

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

REP17/NFSDU

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Quarantième session*

*CICG, Genève, Suisse*

*17-22 juillet 2017*

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

Hambourg, Allemagne

5 – 9 décembre 2016

## TABLE DES MATIÈRES

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

### Paragraphes

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2 - 4
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	5
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres organismes subsidiaries (Point 2 de l'ordre du jour) .....	6 - 18
Questions soulevées par la FAO et l'OMS (Point 3 de l'ordre du jour).....	19 - 22
Projet de VNR-B pour la vitamine E (Point 4a de l'ordre du jour) et Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (vitamine D et équivalents alimentaires et facteur de conversion pour la vitamine E) (Point 4b de l'ordre du jour).....	23 – 36
VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge (Point 4c de l'ordre du jour) ..	37 - 40
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (Point 5 de l'ordre du jour) .....	41 - 127
Avant-projet de définition de la biofortification (Point 6 de l'ordre du jour).....	128 – 147
Avant-projet sur une VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne basés sur l'EPA et le DHA (Point 7 de l'ordre du jour) .....	148 – 155
Avant-projet de ligne directrice pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) (Point 8 de l'ordre du jour) .....	156 – 166
Document de travail sur l'allégation « sans » acides gras trans (Point 9 de l'ordre du jour).....	167 – 170
Alignement des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes élaborées par le CCNFSDU (Point 10 de l'ordre du jour).....	171 - 178
Autres questions et travaux futurs (Point 11 de l'ordre du jour) .....	
- Méthodes d'analyse .....	179 - 190
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour) .....	191

### **Annexes**

Annexe I – Liste des participants .....	page 20
Annexe II – Modifications du Manuel de procédure et des normes sur la nutrition .....	page 54
Annexe III – Avant-projet de VNR-B révisées et facteur de conversion aux fins d'étiquetage dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985) .....	page 56
Annexe IV – Avant-projet et projet de révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987) .....	page 57
Annexe V – Méthodes d'analyse pour les apports dans la norme CODEX STAN 72-1981 .....	page 69

## RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objet	Texte/Sujet	Code	Étape	Para- graphe
Membres CCEXEC73 CAC40	Adoption	Propositions de modifications de la section 6, paragraphe 33, des principes de l'analyse des risques nutritionnels (Manuel de procédure)	-	-	12(i)
Secrétariat du Codex CAC40	Adoption	Modifications rédactionnelles des <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i>	CAC/GL 2-1985	-	12(ii)
CAC40	Adoption	Modifications rédactionnelles de diverses normes du CCNFSDU : aromatisants	CODEX STAN 73-1981 CODEX STAN 74-1981 CODEX STAN 156-1987 CAC/GL 8-1991	-	16
Membres CCEXEC73 CAC40	Adoption	VNR-B pour les vitamines D et E et facteurs de conversion pour les équivalents de la vitamine E	CAC/GL 2-1985	5/8 et 8	26 et 28, 36
CCNFSDU39	Discussion	VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge	CAC/GL 2-1985	-	40
CCNFSDU40	Discussion	Avant-projet de facteurs essentiels de composition et de qualité (section A : préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge) ; et certains facteurs essentiels de composition et de qualité (section B : enfants en bas âge)	CODEX STAN 156-1987	4	125
Membres GT électronique (Nouvelle- Zélande, France et Indonésie) CCNFSDU39	Remaniement	Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (autres sections)	CODEX STAN 156-1987	2/3	122 - 123
GT électronique (Zimbabwe, Afrique du Sud) CCNFSDU39	Remaniement	Avant-projet de définition de la biofortification	-	2/3	146
GT électronique Russie, Chili CCNFSDU39	Remaniement	Avant-projet sur une VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne basés sur l'EPA et le DHA	CAC/GL 2-1985	2/3	154
GT électronique (Afrique du Sud, Sénégal et Ouganda) CCNFSDU39	Remaniement	Avant-projet de ligne directrice pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF)	-	2/3	166

CCNFSDU39	Discussion	Allégation « sans » acides gras trans	-	-	170
GT électronique (Union européenne, Russie) CCNFSDU39	Discussion	Mécanisme / cadre pour l'examen des justifications technologiques / examen ou confirmation de la justification technologique pour certains additifs alimentaires	-	-	178
CCMAS38 CAC40	Avis ou validation / Adoption	Méthodes d'analyse pour les apports dans la <i>Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i>	CODEX STAN 72-1981	-	180 - 190
FAO	Demande	Examen d'éventuelles orientations sur le DIAAS pour l'évaluation de la qualité des protéines	-	-	83, 165

## LISTE DES ABRÉVIATIONS

AI	Adequate Intake (apport adéquat)
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CRD	Document de séance
DHA	Acide docosahexaénoïque
DIAAS	Indice d'acides aminés indispensables digestibles
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
ELISA	Enzyme-linked Immunosorbent assay (méthode immuno-enzymatique)
EPA	Acide eicosapentaénoïque
UE	Union européenne
GT électronique	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Limite indicative maximale (GUL)	Limite indicative maximale
FIL	Fédération internationale de laiterie
SIN	Système international de numérotation
IOM	Institute of Medicine (nouveau nom : Health and Medicine Division)
ISDI	Fédération internationale des industries des aliments diététiques
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte d'experts des additifs alimentaires
JEMNU	Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition
AGPI-LC	Acides gras polyinsaturés à longue chaîne
NUGAG	Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS
VNR-B	Valeurs nutritionnelles de référence - Besoins
VNR-MNT	Valeurs nutritionnelles de référence - Maladies non transmissibles
PDCAAS	Indice d'acides aminés corrigé de la digestibilité des protéines
CEP	Coefficient d'efficacité protéique
GT physique	Groupe de travail physique
OSCR	Organisme scientifique compétent reconnu
RUTF	Aliments thérapeutiques prêts à l'emploi
MAS	Malnutrition aiguë sévère
AGT	Acides gras trans
ONU	Nations Unies
UNICEF	Fonds des Nations Unies pour l'Enfance
ONUSIDA	Programme commun des Nations Unies sur le VIH/sida
WHA	Assemblée mondiale de la santé
OMS	Organisation mondiale de la Santé

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa trente-huitième session à Hambourg, Allemagne, du 5 au 9 décembre 2016, à l'aimable invitation du gouvernement fédéral allemand. La session était présidée par le Dr Pia Noble, ancienne Chef de la division des denrées alimentaires spécifiques, suppléments alimentaires et additifs alimentaires du Ministère fédéral allemand de l'Alimentation et de l'Agriculture. La session s'est déroulée en présence de 56 pays membres, une organisation membre et 38 organisations en qualité d'observateurs. La liste des participants figure à l'annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. Le Dr Klaus Heider, Directeur général chargé des politiques alimentaires, de la sécurité des produits et de l'innovation auprès du Ministère fédéral allemand de l'Alimentation et de l'Agriculture, s'exprimant au nom de M. Christian Schmidt, Ministre fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture, accueille les délégués. Le Dr Heider récapitule l'histoire du Comité et rappelle les actions les plus marquantes du CCNFSDU au cours des 50 dernières années. M. Tom Heilandt, Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, s'adresse également aux participants.
3. Afin de marquer le 50<sup>e</sup> anniversaire du Comité, les délégués saluent la présence de trois anciens présidents à la réunion : le Dr Horst Drews, le Prof. Dr Arpad Somogyi et le Dr Rolf Großklaus.

### **Partage des compétences**<sup>1</sup>

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

### **ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)**<sup>2</sup>

5. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session et convient que le point 4b sera discuté avant le point 4a. Le Comité convient également de discuter du document CX/NFSDU 16/38/12 (*Méthodes d'analyse dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981)), préparé par les États-Unis d'Amérique, au point 11 Autres questions et travaux futurs.

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

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

#### **Cohérence des textes sur l'analyse des risques au sein des comités concernés**

7. Le Comité a examiné le projet de proposition préparé par le Secrétariat sur la modification de la section 6 « Sélection du responsable de l'évaluation des risques », paragraphe 33 des principes d'analyse des risques nutritionnels, afin d'inclure le JEMNU comme source principale d'avis scientifiques, et pris note des observations suivantes émises par les membres :
  - soutien en faveur de l'ajout du JEMNU dans le texte ainsi que de diverses sources d'avis scientifiques ;
  - importance de veiller à ce que le langage employé dans le texte soit cohérent avec les autres textes correspondants sur la fourniture d'avis scientifiques utilisés par d'autres comités comme le CCFH, le CCCF, le CCFA ;
  - le JEMNU devrait être la principale source d'information et donc la FAO, l'OMS et la deuxième phrase du paragraphe 33 devraient être supprimées dans le texte ;
  - la deuxième phrase devrait être conservée pour permettre l'examen d'avis scientifiques provenant d'autres sources, dans un souci de flexibilité pour le Comité ;
  - les avis scientifiques devraient être protégés contre les conflits d'intérêts et les influences inopportunes.
8. Le Secrétariat du Codex explique que le texte est cohérent avec les autres principes d'analyse des risques, notamment sur l'hygiène alimentaire et les contaminants présents dans les produits de consommation

---

<sup>1</sup> CRD1

<sup>2</sup> CX/NFSDU 16/38/1

<sup>3</sup> CX/NFSDU 16/38/2, CRD4 (observations de l'Union européenne, du Kenya, de l'Union africaine, de la FIL et de l'ISDI) ; CRD14 (observations du Bénin)

humaine et animale, et que la FAO et l'OMS seront les premières consultées pour obtenir un avis scientifique. Le Secrétariat ajoute que la deuxième phrase du paragraphe 33 vise à apporter de la flexibilité. Lorsque la FAO et l'OMS ne sont pas en mesure de fournir un avis scientifique en temps utile, le Comité peut examiner d'autres sources.

9. Le Représentant de la FAO informe le Comité que la FAO et l'OMS ont mis en place des politiques et des procédures solides et claires qui assurent l'indépendance et répondent aux inquiétudes relatives aux influences inopportunes à tous les stades de la délivrance d'avis scientifiques au Codex, notamment l'appel à des experts avant et pendant les réunions et l'impartialité de ces experts.
10. La présidence souligne l'importance de rechercher des informations auprès d'autres organismes scientifiques (OSCR) que la FAO, l'OMS et le JEMNU, pour apporter de la flexibilité au Comité. Elle note également la nécessité d'employer un langage harmonisé entre les différents textes sur l'analyse des risques et, en conséquence, certaines des modifications proposées sont de nature typographique et sont destinées à apporter la cohérence requise.

#### Autres

11. Le Comité prend également note des incohérences existantes dans les sections 3.1 et 3.2 des *Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) découlant de nouvelles modifications dans la définition des OSCR à la section 2.5 lors de la CAC39.

#### **Conclusion**

12. Le Comité est convenu :
  - i. de transmettre les modifications proposées pour la section 6, paragraphe 33, à la Commission pour adoption (annexe II) ;
  - ii. que le Secrétariat du Codex va compiler les modifications proposées pour les sections 3.1 et 3.2 des *Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) et les transmettre à la CAC40 pour adoption.

#### **Méthodes d'analyse**

13. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail en cours de session présidé par les États-Unis, afin d'examiner les questions soulevées par le CCMAS sur les différentes méthodes pour les apports dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981), ainsi que les propositions du document CX/NFSDU 16/38/12.
14. Le Comité est également convenu de ne pas inclure la méthode ELISA G12 dans la *Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten* (CODEX STAN 118-1979), en observant qu'il n'existe pas de résultats de comparabilité avec R5 ; elle sera en outre examinée ultérieurement lorsque les résultats d'études de comparabilité en cours menées par le groupe de travail international sur l'analyse et la toxicité de la prolamine seront disponibles.

#### **Modifications rédactionnelles dans les textes sur les aromatisants**

15. Le Comité approuve les propositions du CCFA sur les modifications rédactionnelles liées à l'emploi approprié du terme « aromatisants » dans les normes suivantes : *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance* (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981), *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981), *Norme pour les préparations de suite* (CODEX STAN 156-1987), *Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge* (CAC/GL 8-1991). Les modifications sont présentées à l'annexe II.

#### **Conclusion**

16. Le Comité est convenu de transmettre les textes modifiés à la CAC40 pour adoption.

#### **Politiques / stratégies / directives de la FAO et de l'OMS<sup>4,5</sup>**

17. Le Représentant de l'OMS attire l'attention du Comité sur les discussions du CCEXEC71 et de la CAC39 sur les relations entre les politiques / stratégies / directives de la FAO et de l'OMS et le travail du Codex, et prend note de la référence croissante et des demandes au Codex émanant de l'Assemblée mondiale de la Santé (WHA) pour renforcer son travail et appeler les États membres à utiliser les normes et les lignes directrices du Codex afin de protéger et promouvoir la santé de la population. Toutefois, ces dernières années, la référence

<sup>4</sup> REP16/EXEC, paragraphes 113 – 122

<sup>5</sup> REP16/CAC, paragraphes 137 – 145

au Codex et à l'emploi de ses normes et lignes directrices a été remise en question dans les discussions au sein de la WHA parce que les normes et lignes directrices du Codex ne sont pas toujours élaborées de façon à assurer l'application des politiques et des recommandations de l'OMS et ne suivent pas toujours les directives de l'OMS. Le Représentant note également que la CAC39 a proposé que cette question soit discutée plus en détail lors du CCEXEC79 en 2017 et, pour finir, il souligne l'importance pour les pays membres et les observateurs du CCNFSDU de la prendre pleinement en considération.

18. Le Représentant de la FAO note que la FAO et l'OMS mettent une grande variété de ressources à la disposition de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organismes subsidiaires, y compris leurs propres initiatives politiques, leurs avis scientifiques ainsi que d'autres ressources et outils, et encourage le Comité à faire le meilleur usage de ces différentes ressources. Il rappelle également au Comité que la Commission est une organisation indépendante ayant pour mandat d'élaborer des normes qui garantissent à la fois la sécurité alimentaire et des pratiques commerciales loyales pour toutes les denrées alimentaires. Il encourage le Comité à se servir de toutes les ressources pour assurer leur meilleur usage en vue d'accomplir le mandat du Codex de garantir la sécurité alimentaire et des pratiques commerciales loyales pour toutes les denrées alimentaires dont traite le Comité.

### QUESTIONS SOULEVÉES PAR LA FAO ET L'OMS (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>

19. La Représentante de la FAO attire l'attention du Comité sur les différentes activités de la FAO présentant un intérêt pour le CCNFSDU : (1) le Symposium international sur les systèmes alimentaires durables pour une alimentation saine et une nutrition améliorée, qui a eu lieu à Rome les 1<sup>er</sup> et 2 décembre 2016 ; (2) la récente déclaration de l'Assemblée générale des Nations Unies proclamant les années 2016 à 2025 Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, qui engage les États membres sur dix années d'actions soutenues et cohérentes en faveur de la nutrition ; (3) la consultation technique conjointe de la FAO et de l'OMS sur le thème « Cultures de base biofortifiées avec teneur accrue en micronutriments pour l'amélioration du statut de vitamines et sels minéraux au sein des populations », organisée en avril 2016 ; (4) la récente publication d'un guide de la FAO sur l'étiquetage des aliments, qui explique les principes généraux et les bonnes pratiques d'étiquetage des aliments, y compris les normes internationales en matière d'étiquetage<sup>7</sup>.
20. En réponse à une demande d'information sur la situation des travaux concernant la définition de la biofortification (afin d'éviter les doublons dans les travaux), la Représentante de la FAO informe le Comité que la consultation technique est en cours et que la FAO/OMS attend que le CCNFSDU fournisse une définition.
21. En se référant au document CX/NFSDU 16/38/3, la Représentante de l'OMS évoque quelques activités qui pourraient être intéressantes pour les travaux actuels du Comité. Elle attire particulièrement l'attention du Comité sur la résolution ([WHA69.9](#)) relative aux orientations techniques de l'OMS en vue de mettre un terme aux formes inappropriées de promotion des aliments destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants<sup>8</sup>, qui précisent que, dans le but de promouvoir, protéger et encourager l'allaitement au sein, la commercialisation des « préparations de suite » et des « laits de croissance », destinés à être consommés par des nourrissons et des enfants en bas âge entre 6 mois et 3 ans, devrait être réglementée de la même manière que pour les préparations destinées aux nourrissons de 0 à 6 mois. Elle évoque également : 1) la réunion technique sur l'étiquetage nutritionnel pour la promotion d'une alimentation saine organisée en décembre 2015, dont les conclusions et les études de preuves contribueront aux nouveaux travaux menés par le CCFL ; 2) les travaux actuels du sous-groupe sur l'alimentation et la santé du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS (NUGAG), portant sur les acides gras polyinsaturés (AGPI), les édulcorants non sucrés, les glucides (fibres et amidon) et les modèles alimentaires ; 3) le développement de modèles de profils nutritionnels dans le but de réguler la commercialisation des aliments et des boissons non alcoolisées pour les enfants, qui pourront aussi être adaptés en vue d'une éventuelle utilisation pour d'autres applications, par exemple vente et promotion d'aliments et de boissons dans et autour des écoles, fiscalité et systèmes d'étiquetage en face avant des emballages ; et 4) les travaux en cours sur le développement d'outils d'évaluation des risques, de divulgation et de gestion dans le but de prévenir les éventuels conflits d'intérêts dans l'élaboration des politiques et la mise en œuvre des programmes nutritionnels.
22. La Représentante de l'OMS informe également le Comité de l'initiative de supprimer les boissons contenant des édulcorants à la vente et dans les services au siège de l'OMS et dans certains de ses bureaux régionaux, lancée en octobre 2016 à l'OMS et en novembre 2016 à l'ONUSIDA, dans le cadre de l'initiative « Passer de

<sup>6</sup> CX/NFSDU 16/38/3

<sup>7</sup> Lien pour télécharger la publication : <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cf5f4bc2-650a-4704-9162-9eb9b3a1fdd0/>

<sup>8</sup> [http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA69/A69\\_7Add1-fr.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA69/A69_7Add1-fr.pdf)



la parole aux actes » à travers la mise en application des politiques et des directives de l'OMS.

### **PROJET DE VNR-B POUR LA VITAMINE E (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

#### **AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE SUPPLÉMENTAIRES OU RÉVISÉES AUX FINS D'ÉTIQUETAGE DANS LES DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (VITAMINE D ET ÉQUIVALENTS ALIMENTAIRES ET FACTEUR DE CONVERSION POUR LA VITAMINE E) (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

##### *Équivalents alimentaires et facteur de conversion pour la vitamine E*

23. L'Australie, en qualité de présidente du groupe de travail électronique (GT électronique 2015), rappelle au Comité la proposition concernant le D- $\alpha$ -tocophérol comme seul isomère avec une activité de vitamine E et attire en outre l'attention du Comité sur ses observations figurant dans le document CX/NFSDU 16/38/4, qui donne une vision actualisée de toutes les informations disponibles dans les rapports des OSCR en vue d'identifier les unités de vitamine E dans les aliments utilisées pour calculer les apports alimentaires sur lesquels les apports adéquats (AI) sont basés. L'Australie indique qu'il est intéressant de noter que l'équation d'équivalence présente une incidence mineure sur les estimations de l'apport en vitamine E.
24. Les délégations favorables à l'inclusion de tous les isomères pour l'activité de vitamine E énumérés dans la publication de la FAO/OMS (2004) notent que ces isomères, comme les tocotriénols, présentent également une activité de vitamine E et qu'ils devraient être pris en compte comme il se doit et ne pas être ignorés. Un observateur estime que la vitamine E est un complexe d'au moins huit isomères et que si seul l' $\alpha$ -tocophérol est reconnu comme vitamine E, le Codex n'ira pas dans le sens des connaissances en sciences nutritionnelles concernant la vitamine E.
25. Ceux qui sont favorables à l'identification de l' $\alpha$ -tocophérol comme vitamine E notent que d'autres isomères, comme les tocotriénols, tout en ayant une activité de vitamine E, se trouvent à des niveaux d'activité qui ne répondent pas aux principes d'établissement de VNR-B.

##### **Conclusion**

26. Le Comité convient de proposer 1 mg d' $\alpha$ -tocophérol (1 mg RRR- $\alpha$ -tocophérol) comme équivalent alimentaire pour la vitamine E à la CAC40 pour adoption à l'étape 5/8 (annexe III), en prenant note des réserves de la Malaisie et de l'Indonésie concernant cette décision.

##### **VNR-B pour la vitamine E**

27. Le Comité prend note du soutien général en faveur de la VNR-B pour la vitamine E de 9 mg/jour car toutes les recommandations correspondent à des apports adéquats (AI) et une valeur globale devrait être établie, tandis que ceux qui préfèrent des valeurs plus élevées font valoir que celles-ci sont davantage conformes aux besoins de leur population en particulier, qu'elles sont plus correctes sur le plan scientifique et qu'elles vont davantage dans le sens de l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA).

##### **Conclusion**

28. Le Comité convient de proposer la VNR-B pour la vitamine E de 9 mg/jour à la CAC40 pour adoption à l'étape 8 (annexe III), en prenant note des réserves de la Chine concernant cette décision.

##### *VNR-B pour la vitamine D*

29. Le Comité rappelle la décision provisoire du CCNFSDU37 de conserver la VNR-B pour la vitamine D de 5  $\mu$ g/jour et d'ajouter une note sur la vitamine D pour indiquer que les autorités nationales ou régionales compétentes devraient déterminer une VNR-B appropriée qui représente au mieux l'exposition de la population à la lumière du soleil et d'autres facteurs pertinents.
30. Le Comité a examiné la proposition de réviser à la hausse la VNR-B pour la vitamine D de 5  $\mu$ g/jour à 10 ou 15  $\mu$ g/jour et la note révisée visant à indiquer la base pour la VNR-B.

<sup>9</sup> CL 2016/19-NFSDU, CX/NFSDU 16/38/4 (observations de l'Australie, du Canada, du Chili, de la Colombie, du Costa Rica, de Cuba, de la République dominicaine, de l'Union européenne, du Ghana, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay, des Philippines, des États-Unis d'Amérique, du CEFIC, du CRN, de l'ELC, de l'IFT, de l'IADSA et de l'ISDI) ; CRD 5 (observations de l'Inde, de la Malaisie, du Mexique, du Pérou et de l'Union africaine), CRD 14 (observations du Bénin) ; CRD 16 (observations de la République de Corée).

<sup>10</sup> REP16/NFSDU, annexe II, partie III ; CX/NFSDU 16/38/5 (observations de l'Argentine, du Brésil, du Canada, du Costa Rica, de Cuba, des États-Unis d'Amérique, de l'ELC et de l'ISDI) ; CRD 6 (observations de l'Inde, de l'Indonésie, de la Malaisie, de l'Union africaine et de la NHF) ; CRD 14 (observations du Bénin) ; CRD 16 (observations de la République de Corée).

31. Le Comité prend note des points de vue suivants exprimés sur chacun des niveaux :
32. ceux qui sont favorables à une valeur de 15 µg/jour observent qu'elle va dans le sens de l'avis de l'EFSA et de l'Institute of Medicine (IOM) ; que ce niveau est nécessaire pour tenir compte de la latitude, des pratiques culturelles et de l'emploi de crèmes solaires qui limitent la synthèse de la vitamine D endogène cutanée malgré une forte exposition à la lumière du soleil ; et que dans certains pays, il existe des carences en vitamine D qui nécessiteraient des niveaux encore plus élevés que 15 µg/jour.
33. Ceux qui sont favorables à une valeur de 10 µg/jour, conformément aux Recommandations sur la nutrition des pays nordiques de 2012, rappellent au Comité que la VNR-B sert à des fins d'étiquetage et non au traitement des carences et que cette valeur est plus appropriée. En plus des valeurs d'étiquetage, les VNR peuvent aussi servir de guide pour définir des niveaux de fortification.
34. Les délégations favorables au maintien de la VNR-B actuelle de 5 µg/jour indiquent qu'en raison de la forte exposition à la lumière du soleil dans leur pays, une telle augmentation n'est pas nécessaire. La note convenue par le CCNFSDU37 permettrait toujours aux pays de fixer leurs propres VNR-B en fonction de leur situation nationale ou régionale.
35. Constatant l'absence de consensus, le Comité a ensuite examiné une proposition de fourchette entre 5 et 15 µg/jour, tout en conservant une note révisée : *La valeur de 15 µg est fondée sur une exposition minimale à la lumière du soleil tout au long de l'année. Les autorités nationales et/ou régionales compétentes devraient déterminer une VNR-B appropriée qui représente au mieux l'exposition de la population à la lumière du soleil et d'autres facteurs pertinents.*

### Conclusion

36. Le Comité convient de soumettre la VNR-B pour la vitamine D avec une fourchette de 5 à 15 µg/jour accompagnée de la note susvisée pour adoption par la CAC40 à l'étape 5/8 (annexe III).

### **VNR-B POUR LES NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

37. La présidence présente le point de l'ordre du jour et rappelle la décision de la dernière session du Comité visée dans le document REP16/NFSDU, paragraphe 51.
38. Le Comité a examiné les options suivantes :
- poursuivre les travaux par l'intermédiaire d'un GT électronique avec le mandat convenu lors du CCNFSDU37 ;
  - reporter la discussion ; ou
  - interrompre les travaux.

39. Malgré un intérêt pour la poursuite des travaux par l'intermédiaire d'un GT électronique, il n'a pas été possible de trouver des co-présidents pour aider les pays ayant exprimé un intérêt à mener ces travaux de grande ampleur.

### Conclusion

40. Le Comité est convenu de reporter la discussion jusqu'à la prochaine session du Comité.

### **RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CODEX STAN 156-1987) (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

41. La Nouvelle-Zélande, présidente du groupe de travail électronique (GT électronique), s'exprimant au nom des co-présidents France et Indonésie, présente le point de l'ordre du jour et décrit brièvement les travaux réalisés.

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

42. La présidence du GT électronique rappelle que les facteurs essentiels de composition pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge de 6 à 12 mois qui restent à finaliser sont les suivants :

<sup>11</sup> REP16/NFSDU, paragraphe 51

<sup>12</sup> CX/NFSDU 16/38/6 ; CX/NFSDU 16/38/6 Add.1 (observations de l'Argentine, du Brésil, du Canada, de la Colombie, du Costa Rica, du Népal, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, des Philippines, des États-Unis d'Amérique, de l'AOCs, du CEFS, de l'ELC, de l'ENSA, de l'ENSA/EUVEPRO, de HKI, de l'IBFAN, de la FIL et de l'ISDI) et Add.2 (observations de l'Équateur, de l'Union européenne, de la Malaisie, de la Thaïlande, du Vietnam et de l'IFT) ; CRD 2, 13 et 17 – Rapport du Groupe de travail physique, CRD 3 (observations de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya, du Nigeria, de l'Union africaine) ; CRD14 (observations du Bénin) ; CRD 15 (observations du Chili, du Mexique, de l'ESPAGNE).

protéines, vitamine K, vitamine C, zinc, DHA et cultures produisant de l'acide L(+) lactique.

43. Le Comité a étudié les recommandations du GT électronique et formule les observations et conclusions ci-dessous.

#### **Protéines**

44. Le Comité approuve une valeur maximale de 3,0 g/100 kcal, bien que la Chine exprime sa préférence pour un niveau de 3,5 g/100 kcal.
45. L'UE accepte une valeur de 3,0 g/100 kcal compte tenu des preuves limitées permettant de déterminer clairement un niveau maximum.
46. Le Comité convient de reporter la décision concernant un niveau minimum à la prochaine session, tout en étant conscient qu'un avis de l'EFSA est attendu pour avril 2017, évaluant le niveau à 1,61 g/100 kcal.

#### Note 2 – Facteur de conversion de l'azote pour les produits à base de soja

47. La présidence du GT électronique informe le Comité que le CCMAS n'a pas été en mesure de fournir des recommandations à ce sujet.
48. Le Représentant de la FAO rappelle au Comité que toutes les méthodes qui s'appuient sur la détermination de l'azote total pour une estimation de la concentration en protéines sont par nature des approximations. La détermination de la teneur réelle en protéines et/ou de la teneur en protéines pertinente pour la nutrition humaine n'est pas possible par une simple conversion de l'azote en protéine.
49. Il ajoute que compte tenu de l'importance des protéines pour la nutrition humaine et pour l'évaluation des sources alimentaires, un changement dans le facteur de conversion établi serait susceptible d'avoir d'importantes conséquences sur l'évaluation des produits agricoles et sur la formulation des produits, sur l'étiquetage des produits et éventuellement sur les recommandations alimentaires concernant tous les produits contenant la source de protéine pour laquelle le facteur de conversion a été modifié.
50. En conclusion, il indique que si une telle démarche devait être envisagée pour le soja, le Comité devra examiner si un argument analogue pourrait être vrai pour d'autres catégories d'aliments et déclencher la nécessité de revoir tous les facteurs de conversion (produits laitiers, viande, poisson (déjà en cours pour la pêche à la FAO), autres végétaux comme les haricots et les graines de légumineuses, etc.).
51. Un observateur, faisant référence au document CRD 4, appelle à créer un groupe d'experts et demande le maintien de la note 2 en l'état jusqu'à l'obtention d'un avis de la part de ce groupe d'experts.
52. Le Comité :
- i. approuve la formulation de la note 2 modifiée ;
  - ii. approuve la formulation des notes 3, 4 et 5 ;
  - iii. convient de poursuivre les discussions sur la formulation de la note 6 pour l'évaluation clinique des préparations à base de protéine de lait non hydrolysée aux niveaux de protéine de 1,6 à 1,8 g/100 kcal, ainsi que la nécessité d'une évaluation clinique des préparations à base de protéine hydrolysée, car aucun consensus ne se dégage à l'heure actuelle.

#### **Vitamine K : niveaux minimums**

53. Le Comité décide d'une valeur de 4 µg/100 kcal.

#### **Vitamine C : niveaux minimums**

54. Le Comité décide d'une valeur de 10 mg/100 kcal.
55. L'UE et la Norvège indiquent qu'elles pourraient accepter les niveaux convenus par le Comité pour les vitamines K et C dans un esprit de compromis, et compte tenu de la nature mondiale des normes du Codex, malgré leur préférence pour une valeur de 1 µg/100 kcal (vitamine K) et de 4 mg/100 kcal (vitamine C), comme recommandé par l'EFSA sur la base des besoins des nourrissons.

#### **Zinc : limite indicative maximale**

56. Le Comité approuve la limite indicative maximale de 1,5 mg/100 kcal et la suppression de la valeur maximale dans la note 20.
57. L'UE et le Brésil indiquent qu'ils pourraient accepter les niveaux convenus par le Comité pour le zinc dans un esprit de compromis, malgré leur préférence pour une valeur de 1,0 mg/100 kcal. L'UE et la Norvège indiquent qu'une limite indicative maximale de 1,5 mg/100 kcal pourrait conduire à un apport excessif en zinc, avec un risque pour la santé.

**Acide docosahexaénoïque (DHA)**

58. Le Comité est convenu :
- i. de fixer une teneur minimale dans une note si le DHA est ajouté en tant qu'ingrédient facultatif ;
  - ii. d'examiner plus en détail les niveaux pour le DHA sur la base de la densité énergétique totale au lieu d'un pourcentage de lipides totaux.

**Adjonction facultative : cultures produisant de l'acide L(+) lactique**

59. Il est souligné que les cultures produisant de l'acide lactique ne devraient pas être ajoutées, sauf si l'innocuité et l'adéquation sont démontrées, afin d'éviter tout risque pour la santé.
60. La Norvège estime que l'innocuité et l'adéquation de l'usage de probiotiques dans les préparations n'ont pas été pleinement démontrées à ce jour.
61. Des inquiétudes ont aussi été exprimées sur le fait que plusieurs problèmes n'avaient pas encore été traités, notamment les risques pour les personnes immunodéprimées, la possible apparition de syndromes métaboliques, une éventuelle stimulation excessive du système immunitaire et le transfert de bactéries résistantes.
62. D'autres risques, notamment des pratiques inadéquates de préparation du produit et le manque de connaissances sur la manière dont les produits peuvent être commercialisés, ont également été mentionnés.
63. S'agissant de l'usage technologique de cultures produisant de l'acide L(+) lactique aux fins de la production de préparations de suite acidifiées, il est observé que la préparation finale ne devrait pas contenir de quantités importantes de cultures produisant de l'acide L(+) lactique viables. L'innocuité et l'adéquation de l'adjonction de cultures produisant de l'acide L(+) lactique en vue d'effets physiologiques bénéfiques spécifiques doivent être démontrées par une évaluation clinique et des preuves scientifiques généralement acceptées pour la souche particulière utilisée. Le texte a été remanié de manière à tenir compte de ces questions.

**Cadre pour les facteurs essentiels de composition des préparations de suite<sup>13</sup> pour les enfants en bas âge (12-36 mois)**

64. La Nouvelle-Zélande, présidente du groupe de travail physique (GT physique), présente le point de l'ordre du jour et résume les principales conclusions du GT physique présentées dans le document CRD 2.

**Section 4 : Cadre pour les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les enfants en bas âge**

65. La présidence du GT physique rappelle la précédente décision du Comité de revoir les facteurs essentiels de composition pour les préparations de suite en établissant une distinction à partir de l'âge de 12 mois. La section A du cadre proposé fera référence aux facteurs essentiels de composition et à l'étiquetage pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et la section B traitera des facteurs essentiels de composition et de l'étiquetage des produits destinés aux enfants en bas âge.
66. Dans la discussion générale, les points de vue suivants ont été exprimés :
- La section A (nourrissons du deuxième âge) pourrait être incorporée dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons*, et la séparation actuelle en section A et section B pourrait être révisée lorsque les définitions des produits auront été approuvées.
  - Le produit pour les 12-36 mois ne devrait pas s'appeler « préparation de suite ». La composition actuelle examinée rend potentiellement le produit inadéquat pour l'alimentation des enfants de moins de 12 mois et un nom identique risque de prêter à confusion. Ce terme risque de créer une confusion car il combine les nourrissons et les enfants en bas âge dans un seul intitulé. La section A et la section B pourraient devenir deux normes distinctes.
  - Des doutes sont exprimés quant à la multiplication des normes et il faudrait étudier à la place l'élaboration d'une norme unique.
  - La cohérence des politiques avec une référence appropriée aux résolutions WHA et aux directives de l'OMS devrait être prise en considération.
67. En réponse aux objections sur le fait qu'un accord a déjà été atteint sur la future forme de la norme, le Secrétariat du Codex observe qu'il est possible de laisser la question ouverte concernant la structure finale de la norme. Les options pourraient inclure une norme unique comportant deux parties, deux normes distinctes

---

<sup>13</sup> Remarque : le nom du produit n'a pas encore été décidé et fera l'objet de discussions ultérieurement au sein du GT électronique.

ou une fusion avec d'autres normes.

68. Le Comité approuve cette position et admet qu'il sera possible de percevoir les niveaux d'analogie entre les gammes de produits à mesure que l'on avancera sur les détails de la norme. Continuer de travailler pour l'instant sur un format A/B permettra au Comité de mieux comprendre quels travaux pourront être achevés l'année prochaine.
69. Le Comité approuve le cadre proposé.

#### **Principes relatifs à l'adjonction obligatoire**

70. La présidence du GT électronique décrit l'approche concernant les éléments qui figureront dans la composition obligatoire et la façon de structurer et de mettre en œuvre la composition essentielle (point 3.1.4 du projet de norme). L'approche adoptée consistant à déterminer les éléments nutritifs obligatoires pour la composition essentielle des préparations de suite pour enfants en bas âge est fondée sur les accords convenus en 2015 et au sein des précédents GT électroniques, selon lesquels une norme concernant un produit destiné aux 12-36 mois devait :
- prévoir plus de flexibilité dans la composition pour tenir compte des éléments nutritifs d'intérêt majeur, qui varient selon les régions ;
  - être moins normative, car les préparations de suite pour les enfants en bas âge n'ont pas besoin de contenir toute la série d'éléments nutritifs dont l'adjonction est imposée pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge ;
  - être, en revanche, conforme aux paramètres de composition pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (si possible), contenir les éléments nutritifs d'intérêt mondial majeur dans l'alimentation des enfants en bas âge ainsi que les principaux éléments nutritifs du lait de vache, et maintenir l'intégrité nutritionnelle.
71. Cette approche a été élaborée au sein du GT électronique afin de développer des principes de sélection des éléments nutritifs pour la composition essentielle obligatoire pour les préparations de suite destinées aux enfants en bas âge. Il est observé qu'il s'agit uniquement de principes de travail qui ne devraient pas apparaître dans la norme, mais être repris dans le rapport de la présente réunion.

#### **Principes de sélection des éléments nutritifs qui doivent être obligatoires**

72. Le Comité a examiné les principes modifiés comme suit :

Preuves à étayer :

1. contribution aux besoins nutritionnels des enfants en bas âge, lorsque la consommation de l'élément nutritif en question est largement inadéquate ; et/ou
2. contribution en quantités adéquates des principaux éléments nutritifs du lait, et le cas échéant du lait maternel, lorsque ces éléments nutritifs sont des contributeurs essentiels au régime alimentaire des enfants en bas âge ; et/ou
3. qualité nutritionnelle et intégrité du produit afin d'assurer la sécurité nutritionnelle.

73. Il est observé que le lait maternel, les préparations pour nourrissons et le lait conviennent tous à cette tranche d'âge. Par conséquent, tout niveau spécifié dans la norme devra prendre en compte ces aliments.

74. En discutant et en modifiant le texte, les délégués ont formulé les observations suivantes :

- Le Comité avait à l'origine convenu d'une liste restreinte de composants obligatoires, mais cette liste a été rallongée. Il serait donc plus approprié de modifier le texte afin de tenir compte des parties du monde où un composant donné ne pose pas de problème ou pose un problème majeur.
- L'intention de départ était d'avoir une composition de base limitée. Presque tous les éléments nutritifs sont ensuite venus s'ajouter à cette base. La liste peut être remaniée pour voir si tous sont des composants essentiels ou si certains peuvent être facultatifs.
- Si le Comité laisse toutes les décisions aux autorités nationales, l'objectif du Codex d'avoir une norme de référence internationale ne sera jamais atteint.
- Certains objectent que tous les pays ne seront pas en mesure de fixer des niveaux pour les éléments nutritifs à l'échelon national. Le Codex devrait fixer des niveaux minimums/maximums pour orienter les pays.
- Le texte devrait insister sur l'importance de l'allaitement maternel.

- Il existe un risque de voir le commerce s'étendre à des pays en développement qui ne veulent pas de ce produit. Si le nombre de composants essentiels obligatoires est réduit, des composants inadéquats pourraient être ajoutés, pour lesquels des allégations pourraient être formulées.
- Les principes clés du Codex visant à protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires doivent être suivis.
- Le Comité devrait travailler sur un produit harmonisé avec des conventions communes de base et ne pas perdre de vue l'objectif d'obtenir un produit similaire au lait maternel.

75. Le Comité approuve les principes modifiés (paragraphe 72).

#### **Cadre pour l'adjonction facultative**

76. Le Comité a examiné une proposition de formulation révisée pour le point 3.2 du projet de norme.

77. Soutenu par le Togo, le Sénégal a objecté qu'il n'était pas possible de quantifier les prescriptions de composition facultative quand les niveaux exacts pour ces substances n'étaient pas indiqués.

78. Une préférence a été exprimée en faveur d'une approche basée sur les principes au lieu d'inclure les éléments nutritifs dans une liste. En outre, les adjonctions devraient être sélectionnées dans la composition essentielle des préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge. Cet avis se fonde sur les recommandations de l'EFSA selon lesquelles les préparations consommées pendant la première année de la vie peuvent continuer à être utilisées chez les enfants en bas âge. Il est observé que cette option fournira davantage d'orientations et, dans une plus large mesure, garantira l'innocuité des préparations de suite pour enfants en bas âge.

79. Le Comité approuve le texte proposé pour le point 3.2.3, tel que modifié.

#### **Densité énergétique**

80. Le Comité approuve le texte proposé pour le point 3.1.2.

#### **Contribution énergétique des macronutriments**

81. Le Comité :

- i. convient de fixer des niveaux maximums pour les glucides assimilables et des niveaux minimums pour les protéines et les lipides ;
- ii. convient de fixer un niveau minimum de 1,8 g de protéine / 100 kcal ;
- iii. note que les niveaux examinés pour les glucides assimilables incluent des valeurs de 12, 12,5 et 14 g/100 kcal ;
- iv. note que les niveaux examinés pour les lipides incluent des valeurs de 3,5, 4,0 et 4,4 g/100 kcal ;
- v. convient de ne fixer aucun niveau minimum pour les glucides et aucun niveau maximum pour les protéines et les lipides ;
- vi. note que les informations du document CRD17 pourraient servir à orienter les prochaines discussions concernant ces niveaux, afin d'examiner de manière plus approfondie des niveaux spécifiques pour le niveau maximum de glucides et le niveau minimum de lipides lors de la prochaine session.

#### **Qualité des protéines**

82. L'établissement de prescriptions minimales pour la qualité des protéines est largement approuvé. Les points de vue suivants ont été exprimés concernant la nécessité d'inclure des prescriptions minimales de qualité des protéines :

- Certains affirment qu'il n'est pas nécessaire d'avoir un niveau de qualité des protéines si la définition inclut une référence aux ingrédients adéquats (comme indiqué au point 3.1.1 de la section B).
- Si le Comité souhaite fixer une valeur au moins égale à 85 % de celle de la caséine, la question se pose de savoir si cela s'applique uniquement à la méthode du coefficient d'efficacité protéique (CEP) et/ou à l'indice d'acides aminés corrigé de la digestibilité des protéines (PDCAAS).
- Il faudrait maintenir une référence à un certain niveau de qualité des protéines.
- Il existerait un risque que d'autres protéines d'origine végétale ne soient pas de qualité appropriée pour la croissance si cette prescription est supprimée.

83. En réponse à une question sur l'emploi de l'indice d'acides aminés indispensables digestibles (DIAAS), le Représentant de la FAO explique que la méthode DIAAS pour l'évaluation de la qualité des protéines n'est pas encore prête. Il recommande d'utiliser provisoirement la méthode PDCAAS. La FAO envisagerait de convoquer une consultation d'experts pour fournir des lignes directrices.

84. Le Comité convient que la qualité des protéines ne doit pas être inférieure à 85 % de celle de la caséine et approuve le texte proposé sur les méthodes de détermination de la qualité des protéines.

#### **Qualité des lipides alimentaires**

85. Le Comité approuve l'inclusion d'une teneur obligatoire en acide  $\alpha$ -linoléique telle que proposée par le GT physique (50 mg/100 kcal) et de la teneur obligatoire en acide linoléique de 300 mg/100 kcal.
86. L'UE déclare ne pas avoir connaissance d'une quelconque carence en acide linoléique au sein de l'UE. Toutefois, étant donné qu'il s'agit d'un problème sanitaire dans d'autres régions, elle approuve l'inclusion du niveau proposé, en entendant bien que la disposition prévue au point 3.1.4 s'applique.

#### **Huiles commercialement hydrogénées**

87. Le Comité convient que les huiles et les graisses partiellement hydrogénées ne doivent pas être utilisées en raison des problèmes sanitaires relatifs aux acides gras trans.

#### **Types de glucides**

88. La présidence du GT physique explique que la question porte sur une note précisant les glucides adéquats à utiliser dans les produits pour enfants en bas âge.
89. Le Comité convient que le lactose devrait être le type de glucide à privilégier et que la référence aux amidons précuits et/ou gélatinisés sans gluten pourrait être supprimée compte tenu de la diversité du régime alimentaire des enfants en bas âge.
90. Le Comité convient de poursuivre les discussions sur les limites pour les sucres, car il n'est pas possible pour l'instant de dégager un consensus sur le niveau maximum de sucres en pourcentage de glucides assimilables avant qu'une décision n'ait été prise sur le niveau maximum de glucides (voir paragraphe 81) ou sur une formulation concernant la limitation des glucides qui contribuent au goût sucré.

#### **Niveaux de fer et de vitamine C**

91. Le Comité approuve la recommandation du GT physique.
92. L'UE accepte les niveaux proposés (en raison des possibles problèmes sanitaires dans d'autres régions), en entendant bien que la disposition prévue au point 3.1.4 s'applique.

#### **Niveaux de calcium, riboflavine et vitamine B12**

93. Certains membres sont favorables à l'inclusion d'un rapport calcium/phosphore aux fins de l'intégrité nutritionnelle et de l'obtention d'un produit équilibré sur le plan nutritionnel.
94. Le Comité approuve la recommandation du GT physique pour les valeurs de niveau minimum, niveau maximum et limite indicative maximale pour le calcium, la riboflavine et la vitamine B12, ainsi que la poursuite des discussions sur le rapport calcium/phosphore.
95. L'UE accepte les niveaux proposés (en raison des possibles problèmes sanitaires dans d'autres régions), en entendant bien que la disposition prévue au point 3.1.4 s'applique.

#### **Zinc**

96. La présidence du GT physique fait part d'un large soutien en faveur de l'inclusion du zinc comme élément nutritif obligatoire car il répond au principe 1 modifié et s'avère largement inadéquat dans l'alimentation des enfants en bas âge. Ce point de vue n'est pas soutenu par l'UE, car elle estime qu'il ne remplit aucun principe de l'adjonction obligatoire. Elle fait valoir que l'inadéquation du zinc n'est pas un problème en Europe, et qu'il ne s'agit donc pas d'un problème mondial ; le lait de vache n'est pas non plus un contributeur important en zinc dans l'alimentation.
97. Le Comité approuve une limite indicative maximale de 1,5 mg/100 kcal.

#### **Vitamine A**

98. La présidence du GT physique fait part d'un large soutien en faveur de l'inclusion de la vitamine A comme élément nutritif obligatoire car elle répond au principe 1 modifié et s'avère largement inadéquate dans l'alimentation des enfants en bas âge.
99. Les points de vue suivants ont été exprimés lors de la discussion :
- À l'origine, il était convenu d'établir un plus petit nombre d'éléments nutritifs essentiels puis d'en examiner d'autres. Il y a un problème avec l'adjonction obligatoire.

- Le lait est une source importante de vitamine A. Adopter des valeurs minimales et maximales de 48-75 µg ER/100 kcal serait plus sûr.
  - Le niveau maximum proposé correspond à celui de la norme CODEX STAN 72-1981 et il est donc approprié de maintenir le niveau maximum à 180 µg ER/100 kcal.
  - Les pays se servent des normes du Codex pour développer leurs systèmes et leurs programmes de santé. Ces pays ont besoin de niveaux car ils ne disposent pas forcément des ressources requises pour déterminer leurs propres niveaux, étant donné que cela nécessite une collecte de données.
  - L'enrichissement devra s'appuyer sur des justifications concernant le public ciblé et limiter les craintes d'une surconsommation.
  - Aucun problème toxicologique ne concerne cette tranche d'âge.
100. La Norvège objecte que la valeur de 180 µg ER/100 kcal est trop élevée et que les enfants entre 12 et 36 mois reçoivent de la vitamine A dans le cadre d'un régime alimentaire progressivement diversifié. Elle propose une valeur de 120 µg ER/100 kcal (moyenne entre le lait entier et les 180 µg ER/100 kcal des préparations pour nourrissons), qui va également dans le sens de l'avis de l'EFSA et est supérieure au niveau du lait maternel de 85 µg ER/100 kcal. L'UE partage cet avis.
101. Le Comité approuve le texte et les valeurs pour la vitamine A proposés par le GT physique.
102. L'UE et la Norvège émettent des réserves quant à cette décision.

#### **Vitamine D**

103. Le Comité convient de poursuivre les discussions sur ces valeurs.

#### **Sodium**

104. Le Comité convient de ne pas fixer de valeurs mais d'indiquer la mention « *Il convient de ne pas ajouter de chlorure de sodium dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge* ».

#### **Champ d'application**

105. Une large majorité est favorable à une différenciation des deux produits dans les sections concernant le champ d'application et l'étiquetage (et dans tout le document) entre *nourrissons du deuxième âge* et *enfants en bas âge*, en adoptant la même approche que pour les facteurs de composition.
106. Une très large majorité est également favorable à l'inclusion de références au *Code international de commercialisation des substituts du lait maternel* (1981), à la *Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant* et à toutes les résolutions de l'Assemblée mondiale de la Santé et directives de l'OMS pertinentes dans le champ d'application du projet de norme. Il s'agit à cet égard des résolutions WHA 39.28, WHA 63.23 et WHA 69.9.
107. Les membres et les observateurs insistent également sur l'importance d'aligner le champ d'application de ce projet de norme sur celui de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons*.
108. Le Comité a discuté des alternatives et des avantages relatifs d'une inclusion des directives de l'OMS et résolutions WHA pertinentes dans le champ d'application de la norme ou dans un préambule ou une introduction.
109. En réponse à la question du statut du préambule ou de l'introduction, le Secrétariat du Codex explique que d'un point de vue juridique, tout ce qui est écrit dans la norme en fait partie intégrante. Il rappelle au Comité qu'il devrait aussi tenir compte des exigences du *Plan de présentation des normes Codex de produits* (Manuel de procédure) pour l'élaboration de ce texte et que le champ d'application devrait contenir une déclaration claire et concise.
110. Le Représentant de l'OMS approuve la proposition d'utiliser le contenu du champ d'application de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981), qui inclut des références au *Code international de commercialisation des substituts du lait maternel* et aux résolutions WHA pertinentes, mais la référence aux résolutions WHA devrait être étendue pour inclure les résolutions WHA récentes, notamment la 69.9.
111. En réponse à la question soulevée sur le fait de considérer les FUF pour enfants en bas âge comme un substitut du lait maternel, le Représentant de l'OMS déclare que conformément aux nouvelles orientations de l'OMS en vue de mettre un terme aux formes inappropriées de promotion des aliments destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants de 6 à 36 mois (validées par les États membres via l'adoption de la résolution WHA69.9), les produits destinés aux nourrissons du deuxième âge (6 à 12 mois) et aux enfants en bas âge (12 à 36 mois) sont considérés comme des substituts du lait maternel et, par conséquent, ils sont couverts par le *Code international de commercialisation des substituts du lait maternel*.



112. Cet avis est soutenu par l'Inde et d'autres délégations et observateurs.
113. Le Comité décide :
- i. que le champ d'application de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* devra servir de point de départ pour cette norme ;
  - ii. que la référence aux directives de l'OMS et résolutions WHA pertinentes peut être incluse soit dans un préambule à la norme soit dans le champ d'application ;
  - iii. que toutes les questions restantes pourront être examinées par le GT électronique.

### Étiquetage

114. La présidence du GT électronique note que la section de la norme concernant les nourrissons du deuxième âge pourrait être alignée sur la norme pour les préparations destinées aux nourrissons, mais pose la question de l'étiquetage dans la norme concernant les enfants en bas âge.
115. Une large majorité est favorable à une distinction entre les deux tranches d'âge avec un étiquetage approprié pour chacune. Il est également indiqué qu'il est important de faire la distinction entre des produits qui sont appropriés sur le plan nutritionnel et des produits qui ne sont pas des substituts du lait maternel.
116. Il est noté que la question de savoir si les produits doivent être considérés ou non comme des substituts du lait maternel sera examinée par le GT électronique.
117. En réponse à la question soulevée sur la terminologie actuellement employée au point 9.6, indiquant que les produits couverts par la norme ne sont pas des substituts du lait maternel, le Représentant de l'OMS déclare qu'étant donné que les produits actuellement examinés en vue d'une inclusion dans la norme sont considérés comme des substituts du lait maternel dans les nouvelles orientations de l'OMS, ils sont donc couverts par le *Code international de commercialisation des substituts du lait maternel* ; par conséquent, les prescriptions relatives à leur étiquetage et leur promotion doivent s'appuyer sur les dispositions du Code et les résolutions pertinentes, ainsi que sur les recommandations et orientations correspondantes. Une mention en ce sens devrait être ajoutée à la section concernant l'étiquetage. Cela permettra d'assurer la cohérence avec les mentions proposées dans le champ d'application (ou le préambule) de la norme faisant référence au Code et aux résolutions correspondantes.
118. Il est demandé que le GT électronique examine aussi l'aspect promotionnel ainsi que les allégations trompeuses, en particulier celles qui concernent la santé.
119. Des organisations ayant le statut d'observateurs font remarquer la nécessité d'indiquer clairement que les produits ne doivent pas être utilisés chez les nourrissons du premier âge en raison d'un risque d'apport nutritionnel inadéquat. Elles déclarent également qu'une mention indiquant que les produits ne sont pas nécessaires et un message positif concernant la poursuite de l'allaitement doivent être présents.
120. En réponse à la question de savoir si les normes du Codex s'appliquent aussi aux pratiques promotionnelles, le Secrétariat explique que bien que le Codex puisse traiter les questions de publicité, il ne dispose pas de lignes directrices spécifiques concernant le marketing. D'éventuelles prescriptions sur l'étiquetage seraient transmises au CCFL et une solution possible serait de faire référence aux directives de l'OMS et aux résolutions WHA dans le préambule de la norme.
121. L'Inde demande au Comité d'inclure les résolutions WHA 54.2 et 69.9 dans la section sur l'étiquetage du projet de norme pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge.

### Conclusion

122. Le Comité est convenu de mettre en place un groupe de travail électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande et co-présidé par l'Indonésie et la France, travaillant en anglais, avec le mandat suivant :
- i. finaliser les prescriptions minimales concernant les protéines et les niveaux pour l'adjonction facultative de DHA dans les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les nourrissons du deuxième âge (6-12 mois) (point 3 de la section A) ;
  - ii. finaliser les prescriptions en suspens pour les facteurs essentiels de composition des produits destinés aux enfants en bas âge (12-36 mois) (point 3 de la section B) ;
  - iii. finaliser les définitions des produits au point 2.1 Définition, notamment le nom du produit pour les 12-36 mois ;
  - iv. revoir les sections Champ d'application et Étiquetage avec un point de distinction à l'âge de 12 mois pour la section A et la section B du projet de norme, sur la base des discussions du CCNFSDU38, et proposer un projet de texte.

123. Les points pour discussion et examen plus approfondis comme indiqué à l'annexe IV seront distribués pour observations à l'étape 3 et transmis au GT électronique en guise de point de départ pour ses travaux.
124. Le GT électronique pourra se servir de la plate-forme en ligne actuellement utilisée pour les GT électroniques et fera rapport au Comité à sa prochaine session.
125. Toutes les autres dispositions sur lesquelles un accord a été obtenu seront retenues à l'étape 4 (annexe IV).
126. Sous réserve des conclusions du GT électronique, il faudra envisager la convocation d'un GT physique présidé par la Nouvelle-Zélande et co-présidé par la France et l'Indonésie avant la prochaine session.
127. Le calendrier proposé pour l'élaboration du projet de norme sera le suivant : adoption à l'étape 5 en 2018 en vue d'une adoption par la CAC en juillet 2019. Le CCEXEC sera informé en conséquence.

#### **AVANT-PROJET DE DÉFINITION DE LA BIOFORTIFICATION (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

128. Le Zimbabwe, en tant que co-président du GT électronique, présente le document CX/NFSDU 16/38/8 et signale que le GT électronique est passé de neuf critères à 6 (six) ; c'est sur cette base qu'un projet de définition a été développé. En conséquence, le GT électronique a formulé cinq recommandations pour examen par le CCNFSDU.
129. La présidence propose que le Comité discute d'abord de la recommandation 1 (critères) puis de la recommandation 2 (définition de la biofortification) avant d'examiner les autres recommandations.

#### **Observations générales**

130. Le Comité a relevé les observations générales suivantes formulées par les délégations :
  - Le champ d'application du projet de définition est trop large et couvre trop de processus différents, notamment les biotechnologies modernes (OGM) ; par ailleurs, ce qu'il couvre exactement n'est pas clair et l'emploi d'une telle définition en tant qu'allégation suscite une grande inquiétude, en raison du risque potentiel de mauvaise utilisation et de confusion pour les consommateurs.
  - Les questions relatives à la biofortification pourraient être mieux traitées en utilisant les normes existantes du Codex au lieu d'établir une définition. La définition de la biofortification est considérée comme une notion plus importante pour le monde scientifique que pour le Codex.
  - La définition devrait se concentrer sur la signification du terme biofortification, et non sur les objectifs de celle-ci.
  - La définition devrait être large, couvrir les aspects de la production alimentaire préalables à la transformation et garantir l'innocuité et la sécurité des denrées alimentaires pour la population.
  - Il conviendrait de prendre en compte le document de fond sur la biofortification de la FAO et l'étude Cochrane de l'OMS.
  - Des doutes sont exprimés quant à une approche fondée uniquement sur les éléments nutritifs au lieu de la promotion de régimes alimentaires diversifiés.
  - Dans plusieurs pays, le terme de biofortification serait difficile à utiliser en raison de sa connotation étroite avec l'agriculture biologique.
131. Un observateur informe le Comité de certains aspects de son programme de sélection génétique qui a débuté par la Réserve mondiale de semences du Svalbard. Cette sélection est suivie d'une reproduction conventionnelle pour une haute teneur en micronutriments dans les cultures vivrières de base.
132. Le Représentant de la FAO explique que le document de fond de la FAO intitulé « Biofortification : une approche basée sur l'alimentation pour améliorer l'apport en micronutriments » apporte des informations sur le processus de biofortification, dans le cadre d'un éventail plus large d'approches basées sur l'alimentation dans le but de prévenir les carences en micronutriments. Toutefois, comme indiqué au paragraphe 20, le rapport attend du CCNFSDU qu'il fournisse une définition.
133. La présidence explique que le CCNFSDU<sup>15</sup> avait décidé que la définition serait assez large pour couvrir les différents organismes et méthodes de biofortification et suffisamment détaillée pour faire la distinction entre eux.

---

<sup>14</sup> CX/NFSDU 16/38/7 ; CX/NFSDU 16/38/7 Add.1 (observations de l'Australie, du Brésil, du Canada, du Costa Rica, de Cuba, d'El Salvador, du Guatemala, de la Nouvelle-Zélande, du Nicaragua, du Panama, du Paraguay, des Philippines, de l'ICBA, de l'ICGMA, de l'IFPRI et de l'IFT) ; CX/NFSDU 16/38/7 Add.2 (observations du Ghana, de la Malaisie, du Mexique, des États-Unis d'Amérique, de FoodDrinkEurope et de l'IBFAN) ; CRD 7 (observations de l'Équateur, de l'Union européenne, de l'Inde, du Nigeria, du Pérou, de la Thaïlande et de l'Union africaine) ; CRD 14 (observations du Bénin).

<sup>15</sup> REP15/NFSDU paragraphe 163.

**Recommandation 1 (critères)**

134. Le Comité a examiné les six critères de manière générale, proposé des changements et formulé les observations spécifiques suivantes :

Critère 1

135. Les aliments pour animaux et les engrais devraient être exclus de ce critère, de même que les méthodes de production, car ils relèvent du critère 6.

Critère 2

136. Ce critère ne devrait pas seulement couvrir les éléments nutritifs essentiels, mais tous les éléments nutritifs (micro- et macronutriments) définis dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985).

Critère 3

137. Ce critère a un lien direct avec la biodisponibilité des éléments nutritifs et non avec le niveau d'absorption des éléments nutritifs, un terme déjà couvert dans les *Principes de l'analyse des risques nutritionnels et directives destinés à être appliqués aux travaux du CCNFSDU*. Une absorption accrue serait difficile à mesurer et à mettre en application.

Critère 4

138. L'objectif général devrait être celui d'une amélioration de la qualité nutritionnelle pour la santé humaine.

Critère 5

139. Il devrait y avoir une augmentation significative des niveaux d'éléments nutritifs au-delà des variations normales.

140. Il est noté qu'il ne sera pas toujours possible d'avoir des niveaux d'éléments nutritifs constants en raison des variations naturelles.

141. Les niveaux d'éléments nutritifs mesurables sont directement liés à la qualité nutritionnelle des aliments. L'amélioration peut se faire soit en augmentant la teneur de l'élément nutritif (par exemple zinc), soit en diminuant celle de l'anti-nutriments (par exemple phytate). Ainsi, la mesure du changement adéquat peut impliquer une mesure dans l'aliment ou chez le consommateur (c'est-à-dire sa biodisponibilité).

142. Les niveaux accrus d'éléments nutritifs dans les aliments biofortifiés devraient être plus importants (ou plus élevés) que les variations naturelles par rapport à des aliments non biofortifiés. Il convient de clarifier davantage ce critère afin d'indiquer que l'augmentation des éléments nutritifs se situe dans l'aliment.

Critère 6

143. Il est nécessaire d'examiner ce critère plus en détail, notamment en ce qui concerne la couverture (avant la transformation), les méthodes de production qui devraient être soigneusement définies et harmonisées, le rôle des autorités compétentes et les moyens d'éviter les éventuelles restrictions commerciales qui pourraient découler des méthodes de production.

144. La transformation des aliments et l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments pendant la transformation normale devraient être exclues de ce critère, car ce type d'adjonction est couvert par les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CAC/GL 9-1987).

Autres propositions

145. Un observateur fait remarquer la nécessité d'établir un nouveau critère qui garantirait que l'aliment n'est pas produit au moyen de technologies dangereuses et qu'un tel critère nécessiterait une évaluation indépendante et rigoureuse de l'aliment en question.

**Conclusion**

146. Le Comité note qu'il est nécessaire de discuter plus en détail certains des critères, en particulier le critère 6 (méthodes de production) et sa note correspondante, et convient de :

- i. rétablir un GT électronique présidé par le Zimbabwe et co-présidé par l'Afrique du Sud, travaillant en anglais, uniquement pour réviser les critères sur la base des discussions lors de la session et des observations écrites formulées lors de la session, et pour développer davantage la définition de la biofortification pour examen à la prochaine session ;
- ii. revoir le calendrier d'achèvement des travaux d'ici 2018 par le CCNFSDU et d'adoption par la Commission en 2019, et d'en informer le CCEXEC en conséquence.

147. Le Comité convient d'examiner les recommandations 3 à 5 lors de la prochaine session.

**AVANT-PROJET SUR UNE VNR-MNT POUR LES ACIDES GRAS OMÉGA 3 À LONGUE CHAÎNE basés sur L'EPA et LE DHA (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

148. La Fédération de Russie, en sa qualité de co-présidente du GT électronique et au nom du Chili, co-président, présente le point de l'ordre du jour et les conclusions du GT électronique.
149. La co-présidence fait savoir que :
- lors de la discussion du GT électronique, plusieurs pays membres ont à nouveau remis en question le caractère adéquat de l'EPA et du DHA en tant qu'éléments nutritifs pour une VNR-MNT, compte tenu du fait que la relation avec la santé cardiovasculaire n'est pas caractérisée de manière précise ;
  - à la demande de certains pays membres, la co-présidence a examiné la force probante des données présentées dans 13 études systématiques et méta-analyses récentes pertinentes pour les questions PICO, formulées conformément à la méthodologie de l'OMS, selon la classification GRADE ; et
  - 22 organismes scientifiques et experts ont été proposés par les membres et inscrits sur la liste figurant dans le document CX/NFSDU 16/38/8. Le GT électronique a exprimé des points de vue divergents concernant la sélection des OSCR, découlant d'interprétations différentes du point 3.1.2 des Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale (annexe aux *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985)).
150. Sur la base de l'ensemble des preuves, une VNR-MNT de 250 mg/jour est proposée.
151. Le Représentant de l'OMS informe le Comité de la situation des études systématiques menées actuellement sur les acides gras polyinsaturés (AGPI) dans le cadre de l'élaboration de lignes directrices par le sous-groupe sur l'alimentation et la santé du NUGAG. Les effets sur la santé critiques et importants identifiés pour les études sur les AGPI chez les adultes incluent : mortalité cardiovasculaire, accidents cardiovasculaires, cardiopathies coronariennes (lipides inclus), accident vasculaire, mortalité toutes causes, troubles neurocognitifs (y compris démence), diabète de type 2, dépression, cancer du sein, fibrillation auriculaire, maladie inflammatoire de l'intestin et mesures d'adiposité. La réunion du NUGAG organisée il y a trois semaines a passé en revue les résultats préliminaires des études systématiques et l'analyse des essais cliniques randomisés sur les AGPI-LC n-3 chez les adultes n'a suggéré aucun effet sur les accidents cardiovasculaires et la mortalité. Concernant les autres effets critiques et importants sur la santé, les études systématiques n'ont apparemment révélé aucune incidence autre qu'une légère augmentation non significative du HDL et une baisse des triglycérides. Une analyse initiale de certaines études de cohorte portant sur l'huile de poisson et des sources alimentaires d'AGPI-LC n-3 en exposition suggère apparemment une baisse non significative de la mortalité toutes causes. Les études systématiques des essais cliniques randomisés et des études de cohorte sont en cours de finalisation et devraient être achevées en avril 2017.
152. Le représentant s'est par ailleurs proposé de présenter les conclusions finales des études systématiques et de l'analyse du NUGAG dans le cadre d'une réunion en marge du CCNFSDU39.

**Conclusion**

153. Compte tenu de la décision du CCNFSDU37 sur la nécessité de prendre en compte le travail du NUGAG, le Comité est convenu de reporter la discussion à la prochaine session. Il est également convenu de discuter, lors de la prochaine session, de l'interprétation du point 3.1.2 des *Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale*.
154. Le Comité est convenu de reconduire le GT électronique présidé par la Russie et le Chili, travaillant en anglais, pour la prise en compte du rapport final du NUGAG et la formulation de recommandations sur une VNR-MNT pour examen par le CCNFSDU lors de la prochaine session.
155. Le Comité est convenu d'un nouveau calendrier pour l'achèvement des travaux d'ici 2018 et informera le CCEXEC en conséquence.

**AVANT-PROJET DE LIGNE DIRECTRICE POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRÊTS À L'EMPLOI (RUTF) (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

<sup>16</sup> CX/NFSDU 16/38/8 ; CX/NFSDU 16/38/8 Add.1 (observations du Canada, de la Colombie, de Cuba, du Ghana, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay, des Philippines, du CRN, de l'ELC, de la GOED, de l'IADSA, de l'ICGMA et de l'ISDI) ; CX/NFSDU 16/38/8 Add.2 (observations du Brésil, du Costa Rica, du Japon et des États-Unis d'Amérique) ; CRD 8 (observations de l'Équateur, de l'Union européenne, du Pérou, de la Thaïlande et de l'Union africaine) ; CRD14 (observations du Bénin).

<sup>17</sup> CX/NFSDU 16/38/9 ; CX/NFSDU 16/38/9 Add 1 (observations du Brésil, du Canada, de la Colombie, de Cuba, de l'Équateur, d'El Salvador, du Paraguay, des Philippines, de l'ELC, de HKI, de l'IACFO, de l'IBFAN, de la FIL, de l'ISDI et de l'UNICEF) ; CX/NFSDU 16/38/9 Add.2 (observations du Ghana, du Japon et des États-Unis d'Amérique) ; CRD 9

156. En tant que présidente du GT électronique, l'Afrique du Sud, s'exprimant au nom du Sénégal et de l'Ouganda, co-présidents, présente le point de l'ordre du jour. Le président évoque la procédure suivie par le GT électronique et présente au Comité une série de recommandations pour examen.

#### **Recommandation 1 – Objectif**

157. Le Comité approuve la formulation et la structure décrite pour l'objectif de la ligne directrice.

#### **Recommandation 2 – Champ d'application**

158. La discussion a porté principalement sur la tranche d'âge ciblée par la ligne directrice, à savoir 6-59 mois. Les membres et les observateurs font remarquer que, même s'il est vrai que des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) ont été donnés à d'autres tranches d'âge, l'objectif premier de traitement de la malnutrition aiguë sévère (MAS) concerne la tranche visée des 6-59 mois et cela devrait rester la priorité. L'élaboration d'une ligne directrice avec une tranche d'âge plus large rendrait plus difficile la définition de la MAS ou des facteurs essentiels de composition et des besoins nutritionnels.
159. Concernant la question de la limite d'âge de 6 à 59 mois, le Représentant de l'OMS indique que les directives de l'OMS et d'autres documents connexes utilisent la tranche d'âge 6-59 mois, mais la définition des RUTF figurant dans la Déclaration commune de 2007 évoque les « enfants à partir de six mois », comme le fait remarquer un observateur. Le représentant confirme qu'il ne s'agit pas d'une contradiction, car les RUTF sont aussi utilisés par des enfants plus âgés (et même par des adultes souffrant de malnutrition sévère) et que, comme l'indique l'UNICEF, la dose de RUTF est ajustée en fonction du poids corporel de l'enfant sous traitement.
160. Il est noté qu'un préambule ou une introduction à la ligne directrice pourrait être une autre option à envisager par le GT électronique dans ses travaux sur l'élaboration du texte concernant l'usage approprié.
161. D'autres propositions incluent l'utilisation d'un préambule destiné à affirmer l'importance de l'intégration des RUTF dans les solutions locales familiales et durables et l'allaitement au sein après l'âge de 6 mois. Une référence pourrait être ajoutée au *Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire* (CAC/RCP 20-1979).
162. Le Secrétariat note qu'une introduction ou un préambule pourrait planter le décor pour la ligne directrice et que le GT électronique devrait tenter de développer cet aspect puis indiquer la manière dont la ligne directrice devra être appliquée.
163. Le Comité approuve la recommandation concernant le champ d'application et convient de demander au GT électronique de rédiger une introduction ou un préambule pour discussion lors de la prochaine réunion.

#### **Recommandations 4 – Additifs alimentaires et 12b – Contaminants**

164. Le Comité convient que le GT électronique devrait discuter des matières premières et des ingrédients avant de décider quels autres comités du Codex devraient être consultés.

#### **Recommandation 11 – Qualité des protéines**

165. La Représentante de la FAO confirme que la méthode PDCAAS devrait être utilisée provisoirement car la méthode DIAAS n'est pas encore prête. Les RUTF seront ajoutés au mandat des lignes directrices pour l'utilisation de la méthode PDCAAS comme indiqué au paragraphe 83 afin d'avoir une ligne directrice le plus rapidement possible.

#### **Conclusion**

166. Le Comité est convenu de mettre en place un GT électronique, présidé par l'Afrique du Sud et co-présidé par le Sénégal et l'Ouganda, travaillant en anglais et en français, afin de poursuivre l'élaboration de la ligne directrice proposée en vue d'une distribution pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session.

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ALLÉGATION « SANS » ACIDES GRAS TRANS (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

167. Le Canada présente le document CX/NFSDU 16/38/10 et informe le Comité que le CCNFSDU36 était convenu d'attendre le résultat du rapport du NUGAG et de prendre en compte la réponse du CCMAS avant d'examiner

(observations de l'Équateur, d'El Salvador, de l'Union européenne, de l'Inde, du Kenya, du Mexique, du Nigeria, de la Thaïlande, de l'Union africaine et de la FEDIOL) ; CRD 14 (observations du Bénin).

<sup>18</sup> CX/NFSDU 16/38/10 ; CRD 10 (observations de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya, de la Malaisie, du Nigeria, des États-Unis d'Amérique, de l'Union africaine, de la FIL et de l'IFMA) ; CRD 14 (observations du Bénin) ; CRD 16 (observations de la République de Corée).

plus avant l'allégation « sans » acides gras trans (AGT). Sur la base de l'avis du CCMAS et des informations scientifiques les plus récentes de l'OMS, le document de travail a été révisé et une nouvelle proposition est faite. Une valeur de 1 g d'AGT pour 100 g de lipides est proposée. Le Canada déclare également que selon les deux études systématiques de l'OMS, les acides gras trans et saturés sont signalés comme ayant un effet sur le profil lipidique sanguin et que, par conséquent, les conditions d'une allégation « sans » graisses saturées devraient continuer d'entrer dans le cadre d'une allégation « sans » AGT.

168. Concernant les méthodes d'analyse pour les AGT, le Canada note que les observations formulées lors du CCNFSDU36 et du CCMAS36, selon lesquelles « la méthode d'analyse pour la détermination des AGT devrait être pratique et acceptée au niveau international tout en étant fiable et reproductible de manière systématique », sont valables. Compte tenu de ces observations, trois options sont désormais disponibles pour une recommandation au CCMAS, en fonction de la matrice alimentaire.
169. Tout en approuvant les trois options, une délégation a exprimé la crainte que la détermination des AGT au moyen des méthodes proposées ne soit assez complexe et que certains pays ne disposent pas des ressources nécessaires. De nombreux pays en développement, notamment au Proche-Orient et en Asie du Sud-Est où la consommation d'AGT est élevée, ont besoin d'un soutien pour développer les capacités d'analyse des graisses trans.

### Conclusion

170. Compte tenu de l'importance des méthodes d'analyse concernant la question des AGT, le Comité convient de demander d'abord au CCMAS de vérifier si les trois méthodes sont applicables pour déterminer les AGT comme indiqué dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC GL 2-1985) et dans la définition de l'OMS, à savoir au moins une double liaison dans la configuration trans au niveau de 1 g pour 100 g de matières grasses. En fonction de la réponse du CCMAS, le Comité examinera le niveau proposé pour l'allégation.

### ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES ÉLABORÉES PAR LE CCNFSDU (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>19</sup>

171. Le Secrétariat du Codex présente le document CX/NFSDU 16/38/11 et rappelle la décision du CCNFSDU37 d'entamer des travaux sur l'alignement des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes de produits dans le cadre de son mandat, conformément aux recommandations du CCFA. Le Secrétariat observe par ailleurs que le document propose également de mettre en place un GT électronique pour examiner l'alignement des dispositions sur les additifs alimentaires et développer un cadre sur la manière d'aborder la question de la justification technologique des substances avant d'être proposées pour évaluation par le JECFA pour leur usage potentiel comme additifs dans les normes de produits élaborées par le CCNFSDU.

### Considérations générales

172. Le Comité réaffirme que l'emploi d'additifs alimentaires dans les aliments destinés aux bébés devrait être réduit au minimum et rappelle le principe élémentaire d'utilisation des additifs dans les aliments de l'enfance défini par le JECFA et adopté par la CAC, à savoir « *Les aliments pour bébés devraient être préparés sans additifs alimentaires lorsque cela est possible. Là où l'emploi d'un additif alimentaire est nécessaire dans les aliments pour bébés, de grandes précautions devraient être prises en ce qui concerne à la fois le choix de l'additif et son niveau d'emploi.* » (JECFA, 1971, annexe 3 de TRS 488).
173. Le Comité note également que le CCFA est en train d'élaborer des lignes directrices à utiliser par les comités de produits afin d'entreprendre des travaux d'alignement, et qu'il serait important de prendre en compte ces orientations dans le cadre des travaux d'alignement des additifs alimentaires par le CCNFSDU.

### Justification technologique

#### *Gomme xanthane (SIN 415) et pectine (SIN 440)*

174. L'observateur de l'ISDI informe le Comité que le CCNFSDU36 avait recommandé l'évaluation de la gomme xanthane (SIN 415) et de la pectine (SIN 440) par le JECFA, en vue d'une utilisation comme épaississant dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981), section B. L'attention du Comité est également attirée sur l'évaluation récente du JECFA82 (juin 2016) qui déclare que ces deux additifs sont sûrs pour une utilisation dans ce produit aux niveaux spécifiés. Avec le soutien de plusieurs observateurs, l'ISDI demande au CCNFSDU d'envisager l'inclusion de ces deux additifs dans la norme CODEX STAN 72-1981.
175. La présidence note que les membres n'ont pas eu suffisamment de temps pour étudier les informations sur la

<sup>19</sup> CX/NFSDU 16/38/11 ; CRD 11 (observations du Nigeria, de la Thaïlande, de l'Union africaine, de l'IFMA et de l'ISDI) ; CRD 14 (observations du Bénin).

justification technologique fournies pour les deux additifs (CRD 11), et propose que les substances soient renvoyées au GT électronique pour examen et que le résultat soit discuté à la prochaine session.

*Gomme gellane (SIN 418)*

176. Concernant la justification technologique de l'utilisation de gomme gellane (SIN 418) dans les préparations pour nourrissons, les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et les préparations de suite, le Comité note qu'au sein de l'Union européenne, ces produits ont été fabriqués sans l'emploi de gomme gellane et que, du point de vue de l'UE, la gomme gellane n'est ni nécessaire ni justifiée sur le plan technologique pour une utilisation dans ces aliments. Cette opinion est soutenue par d'autres délégués.
177. Compte tenu de la nécessité de confirmer la contrainte technologique pour approuver l'évaluation par le JECFA de la gomme gellane (SIN 418), le Comité est convenu de renvoyer la question au GT électronique pour examen et d'informer le CCFA qu'une réponse sera fournie à une date ultérieure.

**Conclusion**

178. Compte tenu de la discussion ci-dessus, le Comité est convenu :
- i. de reporter l'alignement des additifs alimentaires jusqu'à ce que le document d'orientation sur l'alignement des additifs soit finalisé par le CCFA ;
  - ii. de mettre en place un GT électronique dirigé par l'Union européenne et co-présidé par la Fédération de Russie, travaillant en anglais, avec le mandat suivant :
    - A) proposer un mécanisme ou un cadre pour l'examen des justifications technologiques pour les substances destinées à être incluses dans la liste des substances prioritaires pour évaluation par le JECFA ;
    - B) examiner et confirmer la justification technologique de la gomme gellane ; et
    - C) proposer un moyen de traiter les nouvelles substances déjà évaluées par le JECFA, mais pour lesquelles la justification technologique n'a pas encore été confirmée par le CCNFSDU (à savoir gomme xanthane, pectine).

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)<sup>20</sup>**

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

179. Le Comité a examiné le rapport du groupe de travail en session et pris les décisions suivantes :
- Chrome, sélénium et molybdène : *examen des critères*
180. Le Comité est convenu :
- i. d'informer le CCMAS qu'il n'est pas favorable à l'approche fondée sur des critères car :
    - a) un facteur de conversion général ou unique pour convertir des µg/100 kcal en µg/g ne devrait pas être utilisé car la densité énergétique des préparations pour nourrissons varie selon les produits ; et
    - b) aucune des méthodes actuelles de la norme CODEX STAN 234-1999, ni les méthodes plus récentes AOAC 2011.19 | ISO 20649 | FIL 235, ne remplissent les critères (REP16/MAS, paragraphe 31).
  - ii. de demander au CCMAS de réexaminer la méthode pour le chrome, le sélénium et le molybdène, AOAC 2011.19 | ISO 20649 | FIL 235 en tant que type II, à la lumière des données de validation publiées qui mesurent le niveau minimum pour le chrome, le sélénium et le molybdène dans la norme CODEX STAN 72-1981 ; et
  - iii. d'informer le CCMAS que les autres méthodes pour le chrome, le sélénium et le molybdène en dehors de la méthode AOAC restent adaptées, et de reconsidérer leur classification si nécessaire.
181. En réponse aux préoccupations concernant l'inclusion de méthodes nécessitant des instruments coûteux et la saisie de ces méthodes en tant que type II, l'explication suivante est apportée : ces méthodes sont destinées à régler les litiges et d'autres méthodes sont disponibles et peuvent être utilisées pour les analyses de routine.

<sup>20</sup> CX/NFSDU 16/38/2 ; CX/NFSDU 16/38/12 ; CRD 12 (observations du Mexique, du Nigeria, de la Thaïlande, de l'Union africaine et de l'ISDI) ; CRD 14 (observations du Bénin) ; CRD 18 (rapport du groupe de travail en session sur les méthodes d'analyse).

Vitamine B12

182. Le Comité confirme que la méthode existante, AOAC 986.23, est adaptée.
183. Le Comité note que la méthode AOAC 2011.10 | ISO 20634 a déjà été validée par le CCMAS et devrait être transmise à la CAC pour adoption (annexe V).

Profil d'acides gras totaux

184. Le Comité convient d'informer le CCMAS que la méthode actuelle, AOAC 996.06, est adaptée et convient de sa classification en tant que type III. La méthode AOAC 2012.13 validée par le CCMAS devrait être transmise à la CAC pour adoption (annexe V).
185. Le Comité demande que la disposition soit retenue sous l'appellation profil d'« acides gras totaux » afin d'assurer la cohérence avec le terme employé dans la norme CODEX STAN 72-1981.

Myo-inositol et vitamine E

186. Le Comité confirme que la définition et le champ d'application des méthodes sont harmonisés et devraient être transmis à la CAC pour adoption (annexe V).
187. Une délégation fait remarquer que la norme CODEX STAN 72-1981 reconnaît des formes de vitamine E en tant qu' $\alpha$ -tocophérol, tandis que les *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CAC/GL 10-1979) indiquent des formes de DL- $\alpha$ -tocophérol qui présentent la moitié de l'activité de la forme D et pourraient conduire à une légère surestimation en fonction de l'utilisation des formes nutritionnelles de DL- $\alpha$ -tocophérol. L'observateur de l'AOAC confirme que la méthode permet de mesurer l'une ou l'autre forme mais ne peut séparer les formes DL des formes L, et qu'il n'existe actuellement aucune autre méthode validée, mais que des études sont en cours.

Formule pour la conversion des unités

188. Le Comité convient d'informer le CCMAS qu'il ne recommande pas de texte d'explication sur la conversion des unités dans la norme CODEX STAN 72-1981.

Vitamine C

189. Le Comité convient de soumettre la méthode AOAC 2012 | ISO/DIS 20635 pour examen, classification en tant que type II, validation et inclusion dans la norme CODEX STAN 234-1999, dans la Partie A, section « Aliments diététiques ou de régime », avec la mention « Préparations destinées aux nourrissons ».
190. Le Comité convient également de demander au CCMAS de supprimer ou reclasser les méthodes qui ne sont pas validées pour les préparations destinées aux nourrissons dans la norme CODEX STAN 234-1999 et pourraient être remplacées par la méthode susmentionnée.

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

191. Le Comité est informé que la 39<sup>e</sup> session devrait avoir lieu à Berlin, en Allemagne, du 4 au 8 décembre 2017, l'organisation définitive restant sous réserve d'une confirmation par le gouvernement hôte en concertation avec le Secrétariat du Codex.



## ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON - PRÉSIDENTE – PRESIDENTA**

Dr Pia Noble  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
Bonn  
Germany  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

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

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

**MEMBER COUNTRIES - PAYS MEMBRES - PAÍSES MIEMBROS****ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA**

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

Ms Michelle Farnfield  
Global Scientific & Regulatory Affairs Manager  
Aspen Pharmacare Australia Pty Ltd  
34-36 Chandos Street St Leonards NSW 2065  
Australia  
Tel: +61 409 326 645  
Email:  
[michelle.farnfield@aspenpharmacare.com.au](mailto:michelle.farnfield@aspenpharmacare.com.au)

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Ms Janine Lewis  
Principal Nutritionist  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 7186 Barton ACT 2610  
Australia  
Tel: +61 2 6271 2245  
Email: [janine.lewis@foodstandards.gov.au](mailto:janine.lewis@foodstandards.gov.au)

Ms Victoria Landells  
Regulatory Strategists  
Fonterra Australia Pty Ltd  
327 Ferntree Gully Road Mt Waverly VIC 3149  
Tel: +61385411327  
Email: [Victoria.Landells@fonterra.com](mailto:Victoria.Landells@fonterra.com)

Ms Melissa Toh  
Nestle Australia Ltd  
Level 2, Building D 1 Homebush Bay Drive  
Rhodes NSW  
Australia  
Tel: +61 2 9736 0416  
Email: [melissa.toh@au.nestle.com](mailto:melissa.toh@au.nestle.com)

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Mrs Lisa-Maria Urban  
Executive Officer  
Federal Ministry of Health and Women's Affairs  
Radetzkystraße 2  
Vienna  
Austria  
Tel: +43171100644793  
Email: [lisa-maria.urban@bmgf.gv.at](mailto:lisa-maria.urban@bmgf.gv.at)

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

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

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

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Mrs Ana Claudia Marquim Firmo De Araújo  
Brazilian Health Regulatory Agency  
National Health Surveillance Agency  
SIA, Trecho 5, área especial 57-71.205-050  
Brasília-DF  
Brazil  
Email: [ana.firmo@anvisa.gov.br](mailto:ana.firmo@anvisa.gov.br)

Ms Vanessa Maestro  
Membership Country  
Brazilian Health Regulatory Agency  
National Health Surveillance Agency  
SIA Trecho 5, Área Especial 57, Bloco D, 2º  
andar  
Brasília  
Brazil  
Tel: 55 61 3462-5352  
Email: [vanessa.maestro@anvisa.gov.br](mailto:vanessa.maestro@anvisa.gov.br)

Mr Alexandre Novachi  
ABIA's Technical Consultant  
ABIA – Brazilian Association of Food Industries  
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11ª andar  
São Paulo  
Brazil  
Tel: 55 11 9813 4145  
Email: [detec@abia.com.br](mailto:detec@abia.com.br)

Dr Virgínia Resende S. Weffort  
Membership Country  
Brazilian Society of Pediatrics  
Rua Barão da Ponte Alta, 63  
Uberaba - MG  
Brazil  
Tel: 55 34 991984418  
Email: [weffort@mednet.com.br](mailto:weffort@mednet.com.br)

Mr Hélio Vannucchi  
Membership Country  
University of Sao Paulo  
Av. Bandeirantes, 3900  
Ribeirão Preto - SP  
Brazil  
Tel: 55 61 991114142  
Email: [hvannucc@fmrp.usp.br](mailto:hvannucc@fmrp.usp.br)

**CANADA - CANADÁ**

Ms Maya Villeneuve  
Associate Director  
Bureau of Nutritional Sciences  
Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway, A.L.  
2203B, room B333  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-960-4740  
Email: [Maya.Villeneuve@HC-SC.gc.ca](mailto:Maya.Villeneuve@HC-SC.gc.ca)

Mr Paul Browner  
Global Lead  
Regulatory Affairs, Nutritional Lipids  
DSM  
105 Neptune Drive  
Dartmouth  
Canada  
Tel: 902-877-0467  
Email: [paul.browner@dsm.com](mailto:paul.browner@dsm.com)

Ms Melody Harwood  
Director, Scientific and Regulatory Affairs  
Neptune Wellness Solution  
545 Promenade du Centropolis Suite 100  
Laval, Quebec  
Canada  
Tel: 424-384-7872  
Email: [m.harwood@neptunecorp.com](mailto:m.harwood@neptunecorp.com)

Ms Deborah Hayward  
Section Head, Infant Nutrition  
Bureau of Nutritional Sciences  
Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway, A.L.  
2203B  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-622-7651  
Email: [deborah.hayward@hc-sc.gc.ca](mailto:deborah.hayward@hc-sc.gc.ca)

Mrs Annie Morvan  
Acting National Manager  
Consumer Protection and Market Fairness  
Division  
Canadian Food Protection Agency  
1400 Merivale Road, Tower 2 Floor 6, Room  
256  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-773-5508  
Email: [annie.morvan@inspection.gc.ca](mailto:annie.morvan@inspection.gc.ca)

## CHILE - CHILI

Eng Luisa Kipreos García  
Asesor Técnico  
Nutrición y Alimentos División  
Políticas Públicas Saludables y Promoción  
Ministerio de Salud  
Monjitas 565, piso 10  
Santiago  
Chile  
Email: [luisa.kipreos@minsal.cl](mailto:luisa.kipreos@minsal.cl)

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

## CHINA - CHINE

Mr Zhenyu Yang  
Associate Professor  
National Institute for Nutrition and Health,  
China CDC  
29 Nanwei Road, Xicheng District,  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-83132932  
Email: [Yang\\_zhenyuid@126.com](mailto:Yang_zhenyuid@126.com)

Mr Jingyu Gu  
Department Director  
The Center of Inspection, National Center  
for Health and family planning  
Commission(NHFPC),  
No.32 Beisantiao Jiaodaokou, Dongcheng  
District,  
Beijing  
China  
Tel: +86-010-84088588  
Email: [Jingyugu@sina.com](mailto:Jingyugu@sina.com)

Prof Junhua Han  
Professor  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
2-209, No 37. Guangqu Road, Chaoyang  
District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-52165426  
Email: [hanjhua@cfsa.net.cn](mailto:hanjhua@cfsa.net.cn)

Mr Xiaomeng Hu  
Deputy Director General  
The Center of Inspection, National Center  
for Health and family planning  
Commission(NHFPC), China  
No.32 Beisantiao Jiadaokou, Dongcheng  
District,  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-84088501  
Email: [huxm@nhfpc.gov.cn](mailto:huxm@nhfpc.gov.cn)

Ms Po Kwan Jasmine Lau  
Chemist  
Centre for Food Safety, Food and  
Environmental  
Hygiene Department, HKSAR Government  
43/F, Queensway Government Offices  
66 Queensway  
HongKong  
China  
Tel: +852-39622091  
Email: [jpklau@fehd.gov.hk](mailto:jpklau@fehd.gov.hk)

Ms Dong Liang  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang  
District  
Beijing  
China  
Tel: +86-13910619647  
Email: [liangdong@cfsa.net.cn](mailto:liangdong@cfsa.net.cn)

Mr Jun Liu  
Chief  
Hangzhou Entry Exit Inspection and  
Quarantine Bureau  
Room 1715, No. 2, Wensanlu Road  
Hangzhou  
China  
Tel: +86-571-56663231  
Email: [723280623@qq.com](mailto:723280623@qq.com)

Dr Peng Liu  
Associate Professor  
China National Institute of Standardization  
No.4 Zhi Chun Road, Haidian District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-58811639  
Email: [liupeng@cnis.gov.cn](mailto:liupeng@cnis.gov.cn)

Ms Wei Peng  
Deputy Director-General  
Health and Family Planning Commission of  
Guangdong Province  
No.17, Xianlie Nan Road  
Guangzhou  
China  
Tel: +86-20-83827881  
Email: [pw@838.cn](mailto:pw@838.cn)

Mr Guangfeng Ruan  
Director of Communication and Research  
China Food Information Center,  
Pomegranate Center, NO.88 Liu Xiang Road,  
Fengtai District  
Beijing  
China  
Tel: +86-15201420208  
Email: [guangfengruan@chinafic.org](mailto:guangfengruan@chinafic.org)

Dr Sau King Carole Tam  
Head (RAS)  
Centre for Food Safety, Food and  
Environmental Hygiene Department, HKSAR  
Government  
43/F, Queensway Government Offices,  
66 Queensway  
HongKong  
China  
Tel: +852-28675526  
Email: [csktam@fehd.gov.hk](mailto:csktam@fehd.gov.hk)

Ms Yanjun Tan  
Doctor-in-charge  
Guangdong Provincial Institute of Public  
Health  
No.160, Qunxian Road, Dashi, Panyu District  
Guangzhou  
China  
Tel: +86-20-31051176  
Email: [tanyanjun716@163.com](mailto:tanyanjun716@163.com)

Mr Hongmin Xu  
Staff  
China Nutrition and Health Food Association  
5F, TowerA, Winterless Center,  
No.1, West Da Wang Road, Chaoyang District  
Beijing  
China  
Tel: +86-13602768306  
Email: [Jiajunxu0001@126.com](mailto:Jiajunxu0001@126.com)

Ms Jiao Xu  
Director  
National Health and Family Planning  
Commission  
1 Xizhimenwai South Road, Xichenege  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-68792615  
Email: [xujiaobj@qq.com](mailto:xujiaobj@qq.com)

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

Ms Yue Zeng  
Principal Staff Member  
China Food and Drug Administration  
Building2, No 26, Xuanwumen West Street,  
Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-88330551  
Email: [Zengyue@cfda.gov.cn](mailto:Zengyue@cfda.gov.cn)

Mr Wei Zeng  
Associate Consultant  
China Food and Drug Administration  
Building2, No 26, Xuanwumen West Street,  
Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-88331032  
Email: [zengwei@cfda.gov.cn](mailto:zengwei@cfda.gov.cn)

Mr Bing Zhang  
Deputy Director  
National Institute for Nutrition and Health,  
China CDC  
27 Nanwei Road, Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-66237008  
Email: [zzhangb327@aliyun.com](mailto:zzhangb327@aliyun.com)

#### **COLOMBIA - COLOMBIE**

Ms Laura Otalora  
Pharmacist  
ANDI  
Carrera 83 N°71-81 piso 3  
Bogota  
Colombia  
Tel: 57 3164702781  
Email: [lauraotalora52@hotmail.com](mailto:lauraotalora52@hotmail.com)

#### **COSTA RICA**

Ms Alejandra Chaverri Esquivel  
Licenciada en Nutrición  
Normalización y Control  
Ministerio de Salud  
Costado sur del Hospital San Juan de Dios,  
Primer edificio.  
San José  
Costa Rica  
Email: [alejandra.chaverri@misalud.go.cr](mailto:alejandra.chaverri@misalud.go.cr)

**DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA**

Mrs Dagny Løvoll Warming  
Scientific Officer  
Danish Veterinary and Food Administration  
Stationsparken 31  
Glostrup  
Denmark  
Tel: +45 7227 6900  
Email: [dlw@fvst.dk](mailto:dlw@fvst.dk)

Mrs Laila Lundby  
Senior Consultant  
Danish Agriculture and Food Council  
Axeltorv 3  
Copenhagen V  
Denmark  
Tel: +45 3339 4476  
Email: [llu@lf.dk](mailto:llu@lf.dk)

**ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mrs Rosa Nelly Castro Varas  
Jefa de la Oficina Comercial del Ecuador en  
Hamburgo  
PRO ECUADOR  
Schopenstehl 20  
Hamburg  
Germany  
Tel: +49-040-44140512  
Email: [rcastrov@proecuador.gob.ec](mailto:rcastrov@proecuador.gob.ec)

**EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Prof Mervat Fouad  
Consultant of Herbs & medicinal plants  
and Foods for Special Dietary Uses  
National Nutrition Institute (NNI)  
53, Amman st, Dokki, Giza, Egypt  
Giza  
Egypt  
Tel: +201005016726  
Email: [mevo\\_73@hotmail.com](mailto:mevo_73@hotmail.com)

Ing Mohamed Abd Elhamid Naser  
Food Standards Specialist  
Organization: Egyptian Organization for  
Standardization and Quality (EOS)  
16 tadreeb el motderbeen  
Cairo  
Egypt  
Tel: 0201281337667  
Email: [atch\\_toto3@yahoo.com](mailto:atch_toto3@yahoo.com)

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

Dr Shaimaa Sarhan  
Regulatory Affairs Manager  
Wyeth Nutrition  
Summit 44- ElShamaly 90 St., AlTagamooaa  
ElKhames  
Cairo  
Egypt  
Tel: +201281130888  
Email: [shaimaa.sarhan@eg.nestle.com](mailto:shaimaa.sarhan@eg.nestle.com)

Ing Yasser Shazly  
Technical Officer  
Chamber of food industries  
1195 Cornish EL Nil, P.O Box  
Cairo  
Egypt  
Tel: +20225748627  
Email: [yasser@egyrcfi.org.eg](mailto:yasser@egyrcfi.org.eg)

**ESTONIA - ESTONIE**

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

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

Ms Airika Salumets  
Chief Specialist  
Food Department  
The Veterinary and Food Board  
Väike-Paala 3  
Tallinn  
Estonia  
Tel: +372 605 4765  
Email: [airika.salumets@vet.agri.ee](mailto:airika.salumets@vet.agri.ee)

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

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

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

Ms Maria Giaprakis  
Assistant  
DG Sante D 2  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-95442  
Email: [maria.giaprakis@ec.europa.eu](mailto:maria.giaprakis@ec.europa.eu)

Ms Barbara Moretti  
Administrator  
DG Sante - D2  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels  
Belgium  
Email: [barbara.moretti@ec.europa.eu](mailto:barbara.moretti@ec.europa.eu)

Ms Alexandra Nikolakopoulou  
Head of Unit  
DG Sante E 1  
European Commission  
Rue Belliard 232  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-86854  
Email: [Alexandra.NIKOLAKOPOULOU@ec.europa.eu](mailto:Alexandra.NIKOLAKOPOULOU@ec.europa.eu)

**FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA**

Ms Anna Lemström  
Senior Officer, Food Policy  
Ministry of Agriculture and Forestry  
PO Box 30, 00023 Government,  
Helsinki  
Finland  
Tel: +358 50 502 0414  
Email: [anna.lemstrom@mmm.fi](mailto:anna.lemstrom@mmm.fi)

**FRANCE - FRANCIA**

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

Mrs Mathilde Bridier  
Directrice Qualité  
Nutriset  
Hameau du Bois Ricard  
Malaunay  
France  
Tel: +33 (0) 2 32 93 82 82  
Email: [mbridier@nutriset.fr](mailto:mbridier@nutriset.fr)

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

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

#### **GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Mrs Marie-Luise Trebes  
Head of Division  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstr. 1  
53123 Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 99 529 3394  
Email: [CCNFSDU@bmel.bund.de](mailto:CCNFSDU@bmel.bund.de)

Mrs Anja Broenstrup  
Federal Ministry for Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn  
Germany  
Email: [anja.broenstrup@bmel.bund.de](mailto:anja.broenstrup@bmel.bund.de)

Ms Claudia Callies-Klüpfel  
Manager Global Regulatory & External Affairs  
Human Nutrition  
ENS/HR - F31  
BASF SE  
ENS/HR - F31  
Lampertheim  
Germany  
Tel: +49 621 60 58377  
Email: [claudia.callies-kluepfel@basf.com](mailto:claudia.callies-kluepfel@basf.com)

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

Dr Gert Krabichler  
Head Global Regulatory Affairs  
Research & Development  
Merck Consumer Health  
Frankfurter Straße 250  
Darmstadt  
Germany  
Tel: +49 6151 856 3264  
Email: [gert.krabichler@merckgroup.com](mailto:gert.krabichler@merckgroup.com)

Ms Angelika Mrohs  
Managing Director  
German Federation for Food Law and Food  
Science (BLL)  
Claire-Waldoff-Straße 7  
Berlin  
Germany  
Tel: +49 30 206 143-133  
Email: [amrohs@bll.de](mailto:amrohs@bll.de)

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

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



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

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

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

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

#### **HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA**

Ms Ágnes Szegedyné Fricz  
Deputy Head of Department  
Department of Food Processing  
Ministry of Agriculture  
Kossuth tér 11.  
Budapest  
Hungary  
Tel: +36 1 795 3759  
Email: [agnes.fricz@fm.gov.hu](mailto:agnes.fricz@fm.gov.hu)

Dr Éva Barna  
Consultant  
National Institute of Pharmacy and Nutrition  
Albert Flórián út 3/a  
Budapest  
Hungary  
Tel: +36 1 476 6450  
Email: [Barna.Eva@ogyei.gov.hu](mailto:Barna.Eva@ogyei.gov.hu)

#### **INDIA - INDE**

Ms Navneet Kaur  
Technical Officer  
Ministry of Health and Family Welfare  
Food Safety and Standards Authority of India  
FDA Bhawan, Kotla Road,  
New Delhi - 110002  
India  
Email: [kaur.navneet31@gmail.com](mailto:kaur.navneet31@gmail.com)

Dr Hemalatha R  
Scientist- F  
National Institute of Nutrition (Indian Council of  
Medical Research)  
Jamai-Osmania PO.  
Hyderabad  
India  
Tel: 040-27197297  
Email: [rhemalathanin@yahoo.com](mailto:rhemalathanin@yahoo.com)

Ms Sukhmani Singh  
Technical Officer-Codex  
Ministry of Health and Family Welfare  
Food Safety and Standards Authority of India  
FDA Bhawan, Kotla Road  
New Delhi - 110002  
India  
Email: [sukhmax@googlemail.com](mailto:sukhmax@googlemail.com)

#### **INDONESIA - INDONÉSIE**

Ms Yusra Egayanti  
Deputy Director for Certain Food  
Standardization  
National Agency for Drug and Food Control  
Jl. Percetakan Negara 23  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: 6221 42875584  
Email: [egayanti@yahoo.com](mailto:egayanti@yahoo.com)

Ms Dedeh Endawati  
Head of International Organization Division  
Bureau for International Cooperation  
National Agency for Drug and Food Control  
Jl. Percetakan Negara 23  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: + 6281389952226  
Email: [ksln@pom.go.id](mailto:ksln@pom.go.id)

Mrs Nani Hidayani  
Regulatory Committee  
APPNIA  
Sovereign Plaza, 1st floor  
Jl. Tb Simatupang Kav 36  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +6221 29400268  
Email: [nani.hidayani@mjn.com](mailto:nani.hidayani@mjn.com)

Dr Prima Sehanputri  
Regulatory Affairs  
The Indonesian Food and Beverages  
Association (GAPMMI)  
Annex Building 2nd floor (PPM Management  
complex)  
Jl. Menteng Raya No 9-19  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62 811890690  
Email: [prima.sehanputri@gmail.com](mailto:prima.sehanputri@gmail.com)

Mrs Roch Ratri Wandansari  
Vice Chairman of Technical Regulation  
The Indonesian Food and Beverages  
Association (GAPMMI)  
Annex Building 2nd floor (PPM Management  
complex)  
Jl. Menteng Raya No 9-19  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62811886009  
Email: [rwandansari@yahoo.com](mailto:rwandansari@yahoo.com)

#### **IRELAND - IRLANDE - IRLANDA**

Dr Mary Flynn  
Chief Specialist Public Health Nutrition  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court Lower Abbey Street Dublin  
Dublin  
Ireland

Tel: +353 1 8171315  
Email: [obruton@fsai.ie](mailto:obruton@fsai.ie)

#### **ITALY - ITALIE - ITALIA**

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

#### **JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Dr Toshitaka Masuda  
Deputy Director  
Food Labelling Division  
Consumer Affairs Agency  
3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3507-8800  
Email: [g.codex-j@caa.go.jp](mailto:g.codex-j@caa.go.jp)

Dr Yoshiko Ishimi  
Chief  
National Institute of Health and Nutrition  
(NIHN)  
National Institutes of Biomedical Innovation,  
Health and Nutrition  
1-23-1 Toyama, Shinjuku-Ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3203-8063  
Email: [ishimi@nih.go.jp](mailto:ishimi@nih.go.jp)

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

Mr Kenji Kuroiwa  
Technical Official  
Department of Environmental Health and  
Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3595-2326  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Ms Aya Orito-Nozawa  
Section Chief  
Food Safety Policy Division,  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigadeki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3502-8732  
Email: [aya\\_orito460@maff.go.jp](mailto:aya_orito460@maff.go.jp)

#### **KENYA**

Mr Peter Mutua  
Principle Standard Officer  
Standard development  
Kenya Bureau of Standards  
P.O.Box 54974 Popo Road of Mombasa  
Road  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254-20 6948000  
Email: [mutuap@kebs.org](mailto:mutuap@kebs.org)

Mr James Ojiambo Olumbe  
Regulatory and Scientific Affairs Manager  
Nestle Kenya Limited  
P.O.Box 30265 Nairobi  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 20 3990000  
Email: [james.ojiambo@ke.nestle.com](mailto:james.ojiambo@ke.nestle.com)

#### **LESOTHO**

Dr Masekonyela Sebotsa  
Director  
Food and Nutrition Coordination Office  
Prime Minister's Office  
Food and Nutrition Coordination Office p/bag  
A78 Maseru 100  
Lesotho  
Tel: 22327268  
Email: [masekonyelasebotsa@yahoo.com](mailto:masekonyelasebotsa@yahoo.com)

#### **MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

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

Ms Rohaya Mamat  
Director  
Regulatory Affairs  
Federation of Malaysian Manufacturers  
Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU  
9, Bandar Sri Damansara  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: +603-22657808  
Email: [rohaya.mamat@mjn.com](mailto:rohaya.mamat@mjn.com)

Ms Noor ul-Aziha Muhammad  
Senior Assistant Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, No. 26, Jalan  
Persiaran Perdana, Precinct 3  
Putrajaya  
Malaysia  
Tel: +603-8885 0797  
Email: [noorulaziha@moh.gov.my](mailto:noorulaziha@moh.gov.my)

Mr Uthaya Kumar Muthu  
Regional Manager – Europe  
Marketing  
Malaysian Palm Oil Council  
Avenue Emile Vandervelde 31  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 475 669 700  
Email: [kumar@mpoc.eu](mailto:kumar@mpoc.eu)

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

Dr Kalyana Sundram  
Deputy Chief Executive Officer/Director  
Science and Environment Division  
Malaysian Palm Oil Council  
2nd Floor Wisma Sawit, Lot 6 SS6, Jalan  
Perbandaran  
Kelana Jaya, Selangor  
Malaysia  
Tel: +603-78064097  
Email: [kalyana@mpoc.org.my](mailto:kalyana@mpoc.org.my)

#### **MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mr Aldo Heladio Verver Y Vargas Duarte  
Director General Adjunto  
Comisión de Fomento Sanitario  
Comisión Federal para la Protección Contra  
Riesgos Sanitarios  
Oklahoma 14, Col. Napoles, Delegación  
Benito Juarez  
Distrito Federal  
Mexico  
Tel: +52 55 50805200  
Email: [aververvargas@cofepris.gob.mx](mailto:aververvargas@cofepris.gob.mx)

Ms María Guadalupe Arizmendi Ramírez  
Verificadora Especializada  
Dirección Ejecutiva de Operación  
Internacional  
Comisión Federal para la Protección contra  
Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)  
Monterrey #33 PH, Col. Roma Delegación  
Cauhtémoc  
Mexico Distrito Federal  
Mexico  
Tel: 525550805213  
Email: [mgarizmendi@cofepris.gob.mx](mailto:mgarizmendi@cofepris.gob.mx)

Ms Ana Laura Castro Becerra  
Cámara Nacional de Industriales de la Leche  
(CANILEC)  
Email: [ana\\_laura283@yahoo.com.mx](mailto:ana_laura283@yahoo.com.mx)

Ms Elisabeth Haring Bolivar  
Gerente Senior Regulatorio  
Email: [e\\_haring26@yahoo.com.mx](mailto:e_haring26@yahoo.com.mx)

Mr Javier Luna Carrasco  
Chairman  
ANIPRON (México Trade Association for  
Natural Products)  
Email: [javier\\_luna\\_carrasco@hotmail.com](mailto:javier_luna_carrasco@hotmail.com)

Ms Alejandra Salas Fernández  
Asesora del Subsecretario  
Subsecretaría de Prevención y Promoción de  
la Salud  
Secretaría de Salud  
Email: [alejandra.salas@salud.gob.mx](mailto:alejandra.salas@salud.gob.mx)

Ms Pamela Suárez Brito  
Directora Ejecutiva de Programas Especiales  
Comisión de Operación Sanitaria  
Comisión Federal para la Protección contra  
Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)  
Oklahoma #14, Col. Nápoles  
Distrito Federal  
Mexico  
Tel: 525550805389  
Email: [psuarez@cofepris.gob.mx](mailto:psuarez@cofepris.gob.mx)

**MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

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

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

Eng Bouchra Messaoudi  
 Cadre au Service de la Normalisation  
 Ministère de l'Agriculture et de la Pêche  
 Maritime  
 Office National de la Sécurité Sanitaire des  
 Produits Alimentaires  
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui Agdal  
 Rabat  
 Morocco  
 Tel: 00212654438047  
 Email: [bouchring@yahoo.fr](mailto:bouchring@yahoo.fr)

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

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

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

**NEPAL - NÉPAL**

Mr Sanjeev Kumar Karn  
 Director General  
 Department of Food Technology and Quality  
 Control (DFTQC)  
 Ministry of Agriculture and Development  
 Babarmahal  
 Kathmandu  
 Nepal  
 Tel: +977-9849449589  
 Email: [sanjeevkkarn@gmail.com](mailto:sanjeevkkarn@gmail.com)

Dr Matina Joshi Vaidya  
 Deputy Director General  
 Department of Food Technology and Quality  
 Control (DFTQC)  
 Ministry of Agriculture and Development  
 Babarmahal  
 Kathmandu  
 Nepal  
 Tel: +977-9841501690  
 Email: [matina\\_joshi@yahoo.com](mailto:matina_joshi@yahoo.com)

Dr Atul Upadhyay  
Senior Project Manager  
Helen Keller International (HKI)  
Chakupat, Patan  
Lalitpur  
Nepal  
Tel: +977-9862077504  
Email: [atul616@yahoo.com](mailto:atul616@yahoo.com)

Mr Purnachandra Wasti  
Senior Food Research Officer  
Nutrition  
Department of Food Technology and Quality  
Control (DFTQC)  
Ministry of Agriculture and Development  
Babarmahal  
Kathmandu  
Nepal  
Tel: 9841368726  
Email: [pcwasti@gmail.com](mailto:pcwasti@gmail.com)

#### **NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

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

#### **NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA**

Ms Jenny Reid  
Manager  
Food Science & Risk Assessment  
Ministry for Primary Industries  
25 The Terrace  
Wellington  
New Zealand  
Email: [jenny.reid@mpi.govt.nz](mailto:jenny.reid@mpi.govt.nz)

Ms Jane Broughton  
Regulatory & Scientific Affairs Manager  
Nestle New Zealand Ltd  
PO Box 1794 Shortland St  
Auckland  
New Zealand  
Email: [jane.broughton@nz.nestle.com](mailto:jane.broughton@nz.nestle.com)

Ms Jenny Campbell  
Lead Regulatory Strategist  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
9 Princes Street  
Auckland  
New Zealand  
Email: [jenny.campbell@fonterra.com](mailto:jenny.campbell@fonterra.com)

Ms Michelle Gibbs  
Senior Adviser  
Food Science  
Ministry for Primary Industries  
25 The Terrace  
Wellington  
New Zealand  
Email: [michelle.gibbs@mpi.govt.nz](mailto:michelle.gibbs@mpi.govt.nz)

Ms Dianne Lowry  
Regulatory and Technical Liaison Manager  
Dairy Goat Cooperative (NZ) Ltd  
18 Gallagher Drive  
Hamilton  
New Zealand  
Email: [Dianne.Lowry@dgc.co.nz](mailto:Dianne.Lowry@dgc.co.nz)

#### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Mrs Eva Obiageli Edwards  
Assistant Director  
Food Safety and Applied Nutrition  
National Agency for Food and Drug  
Administration and Control  
Plot 1, Isolo Industrial Estate Apapa/Oshodi  
Express Way  
Lagos  
Nigeria  
Tel: + 234 80 23109251  
Email: [eoedwards@yahoo.com](mailto:eoedwards@yahoo.com)

Mr Princewill Chinwe Aguiyi  
Chief Technical Officer, Codex Unit  
Standards Organisation of Nigeria  
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street Lekki  
Phase 1, Lekki  
Lagos  
Nigeria  
Tel: +234-33086987  
Email: [aguiyiprincewill@yahoo.com](mailto:aguiyiprincewill@yahoo.com)

Mrs Adeyinka Elizabeth Oluwatoyin Akinbinu  
Assistant Chief Agric. Superintendent  
Federal Department of Agriculture  
Federal Ministry of Agriculture and Rural  
Development  
FCDA New Secretariat, Area 11, Garki  
Abuja  
Nigeria  
Tel: +2348059607576  
Email: [akinadeli@yahoo.com](mailto:akinadeli@yahoo.com)

Mrs Ummulkhairi Ahmed Bobboi  
Assistant Director  
Food Safety and Applied Nutrition  
National Agency for Food and Drug  
Administration and Control  
NAFDAC, Wuse Zone 7,  
Abuja  
Nigeria  
Tel: +2348053235501  
Email: [ummubobboi@yahoo.com](mailto:ummubobboi@yahoo.com)

Mr Udeme David Udom  
Assistant Director  
Standards Organisation of Nigeria  
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off  
Admiralty Way, Lekki Peninsula Lekki  
Phase 1  
Lagos  
Nigeria  
Tel: +2348035646983  
Email: [obongudemedavid@yahoo.com](mailto:obongudemedavid@yahoo.com)

#### **NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA**

Mrs Svanhild Vaskinn  
Senior Adviser  
Head Office  
Norwegian Food Safety Authority  
Brumunddal  
Norway  
Tel: +47 22400000  
Email: [svvas@mattilsynet.no](mailto:svvas@mattilsynet.no)

Mrs Gry Hay  
Senior Adviser, Dr.Philos  
Norwegian Directorate of Health  
Oslo  
Norway  
Tel: +47 24163000  
Email: [Gry.Hay@helsedir.no](mailto:Gry.Hay@helsedir.no)

#### **PANAMA - PANAMÁ**

Mrs Aracelis Alexis Arosemena De Vergara  
Ing. Agronomo  
Departamento de Proteccion de Alimentos  
Ministerio de Salud  
Rio Abajo calle decima casa#53  
Panama  
Tel: +507 64979616  
Email: [aracelisdv@gmail.com](mailto:aracelisdv@gmail.com)

#### **PARAGUAY**

Mr Alberto Francisco Bareiro Arce  
Coordinador de Asuntos Regulatorios  
Coordinación de Asuntos Regulatorios  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición  
del Ministerio de Salud Pública y Bienestar  
Social  
Itapúa y Av. Santísima Trinidad  
Asunción  
Paraguay  
Tel: (+595) 981 542531  
Email: [albareiro@gmail.com](mailto:albareiro@gmail.com)

#### **PERU - PÉROU - PERÚ**

Mr Raul Daniel Loarte Ruiz  
Cónsul General Adscrito  
Consulado General del Perú en Hamburgo  
Blumenstr. 28, 22301 - Hamburgo  
Germany  
Tel: + 49 176 726 03320  
Email: [daniel.loarte@gmail.com](mailto:daniel.loarte@gmail.com)

#### **PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Helena Alcaraz  
Nutritionist-Dietitian III  
Food and Drug Administration Philippines  
Department of Health  
Civic Drive Alabang Corporate City, Alabang,  
Muntinlupa City, Philippines  
Muntinlupa City  
Philippines  
Tel: 857-1921  
Email: [hsalcaraz@fda.gov.ph](mailto:hsalcaraz@fda.gov.ph)

Ms Catherine Sarmiento  
 RSA Manager  
 Infant and Pediatric Nutrition Association of  
 the Philippines  
 Regulatory & Scientific Working Group  
 6A, 6/F DAO 1 Condominium, 189 Salcedo  
 Street Legaspi Village  
 Makati City  
 Philippines  
 Tel: 639175312771  
 Email: [cgsarmiento.rnd@gmail.com](mailto:cgsarmiento.rnd@gmail.com)

#### **POLAND - POLOGNE - POLONIA**

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

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

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

Ms Songyi Han  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration  
 Complex 187, Osongsaengmyeong 2-ro,  
 Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si,  
 Chungcheongbuk-do  
 Cheong-Ju  
 Republic of Korea  
 Email: [sy4513@korea.kr](mailto:sy4513@korea.kr)

Mr Chansoo Lee  
 Scientific Officer  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration  
 Complex 187, Osongsaengmyeong 2-ro,

Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si,  
 Chungcheongbuk-do  
 Cheong-Ju  
 Republic of Korea  
 Email: [cslee01@korea.kr](mailto:cslee01@korea.kr)

Dr Seongkon Lee  
 Senior Researcher  
 National Institute of Agricultural Sciences  
 Ministry of Agriculture, Food, and Rural  
 Affairs  
 166 Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon,  
 Wanju-gun, Jeollabuk-do  
 Wanju-gun  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-10-3306-0477  
 Email: [goryeong@korea.kr](mailto:goryeong@korea.kr)

Mrs Younghui Shin  
 Deputy Director  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration  
 Complex 187, Osongsaengmyeong 2-ro,  
 Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si,  
 Chungcheongbuk-do  
 Cheong-Ju  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-43-719-2259  
 Email: [yhminerva@korea.kr](mailto:yhminerva@korea.kr)

#### **RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA**

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

Mrs Yuliya Kalinova  
 Regulatory Affairs Expert  
 Consumer Market Participants Union  
 1-y Schipkovsky per., 20, 403a  
 Moscow  
 Russian Federation  
 Tel: +7 (499) 235-74-81  
 Email: [yulia.kalinova@yahoo.com](mailto:yulia.kalinova@yahoo.com)



Mr Anatoly Kutysenko  
Vice-chair  
Optimal Foods Committee  
Russian Union of Industrialists and  
Entrepreneurs (RUIE)  
Kotelnicheskaya nab., 17  
Moscow  
Russian Federation  
Tel: +7-495-642-6140  
Email: [Anatol-k@rambler.ru](mailto:Anatol-k@rambler.ru)

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

Dr Alexey Petrenko  
Advisor to Codex Contact Point  
Optimal Nutrition Commission  
Russian Union of Industrialists and  
Entrepreneurs  
Kotelnicheskaya nab., 17  
Moscow  
Russian Federation  
Email: [codex@ion.ru](mailto:codex@ion.ru)

#### **SENEGAL - SÉNÉGAL**

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

Dr Moussa Ndong  
Enseignant Chercheur  
Universite Gaston Berger  
Saint-Louis  
Senegal  
Email: [moussa.ndong@ugb.edu.sn](mailto:moussa.ndong@ugb.edu.sn)

Prof Mohamadou Guelaye Sall  
Professeur titulaire  
Ministere Enseignement Superieur et de la  
Recherche  
UCAD  
BP 6251  
Dakar  
Senegal  
Email: [mgsall@gmail.com](mailto:mgsall@gmail.com)

#### **SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**

Ms Peik Ching Seah  
Deputy Director, Regulatory Programmes  
Department  
Regulatory Administration Group  
Agri-Food & Veterinary Authority of  
Singapore  
52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore  
608550  
Singapore  
Tel: +656805 2913  
Email: [seah\\_peik\\_ching@ava.gov.sg](mailto:seah_peik_ching@ava.gov.sg)

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

#### **SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

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

Ms Silvia Bednárová  
Attaché  
Unit of Health  
Permanent Representation of the Slovak  
Republic to the European Union  
Avenue de Cortenbergh 107  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 7436744  
Email: [silvia.bednarova@mzv.sk](mailto:silvia.bednarova@mzv.sk)

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

Ms Dagmar Némethová  
Head of Department  
Department of International Relations  
Public Health Authority of the Slovak  
Republic  
Trnavská cesta 52  
Bratislava  
Slovakia  
Tel: +421 2 49 284 394  
Email: [dagmar.nemethova@uvzsr.sk](mailto:dagmar.nemethova@uvzsr.sk)

Mr Alexander Rogge  
Administrator  
DGB 2B  
General Secretariat of the Council  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
Brussels  
Belgium  
Email:  
[alexander.rogge@consilium.europa.eu](mailto:alexander.rogge@consilium.europa.eu)

## **SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**

Mr Gilbert Tshitaudzi  
Deputy Director: Nutrition  
Department of Health  
Private Bag X828  
Pretoria  
South Africa  
Tel: +27 12 3958513  
Email: [TshitG@health.gov.za](mailto:TshitG@health.gov.za)

Prof Marius Smuts  
Director: Centre of Excellence for Nutrition  
North-West University  
11 Hoffman Street, North-West University  
Potchefstroom  
South Africa  
Tel: +27-18-299 2086  
Email: [cornelius-smuts@gmail.com](mailto:cornelius-smuts@gmail.com)

## **SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Ms Thoria Elnageeb Akasha  
Chemist of Food  
Laboratory Sector  
Sudanese Standard & Metrology  
Aljamaa Street  
Khartoum  
Sudan  
Tel: +249912468700  
Email: [elnagaka@yahoo.com](mailto:elnagaka@yahoo.com)

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

**SWEDEN - SUÈDE - SUECIA**

Ms Cecilia Wanhainen  
Principal Regulatory Officer  
National Food Agency  
Box 622  
Uppsala  
Sweden  
Tel: +46 727351485  
Email: [cecilia.wanhainen@slv.se](mailto:cecilia.wanhainen@slv.se)

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mr Didier Lusuardi  
Scientific Officer  
Food and Nutrition  
Federal Food Safety and Veterinary Office  
Bern  
Switzerland  
Email: [Didier.Lusuardi@blv.admin.ch](mailto:Didier.Lusuardi@blv.admin.ch)

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

Mr Martin Müller  
Swiss Codex Contact Point  
Federal Food Safety and Veterinary Office  
Bern  
Switzerland  
Email: [martin.mueller@blv.admin.ch](mailto:martin.mueller@blv.admin.ch)

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

Mrs Ursula Trüeb  
Representative  
Swiss Consumer Organizations  
Bölzli 1  
Magden  
Switzerland  
Tel: +41 61 841 12 56  
Email: [ursula.trueb@vtxmail.ch](mailto:ursula.trueb@vtxmail.ch)

Mr Paul Zwiker  
Representative  
Swiss Consumer Organizations  
Post Box 45  
Bischofszell  
Switzerland  
Tel: + 41 71 420 06 44  
Email: [zwiker@bluewin.ch](mailto:zwiker@bluewin.ch)

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

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

Ms Mayuree Ditmeyharoj  
Food and Drug Technical Officer  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Tiwanond Road  
Nonthaburi  
Thailand  
Tel: +66 (2) 590 7185  
Email: [bankyindy@yahoo.com](mailto:bankyindy@yahoo.com)

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

Ms Pitchaya Kajonwaharth  
Committee of Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industries  
Queen Sirikit National Convention Center,  
Zone C 4th Floor, 60 New Rachadapisek  
Rd., Klongtoey  
Bangkok  
Thailand  
Tel: +66 (2) 345 1167  
Email: [Pitchaya.kajonwaharth@abbott.com](mailto:Pitchaya.kajonwaharth@abbott.com)

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

Dr Hataya Kongchuntuk Rodbumrung  
Committee of Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industries  
Queen Sirikit National Convention Center,  
Zone C 4th Floor, 60 New Rachadapisek  
Rd., Klongtoey  
Bangkok  
Thailand  
Tel: +6684 751 4826  
Email: [hataya.kongchuntuk@gmail.com](mailto:hataya.kongchuntuk@gmail.com)

## **TOGO**

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

## **TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**

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

Mrs E. Sema Toraman  
Technical Regulatory Specialist | R&D EIA  
Ataturk Organize San. Bolgesi 10002 Sok.  
No:9 Cigli  
Izmir  
Turkey  
Tel: +90 232 328 16 20 Ext:120  
Email: [sema.toraman@amway.com](mailto:sema.toraman@amway.com)

## **UGANDA - OUGANDA**

Ms Irene Wanyenya  
Deputy Food Desk Coordinator  
Food Desk  
National Drug Authority  
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box  
23096  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256 712 478333  
Email: [iwanyenya@gmail.com](mailto:iwanyenya@gmail.com)

Ms Hope Kabirisi  
Senior Presidential Assistant  
State House  
P.O. Box 254 Nakasero Kampala, Uganda  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256 772 505646  
Email: [kahopekabirisi@yahoo.co.uk](mailto:kahopekabirisi@yahoo.co.uk)

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI -  
REINO UNIDO**

Mr Noel Griffin  
Policy Manager  
Healthy Behaviours  
Department of Health  
R114 Richmond House, 79 Whitehall,  
London  
United Kingdom  
Email: [noel.griffin@dh.gsi.gov.uk](mailto:noel.griffin@dh.gsi.gov.uk)

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

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

Dr Paul Hanlon  
Associate Director  
Regulatory Affairs  
Abbott Nutrition  
3300 Stelzer Road  
Columbus, OH  
United States of America  
Tel: 614 624 3213  
Email: [paul.hanlon@abbott.com](mailto:paul.hanlon@abbott.com)

Dr Leila Beker  
Senior Interdisciplinary Scientist  
Labeling and Dietary Supplements  
Office of Nutrition and Food Labeling  
U.S. Food and Drug Administration  
5001 Campus Drive  
College Park, Maryland  
United States of America  
Tel: 12404021851  
Email: [leila.beker@fda.hhs.gov](mailto:leila.beker@fda.hhs.gov)

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

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

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

Dr Carolyn Chung  
Nutritionist  
Labeling and Dietary Supplements  
Office of Nutrition and Food Labeling  
U.S. Food and Drug Administration  
5001 Campus Drive, HPS-830  
College Park, MD  
United States of America  
Tel: 202 402 3068  
Email: [carolyn.chung@fda.hhs.gov](mailto:carolyn.chung@fda.hhs.gov)

Mrs Cheryl Issa  
Public Health Nutritionist  
Labeling and Dietary Supplements  
Office of Nutrition and Food Labeling  
U.S. Food and Drug Administration  
5001 Campus Drive  
College Park, Maryland  
United States of America  
Tel: 124041441  
Email: [cheryl.issa@fda.hhs.gov](mailto:cheryl.issa@fda.hhs.gov)

Ms Elizabeth Jordan-Bell  
Nutrition Advisor  
U.S. Agency for International Development  
Office of Maternal and Child Health and  
Nutrition  
1299 Pennsylvania Avenue,  
Washington  
United States of America  
Tel: 202 808 3878  
Email: [ejordanbell@usaid.gov](mailto:ejordanbell@usaid.gov)

Ms Catherine Kwik-Uribe  
Scientific & Regulatory Affairs, MSS  
Mars Inc.  
20425 Seneca Meadows Parkway,  
Germantown, MD  
United States of America  
Tel: 301-444-7951  
Email: [Catherine.Kwik-Uribe@mss.affem.com](mailto:Catherine.Kwik-Uribe@mss.affem.com)

Ms Mardi Mountford  
President  
International Formula Council  
1100 Johnson Ferry Road,  
Atlanta, GA  
United States of America  
Tel: 1404 252 3663  
Email: [mmountford@kellencompany.com](mailto:mmountford@kellencompany.com)

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

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

## URUGUAY

Mrs María Elizabeth Bogosian  
Consul General en Hamburgo  
Consulado General de Uruguay en  
Hamburgo  
Ministerio de Relaciones Exteriores  
Hochallee 76  
20149 Hamburg  
Germany  
Tel: +49-1578 7548221  
Email: [elizabethbogosian@conuruale.de](mailto:elizabethbogosian@conuruale.de)

## VIET NAM

Mrs Thi Thuy Lan Do  
Regulatory Affairs Manager  
Abbott Laboratories S.A  
8th Floor, A Tower, Handi Resco Building No  
521 Kim Ma Str, Ba Dinh District,  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 988 26 55 83  
Email: [Lan.dothithuy@abbott.com](mailto:Lan.dothithuy@abbott.com)

Mrs Kim Hang Le  
Food Inspector  
Quality Assurance and Testing center 3  
Directorate for Standards and Quality  
49 Pasteur street, District 1  
Ho Chi Minh  
Viet Nam  
Tel: 903941827  
Email: [kimhangle128@yahoo.com](mailto:kimhangle128@yahoo.com)

Mrs Thi Thanh Hang Pham  
Official  
Vietnam Food Administration  
Ministry of Health  
135 Nui truc street  
Viet Nam  
Tel: 983547603  
Email: [hangpham2267@gmail.com](mailto:hangpham2267@gmail.com)

**ZIMBABWE**

Mrs Ancikaria. Chigumira  
Deputy Director-Nutrition  
Nutrition Services  
Ministry of Health and Child Care  
P.O.Box CY 1122, Causeway  
Harare  
Zimbabwe  
Tel: +263 4 792454  
Email: [ancikaria53@gmail.com](mailto:ancikaria53@gmail.com)

Mr Fredy Chinyavanhu  
Deputy Director-Food Control  
Government Analyst Laboratory  
Ministry of Health and Child Care  
P.O. Box CY 231, Causeway, Harare.  
Harare  
Zimbabwe  
Tel: +263 712 875 435  
Email: [nepfoodsafety.zw@gmail.com](mailto:nepfoodsafety.zw@gmail.com)

**SPECIAL OBSERVERS - OBSERVATEURS SPÉCIAUX - OBSERVADORES ESPECIALES****PALESTINE – PALESTINA**

Mr Mousa Alhalayqa  
Acting Director  
Nutrition Department  
Ministry of Health  
Palestine  
Email: [sjayyousi@psi.pna.ps](mailto:sjayyousi@psi.pna.ps)

Mr Saleem Jayyousi  
Chair  
Technical Regulations Committee  
Palestine Standards Institution  
Palestine  
Email: [sjayyousi@psi.pna.ps](mailto:sjayyousi@psi.pna.ps)

**ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS OBSERVATRICES - ORGANIZACIONES OBSERVADORAS****AFRICAN UNION (AU)**

Dr Raphael Coly  
Coordinator Standards & Trade Secretariat  
AU-IBAR  
African Union  
Kenindia Business Park Westlands Road  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254203674323  
Email: [raphael.coly@au-ibar.org](mailto:raphael.coly@au-ibar.org)

Mr John Oppong-Otoo  
Food Safety Officer  
Drea  
African Union  
Westlands Road  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254203674338  
Email: [john.oppong-otoo@au-ibar.org](mailto:john.oppong-otoo@au-ibar.org)

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE (IICA)**

Dr Horrys Friaca  
Food Safety Specialist  
Agricultural Health and Food Safety  
Interamerican Institute for Cooperation on  
Agriculture - IICA  
1889 F St. NW, Suite 360, Washington, DC,  
20006.  
Washington  
United States of America  
Tel: +1-202-458-6965  
Email: [horrys.friaca@iica.int](mailto:horrys.friaca@iica.int)

**AOAC INTERNATIONAL (AOAC)**

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

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

**AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)**

Dr Barry Tulk  
Lead  
Analytical Sciences  
DuPont Nutrition & Health  
4300 Duncan Ave  
St Louis  
United States of America  
Email: [Barry.Tulk@dupont.com](mailto:Barry.Tulk@dupont.com)

**ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES (AOECS)**

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

**CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)**

Ms Victoria Betteridge  
VP & Director, Reg. & Government Affairs  
Calorie Control Council  
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway  
London  
United Kingdom  
Email: [victoria.betteridge@tateandlyle.com](mailto:victoria.betteridge@tateandlyle.com)

Mr Wim Caers  
Regulatory Affairs Director  
Calorie Control Council  
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway  
London  
United Kingdom  
Email: [wim.caers@tateandlyle.com](mailto:wim.caers@tateandlyle.com)

**CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE CHIMIQUE (CEFIC)**

Mrs Eleanor Tredway  
Regulatory Affairs Manager  
Food Chain  
CEFIC  
4 Avenue E. Van Nieuwenhuysse  
Brussels  
Belgium  
Email: [mve@cefic.be](mailto:mve@cefic.be)

**COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)**

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



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

Mr David Morrison  
VP, Scientific & Regulatory Affairs  
Scientific & Regulatory Affairs  
CRN - Vitamin Shoppe  
2101 91st Street  
North Bergen  
United States of America  
Tel: 201-624-3606  
Email: [dmorrison@vitaminshoppe.com](mailto:dmorrison@vitaminshoppe.com)

**FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY  
FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES (ELC)**

Ms Catherine Mignot  
Member  
ELC, Federation of European Specialty Food  
Ingredients Industries  
Email: [catherine.mignot@dsm.com](mailto:catherine.mignot@dsm.com)

Mr Christian Baz  
Member  
ELC, Federation of European Specialty Food  
Ingredients Industries  
Email: [Christian\\_Baz@aoc.ajinomoto.com](mailto:Christian_Baz@aoc.ajinomoto.com)

Ms Caroline Bustandi  
Member  
ELC, Federation of European Specialty Food  
Ingredients Industries  
Email: [caroline.bustandi@beneo.com](mailto:caroline.bustandi@beneo.com)

Prof Stewart Forsyth  
Member  
ELC, Federation of European Specialty Food  
Ingredients Industries  
Email: [elc@ecco-eu.com](mailto:elc@ecco-eu.com)

Dr Rob Winwood  
Member  
ELC  
Email: [rob.winwood@dsm.com](mailto:rob.winwood@dsm.com)

**EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH  
ASSOCIATIONS (ENCA)**

Dr Helen Crawley  
First Steps Nutrition Trust  
ENCA  
Email: [helen@firststepsnutrition.org](mailto:helen@firststepsnutrition.org)

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

Prof Berthold Koletzko  
Professor of Paediatrics  
Dr von Hauner Children's Hospital  
ESPGHAN  
Lindwurmstr. 4  
München  
Germany  
Tel: +4989440052826  
Email: [berthold.koletzko@uni-muenchen.de](mailto:berthold.koletzko@uni-muenchen.de)

Prof Alexandre Lapillone  
Professor  
Hopital Necker Univ. Descartes Paria  
ESPGHAN  
149 Rue de Sèvres, 75015 Paris, France  
Paris  
France  
Email: [office@espghan.org](mailto:office@espghan.org)

**EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN  
FEDERATION (EUVEPRO)**

Mrs Susanne Meyer  
Secretary General  
EUVEPRO  
Avenue Jules Bordet 142  
Brussels  
Belgium  
Email: [euvepro@agep.eu](mailto:euvepro@agep.eu)

Mr Victor Basuki  
EUVEPRO  
Avenue Jules Bordet 142  
Brussels  
Belgium  
Email: [Victor.Basuki@dupont.com](mailto:Victor.Basuki@dupont.com)

Mr Huub Scheres  
EUVEPRO  
Avenue Jules Bordet 142  
Brussels  
Belgium  
Email: [Huub.Scheres@dupont.com](mailto:Huub.Scheres@dupont.com)

#### **FOOD INDUSTRY ASIA (FIA)**

Ms Yifan Jiang  
Regional Regulatory Affairs Manager  
Food Industry Asia (FIA)  
1 Scotts Road, Shaw Centre #19-07/08  
Singapore  
Tel: +65 6235 3854  
Email: [yifan.jiang@foodindustry.asia](mailto:yifan.jiang@foodindustry.asia)

#### **FOODDRINKEUROPE**

Mrs Susanne Aschmoneit  
FoodDrinkEurope  
Email: [Susanne.Aschmoneit@unilever.com](mailto:Susanne.Aschmoneit@unilever.com)

Mr Dirk Jacobs  
Deputy Director General  
FoodDrinkEurope  
9-31 Av. des Nerviens  
Brussels  
Belgium  
Email: [d.jacobs@fooddrinkeurope.eu](mailto:d.jacobs@fooddrinkeurope.eu)

Mrs Annie Loc'h  
Directeur Affaires Réglementaires  
FoodDrinkEurope  
Avenue des Nerviens 9-31  
Bruxelles  
Belgium  
Email: [annie.loch@danone.com](mailto:annie.loch@danone.com)

Mrs Sabine Seggelke  
Corporate public affairs Director  
FoodDrinkEurope  
Av des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Email: [sabine.seggelke@dsm.com](mailto:sabine.seggelke@dsm.com)

Ms Aleksandra Wesolowska  
FoodDrinkEurope  
Av des Nerviens, 9-31  
Brussels  
Belgium  
Email: [awesolowska@coca-cola.com](mailto:awesolowska@coca-cola.com)

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

Dr Harry Rice  
VP, Regulatory & Scientific Affairs  
Global Organization for EPA and DHA  
Omega-3s (GOED)  
1075 Hollywood Avenue  
Salt Lake City  
United States of America  
Email: [harry@goedomega3.com](mailto:harry@goedomega3.com)

#### **HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)**

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

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

Dr Chessa Lutter  
Consultant  
Helen Keller International  
C/O HKI 1120 20th Street NW Suite 500 N  
Washington, D.C. 20036 USA  
Washington  
United States of America  
Email: [chessa.lutter@gmail.com](mailto:chessa.lutter@gmail.com)

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF  
CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS  
(IACFO)**

Ms Patti Rundall  
Policy Director  
Baby Milk Action IBFAN UK  
4 Brooklands Avenue  
Cambridge  
United Kingdom  
Tel: +441223464420  
Email: [prundall@babymilkaction.org](mailto:prundall@babymilkaction.org)

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF  
DIETARY/FOOD SUPPLEMENT  
ASSOCIATIONS (IADSA)**

Mr David Richardson  
International Alliance of Dietary/Food  
Supplement Associations (IADSA)  
Gridiron Building One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Mr Tomoji Igarashi  
Members  
International Alliance of Dietary/Food  
Supplements Associations (IADSA)  
Gridiron Building One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

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

Dr Nico Raczek  
member  
International Alliance of Dietary/Food  
Supplements Associations (IADSA)  
Gridiron Building One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Ms Cynthia Rousselot  
Director Scientific & Technical Affairs  
International Alliance of Dietary/Food  
Supplement Associations (IADSA)  
Gridiron Building One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Tel: 00447903731078  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Mr Andrew Shao  
Chair Scientific Council  
International Alliance of Dietary/Food  
Supplements Associations (IADSA)  
Gridiron Building One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Ms Michelle Stout  
IADSA Board member  
International Alliance of Dietary/Food  
Supplement Associations (IADSA)  
Gridiron Building One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

**INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION  
NETWORK (IBFAN)**

Ms Elisabeth Sterken  
Director INFACCT Canada/IBFAN North  
America  
International Baby Food Action Network  
(IBFAN)  
63 Burtch's Lane  
Rockport, ON  
Canada  
Email: [esterken@infactcanada.ca](mailto:esterken@infactcanada.ca)

Dr Jai Prakash Dadhich  
National Coordinator, Breastfeeding  
Promotion Network of India (BPNI)  
International Baby Food Action Network  
(IBFAN)  
BP-33, Pitampura  
Delhi  
India  
Tel: +91-11-27343608,  
Email: [jpdadhich@bpni.org](mailto:jpdadhich@bpni.org)

**INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE (ICA)**

Mr Kazuo Onitake  
Head of Unit, Staff of Safety Policy Service  
Japanese Consumers' Co-operative Union  
International Co-operative Alliance  
Coop Plaza 3-29-8 Shibuya, Shibuya-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81 3 5778 8109  
Email: [kazuo.onitake@jccu.coop](mailto:kazuo.onitake@jccu.coop)

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

**INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO ACID SCIENCE (ICAAS)**

Dr Masashi Nagata  
ICAAS - International Council on Amino Acid  
Science  
Email: [ICAAS@kelleneurope.com](mailto:ICAAS@kelleneurope.com)

Mr Hiromi Ota  
ICAAS - International Council on Amino Acid  
Science  
Tel: +81447385467  
Email: [ICAAS@kelleneurope.com](mailto:ICAAS@kelleneurope.com)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS (ICBA)**

Dr Hugh Lippman  
Technical Advisor  
International Council of Beverages  
Associations  
ICBA c/o American Beverage Association  
1275 Pennsylvania Avenue NW, Suite 1100  
Washington DC  
United States of America  
Email: [lippman@coca-cola.com](mailto:lippman@coca-cola.com)

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

Mr Soichiro Shima  
Technical Advisor  
Japan Soft Drink Association  
2-3-3 Daiba, Minato-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-5579-1521  
Email: [Soichiro\\_Shima@suntory.co.jp](mailto:Soichiro_Shima@suntory.co.jp)

**INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)**

Mr Christophe Lepretre  
Executive Director - Regulatory and Scientific  
Affaires  
ICGA  
Stephanie I Avenue Louise, 54  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 (0) 2 645 5060/5078  
Email: [lepretre@gumassociation.org](mailto:lepretre@gumassociation.org)

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

Ms Kimberly Wingfield  
Director, Science Policy, Labeling and  
Standards  
Grocery Manufacturers Association  
1350 I Street, N.W. Suite 300  
Washington, DC  
United States of America  
Email: [kwingfield@gmaonline.org](mailto:kwingfield@gmaonline.org)

Dr Debra Miller  
Director, Science and Regulatory Affairs  
The Hershey Company  
1025 Reese Ave.  
Hershey, Pennsylvania  
United States of America  
Email: [debramiller@hersheys.com](mailto:debramiller@hersheys.com)

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

Ms Luisa Candido  
Nutrition and Technical Manager  
Dairy UK  
United Kingdom  
Email: [lcandido@dairyUK.org](mailto:lcandido@dairyUK.org)

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

Mr Harrie van den Bijgaart  
Operations Manager Laboratories  
Qlip B.V.  
Oostzeestraat 2a, P.O. Box 119  
Zutphen  
Netherlands  
Tel: +31887547010  
Email: [bijgaart@qlip.nl](mailto:bijgaart@qlip.nl)

Ms Dacia Whitsett-Morrow  
Manager, Strategy & Insights  
U.S. Dairy Export Council  
2101 Wilson Blvd., Suite 400  
Arlington  
United States of America  
Email: [DWhitsett@usdec.org](mailto:DWhitsett@usdec.org)

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES  
COUNCIL (IFAC)**

Ms Allison Cooke  
Mgr., Regulatory & Scientific Affairs  
International Food Additives Council  
750 National Press Building 529 14th Street  
NW  
Washington  
United States of America  
Tel: 2022071130  
Email: [acooke@kellencompany.com](mailto:acooke@kellencompany.com)

Mr Hugo Yu  
International Food Additives Council  
DuPont Nutrition and Health 18/F, Tower A,  
Gemdale Plaza No. 91, Jianguo Road  
Chaoyang District  
Beijing  
China  
Tel: 86 10 85571769  
Email: [hugo.yu@dupont.com](mailto:hugo.yu@dupont.com)

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS  
(IFT)**

Prof Rosemary Walzem  
Institute of Food Technologists  
Department of Poultry Science and Faculty of  
Nutrition 242D Kleberg Center MS 2472  
Texas A&M University College Station, TX  
77843-22472  
College Station  
United States of America  
Tel: 979.847.7361  
Email: [rwalzem@tamu.edu](mailto:rwalzem@tamu.edu)

Mrs Sheila Gautier  
IFT  
Email: [sheila.gautier@dsm.com](mailto:sheila.gautier@dsm.com)

**INTERNATIONAL LACTATION  
CONSULTANT ASSOCIATION (ILCA)**

Mrs Maryse Arendt  
Lactation Consultant IBCLC  
Initiativ Liewensufank Luxemburg  
ILCA  
20 rue de Contern  
Itzig  
Luxembourg  
Email: [maryse.arendt@liewensufank.lu](mailto:maryse.arendt@liewensufank.lu)

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES  
INSTITUTE (ILSI)**

Ms Flavia Goldfinger  
Executive Director  
ILSI Brasil  
Rua Hungria 664 - cj 113  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel: 55-11-30355585  
Email: [flavia@ilsil.org.br](mailto:flavia@ilsil.org.br)

Mr Antonio Manoel Mantoan  
ILSI Brasil  
Rua Artur Azevedo 1231  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel: 55-119-8580-7108  
Email: [antoniomantoan@hotmail.com](mailto:antoniomantoan@hotmail.com)

Mr Takashi Shimizu  
Department Manager  
R&D Division  
Morinaga Milk Industry Co., Ltd.  
5-1-83, Highashihara Zama  
Kanagawa  
Japan  
Tel: 81-46-252-3046  
Email: [t\\_simizu@morinagamilk.co.jp](mailto:t_simizu@morinagamilk.co.jp)

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

**INTERNATIONAL PROBIOTICS  
ASSOCIATION (IPA)**

Mr George Paraskevacos  
Executive Director  
International Probiotics Association  
1824 South Robertson blvd.  
Los Angeles  
United States of America  
Tel: 514-571-5949  
Email: [george@internationalprobiotics.org](mailto:george@internationalprobiotics.org)

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

Mr Michael J. Barry  
Regulatory Affairs Officer  
ISDI-International Special Dietary Foods  
Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Cristine Bradley  
Regulatory Affairs Officer  
ISDI-International Special Dietary Foods  
Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Mr Jan Carey  
Regulatory Affairs Officer  
ISDI-International Special Dietary Foods  
Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Mrs Marie-Odile Gailing  
Regulatory Affairs Officer  
ISDI-International Special Dietary Foods  
Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Louise Gottsche  
Regulatory Affairs Officer  
ISDI-International Special Dietary Foods  
Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

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

Mr Xavier Lavigne  
Regulatory Affairs Officer  
ISDI-International Special Dietary Foods  
Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

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

Mr Jaap Schrijver  
Regulatory Affairs Officer  
ISDI-International Special Dietary Foods  
Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Mr Peter Van Dael  
Regulatory Affairs Officer  
ISDI-International Special Dietary Foods  
Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

**INTERNATIONAL FOOD POLICY  
RESEARCH INSTITUTE**

Dr Anne Mackenzie  
6442 Aston Road  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613 692 0211  
Email: [a.mackenzie@cgjar.org](mailto:a.mackenzie@cgjar.org)

Dr Meike Andersson  
CIAT/HarvestPlus  
Email: [m.andersson@cgjar.org](mailto:m.andersson@cgjar.org)

Ms Marilia Nutti  
HarvestPlus - IFPRI  
Email: [m.nutti@cgjar.org](mailto:m.nutti@cgjar.org)

**MÉDECINS SANS FRONTIÈRES  
INTERNATIONAL MSF (MSF)**

Mrs Odile Caron  
Coordinator for Food Quality Assurance  
QA International Office  
MSF (Medecins Sans Frontières International)  
Email: [odile.caron@msf.org](mailto:odile.caron@msf.org)

Dr Kerstin Hanson  
Nutrition and Pediatrics referent  
MSF France  
MSF (Medecins Sans Frontières)  
Email: [kerstin.hanson@msf.org](mailto:kerstin.hanson@msf.org)

**NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)**

Mr Scott Tips  
President  
National Health Federation  
PO Box 688  
Monrovia  
United States of America  
Tel: 16263572181  
Email: [scott@rivieramail.com](mailto:scott@rivieramail.com)

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

Mr David Noakes  
NHF Board Member  
NHF  
PO Box 688  
Monrovia  
United States of America  
Tel: +1 626 357 2181  
Email: [dn@help.vg](mailto:dn@help.vg)

**SPECIALISED NUTRITION EUROPE (SNE)**

Ms Aurelie Perrichet  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email:  
[secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

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

Mrs Mary Friel  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email:  
[secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Mr Kaushik Janakiraman  
SNE Delegation  
Specialised Nutrition Europe (SNE)  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email:  
[secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Joanna Klosowska  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email:  
[secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Mr Declan O'Brien  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email:  
[secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Susanne Steinberg  
SNE Delegation  
Specialised Nutrition Europe (SNE)  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email:  
[secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Mr Leslie Teo  
SNE Delegation  
Specialised Nutrition Europe (SNE)  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email:  
[secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Sherry Xu  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email:  
[secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

#### **ASSOCIATION OF YOGHURTS & LIVE FERMENTED MILKS (YLFA)**

Ms Carine Lambert  
Secretary General  
YLFA International  
Ave d'Auderghem 22-28  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 549 50 81  
Email: [c.lambert@ylfa.org](mailto:c.lambert@ylfa.org)

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

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



**FAO PERSONNEL  
PERSONNEL DE LA FAO  
PERSONAL DE LA FAO**

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

Dr Markus Lipp  
JECFA Secretariat, Scientific Advice  
AGFF  
Food and Agriculture Organization  
Via delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06570 53283  
Email: [markus.lipp@fao.org](mailto:markus.lipp@fao.org)

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

**WHO PERSONNEL  
PERSONNEL DE L'OMS  
PERSONAL DE LA OMS**

Dr Chizuru Nishida  
Coordinator, Nutrition Policy and Scientific  
Advice  
Department of Nutrition for Health and  
Development  
WHO  
20 Avenue Appia  
Geneva  
Switzerland  
Tel: +41 22 791 3317  
Email: [nishidac@who.int](mailto:nishidac@who.int)

Dr Jason Montez  
Technical Officer, Nutrition Policy and  
Scientific Advice  
Department of Nutrition for Health and  
Development  
WHO  
20 Avenue Appia  
Geneva  
Switzerland  
Email: [montezj@who.int](mailto:montezj@who.int)

Mr Marcus M. Stahlhofer  
Technical Officer  
Department of Maternal, Newborn, Child and  
Adolescent health  
WHO  
20 Avenue Appia  
Geneva  
Switzerland  
Email: [stahlhoferm@who.int](mailto:stahlhoferm@who.int)

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

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

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

Mr David Massey  
Specialist Advisor  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the  
United Nations (FAO)  
Via delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: +39 0657053465  
Email: [David.Massey@fao.org](mailto:David.Massey@fao.org)

**CCNFSDU SECRETARIAT  
SECRÉTARIAT DU CCNFSDU  
SECRETARÍA DE CCNFSDU**

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

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

Mrs Melanie Teuber  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Wilhelmstraße 54  
Bonn  
Germany  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

## ANNEXE II

**MODIFICATION DU MANUEL DE PROCÉDURE : PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES NUTRITIONNELS ET DIRECTIVES POUR APPLICATION AUX TRAVAUX DU COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (SECTION 6 – SÉLECTION DU RESPONSABLE DE L'ÉVALUATION DES RISQUES PAR LE CCNFSDU)**

(pour adoption)

(Remarque : les modifications sont indiquées en **gras souligné**)

33. *Étant donné que la FAO et/ou l'OMS, **notamment les Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU)**, jouent un rôle essentiel en fournissant des avis scientifiques à la Commission du Codex Alimentarius et à ses organes subsidiaires, elles sont reconnues comme les premières sources d'avis pour le Codex Alimentarius en ce qui concerne l'évaluation des risques nutritionnels. Cela n'exclut cependant pas l'examen éventuel de recommandations provenant d'autres organes d'experts reconnus à l'échelle internationale, comme la Commission l'a approuvé.*

**MODIFICATIONS DE NORMES SUR LA NUTRITION (CONCERNANT LES AROMATISANTS)**

(pour adoption)

**NORME POUR LES ALIMENTS DIVERSIFIÉS DE L'ENFANCE (« BABY FOODS »)**

**CODEX STAN 73-1981**

**4.5 Aromatisants**

4.5.1 Extrait de vanille limité par les bonnes pratiques de fabrication

4.5.2 Éthylvanilline 7 mg

4.5.3 Vanilline 7 mg

**NORME POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE**

**CODEX STAN 74-1981**

**3.9 Aromatisants**

Les **aromatisants** suivants peuvent être utilisés :

- Extraits naturels de fruits et extrait de vanille : BPF
- Éthylvanilline et vanilline : 7 mg/100 g RTU

**NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE**

**CODEX STAN 156-1987**

**4.5 Aromatisants**

4.5.1 Extraits naturels de fruits BPF

4.5.2 Extrait de vanille BPF

4.5.3 Éthylvanilline 5 mg

4.5.4 Vanilline 5 mg

## LIGNES DIRECTRICES POUR LA MISE AU POINT DES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLÉMENTAIRES DESTINÉES AUX NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE

### CAC/GL 8-1991

#### 4.2.2 Additifs alimentaires et aromatisants

Les additifs alimentaires et les aromatisants énumérés dans la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981) et dans la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)* (CODEX STAN 73-1981) peuvent être utilisés dans des préparations alimentaires complémentaires, jusqu'aux limites maximales indiquées dans ces normes.

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans ces normes peuvent être présents dans les aliments couverts par les présentes lignes directrices, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, sous réserve des conditions suivantes :

- a) la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées ; et
- b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995).

## ANNEXE III

**AVANT-PROJET ET PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE RÉVISÉES ET  
FACTEURS DE CONVERSION AUX FINS D'ÉTIQUETAGE DANS LES DIRECTIVES  
CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (CAC/GL 2-1985)  
(pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8)**

**3.4.4.1 VNR-B**

<b>Vitamines</b>	
Vitamine D <sup>21</sup> (µg)	5 – 15*
Vitamine E <sup>22</sup> (mg)	9

\* La valeur de 15 µg est fondée sur une exposition minimale à la lumière du soleil tout au long de l'année. Les autorités nationales et/ou régionales compétentes devraient déterminer une VNR-B appropriée qui représente au mieux l'exposition de la population à la lumière du soleil et d'autres facteurs pertinents.

**Facteurs de conversion pour les équivalents des vitamines (pour adoption à l'étape 5/8)**

<b>Vitamine</b>	<b>Équivalents alimentaires</b>	
Vitamine E	1 mg α-tocophérol	1 mg RRR-α-tocophérol (d-α-tocophérol)

---

<sup>21</sup> Pour adoption à l'étape 5/8

<sup>22</sup> Pour adoption à l'étape 8

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CODEX STAN 156-1987)**

**(Section A : tout le texte est conservé à l'étape 4, sauf les sections entre crochets, qui sont à l'étape 3)<sup>23</sup>**

**SECTION A : PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE**

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

**3.1 Facteurs essentiels de composition**

3.1.1 **Les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge** sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils sont sûrs et conviennent à l'alimentation des nourrissons du deuxième âge.

Il doit être démontré scientifiquement que la sécurité et l'adéquation nutritionnelles des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge favorisent la croissance et le développement des nourrissons du deuxième âge.

3.1.2 La teneur énergétique des produits présentés sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 mL (250 kJ), ni supérieure à 70 kcal/100 mL (293 kJ).

3.1.3 Les préparations de suite présentées sous une forme prête à la consommation doivent contenir les quantités minimales et maximales ou les limites indicatives maximales suivantes, le cas échéant, d'éléments nutritifs par 100 kcal (100 kJ).

**a) Protéine<sup>2), 3), 4)</sup>**

<b>Unité</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Limite indicative maximale</b>
g/100 kcal	[1,8] <sup>5),6)</sup>	3,0	-
g/100 kJ	[0,43] <sup>5),6)</sup>	0,72	-

<sup>23</sup> Parties entre crochets (à l'étape 3) pour observations et discussion au sein du GT électronique.

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

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

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

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

[6] Les préparations de suite à base de protéines de lait non hydrolysées contenant [1,61 g à 1,8 g] de protéines par 100 kcal doivent être évaluées sur le plan clinique par une autorité compétente nationale et/ou régionale. Les préparations de suite à base de protéines hydrolysées contenant moins de [2,25 g de protéines par 100 kcal] doivent être évaluées sur le plan clinique].

## b) Lipides

### Lipides totaux <sup>7),8)</sup>

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

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

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

### Acide linoléique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	300	-	1400
mg/100 kJ	72	-	335

### Acide $\alpha$ -linoléique

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

\*N.S. = Non spécifié

#### Rapport acide linoléique/acide $\alpha$ -linoléique

Minimum	Maximum
5:1	15:1

#### c) Glucides

##### Glucides disponibles<sup>9)</sup>

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

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

#### d) Vitamines

##### Vitamine A

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g ER}^{10)/100 \text{ kcal}}$	75	180	-
$\mu\text{g ER}^{10)/100 \text{ kJ}}$	18	43	-

<sup>10)</sup> Exprimé en équivalent rétinol (ER).

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

##### Vitamine D

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

<sup>11)</sup> Calciférol. 1  $\mu\text{g calciférol}$  = 40 U.I. vitamine D.

##### Vitamine E

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg $\alpha$ -TE <sup>12)/100 kcal</sup>	0,51 <sup>3)</sup>	-	5
mg $\alpha$ -TE <sup>12)/100 kJ</sup>	0,12 <sup>13)</sup>	-	1,2

<sup>12)</sup> 1 mg  $\alpha$ -TE (équivalents alpha-tocophérol) = 1 mg d- $\alpha$ -tocophérol



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

#### Vitamine K

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

#### Thiamine

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

#### Riboflavine

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

#### Niacine <sup>14)</sup>

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	300	-	1500
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	72	-	360

<sup>14)</sup> Niacine correspond à la niacine préformée.

#### Vitamine B<sub>6</sub>

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

#### Vitamine B<sub>12</sub>

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

**Acide pantothénique**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	400	-	2000
µg/100 kJ	96	-	478

**Acide folique**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	10	-	50
µg/100 kJ	2,4	-	12

**Vitamine C<sup>15)</sup>**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	10	-	7016)
mg/100 kJ	2,4	-	1716)

15) Exprimé en acide L-ascorbique.

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

**Biotine**

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

**e) Sels minéraux et oligo-éléments****Fer<sup>[17]</sup>**

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

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

**Calcium**

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

**Phosphore**

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

<sup>18)</sup> Cette limite indicative maximale devrait tenir compte des besoins plus élevés avec les préparations à base de soja.

**Rapport calcium/phosphore**

Minimum	Maximum
1:1	2:1

**Magnésium**

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

**Sodium**

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

**Chlorure**

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

**Potassium**

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

**Manganèse**

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

**Iode**

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

**Sélénium**

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

**Cuivre<sup>19)</sup>**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	35	-	120
µg/100 kJ	8,4	-	2

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

**Zinc<sup>20)</sup>**

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

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

**3.3.2 Ingrédients facultatifs**

- 3.3.2.1 Outre les exigences de composition énumérées aux sections 3.2.4 à 3.2.6, d'autres ingrédients ou substances peuvent être ajoutés aux préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question et son niveau d'utilisation sont évalués et démontrés par des preuves scientifiques généralement acceptées.
- 3.3.2.2 Lorsque l'un quelconque de ces ingrédients ou substances est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu, sur la base des quantités présentes dans le lait maternel.
- 3.3.2.3 Les substances suivantes peuvent être ajoutées en conformité avec la législation nationale, à condition que leur teneur par 100 kcal (100 kJ) dans la préparation de suite prête à consommer n'excède pas les niveaux indiqués ci-après. Cette liste n'a pas vocation à être une liste exhaustive, mais à servir de guide pour les autorités nationales et/ou régionales compétentes quant aux niveaux appropriés lorsque ces substances sont ajoutées.

**Taurine**

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

#### Nucléotides totaux

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales.

#### Acide docosahexaénoïque<sup>21)</sup>

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	-	-	[à définir après accord sur la teneur en lipides]

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

#### Choline

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

#### Myo-inositol

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

#### L-Carnitine

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales.

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

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

**Section B (tout le texte est conservé à l'étape 4, sauf les sections entre crochets, qui sont à l'étape 3)****SECTION B : [NOM DU PRODUIT] POUR ENFANTS EN BAS ÂGE****3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Facteurs essentiels de composition**

3.1.1 Les [nom du produit] pour enfants en bas âge sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils sont sûrs et conviennent à l'alimentation des enfants en bas âge.

Il doit être démontré scientifiquement que la sécurité et l'adéquation nutritionnelles des [nom du produit] pour enfants en bas âge favorisent la croissance et le développement de l'enfant en bas âge.

3.1.2 La teneur énergétique des produits présentés sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 mL (250 kJ), ni supérieure à 70 kcal/100 mL (293 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent s'écarter de la teneur minimale en énergie conformément aux recommandations alimentaires nationales/régionales en tenant compte des besoins nutritionnels de la population locale.

3.1.3 Les (nom du produit) pour enfants en bas âge présenté(e)s sous une forme prête à la consommation doivent contenir les quantités minimales et maximales ou les limites indicatives maximales suivantes, le cas échéant, d'éléments nutritifs par 100 kcal (100 kJ).

**a) Protéine<sup>\*)</sup>, <sup>\*\*)</sup>**

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

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

<sup>\*\*)</sup> La qualité des protéines ne doit pas être inférieure à 85 % de celle de la caséine.

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

**b) Lipides<sup>\*\*)</sup>****Lipides totaux**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
g/100 kcal	[3,5] ou [4,0] ou [4,4]	-	-
g/100 kJ	[0,84] ou [0,96] ou [1,1]	-	-

**Acide  $\alpha$ -linoléique**

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

<b>Acide linoléique</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Limite indicative maximale</b>
<b>Unité</b>			
mg/100 kcal	300	-	-
mg/100 kJ	72	-	-

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

### c) Glucides

#### Glucides assimilables<sup>4)</sup>

<b>Unité</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Limite indicative maximale</b>
g/100 kcal	-	[12,0] ou [12,5]	-
g/100 kJ	-	[2,9] ou [3,0]	-

<sup>4)</sup> Dans les [nom du produit] à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucide à privilégier. Les sucres autres que le lactose [ou autres glucides contribuant au goût sucré des [nom du produit]] ne doivent pas excéder [10 %] ou [20 %] des glucides assimilables. Le sucrose et le fructose ne devraient pas être ajoutés, sauf si nécessaire en guise de source de glucides.

#### Fer<sup>5)</sup>

<b>Unité</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Limite indicative maximale</b>
mg/100 kcal	1,0	3,0	-
mg/100 kJ	0,25	0,7	-

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

#### Vitamine C<sup>6)</sup>

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

<sup>6)</sup> Exprimé en acide L-ascorbique.

#### Calcium

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

[Rapport calcium/phosphore]

Minimum	Maximum
[1:1]	[2:1]

**Riboflavine**

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

**Vitamine B12**

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

**Zinc**

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

**Vitamine A**

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

<sup>8)</sup> Exprimé en équivalent rétinol (ER).

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

**[Vitamine D]**

Unité	Minimum	Maximum	[Limite indicative maximale]
µg <sup>9)</sup> /100 kcal	[1,5] ou [1,0]	[4,5] ou [3,0]	-
µg <sup>9)</sup> /100 kJ	[0,36] ou [0,24]	[1,08] ou [0,72]	-

<sup>9)</sup> Calciférol. 1 µg calciférol = 40 U.I. vitamine D.

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

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

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



**3.2 Ingrédients facultatifs**

- 3.2.1 Outre les facteurs essentiels de composition énumérés au point 3.1.3 de la section B, d'autres ingrédients, substances ou éléments nutritifs peuvent être ajoutés aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question, à son niveau d'utilisation, sont évaluées par les autorités nationales et/ou régionales et démontrées par des preuves scientifiques généralement acceptées. Les ingrédients facultatifs visés au point 3.1.3 de la section A sont également autorisés.
- 3.2.2 Lorsque l'un quelconque de ces ingrédients, substances ou éléments nutritifs est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu.
- 3.2.3 D'autres éléments nutritifs peuvent aussi être ajoutés aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, à condition que ces éléments nutritifs soient sélectionnés parmi les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et que les teneurs soient conformes aux niveaux minimum et maximum et aux limites indicatives maximales indiqués pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (3.1.3, section A) et tiennent compte des niveaux inhérents de ces éléments nutritifs dans le lait de vache, ou qu'elles soient modifiées par les autorités nationales et/ou régionales si les besoins nutritionnels de la population locale et des preuves scientifiques justifient une telle différence.

## ANNEXE V

## MÉTHODES D'ANALYSE POUR LES APPORTS DANS LA NORME CODEX STAN 72-1981

## PARTIE A : Pour information au CCMAS et adoption par la CAC

Produit	Apport	Méthode	Principe	Type
Préparations destinées aux nourrissons	Vitamine B12	AOAC 2011.10   ISO 20634	HPLC	II
		AOAC 986.23 B12 total sous forme de cyanocobalamine	Turbidimétrie	III
Préparations destinées aux nourrissons	Myo-inositol	AOAC 2011.18   ISO 20637	Ampérométrie pulsée LC	II
Préparations destinées aux nourrissons	Vitamine E	AOAC 2012.10   ISO 20633	HPLC	II
Préparations destinées aux nourrissons	Acides gras totaux	AOAC 2012.13   ISO 16958   FIL 231	Chromatographie en phase gazeuse	II

## PARTIE B : Pour validation par le CCMAS

Produit	Apport	Méthode	Principe	Type
Préparations destinées aux nourrissons	Vitamine C	AOAC 2012.22   ISO/DIS 20635	HPLC	II
Préparations destinées aux nourrissons	Chrome, sélénium, molybdène	AOAC 2011.19   ISO 20649   FIL 235	ICP-MS	II <sup>24</sup>

<sup>24</sup> Présenté au CCMAS pour réexamen de la classification de la méthode en type II

**DÉTERMINATION DES AGT :**  
**PARTIE C : pour examen par le CCMAS (adéquation pour détermination des AGT)**

Produit	Méthode		
	ISO 16958/FIL 231/ AOAC 2012.13	AOCS Ce 1h-05 et AOAC 996.06	AOCS Ce 1j-07 et Ce 2b-11/Ce 2c-11
Produits / graisses des produits laitiers et de la viande de ruminants	✓		✓
Produits nutritionnels pour adultes	✓		
Préparations destinées aux nourrissons	✓	✓	Ce 2b-11 uniquement
Échantillons contenant des huiles végétales		✓	
Échantillons contenant des huiles marines et d'autres huiles avec acides gras polyinsaturés à longue chaîne			✓ (Ce 1i-07 recommandée à la place de 1j-07)
Échantillons avec sources de graisses inconnues			✓