jenny **Reid**
 Assistant Director
 New Zealand Food Safety Authority
 PO Box 2835
 Level 4, Televom Building South Tower
 86 Jervais Quay
 6001 Wellington
 New Zealand
 Tel.: +64 (4) 463 2582
 Fax: +64 (4) 463 2583
 E-Mail: jenny.reid@nzfsa.govt.nz

Mr David **Roberts**
 Programme Manager (Nutrition)
 New Zealand Food Safety Authority
 P.O.Box 2835
 Wellington
 New Zealand
 E-Mail: david.roberts@nzfsa.govt.nz

NIGERIA / NIGÉRIA

Mr Dennis **Onyeagocha**
 Deputy Director
 Foods and Drug Services Dept.
 Federal Ministry of Health
 Federal Secretariat Complex Phase III
 900244 Abuja
 Tel.: +234 (9) 8033 147808
 E-Mail: dennyo_2003@yahoo.com

Mr Chris **Ojembe**
 Chief Dept. of Food and Drug Services
 Federal Ministry of Health
 Federal Secretariat
 900244 Abuja
 Nigeria
 Tel.: +234 (9) 8033 004551

NORWAY / NORVEGE / NORUEGA

Mrs Turid **Ose**
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O.Box 383
 2381 Brumunddal
 Norway
 Tel.: +47 2321 67 42
 Fax: +47 2321 68 01
 E-Mail: tuose@mattilsynet.no

Dr Linda **Granlund**
 Nutrition Manager
 NBL/Mills DA
 Sofienberggata 19, POB 4644 Sofienberg
 0506 Oslo
 Norway
 Tel.: + 47 9901 9418
 Fax: +47 2238 2380
 E-Mail: linda.granlund@mills.no

Prof Helle Margrete **Meltzer**
 Norwegian Institute of Public Health
 P.Box 4404 Nydalen
 0403 Oslo
 Norway
 Tel.: +47 2204 2337
 Fax: +47 2204 2243
 E-Mail: heme@fhi.no

PHILIPPINES / FILIPINAS

Ms Maria Victoria **Pinion**
 Nutritionist-Dietitian
 Bureau of Food and Drugs – Department of Health
 Civic Drive Filinvest Corporate City,
 Alabang, Muntinlupa City
 1770 Muntinlupa
 Philippines
 Tel.: +63 (2) 8425606
 Fax: +63 (2) 8425606
 E-Mail: vdpinion@yahoo.com.ph

Mrs Flerida **Villamor**
 #3 Magdalost.
 Real Vill. 2
 Project 8
 Quezon City
 Philippines
 Tel.: +63 8418152
 Fax: +63 8418194
 E-Mail: lida.villamor@bms.com

POLAND / POLOGNE / POLONIA

Prof Hanna **Kunachowicz**
 Head of Department of Nutritional Value of Food
 Products
 National Food and Nutrition Institute
 Powsinska 61/63
 02903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 (22) 5509 708
 Fax: +48 (22) 8423 741
 E-Mail: h.kunachowicz@izz.waw.pl

Dr Katarzyna **Stos**
 Head of Food and Nutrition Safety Laboratory Unit
 National Food and Nutrition Institute
 61/63 Powsinska
 02-903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 (22) 842 2171
 Fax: +48 (22) 842 1103
 E-Mail: k.stos@izz.waw.pl

Prof Janusz **Ksiazyk**
 Head, Dept. Pediatrics
 Children's Memorial Health Institute
 Dzieci Polskich 20
 04-730 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 (22) 815 1216
 Fax: +48 (22) 815 1212
 E-Mail: j.ksiazyk@czd.pl

PORTUGAL

Dr Dirce **Silveira**
 Senior Technician
 Ministry of Health/Instituto Nacional de Saúde
 Dr.Ricardo Jorge
 Av. Padre Cruz
 1649-016 Lisbon
 Portugal
 Tel.: +351 (21) 751 9354
 Fax: +351 (21) 752 6400
 E-Mail: dirce.silveira@insa.min-saude.pt

Dr. Luis **Salino**
 Advisor
 Ministry of Agriculture Rural Development and
 Fisheries
 Rua Padre António Vieira, 1
 1099-073 Lisbon
 Portugal
 Tel.: +351 (21) 3819305
 Fax: +351 (21) 3866650
 E-Mail: lsalino@gpp-pt

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

Mrs Pilar **Velazquez**
 Administrator
 The Portuguese Presidency
 Rue de la Loi 175
 1048 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 281 6628
 Fax: +32 (2) 281 7928
 E-Mail: pilar.velazquez@consilium.europa.eu

SERBIA

Prof Ivan **Stankovic**
 Institute of Bromatology, Faculty of Pharmacy
 University of Belgrade
 Vojvode Stepe 450
 11000 Belgrade
 Serbia
 Tel.: +381 (11) 3870 379 ext. 345
 Fax: +381 (11) 3972 840
 E-Mail: istank@eunet.yu

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR

Ms Lee San **Lim**
 Head, Pre-Market Approval Branch
 Agri-Food and Veterinary Authority
 5, Maxwell Road
 18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 Singapore
 Tel.: +65 6325 8553
 Fax: +65 6324 4563
 E-Mail: lim_lee_san@ava.gov.sg

**SLOVAK REPUBLIC / SLOVAQUIE / REPUBLICA
ESLOVACA**

Dr Iveta **Truskova**
 Public Health Authority of Slovak Republic
 Ministry of Health FSR
 Trnavska 52
 82645 Bratislava
 Slovak Republic
 Tel.: +421 (2) 444 55643
 Fax: +421 (2) 444 55643
 E-Mail: truskova@uvzsr.sk

**SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD /
SUDAFRICA**

Mrs Lynn **Moeng**
 National Department of Health
 Private Bag X828,
 0001 Pretoria
 South Africa
 Tel.: +27 (12) 312 0072
 Fax: +27 (12) 312 3112
 E-Mail: MoengL@health.gov.za

Mrs Andiswa **Ngqaka**
 National Department of Health
 Private Bag X828,
 0001 Pretoria
 South Africa
 Tel.: +27 (12) 312 0873
 Fax: +27 (12) 312 3112
 E-Mail: NgqakaA@health.gov.za

Mrs Anne **Pringle**
 Health Products Association
 P.O.Box 68068
 Bryanston 2021
 South Africa

Tel.: +27 (11) 317 8300
 Fax: +27 (11) 317 8547
 E-Mail: anne@sportron.co.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Sra. Almudena **Rollán**
 Spanish Food Safety and Nutrition Agency
 Alcalá, nº 56
 28071 Madrid
 España

Tel.: +34 (91) 3380 710
 Fax: +34 (91) 3380 169

E-Mail: arollan@wanadoo.es

Sra. Myriam **García Cofrades**
 Secretaria General
 Asociación Nacional de Fabricantes de Productos de
 Dietética Infantil
 Diego de León, 44
 28006 Madrid
 España

Tel.: +34 915 301801
 Fax: +34 915 301 801

E-Mail : mgarcia.andi@telefonica.net

SUDAN / SOUDAN / SUDAN

Mr Awad Mohamed Ahmed **Sokrab**
 Technical Affairs Administration Director
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 Street Baledia
 P.O.Box 13573
 Khartoum
 Sudan

Tel.: +249 (91) 501 6974
 Fax: +249 (183) 774 852

E-Mail : awadsokrab@hotmail.com

Mr Ismail Ahmed **Al Kamish**

Food Control
 Federal Ministry of Health
 P.O.303 Khartoum
 Sudan

Tel.: + 249 91224 7820
 Fax: +249 15514 5620

E-Mail: kamish2005@hotmail.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Mrs Kristina **Lagestrand Sjölin**
 Principal Administrative Officer
 National Food Administration
 Food Standards Department
 Box 622
 SE-75126 Uppsala
 Sweden

Tel.: +46 (18) 175500
 Fax: +46 (18) 105848

E-Mail: codex@slv.se

Mrs Ingrid **Lindeberg**
 Senior Administrative Officer
 National Food Administration
 Box 622

SE-751 26 Uppsala
 Sweden

Tel.: +46 (18) 175500

Fax: +46 (18) 105848

E-Mail: codex@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Ms Elisabeth **Nellen-Regli**
 Resp. for Food for special dietary uses
 Swiss Federal Office of Public Health
 Schwarzenburgstr. 165
 3003 Bern

Switzerland

Tel.: +41 (31) 322 9560

Fax: +41 (31) 322 9574

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

Dr Dirk **Cremer**

Global Regulatory Affairs Manager
 DSM Nutritional Products
 P.O.Box 3255, Bldg. 241/421
 4002 Basel

Switzerland

Tel.: +41 (61) 687 3276

Fax: +41 (61) 688 1635

E-Mail: dirk.cremer@dsm.com

Dr. Marquard **Imfeld**

Senior Consultant
 Bioresco Ltd.
 Bundesstraße 29
 4054 Basel

Switzerland

Tel.: +41 (61) 273 7706

Fax: +41 (61) 273 7703

E-Mail: marquard.imfeld@bioresco.ch

Hervé **Nordmann**

Scientific & Regulatory Affairs
 Ajinomoto Co. Inc.
 En Crochet 1
 CH 1143 Apples

Switzerland

Tel.: +41 (21) 800 3763

Fax: +41 (21) 800 4087

E-Mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Dr Philippe **Pittet**

Deputy Head Regulatory Affairs
 Nestec Ltd.
 Avenue Nestlé 55
 1800 Vevey
 Switzerland

Tel.: +41 (21) 924 4264

Fax: +41 (21) 924 4547

E-Mail: philippe.pittet@nestle.com

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Dr Songsak **Srianujata**
Senior Advisor,
Institute of Nutrition, Mahidol University
Salaya, Putthamonthon
Nakhonpathom 73170
Thailand
Tel.: +66 (2) 640 0461 ext. 112
Fax: +66 (2) 640 0465
E-Mail: rassn@mahidol.ac.th

Ms Patchanee **Intaraluk**
Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanond Road
Nonthaburi 11000
Thailand
Tel.: +66 (2) 590 7030
Fax: +66 (2) 591 8460
E-Mail: meeefood@health.moph.go.th

Dr Noppadon **Adjimatera**
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Conventions Center, Zone C,
4th Floor
60 New Rachadapisek Road, Klontoeoy
Bangkok 10110
Thailand
Tel.: +66 (2) 624 6860
Fax: +66 (2) 624 6801
E-Mail: noppadon.adjimatera@intl.pepsico.com

Mr Manat **Larpphon**
Standards Officer,
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
Bangkok 10200
Thailand
Tel.: +66 (2) 283 1600 ext. 1186
Fax: +66 (2) 280 3899
E-Mail: mlarpphon@yahoo.com

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO

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

Dr Bindiya **Shah**
Food Standards Agency
Aviation House
125, Kingsway
London, WC2B 6NH
United Kingdom
Tel.: +44 (20) 7276 8168
Fax: +44 (20) 7276 8193
E-Mail: Bindiya.shah@foodstandards.gsi.gov.uk

Mrs Sue **Hattersley**
Food Standards Agency
Aviation House
125, Kingsway
London, WC2B 6NH
United Kingdom
Tel.: +44 (20) 7276 8168
Fax: +44 (20) 7276 8193
E-Mail: sue.hattersley@foodstandards.gsi.gov.uk

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

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

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

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

Ms Nancy T. **Crane**
 Regulatory Review Scientist
 Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
 Supplements
 Center for Food Safety & Applied Nutrition
 Food and Drug Administration (HFS-850)
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 USA
 Tel.: +1 (301) 436 1450
 Fax: +1(301) 436 2636
 E-Mail: nancy.crane@fda.hhs.gov

Mrs Edith **Kennard**
 International Issues Analyst
 U.S. Codex Office
 Food Safety and Inspection Service
 U. S. Department of Agriculture
 Room 4861 – South Building
 1400 Independence Avenue S.W.
 Washington, DC 20250
 USA
 Tel.: +1 (202) 205-7760
 Fax: +1 (202) 720 3157
 E-Mail: edith.kennard@usda.gov

Non-Government Advisors

Mr Michael **Auerbach**
 Senior Science Advisor
 Corporate Regulatory Affairs
 Danisco A/S
 565 Taxter Road – Suite 590
 Elmsford, NY 10523
 USA
 Tel.: +1 (800) 255 6837
 Fax: +1 (914) 592 1407
 E-Mail: michael.auerbach@danisco.com

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

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

Dr Mary H. **Hager**,
 Director, Regulatory Affairs
 The American Dietetic Association
 1120 Connecticut Av. NW, Suite 480
 Washington DC 20036,
 USA
 Tel.: +1 (202) 775 8277
 Fax: +1 (202) 775 8284
 E-Mail: mhager@eatright.org
 Dr William C. **MacLean**
 Consultant
 1800 Upper Chelsea Road
 Columbus, Ohio 43212
 USA
 Tel.: +1 (614) 486 6170
 E-Mail: William.maclean@earthlink.net

Ms Mardi K. **Mountford**
 Executive Vice President
 International Formula Council
 1100 Johnson Ferry Road,
 Suite 300
 30342 Atlanta, Georgia
 USA
 Tel.: +1 (404) 252 3663
 Fax: +1 (404) 252 0774
 E-Mail: mmountford@kellencompany.com
 Charlene J. **Rainey**
 President
 Food Research, Inc.
 575 Anton Boulevard, Suite 300
 Costa Mesa, California 92626
 USA
 Tel.: +1 (949) 497 6066
 Fax: +1 (714) 523-2556
 E-Mail: charlierainey@sbcglobal.net

ZAMBIA / ZAMBIE

Mrs Agnes **Aongola**
 Nutrition Specialist
 Ministry of Health HQ
 Haile Selassie Rd, Ndeke House, Box 32588
 10101 Lusaka
 Zambia
 Tel.: +260 (1) 253179-82
 Fax: +260 (1) 253173
 E-Mail: aaongola@yahoo.com

ZIMBABWE / ZIMBABUE

Mr Munyaradzi Livingstone **Musiyambiri**
 Chief Government Analyst
 Government Analyst Laboratory
 Ministry of Health & Child Welfare
 P.O.Box CY 231
 Causeway
 Harare
 Zimbabwe
 Tel.: +263 (4) 792026/7 / +263 11 874588
 Fax: +263 (4) 708527
 E-Mail: musiml@africaonline.co.zw

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS**AAC – ASSOCIATION DES AMIDONNERIES ET CÉRÉALES**

Mr Marcel **Feys**
 AAC
 Avenue des Arts 43
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 289 6760
 Fax : +32 (2) 513 5592
 E-Mail : aaf@aaf-eu.org

ASPPG– ASSOCIATION OF THE EUROPEAN SELF-MEDICATION INDUSTRY

Dr Rose **Schraitle**
 Association of the European Self-Medication Industry
 7, Avenue de Tervuren
 B-1040 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2735 5130
 Fax: +32 2735 5222
 E-Mail: info@aesgp.be

AIDGUM

Prof John **Lupien**
 via Aventina 30
 00153 Rome
 Italy
 Tel.: +39 (6) 5725 0042
 E-Mail: john@@jrlupien.net

Mr Gontran **Dondain**
 President AIDGUM
 129, Chemin de Croisset
 BP 4151
 76723 Rouen Codex 3
 France
 Tel.: +33 232 831818

AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES

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

CEFS – COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE

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

CIAA

Ms Elena Colgalniceanu
 Manager Consumer Information Diet & Health
 CIAA
 43 Avenue des Arts
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel : +32 (2) 514 1111
 Fax : +32 (2) 511 2905
 E-Mail : e.cogalniceanu@ciaa.eu

CONSUMER INTERNATIONAL

Mrs Goski **Alabi**
 Consumer Advocacy Centre
 Lecturer/Research and Conference Coordinator
 Institute of Professional Studies
 P.O.Box 149, Legon
 Accra
 Ghana
 Tel. : +233 (27) 748 2339
 Fax: +233 (21) 513 3539
 E-Mail : goskia@yahoo.com

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

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

Mr Byron **Johnson**
 Industry Relations Director
 Access Business Group/Nutriline
 7575 Fulton Street East
 49355 Ada, MI
 USA
 Tel: +1 (616) 787 7577
 Fax: +1 (616) 787 5625
 E-Mail: byron.johnson@accessbusinessgroup.com

Dr Mark **Mansour**
 Partner
 Foley & Ladner LLP
 300 K Street, NW
 Suite 500
 20007 Washington, DC
 USA
 Tel.: +1 (202) 672 5585
 Fax: +1 (202) 672 5399
 E-Mail: mmansour@foley.com

Mr John **Venardos**
 Vice President, Worldwide Regulatory & Government
 Affairs
 Herbalife International of America, Inc.
 1800 Century Park East
 90067 Century City, CA
 USA
 Tel.: +1 (310) 203 7746
 Fax: +1 (310) 557 3916
 E-Mail: johnv@herbalife.com

EFLA - EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION

Mr Matias **Cortes**
 Member
 EFLA
 Rue de la Loi 235
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 230 4845
 Fax : +32 (2) 230 8206
 E-Mail : efla_aeda@hotmail.com

EHPM – EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS OF HEALTH PRODUCT MANUFACTURERS

Dr Derek **Shrimpton**
 Scientific Advisor
 EHPM
 Rue de l'association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1145
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@ehpm.be

Mr Peter **van Doorn**
 EHPM
 Rue de l'association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 E-Mail: peter.van.doorn@mcohealth.nl

**IADSA - INTERNATIONAL ALLIANCE OF
DIETARY / FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS****Mr Simon Pettman**

Executive Director

International Alliance of Dietary/Food Supplement

Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Mr David Pineda Ereño**

Manager Regulatory Affairs

International Alliance of Dietary/Food Supplement

Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Ms Kaori Nakajima**

Secretariat

International Alliance of Dietary/Food Supplement

Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**PhD Hirobumi Ohama**

Scientific Advisor

International Alliance of Dietary/Food Supplement

Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Ms Hideko Ikeda**

Scientific Advisor

International Alliance of Dietary/Food Supplement

Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Dr Boris Pimentel**

Secretariat

International Alliance of Dietary/Food Supplement

Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Mrs Penny Viner**

Secr International Alliance of Dietary/Food

Supplement Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**Mr Peter F. Zambetti**

Global Business Development Manager

Dietary Supplements

CAPSUGEL

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be**IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION
NETWORK****Mr Mosadeq Sahebdin**

Coordinator

Institute for Consumer Protection

2nd Floor, Hansrod Building, Jummah Mosque t

Post Louis

Mauritius

Tel.: +230 210 4433

Fax: +230 211 4436

E-Mail: mosadeq53@intnet.mu**ICA - INTERNATIONAL CO-OPERATIVE
ALLIANCE****Mr Kazuo Onitake**

Head of Unit, Safety Policy service

Japanese Consumers' Co-operative Union (JCCU)

Co-op Plaza, 3-29-8

Shibuya, Shubuya-ku,

150-8913 Tokyo

Japan

Tel.: +81 (3) 5778 8109

Fax: +81 (3) 5778 8002

E-Mail: kazuo.onitake@jccu.coop

ICBA - INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS

Mrs Helen **Falco**
 Technical Advisor
 International Council of Beverages Associations
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo-ku
 103-0022 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: hefalco@na.ko.com

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@suntory.co.jp

Dr. Shuji **Iwata**
 Technical Adviser
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Kuo
 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: shuji_iwata@suntory.co.jp

ICGA – INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION

Mr Jean **Savigny**
 General Counsel
 c/o Keller and Heckman
 523 avenue Louise
 1050 Brüssel
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 645 5071
 Fax: +32 (2) 645 5050
 E-Mail: savigny@khlaw.be
 Mr Christophe **Leprêtre**
 Manager Technical and Regulatory Affairs
 c/o Keller and Heckman
 523 avenue Louise
 1050 Brüssel
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 645 5078
 Fax: +32 (2) 645 5050
 E-Mail: leptretre@khlaw.be

ICGMA – INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS

Mr Robert **Earl**
 Senior Director Nutrition Policy
 ICGMA
 1350 I Street, NW
 2005 Washington, DC
 USA
 Tel.: +1 (202) 639 5970
 Fax : +1 (202) 639 5991
 E-Mail : rearl@greaonline.org

Dr Kenneth **Falci**
 Senior Director
 Scientific Regulatory Operations
 Kellogg Company
 235 Porter Street
 49014 Battle Creek, MI
 USA
 Tel. : +1 (269) 961 3632
 Fax : +1 (269) 660 4549
 E-Mail : ken.falci@kellogg.com

Mrs Phyllis **Tanaka**
 Vice President
 Scientific and Regulatory Affairs
 Food Policy
 Food & Consumer Products of Canada
 885 Don Mills Road, Suite 301
 M3CIV9 Toronto ON
 Canada
 Tel.: +1 (416) 510 8024 extern 2246
 Fax : +1 (416) 510 8043
 E-Mail : phyllist@fcpc.ca

IDACE - ASSOCIATION DES INDUSTRIES DES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES DE L'UNION EUROPÉENNE

Dr Andrée **Bronner**
 Association des Industries des Aliments Diététiques de l'Union Européenne (IDACE)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@idace.org

Ms Leoniek **Robroch**
 Food Legislation Officer
 Association des Industries des Aliments Diététiques de l'Union Européenne (IDACE)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@idace.org

Mrs Ruth **Birt**
 Scientific and Regulatory Affairs
 Association des Industries des Aliments Diététiques de
 l'Union Européenne (IDACE)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@idace.org

IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

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

Ms Marieke **Lugt**
 Food Legislation Officer
 Corporate Food Safety & Dairy Affairs
 Friesland Foods
 P.O.Box 124
 7940 AC Meppel
 The Netherlands
 Tel.: +31 (522) 276 354
 Fax: +31 (522) 276 475
 E-Mail: marieke.lugt@frieslandfoods.com

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

Ms Sandra **Tuijelaars**
 Nutrition Officer
 International Dairy Federation
 Diamant Building
 80, Boulevard Auguste Reyers
 1030 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 706 8650
 Fax: +32 (2) 733 0413
 E-Mail: STuijelaars@fil-idf.org

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Prof. Rosemary **Walzem**
 Associate Professor
 Texas A&M University
 Department of Poultry Science and Department of
 Nutrition and Food Science
 College Station, TX 77845
 USA
 Tel.: +1 979-845-7537
 Fax: +1 979-845-1921
 E-Mail: rwalzem@poultry.tamu.edu
 Ms Gloria **Brooks-Ray**
 Exponent Food and Chemicals Practice
 P.O.Box 97
 Mountain Lakes NJ 07046
 USA
 Tel.: +1 (973) 334 4652
 E-Mail: gbrooksray@exponent.com

**IGTC - INTERNATIONAL GLUTAMATE
 TECHNICAL COMMITTEE**

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

**ILSI - INTERNATIONAL LIFE SCIENCES
 INSTITUTE**

Dr Eric **Hentges**
 Executive Director, ILSI North America
 One Thomas Circle, NW, 9th Floor
 20005 Washington DC
 USA
 Tel.: +1 (202) 659 0074
 Fax: +1 (202) 659 3617
 E-Mail: ehentges@ilsilife.org

Ms Victoria **Betteridge**
 Group Manager Regulatory Affairs
 Tate & Lyle PLC
 Sugar Quay
 Lower Thames Street
 London EC 3 R 6 DQ
 United Kingdom
 Tel.: +44 (20) 7977 6295
 E-Mail: victoria.betteridge@tateandlyle.com

Prof Dr Julie **Jones**

ILSI

College of St Catherine

St Paul, MN

4030 Valentine Ct

55112 Arden Hills MN

USA

Tel.: +1 (651) 636 2275

Fax: +1 (651) 636 2394

E-Mail: jmjones@stkaate.edu

Ms Olive **Misa**

Regional Corporate Relations Director-Asia

Abbott Nutrition International

Abbott

102 EDSA corner Madison Street

Mandaluyong City

Philippines

Tel.: +63 (2) 6874236

Fax: +63 (2) 6340041

E-Mail: maolivia.misa@abbott.com

Dr Loek **Pijls**

Senior Scientist

ILSI Europe

Av. E. Mounier 83, Box 6

1200 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 771 0014

Fax: +32 (2) 762 0044

E-Mail: lpijls@ilsieurope.be

Dr Susan **Potter**

Vice President, Health and Nutrition Sciences

Tate & Lyle

2200 East Eldorado Street

Decatur, IL 62525

USA

Tel.: +1 (127) 421 2565

Fax: +1 (127) 421 2936

E-Mail: susan.potter@tateandlyle.com

Ms Julie **Scott**

European Regulatory Compliance Manager

National Starch Food Innovation

Greencourts Business Park

333 Styal Road

Manchester M22 5LW

United Kingdom

Tel.: +44 (161) 435 3241

Fax: +44 (161) 435 3244

E-Mail: julie.scott@nstarch.com

Prof Barry V. **McCleary**

Technical Director & Joint Managing Director

Megazyme International Ireland Limited

Bray Business Park

Bray, Co. Wicklow

Ireland

Tel.: +353 (1) 286 1220

Fax: +353 (1) 286 1264

E-Mail: barry@megazyme.com

Mr Kazuo **Sueki**

Director, Scientific Information

ILSI Japan

Kojimachi R K Bldg. 2.6.7

Kojimachi, Chiyoda-ku

102-0083 Tokyo

Japan

Tel.: +81 (3) 5215 3535

Fax: +81 (3) 5215 3537

E-Mail: ksueki@ilsijapan.org

Dr Kazuyoshi **Namba**

Morinaga Milk Industry Co.Ltd

1-83-5-Chome, Higashihara

Zama-city, Kanagawa-Pref. 228-8583

Japan

Tel.: +81 (46) 252 3057

Fax: +81 (46) 252 3077

E-Mail: k_namba@morinagamilk.co.jp

***ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY
FOODS INDUSTRIES***

Mrs Tova **Almlöf**

Scientific and Regulatory Affairs

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

194 Rue de Rivoli

75001 Paris, France

Tel.: +33 (1) 5345 8787

Fax: +33 (1) 5345 8780

E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Ms Lisa **Craig**

Scientific and Regulatory Affairs

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

194 Rue de Rivoli

75001 Paris, France

Tel.: +33 (1) 5345 8787

Fax: +33 (1) 5345 8780

E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Ms Marie-Odile **Gailing**

Scientific and Regulatory Affairs

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

194 Rue de Rivoli

75001 Paris, France

Tel.: +33 (1) 5345 8787

Fax: +33 (1) 5345 8780

E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

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

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

**IUNS – INTERNATIONAL UNION OF
 NUTRITIONAL SCIENCES**

Prof Dr Ibrahim **Elmadfa**
 President-elect IUNS
 Institute of Nutritional Sciences (Director) University
 of Vienna
 Althanstraße 14
 1090 Vienna
 Austria
 Tel.: +43 (1) 4277 54911
 Fax: +43 (1) 4277 9549
 E-Mail: ibrahim.elmadfa@univie.ac.at

NHF – NATIONAL HEALTH FEDERATION

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

Mr Paul Anthony **Taylor**
 Chairman
 National Health Federation
 PO Box 688
 Monrovia, California 91017
 USA
 Tel.: +1 (626) 357 2182
 Fax: +1 (626) 303 0642

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

**WGPAT- WORKING GROUP ON PROLAMIN
 ANALYSIS AND TOXICITY**

Dr Martin **Stern**
 Professor of Paediatrics
 University Children's Hospital
 Hoppe-Seyler-Strasse 1
 72076 Tübingen, Germany
 Tel.: +49 (7070) 298 3781
 Fax: +49 (7070) 295 477
 E-Mail: martin.stern@med.uni-tuebingen.de

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
 ORGANIZATIONS**

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION

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

Dr Lisa **Rogers**
 Technical Officer, Micronutrient Unit
 Department of Nutrition for Health and Development
 (NHD)
 WHO
 20, Avenue Appia
 1211 Geneva
 Switzerland
 Tel.: +41 (22) 791 1957
 Fax: +41 (22) 791 4156
 E-Mail: rogersl@who.int

Prof John **Cummings**
 WHO Temporary Adviser
 Professor of Experimental Gastroenterology, Pathology
 and Neuroscience
 Ninewells Hospital and Medical School
 Dundee
 DD 1 9SY
 United Kingdom
 Tel.: +44 (1) 382 632425
 Fax: +44 (1) 382 633952
 E-Mail: j.h.cummings@dundee.ac.uk

**FAO - FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS**

Mrs Ute Ruth **Charrondiere**
Nutrition Officer
FAO

Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome

Italy

Tel.: +39 (6) 570 56134

Fax: +39 (6) 570 54593

E-Mail: ruth.charrondiere@fao.org

GERMAN SECRETARIAT

Mr Georg **Müller**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1

53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (228) 99 33 87

Fax: +49 (228) 99 49 65

E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Mrs Ursula **Siebert**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1

53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (228) 99 33 87

Fax: +49 (228) 99 49 65

E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Mrs Beate **Trautmann**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1

53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (228) 99 33 87

Fax: +49 (228) 99 49 65

E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Mrs Sonja **Braun**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1

53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (228) 99 33 87

Fax: +49 (228) 99 49 65

E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Mr Peter **Braun**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1

53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (228) 99 33 87

Fax: +49 (228) 99 49 65

E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

CODEX SECRETARIAT

Dr Jeronimas **Maskeliunas**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome

Italy

Tel.: +39 (06) 57 05 39 67

Fax: +39 (06) 57 05 45 93

E-Mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Ms Selma **Doyran**
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome

Italy

Tel.: +39 (06) 57 05 58 26

Fax: +39 (06) 57 05 45 93

E-Mail: Selma.Doyran@fao.org

Dr Jinjing **Zhang**
Volunteer
Codex Secretariat
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome

Italy

Tel.: +39 (6) 57054922

Fax: +39 (6) 57054593

E-Mail: jinjing.zhang@fao.org

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)**

(À l'étape 6 de la Procédure)

COMPOSANT	ALLÉGATION	CONDITIONS
B.		AU MOINS
Fibres alimentaires	Source	3 g par 100 g ou 1,5 g par 100 kcal ou [10% de l'apport recommandé] par portion [(aliments liquides: 1,5 g par 100 ml)]
	Élevée	6 g par 100 g ou 3 g par 100 kcal ou [20% de l'apport recommandé] par portion [(aliments liquides: 3 g par 100 ml)]

* La portion [et l'apport recommandé] seront définis au niveau national.

Définition et propriétés des fibres alimentaires

DÉFINITION:

Les fibres alimentaires sont des polymères glucidiques¹ avec un degré de polymérisation (DP) non inférieur à 3, qui ne sont ni digérés ni absorbés dans l'intestin grêle. Un degré de polymérisation non inférieur à 3 est destiné à exclure les mono- et disaccharides et non à refléter le DP moyen du mélange. 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,
- polymères glucidiques synthétiques.

Propriétés:

Les fibres alimentaires présentent généralement les propriétés suivantes:

- diminuer le temps de transit intestinal et augmenter la production des selles
- être fermentées par microflore colique
- diminuer la cholestérolémie totale et/ou LDL dans le sang
- diminuer la glycémie et/ou l'insulinémie post-prandiale(s)

¹ 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.

À l'exception des 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.

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 sanitaire des aliments soient 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.

Méthodes d'analyse des fibres alimentaires¹

Appellation	Composés quantifiés	Référence	Type	Chapitre ²
AOAC 991.43	Polysaccharides solubles + insolubles (y compris AR 3)+ lignine	Lee et al	Enzymatique-gravimétrique	32.1.17
AOAC 985.29	Polysaccharides solubles + insolubles (y compris AR 3)+ lignine	Prosky <i>et al.</i> 1992	Enzymatique-gravimétrique	45.4.07
AOAC 994.13	Polysaccharides solubles + insolubles (y compris AR 3)+ lignine	Theander et al.	Enzymatique-chimique	45.4.11
AOAC 995.16	β -glucanes	McCleary & Codd, 1991	Enzymatique	32
AOAC 2002.02	Amidon résistant et fibres algales	McCleary & Monaghan, 2002	Enzymatique	45.4.15
AOAC 999.03	Fructanes (oligofructanes, dérivés de l'inuline, fructooligosaccharides)	McCleary & Blakeney, 1999 McCleary <i>et al.</i> , 2000	Enzymatique et colorimétrique	45.4.06B
AOAC 997.08	Fructanes (oligofructanes, dérivés de l'inuline, fructooligosaccharides)	Hoebregs, 1997	Enzymatique et HPAEC	45.4.06A
AOAC 2001.02	Trans-galacto-oligosaccharides	De Slegte	HPAEC-PAD	45.4.12
AOAC 2001.03	Quantité totale des fibres alimentaires dans les aliments contenant de la maltodextrine résistante		Enzymatique-gravimétrique et chromatographie liquide	45.4.13
AOAC 2000.11	Polydextrose	Craig <i>et al.</i> 2001	HPAEC	45.6.06C

¹ Telles que présentées dans le document CX/NFSDU 04/3-Add.1.

² Official Methods of Analysis of AOAC International. 17e édition. Tome II. Horwitz, éditeur.

Toutes les méthodes mentionnées ci-dessus sont basées sur les techniques AOAC. Ces méthodes ont l'avantage d'être utilisées dans le monde entier et d'être facilement applicables dans l'analyse de routine.

Les méthodes AOAC 985.29 et 991.43 sont les méthodes générales utilisées pour mesurer « la quantité totale des fibres alimentaires » dans la plupart des aliments. Les autres méthodes peuvent être utilisées pour effectuer des évaluations complémentaires d'autres composants/fractions de fibres qui n'ont pas été mesurés par les méthodes générales du fait de leur solubilité dans l'alcool aqueux, ou pour l'analyse de certains aliments ou de matières brutes pour lesquels les méthodes standard seraient difficilement applicables. Les méthodes utilisées pour la quantité totale ou soluble + insoluble des fibres alimentaires donnent des résultats satisfaisants pour les aliments qui ne contiennent ni oligosaccharides indigestibles ajoutés (p. ex. FOS) ni fractions AR1 et AR2 d'amidon résistant³ qui ne sont pas mesurées par les méthodes AOAC.

La méthode AOAC 991.43 quantifie une partie des fractions résistantes de l'amidon (amidons rétrogradés, AR3). Pour quantifier la quantité totale d'AR, il est donc nécessaire d'analyser l'AR séparément et de rectifier le résultat pour l'AR contenu dans les résidus de fibres.

La méthode Englyst, qui n'est pas utilisée partout, est compliquée et donc peut-être moins indiquée pour l'analyse de routine. Toutefois, cette méthode ou des méthodes similaires peuvent être nécessaires pour certains aliments difficiles à analyser par les méthodes de routine, par exemple les préparations pour nourrissons.

³ L'amidon résistant (AR) est défini comme étant la fraction d'amidon qui n'est pas absorbée dans l'intestin grêle. Il est constitué de l'amidon physiquement intégré (AR1), de certains types de granules d'amidon brut (AR2) et d'amylose rétrogradé (AR3). Les amidons modifiés utilisés comme additifs alimentaires peuvent être partiellement résistants (AR4).

**PROJET DE NORME CODEX RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU
DE RÉGIME DESTINÉS AUX PERSONNES SOUFFRANT
D'UNE INTOLÉRANCE AU GLUTEN**

(À l'étape 8 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique aux aliments diététiques et de régime qui ont été spécialement conçus, traités ou préparés pour répondre aux besoins diététiques spécifiques des personnes souffrant d'une intolérance au gluten.

1.2 Les aliments destinés à une consommation générale qui conviennent naturellement à une consommation par des personnes souffrant d'une intolérance au gluten, peuvent porter une mention indiquant cette adéquation conformément aux dispositions de la section 4.3

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions

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

2.1.1 Aliments exempts de gluten

Les aliments exempts de gluten sont des aliments diététiques:

a) composés ou fabriqués uniquement à partir d'un ou plusieurs ingrédients qui ne contiennent pas de blé (à savoir toutes les espèces de *Triticum*, telles que le blé dur, l'épeautre et le kamut), de seigle, d'orge, d'avoine¹ ou de leurs variétés croisées, dont la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg au total, sur la base des aliments tels que vendus ou distribués au consommateur final, et/ou

b) constitués d'un ou plusieurs ingrédients issus du blé (à savoir toutes les espèces de *Triticum*, telles que le blé dur, l'épeautre et le kamut), de seigle, d'orge, d'avoine¹ ou de leurs variétés croisées, qui ont été traités spécialement pour retirer le gluten, et dont la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg au total, sur la base des aliments tels que vendus ou distribués au consommateur final.

2.1.2 Aliments spécialement traités pour réduire leur teneur en gluten à 20-100 mg/kg

Ces aliments sont constitués d'un ou de plusieurs ingrédients issus du blé (à savoir toutes les espèces de *Triticum*, telles que le blé dur, l'épeautre et le kamut), de seigle, d'orge, d'avoine¹ ou de leurs variétés croisées, qui ont été traités spécialement pour réduire leur teneur en gluten à 20-100 mg/kg au total, sur la base des aliments tels que vendus ou distribués au consommateur final.

Les décisions relatives à la commercialisation des produits décrits dans cette section peuvent être déterminées au niveau national.

¹ L'avoine peut être tolérée par la plupart, mais pas par la totalité des personnes souffrant d'une intolérance au gluten. Il s'ensuit que l'emploi d'avoine non contaminée par du blé, du seigle ou de l'orge dans les aliments visés par la présente norme, peut être déterminé au niveau national.

2.2 Définitions subsidiaires

2.2.1 Gluten

Aux fins de la présente norme, on entend par «gluten» une fraction protéique du blé, du seigle, de l'orge, de l'avoine¹ ou de leurs variétés croisées et de leurs dérivés, à laquelle certaines personnes sont intolérantes et qui est insoluble dans l'eau et dans le NaCl à 0,5 M.

2.2.2 Prolamines

On entend par prolamine la fraction du gluten qui peut être extraite à l'aide d'éthanol à 40-70 pour cent. La prolamine du blé est la gliadine, celle du seigle la sécaline, celle de l'orge l'hordéine et celle de l'avoine¹ l'avénine.

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

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Pour les produits visés au 2.1.1 a) et b), la teneur en gluten ne doit pas dépasser 20 mg/kg dans l'aliment tel qu'il est vendu ou distribué au consommateur final.

3.2 Pour les produits visés au 2.1.2, la teneur en gluten ne doit pas dépasser 100 mg/kg dans l'aliment tel qu'il est vendu ou distribué au consommateur final.

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

3.4 Les produits visés par la présente norme doivent être préparés avec un soin particulier, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour éviter toute contamination par le gluten.

4. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), de la Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985) et de toute disposition d'étiquetage spécifique applicable à l'aliment particulier considéré figurant dans une norme Codex, les dispositions ci-après sont applicables à l'étiquetage des «aliments exempts de gluten»:

4.1 L'expression «exempt de gluten» doit figurer à proximité immédiate du nom du produit dans le cas des produits décrits à la section 2.1.1.

4.2 L'étiquetage des produits décrits à la section 2.1.2 doit être déterminé au niveau national. Néanmoins, ces produits ne devraient pas être étiquetés exempts de gluten. Les termes utilisés pour l'étiquetage devraient indiquer la vraie nature de l'aliment et figurer à proximité immédiate du nom du produit.

4.3 Un aliment pouvant naturellement être utilisé dans le cadre d'un régime sans gluten ne devrait pas être qualifié par les expressions «diététique», «de régime» ou tout autre terme équivalent. Toutefois, un tel aliment peut porter une mention sur son étiquette, précisant que «Cet aliment est naturellement exempt de gluten», si les conditions de composition essentielles des aliments exempts de gluten, telles qu'énumérées à la section 3.1, sont remplies et sous réserve qu'une telle mention n'induisse pas le consommateur en erreur. Des règles plus détaillées permettant de garantir que le consommateur n'est pas induit en erreur peuvent être établies au niveau national.

5. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

5.1 Description générale des méthodes

- La détermination quantitative du gluten dans les aliments ou leurs ingrédients doit reposer sur une méthode immunologique ou toute autre méthode garantissant une sensibilité et une spécificité au moins équivalente.
- L'anticorps à utiliser doit réagir avec les fractions protéiques de céréales qui sont toxiques pour les personnes intolérantes au gluten et ne doit pas interagir avec d'autres protéines de céréales ou d'autres constituants des aliments ou de leurs ingrédients.
- Les méthodes utilisées pour la détermination doivent être validées et calibrées sur la base d'un matériel de référence certifié, si possible.
- La limite de détection de la méthode doit être appropriée, compte tenu des normes scientifiques et techniques. Elle ne doit pas dépasser 10 mg de gluten/kg.
- L'analyse qualitative indiquant la présence de gluten doit reposer sur des méthodes pertinentes (méthodes ELISA ou ADN).

5.2 Méthode de détermination du gluten

Essai d'immuno-absorption enzymatique (ELISA) R5 Mendez.

ANNEXE IV

**LISTES CONSULTATIVES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES
DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME
POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE
(À l'étape 8 de la Procédure)**

1. PRÉAMBULE

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

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

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

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

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

3. INGRÉDIENTS FACULTATIFS

Les sections concernant les ingrédients facultatifs dans les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ne mentionnent pas tous les ingrédients facultatifs qui peuvent être considérés utilisables dans les aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. Les ingrédients facultatifs ajoutés à des fins nutritionnelles aux aliments diététiques ou de régime destinés aux nourrissons et enfants en bas âge doivent satisfaire aux critères énoncés à la Section 2.1. Ils doivent également être conformes aux dispositions pour les ingrédients facultatifs figurant dans la norme Codex pertinente pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

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

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

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius

² IF Sect. A = Section A de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons

³ IF Sect. B = Section B de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons

⁴ FUF = préparations de suite

⁵ PCBF = aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales autres que les préparations pour nourrissons

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1.12 Sulfate de calcium	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, Ph Eur (dihydrate), DAB	-	√	-	-	-	
2. Source de fer (Fe)								
2.1 Carbonate ferreux stabilisé avec du saccharose		DAB	-	√	-	√	√	√
2.2 Fumarate ferreux		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
2.3 Gluconate ferreux	√ (2001)	JECFA (1999), FCC, USP, Ph Eur, DAB, BP	√	√	√	√	√	√
2.4 Lactate ferreux	√ (1991)	JECFA (1989), FCC, NF	√	√	√	√	√	√
2.5 Sulfate ferreux	√ (2001)	JECFA (1999), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
2.6 Citrate d'ammonium ferrique	√ (1987)	JECFA (1984), FCC, DAC	√	√	√	√	√	√
2.7 Citrate ferrique		FCC	√	√	√	√	√	√
2.8 Pyrophosphate ferrique		FCC	√	√	√	√	√	√
2.9 Fer réduit à l'hydrogène		FCC, DAB	-	√	-	√	√	√
2.10 Fer électrolytique		FCC	-	√	-	√	√	√
2.11 Fer carbonyle		FCC	-	√	-	√	√	√
2.12 Saccharate ferrique		Ph Helv, DAB, ÖAB	-	√	-	√	√	√
2.13 Diphosphate ferrique de sodium		FCC	-	√	-	√	√	√
2.14 Citrate ferreux		FCC, FSANZ	√	√	√	√	√	√
2.15 Succinate ferreux		MP, MI, FSANZ	√	√	√	√	√	√
2.16 Bisglycinate ferreux		JECFA (2003)	√	√	√	√	√	√

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
2.17 Orthophosphate ferrique		FCC	-	-	-	√	-	-
3. Source de magnésium (Mg)								
3.1 Carbonate d'hydroxyde de magnésium		JECFA (1979), USP, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
3.2 Chlorure de magnésium	√ (1979)	JECFA (1979), FCC, USP, Ph Eur (-4,5-hydrate), BP, DAB	√	√	√	√	√	√
3.3 Gluconate de magnésium	√ (2001)	JECFA (1998), FCC, DAC	√	√	√	√	√	√
3.4 Glycérophosphate de magnésium		Ph Eur, BPC	-	√	-	√	√	√
3.5 Hydroxyde de magnésium	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
3.6 Lactate de magnésium	√ (1987)	JECFA (1983) (Mg-DL-Lactate, Mg-L-Lactate)	-	√	-	√	√	√
3.7 Oxyde de magnésium		JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
3.8 Phosphate bimagnésien	√ (1985)	JECFA (1982), FCC, DAB	√	√	√	√	√	√
3.9 Phosphate trimagnésien	√ (1981)	JECFA (1982), FCC	√	√	√	√	√	√
3.10 Sulfate de magnésium		Ph Eur (heptahydrate), FCC, USP, JP, BP, DAB, DAC	√	√	√	√	√	√
3.11 Acétate de magnésium		Ph Eur, DAC	-	√	-	-	-	√
3.12 Sels de magnésium de l'acide citrique		USP, DAC	√	√	√	√	√	√
3.13 Carbonate de magnésium		JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge						
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour nourrissons et enfants en bas âge	
			Sec. A ²	Sec. B ³					
4. Source de sodium (Na)									
4.1 Carbonate de sodium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, NF, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√	
4.2 Bicarbonate de sodium	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√	
4.3 Chlorure de sodium		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, BP, DAB	√	√	√	-	-	√	
4.4 Citrate de sodium		JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√	
4.5 Gluconate de sodium	√ (1999)	JECFA (1998), FCC, USP, DAC	√	√	√	-	-	√	
4.6 L-lactate de sodium	√ (1978)	JECFA (1974), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√	
4.7 Phosphate monosodique	√ (1995)	JECFA (1963), FCC, USP, Ph Eur (dihydrate)	√	√	√	-	-	√	
4.8 Phosphate disodique		JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, BP	√	√	√	-	-	√	
4.9 Phosphate trisodique		JECFA (1975), FCC, DAC	√	√	√	-	-	√	
4.10 Hydroxyde de sodium	√ (1979)	JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, NF, Ph Eur, JP, BP, DAB	√	√	√	-	-	√	
4.11 Sulfate de sodium		JECFA (2000), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB, FSANZ	√	√	√	√	√	√	
5. Source de potassium (K)									
5.1 Carbonate de potassium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, DAC	√	√	√	-	-	√	
5.2 Bicarbonate de potassium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√	
5.3 Chlorure de potassium	√ (1983)	JECFA (1979), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√	

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
5.4 Citrate de potassium		JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
5.5 Gluconate de potassium	√ (1999)	JECFA (1998), FCC, USP, DAC	√	√	√	√	√	√
5.6 Glycérophosphate de potassium		FCC	-	√	-	√	√	√
5.7 L-lactate de potassium	√ (1978)	JECFA (1974), FCC, DAB	√	√	√	√	√	√
5.8 Phosphate monopotassique	√ (1979)	JECFA (1982), FCC, NF, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	-	-	√
5.9 Phosphate dipotassique	√ (1979)	JECFA (1982), FCC, BP	√	√	√	-	-	√
5.10 Phosphate tripotassique	√ (1979)	JECFA (1982)	√	√	√	-	-	√
5.11 Hydroxyde de potassium	√ (1979)	JECFA (1975), FCC, NF, Ph Eur, JP, BP, DAC	√	√	√	-	-	√
6. Source de cuivre (Cu)								
6.1 Gluconate de cuivre		FCC, USP	√	√	√	√	√	√
6.2 Sulfate de cuivre	√ (1981)	JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, DAB	√	√	√	√	√	√
6.3 Carbonate de cuivre		MI	√	√	√	√	√	√
6.4 Citrate de cuivre		FCC, USP	√	√	√	√	√	√
7. Source d'iode (I)								
7.1 Iodure de potassium		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
7.2 Iodure de sodium		Ph Eur, USP, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
7.3 Iodate de potassium	√ (1991)	JECFA (1988), FCC	√	√	√	√	√	√
7.4 Iodate de sodium		FCC	-	√	-	√	√	√

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

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

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

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

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius

² IF Sect. A = Section A de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons

³ IF Sect. B = Section B de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons

⁴ FUF = préparations de suite

⁵ PCBF = aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales autres que les préparations pour nourrissons

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
4. Vitamine E								
4.1 D-alfa-tocophérol	√ (2001)	JECFA (2000), FCC, USP, NF, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
4.2 DL-alpha-tocophérol	√ (1989)	JECFA (1986), FCC, USP, NF, Ph Eur, Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
4.3 Acétate de D-alpha-tocophéryl		FCC, USP, NF, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
4.4 Acétate de DL-alpha-tocophéryl		FCC, USP, NF, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
4.5 Succinate acide de D-alpha-tocophéryl		FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
4.6 Succinate acide de DL-alpha-tocophéryl		NF, MP, MI, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	√
4.7 Succinate de DL-alpha-tocophéryl polyéthylène glycol 1000		FCC, USP	-	√	-	-	-	√
5. Vitamine C								
5.1 Acide L-ascorbique	√ (1981)	JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
5.2 L-ascorbate de calcium	√ (1983)	JECFA (1981), FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
5.3 Palmitate d'ascorbyle		JECFA (1973), FCC, USP, NF, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
5.4 L-ascorbate de sodium		JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, Ph Franc, Jap Food Stan, DAC	√	√	√	√	√	√
5.5 L-ascorbate de potassium		FCC	√	√	√	√	√	√

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
6. Vitamine B₁								
6.1 Chlorhydrate de thiamine		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
6.2 Mononitrate de thiamine		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
7. Vitamine B₂								
7.1 Riboflavine	√ (1991)	JECFA (1987), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
7.2 Riboflavine-5'-phosphate de sodium	√ (1991)	JECFA (1987), USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
8. Niacine								
8.1 Nicotinamide		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
8.2 Acide nicotinique		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
9. Vitamine B₆								
9.1 Chlorhydrate de pyrodoxine		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
9.2 Pyridoxal 5-phosphate		MI, FCC, USP	√	√	√	√	√	√
10. Acide folique								
10.1 N-ptéroyl-L-acide glutamique		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan	√	√	√	√	√	√
10.2 L-méthylfolate de calcium		JECFA (2005)	-	√	-	-	-	√

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
11. Acide pantothénique								
11.1 D-pantothénate de calcium		FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
11.2 D-pantothénate de sodium		Jap Food Stan, DAB	√	√	√	√	√	√
11.3 D-panthénol/		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
11.4 DL-panthénol		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
12. Vitamine B₁₂								
12.1 Cyanocobalamine		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	√	√	√	√	√	√
12.2 Hydroxocobalamine		Ph Int, USP, NF, Ph Eur (hydrochloride)	√	√	√	√	√	√
13. Vitamine K₁								
13.1 Phytoménadione (2-méthyl-3-phytyl-1,4-naphthoquinone/ phylloquinone/ phytonadione)		Ph Int, FCC (vitamine K), USP, Ph Eur, BP	√	√	√	√	√	√
14. Biotine								
14.1 D-Biotine		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√

C: LISTE CONSULTATIVE D'ACIDES AMINÉS ET D'AUTRES ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

Source d'élément nutritif	Normes de pureté de		Emploi dans les normes alimentaires du Codex applicables aux nourrissons et enfants en bas âge					
	CAC ¹	Autorités internationales et/ou nationales	IF		FUF ⁴	PCBF ⁵	CBF ⁶	FSMP ⁷ pour nourrissons et enfants en bas âge
			Sec. A ²	Sec. B ³				
1. Acides aminés⁸								
1.1 L-arginine		FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB	Uniquement pour améliorer la qualité nutritionnelle des protéines (si les protéines sont nutritionnellement inappropriées pour l'emploi prévu)	√	Uniquement pour améliorer la qualité nutritionnelle des protéines (si les protéines sont nutritionnellement inappropriées pour l'emploi prévu)			√
1.2 Chlorhydrate de L-arginine		FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB		√		√		
1.3 L-cystine		FCC, USP, Ph Eur		√		√		
1.4 Dichlorhydrate de L-Cystine		MI		√		√		
1.5 L-cistéine		DAB		√		√		
1.6 Chlorhydrate de L-cistéine		FCC, Ph Eur		√		√		
1.7 L- histidine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√		√		
1.8 Chlorhydrate de L- histidine		FCC, Ph Eur, DAB		√		√		
1.9 L-isoleucine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√		√		
1.10 Chlorhydrate de L-isoleucine		FCC, USP						
1.11 L-leucine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√		√		
1.12 L-Leucine hydrochloride		MI, FCC, USP		√		√		
1.13 L-lysine		USP	Uniquement	√			√	

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius

² IF Sect. A = Section A de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons

³ IF Sect. B = Section B de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons

⁴ FUF = préparations de suite

⁵ PCBF = aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge

⁶ CBF = aliments pour bébés en pot

⁷ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales autres que les préparations pour nourrissons

⁸ Si applicable, les formes libres, hydratées et anhydres des acides aminés et les sels de chlorhydrate, de sodium et de potassium des acides aminés peuvent eux aussi être utilisés pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales autres que les préparations pour nourrissons.

1.14 Monohydrochlorhydrate de L-lisine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√					√
1.15 L-méthionine		Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, DAB		√					√
1.16 L-phénylalanine		FCC, USP, Ph Eur		√					√
1.17 L-thréonine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√					√
1.18 L-tryptophane		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√					√
1.19L-tyrosine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√					√
1.20 L-valine		FCC, USP, Ph Eur, DAB		√					√
1.21 L-alanine		FCC, USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	-	√
1.22 L-arginine L-aspartate		FP	-	√	-	-	-	-	√
1.23 Acide-L aspartique		FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	-	√
1.24 L-citrulline		USP, DAC	-	√	-	-	-	-	√
1.25 Acide L-glutamique		JECFA (1987), FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	-	√
1.26 L-glutamine		FCC, USP, DAB	-	√	-	-	-	-	√
1.27 Glycine		FCC, USP, Ph Eur	-	√	-	-	-	-	√
1.28 L-ornithine		MI, FCC	-	√	-	-	-	-	√
1.29 Monohydrochlorhydrate de L-ornithine		DAB	-	√	-	-	-	-	√
1.30 L-proline		FCC, USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	-	√
1.31 L-serine		USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	-	√
1.32 N-acétyl-L-cistéine		USP, Ph Eur, DAB	-	√	-	-	-	-	√
1.33 N-acétyl-L-méthionine		FCC	-	-	-	-	-	-	√ sauf nourrissons
1.34 Acétate de L-lysine		FCC, USP, MP; Ph Eur	-	√	-	-	-	-	√
1.35 L-lysine L-aspartate		Jap Food Stan	-	√	-	-	-	-	√
1.36 Dihydratede L-lysine L-glutamate		Jap Food Stan	-	√	-	-	-	-	√
1.37 L-aspartate de magnésium		Ph Eur	-	√	-	-	-	-	√

1.38 L-glutamate de calcium	√ (1991)	JECFA, FCC, FSANZ, Jap Food Stan	-	√	-	-	-	√
1.39 L-glutamate de potassium		JECFA, FCC, FSANZ, Jap Food Stan	-	√	-	-	-	√
2. Carnitine								
2.1 L-Carnitine		FCC, USP, Ph Eur	√	√	√	√	√	√
2.2 Chlorhydrate de L-carnitine		FCC	√	√	√	√	√	√
2.3 Tartrate de L-carnitine		FCC, Ph Eur	√	√	√	-	-	√
3. Taurine								
3.1 Taurine		USP, JP	√	√	√	-	-	√
4. Choline								
4.1 Choline		FCC, USP	√	√	√	√	√	√
4.2 Chlorure de choline		FCC, DAC, DAB	√	√	√	√	√	√
4.3 Citrate de choline		NF	√	√	√	√	√	√
4.4 Bitartrate de choline (Choline hydrogen tartrate)		DAB	√	√	√	√	√	√
4.5 Bitartrate de choline		FCC, NF, DAB	√	√	√	√	√	√
5. Inositol								
5.1 Myo-inositol (=méso-inositol)		FCC, DAC	√	√	√	√	√	√
6. Nucléotides								
6.1 Adénosine 5-mono-phosphate (AMP)		FSANZ	√	√	√	-	-	√
6.2 Cytidine 5-mono-phosphate (CMP)		FSANZ, Jap Food Stan	√	√	√	-	-	√
6.3 Guanosine 5-mono-phosphate (GMP)		JECFA (1985)	√	√	√	-	-	√
6.4 Inosine 5-monophosphate (IMP)		JECFA (1974)	√	√	√	-	-	√
6.5 Uridine 5-monophosphate, sel de sodium		FSANZ, Jap Food Stan	√	√	√	-	-	√

6.6 Guanosine 5-monophosphate, sel de sodium		FCC, JECFA, FSANZ, Jap Food Stan	√	√	√	-	-	√
6.7 Inosine 5-monophosphate, sel de sodium		FCC, JECFA, FSANZ, Jap Food Stan	√	√	√	-	-	√

D: LISTE CONSULTATIVE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR FORMES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS PARTICULIÈRES

Pour des raisons de stabilité et pour la facilité de la manutention, il est nécessaire de transformer certaines vitamines et d'autres éléments nutritifs en préparations appropriées, par exemple préparations enrobées de gomme arabique, préparations séchées par friction. On peut utiliser à cette fin les additifs alimentaires mentionnés dans la norme Codex spécifique correspondante. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés comme supports de nutriments:

	n° SIN	Additif/ Substance support	Concentration maximale dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge prêts à la consommation [mg/kg]
a)	551	Dioxyde de silicone	10
b)	421	Mannitol (B ₁₂ séchée par friction 0,1 %)	10
c)	1450	Octényle succinate d'amidon sodique	100
d)	301	L-ascorbate de sodium (dans l'enrobage de préparations nutritives contenant des acides gras polyinsaturés)	75

Abréviations

BP	=	British Pharmacopoeia
BPC	=	British Pharmaceutical Codex
DAB	=	Deutsches Arzneibuch
DAC	=	Deutscher Arzneimittel-Codex
DVFA	=	Danish Veterinary and Food Administration
FCC	=	Food Chemicals Codex
FSANZ	=	Food Standards Australia New Zealand
FU	=	Farmacopoea Ufficiale della Repubblica Italiana
JP	=	The Pharmacopoeia of Japan
Jap Food Stan	=	Japanese Food Standard
MI	=	Merck Index
MP	=	Martindale Pharmacopoeia
ÖAB	=	Österreichisches Arzneibuch
Ph Eur	=	Pharmacopoeia Europaea
Ph Franç	=	Pharmacopée Française
Ph Helv	=	Pharmacopoeia Helvetica
Ph Int	=	International Pharmacopoeia
USP	=	The United States Pharmacopoeia

ANNEXE V

**AVANT-PROJET DE LISTE CONSULTATIVE D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS
LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS
ÂGE****(À l'étape 6 de la procédure)****D: LISTE CONSULTATIVE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR DES FORMES SPÉCIALES
D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS**

	SIN n°	Additif/ Substance support	Concentration maximale dans les aliments prêts à la consommation pour les nourrissons et enfants en bas âge [mg/kg]
[(a)]	414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	[10] ou [100]

ANNEXE VI

AVANT-PROJET DE PRINCIPES DE L'ANALYSE DES RISQUES NUTRITIONNELS ET DIRECTIVES POUR APPLICATION AUX TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME**(À l'étape 5 de la Procédure)****SECTION 1 – CONTEXTE**

1. Les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius* (ci-après "Principes de travail") ont établi des directives générales relatives à l'analyse des risques par le Codex Alimentarius. Ces Principes de travail ont été adoptés en 2003 et publiés dans ce Manuel de procédure.
2. L'objectif des Principes de travail est « de fournir des directives à la Commission du Codex Alimentarius ainsi qu'aux comités et aux consultations mixtes d'experts FAO/OMS de façon que les aspects de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé dans les normes et textes apparentés du Codex soient basés sur l'analyse des risques ». En mentionnant les aspects de la santé en plus de ceux de la sécurité alimentaire, l'objectif précise plus clairement que l'analyse des risques doit s'appliquer aux questions nutritionnelles qui sont comprises dans le mandat de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires.

SECTION 2 – INTRODUCTION

3. L'analyse des risques nutritionnels du Codex porte sur les éléments nutritifs¹ et les substances apparentées² et sur les risques pour la santé liés à des apports inappropriés et/ou excessifs. L'analyse des risques nutritionnels applique la même approche générale que l'analyse traditionnelle des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, et tient compte des apports excessifs d'éléments nutritifs et de substances apparentées. Néanmoins, contrairement à de nombreux constituants des aliments qui font l'objet d'une analyse traditionnelle des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, tels que les additifs alimentaires, les résidus de produits chimiques (pesticides et médicaments vétérinaires) et les constituants tels que les allergènes, les éléments nutritifs et les substances apparentées sont des constituants intrinsèques qui sont biologiquement essentiels (dans le cas des éléments nutritifs essentiels) ou potentiellement favorables pour la santé pour d'autres raisons. Par conséquent, l'analyse des risques nutritionnels ajoute une nouvelle dimension à l'analyse des risques traditionnelle, en étudiant également les risques directement liés aux apports inappropriés, aux agents pathogènes microbiologiques et aux contaminants.
4. Les [*Principes de l'analyse des risques nutritionnels et directives pour application aux travaux du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime*] énoncés dans le présent document (ci-après "Principes de l'analyse des risques nutritionnels") sont subordonnés aux principes de travail et devraient être interprétés conjointement avec ces derniers.

¹ Élément nutritif est défini comme suit dans les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels dans les aliments* (CAC/GL 09-1987) du Codex:

Toute substance normalement consommée en tant que constituant d'un aliment:

- a) qui fournit de l'énergie; ou
- b) qui est nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé; ou
- c) en l'absence duquel se produisent des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.

Élément nutritif essentiel désigne toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment, nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé et qui ne peut être synthétisée en quantités suffisantes par l'organisme.

² Une substance apparentée est un constituant intrinsèque d'un aliment (autre qu'un élément nutritif) qui a [ou pourrait avoir] un effet nutritionnel ou physiologique.

Ces principes nutritionnels sont organisés selon la structure à trois volets des principes de travail. Néanmoins, une étape initiale servant à reconnaître formellement la formulation des problèmes a été ajoutée, en tant qu'activité préliminaire cruciale de la gestion des risques.

5. En raison de leur rôle fondamental dans la mise à disposition de conseils techniques à l'attention de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires, la FAO et l'OMS et les consultations mixtes d'experts [et de comités d'experts] sont reconnus comme source principale d'avis en matière d'évaluation des risques nutritionnels pour le Codex Alimentarius. Toutefois, ce rôle n'empêche pas de recourir à d'autres sources d'avis scientifiques, telles que des organisations ou groupes d'experts internationaux, si nécessaire.

SECTION 3 – CHAMP D'APPLICATION

6. [Les principes de l'analyse des risques nutritionnels sont établis pour guider la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires - principalement, mais non exclusivement, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) — en rapport avec l'application de l'analyse des risques nutritionnels à leurs travaux. Ces conseils peuvent s'adresser à d'autres organismes que le CCNFSDU étant donné que le mandat du Comité stipule à l'alinéa 4 qu'il doit « examiner, amender si nécessaire et approuver les dispositions sur les aspects nutritionnels » des aliments, y compris ceux résultant de l'application de l'analyse des risques nutritionnels qui sont mis au point par d'autres organismes subsidiaires du Codex.]
7. L'analyse des risques nutritionnels examine le risque d'effets adverses pour la santé dus aux apports inappropriés et/ou excessifs d'éléments nutritifs et de substances apparentées, et la diminution prévue des risques grâce aux stratégies de gestion proposées. Dans les situations qui concernent des apports inappropriés, une telle diminution des risques pourrait être considérée comme [une forme de] bénéfice nutritionnel.
8. Les constituants des aliments les plus intéressants dans l'analyse des risques nutritionnels sont les constituants intrinsèques des aliments et/ou les constituants intentionnellement ajoutés aux aliments [et sont identifiés comme suit:
 - éléments nutritifs qui peuvent réduire le risque d'inadéquation et ceux qui peuvent augmenter le risque d'effets adverses pour la santé; ou
 - substances apparentées²³ qui peuvent augmenter le risque d'effets adverses pour la santé en cas de consommation excessive et qui peuvent également réduire le risque d'autres effets adverses pour la santé en cas d'apport réduit.
 - [les éléments nutritifs qui augmentent le risque d'effets adverses pour la santé et qui coexistent dans une matrice alimentaire avec un ou plusieurs éléments nutritifs ou substances apparentées, associés à une réduction des risques d'inadéquation ou d'effets adverses pour la santé en cas d'apport réduit].]
9. Le cas échéant, l'application d'une analyse quantitative des risques nutritionnels peut guider la prise de décision en ce qui concerne les dispositions relatives à la composition quantitative des éléments nutritifs et des substances apparentées dans certains textes du Codex.
10. L'analyse des risques nutritionnels doit être aussi quantitative que possible, bien qu'une approche basée sur les risques qualitatifs appliquant les principes de l'analyse des risques nutritionnels puisse permettre d'aider à développer les textes du Codex, par exemple dans les situations suivantes:
 - formulation de principes généraux relatifs à la composition nutritionnelle (comme les principes concernant l'ajout d'éléments nutritifs aux aliments);
 - formulation de principes généraux pour l'évaluation ou la gestion des risques liés aux aliments pour lesquels une allégation relative à la nutrition ou à la santé a été demandée;

- gestion des risques en ajoutant des conseils sur les étiquettes, en rapport avec la consommation d'aliments présentant une certaine³ composition nutritionnelle, y compris d'aliments diététiques ou de régime; et
- conseils concernant l'analyse comparative des risques (par exemple le risque associé à un apport considérablement réduit ou nul d'un aliment nutritif de première nécessité en raison d'un risque diététique tel qu'un contaminant présent dans cet aliment.

SECTION 4 – DÉFINITIONS

11. Les *Définitions des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques* de ce Manuel de procédure fournissent des définitions génériques appropriées des termes analyse des risques, évaluation des risques, gestion des risques, communication sur les risques et politique d'évaluation des risques. Lorsqu'ils sont appliqués dans le contexte d'une analyse des risques nutritionnels, ces termes relatifs aux analyses des risques de haut niveau doivent être suivis de l'adjectif « nutritionnel » et leurs définitions existantes doivent être convenablement adaptées en remplaçant les définitions et termes existants pertinents par ceux énumérés ci-dessous.
12. Néanmoins, d'autres *Définitions des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques* ont été modifiées afin de préciser qu'un apport inapproprié constitue un facteur de risque nutritionnel. Certains nouveaux termes ont également été définis pour plus de clarté. Ci-après figurent les définitions subsidiaires modifiées ou nouvellement élaborées:

Risque nutritionnel – Fonction de la probabilité d'un effet adverse pour la santé dû à l'apport inapproprié ou excessif d'éléments nutritifs et de substances apparentées et de la gravité de cet effet du fait d'un (de) danger(s) associé(s) aux éléments nutritifs dans un aliment.

Effet adverse pour la santé⁴ – Changement dans la morphologie, la physiologie, la croissance, l'évolution, la reproduction ou la durée de vie d'un organisme, d'un système, ou d'une (sous-)population qui se traduit par une altération d'une capacité fonctionnelle ou d'une capacité à compenser un stress supplémentaire ou par une augmentation de la sensibilité aux effets néfastes d'autres influences environnementales.

Danger associé à un élément nutritif – Propriété inhérente d'un nutriment ou d'une substance apparentée présent dans un aliment de causer un effet adverse pour la santé en raison d'un apport inapproprié ou excessif.

Identification d'un danger associé à un élément nutritif – Identification d'un danger associé à un élément nutritif dans un aliment ou un groupe d'aliments donné.

Caractérisation d'un danger associé à un élément nutritif – Évaluation qualitative et/ou quantitative de la nature des effets adverses pour la santé afférents à un danger associé à un élément nutritif.

Évaluation de la relation dose-réponse – Détermination de la relation entre le degré d'apport (ou d'exposition à) (à savoir une dose) d'un élément nutritif ou d'une substance apparentée et la gravité et/ou la fréquence des effets adverses qui en résultent pour la santé (ou réponse).

Apport maximum tolérable⁴ – Niveau maximal d'apport habituel à partir de toutes les sources d'un élément nutritif ou d'une substance apparentée, auquel il est jugé improbable de générer des effets adverses pour la santé chez les êtres humains.

Apport le plus élevé observé⁴ – Niveau d'apport le plus élevé observé ou administré, selon une ou plusieurs études de qualité acceptable. Il suppose en outre l'absence de tout effet adverse pour la santé.

Évaluation de l'apport (exposition) – Évaluation qualitative et/ou quantitative de l'apport probable d'un élément nutritif ou d'une substance apparentée par le biais des aliments, ainsi que de l'apport à partir d'autres sources pertinentes, comme les compléments alimentaires.

³ Aux fins de ces Principes nutritionnels, le terme descriptif « composition nutritionnelle » se réfère à un ou plusieurs éléments nutritifs et/ou substances apparentées, selon le cas.

⁴ *A Model for Establishing Upper Levels of Intake for Nutrients and Related Substances*. Rapport de l'Atelier technique mixte FAO/OMS 2005, OMS, 2006.

Caractérisation d'un risque associé à un élément nutritif – Estimation qualitative et/ou quantitative, compte tenu des incertitudes inhérentes à l'évaluation, de la probabilité de la fréquence et de la gravité des effets adverses pour la santé connus ou potentiels susceptibles de se produire dans une population donnée, sur la base de l'identification des dangers associés à un élément nutritif, de la caractérisation des dangers associés à un élément nutritif et de l'évaluation de l'apport.

Biodisponibilité⁵ – Proportion d'élément nutritif ou de substance apparentée ingérée et utilisée grâce aux voies métaboliques normales. La biodisponibilité est influencée par des facteurs nutritionnels, tels que la forme chimique, les interactions avec les autres éléments nutritifs et composants alimentaires et la transformation/préparation des aliments, et par des facteurs systémiques et intestinaux propres au consommateur.

Mécanisme homéostatique⁴ – Mécanisme induit par un système de contrôles activés par un retour négatif permettant de maintenir les fonctions normales du corps en présence d'un environnement nutritionnel variable.

SECTION 5 – PRINCIPES DE L'ANALYSE DES RISQUES NUTRITIONNELS

13. Une analyse des risques nutritionnels comprend trois volets: l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques. Un accent particulier est mis sur une étape initiale de formulation des problèmes, qui constitue une activité préliminaire essentielle de la gestion des risques.

ACTIVITÉS PRÉLIMINAIRES DE LA GESTION DES RISQUES NUTRITIONNELS

14. Les activités préliminaires de la gestion des risques nutritionnels devraient tenir compte des sections particulières des Principes de travail intitulées Aspects généraux de l'analyse des risques et Politique d'évaluation des risques.

Formulation des problèmes nutritionnels⁴

15. La formulation des problèmes nutritionnels est nécessaire pour identifier le but d'une évaluation des risques nutritionnels et constitue un composant essentiel des activités préliminaires de la gestion des risques nutritionnels car elle prévoit les interactions entre les responsables de la gestion des risques et les responsables de l'évaluation des risques, afin d'assurer une compréhension commune des problèmes et de l'objectif de l'évaluation des risques.

16. De telles considérations devraient entre autres viser à déterminer si une évaluation des risques nutritionnels est nécessaire et, si tel était le cas:

- le niveau de priorité qu'il convient de lui accorder;
- quels devraient être les instigateurs et les acteurs de l'évaluation des risques nutritionnels, de la gestion des risques nutritionnels et des processus de communication sur les risques nutritionnels;
- la nécessité de développer une politique d'évaluation des risques nutritionnels;
- de quelle manière l'évaluation des risques nutritionnels doit fournir les informations nécessaires pour faciliter la décision en matière de gestion des risques des risques nutritionnels;
- si des données sont disponibles pour engager une évaluation des risques nutritionnels;
- le niveau des ressources disponibles; et
- le calendrier de réalisation de l'évaluation.

17. Les informations spécifiques à collecter pour la formulation des problèmes nutritionnels peuvent inclure:

- un inventaire détaillé des connaissances antérieures;
- l'identification des (sous-)populations à cibler pour l'évaluation des risques, des zones géographiques ou des caractéristiques des consommateurs qui devront être couverts;

⁵ Gibson R.S. The role of diet- and host-related factors in nutrient bioavailability and thus in nutrient-based dietary requirement estimates. Food and Nutrition Bulletin 2007;28(suppl):S77-100.

- le ou les moyens d'exposition pertinents; et
- les critères sanitaires à prendre en compte.

ÉVALUATION DES RISQUES NUTRITIONNELS

18. Les *Principes de travail pour l'évaluation des risques* du Codex s'appliquent de manière générale à l'évaluation des risques nutritionnels. Les principes de l'évaluation des risques nutritionnels supplémentaires à prendre en compte dans le cadre du Codex sont identifiés ci-dessous.

Caractérisation d'un danger associé à un élément nutritif et caractérisation des dangers

19. Ces deux étapes sont souvent pertinentes à un niveau global car elles se basent sur les documents scientifiques et médicaux disponibles, qui regroupent des données provenant de différents groupes de la population. Néanmoins, cette pertinence globale pour la caractérisation des dangers n'exclut pas la possibilité d'un danger spécifique pour une (sous-)population.
20. L'évaluation des risques nutritionnels devrait tenir compte du ou des danger(s) associé(s) posé(s) par les apports tant inappropriés qu'excessifs. Cette approche devrait inclure l'analyse du ou des danger(s) lié(s) aux apports excessifs en éléments nutritifs afférents causant une hausse des risques dans le(s) support(s) alimentaire(s) étudié(s).
21. L'identification et la caractérisation des dangers associés à un élément nutritif devraient reconnaître les différences actuelles en termes de méthodologie constatées dans l'évaluation des risques nutritionnels liés à des apports inappropriés ou excessifs ainsi que les progrès scientifiques constatés dans ces méthodologies.
22. La caractérisation des dangers associés à un élément nutritif devrait tenir compte des mécanismes homéostatiques pour les éléments nutritifs essentiels et des limitations en ce qui concerne la capacité d'adaptations homéostatiques. Elle pourrait également prendre la biodisponibilité en compte, ainsi que les facteurs affectant la biodisponibilité des éléments nutritifs et des substances apparentées, comme les diverses formes chimiques.
23. Les normes de référence des éléments nutritifs qui pourraient être utilisées pour caractériser le ou les danger(s) associé(s) aux éléments nutritifs en matière d'adéquation incluent des mesures des besoins moyens. Certaines normes de référence des éléments nutritifs applicables globalement ont été publiées par la FAO/OMS. Les normes de référence des éléments nutritifs officielles à l'échelle régionale et nationale sont également disponibles et ont été mises à jour régulièrement afin de refléter les avancées scientifiques. Ces dernières sont plus susceptibles de porter sur les éléments nutritifs que sur les substances apparentées.
24. Les normes de référence des éléments nutritifs qui peuvent être utilisées pour caractériser le ou les danger(s) associé(s) aux éléments nutritifs dû(s) aux apports excessifs incluent les apports maximaux tolérables. Certaines normes de référence sur les apports maximaux tolérables applicables globalement ont été publiées par la FAO/OMS. En outre, l'établissement au niveau international des apports maximaux tolérables et de l'apport le plus élevé observé sur la base des recommandations⁴ devrait être envisagé à l'avenir. Des normes de référence des éléments nutritifs, régulièrement mises à jour, sont mises à disposition par les autorités régionales et nationales. Pour certaines substances apparentées, de telles normes développées à partir d'une révision systématique des preuves sont disponibles uniquement dans la documentation scientifique évaluée par des pairs.
25. L'évaluation des apports inappropriés ou excessifs d'éléments nutritifs et substances apparentées spécifiques devrait tenir compte de la disponibilité de toutes ces sources de référence à fondement scientifique, comme il convient. Si de telles normes de référence pour les éléments nutritifs et les substances apparentées sont appliquées dans l'évaluation des risques nutritionnels, les bases de leur transposition devraient être analysées.

Évaluation de l'apport d'un élément nutritif et caractérisation des risques

26. Ces deux étapes sont généralement spécifiques à la ou aux (sous-)population(s) étudiées pour l'évaluation des risques. Les populations pertinentes pour le Codex sont les populations au sens large dans les pays membres du Codex ou des groupes de sous-population particuliers dans ces pays, définis sur la base de paramètres physiologiques tels que l'âge ou l'état de santé.
27. L'évaluation de l'apport d'un élément nutritif et la caractérisation des risques devraient être appliquées dans le contexte de l'alimentation totale. Lorsque c'est possible, elles devraient comprendre l'évaluation de la répartition des doses journalières totales pour la ou les population(s) cible(s). Cette approche reconnaît que les risques associés aux éléments nutritifs sont souvent liés à l'apport total provenant de sources alimentaires multiples, dont des aliments enrichis, des compléments alimentaires⁶ et, dans le cas de certains minéraux, de l'eau. [Elle peut également prendre en compte la biodiversité des éléments nutritifs et des substances apparentées dans les aliments consommés]

GESTION DES RISQUES NUTRITIONNELS

28. Les *Principes de travail pour la gestion des risques* du Codex s'appliquent de manière générale à la gestion des risques nutritionnels. Les principes de la gestion des risques nutritionnels supplémentaires à prendre en compte dans le cadre du Codex sont identifiés ci-dessous.
29. La gestion des risques nutritionnels peut être affectée par Les mesures quantitatives ou les directives qualitatives énoncées dans les textes du Codex. Une telle gestion des risques pourrait comporter des décisions quant à la composition des éléments nutritifs, la prise en compte de l'adéquation des aliments contenant des éléments nutritifs causant une augmentation des risques à certaines fins ou pour certaines sous-populations, des consignes d'étiquetage destinées à réduire les risques nutritionnels pour la santé publique, ainsi que la formulation de principes généraux pertinents.

[Les décisions en matière de gestion des risques nutritionnels devraient tenir compte de l'impact réel, ou probable, sur le comportement des consommateurs, tels que les modes de consommation alimentaire et de préparation des aliments, qui sont des habitudes culturelles, afin de prévoir des produits de remplacement éventuels et d'assurer une réduction globale des risques.]

30. La politique d'évaluation des risques nutritionnels devrait être articulée comme il convient pour le responsable de l'évaluation des risques sélectionné, avant que ce dernier ne conduise l'évaluation de ces risques.

COMMUNICATION SUR LES RISQUES NUTRITIONNELS

31. Les *Principes de travail pour la communication sur les risques* du Codex s'appliquent de manière générale à la communication sur les risques nutritionnels.

SECTION 6 – SÉLECTION DU RESPONSABLE DE L'ÉVALUATION DES RISQUES

32. Étant donné que la FAO et l'OMS jouent un rôle essentiel en fournissant des conseils scientifiques au Codex Alimentarius et à ses organes subsidiaires, elles sont reconnues comme les premières sources de conseils pour le Codex Alimentarius en ce qui concerne l'évaluation des risques nutritionnels. Toutefois, ce rôle n'empêche pas de recourir à d'autres sources d'avis, par exemple des organisations ou des groupes d'experts internationaux [ainsi qu'à une expertise nationale pertinente] si nécessaire.
33. Toutes les demandes d'avis pour l'évaluation des risques devraient être accompagnées d'un mandat et, le cas échéant, d'une politique d'évaluation des risques afin d'orienter le responsable de l'évaluation. Ces paramètres pourraient être établis par l'organe subsidiaire pertinent du Codex.

⁶ Les *Directives concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux* (CAC/GL 55 – 2005) du Codex définissent les compléments alimentaires comme des sources concentrées de ces éléments nutritifs ou substances apparentées, seuls ou en combinaison, commercialisées sous formes de gélules, comprimés, poudres, solutions, etc. qui sont censés être ingérés en petites quantités unitaires mesurées, mais pas sous la forme des produits alimentaires habituels, et dont l'objectif est de suppléer la carence du régime alimentaire habituel en éléments nutritifs ou en substances apparentées.

SECTION 7 – PROCESSUS DE RÉVISION

34. Les présents principes de l'analyse des risques nutritionnels devraient être révisés par le CCNFSDU à des intervalles appropriés après leur mise en œuvre, afin de garantir l'actualisation et la conformité avec [les bonnes pratiques de réglementation] et après toute modification éventuelle des Principes de travail du Codex.

ANNEXE VII

DOCUMENT DE PROJET RELATIF A UNE PROPOSITION D'UNE NOUVELLE ACTIVITÉ DE RÉVISION DES VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE POUR LES VITAMINES ET LES SELS MINÉRAUX (CAC/GL 2-1985)**1. OBJET ET PORTÉE DE LA NOUVELLE ACTIVITÉ PROPOSÉE**

La Section 3.4.4 des *Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/CL 2-1985, Rév. 1-1993) stipule que les données numériques sur les vitamines, les sels minéraux et les protéines devront être exprimées en pourcentage des valeurs de référence quantifiées sur l'étiquette c'est-à-dire en "valeurs nutritionnelles de référence" (VNR). Depuis la première présentation de cette directive en 1985, la Section 3.4.4 a été amendée une fois en 1993 à la suite du Rapport d'une Consultation mixte FAO/OMS sur les valeurs nutritionnelles de référence recommandées aux fins de l'étiquetage des denrées alimentaires (Helsinki, Finlande, 12-16 septembre 1988). À ce moment-là, il a été indiqué que la définition et l'examen de ces valeurs étaient en cours, soumis à révision à la lumière des nouvelles données scientifiques fournies par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Le CCFL a également reconnu que des principes généraux étaient nécessaires pour orienter le choix et les amendements des VNR et avait demandé l'avis du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime à cet égard (ALINORM 93/40).

Actuellement, la liste des VNR figurant dans les *Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* vise 9 vitamines (A, D, C, thiamine, riboflavine, niacine, B₆, acide folique et B₁₂), 5 sels minéraux (calcium, magnésium, fer, zinc, iode) et des protéines, qui étaient en général fondées sur les ANR de référence pour les hommes adultes. Ces valeurs sont indiquées comme base pour exprimer la teneur en éléments nutritifs dans l'étiquetage nutritionnel des compléments alimentaires dans les *Directives Codex concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux* (CAC/GL 55-2005). Par ailleurs, les *Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997, Rév. 1-2004) indiquent les VNR comme base pour des critères pour les allégations relatives à la nutrition et à la santé.

À sa vingt-cinquième session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSUD) a reconnu que la liste actuelle des VNR contenue dans les *Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* était incomplète et devrait être complétée et mise à jour. Il a également souligné qu'une série de principes devrait être élaboré pour la mise en place de VNR tenant compte de l'expérience des pays membres en matière d'établissement de valeurs de référence à des fins d'étiquetage.

La nouvelle activité proposée consisterait à élaborer des principes généraux fondés sur la science pour établir des VNR et réviser la liste des VNR contenue dans les *Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel*, compte dûment tenu des travaux déjà effectués pour ce qui est des valeurs nutritionnelles de référence.

2. SA PERTINENCE ET SON OPPORTUNITÉ

La Résolution 57.17 de l'Assemblée mondiale de la santé approuvant la Stratégie mondiale invitait la Commission du Codex Alimentarius à continuer, dans le cadre de son mandat opérationnel, d'accorder toute l'attention voulue aux mesures qui pourraient être prises pour améliorer les normes sanitaires des aliments conformément aux buts et objectifs de la Stratégie mondiale.

À sa vingt-huitième session, la Commission est donc convenue de demander à l'OMS et à la FAO de préparer un document décrivant particulièrement les mesures qui pourraient être prises par le Codex, y compris des propositions spécifiques de nouveaux travaux qui seraient examinées par le CCNFSUD et le CCFL. À sa vingt-neuvième session, la Commission est convenue de compléter le document contenant des propositions concrètes d'activités à entreprendre par le Codex, document qui serait soumis au CCNFSUD et au CCFL pour examen.

Le CCNFSUD et le CCFL avaient amplement débattu de ces propositions et les comités ont décidé que le CCNFSUD réviserait les VNR pour les vitamines et les sels minéraux dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (ALINORM 07/30/26). La proposition de cette nouvelle activité est donc aussi opportune que pertinente.

3. PRINCIPALES QUESTIONS À TRAITER

Cette activité comporterait un processus pour élaborer les principes généraux pour l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux destinés à la population en général comme première étape.

L'étape suivante consisterait à examiner toutes les valeurs de référence disponibles et leur fondement scientifique par les principes convenus et, le cas échéant, à mettre à jour et à étendre la liste des VNR et des vitamines et des sels minéraux dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel*.

Ensuite, le Comité établirait des VNR pour les vitamines et les sels minéraux pour l'étiquetage destinées à des sujets âgés de six à 36 mois. Le Comité pourrait alors commencer à travailler pour établir des principes qui s'appliqueraient aux VNR pour ce groupe d'âge, en utilisant comme base les principes définis pour les VNR pour la population en général et les modifier selon les besoins. Une fois ces principes élaborés, des VNR pour ce groupe d'âge seraient établies.

4. ÉVALUATION PAR RAPPORT AUX CRITÈRES RÉGISSANT L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX

Protection des consommateurs contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement: cette nouvelle activité proposée fournirait au Codex et aux autorités nationales/régionales des principes à utiliser pour établir des VNR, aidant ainsi à fixer un niveau approprié de protection pour les consommateurs. Le projet pourrait aider en particulier les pays qui ont une expérience limitée en matière de VNR, notamment pour sélectionner des VNR à des fins d'étiquetage.

Diversification des législations nationales et entraves apparentes qui semblent, ou pourraient, en résulter au commerce international: cette nouvelle activité proposée fournirait des principes généraux scientifiques reconnus au niveau international que le Codex et les autorités nationales/régionales pourraient utiliser pour appliquer les VNR établies à des fins d'étiquetage. Ces principes reconnus internationalement pourraient contribuer à assurer des approches cohérentes pour l'établissement de VNR à des fins d'étiquetage.

Portée de l'activité et établissement de priorités dans les différents domaines du travail. La portée de l'activité est liée au travail déjà entrepris par le Codex sur une base hautement prioritaire.

- ***Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations:*** Cette nouvelle activité proposée va dans le sens et complète les travaux déjà entrepris par le CCFL.

5. PERTINENCE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS STRATÉGIQUES DU CODEX

Cette proposition est conforme aux objectifs stratégiques suivants mentionnés dans le Plan stratégique 2008-2013 du Codex:

Mettre en place des cadres réglementaires cohérents (Activité 1.3);

Favoriser l'application la plus vaste et la plus cohérente des principes scientifiques et de l'analyse des risques (Activités 2.3).

6. INFORMATION SUR LE LIEN ENTRE LA PROPOSITION ET D'AUTRES DOCUMENTS EXISTANTS DU CODEX

Les *Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985, Rév. 1-1993) et les *Directives Codex concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux* (CAC/GL 55-2005) indiquent les VNR comme base pour exprimer le contenu en éléments nutritifs dans l'étiquetage nutritionnel de tous les aliments incluant les aliments et les compléments alimentaires traditionnels. Les *Directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CAC/GL 23-1997, Rév. 1-2004) indiquent également des VNR comme base pour des critères applicables aux allégations relatives à la nutrition et à la santé.

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

Les avis scientifiques de la FAO/OMS pourraient être identifiés à une étape plus avancée.

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

Non prévue.

9. LE CALENDRIER PROPOSÉ POUR LA RÉALISATION DE LA NOUVELLE ACTIVITÉ, Y COMPRIS LA DATE DE DÉBUT, LA DATE PROPOSÉE POUR L'ÉTAPE 5 ET LA DATE PROPOSÉE POUR L'ADOPTION PAR LA COMMISSION: LE DELAI POUR L'ÉLABORATION D'UNE DIRECTIVE NE DEVRAIT PAS DÉPASSER CINQ ANS

Activité	Étape/date
Le CCNFSDU accepte l'activité à entreprendre	Novembre 2007
La Commission approuve la nouvelle activité	Juillet 2008
Étape 5	2009/2010
Adoption par la Commission	2011/2012