

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

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 subsidiaires (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 18 |
| Annexe II – Modifications du Manuel de procédure et des normes sur la nutrition | page 48 |
| 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 50 |
| Annexe IV – Avant-projet et projet de révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987) | page 51 |
| Annexe V – Méthodes d'analyse pour les apports dans la norme CODEX STAN 72-1981 | page 61 |

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Partie responsable | Objet | Texte/Sujet | Code | Étape | Paragraphe |
|--|-------------|--|--|----------|--------------|
| 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 : arômes | 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^e 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 compétences¹

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)²

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)³

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

¹ CRD1

² CX/NFSDU 16/38/1

³ 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 arômes

15. Le Comité approuve les propositions du CCFA sur les modifications rédactionnelles liées à l'emploi approprié du terme « arômes » 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^{4,5}

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

⁴ REP16/EXEC, paragraphes 113 – 122

⁵ 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)⁶

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^{er} 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'étiquetage⁷.
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 enfants⁸, 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

⁶ CX/NFSDU 16/38/3

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

⁸ 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)⁹

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)¹⁰

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- α -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 OSCAR 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' α -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' α -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' α -tocophérol (1 mg RRR- α -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 μ 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 μ g/jour à 10 ou 15 μ g/jour et la note révisée visant à indiquer la base pour la VNR-B.

⁹ 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).

¹⁰ 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)¹¹

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)¹²

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 :

¹¹ REP16/NFSDU, paragraphe 51

¹² 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 suite¹³ 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

¹³ 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 α -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)¹⁴

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 CCNFSDU¹⁵ 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.

¹⁴ 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).

¹⁵ 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)¹⁶

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)¹⁷

¹⁶ 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).

¹⁷ 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)¹⁸

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).

¹⁸ 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)¹⁹

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

¹⁹ 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 CCNFSU (à savoir gomme xanthane, pectine).

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)²⁰

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.

²⁰ 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' α -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- α -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- α -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^e 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.

APPENDIX I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES****CHAIRPERSON - PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

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

ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON - ASSISTANT AU PRÉSIDENT - ASISTENTE AL PRESIDENTE

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

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

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

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

Ms Victoria Landells
Regulatory Strategists
Fonterra Australia Pty Ltd
327 Ferntree Gully Road Mt Waverly VIC 3149
Tel: +61385411327
Email: 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

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

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

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

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

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

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

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

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

Dr Virginia 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

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

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

Mr Paul Browner
Global Lead
Regulatory Affairs, Nutritional Lipids
DSM
105 Neptune Drive
Dartmouth
Canada
Tel: 902-877-0467
Email: 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

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

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

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

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

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_zhenyu@126.com

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

Mr Xiaomeng Hu
Deputy Director General
The Center of Inspection, National Center
for Health and family planning
Commission(NHFPC), China
No.32 Beisiantiao Jiaodaokou, Dongcheng
District,
Beijing
China
Tel: +86-10-84088501
Email: 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COLOMBIA - COLOMBIE

Ms Laura Otalora
Pharmacist
ANDI
Carrera 83 N°71-81 piso 3
Bogota
Colombia
Tel: 57 3164702781
Email: 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

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mrs Dagny Løvvoll Warming
Scientific Officer
Danish Veterinary and Food Administration
Stationsparken 31
Glostrup
Denmark
Tel: +45 7227 6900
Email: 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

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: rcaastrov@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

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

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

Dr Shaimaa Sarhan
Regulatory Affairs Manager
Wyeth Nutrition
Summit 44- ElShamaly 90 St., AlTagamoaaa
ElKhames
Cairo
Egypt
Tel: +201281130888
Email: 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

ESTONIA - ESTONIE

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

Ms Ebe Meitern
Chief Specialist
Food Safety Department

Ministry of Rural Affairs
Lai tn 39 // Lai tn 41
Tallinn
Estonia
Tel: (+372) 6256 231
Email: ebe.meitern@agri.ee

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

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

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

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

Ms Barbara Moretti
Administrator
DG Sante - D2

European Commission
Rue Froissart 101
Brussels
Belgium
Email: 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

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

FRANCE - FRANCIA

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

Mrs Mathilde Bridier
Directrice Qualité
Nutrisset
Hameau du Bois Ricard
Malaunay
France
Tel: +33 (0) 2 32 93 82 82
Email: mbridier@nutrisset.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

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

Mrs Anja Broenstrup
Federal Ministry for Food and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Email: 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

Ms Klara Jirzik
Food Chemist
Federal Office of Consumer Protection and
Food Safety (BVL)
Mauerstr. 39 - 42
Berlin
Germany

Tel: +49 30 18444 10128
Email: klara.jirzik@bvl.bund.de

Dr Gert Krabichler
Head Global Regulatory Affairs
Research & Development
Merck Consumer Health
Frankfurter Straße 250
Darmstadt
Germany
Tel: +49 6151 856 3264
Email: 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

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

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

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

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

Dr 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

Mrs Petra Wendorf-Ams
Nutricia Research Early Nutrition Team
Milupa Nutricia GmbH
Germany
Tel: 0049 6172 99 1186
Email: 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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
Codex Contact Point
Department of the European Union and
International Policies and of the Rural
Development

Ministry of Agricultural Food and Forestry
Policies
Via XX Settembre, 20
Rome
Italy
Tel: +39 06 46654058
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr 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

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

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

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

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

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

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

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

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

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

Ms 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

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

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

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

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

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: aververyvargas@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
 Cuauhtémoc
 Mexico Distrito Federal
 Mexico
 Tel: 525550805213
 Email: mgarizmendi@cofepris.gob.mx

Ms Ana Laura Castro Becerra
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche
 (CANILEC)
 Email: ana_laura283@yahoo.com.mx

Ms Elisabeth Haring Bolivar
Gerente Senior Regulatorio
Email: e_haring26@yahoo.com.mx

Mr Javier Luna Carrasco
Chairman
ANIPRON (México Trade Association for
Natural Products)
Email: 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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dr Atul Upadhyay
Senior Project Manager
Helen Keller International (HKI)
Chakupat, Patan
Lalitpur
Nepal
Tel: +977-9862077504
Email: 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

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

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

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Ms Jenny Reid
Manager
Food Science & Risk Assessment
Ministry for Primary Industries
25 The Terrace
Wellington
New Zealand
Email: 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

Ms Jenny Campbell
Lead Regulatory Strategist
Fonterra Co-operative Group Ltd
9 Princes Street
Auckland
New Zealand
Email: 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

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

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

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

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

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

Mr Udeme David Udom
Assistant Director
Standards Organisation of Nigeria
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off
Admiralty Way, Lekki Peninsula Lekki Phase1
Lagos
Nigeria
Tel: +2348035646983
Email: 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

Mrs Gry Hay
Senior Adviser, Dr.Philos
Norwegian Directorate of Health
Oslo
Norway
Tel: +47 24163000
Email: 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

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

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

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

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

POLAND - POLOGNE - POLONIA

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

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

**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

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

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

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

**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

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

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

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

Dr Alexey Petrenko
 Advisor to Codex Contact Point
 Optimal Nutrition Commission
 Russian Union of Industrialists and
 Entrepreneurs
 Kotelnicheskaya nab., 17
 Moscow
 Russian Federation
 Email: 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

Dr Moussa Ndong
 Enseignant Chercheur
 Université Gaston Berger
 Saint-Louis
 Senegal
 Email: moussa.ndong@ugb.edu.sn

Prof Mohamadou Guelaye Sall
 Professeur titulaire
 Ministère Enseignement Supérieur et de la
 Recherche
 UCAD
 BP 6251
 Dakar
 Senegal
 Email: 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

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

SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA

Dr Iveta Trusková, MD
 Deputy Director for Professional Activities
 Head of Department on Nutrition and Food

Safety
Public Health Authority of the Slovak
Republic
Trnavská 52
Bratislava
Slovakia
Tel: +421 2 492 84 392
Email: iveta.truskova@uvzsr.sk

Ms 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

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

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

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

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

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

Prof Marius Smuts
Director: Centre of Excellence for Nutrition
North-West University
11 Hoffman Street, North-West University
Potchefstroom
South Africa
Tel: +27-18-299 2086
Email: corneliusmuts@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

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

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Ms Cecilia Wanhainen
Principal Regulatory Officer
National Food Agency
Box 622
Uppsala
Sweden
Tel: +46 727351485
Email: 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

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

Mr Martin Müller
Swiss Codex Contact Point
Federal Food Safety and Veterinary Office
Bern
Switzerland
Email: 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

Mrs Ursula Trüeb
Representative
Swiss Consumer Organizations
Bözlzi 1
Magden
Switzerland

Tel: +41 61 841 12 56
Email: 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

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

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

Ms Mayuree 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

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

Ms Pitchaya Kajonwatharh
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

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

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

TOGO

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

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

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

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

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

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

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

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS- UNIS D'AMÉRIQUE - ESTADOSUNIDOS 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

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

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

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

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

Mrs Doreen Chen-Moulec
International Issues Analyst
Food Safety and Inspection Service; Office of
CODEX
U.S. Department of Agriculture

1400 Independence Ave
Washington, DC
United States of America
Tel: 202-720-4063
Email: Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov

Dr Carolyn Chung
Nutritionist
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

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

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

Ms Catherine Kwik-Urbe
Scientific & Regulatory Affairs, MSS
Mars Inc.
20425 Seneca Meadows Parkway,
Germantown, MD
United States of America
Tel: 301-444-7951
Email: Catherine.Kwik-Urbe@mss.ffmpeg.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

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

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

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

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

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

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

ZIMBABWE

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

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

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

Mr Mousa Alhalayqa
Acting Director
Nutrition Department
Ministry of Health
Palestine
Email: sjayyousi@psi.pna.ps

Mr Saleem Jayyousi
Chair
Technical Regulations Committee
Palestine Standards Institution
Palestine
Email: sjayyousi@psi.pna.ps

ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS OBSERVATEURS - 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

Mr John Oppong-Otoo
Food Safety Officer
Drea
African Union
Westlands Road
Nairobi
Kenya
Tel: +254203674338
Email: 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

AOAC INTERNATIONAL (AOAC)

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

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

AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)

Dr Barry Tulk
Lead
Analytical Sciences
DuPont Nutrition & Health
4300 Duncan Ave
St Louis
United States of America
Email: 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

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

Mr Wim Caers
Regulatory Affairs Director
Calorie Control Council
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway
London
United Kingdom
Email: 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

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

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

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

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

Mr Christian Baz
Member
ELC, Federation of European Specialty Food
Ingredients Industries
Email: Christian_Baz@aoc.ajinomoto.com

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

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

Dr Rob Winwood
Member
ELC
Email: rob.winwood@dsm.com

EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATIONS (ENCA)

Dr Helen Crawley
First Steps Nutrition Trust
ENCA
Email: 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

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

EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN FEDERATION (EUVEPRO)

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

Mr Victor Basuki
EUVEPRO
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Email: Victor.Basuki@dupont.com

Mr Huub Scheres
EUVEPRO
Avenue Jules Bordet 142

Brussels
Belgium
Email: [Huub.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.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

FOODDRINKEUROPE

Mrs Susanne Aschmoneit
FoodDrinkEurope
Email: Susanne.Aschmoneit@unilever.com

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

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

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

Ms Aleksandra Wesolowska
FoodDrinkEurope
Av des Nerviens, 9-31
Brussels
Belgium
Email: 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

HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)

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

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

Dr Chessa Lutter
Consultant
Helen Keller International
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

**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

**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

Mr Tomoji Igarashi
Members
International Alliance of Dietary/Food
Supplements Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: 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

Dr Nico Raczek
member
International Alliance of Dietary/Food
Supplements Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Email: 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

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

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

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK (IBFAN)

Ms Elisabeth Sterken
 Director INFAC Canada/IBFAN North
 America
 International Baby Food Action Network
 (IBFAN)
 63 Burtch's Lane
 Rockport, ON
 Canada
 Email: 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

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

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

INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO ACID SCIENCE (ICAAS)

Dr Masashi Nagata
 ICAAS - International Council on Amino Acid
 Science
 Email: ICAAS@kelleneurope.com

Mr Hiromi Ota
 ICAAS - International Council on Amino Acid
 Science
 Tel: +81447385467
 Email: 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

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

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

**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

**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

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

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

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

Ms Laurence Rycken
Technical Manager
International Dairy Federation

Boulevard Auguste Reyers 70B
Brussels
Belgium
Email: lrycken@fil-idf.org

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

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

**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

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

**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

Mrs Sheila Gautier
IFT
Email: 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

**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@ilsi.org.br

Mr Antonio Manoel Mantoan
ILSI Brasil
Rua Artur Azevedo 1231
Sao Paulo
Brazil
Tel: 55-119-8580-7108
Email: 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

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

**INTERNATIONAL PROBIOTICS
ASSOCIATION (IPA)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**INTERNATIONAL FOOD POLICY
RESEARCH INSTITUTE**

Dr Anne Mackenzie

6442 Aston Road
Ottawa
Canada
Tel: 613 692 0211
Email: a.mackenzie@cgiar.org

Dr Meike Andersson
CIAT/HarvestPlus
Email: m.andersson@cgiar.org

Ms Marilia Nutti
HarvestPlus - IFPRI
Email: m.nutti@cgiar.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

Dr Kerstin Hanson
Nutrition and Pediatrics referent
MSF France
MSF (Medecins Sans Frontières)
Email: 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

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

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

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

Mr Kaushik Janakiraman
SNE Delegation
Specialised Nutrition Europe (SNE)
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email:
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

Mr Declan O'Brien
Specialised Nutrition Europe
Avenue des Nerviens 9-31
Brussels

Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email:
secretariat@specialisednutritioneurope.eu

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

Mr Leslie Teo
SNE Delegation
Specialised Nutrition Europe (SNE)
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 508 10 74
Email:
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

**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

**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

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

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

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

WHO PERSONNEL

PERSONNEL DE L'OMS

PERSONAL DE LA OMS

Dr Chizuru Nishida
Coordinator, Nutrition Policy and Scientific
Advice
Department of Nutrition for Health and
Development

WHO
20 Avenue Appia
Geneva
Switzerland
Tel: +41 22 791 3317
Email: 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

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

CODEX SECRETARIAT

SECRÉTARIAT DU CODEX

SECRETARÍA DEL CODEX

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

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the
United Nations (FAO)

Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 06 5705 6626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

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

CCNFSDU SECRETARIAT

SECRETARIAT 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

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

Mrs Melanie Teuber
Federal Ministry of Food and Agriculture
Wilhelmstraße 54
Bonn
Germany
Email: 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 ARÔMES)

(pour adoption)

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

CODEX STAN 73-1981

4.5 Arômes

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 Arômes

Les **arômes** 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 Arômes

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 arômes

Les additifs alimentaires et les arômes 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

| Vitamines | |
|-------------------------------|---------|
| Vitamine D ²¹ (µg) | 5 – 15* |
| Vitamine E ²² (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)

| Vitamine | Équivalents alimentaires | |
|-----------------|---------------------------------|---|
| Vitamine E | 1 mg α-tocophérol | 1 mg RRR-α-tocophérol (d-α-tocophérol) |

²¹ Pour adoption à l'étape 5/8

²² 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)²³

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^{(2), (3), (4)}

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

²³ 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 x 6,25, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit en particulier. Les teneurs en protéine dans la présente norme sont établies avec un facteur de conversion de l'azote de 6,25. À titre indicatif, la valeur de 6,38 est utilisée dans d'autres normes du Codex comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine pour les produits laitiers.

3) À valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité assimilable de chaque acide aminé essentiel et semi-essentiel au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel tel qu'il est défini à l'Annexe 1 de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (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 ^{7),8)}

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

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

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

Acide linoléique

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

Acide α -linoléique

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

*N.S. = Non spécifié

Rapport acide linoléique/acide α -linoléique

| Minimum | Maximum |
|---------|---------|
| 5:1 | 15:1 |

c) Glucides

Glucides disponibles⁹⁾

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

⁹⁾ Les glucides présents dans les préparations à base de protéines de lait de vache et de protéines hydrolysées devraient être de préférence des polymères de lactose et de glucose. Seuls les amidons précuits et/ou gélatinisés naturellement exempts de gluten peuvent être ajoutés. Sacrose 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 | - |

¹⁰⁾ 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 | - |

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

Vitamine E

| Unité | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|---|---------------------|---------|----------------------------|
| mg α -TE ^{12)/100 kcal} | 0,51 ³⁾ | - | 5 |
| mg α -TE ^{12)/100 kJ} | 0,12 ¹³⁾ | - | 1,2 |

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

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

Vitamine K

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

Thiamine

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

Riboflavine

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

Niacine ¹⁴⁾

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

¹⁴⁾ Niacine correspond à la niacine préformée.

Vitamine B₆

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

Vitamine B₁₂

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

Acide pantothénique

| Unité | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------|---------|---------|----------------------------|
|-------|---------|---------|----------------------------|

| | | | |
|-------------|-----|---|------|
| 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 C¹⁵⁾

| 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^[17]**

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

[17) Pour les préparations de suite à base d'isolat 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 ¹⁸⁾ |
| mg/100 kJ | 6 | - | 24 ¹⁸⁾ |

¹⁸⁾ 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 |

Cuivre¹⁹⁾

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

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

Zinc²⁰⁾

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

²⁰⁾ Pour les préparations de suite à base d'isolat 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 docosahexaénoïque²¹⁾

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

²¹⁾ 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^{*)}, ^{)}**

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

^{*)} 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.

^{**)} 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^{)}****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 α -linoléique

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

| | | | |
|-------------------------|----------------|----------------|-----------------------------------|
| mg/100 kJ | 12 | - | - |
| Acide linoléique | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
| Unité | | | |
| 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 assimilables⁴⁾

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

⁴⁾ 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.

Fer⁵⁾

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

⁵⁾ 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 C⁶⁾

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

⁶⁾ Exprimé en acide L-ascorbique.

Calcium

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

⁸⁾ Exprimé en équivalent rétinol (ER).

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

[Vitamine D]

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

⁹⁾ 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.

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 ²⁴ |

²⁴ 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 | | | ✓ |