

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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

REP12/NFSDU

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-cinquième session
Rome, Italie, 2-7 juillet 2012*

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

*Bad Soden am Taunus, Allemagne
14 - 18 novembre 2011*

REMARQUE : La lettre circulaire CL 2011/24-NFSDU du Codex est incluse dans le présent rapport.



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 5/20.2

CL 2011/24-NFSDU

Novembre 2011

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

DU : Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET : **Distribution du rapport de la trente-troisième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (REP12/NFSDU)**

A. QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION POUR ADOPTION À SA 35^e SESSION :

Projet de directives à l'étape 5/8 de la procédure

1. Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence (VNR) (paragraphe 76, annexe III)

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant émettre des observations concernant le document susmentionné sont invités à le faire de préférence par écrit, conformément à la *Procédure d'élaboration des normes et des textes apparentés du Codex* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), envoyé à l'adresse ci-dessus, avant le **15 mars 2012**.

Projet de directives à l'étape 5 de la procédure

2. Avant-projet de révision des lignes directrices concernant les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 8-1991) (paragraphe 126, annexe IV).

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant émettre des observations concernant le document susmentionné sont invités à le faire de préférence par écrit, conformément à la *Procédure d'élaboration des normes et des textes apparentés du Codex* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), envoyé à l'adresse ci-dessus, avant le **15 mars 2012**.

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

Avant-projet de directives à l'étape 3 de la procédure

3. Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) pour la population générale (paragraphe 66, annexe IV)

Les gouvernements et organisations internationales souhaitant émettre des observations concernant le document susmentionné sont invités à le faire de préférence par courrier électronique adressé au Dr Barbara O. Schneeman, Director, Office of Nutrition Labeling and Dietary Supplements, Center for Food Safety & Applied Nutrition, U.S. Food and Drug Administration (HFS-800), 5100 Paint Branch Parkway, College Park, MD 20740, USA, courriel : barbara.schneeman@fda.hhs.gov, avec une copie au Secrétariat à l'adresse ci-dessus, avant le **1 février 2012**.

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	Page v
Liste des abréviations	Page vi
Rapport de la trente-troisième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime	Page 1
État d'avancement des travaux.....	Page 17
	<u>Paragraphe</u>
Introduction	1
Ouverture de la session	2
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	4
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres Comités du Codex (point 2a de l'ordre du jour)	5
Questions soulevées par la FAO et l'OMS (point 2b de l'ordre du jour)	18
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (point 3 de l'ordre du jour).....	26
Principes pour le développement et la révision des VNR à des fins d'étiquetage pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (point 4 de l'ordre du jour)	39
Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) pour la population générale, à l'étape 4 (point 4a de l'ordre du jour)	39
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence (VNR) (point 4b de l'ordre du jour)	67
Avant-projet de révision des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (CAC/GL 9-1987), à l'étape 4 (point 5 de l'ordre du jour)	77
Avant-projet de révision des 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), à l'étape 4 (point 6 de l'ordre du jour)	81
Avant-projet de modification de la norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981), dans le but d'inclure une nouvelle Partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale, à l'étape 4 (point 7 de l'ordre du jour)	127
Proposition de révision de la norme Codex pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987) (point 8 de l'ordre du jour)	130
Autres questions et travaux futurs (point 9 de l'ordre du jour)	135
Date et lieu de la prochaine session du Comité (point 10 de l'ordre du jour)	136

Annexes

Annexe I	Liste des participants	Page 18
Annexe II	Dispositions relatives aux additifs concernant les préparations pour nourrissons et les préparations destinées à des fins médicales spéciales	Page 46
Annexe III	Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire pour la population générale (VNR-MNT) (étape 5/8)	Page 47
Annexe IV	Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (étape 5)	Page 48
Annexe V	Avant-projet d'annexe aux directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel : Principaux généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire pour la population générale.....	Page 59

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-cinquième session pour examen

Projets de normes et textes apparentés pour adoption

Le Comité :

- Avance à l'étape 5/8 l'avant-projet de *Valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) pour la population générale* (paragraphe 76 et annexe III)
- Avance à l'étape 5 le projet de *Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge* (paragraphe 126 et annexe IV)
- Transmet les modifications rédactionnelles des références dans les dispositions relatives à l'hygiène des aliments de la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)* (CODEX STAN 73-1981) et de la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981) pour adoption (paragraphe 15)

Autres questions pour information

Le Comité est convenu :

- De ramener à l'étape 3 l'avant-projet de *Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritionnels associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) pour la population générale* pour observations, remaniement et examen à la prochaine session (paragraphe 66 et annexe V)
- De ramener à l'étape 3 l'avant-projet de *Valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel* (paragraphe 38), l'avant-projet de *Révision des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CAC/GL 9-1987) (paragraphe 79) et de l'avant-projet de *Modification de la Norme du Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981) de manière à inclure une nouvelle Partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale (paragraphe 129) pour remaniement, observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session
- D'examiner la possibilité de réviser la *Norme pour les préparations de suite* (CODEX STAN 156-1987) (paragraphe 134) et la liste remaniée des additifs alimentaires (paragraphe 8) à sa prochaine session

Questions renvoyées à d'autres Comités

Le Comité est convenu :

- De transmettre deux additifs alimentaires au Comité sur les additifs alimentaires pour confirmation (paragraphe 6, annexe II)
- De transmettre au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires les observations sur le projet de définition des VNR (paragraphe 12) et de convenir qu'il est inutile de réviser la définition des acides gras trans (paragraphe 13)
- De demander au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'étudier la question de savoir si la section 3.4.4 des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) devait être révisée de manière à introduire une valeur énergétique de référence dans l'étiquetage nutritionnel (paragraphe 58).

LISTE DES ABRÉVIATIONS

(Utilisées dans le présent rapport)

FDAM	Fourchette de distribution acceptable des macronutriments
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CVD	Maladie cardiovasculaire (Cardiovascular Disease)
eLENA	Bibliothèque électronique de données probantes sur les actions de nutrition (electronic Library of Evidence for Nutrition Action)
UE	Union européenne
GT électronique	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
IMAPP	Programme sur la planification, l'évaluation et la surveillance des apports (Intake Monitoring Assessment Planning Programme)
JEMNU	Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur la nutrition
MAM	Malnutrition aigüe modérée
MNT	Maladie non transmissible
VNR	Valeur nutritionnelle de référence
NUGAG	Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS
AGPI	Acides gras polyinsaturés
GT physique	Groupe de travail physique
SAM	Malnutrition grave aigüe
AGS	Acides gras saturés
UL	Niveau d'apport supérieur
ONU	Nations Unies
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-troisième session à Bad Soden am Taunus, Allemagne, du 14 au 18 novembre 2011, à l'aimable invitation du gouvernement allemand. La session était présidée par le Dr Pia Noble, Chef de la division des denrées alimentaires spécifiques, suppléments alimentaires et additifs alimentaires, ministère fédéral de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Protection des Consommateurs. La session s'est déroulée en présence de 269 délégués représentant 68 pays membres, une organisation membre et 33 organisations internationales.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Peter Bleser, Secrétaire d'État de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Protection des Consommateurs, a ouvert la session et souhaité la bienvenue aux participants. Il a souligné l'importance des travaux du Codex pour améliorer la sécurité des aliments et la protection de la santé des consommateurs, ainsi que pour favoriser l'utilisation de pratiques équitables dans le commerce international des denrées alimentaires. Il a évoqué les problèmes liés à la sécurité alimentaire et a insisté sur la nécessité de soutenir les mères et les enfants pour améliorer leur état nutritionnel. Il a également précisé que les normes internationales devraient contribuer à résoudre les problèmes comme la malnutrition et l'obésité, qui n'affectent pas que la qualité de vie des personnes mais ont aussi un impact sur les coûts imposés aux systèmes de santé nationaux, et a rappelé l'importance de l'étiquetage nutritionnel pour permettre aux consommateurs de faire un choix éclairé.

Partage des compétences

3. Conformément à l'article II.5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, le Comité a été saisi du document de séance CRD 3 sur la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres.

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

4. Le Comité a décidé de débattre du point 5 de l'ordre du jour après le point 6 et a adopté l'ordre du jour provisoire avec cette modification au titre d'ordre du jour de la session.

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

Comité sur les additifs alimentaires

Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons

5. Le Comité prend bonne note des conclusions du Comité sur les additifs alimentaires en réponse à ses demandes de clarification concernant les additifs dont l'inclusion dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* était envisagée. Le CCFA avait encouragé le CCNFSDU à prendre en considération les groupements de substances proposés aux paragraphes 14-18 de CX/FA 11/43/15, où les additifs concernés avaient été regroupés en fonction de leur besoin de différents niveaux d'évaluation dans les catégories suivantes : constituants corporels physiologiques et métabolites physiologiques.

6. Compte tenu des observations du CCFA, le Comité propose que les sels d'acide citrique et phosphorique, qui peuvent être considérés comme des constituants corporels physiologiques, soient inclus dans la liste des additifs. Comme les citrates de sodium (331i et 331iii) et les citrates de potassium (332i et 332ii) ont déjà été ajoutés dans la section de la norme sur les additifs, le Comité est convenu de transmettre pour confirmation les niveaux fixés pour les régulateurs d'acidité phosphates de sodium (339i, ii et iii) et phosphates de potassium (340i, ii et iii) (voir annexe II).

¹ CX/NFSDU 11/33/1

² CX/NFSDU 11/33/2, CX/NFSDU 11/33/2-Add.1

7. La délégation suisse suggère de réviser la liste des substances initialement présentée par le CCNFSDU en tenant compte des observations transmises par le CCFA concernant la nécessité de regrouper les additifs et la nécessité éventuelle d'une évaluation spécifique et d'une suppression individuelle, le cas échéant, des additifs qui ne seraient pas justifiés pour des raisons technologiques. Le Comité étudie une observation sur la nécessité de clarifier le terme « xénobiotiques », qui n'est généralement pas appliqué aux additifs et devrait donc plutôt être remplacé par la désignation « autres composés ».

8. Après discussion, le Comité est convenu que la Suisse élaborera un nouveau projet de liste d'additifs qui sera transmis sous la forme d'une lettre circulaire, et le révisera ensuite sur la base des observations réceptionnées en vue d'un examen par la prochaine session.

Transfert des additifs alimentaires dans les aliments

9. En réponse à la question du Comité sur les additifs alimentaires concernant l'application du transfert des additifs alimentaires dans les aliments inclus dans les catégories d'aliments 13.1 et 13.2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), le Comité confirme que le transfert est appliqué conformément au préambule de la NGAA, section 4.3 : « *Le transfert d'un additif alimentaire à partir d'une matière première ou d'un ingrédient n'est pas acceptable pour des denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes, à moins qu'une disposition relative à un additif alimentaire pour la catégorie spécifiée ne figure aux Tableaux 1 et 2 de la présente norme. a) 13.1- Préparations pour nourrissons, préparations pour enfants en bas âge et préparations destinées à des usages médicaux particuliers. b) 13.2 - 13.2 - Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.* »

10. Certaines délégations précisent que plusieurs additifs figurant dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* et dans la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* et qui ont été validés par le CCFA ne sont pas visés dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, et demandent donc au CCFA d'examiner leur inclusion dans la NGAA afin d'assurer une meilleure cohérence entre les dispositions relatives aux additifs dans les normes spécifiques et dans la NGAA et pour l'application du principe de transfert..

11. Pour renforcer la cohérence au sein des dispositions relatives aux additifs figurant dans les normes relatives aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, le Comité est convenu de remplacer par le texte suivant les sections actuelles sur le principe de transfert figurant dans la Norme pour les préparations de suite et dans la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance, au début de la section sur les additifs alimentaires :

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans cette section peuvent être présents dans les aliments couverts par la présente norme, 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 (CAC/STAN 192-1995).*

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Définition des valeurs nutritionnelles de référence

12. Le Comité note que le projet de définition (adopté à l'étape 5 par la Commission) a été soumis au CCNFSDU pour observations. Il est proposé de réexaminer la définition après la finalisation des principes sur les VNR-MNT, actuellement en cours de développement, ainsi que la nécessité éventuelle d'inclure une référence aux principes généraux, mais le Comité ne propose aucune modification spécifique à ce stade.

Proposition d'un nouveau travail sur la définition des acides gras trans

13. Le Comité rappelle que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, suite à la demande de la délégation malaisienne et à des discussions supplémentaires, a invité le CCNFSDU à donner son opinion sur la révision de la définition des acides gras trans. La délégation malaisienne informe le Comité qu'elle souhaite retirer sa proposition de révision de la définition actuelle, jugée adéquate. D'autres délégations

estiment que les nouvelles informations scientifiques sont insuffisantes pour justifier une révision de la définition. Par conséquent, le Comité est convenu qu'il est inutile de réviser la définition à ce stade.

14. La délégation australienne propose de réviser la définition des acides gras trans afin de réexaminer l'exemption concernant les acides gras conjugués, sur la base des nouvelles études sur les effets de ces derniers sur la santé. Le Comité note que la question soulevée est inédite et invite l'Australie à préparer une proposition qui sera examinée au regard du lancement de nouveaux travaux à la prochaine session.

Dispositions relatives à l'hygiène des aliments

15. Le Comité rappelle que, dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* et la *Norme pour les préparations de suite* (CODEX STAN 156-1987) se trouve une référence au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants* (CAC/RCP 66 - 2008), qui remplace le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CAC/RCP 21-1979), et étudie les possibilités de mettre à jour la référence au nouveau code dans les autres textes. Le Comité décide de procéder comme suit :

- *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* : supprimer la référence à CAC/RCP 21-1979 et mentionner les *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire*, qui couvrent convenablement les produits concernés.
- *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance* : supprimer la référence à CAC/RCP 21-1979 et introduire des références au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement* (CAC/RCP 40-1993) ainsi qu'aux *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969).
- *Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge* : réviser la section sur l'hygiène dans le cadre de la révision des lignes directrices (voir le point 6 de l'ordre du jour)

16. Le Comité est convenu de transmettre ces modifications à la Commission pour adoption au titre de modifications rédactionnelles et consécutives.

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Approbation des dispositions relatives aux méthodes d'analyses dans les normes Codex

17. Une délégation demande des informations sur les travaux du CCMAS concernant les fibres alimentaires. Il est précisé que le CCNFSDU sera informé de l'achèvement des travaux sur la sélection des méthodes pour les fibres alimentaires.

QUESTIONS D'INTÉRÊT POUR LE COMITÉ PROVENANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Point 2(b) de l'ordre du jour)³

18. Le représentant de la FAO informe le Comité de plusieurs activités actuelles de la FAO, comme la réunion sur l'information, l'éducation et la communication en matière de nutrition, destinée à 19 pays d'Amérique latine et des Caraïbes et devant se tenir au Salvador en décembre 2011 et la conférence internationale sur le régime alimentaire et les méthodes d'évaluation des activités prévue pour mai 2012 à Rome. La FAO publie une table de composition des aliments d'Afrique de l'Ouest, un rapport d'experts sur la qualité des protéines ainsi qu'un ouvrage sur le lait et les produits laitiers. La FAO développe par ailleurs un programme de formation professionnelle sur la nutrition et la communication, financé par le ministère allemand de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Protection des consommateurs. Une nouvelle stratégie concernant tous les travaux relatifs à la nutrition de la FAO est en cours de développement et devrait être finalisée en 2012.

19. En réponse à une question, le représentant précise que les données mises à jour des pays sur la composition des aliments peuvent être fournies à INFOODS ou via les bureaux régionaux de la FAO.

20. Le représentant de l'OMS évoque quelques activités qui pourraient être intéressantes pour les travaux du Comité. L'OMS développe actuellement une feuille de route sur la mise en œuvre de la déclaration

³ CX/NFSDU 11/33/3

politique adoptée lors de la Réunion de haut-niveau de l'Assemblée générale des Nations Unies sur la prévention et le contrôle des maladies non transmissibles, organisée à New-York en septembre 2011 et du Plan d'action afférent. L'OMS développe également un plan de mise en œuvre complet concernant la nutrition chez la mère, le nourrisson et le jeune enfant, conformément à la demande de l'Assemblée mondiale de la Santé de mai 2010. En 2011, cinq consultations régionales sur la sous-alimentation (« Scaling up Nutrition ») ont été organisées afin d'obtenir des informations des pays membres et d'autres parties prenantes dans le but de mettre au point un plan global de mise en œuvre. Un projet de plan de mise en œuvre sera examiné à l'occasion de la réunion du Conseil exécutif en janvier 2012.

21. L'OMS poursuit ses travaux sur la mise en œuvre des stratégies de réduction du sel auprès de la population, qui incluent le développement d'un cadre de surveillance et d'évaluation au niveau mondial ainsi que plusieurs initiatives régionales et programmes d'intervention. Le représentant de l'OMS informe le Comité du lancement de la Bibliothèque électronique de données probantes sur les actions de nutrition (eLENA) en août 2011, qui apporte un vaste éventail de ressources détaillées dans le document de travail.

22. Le représentant de l'OMS renseigne le Comité sur les travaux en cours du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles (NUGAG) de l'OMS. Le sous-groupe du NUGAG sur les micronutriments a finalisé les directives sur la supplémentation en vitamine A pour différents groupes de la population, ainsi que les directives sur l'utilisation de poudres de micronutriments multiples pour l'enrichissement à domicile des aliments, la supplémentation en fer, la sécurité des interventions concernant le fer pour les enfants et les femmes enceintes vivant dans les zones à forte transmission de la malaria et la supplémentation en vitamine D et en calcium. Le sous-groupe sur les micronutriments révisé actuellement diverses directives sur l'enrichissement. Le sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé prévoit de finaliser la révision des preuves scientifiques et d'actualiser les recommandations concernant les lipides totaux, les sucres, le sodium et le potassium à sa prochaine réunion en novembre 2011. En 2012 - 2013, ce sous-groupe devrait réviser et actualiser les recommandations sur les lipides et les acides gras. Le champ d'application de ces travaux sera finalisé par le NUGAG. Le sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé développe des orientations sur la malnutrition grave aigüe et sur la malnutrition aigüe modérée.

23. Le représentant de l'OMS informe le Comité de la progression des travaux sur les profils nutritionnels, et notamment des essais de terrain des principes directeurs dans plusieurs pays et, en réponse à une question, précise que le processus d'évaluation par les pairs a aussi intégré des consultations des parties prenantes.

24. Certaines délégations soulignent que les travaux de l'OMS sur la commercialisation des aliments auprès des enfants, les résolutions de la WHA et les autres orientations de l'OMS sur les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants sont pertinents au regard des travaux du Comité et devraient être pris en compte dans les normes du Codex.

25. En réponse à une question sur la faisabilité d'un avis conjoint FAO/OMS en matière de nutrition, le représentant de l'OMS indique que, compte tenu du processus de révision des directives en cours à l'OMS, il n'est plus possible de réunir des consultations d'experts ad hoc et, en ce qui concerne l'établissement d'un Comité mixte FAO/OMS (JEMNU), des consultations sont en cours avec la FAO.

AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE SUPPLÉMENTAIRES OU RÉVISÉES AUX FINS D'ÉTIQUETAGE DANS LES DIRECTIVES CODEX CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

26. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il a maintenu l'avant-projet de VNR à l'étape 4 et a demandé à la FAO et à l'OMS d'examiner les valeurs de référence existantes pour l'apport journalier de 28 vitamines et sels minéraux, ainsi que les informations décrivant la base utilisée pour ces valeurs. De plus, ces organisations ont été invitées à donner une estimation de l'étendue de l'évolution de la base des preuves scientifiques depuis 1998, soit la dernière fois que la FAO/OMS a organisé une réunion d'experts sur les vitamines et les sels minéraux.

27. Les représentants de l'OMS/FAO présentent le rapport sur la Révision des valeurs de référence existantes concernant l'apport journalier de vitamines et sels minéraux, et précisent que la FAO et l'OMS ont collaboré pour collecter les informations utilisées pour la révision. Plusieurs méthodes ont été utilisées pour rassembler les informations demandées par le Comité. Des données ont été extraites des bases de données et

⁴ CX/NFSDU 11/33/4, CX/NFSDU 11/33/4-Add.1, CRD 4 (observations du Mali), CRD 10 (observation de l'Indonésie)

des documents publiés disponibles, puis les références originales de ces valeurs ont été examinées. Les autorités nationales ont été contactées par le biais des bureaux régionaux et nationaux de l'OMS/FAO, et un appel de données a été émis via le Secrétariat du Codex. Une recherche dans la littérature spécialisée a également été réalisée dans la base de données PubMed pour chaque élément nutritif, afin de noter les modifications opérées au niveau de la littérature scientifique depuis 1998.

28. Les données ont été obtenues à partir de sources primaires dans les pays développés et en développement, dans des pays présentant des niveaux de revenu national très variables, et de toutes les régions du monde. Les complexités identifiées dans les travaux de ce type tiennent principalement à l'absence de terminologie commune dans les différents pays ; en effet, des termes différents sont utilisés pour le même concept et un même terme est utilisé pour des concepts différents, selon le pays ou l'organisation. En outre, il a souvent été difficile d'obtenir des données détaillées et plus de 50 % des pays pour lesquels des données ont été compilées appartiennent à la même région.

29. Des données concernant 55 pays ont été obtenues. Le représentant de la FAO précise que quasiment tous les pays en question disposent de valeurs pour un vaste éventail d'éléments nutritifs alors qu'un faible nombre d'entre eux possède des valeurs pour d'autres éléments nutritifs. Une recherche bibliographique a été conduite pour estimer la quantité de recherches scientifiques sur chaque élément nutritif au cours de ces dernières années. La répartition des publications scientifiques est très variable, avec près de 60 000 documents sur le calcium et moins de 300 sur le pantothénate.

30. Des exemples de graphiques et de tableaux sont présentés dans le rapport pour les éléments nutritifs calcium et biotine, afin d'illustrer la structure du rapport. Tous les jeux de données pour chaque pays et chaque élément nutritif ont été compilés dans le tableur disponible sur le serveur ftp du Codex (<ftp://ftp.fao.org/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu33/NRVreport.xls>)

31. Le représentant de l'OMS présente aussi une mise à jour de la progression vers la réponse à la question faite à l'OMS concernant l'examen de l'établissement de valeurs d'apport journalier pour le potassium pour la population générale. Le Comité est informé qu'une nouvelle recommandation de l'OMS sur le potassium mise au point par le groupe NUGAG sera disponible en 2012.

32. Certaines délégations précisent qu'elles ont quelques corrections à apporter aux données présentées dans le rapport, et il est décidé que les informations relatives aux corrections nécessaires du rapport de l'OMS/FAO seraient envoyées à l'adresse NPUinfo@who.int au plus tard le 30 novembre 2011.

33. Le Comité remercie la FAO et l'OMS pour ce rapport exhaustif et étudie la suite des opérations, étant donné qu'il est rappelé que le rapport en question a été demandé pour faciliter l'examen plus approfondi des VNR pour une inclusion dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.

34. Une délégation précise que, dans certains cas, il conviendrait d'envisager d'établir deux VNR à des fins différentes (adéquation et risque de MNT). Le Comité décide que, à ce stade, sa première tâche est d'établir des VNR pour la population générale basées sur l'adéquation et qu'il aurait tout loisir d'étudier plus tard les autres types de VNR.

35. Le Comité discute de la nécessité d'établir un ordre de priorité pour l'examen d'un nombre limité de VNR en fonction de leur importance aux fins de l'étiquetage, étant donné que certaines délégations s'interrogent sur la faisabilité de réviser toutes les VNR pour un examen à la prochaine session, et aborde le sujet de l'exclusion du sodium et du potassium.

36. La délégation d'Australie propose de réunir un groupe de travail électronique chargé de réviser tous les projets de VNR figurant à l'annexe IV du rapport de la 31^e session (ALINORM 10/33/26).

37. Après quelques discussions, le Comité décide de poursuivre l'examen de toutes les VNR envisagées lors des sessions précédentes et identifiées dans l'annexe IV au document ALINORM 10/33/26, en tenant compte du rapport de la FAO/OMS, et établit un groupe de travail électronique travaillant en anglais et disposant du mandat suivant :

- Étudier le rapport de la FAO/OMS *Révision des valeurs de référence existantes concernant l'apport journalier de vitamines et sel minéraux*, résumé dans CX/NFSDU 11/33/4 et figurant en version intégrale dans le tableur de compilation des données disponible sur le site du Codex, à l'adresse <ftp://ftp.fao.org/codex/Meetings/CCNFSDU/ccnfsdu33/NRVreport.xls> .

- Recommander des valeurs nutritionnelles de référence (valeurs et notes de bas de page) pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale de plus de 36 mois ;
 - Formuler ces recommandations sur la base des données figurant dans le rapport de la FAO/OMS « Révision des valeurs de référence existantes concernant l'apport journalier de vitamines et sel minéraux » conformément aux Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux pour la population générale ;
 - Identifier et signaler tout problème au niveau de l'application des Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les vitamines et les sels minéraux qui pourrait résulter des présents travaux. Statut de l'Avant-projet de VNR supplémentaires ou révisées
38. Le Comité convient de renvoyer l'avant-projet de VNR pour remaniement par le groupe de travail susmentionné, distribution pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session.

PRINCIPES POUR LE DÉVELOPPEMENT ET L'EXAMEN DES VNR AUX FINS D'ÉTIQUETAGE POUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS ASSOCIÉS AU RISQUE DE MALADIES NON TRANSMISSIBLES LIÉES AU RÉGIME ALIMENTAIRE (point 4 de l'ordre du jour)

Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) pour la population générale (Point 4a de l'ordre du jour)⁵

39. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il était convenu de renvoyer le document à l'étape 3 et qu'il a établi un GT électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et co-présidé par le Chili et la Thaïlande, chargé de préparer un document révisé pour sa prochaine session.
40. La délégation britannique informe le Comité que ses observations concernant le document CX/NFSDU 11/33/6-Add.2 ne sont pas destinées à être examinées par le Comité ; le Comité note donc que les observations sont retirées.
41. La délégation des États-Unis d'Amérique, en tant que présidente du GT électronique, présente le document CX/NFSDU 11/33/6 et signale que le GT électronique a étudié tous les principaux aspects qui n'avaient pas été abordés à la dernière session du CCFSDU. Le GT électronique a aussi identifié des questions supplémentaires à examiner au sein du Comité, dont la possibilité d'établir plusieurs VNR, la VNR pour les protéines, la consolidation des annexes sur les VNR-MNT et sur les principes concernant l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux et la présentation des informations relatives aux VNR dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel.
42. Le Comité remercie les États-Unis d'Amérique, le Chili et la Thaïlande ainsi que le groupe de travail pour l'exhaustivité de leur travail et est convenu d'étudier le document révisé section par section dans l'ordre suivant : section 1, section 3, section 2 et questions supplémentaires. En plus de modifications d'ordre rédactionnel, le Comité accepte les modifications suivantes :

1. Préambule

43. À la troisième phrase, le Comité est convenu d'utiliser « Les gouvernements sont encouragés à », pour plus de cohérence avec l'annexe sur les principes concernant l'établissement de VNR sur les vitamines et les sels minéraux, et d'insérer « liées au régime alimentaire » après « maladies non transmissibles », pour renforcer la cohérence au sein du document.
44. Le Comité fait observer que ces principes ne s'appliquent pas que pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence au niveau national mais aussi pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence du Codex à des fins d'étiquetage, comme précisé dans le préambule.

⁵ REP 11/NFSDU, annexe IV, CL 2010/53-NFSDU, CX/NFSDU 11/33/5 (observations en réponse à CL 2010/53-NFSDU de l'Argentine, de l'Australie, du Costa Rica, des États-Unis d'Amérique, de la Malaisie, du Mexique et de l'Union européenne), CX/NFSDU 11/33/6 (rapport du groupe de travail électronique), CX/NFSDU 11/33/6-Add.1 (observations du Brésil, du Chili, de la Chine, de la Colombie, de l'Égypte, des États-Unis d'Amérique, du Japon, de la Malaisie, de la Norvège, des Philippines, de la Thaïlande, de l'Uruguay, de l'ICBA, de la FIL et du NHF), CX/NFSDU 11/33/6-Add.2 (observations du Canada, du Mexique, du Nicaragua et de l'Union européenne), CRD 4 (observations du Mali), CRD 6 (observations de l'Australie, du Nicaragua, de la Turquie et de FoodDrinkEurope), CRD 10 (observations de l'Indonésie), CRD 14 (observations de la Jamaïque), CRD 17 (observations de la Malaisie)

3.1 Critères de sélection des éléments nutritifs

45. Concernant le premier point, certaines délégations sont pour conserver « probables » pour les raisons suivantes : les preuves scientifiques « probables », plus faibles que les preuves « convaincantes », sont tout de même suffisamment solides selon la définition figurant actuellement dans ce document, des preuves supplémentaires devraient être utilisées pour établir des VNR du Codex, plus de VNR pourront être établies si les preuves « probables » peuvent être utilisées et cela constitue le seul moyen pour les pays en développement de se référer aux VNR du Codex.

46. D'autres délégations sont contre l'utilisation des preuves « probables » pour établir les VNR, car les textes du Codex devraient être cohérents avec les dispositions relatives à la justification scientifique des allégations relatives à la santé, la définition de « probables » dans le présent document ne serait applicable que pour le cancer et non pour les autres maladies non transmissibles, et ce terme n'est utilisé dans aucun rapport de la FAO/OMS. L'établissement des VNR ne serait pas excessivement restrictif si les preuves « probables » étaient refusées, étant donné qu'un vaste éventail de VNR pourrait être étudié sur la base de preuves convaincantes.

47. Le représentant de l'OMS précise que de nouveaux termes remplaceront l'utilisation des preuves scientifiques probables et convaincantes et que l'inclusion des preuves scientifiques « probables » est conforme à l'utilisation actuelle du terme dans l'ancien rapport, cohérent avec la définition étudiée par le Comité ; la phrase figurant dans la note de bas de page pourrait par ailleurs éliminer les inquiétudes afférentes aux allégations relatives à la santé.

48. Après un débat poussé, le Comité décide de supprimer « probables » de la première phrase et d'étudier un texte sur l'adéquation des preuves probables.

49. Certaines délégations sont pour inclure le texte entre crochets « De plus, les gouvernements peuvent étudier le caractère adapté des preuves probables... » alors que d'autres proposent d'utiliser le texte simplifié « Le caractère approprié des preuves probables peut être étudié ». Après discussion, le Comité décide de placer les deux textes entre crochets avec la définition de « convaincantes » et « probables » et d'examiner ces points à la prochaine session.

50. Le Comité accepte de modifier comme suit la première phrase du premier point : placer « pertinentes » avant « convaincantes » et supprimer la mention « une force des arguments scientifiques... ». Une troisième modification n'a pas d'impact sur la version française. Par ailleurs, il est convenu d'ajouter « qui incluent des biomarqueurs validés pour le risque de maladie correspondant ».

3.2. Choix de sources de données appropriées pour établir les VNR-MNT

51. Concernant la section 3.2.1, une délégation propose de commencer la phrase par la première option plutôt que par la deuxième, pour plus de cohérence avec les principes sur les VNR pour les vitamines et les sels minéraux. Toutefois, le Comité préfère la deuxième option car elle améliore la clarté du texte et les incohérences éventuelles seront examinées lors de la consolidation de ces deux annexes. La section 3.2.2 est modifiée en conséquence.

52. Certains observateurs proposent que la dernière phrase de la section 3.2.2 soit transformée en paragraphe indépendant qui s'appliquerait tant à la section 3.2.1 qu'à la section 3.2.2. Le Comité refuse car ce texte n'est destiné qu'aux organismes scientifiques compétents reconnus autres que la FAO/OMS.

53. Un observateur propose d'ajouter « indépendants » après organismes scientifiques compétents reconnus dans les sections 3.2.2 et 3.3.2. Le Comité fait observer qu'il a déjà précisé que l'évaluation des données scientifiques devait être indépendante et que les organismes scientifiques compétents reconnus étaient censés être indépendants ; par conséquent, le Comité est convenu de ne pas modifier le texte.

54. Une délégation propose de supprimer « le cas échéant » à la dernière phrase de la section 3.2.2 ; le Comité accepte.

55. À la section 3.2.3, le Comité est convenu de remplacer « Ces valeurs » par « Les valeurs de référence pour l'apport journalier » pour plus de clarté, et de remplacer « une population en bonne santé » par « la population générale », pour plus de cohérence.

3.3 Choix de la base appropriée pour déterminer et exprimer les VNR-MNT

56. À la section 3.3.1, une délégation soulève la question de savoir comment les principes devraient s'appliquer dans le cas des VNR pour les éléments nutritifs associés aux maladies non transmissibles liées au régime alimentaire et indique qu'il peut exister des preuves d'association positive entre l'apport de certains éléments nutritifs et le risque de développer une maladie ou un trouble, sans pouvoir obligatoirement déterminer un seuil clairement identifiable. Le Comité décide de mettre « Une valeur de référence quantitative » au pluriel étant donné que plusieurs valeurs de référence quantitatives peuvent être obtenues pour l'apport journalier à partir des preuves scientifiques.

57. Une délégation propose d'insérer « de la FAO/OMS ou d'autres » avant « organismes scientifiques compétents reconnus » aux sections 3.3.2 et 3.4, pour plus de cohérence, et le Comité accepte cette proposition.

58. Concernant la dernière phrase de la section 3.3.5, le Comité est convenu de demander au CCFL d'étudier la question de savoir si la section 3.4.4 des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) devait être modifiée de manière à introduire une valeur énergétique de référence dans l'étiquetage nutritionnel.

3.4 Prise en compte des valeurs d'apport journalier pour les niveaux supérieurs

59. Certaines délégations proposent de supprimer cette section, étant donné que la manière dont le principe doit être appliqué aux maladies non transmissibles liées au régime alimentaire ne peut être définie clairement et que les données scientifiques disponibles pour établir les niveaux supérieurs sont insuffisantes ou peu concluantes pour nombre d'éléments nutritifs associés aux MNT. Selon d'autres délégations, la section est nécessaire et la fourchette de distribution acceptable des macronutriments (FDAM) devrait être ajoutée comme exemple ; en outre, le niveau supérieur et la FDAM ont été reconnus par d'autres organismes scientifiques pertinents. Après quelques discussions, le Comité est convenu d'inclure la phrase avec la FDAM comme exemple et de supprimer les crochets de la section. La délégation malaisienne exprime des réserves concernant cette décision.

2. Définitions

2.1 Valeurs nutritionnelles de référence - Maladie non transmissible (VNR-MNT)

60. Une délégation propose de déplacer « , qui inclut des biomarqueurs validés pour le risque de maladies » de la section 3.1 à celle-ci. Le Comité rejette cette proposition car les biomarqueurs devraient être mentionnés en relation avec les preuves scientifiques et la définition devrait être cohérente avec la définition des VNR développée par le CCFL.

61. Le Comité décide de supprimer « chroniques » pour plus de cohérence, et de mentionner les « maladies non transmissibles liées au régime alimentaire ».

2.2 Valeurs de référence pour l'apport journalier

62. Le Comité est convenu de supprimer les deux textes entre crochets car les définitions devraient rester d'ordre général. Le Comité est aussi convenu de déplacer la dernière phrase de la section à la fin de la section 2.4, car cet emplacement est plus approprié.

2.3 Niveau d'apport supérieur, 2.4 Fourchette de distribution acceptable des macronutriments (FDAM)

63. Le Comité décide d'inclure ces deux définitions car ces termes apparaissent à la section 3.4, et de remplacer « chroniques » à la section 2.4 par « non transmissibles liées au régime alimentaire », pour plus de cohérence.

Autres questions identifiées par le GT électronique

64. Par manque de temps, le Comité est convenu d'examiner les autres questions identifiées par le GT électronique à sa prochaine session.

Groupe de travail électronique

65. Le Comité est convenu d'établir un GT électronique présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par la Thaïlande et le Chili, travaillant en anglais et en espagnol, chargé de préparer un document révisé pour la prochaine session, qui :

- 1) se concentrera sur le texte laissé entre crochets dans l'avant-projet d'annexe sur les principes généraux pour les VNR-MNT ;
- 2) proposera dans un document séparé pour examen un projet d'annexe aux Directives concernant l'étiquetage nutritionnel, qui consolidera l'annexe sur les principes généraux pour l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux et celle sur les VNR-MNT ;
- 3) étudiera plus en détail les propositions concernant la nécessité d'ajouter une ou plusieurs VNR-MNT pour d'autres éléments nutritifs disposant d'un niveau convaincant de preuves scientifiques ;
- 4) établira des propositions sur les questions supplémentaires à examiner évoquées aux paragraphes 129 à 135 de CX/NFSDU 11/33/6, dont les suivantes :
 - a) devrait-il être possible d'établir plusieurs VNR pour certains éléments nutritifs ?
 - b) modifications proposées de la section 3.4.4 des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel, à transmettre au CCFL au regard de l'établissement d'une liste des VNR, et
 - c) évaluer l'intérêt de proposer de nouveaux travaux pour développer des VNR pour les lipides totaux, les glucides assimilables et les protéines, sur la base de considérations autres que les VNR liées au régime alimentaire (comme l'équilibre énergétique).

Statut de l'avant-projet de Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire pour la population générale (VNR-MNT)

66. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de principes généraux, tel que modifié à la présente session, à l'étape 3 pour observations, pour l'élaboration d'un nouveau projet par le groupe de travail susmentionné, pour observations supplémentaires et pour examen à la prochaine session (voir annexe IV).

Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) pour la population générale (point 4b) de l'ordre du jour⁶

67. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il a décidé que, conjointement avec les travaux en cours sur les principes (point 4a) de l'ordre du jour), le groupe de travail devait aussi élaborer des propositions concernant les VNR pour les acides gras saturés et le sodium pour examen à la prochaine session.

Acides gras saturés

68. La délégation thaïlandaise, en tant que co-présidente du GT électronique, informe le Comité que le GT électronique a conclu que, sur la base de l'avant-projet de principes, les rapports de deux consultations mixtes d'experts FAO/OMS ont été proposés comme sources de données primaires à prendre en compte par le GT électronique pour proposer des VNR-MNT pour ces deux éléments nutritifs : 1) pour les AGS, le rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les graisses et les acides gras dans l'alimentation humaine de 2008 (FNP 91) ; et 2) pour le sodium, le rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS de 2002 sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques (TR 916).

69. De nombreuses délégations sont d'accord avec le point de vue du GT électronique et soutiennent la valeur de 20 g comme VNR-MNT pour les acides gras saturés. Certaines délégations signalent aussi que 20 g correspondent à 9 % de l'énergie provenant des acides gras saturés avec un apport journalier de référence de 8370 kJ/2000 kcal.

70. La délégation malaisienne et les observateurs de la FIL et du NHF sont contre l'établissement d'une VNR-MNT pour les acides gras saturés pour les raisons suivantes : absence de preuve convaincante concernant une quelconque relation entre ces quantités d'acides gras saturés et la CHD ; la preuve « convaincante » citée dans la proposition ne se réfère qu'au remplacement des acides gras saturés par des acides gras polyinsaturés ; la VNR pour les AGS basée sur le remplacement par les acides gras polyinsaturés

⁶ CX/NFSDU 11/33/6 (rapport du groupe de travail électronique), CX/NFSDU 11/33/6-Add.1 (observations du Brésil, du Chili, de la Chine, de la Colombie, de l'Égypte, des États-Unis d'Amérique, du Japon, de la Malaisie, de la Norvège, des Philippines, de la Thaïlande, de l'Uruguay, de l'ICBA, de la FIL et du NHF), CX/NFSDU 11/33/6-Add.2 (observations du Canada, du Mexique, du Nicaragua et de l'Union européenne), CRD 4 (observations du Mali), CRD 6 (observations de l'Australie, du Nicaragua, de la Turquie et de FoodDrinkEurope), CRD 10 (observations de l'Indonésie), CRD 14 (observations de la Jamaïque), CRD 17 (observations de la Malaisie)

est compliquée à comprendre pour les consommateurs de manière générale ; le rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les graisses et les acides gras recommande que la quantité d'acides gras polyinsaturés soit aussi prise en compte ; les acides gras saturés incluent plusieurs types de composants dont chacun pourrait avoir un effet physiologique différent, dont des effets différents sur les lipides sanguins ; le remplacement des acides gras saturés pourrait avoir des effets contraires sur la santé.

71. Une délégation fait observer qu'il existe des preuves convaincantes associant les gras saturés à la CVD et que, étant donné que les bénéfices associés à une baisse du risque de CVD obtenus en réduisant l'apport d'acides gras saturés sont concrétisés lorsque les acides gras saturés sont remplacés par des acides gras polyinsaturés (AGPI), il peut être nécessaire d'inclure dans la VNR uniquement les acides gras saturés liés à une augmentation du risque de CVD.

Sodium

72. La délégation du Chili, en tant que co-présidente du GT électronique, informe le Comité que le GT électronique a conclu qu'une VNR-MNT pour le sodium devrait être établie en tenant compte du projet de principes examiné sous le point 4a) de l'ordre du jour et soutient 2 000 g comme base pour une proposition de VNR-MNT.

73. De manière générale, le Comité est favorable aux résultats du GT électronique et aux niveaux proposés. L'observateur d'EUSalt précise que des études récentes examinent la relation entre l'apport de sel et les maladies cardiovasculaires.

74. En ce qui concerne les sources de données de la FAO/OMS, le représentant de l'OMS indique qu'il conviendrait de mentionner le document *Prevention of cardiovascular disease: Guidelines for assessment and management of cardiovascular risk. Genève, Organisation mondiale de la santé, 2007* qui se fonde sur des examens systématiques.

75. En réponse à un observateur concernant l'unité utilisée pour la valeur, à savoir les milligrammes et non les grammes, la délégation du Chili explique que de nombreuses délégations au sein du GT électronique étaient pour utiliser les milligrammes, que la teneur en sodium est exprimée en milligrammes dans la plupart des documents pertinents, que les milligrammes sont aussi utilisés pour d'autres sels minéraux comme le magnésium et le fer et que le fait d'exprimer cette valeur en milligrammes induit un chiffre plus élevé et est donc préférable pour mieux informer les consommateurs.

Statut de l'avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence

76. Après discussion, le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence, à savoir 20 g pour les acides gras saturés et 2 000 mg pour le sodium, à l'étape 5/8 pour adoption par la 35^e session de la Commission du Codex Alimentarius et le transmet au CCFL pour information (voir annexe III). La délégation malaisienne exprime ses réserves quant à la VNR pour les acides gras saturés.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX DU CODEX RÉGISSANT L'ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS AUX ALIMENTS (CAC/GL 9-1987) (Point 5 de l'ordre du jour)⁷

77. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il était convenu de renvoyer l'avant-projet de révision des principes généraux pour remaniement par des groupes de travail électronique et physique présidés par le Canada et co-présidés par le Mexique et la Nouvelle-Zélande, pour diffusion pour observations à l'étape 3 et pour examen à la prochaine session.

78. La délégation du Canada, en tant que présidente du groupe de travail, présente le document CRD 2, à savoir le rapport du groupe de travail physique, et informe le Comité que ce groupe de travail physique a étudié la structure du document et l'objectif de chaque section et des principes individuels, et n'a pas analysé en détail la formulation des principes. Le groupe de travail a noté les points suivants à examiner de façon plus approfondie :

⁷ REP 11/NFSDU, annexe VII ; CX/NFSDU 11/33/7 ; CX/NFSDU 11/33/7-Add.1 (observations de l'Australie, de la Bolivie, de la Chine, de la Colombie, des États-Unis d'Amérique, de la Malaisie, de la Norvège, du Pérou, de l'Union européenne, de l'IADSA, de l'ICBA, de la FIL, de l'ILSI, du WSRO) ; CX/NFSDU 11/33/7-Add.2 (observations de l'Argentine, du Brésil, du Chili, du Mexique, de la Thaïlande) ; CRD 2 (rapport du groupe de travail physique) ; CRD 4 (observations du Mali) ; CRD 9 (observations de l'Argentine, de FoodDrinkEurope) ; CRD 10 (observations de l'Indonésie) ; CRD 11b (observations du Nicaragua) ; CRD 13 (observations du Ghana) ; CRD 17 (observations de la Malaisie) ; CRD 19 (observations du Paraguay)

- Envisager de séparer les principes généraux/supérieurs et les facteurs d'orientation
- Les principes spécifiques à un type particulier d'adjonction pourraient être considérés comme étant « additionnels » aux principes généraux/supérieurs
- Une discussion supplémentaire doit être tenue sur l'inclusion des objectifs de l'adjonction dans la section Introduction
- Des discussions sont requises concernant l'inclusion des différents types d'adjonction dans les principes généraux/supérieurs

79. Le Comité exprime ses remerciements au Canada, à la Nouvelle-Zélande et au Mexique, ainsi qu'au groupe de travail. Le Comité précise qu'il ne pourra pas examiner le document faute de temps et est convenu de renvoyer l'avant-projet de révision pour remaniement par un GT électronique présidé par le Canada et co-présidé par la Nouvelle-Zélande et travaillant en anglais, pour diffusion pour observation à l'étape 3 et examen par la prochaine session. Le mandat du groupe de travail est le suivant :

- Parvenir à un accord sur la structure (format) des principes généraux en étudiant tant les titres que les sous-titres, lorsque ces derniers sont nécessaires ;
- Examiner les sections 3 à 7 des principes généraux (CAC/GL 9-1987) et parvenir à un accord sur les principes qui sont supérieur ou applicables de manière générale, les principes qui sont ajoutés pour des types d'adjonction spécifiques et les principes qui pourraient être considérés comme des facteurs d'orientation plutôt que comme des principes. Cela devrait inclure une discussion sur les principes qui doivent être conservés et ceux qui sont peut-être superflus ;
- Examiner la possibilité de préciser les objectifs de l'adjonction dans l'introduction, les principes correspondants figurant dans la section sur les principes supérieurs ou généraux ;
- Étudier quelles définitions sont requises ;
- Analyser le niveau de démonstration de la nécessité en matière de santé publique nécessaire pour soutenir une adjonction obligatoire plutôt que facultative d'éléments nutritifs essentiels.

80. En réponse aux observations selon lesquelles le GT électronique devrait d'abord travailler sur la structure du document, la délégation canadienne déclare que cela aurait pu être fait mais que les modifications auraient alors dû être passées en revue lors du processus de révision de chaque principe. Le Comité note que le GT électronique devra définir un ordre de priorité pour ses travaux. La délégation de l'UE ajoute que la question du niveau de démonstration de la nécessité en matière de santé publique requis pour justifier le type d'adjonction n'est pas une priorité à ce stade.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES LIGNES DIRECTRICES POUR LA MISE AU POINT DES PRÉPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT DESTINÉES AUX NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE (Point 6 de l'ordre du jour)⁸

81. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il a décidé de renvoyer l'avant-projet de lignes directrices pour remaniement par un groupe de travail électronique présidé par le Ghana et d'établir un groupe de travail physique, présidé par le Ghana et co-présidé par les États-Unis d'Amérique, qui devait se réunir juste avant la 33^e session.

82. La délégation du Ghana présente le rapport et fait remarquer que le GT électronique a pris en compte deux séries d'observations pour préparer une version révisée, qui a ensuite été examinée par le groupe de travail physique et révisée une nouvelle fois comme mentionné dans le CRD 1. La délégation précise qu'aucun consensus n'a pu être trouvé quant à l'inclusion du tableau à l'annexe, qui nécessitera donc un examen supplémentaire.

⁸ CX/NFSDU 11/33/8; CX/NFSDU 11/33/8-Add.1 (observations de l'Afrique du Sud, de la Bolivie, du Brésil, du Chili, de la Chine, de la Colombie, de l'Égypte, des États-Unis, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, du Pérou, de l'Union européenne, de l'Uruguay, du GAIN, de la FIL), CX/NFSDU 11/33/8-Add.2 (observations de l'Australie, du Mexique), CRD 1 (rapport du groupe de travail physique), CRD 4 (observations du Mali), CRD 8 (observations du Botswana, du Nicaragua), CRD 10 (observations de l'Indonésie), CRD 16 (observations de la Suisse), CRD 17 (observations de la Malaisie), CRD 18 (observations de l'ISDI)

83. Le Comité remercie le Canada, les États-Unis d'Amérique et les deux groupes de travail pour la qualité de leur travail et étudie le texte section par section. Les modifications et observations suivantes sont apportées en plus de modifications d'ordre rédactionnel.

TITRE

84. Le président rappelle que le titre a déjà été modifié de façon à remplacer la mention « aliments d'appoint » par « aliments complémentaires », conformément à la définition de l'OMS.

2. CHAMP D'APPLICATION

85. Plusieurs délégations et observateurs proposent de mentionner la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant ainsi que l'une ou plusieurs des résolutions suivantes de l'Assemblée mondiale de la Santé (WHA) : WHA54.2 (2001), WHA 49.15(1996) et WHA 55.25(2002), compte tenu de leur pertinence au regard des produits en question. De plus, le Comité prend note de la suggestion d'une délégation consistant à insérer le texte spécifique des résolutions pertinentes de la WHA dans la norme, pour plus de commodité.

86. Plusieurs délégations soulignent que les résolutions de la WHA sont applicables aux pays membres et qu'il est superflu de les reprendre dans une norme, étant donné que le but du champ d'application est de définir les produits couverts par la norme ; elles sont donc opposées à l'inclusion d'une référence de ce type. Certaines délégations précisent également que les résolutions de la WHA sont publiées régulièrement et que des références aux résolutions de la WHA dans les lignes directrices sont donc susceptibles de devenir rapidement obsolètes.

87. En ce qui concerne le statut des résolutions de la WHA, le représentant de l'OMS informe le Comité qu'une résolution de la WHA n'est pas juridiquement contraignante, mais représente un engagement politique de la part des pays membres et, en tant que tel, crée un sens de responsabilité puisque les pays membres s'engagent à mettre en œuvre de bonne foi les demandes des résolutions. Le représentant indique que les résolutions de la WHA constituent un langage pratique et consensuel à l'échelon international, qu'elles sont aussi utilisées dans d'autres normes internationales et que, dans ce contexte, l'inclusion de références à des résolutions de la WHA ou à des stratégies mondiales de l'OMS dans les directives du Codex ne devrait poser aucun problème.

88. Après quelques discussions, le Comité est convenu d'insérer la formulation utilisée dans le champ d'application de la norme pour les aliments à base de céréales, et de mentionner la Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant et la résolution WHA 54.2 de l'Assemblée mondiale de la Santé (2001).

89. Le Comité note aussi une proposition visant à lutter contre la promotion inappropriée des aliments complémentaires et précise que ce sujet sera abordé dans la section sur l'étiquetage.

3. DESCRIPTION

90. Dans la section 3.1, certaines délégations indiquent que le terme « qualité nutritionnelle améliorée » n'est pas clair, pourrait sembler promotionnel et peut créer une confusion en impliquant que le régime alimentaire familial n'est pas approprié. Le Comité est convenu de modifier le paragraphe pour évoquer la « qualité nutritionnelle appropriée », avec un texte supplémentaire destiné à expliquer le but d'une telle formulation.

91. Concernant la définition de la période d'alimentation complémentaire, le représentant de l'OMS précise que, pour les enfants de 6 à 24 mois, les preuves scientifiques disponibles indiquent qu'il existe un besoin avéré d'alimentation complémentaire présentant une certaine densité calorique et nutritionnelle sans laquelle la morbidité et la mortalité seraient accrues. Au-delà de l'âge de 24 mois, la nécessité de tels aliments n'a pas été démontrée. L'OMS accepte d'inclure la phrase suivante dans le 96 bis, suite au consensus au sein du Comité, similaire au texte suivant : « Le Comité est convenu d'insérer une note de bas de page mentionnant les documents directeurs de l'OMS de 2003 et 2005 en plus du rapport de la consultation mondiale de l'OMS de 2002. »

92. Le Comité décide que les aliments complémentaires peuvent être utilisés pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge de 6 à 24 mois et au-delà. Le Comité est aussi convenu d'insérer dans la note de bas de page une référence aux documents directeurs de l'OMS de 2003 et 2005 en plus du rapport de la consultation mondiale de l'OMS de 2002.

4. MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS APPROPRIÉS

93. Il est précisé que, à la section 4.1.2.1, la teneur en protéines est d'au moins 20 % sur la base du poids sec.
94. Dans la section 4.1.2.3, le texte sur les phyto-œstrogènes est modifié pour plus de clarté et pour le rendre plus général, car il ne s'applique pas qu'au soja.
95. En ce qui concerne la section 4.1.3, Farines et produits protéiques à base de graines oléagineuses, quelques délégations estiment que certains isolats protéiques et farines de graines oléagineuses dégraissées ne sont pas aptes à une consommation humaine et devraient être supprimés. Est notamment visée ici la farine dégraissée de graines de coton, coproduit de l'industrie du coton communément utilisé comme aliment pour animaux ou comme engrais. Il est toutefois rappelé que ce produit a été inclus dans la liste car il fait l'objet d'une consommation humaine dans certains pays. Le texte est modifié afin de préciser que les produits de la section 4.1.3 peuvent être utilisés s'ils sont produits et transformés convenablement en vue d'une consommation humaine.
96. Le Comité demande au représentant de la FAO de fournir des informations actualisées à sa prochaine session sur les références actuelles concernant la production et le traitement des différentes graines, légumineuses et graines de légumineuses provenant de la FAO et d'autres sources pertinentes afin d'actualiser cette section.
97. Le Comité prend note d'une proposition consistant à placer les arachides entre crochets en raison des réactions allergiques ; il est néanmoins rappelé que les arachides sont un ingrédient important du régime alimentaire local dans plusieurs régions et elles sont donc conservées dans la liste.
98. Suite à la proposition d'ajouter d'autres graines oléagineuses à la liste, le texte est modifié de manière à préciser que la liste ne fournit que des exemples des graines oléagineuses les plus courantes et que, par conséquent, les pays peuvent utiliser d'autres graines oléagineuses comestibles à leur disposition.
99. En réponse à certaines questions sur la sécurité des matières premières et sur les risques de contamination, notamment par les mycotoxines, le Secrétariat rappelle que plusieurs codes de pratique développés par le Comité sur les contaminants alimentaires peuvent donner des orientations aux gouvernements dans ce cadre, comme le *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines* (CAC/RCP 55-2004) et le *Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines* (CAC/RCP 51-2003). Il est convenu d'insérer ces références dans les sections pertinentes.
100. À la section 4.1.4, il est convenu que les « concentrés protéiques dérivés » des aliments d'origine animale mentionnés dans cette section peuvent être utilisés, et le texte est modifié en conséquence.
101. Le Comité accepte la proposition de certaines délégations d'inclure une nouvelle section sur les fruits et les légumes, étant donné qu'ils peuvent constituer de bonnes sources de micronutriments, pour autant que leur intégration soit techniquement possible.
102. Le Comité note qu'une délégation propose d'inclure les vitamines et les sels minéraux.

4.2 Autres ingrédients

103. Le Comité est convenu de rajouter une référence aux additifs utilisés dans la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance et d'aligner cette section avec le texte de la section sur les additifs dans la norme pour les aliments transformés à base de céréales, pour plus de cohérence.

5. TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT ET LEURS EFFETS

104. Le Comité accepte la proposition d'un observateur consistant à inclure une référence au *Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments* (CAC/RCP 67-2009) dans la section correspondante.
105. À la section 5.1, une référence aux légumineuses est ajoutée pour plus de cohérence avec les autres sections. À la section 5.3, le Comité discute du terme approprié à utiliser concernant les effets de la torréfaction : étant donné que les micro-organismes résistants à la chaleur ne devraient pas être détruits, le texte est modifié de manière à préciser que les micro-organismes sont réduits, de même que l'activité enzymatique, suite au réchauffement.

106. Le Comité note une proposition d'interdire l'utilisation des ingrédients traités au rayonnement ionisant, comme dans la norme pour les aliments transformés à base de céréales.

6. COMPOSITION NUTRITIONNELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

107. Le Comité décide de changer le titre en « Composition nutritionnelle et facteurs de qualité », plus approprié.

6.1 Aspects généraux

108. Le deuxième point « teneur en éléments nutritifs du lait maternel et des substituts du lait maternel » est supprimé et le troisième est modifié de façon à mentionner « habitudes alimentaires et usages en matière d'alimentation des nourrissons », de manière à rendre le texte plus général et à couvrir toutes les situations.

109. À la section 6.1.1, le Comité est convenu de remplacer « coût » par « qualité » des matières premières et des ingrédients.

110. À la section 6.1.3, certaines délégations sont d'avis que 10 g représentent une portion très faible, pouvant être considérée comme un aliment destiné à des fins médicales ; dans ce cas, référence devrait être faite à une surveillance médicale. En alternative, un observateur propose d'utiliser ces aliments sous réserve des conseils d'un professionnel de la santé indépendant. Il est aussi suggéré que la taille de la portion soit traitée dans les instructions d'utilisation. Le Comité confirme que, conformément avec la définition, ces aliments sont destinés à la population générale et non à des fins médicales, et certaines modifications sont réalisées pour plus de clarté.

111. À la section 6.3.5, le Comité est convenu de modifier la teneur minimale en protéines à 6 % et de remplacer comme suit la description de la limite supérieure : « ne devrait normalement pas être supérieur à 15 », pour permettre l'utilisation d'un vaste éventail de produits comme proposé par l'ESPGHAN.

6.4 Lipides

112. Le Comité est convenu de changer la teneur minimale en lipides à 20 % comme proposé par l'ESPGHAN.

113. Il est décidé de conserver la section 6.4.2 et la « formulation alternative » en tant que nouvelle section 6.4.3 car elle apporte des informations utiles sur les acides gras.

6.5 Glucides

114. Certaines délégations proposent de définir un niveau maximum d'utilisation des édulcorants nutritifs, et notent que, initialement, un niveau maximum de 10 % était indiqué dans les lignes directrices. Toutefois, le Comité ne parvient pas à un accord et conserve le texte actuel entre crochets pour un examen ultérieur. La dernière phrase sur les fibres alimentaires est conservée sans les crochets, étant donné qu'un consensus est atteint sur le niveau maximal.

6.6 Vitamines et sels minéraux

115. Concernant la section 6.6.1.2, le représentant de l'OMS précise que, pour diverses raisons, le programme sur la planification, l'évaluation et la surveillance des apports (IMAPP), une fois achevé, ne sera pas un produit de l'OMS et cette phrase a donc été supprimée.

116. À la section 6.6.2, le Comité est convenu de supprimer le texte entre crochets ainsi que le terme « coûts ».

117. Le terme « enrichissement » est remplacé par « adjonction d'éléments nutritifs » dans le titre de la section 6.6.3 et certaines références sont actualisées dans le texte.

Nouvelle section 7

118. Le Comité est convenu d'ajouter une section sur les contaminants, basée sur le texte de la norme pour les aliments transformés à base de céréales.

8. Hygiène

119. La section est mise à jour pour plus de cohérence avec les autres normes et des références aux codes d'usages pertinents sont insérées.

9. Conditionnement

120. Une phrase supplémentaire sur les matériaux d'emballage est insérée dans la section 9.2 pour plus de cohérence avec la norme pour les aliments transformés à base de céréales.

10. Étiquetage

121. En réponse à certaines questions sur les exigences générales en matière d'étiquetage, comme la langue utilisée et la date limite de consommation, le Comité rappelle que ces dispositions sont couvertes par la norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés, qui s'applique à tous les aliments.

122. À la section 10.2.1.1 Nom de l'aliment, il est précisé que la véritable nature de l'aliment doit se refléter sur l'étiquetage et le reste du paragraphe est simplifié en transférant certaines dispositions vers les instructions d'utilisation, également remaniées pour plus de clarification concernant l'âge à partir duquel l'utilisation du produit est recommandée.

123. À la section 10.2.4.6, il est convenu que les aliments non consommés à l'occasion d'un repas devaient être jetés « sauf s'ils sont consommés au cours de la période recommandée par le fabricant dans les instructions d'utilisation ».

124. Le Comité prend note des observations d'un observateur, selon lesquelles la description du produit ne devrait apparaître que dans la liste des ingrédients, de manière à éviter toute promotion inappropriée des aliments destinés aux nourrissons et aux enfants et à préciser que les aliments familiaux devraient être consommés après l'âge d'un an.

Annexe

125. Faute de temps, il n'est pas possible d'examiner l'annexe à cette session, et il est convenu de l'étudier à la prochaine session.

Statut de l'Avant-projet de révision des Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge

126. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de lignes directrices à l'étape 5 pour adoption par la 35^e session de la Commission du Codex Alimentarius (voir annexe IV).

AVANT-PROJET DE MODIFICATION DE LA NORME POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE (CODEX STAN 74-1981), POUR L'INCLUSION D'UNE NOUVELLE PARTIE B CONCERNANT LES ENFANTS EN INSUFFISANCE PONDÉRALE) (Point 7 de l'ordre du jour)⁹

127. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, il était convenu de demander à la 34^e session de la Commission d'approuver les nouveaux travaux sur l'inclusion d'une nouvelle partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale dans *la Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CODEX STAN 74-1981) et d'établir un groupe de travail électronique présidé par l'Inde pour préparer un projet de nouvelle partie B de la norme, pour diffusion à l'étape 3 et examen par la prochaine session.

128. La délégation indienne, en tant que président du GT électronique, présente le document CX/NFSDU 11/33/9 et informe le Comité que le GT électronique a examiné attentivement l'avant-projet, notamment en ce qui concerne les facteurs essentiels de composition, la teneur en céréales, la densité calorique et la teneur en protéines.

⁹ CX/NFSDU 11/33/9, CRD 7 (observations du Botswana, de la Malaisie, de l'Union européenne, de l'IBFAN), CRD 10 (observations de l'Indonésie), CRD 12 (observations de l'Afrique du Sud), CRD 17 (observations de la Malaisie), CRD 19 (observations du Paraguay)

129. Le Comité exprime ses remerciements à l'Inde et au groupe de travail. Le Comité précise qu'il ne pourra pas examiner le document faute de temps et est convenu de renvoyer l'avant-projet pour une nouvelle révision sur la base des observations écrites par un GT électronique présidé par l'Inde et travaillant en anglais, avant diffusion pour observation à l'étape 3 et examen par la prochaine session. **PROPOSITION D'EXAMEN DE LA NORME CODEX POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CODEX STAN 156-1987) (Point 8 de l'ordre du jour)¹⁰**

130. Le Comité rappelle que, à sa dernière session, la délégation de la Nouvelle-Zélande a proposé de préparer un document de travail visant à permettre au Comité d'envisager une révision totale ou partielle de la *Norme pour les préparations de suite* (CODEX STAN 156-1987) et qu'il a accepté cette proposition.

131. La délégation de la Nouvelle-Zélande présente le document CX/NFSDU 11/33/10 en précisant que la norme actuelle a été développée il y a plus de 20 ans, et demande sa mise à jour afin de tenir compte de l'évolution technologique et de la diversification des préparations de suite dans de nombreux pays. Par conséquent, la délégation propose de réviser la norme et demande au Comité s'il convient d'envisager une révision totale ou partielle de la norme.

132. Compte tenu des observations écrites, le président signale qu'il existe un soutien en faveur de la révision de la norme mais que le Comité devrait décider de l'étendue de cette révision (totale ou partielle) à sa prochaine session.

133. Le représentant de l'OMS informe le Comité des travaux en cours à l'OMS concernant les préparations de suite, y compris la préparation d'une déclaration à titre informatif sur les préparations de suite dans le cadre du Code de commercialisation des substituts du lait maternel, qui devrait être publiée prochainement.

134. Le Comité remercie la Nouvelle-Zélande d'avoir élaboré ce document. Le Comité est convenu d'étudier ce sujet à sa prochaine session étant donné qu'il ne dispose pas de suffisamment de temps pour l'aborder à la session actuelle.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS ((Point 9 de l'ordre du jour)

135. Aucune autre question ni aucun travail futur n'a été proposé à cette session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 10 à l'ordre du jour)

136. Le Comité est informé que sa 34^e session aura lieu en Allemagne du 3 au 7 décembre 2012.

¹⁰ CX/NFSDU 11/33/10, CRD 4 (observations du Mali), CRD 5 (observations de l'Égypte, de la Thaïlande), CRD 10 (observations de l'Indonésie), CRD 15 (observations de l'IBFAN, de l'IACFO), CRD 19 (observations du Paraguay), CRD 20 (observations de la République de Corée)

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE À PRENDRE PAR :	RÉFÉRENCE DU DOCUMENT (REP12/NFSDU)
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence (VNR)	5/8	Gouvernements 35 ^e CAC	para. 76 ANNEXE III
Avant-projet de révision des lignes directrices concernant les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 8-1991)	5	Gouvernements 35 ^e CAC	para. 126 Annexe IV
Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour les éléments nutritionnels associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire (VNR-MNT) pour la population générale	2/3	Gouvernements GTE présidé par les États-Unis d'Amérique et co-présidé par le Chili et la Thaïlande Gouvernements 34 ^e session du CCNFSDU	para. 66 Annexe V
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel	2/3	GTE présidé par l'Australie Gouvernements 34 ^e session du CCNFSDU	para. 38
Avant-projet de révision des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 9-1987)	2/3	GTE présidé par le Canada et co-présidé par le Chili et la Nouvelle Zélande Gouvernements 34 ^e session du CCNFSDU	para. 79
Avant-projet de Modification de la Norme du Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge(CODEX STAN 74-1981) de manière à inclure une nouvelle Partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale	2/3	GTE présidé par l'Inde Gouvernements 34 ^e session du CCNFSDU	para. 129
Proposition de révision de la Norme Codex pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987)	-	34 ^e session du CCNFSDU	para. 134
Avant-projet de révision de la liste des additifs alimentaires	-	Suisse 34 ^e session du CCNFSDU	para. 8

APPENDIX I

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

CHAIRPERSON/PRESIDENT/PRESIDENTE

Dr Pia **Noble**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 99 529 4665
Fax: +49 (228) 99 529 4965
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

*ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON/ASSISTANT AU PRESIDENT/
ASISTENTE AL PRESIDENTE*

Ms Katharina **Adler**
Federal Ministry of Food, Agriculture
and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn
Germany
Tel: +49 (228) 99 529 4647
Fax: +49 (228) 99 529 4965
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

**MEMBER COUNTRIES/PAYS MEMBRES/
PAYSES MIEMBROS**

AUSTRALIA / AUSTRALIE

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

Ms Angela **O'Sullivan**
Manager, International Food Standards
Australian Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
18 Marcus Clarke, Street
2601 Canberra
Australia
Tel.: +61 (2) 6272 3871
Fax: +61 (2) 6272 3025
E-Mail: angela.osullivan@daff.gov.au

AUSTRIA/AUTRICHE

Dr Fritz **Wagner**
Dept. Director
Federal Ministry of Health
Radetzkystrasse 2
1030 Vienna
Austria
Tel.: +43 (1) 71100 4426
Fax: +43 (1) 713404 1644
E-Mail: fritz.wagner@bmg.gv.at

BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA

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

BENIN / BENIN

Mr Sètonджи Ignace **Zinsou**
 Chef Service Analyse Qualité et Législation Alimentaire
 Direction de l'Alimentation et de la nutrition Appliquée
 (DANA)
 Ministère de l'Agriculture, de l'Élevage et de la Pêche
 BP 295 Porto-Novo
 Benin
 Tel.: +229 202 457 91
 Fax: +229 2024 5792

BOLIVIA / BOLIVIE

Ms Elizabeth **Cañipa de Arana**
 Licenciada en Nutrition
 Ministerio de Salud y Deportes
 Calle Fernando Guachalla No 342, Edificio Victor
 5to. piso
 9513 La Paz
 Bolivia
 Tel.: +591 2 2243 796
 Fax: +591 2 2443 957
 E-Mail: ecanipa@yahoo.com

Mrs Maria Julia **Cabreriza**

Nutricionista
 CONAN
 La casilla o PO Box es 88 La Paz
 Bolivia
 Tel.: +591 772 95884
 E-Mail: mayayacabrerizo@yahoo.com

BOTSWANA

Ms Lenkwetse **Bolaane**
 Principal Health Officer (Nutrition)
 Ministry of Health
 P/Bag 00269 Gabarone
 Gabarone
 Botswana
 Tel.: +267 363 2112
 Fax: +267 390 2092
 E-Mail: lbolaane@gov.bw

Ms Patience Priscilla **Madabe**
 Senior Health Officer (Infant and Young Child Feeding)
 Ministry of Health
 P/Bag 00269 Gabarone
 Gabarone
 Botswana
 Tel.: +267 363 2158
 Fax: +267 390 2092
 E-Mail: pmadabe@gov.bw

Mr Hussein **Tarimo**

Principal Scientific Officer, Food Safety
 Executive Secretary- National Food Control Board
 Ministry of Health
 P.B. 00269 Gabarone
 Gabarone
 Botswana
 Tel.: +267 3632 121
 Fax: +267 3902 092
 E-Mail: htarimo@gov.bw

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Ms Elisabete **Gonçalves Dutra**
 Technical Assistant
 National Health Surveillance Agency – Anvisa
 SIA, Trecho 5, Área Especial 57
 71.205-050 Brasília DF
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3462 5333
 E-Mail: elisabete.goncalves@anvisa.gov.br

Ms Ana Claudia **Araújo**

Specialist in Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 Ministry of Health
 SIA, Trecho 5, Área Especial 57
 71.205-050 Brasília DF
 Brazil
 Tel.: +55 (61) 3462 5329
 E-Mail: ana.firmo@anvisa.gov.br

Ms Erika **Carvalho**

ABIA – Brazilian Association of Food Industry
 Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11º andar
 01451-001 São Paulo
 Brazil
 Tel.: +55 11 3030 1394
 E-Mail: erika.carvalho@br.nestle.com

Mr Antonio **Mantoan**

ABIA – Brazilian Association of Food Industry
 Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478 – 11º andar
 01451-001 São Paulo
 Brazil
 Tel.: +55 11 3030 1353
 E-Mail: antonio.mantoan@mjn.com

Mrs Tania **Cunha Bahr**

Pharmacist
 ABIAD Associação Brasileira da Indústria de Alimentos para
 Fins Especiais
 Av: Iraí, 79 cj 114 b – Moema
 04082-000 São Paulo
 Brazil
 Tel.: +55-11-5535-6725
 Fax: +55-11-5535-6725
 E-Mail: abiad@uol.com.br

CAMEROON / CAMEROUN / CAMERUN

Mr Jean Martin **Etoundi**
 Secrétaire Technique CCAFRICA / CMCNSAC
 Agence des Normes et de la Qualité
 BP 14966 YBE
 Yarounde
 Cameroun
 Tel : +237 2220 6368
 Fafx : +237 2220 6368
 E-Mail : etoundijme@yahoo.fr

CANADA/CANADÁ

Ms Nora **Lee**
 Chief, Nutrition Evaluation Division
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway,
 P.L. 2203E
 K1A 0K9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 (613) 957 0352
 Fax: +1 (613) 941 6636
 E-Mail: nora.lee@hc-sc.gc.ca

Mrs Christina Zehaluk

Head, Nutrition Evaluation Division
 Bureau of Nutritional Sciences
 Food Directorate
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway
 P.L. 2203
 K1A 0K9 Ottawa, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 (613) 957 1739
 Fax: +1 (613) 941 6636
 E-Mail: christina.zehaluk@hc-sc.gc.ca

CHILE/CHILI

Dr Diego A. **Gaitán Charry**
 Departamento de Alimentos y Nutrición
 División de Políticas Públicas Saludables y Promoción de la
 Salud
 Ministeria de Salud
 Mac.-Iver 459 8° Piso
 Santiago
 Chile
 Tel.: +56 2 5740 820
 Fax: +56 2 6649 150
 E-Mail: dgaitan@minsal.cl

CHINA/CHINE

Dr Xinxin **Dong**
 Engineer
 The Standard and Regulation Research Center
 AQSIQ
 909, Sanyuan Mansion,
 No. 18 Xibahe Dongli, Chaoyang District
 100028 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 10 8460 3875
 Fax: +86 10 8460 3098
 E-Mail: dongxx@aqsiq.gov.cn

Mr Jingcheng Wu

Officer
 Ministry of Health
 1, Nanlu, Xizhimenwai Xicheng District
 100044 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 10 6879 2383
 Fax: +86 10 6879 2608
 E-Mail: wujch@moh.gov.cn

Mr Fuxiang Ma

Senior Engineer / Section Chief
 the Food Production and Supervision Bureau Departement,
 AQSIQ
 No. 9 Madian Donglu, Haidian District
 100088 Beijing
 P. R. China
 Tel.: +86 10 8226 2218
 Fax: +86 10 8226 0511
 E-Mail: mafx@aqsiq.gov.cn

Prof Xiaoliang Gao

Vice Director
 National Center for Health Inspection and Supervision
 No. 32 Jiaodaokou, Beisiantiao, Doncheng District
 100007 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 (10) 8402 7605
 Fax: +86 (19) 8402 7605
 E-Mail: gaoxiaoliang@hotmail.com

Prof Weixing Yan

National Institute for Nutrition and Food Safety
 7 Panjianyuan Nanli, Chaoyang District
 100021 Beijing
 P.R. China
 Tel.: +86 (10) 6777 6706
 Fax: +86 (10) 6771 1813
 E-Mail: yanwx1128@hotmail.com

Dr Junhua Han

Associate Professor
National Institute for Nutrition and Food Safety
7 Panjianyuan Nanli, Chaoyang District
100021 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 (10) 6779 1259
Fax: +86 (10) 8772 0035
E-Mail: hanjhua@163.com

Prof Shi An Yin

Director of Maternal and Child Nutrition
National Institute for Nutrition and Food Safety
Chinese Center for Diseases Control
29 Nan Wei Road, Xuanwu District
100050 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 10 8313 2932
Fax: +86 10 8313 2932
E-Mail: shianyin@126.com

Mr Jian Wang

Senior Staff
Shanghai Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau, AQSIQ
No. 1208 Minshen Rd. Shanghai
P. R. China
Tel.: +86 21 38620971
Fax: +86 21 68545464
E-mail: wjian@shciq.gov.cn

Ms Pui Shan Liu

Scientific Officer
Centre for Food Safety, Food and Environmental Hygiene
Department, HKSAR Government
3/F, 4 Hospital Road, Sai Ying Roon.
Hong Kong
P. R. China
Tel.: +852 3962 2065
Fax: +852 2803 0534
E-Mail: mpslin@fehd.gov.hk

Dr Xuejun Zhao

Scientific and Regulatory Affairs Director
Dumex Baby Food Co. Ltd.
Building 12
27 Xin Jin Qiao Rd. Pudong
Shanghai, 201206
P. R. China
Tel.: +86 (21) 3860 8888
E-Mail: xuejun.zhao@danone.com

Mr Hongmin Xu

Technical and Regulatory Director
Amway (China) Co.Ltd
41/F CITIC Plaza
233 Tianhe N. Road
510613 Guangzhou
P. R. China
Tel. : +86 (20) 8519 8818
Fax : +86 (20) 3891 2877
E-Mail : hongmin_xu@amway.com

Ms Lei Shi

Regulatory Affairs Director
Abbott China
17th Floor Canway Building
66 Nanlishi Road
100045 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 10 6802 8080-131
Fax: +86 10 6808 0160
E-Mail: bird.shi@abbott.com

Mr Lei He

Senior regulatory Specialistg
Abbott China
17th Floor Canway Building
66 Nanlishi Road
100045 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 10 6802 8080-132
Fax: +86 10 6808 0160
E-Mail: l.he@abbott.com

Ms Mona Wang

Medical Director
Sanofi Investment Co., Ltd. Shanghai Branch
Fllor 31, office Bldg. Tower I Plaza 66
No 1266 Nanjing Road (W)
200040 Shanghai
P.R. China
Tel.: +86 21 6288 1616 6749
Fax: +86 21 6288 2335
E-Mail: mona.wang@sanofi.com

Ms Chunzhu Wu

Senior Regulatory & Scientific Affairs Manager
Nestle China Ltd.
Level 9, Tower B, LSH Plaza, No 8 Wangjing Road
Changyang District
100102 Beijing
P. R. China
Tel.: +86 10 8434 7887
Fax: +86 10 6438 9326
E-Mail: chunzhu.wu@cn.nestle.com

Ms Qian **Huang**

Regulatory Affairs Manager
Wyeth Nutritional (China) Co. Ltd. (Pfizer Nutrition)
8/F Tower B, 5th Square
No 3-7 North Chao Yang Men Avenue
Dong Cheng District
100010 Beijing
P.R. China
Tel.: +86 10 8516 1063
Fax: +86 10 8516 1199
E-Mail: qian.huang@pfizer.com

Mr Tony **Chow**

Regulatory and Quality Affairs Manager
Wyeth (HK) Ltd.
12/F Lincoln House, 979 King's Road, Island East
Hong Kong
Hong Kong SAR
Tel.: +852 6716 8967
E-Mail: tony.chow@pfizer.com

COLOMBIA/COLOMBIE

Mrs Laura **Ótálora**
Representante de la Industria del Comité Nacional de
Regimenes Especiales
Comité Nacional de Regimenes Especiales
Cll 76 N° 11-17 piso 3
Bogotá
Colombia
Tel.: +57 3 1647 02781
E-Mail: lauraotalora52@hotmail.com

COSTA RICA

Ms Alejandra **Chaverri Esquivel**
Ministry of Health
Health Regulation Directorate, Normilization Unit
16th Street, 6th and 8th Street
10123-1000 San José
Costa Rica
Tel.: +506 2233 6922
Fax: +506 2255 4512
E-Mail: achaverri@ministeriodesalud.go.cr

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Ms Eva Lind **Rasmussen**
Danish Veterinary and Food Administration
Ministry of Food, Agriculture and Fisheries
Moerkhøj Bygade 19
2860 Soeborg
Denmark
Tel.: +45 7227 6676
E-Mail: elra@fvst.dk

**DOMINICAN REPUBLIC / RÉPUBLIQUE DOMINICAINE / REPÚBLICA
DOMINICANA**

Dr Ángel **Batista**
Pediatro. Presidente del CT 67:35 Conca. Rep. Dom.
Instituto Dominicano de Alimentación Nutrición
Ministerio de Salud Pública y asistencia Social
Ave. Abraham Lincoln esq, Ave. Independencia
10101 Santo Domingo
Dominican Republic
Tel.: +809 258 1996
Fax: +809 541 0382
E-Mail: codexespas@yahoo.com
(angelbatistar@gmail.com)

EGYPT / ÉGYPTE / EGIPTO

Prof Mahmoud Mohammed **Mostafa Saad**
Prof. of Food Science and Technology
Food Science Dep., Faculty of Agriculture
Minufiya University
Shebin El-Kom
Egypt
Tel.: +20 2 266 4232 home
E-Mail: drmahmoudmstf@yahoo.com

Mrs Nagia **Attia**

Senior Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and Quality
16, Tadreeb El-Modarrebeen St. Ameriya
Cairo
Egypt
Tel.: +20 2 2284 5531
Fax: +20 2 2284 5504
E-Mail: moi@idsc.net.eg

Mr Yasser **Khalil**

Technical Officer
Chamber of Food Industries
1195 Cornich El Nil
Cairo
Egypt
Tel.: +20 2 2574 8627
Fax: +20 2 2574 8312
E-Mail: Yasser@egyrcfi.org.eg

Prof Essam Osman **Fayed**

Minister Plenipotentiary for Agricultural Affairs
Agricultural Office
Embassy of the Arab Republic of Egypt
Villa Savoia
Via Salaria 267
00199 Rome
Italy
Tel.: +39 06 864 8956
Fax: +30 06 854 2603
E-Mail: Egypt@agrioffegypt.it

ESTONIA / ESTONIE

Ms Juta **Jaama**
 Senior Officer of the Food Safety Office
 Food and Veterinary Department
 Estonian Ministry of Agriculture
 39/41 Lai Str.
 15056 Tallinn
 Estonia
 Tel.: +372 6 256547
 Fax: +372 6 256210
 E-Mail: juta.jaama@agri.ee

ETHIOPIA / ÉTHIOPIE / ETIOPIÁ

Mrs Asrat **Wondimu Seraj**
 Associate Researcher
 Ethiopian Health & Nutrition Research Institute
 Arbegnoch Road
 5654 Addis Ababa
 Ethiopia
 Tel.: +251 112 756310
 Fax: +251 112 758634
 E-Mail: asrat1976@yahoo.com

EUROPEAN UNION / UNION EUROPÉENNE / UNIÓN EUROPEA

Mr Basil **Mathioudakis**
 Head of Unit
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 Office B232 2/115
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (0) 2 295 9182
 Fax: +32 (0) 2 295 1735
 E-Mail: basil.mathioudakis@ec.europa.eu

Dr Eva Maria **Zamora Escribano**
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Health and Consumers Directorate General (SANCO)
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 299 8682
 Fax: +32 (2) 299 8566
 E-Mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Ms Helen **Lee**
 Administrator
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 Office B232 2/106
 1049 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 299 8668
 E-Mail: helen.lee@ec.europa.eu

Ariane Vander Stappen

European Commission
 Health and Consumers Directorate-General (SANCO)
 Office 2/007
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 Tel.: +32 (2) 295 2158
 E-Mail: ariane.vander-stappen@ec.europa.eu

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA

Ms Anna **Lemström**
 Senior Officer Food Policy
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PB 30
 00023 Helsinki
 Finland
 Tel.: +358 9 1605 2305
 Fax: +358 9 1605 3338
 E-Mail: anna.lemstrom@mmm.fi

Dr Sirpa Sarlio-**Lähteenkorva**
 Ministerial Advisor
 Ministry of Social Affairs and Health
 P.O.Box 33
 00023 Helsinki
 Finland
 Tel.: +358 (9) 160 74035
 Fax: +358 (9) 160 73241
 E-Mail: sirpa.sarlio.lahteenkorva@stm.fi

FRANCE / FRANCIA

Ms Ellie **Daguet**
 Chargée de mission Nutrition
 Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
 Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation, et
 de la Répression des Fraudes
 59 bd Vincent Auriol
 75703 Paris CEDEX 13
 France
 Tel.: +33 (1) 4497 3330
 Fax: +33 (1) 4497 3048
 E-Mail: ellie.daguet@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs Françoise **Costes**
 Chargée de mission Réglementaire
 ATLA
 42 Rue de Châteaudun
 75009 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 4970 7269
 Fax: +33 (1) 4280 6365
 E-Mail: fcostes@atla.asso.fr

Mrs Brigitte **Lelievre**
 Regulation Affairs
 Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée (SFNS)
 194, rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel. : +33 (1) 4477 8585
 E-Mail : blelievre@alliance7.com

Mrs Jolanta **Leone**
 Danone Baby Nutrition
 383 Rue Philippe Héron
 69654 Villefranche sur Saône
 France
 Tel. : +33 (4) 7462 6374
 Fax : +33 (4) 7462 6183
 E-Mail : jolanta.leone@danone.com

GAMBIA / GAMBIE

Mr Malang N. **Fofana**
 Programme Manager / Secretary to National Codex/SPS
 Committee
 National Nutrition Agency (NaNA)
 Birtil Harding Highway Mile 7
 P.M.B. 162 Banjul
 Gambia
 Tel.: +220 4498851 or 9992531 or 3992531
 E-Mail: kekendoo@yahoo.com

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Dr Hartmut **Waldner**
 Federal Ministry of Food,
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 99 529 4961
 Fax: +49 (228) 99 529 4965
 E-Mail : cenfsdu@bmelv.bund.de

Dr. Anke **Weissenborn**
 Bundesinstitut für Risikobewertung
 Federal Institute for Risk Assessment
 Max-Dohrn-Straße 10
 10589 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 (30) 8412 3812
 Fax: +49 (30) 8412 3715
 E-Mail: anke.weissenborn@bfr.bund.de

Non-Government Advisors

Dr Constanze **Hiepler**
 Scientific Regulatory Affairs
 Bundesverband der Hersteller für eine besondere Ernährung
 (Diätverband) e.V.
 Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Germany

Tel. : +49 (228) 308 5111
 Fax : +49 (228) 308 5150
 E-Mail: hiepler@diatverband.de

Dr. Gerda **Jost**
 Manager Corporate & Regulatory Affairs
 Milupa GmbH
 Bahnstraße 14-30
 61381 Friedrichsdorf
 Germany

Tel. : +49 (6172) 99 1423
 Fax : +49 (6172) 99 1244
 E-Mail : gerda.jost@danone.com

Dr. Susanne **Kettler**
 Director Regulatory Affairs
 Eu-Scientific & Regulatory Affairs
 Coca-Cola Services s.a.
 Chaussee de Mons 1424
 1070 Brüssel
 Belgium

Tel.: +32 471 989045
 Fax: +32 (2) 559 2378
 E-Mail: skettler@coca-cola.com

Prof Berthold **Koletzko**
 German Society of Paediatrics
 Early Nutrition Academy
 Dr von Hauner Children's Hospital
 University of Munich Medical Center
 Lindwurmstr. 4
 80337 München
 Germany

Tel.: +49 89 5160 2826
 Fax: +49 89 5160 7742
 E-Mail: office.koletzko@med.uni-muenchen.de

Dr. Gert **Krabichler**
 Head Global Regulatory Affairs
 Merck Selbstmedikation GmbH
 Roesslerstraße 96
 64293 Darmstadt
 Germany
 Tel.: +49 (6151) 7214 2264
 Fax: +49 (6151) 7214 2218
 E-Mail: gert.krabichler@merckgroup.com

Mrs Angelika **Mrohs**
 Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)
 Claire-Waldoff-Straße 7
 10117 Berlin
 Germany
 Tel.: +49 30 206143 133
 Fax: +49 30 206143 233
 E-Mail: amrohs@bll.de

Dr. Michael Packert

Südzucker AG
 Maximilianstraße 10
 68165 Mannheim
 Germany
 Tel.: +49 (621) 421 573
 Fax: +49 (621) 421 7573
 E-Mail: michael.packert@suedzucker.de

Mr Norbert Pahne

Managing Director
 Bundesverband der Hersteller für eine besondere Ernährung
 (Diätverband) e.V.
 Godesberger Allee 142-148
 53175 Bonn
 Germany
 Tel.: +49 (228) 308 5110
 Fax: +49 (228) 308 5150
 E-Mail: pahne@diaetverband.de

Mrs Antje Preussker

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)
 Claire-Waldoff-Straße 7
 10117 Berlin
 Tel.: +49 30 206143 146
 Fax: +49 30 206143 246
 E-Mail: apreussker@bll.de

Mrs Sabine Sulzer

Nestlé Deutschland AG
 Lyoner Straße 23
 60528 Frankfurt am Main
 Germany
 Tel.: +49 69 6671 2276
 Fax: +49 69 6671 3440
 E-Mail: sabine.sulzer@de.nestle.com

Dr Michael Tischler

Manager Scientific Affairs
 Kraft Foods R & D, Inc.
 Bayerwaldstraße 8
 81737 München
 Tel.: +49 89 62738 6365
 Fax: +49 89 62738 6365
 E-Mail: mtischler@kraftfoods.com

GHANA**Prof Anna Lartey**

Associate Professor
 University of Ghana, Department of Nutrition and Food Science
 P.O.Box LG 134, Legon
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 (21)513294
 E-Mail: aalartey@ug.edu.gh

Prof Esther Sakyi-Dawson

University of Ghana, Department of Nutrition and
 Food Science
 P.O.Box LG 134, Legon
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 24 4367 242
 Fax: +233 302 500629
 E-Mail: esakyid@ug.edu.gh

Ms Joyce Okoree

Codex Contact Point Officer
 Ghana Standards Board
 P.O.Box MB 245
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 302 519758
 Fax: +233 302 500092

E-Mail: codex@gsb.gov.gh

Ms Yvonne Miguela Takyiaa Osei

Head, Food Service Establishment Inspection Unit
 Food and Drugs Board
 P.O.Box 2783, Cantonments
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 244 377504
 Fax: +233 302 225502
 E-Mail: vonnes1978@yahoo.com

Mr Benjamin Osei Tutu

Head, Public Education and Foodborne Diseases Surveillance
 Unit
 Food and Drugs Board
 P.O.Box CT 2783, Cantonments
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 21 233200
 Fax: +233 302 225502
 E-Mail: boseitutu@fdbghana.gov.gh

Ms Genevieve Ofosuhemaa Baah

Head, Food and Drinks Laboratory
 Ghana Standards Board
 P.O.Box MB 245
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 244 662 735
 Fax: +233 302 500092
 E-Mail: obaah@yahoo.com

Mrs Audrey Essilfie

Regulatory and Scientific Affairs Manager
 Nestlé Ghana Limited
 P.M.B. KIA Accra-Ghana
 Accra
 Ghana
 Tel.: +233 544 335484
 Fax: +233 302 501195/6
 E-Mail: audrey.essilfie@gh.nestle.com

GUINEA-BISSAU / GUINÉE-BISSAUMr Soares Faustino **Vaz**Ministère du Commerce, Industrie, Tourisme e de l'Artisanat
Directeur du Service de Normalisation et de Promotion de la
Qualité

Palácio do Governo

Avenida Combatente da Liberdade da Pátria – Bairro Brá

269 Bissau

Guinée-Bissau

Tel.: +245 697 8601

Fax: +245 322 3765

E-Mail: soaresvazfi@yahoo.com.brMr José Mora **N'Sum-Ne**Responsable de l'Information et Communication de Comité
National du Codex Alimentarius

Centre de Documentation et Diffusion Agricole

Ministere de l'Agriculture et Développement Rural

Palacio de Governo

Avenida Combatente da Liberdade da Pátria – Bairro Brá

71 Bissau

Guinée-Bissau

Tel.: +245 664 9145

Fax: +245 322 1019

E-Mail: nsumne@hotmail.com**HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA**Dr Éva **Barna**

Head of Department

National Institute for Food and Nutrition Science

Gyáli út 3/a

1097 Budapest

Hungary

Tel.: +36 1 476 6450

Fax: +36 1 215 5369

E-Mail: barna.eva@oeti.antsz.huMrs Ágnes **Szegedyné Fricz**

Ministry of Rural Development

Kossuth tér 11

1055 Budapest

Hungary

tel.: +36 1 795 3759

Fax: +36 1 795 0096

E-Mail: agnes.fricz@vm.gov.hu**INDIA**Mr Dr. K. V. **Radhakrishna**

Scientist 'D'

National Institute of Nutrition

Jamai-Osmania (P.O.)

500 007 Hyderabad.

India

Tel.: 098 858 604 59

Fax: 91-040 270 191 41

E-Mail: virjkk@yahoo.comMs Anita **Makhijani**

Asstt. Technical Adviser, FNB,

Ministry of WCD, Govt. Of India

Room No. 016, Jeevandeep Building

Parliament Street

New Delhi – 110001

Ph-011-23743978

E-Mail: anitam_atafmb@yahoo.comMr Sh. S. K. **Tiwari**

Junior Inspecting Officer

Food Safety and Standards Authority of India

FDA Bhawan, New Delhi – 110002

Ph – 011-23237433

E-Mail: tiwari_fssa@yahoo.com**INDONESIA / INDONÉSIE**Mrs Tetty Helfery **Sihombing**

Director of Food Product Standardization

National Agency of Drug and Food Control

Jl. Percetakan Negara No 23

10560 Jakarta

Indonesia

Tel.: +62 (21) 4287 5584

Fax: +62 (21) 4287 5780

E-Mail: tettyhelfery@yahoo.comMrs Yusra **Egayanti**

National Agency of Drug and Food Control

JL Percetakan Negara 23

10560 Jakarta

Indonesia

Tel.: +62 21 4287 5584

Fax: +62 21 4287 5780

E-Mail: egayanti@yahoo.comProf Dr **Hardinsyah** (Master of Science / MS.)

Department of Community Nutrition, Faculty of Human Ecology

Bogor Agricultural University (IPB)

Jl Wijaya Kusuma Raya no 45 Taman Yasmin

Sektor I Kota Bogor, Jawa Barat

16211 Bogor

Indonesia

Tel.: +62 2518345 278

cell phone: +628 129192 259

E-Mail: hardinsyah2010@gmail.comMrs Elin **Herlina**

Head of Subdirectorate for Evaluation of Foods for Special

Dietary Uses

National Agency of Drug and Food Control

JL Percetakan Negara 23

10560 Jakarta

Indonesia

Tel.: +62 21 4280 0221

Fax: +62 21 4245 267

E-Mail: elin_herlina_1@yahoo.com

Dr Minarto

Director of Community Nutrition
Ministry of Health
Jl. Rasuna Said
Jakarta
Indonesia
Tel.: +62 (21) 520 3883
E-Mail: mynarto@yahoo.com

IRAQ

Mrs Amal **Hasen**
Senior Chemist
Ministry of Health – Nutrition Research Institute
Adhamiyah-Waziriyah
District 304
Street 16 – Building 17 – Nutrition Research Institute
NA Baghdad
Iraq
Tel.: +964 7903 353443
E-Mail: amal_sahab@yahoo.com

ISRAEL / ISRAËL

Dr Ziva **Stahl**
Director Nutrition Department
Ministry of Health
20 King David Street
91010 Jerusalem
Israel
Tel.: +972 2 6228 855
E-Mail: ziva.stahl@moh.health.gov.il

ITALY / ITALIE / ITALIA

Mrs Brunella **Lo Turco**
Ministero Politiche AgricoleAlimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 46656041
Fax: +39 (6) 4880273
E-Mail: sar8@mpaaf.gov.it

Mrs Paola **Merciario**
Ministero Politiche AgricoleAlimentari e Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 46656047
Fax: +39 (6) 488 0273
E-Mail: p.merciario@mpaaf.gov.it

JAPAN / JAPON / JAPÓN

Mr Naohiro **Masuda**
Director
Consumer Affairs Agency
2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku
100-6178 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3507 9220
Fax: +81 3 3507 9292
E-Mail: g.codex-j@caa.go.jp

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

Dr Yoshiko **Ishimi**
Chief, Department of Food Function and Labeling
National Institute of Health and Nutrition
1-23-1 Toyama, Shinjyuku-ku
162-8636 Tokyo
Japan
Tel.: +81 (3) 3203 8063
Fax: +81 (3) 3205 6549
E-Mail: ishimi@nih.go.jp

Dr Yayoi **Tsujiyama**
Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
E-Mail: yayoi_tsujiyama@nm.maff.go.jp

Prof Kazuhiko **Yamada**
Technical Advisor
Kagawa Nutrition University
3-9-21, Chiyoda, Sakado
350 0288 Saitama
Japan
Tel.: +81 (49) 282 3708
E-Mail: g.codex-j@caa.go.jp

Dr Kazushi Yamauchi

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

Ms Reiko Yonekura

Deputy Director
Consumer Affairs Agency
2-11-1 Nagata-cho, Chiyoda-ku
100-6178 Tokyo
Japan
Tel.: +81 3 3507-9220
Fax: +81 3 3507 9292
E-Mail: g.codex-j@caa.go.jp

JORDAN / JORDANIE / JORDANIA**Mrs Hana Kilani**

Head of Standard and Food Quality
Jordan Food and Drug Administration
Amman Shafa Badran
Amman
Jordan
Tel.: 079 9054459
E-Mail: hana.kilani@jfd.a.jo

KENYA**Mr Peter Mutua**

Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
P.O.Box 54974
00200 Nairobi
Kenya
Tel.: +254 (20) 6948 000
Fax: +254 (20) 609 660
E-Mail: mutuap@kebs.org

Mr Samwel Mbugua

Egerton University
Department of Human Nutrition
Faculty of Health Science
P.O.Box 536
20115v Njoro
Kenya
Tel.: +254 733 871 526
E-Mail: samwel.mbugua2@gmail.com

Mrs Brenda Obura

Senior Public Health Officer
Ministry of Public Health and Sanitation
P.O.Box 30016
00100 Nairobi
Kenya
Tel.: +254 711 359 009
E-Mail: breobura@yahoo.com

LESOTHO**Dr. Masekonyela Sebotsa**

Director
Food and Nutrition Coordinating Office (Cabinet)
FNCO, P/Bag A78
100 Maseru
Lesotho
Tel.: +266 2232 3716
Fax: +266 2232 2179
E-Mail: sebotsa@ananzi.co.za

LITHUANIA / LITUANIE / LITUANIA**Dr Indre Chmieliauskaite**

Chef Specialist
Public Health Department
Ministry of Health
Vilniaus St. 33
LT-01506 Vilnius
Lithuania
Tel.: +370 5219 3337
Fax: +370 5266 1402
E-Mail: indre.chmieliauskaite@sam.lt

MALAYSIA / MALASIE / MALASIA**Ms Fatimah Sulong**

Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administration Centre
62590 Putrajaya
Malaysia
Tel.: +60 (3) 8885 0740
Fax: +60 (3) 8885 0790
E-Mail: fatimahsulong@moh.gov.my

Dr Nagendran Balasundram

Mission of Malaysia to the European Union
Avenue de Tervueren 414A
1150 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 7628 997
Fax: +32 2 7628 998
E-Mail: nagen@mpob.gov.my

Mr Mohd Muslimin **Hashim**
 Malaysian Palm Oil Council
 2nd Floor, Wisma Sawit, Lot 6
 SS6 JalanPerbandaran
 47301 Kelana Jaya, Selangor
 Malaysia
 Tel.: +60 3 7806 4097
 Fax: +60 3 7806 2272
 E-Mail: muslimin@mpoc.org.my

Mr Boon Han **Ooi**
 Malaysian Palm Oil Council
 2nd Floor, Wisma Sawit, Lot 6
 SS6 Jalan Perbandaran
 47301 Kelana Jaya, Selangor
 Malaysia
 Tel.: +60 3 7806 4097
 Fax: +60 3 7806 2272
 E-Mail: boonhan@mpoc.org.my

MALI

Dr Bareye **Ouologuem**
 Chef de la Division Surveillance Epidemiologique
 et Communication
 Agence nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
 Centre Commercial, Rue 305 quartier du Fleuve
 BPE 2362
 Bamako
 Mali
 Tel. : +223 2022 0754
 Fax : +223 2022 0747
 E-Mail : bareye_ouolo@yahoo.fr

MAURITANIA / MAURITANIE

Dr Abdallahi **Baouhabib**
 Chef de Service des Maladies Non Transmissibles
 Direction de la lutte contre les Maladies
 Ministère des la Santé
 Nouakchott, Mauritanie
 BP : 77
 Tel. : +222 22 24 37 87
 Fax : +22245 25 12 27
 E-Mail : ould.mohamed@yahoo.fr

MEXICO / MEXIQUE / MÉXICO

Mr Javier **Luna Carrasco**
 Coordinador Técnico CCNFSDU
 ILSI de México A. C.
 Clzada de Tlalpan No 3092
 Col. Ex-Hacienda Coapa
 04980 Mexico, DF
 México
 Tel.: +52 55 5809 7579
 E-Mail: javier.luna@abbott.com

Ms Elvia **Aguilar**
 Scientific and Regulatory Affairs
 Canainca
 Ruben dario 115, Col. Bosque de Chapultepec
 11580 México, D.F.
 México
 Tel.: +52 55 5262 2129
 E-Mail: elaguilar@coca-cola.com

Mr Carlos **Almanza Rodriguez**
 Regulatory Affairs Manager
 Kellogg Company México, S. de R. L. de C.V.
 km. 1 Carr. al Campo Militar
 Col. San Antonio de la Punta
 76135 Queretaro
 México
 Tel.: +52 442 2111 300 ext 6710
 E-Mail: carlos.almanza@kellogg.com

Ms Xochitl **Morales Macedo**
 Coordinador
 ISDI-CANILEC
 Lago Zurich No. 245/Edificio Presa Falcón Piso 11
 Col. Granada Ampliación, Delegación Miguel Hidalgo
 11529 Mexico City
 México
 Tel.: +52 55 1103 9604
 E-Mail: xochitl.morales@mjn.com

Ms Beatriz **Pelayo Consuegra**
 Regulatory Affairs
 Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el Caribe
 (CMAC)
 Pedro Santacilia No 260, Col. Iztaccihualt
 03520 México, D.F.
 México
 Tel.: +52 55 5000 1484
 Fax: +52 55 5601 0903
 E-Mail: bhpelayo@prodigy.net.mx

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS

Mr Saad **Lhoussaine**
 Chef de la Division du Controle des Produits vegetaux et
 d'origin Vegetal
 Office National de Securite Sanitaire des Produits Alimentaires
 Avenue Haj Ahmed Cherkaoui – Agdal
 Rabat
 Morocco
 Tel.: +212 5376 81351
 Fax: +212 5376 82049
 E-Mail: saad.lhoussaine@gmail.com

Mr Mohamed **Tannaoui**
 Chef de la Section Agricole
 Laboratoire officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques
 25 rue Nichakra Rahal
 20110 Casablanca
 Morocco
 Tel.: +212 5223 02007
 fax: +212 5223 01972
 E-Mail: tannaoui@yahoo.fr

MYANMAR

Dr Ohmar **Soe Win**
 Food Control Officer
 Food and Drug Administration
 Department of Health
 Ministry of Health
 Office No 47
 Nay Pyi Taw
 Myanmar
 Tel.: +95 67 431134
 Fax: +95 67 431134
 E-Mail: drmyintmyint@gmail.com

NEPAL / NÉPAL

Mr Chandra **Subba**
 Senior Food Research Officer
 Department of Food Technology and Quality Control
 Babarmahal
 N/A Kathmandu
 Nepal
 Tel.: +977 1 4262 369
 Fax: +977 1 4262 337
 E-Mail: dgdfqc@mail.com.np

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOS

Ms Letteke **Boot**
 Policy Advisor Nutrition
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 P.O.Box 20350
 2500 EJ The Hague
 Netherlands
 Tel.: +31 (70) 3405447
 Fax: +31 (70) 3407303
 E-Mail: ca.boot@minvws.nl

Dr Jaap **Schrijver**
 Manager Regulatory Affairs Baby Foods
 Danone Baby Nutrition
 P.O.Box 75538
 1118 ZN Schiphol Airport
 Netherlands
 Tel.: +31 (20) 456 9466
 Fax: +31 (20) 456 8466
 E-Mail: jaap.schrijver@danone.com

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDA

Ms Jenny **Reid**
 Manager Food Safety
 Ministry of Agriculture & Forestry – Food Safety
 PO Box 2526
 Pastoral House
 Wellington 6011
 New Zealand
 Tel.: +64 (4) 894 2582
 Fax: +64 (4) 894 2530
 E-Mail: jenny.reid@maf.govt.nz

NICARAGUA

Mr Omega **Rasolofomanana Aritsimba**
 Lic Tecnología de Alimentos
 Ministerio de la Salud
 Complejo Nacional de Salud “Dra Concepción Palacios”
 Managua
 Nicaragua
 Tel.: +505 2289 4700
 Fax: +505 2289 4839
 E-Mail: alimento@minsa.gob.ni

NIGERIA

Mr Julius **Oreyemi Apanisile**
 Director
 Federal Ministry of Trade and Investment
 Abuja
 Nigeria
 Tel.: +234 8033 1242 56
 E-Mail: mrapanisile@yahoo.com

Mrs. Jane **Omojokun**
 Deputy Director (Regulatory Affairs)
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 Plot 3/5 Oshodi - Apapa Expressway, Lagos
 Tel: +234 8033 3381 84
 E-Mail: omojokun.j@nafdac.gov.ng

Mr Abdulsalam **Ozigis**
 Assistant Director
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo way, Wuse, Zone 7
 Abuja
 Nigeria
 Tel: +234 803 7024 035
 E-Mail: ozigis.a@nafdac.gov.ng

Ms Olapeju **Onadipe**
 Asst Regional Project Coordinator
 CFC-WA,
 IITA, PMB 5320
 Ibadan
 Nigeria
 Tel.: +234 8030 964195
 E-Mail: oonadipe@cgiar.org

Mrs Yinka **Abikoye**
 Promasidor Nigeria Limited
 3 A/B Cowbell Way, Isolo Industrial Estate, Isolo
 Lagos
 Nigeria
 Tel.: +234 8036 665622
 E-Mail: yabikoye@promasidor-ng.com

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA

Ms Svanhild **Vaskinn**
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O. Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway
 Tel.: +47 (23) 21 68 00
 Fax: +47 (23) 21 68 01
 E-Mail: svvas@mattilsynet.no

Ms Ida **Tidemann-Andersen**
 Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O.Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway
 Tel.: +47 (23) 21 65 73
 E-Mail: idthid@mattilsynet.no

Dr Linda **Granlund**
 Research and Nutrition Manager
 Mills DA
 P.O.Box 4644 Sofienberg
 N-0506 Oslo
 Norway
 Tel.: +47 9901 9418
 E-Mail: linda.granlund@mills.no

OMAN / OMÁN

Mrs Nawal **Al-Abri**
 Specialist on Specification of Food & Agriculture Products
 Ministry of Commerce & Industry
 Directorate General of Specification and Metrology
 P.O.Box 550
 100 Muscat
 Sultanat of Oman
 Tel.: +968 9558 4474
 Fax: +968 2481 5992
 E-Mail: dgs321@hotmail.com

Mr Eyad **Attari**
 Regulatory Affairs Manager
 Ministry of Commerce & Industry
 Directorate General of Specification and Metrology
 P.O.Box 550
 100 Muscat
 Sultanat of Oman
 Tel.: +97/5560089/8
 Fax: +97/48839880
 E-Mail: guigoz64@yahoo.com

PHILIPPINES / FILIPINAS

Mr Israel **Dela Cruz**
 OIC Chief Senior Science Research Specialist
 Bureau of Agriculture & Fisheries Product Standards
 BPI Compound
 Visayas Avenue, Diliman
 1101 Quezon City
 Philippines
 Tel.: +63 (2) 455 2858
 Fax: +63 (2) 455 2858
 E-Mail: iqdelacruz@gmail.com israel.dela_cruz@up.edu.ph

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Mrs Magdalena **Kowalska**
 Senior Specialist
 Agricultural and Food Quality Inspection
 30 Wspolna Str.
 00930 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 2 2623 2904
 Fax: +48 2 2623 2997
 E-Mail: mkowalska@ijhars.gov.pl

Ms Marzena **Chacinska**
 Director
 Agricultural and Food Quality Inspecjtion
 30 Wspolna Str.
 00930 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 2 2623 2902
 Fax: +48 2 2623 2997
 E-Mail: mchacinska@ijhars.gov.pl

Ms Malgorzata **Klak**
 Expert
 Agricultural and Food Quality Inspecjtion
 30 Wspolna Str.
 00930 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 2 2623 2792
 Fax: +48 2 2623 2997
 E-Mail: mklak@ijhars.gov.pl

Prof Hanna **Kunachowicz**
 Head of Department of Nutritive Value of Food
 National Food and Nutrition Institute
 Powsinska 61/63
 02-903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 22 550 9708
 Fax: +48 22 842 1103
 E-Mail: hkunachowicz@izz.waw.pl

Dr Katarzyna **Stos**
 Head of Food Safety Department
 National Food and Nutrition Institute
 Powsinska 61/63
 02-903 Warsaw
 Poland
 Tel.: +48 22 550 9781
 Fax: +48 22 842 1103
 E-Mail: kstos@izz.waw.pl

Mr Stephane **Brion**
 Administrator
 Council of the European Union
 Rue de la Loi 175
 1048 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 281 2142
 Fax: +32 2 281 6168

QATAR

Mr Faisal Rashid **Al-Bader**
 Department of Standards and Metrology
 Ministry of Environment
 P.O.Box 23277
 Doha
 Qatar
 tel.: +974 4413 9432
 Fax: +974 4413 9543
 E-Mail: fbader@moe.gov.qa

REPUBLIC OF KOREA/RÉPUBLIQUE DE CORÉE/REPÚBLICA DE COREA

Dr Gui Im **Moon**
 Deputy Director
 Nutrition Policy Division,
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong 2-ro,
 Gangoe-myeon
 Cheongwongun
 363-951 Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2259
 Fax: +82 43 719 2250
 E-Mail: luna@korea.kr

Dr Chang Hee **Lee**
 Deputy Director food Standard Division Korea food and Drug
 Administrations
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong 2-ro,
 Gangoe-myeon
 Cheongwongun
 363-951 Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2415
 Fax: +82 43 719 2400
 E-Mail: chlee65@korea.kr

Ms Youn Sung **Oh**
 Senior Researcher
 Nutrition Policy Division,
 Korea Food and Drug Administration
 Osong Health Technology Administration Complex,
 187 Osongsaengmyeong 2-ro,
 Gangoe-myeon
 Cheongwongun
 363-951 Chungcheongbuk-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 43 719 2272
 Fax: +82 43 719 2250
 E-Mail: youns1007@korea.kr

Dr Yang-Hee **Cho**
 Amway Korea
 4F Textile Center Bldg., #944-31, Daechi-dong
 Kangnam-ku
 135-713 Seoul
 Republic of Korea
 Tel.: +82 (2) 3468 6170
 Fax: +82 (2) 3468 6249
 E-Mail: yang-hee_cho@amway-com

Prof. Oran **Kwon**
 Associate Professor
 Ewha Womans' Univ
 Dept of Nutritional Science & Food Management
 Human Ecology BLD #301
 11-1 Daehyun-dong, Seodaemoon-gu
 120-750 Seoul
 Republic of Korea
 Tel.: +82 (2) 3277 6860
 Fax: +82 (2) 3277 6860
 E-Mail: orank@ewha.ac.kr

Mr Jaewoo **Park**
 Assistant Director, DVM
 Livestock Products Standard Division
 Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency
 75 Anyang-ro, Manom-gu, Anyang
 430-757 Gyeonggi-do
 Republic of Korea
 Tel.: +82 (31) 467 1986
 Fax: +82 (31) 467 1989
 E-Mail: jwparkdvm@korea.kr

REPUBLIC OF MOLDOVA/RÉPUBLIQUE DE MOLDOVA/REPÚBLICA DE MOLDOVA

Dr Alexei **Chirlici**
 Ministry of Health
 State University of Medicine and Pharmacy "Nicolae
 Testemitanu"
 Department of Hygiene
 26/2 Nicolae Testemitanu Str. Study Building Nr. 6
 MD-2025 Chisinau
 Moldova, Rep. of
 Tel.: +373 22 205 462
 Fax: +373 22 729 725
 E-Mail: achirlici@mail.ru

RWANDA

Mr Shukuru **Bizimungu**
 Head of Industry Inspection Section
 Rwanda Bureau of Standards
 P.O.Box 7099
 7099 Kigali
 Rwanda
 Tel.: +250 7855 26341
 E-Mail: shukurb@yahoo.com

SAMOA

Ms Iulia **Petelo**
 Ministry of Commerce, Industry & Labour
 P.O.Box 862, Level IV ACC Building
 Apia
 Samoa
 Tel.: +685 20441
 Fax: +685 20443
 E-Mail: iulia.petelo@mcil.gov.ws
 codex.samoa@mcil.gov.ws

SINGAPORE / SINGAPOUR / SINGAPUR

Mr Sean **Wong**
 Senior Executive Manager
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 Singapore
 Tel.: +65 6325 7829
 Fax: +65 6220 6068
 E-Mail: sean_wong@ava.gov.sg

Ms Yi Ling Tan

Manager Regulatory Programmes
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 Singapore
 Tel.: +65 6325 8556
 Fax: +65 6220 6068
 E-Mail: tan_yi_ling@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA

Mrs Andiswa **Ngqaka**
 Assistant Director Nutrition
 National Department of Health
 Directorate: Nutrition
 Private Bag X828
 Pretoria 0001
 South Africa
 Tel.: +27 (12) 395 8511
 Email: NgqakA@health.gov.za
andiswangqaka@yahoo.de

Prof Dr Hester (Este) H **Vorster**
 Centre of Excellence for Nutrition
 Faculty of Health Sciences
 North-West University
 Potchefstroom 2520
 South Africa
 Tel.: +27 (18) 299 4036
 E-Mail: este.vorster@nwu.ac.za

Ms Jane Badham

Managing Director
 JB Consultancy
 P.O. Box 67396
 Bryanston 2021
 South Africa
 Tel.: +27 (11) 463 0679
 E-Mail: jane@jbconsultancy.co.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Ms Almudena **Rollán Gordo**
 Spanish Food Safety and Nutrition Agency
 Ministry of Health, Social Policy and Equality
 Alcalá, no 56, Planta 4ª – Despacho-445
 28006 Madrid
 Spain
 Tel.: +34 (91) 3380 710
 Fax: +34 (91) 3380 169
 E-Mail: arollan@msps.es

SRI LANKA

Dr Upul Ajith **Mendis**
 Director General of Health Services
 Ministry of Health
 Suwasiripaya, No 385,
 Rev. Baddegama Wimalawansa Thero
 Mawatha, Colombo-10
 01000 Colombo
 Sri Lanka
 Tel.: +94 11 2694860
 Fax: +94 11 2693869
 E-Mail: dghs@health.gov.lk

Mr Roshan Kulasuriya

Director Corporate Affairs
 Fonterra Brands Lanka
 100, Delgado Road, Biyagama
 01000 Colombo
 Sri Lanka
 Tel.: +94 11 248 8032
 Fax: +94 11 248 7357ILAC
 E-Mail: roshan.kulasuriya@fonterra.com

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN

Dr Awad **Sukrab**
 Manager of Planning and Research Dept.
 Sudanese Standards and Metrology Organization (SSMO)
 P.O.Box 13573
 11111Khartoum
 Sudan
 tel.: +249 9123 91190
 Fax: +249 1837 41768
 E-Mail: awadsokrab@hotmail.com

Ms Amna Yousif Imameldeen **Abakor**
 Ministry of animal Resources and Fisheries
 Department of Animal Health and Epizootic Diseases Control -
 Food Safety Unit
 293 Khartoum
 Sudan
 Tel.: +249 1834 75995
 +249 912 854439
 Fax: +249 1834 7596
 E-Mail: amniyamam21@hotmail.com

Mr Sirageldin Mustafa **Mohamed Ahmed**
 Environmental Health and Food Safety Adviser
 Federal Ministry of Health
 P.O.Box 8194 Code 12217
 Khartoum
 Sudan
 Tel.: +249 9121 35286
 Fax: +249 1837 80353
 E-Mail: sirageldinmust@yahoo.com

Mrs Omima **Fadlallah**
 Research Scientist
 Department of Food Chemistry and Nutrition
 Food Research Center
 Khartoum Bahrie/Shambatt
 Karthoum
 Sudan
 Tel.: +249 9123 76702
 Fax: +249 8531 1049
 E-Mail: omimafadlalla@gmail.com

Mrs Ibtehag Mahgoub Almobark **Ibaid**
 Health Inspector
 Federal Ministry of Health
 P.O. Box 313
 00249 Khartoum
 Sudan
 Tel.: +249 912468362
 Fax: +249 01551 45620
 E-Mail: ibtehagmoba@yahoo.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Mrs Catharina **Rosqvist**
 Senior Administrative Officer
 Ministry for Rural Affairs
 Fredsgatan 8
 103 33 Stockholm
 Sweden
 Tel.: +46 8 405 3782
 Fax: +46 8 206496
 E-Mail: catharina.rosqvist@rural.ministry.se

Ms Lena **Björck**
 Nutritionist
 National Food Agency
 Box 622
 SE-751 26 Uppsala
 Sweden
 Tel.: +46 (18) 7092 45651
 Fax: +46 (18) 105848
 E-Mail: codex@slv.se

Mrs Kristina Lagestrand **Sjölin**
 Principal Administrative Officer
 National Food Agency
 Box 622
 SE-751 26 Uppsala
 Sweden
 Tel.: +46 (18) 175500
 Fax: +46 (18) 105848
 E-Mail: codex@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SVITZA

Mrs Elisabeth **Nellen-Regli**
 Pharmacist
 Federal Office of Public Health
 Consumer Protection Directorate
 Schwarzenburgstr. 165
 CH-3003 Bern
 Switzerland
 Tel.: +41 (31) 322 9560
 Fax: +41 (31) 322 9574
 E-Mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Dr Dirk **Cremer**
 Global Regulatory Affairs Manager
 DSM Nutritional Products
 P.O.Box 2676
 CH-4002 Basel
 Switzerland
 Tel.: +41 618 158 109
 Fax: +41 618 158 770
 E-Mail: dirk.cremer@dsm.com

Mrs Marie-France **Pagerey**
 CT-Regulatory and Scientific Affairs, Nestlé
 1800 Vevey
 Switzerland
 Tel.: +41 21 924 6429
 E-Mail: mariefrance.pagerey@nestle.com

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Prof Kraissid **Tontisirin**
 Senior Advisor
 National Bureau of Agricultural Commodity
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand
 Tel. : +66 (2) 561 2277
 Fax : +66 (2) 561 3357
 E-Mail : kraisid.tontisirin@gmail.com

Mrs Jureerat **Hokiarti**

Senior Food and Drug Technical Officer
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanond Road
11000 Nondhaburi
Thailand
Tel.: +66 (2) 590 7156
Fax: +66 (2) 591 5918460
E-Mail: jrhk2449@hotmail.co.th

Dr Hataya **Kongchuntuk**

Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone C
4th Floor
60 New Rachadapisek Rd. Klongtoey'
10110 Bangkok
Thailand
Tel.: +66 (2) 740 3474
Fax: +66 (2) 740 3499
E-Mail: hataya.kongchuntuk@danone.com

Mr Pichet **Itkor**

Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center
Zone C 4th Floor
60 New Rachadapisek Rd. Klongtoey
10110 Bangkok
Thailand
Tel.: +66 (2) 725 1093
Fax: +66 (2) 725 1082
E-Mail: pichet.itkor@mjn.com

Mr Manat **Larpphon**

Senior Standard Officer
National Bureau of Agricultural Commodity
and Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
Bangkok 10900
Thailand
Tel.: +66 (2) 561 2277
Fax: +66 (2) 561 3357
E-Mail: manat@acfs.go.th

Ms Sanida **Khoonpanich**

Standard Officer
National Bureau of Agricultural Commodity
and Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
10900 Bangkok
Thailand
Tel.: +66 (2) 561 2277 ext. 1445
Fax: +66 (2) 561 3357, +66 (2) 561 3373
E-Mail: sanida.sk@gmail.com

TOGO

Dr Tchala **Kazia**

Chef Division Nutrition, Technologie Alimentaire et Qualité des
produits
Institut Togolais de Recherche Agronomique,
Ministère de l'Agriculture
POBox: 1163-Lomé-TOGO
Tél: +228 90023325/ +228 22254118
Fax: +228 2225 1559
E-Mail: kaziatchala@yahoo.fr / itra@cafe.tg

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA

Ms Ozlem **Eralp**

Ministry of Food, Agriculture and Livestock
General Directorate of Food and Control
Eskişehir Yolu 9.kg Lodumlu
06550 Ankara
Tel.: +90 312 2587 756
Fax: +90 312 2587 760
E-Mail: ozlem.eralp@tarim.gov.tr

Mr Dursun **Kodaz**

Ministry of Food, Agriculture and Livestock
General Directorate of Food and Control
Eskişehir Yolu 9.kg Lodumlu
06550 Ankara
Turkey
Tel.: +90 3 1225 8775
Fax: +90 3 1225 87760
E-Mail: dursun.kodaz@tarim.gov.tr

Ms Sema **Toraman**

Technical Regulatory Coordinator
Access Business Group
Amway Turkey
Amway Türkiye Ltd.
Şair Eşref Bulvarı No 6 Kat: 7 D: 4-9 Çankaya Izmir
35530 Konak
Turkey
Tel.: +90 533 3710 049
Fax: +90 232 4554 455
E-Mail: sema_toraman@amway.com

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO

Dr Sheela **Reddy**

Head of Maternal and Child Nutrition and Diabetic Foods
Nutrition Science and Delivery
Health Improvement Directorate
Department of Health
133-155 Waterloo Road
London SE 1 8UG
United Kingdom
Tel.: +44 20 7972 1365
E-Mail: sheela.reddy@dh.gsi.gov.uk

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

Dr Barbara O. **Schneeman**
Director, Office of Nutrition
Labeling and Dietary Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration (HFS-800)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 (240) 402 2373
Fax: +1 (301) 436 26369
E-Mail: barbara.schneeman@fda.hhs.gov

Dr Allison A. **Yates**
Associate Director
Beltsville Area
Agricultural Research Service
U.S. Department of Agriculture
10300 Baltimore Avenue
Bldg 003, Rm. 223, BARC-West
Beltsville, MD 20705
USA
Tel.: +1 (301) 504-5193
Fax: +1 (301) 504-5863
E-Mail: allison.yates@ars.usda.gov

Mr Paulo **Almeida**
Associate Manager
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, S.W.
Washington, DC 20250
USA
Tel.: +1 (202) 205 0574
E-Mail: paulo.almeida@fsis.usda.gov

Dr Sue A. **Anderson**
Team Leader
Regulations and Review Team
Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-850)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 240-402-1453
Fax: +1 240-402-2636
E-Mail: sue.anderson@fda.hhs.gov

Ms Judy **Canahuati**
Maternal Child Health, Nutrition and HIV Advisor
Office of Food for Peace
U.S. Agency for International Development
Room #7.06.100 RRB
1300 Pennsylvania Avenue, NW
Washington, CD 20523
Tel.: +1 (202) 712 5737
Fax: +1 (202) 216-3039
E-Mail: jcanahuati@usaid.gov

Ms Nancy T. **Crane**
Expert Regulatory Review Scientist
Office of Nutrition, Labeling and Dietary Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-830)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 (240) 402 1450
Fax: +1(240) 402 2636
E-Mail: nancy.crane@fda.hhs.gov

Dr Julie **Moss**
Deputy Director, International Affairs Staff
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway (HFS-550)
20740 College Park
USA
Tel.: +1 240 402 2031
Fax: +1 301 436 2618
E-Mail: julie.moss@fda.hhs.gov

Non-Government Advisors

Dr. Sukh D. **Bassi**
Vice President, Scientific Affairs
Chief Science Officer
MGP Ingredients, Inc.
P.O.Box 130
Atchison, Kansas 66002
USA
Tel.: +1 (913) 488 7409
Fax: +1 (913) 360-5746
E-Mail: sukh.bassi@mgpingredients.com

Dr Lisa **Craig**
Director, Regulatory Affairs
Abbott Nutrition
Dept. 104070, RP3-2,
625 Cleveland Avenue
Columbus, Ohio 43215
USA
Tel.: +1 (614) 624 3696
Fax: +1 (614) 727 3696
E-Mail: lisa.craig@abbott.com

Mr Robert **Earl**

Nutrition and Health Policy Director
Global Scientific and Regulatory Affairs
The Coca-Cola Company
P.O. Box 1734
Atlanta, GA 30301
Tel.: +1 (404) 676 2538
Fax: +1 (404) 598 2538
E-Mail: robertearl@coca-cola.com

Dr Mary H. **Hager**

Principal, Hager and Associates
12 Kings Ridge Road
Randolph, NJ 07869
USA
Tel.: +1 (973) 252 9924
E-Mail: hagermmh@aol.com

Dr William C. **MacLean, Jr.**

Consultant
The Ohio State University
1800 Upper Chelsea Road
Columbus, Ohio 43212
USA
Tel.: +1 (614) 486 6170
E-Mail: william.maclean@earthlink.net

Ms Mardi K. **Mountford**

Executive Vice President
International Formula Council
1100 Johnson Ferry Road, Suite 300
Atlanta, Georgia 30342
USA
Tel.: +1 (404) 252 3663
Fax: +1 (404) 252 0774
E-Mail: mmountford@kellencompany.com

ZIMBABWE

Mrs Ancikaria **Chigumira**

Deputy Director Nutrition Services
Ministry of Health and Child Welfare
P.O.Box CY1122 Couseway
Harare
Zimbabwe
Tel.: +263 (4) 792454
E-Mail: ancikaria53@gmail.com

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

AESGP – ASSOCIATION OF THE EUROPEAN SELF-MEDICATION INDUSTRY

Dr Rose **Schraitle**
Drug Regulatory Affairs Manager
AESGP
7, Avenue de Tervuren
B-1040 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 735 5130
Fax: +32 2 735 5222
E-Mail: info@aesgp.be

CCC – CALORIE CONTROL COUNCIL

Mrs Victoria **Betteridge**
Vice President and Director, Regulatory and Governmental Affairs
Tate & Lyle Plc
Lower Thames Street
Sugar Quay
EC3R 6DQ London
United Kingdom
Tel.: +44 207 626 6525
Fax: +44 207 977 6571
E-Mail: victoria.betteridge@tateandlyle.com

Mr Wim **Caers**

Manager Regulatory Affairs
Beneo
Aandorenstraat 1
3300 Tienen
Belgium
Tel.: +32 16 801483
Fax: +32 16 801308
E-Mail: wim.caers@beneo.com

CEFS – COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE

Ms Emilie **Leibovitch**

Scientific & Regulatory Affairs Advisor
CEFS- Comité Européen des Fabricants de Sucre
Avenue de Tervuren 182
1150 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 762 0760
Fax: +32 (2) 771 0026
E-Mail: emilie.leibovitch@cefs.org

CONSUMERS INTERNATIONAL

Mrs Ursula **Trüb**

Consumer Representative
Consumers International
Bölzli 1
4312 Magden
Switzerland
Tel.: +41 (0) 61 841 1256
Fax: +41 (0) 61 841 1256
E-Mail: ursula.trueb@vtxmail.ch

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

Dr John **Hathcock**
 Senior Vice President
 Scientific and International Affairs
 CRN
 1828 L St, NW Suite 510
 20036 Washington, DC
 USA
 Tel.: +1 202 204 7662
 Fax: +1 202 204 7701
 E-Mail: jhathcock@crnusa.org

Mr Harvey **Kamil**
 Vice Chairman
 NBTY, Inc.
 2100 Smithtown Avenue
 11779 Fonkonkoma, New York
 USA
 Tel.: +1 631 200 2020
 Fax: +1 631 567 7148
 E-Mail: heatherkuhn@nbt.com

Mr Mark **Ledoux**
 Chairman and CEO
 Natural Alternatives International
 1185 Linda Vista Drive
 92078 San Marcos, California
 USA
 Tel.: +1 760 736 7742
 Fax: +1 760 591 9637
 E-Mail: mledoux@nai-online.com

Mr Mark **Mansour**
 Akin Gump Strauss Hauer & Feld
 1333 New Hampshire Ave N.W.
 20036 Washington D.C.
 USA
 Tel: +1 202 887 4105
 Fax: +1 202 887 4288
 E-Mail: mmansour@akingump.com

Mr John **Venardos**
 Senior Vice President
 Herbalife Ltd.
 990 West 190th St, Suite 650
 90502 Torrance, CA
 USA
 Tel.: +1 310 851 2346
 Fax +1 310 767 3316
 E-Mail: johnv@herbalife.com

EFFCA – EUROPEAN FOOD AND FEED CULTURES ASSOCIATION

Mr Youri **Skaskevitch**
 Secretary General
 EFFCA
 Sint Michielslaan 77-79
 1060 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 7402 962
 Fax: +32 2 7325 102
 E-Mail: effca@agep.eu

EFLA/AEDA – EUROPEAN FOOD AND LAW ASSOCIATION

Ms Rola **Arab**
 Member
 EFLA
 50, Rue de l' Association
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1142
 Fax: +32 (2) 219 7342
 E-Mail: secretariat@efla-aeda.org

EHPM - EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS OF HEALTH PRODUCT MANUFACTURERS

Dr Keith **Legge**
 EHPM
 Rue de l' Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 2 209 1145
 Fax: +32 2 223 3064
 E-Mail: secretariat@ehpm.be

ESPGHAN - EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY, HEPATOLOGY AND NUTRITION

Dr Walter **Mihatsch**
 ESPGHAN
 Auf dem Katzenkopf 26
 74523 Schwaebisch Hall
 Tel.: +49 (791) 753 4509
 Fax: +49 (791) 753 4914
 E-Mail: familie.mihatsch@web.de

Prof. Dominique **Turck**
 Professor of Pediatrics
 ESPGHAN
 Département de Pédiatrie
 Hôpital Jeanne de Flandre
 59037 Lille
 France
 Tel.: +33 (3) 2044 6885
 fax: +33 (3) 2044 4634
 E-Mail: dominique.turck@chru-lille.fr

EU SALT – EUROPEAN SALT PRODUCERS ASSOCIATIONMs Sandrine **Lauret**

Regulatory Affairs Manager

Eu Salt

Avenue de l'Yser 4

1040 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 737 1090

Fax : +32 (2) 737 1099

E-Mail : sandrine.lauret@eusalt.com**FOODDRINKEUROPE**Mr Dirk **Jacobs**

Manager Consumer Information, Diet and Health

Avenue des Arts 43

1040 Brussels

Belgium

Tel.: +32 2 514 11 11

Fax: +32 2 508 2021

E-Mail: d.jacobs@fooddrinkeurope.euMs Annie **Loch**

Corporate Regulatory Affairs Director

Groupe Danone

15 Rue Helder

75009 Paris

France

Tel.: +33 (6) 1467 2825

E-Mail: annie.loch@danone.com**GAIN – GLOBAL ALLIANCE FOR IMPROVED NUTRITION**Dr Jonathan **Siekman**

Technical Advisor

GAIN

Rue de Vermont 37-39

P.O.Box 55

CH-1211 Geneva 20

Switzerland

Tel.: +41 (22) 749 1850

Fax: +41 (22) 749 1851

E-Mail: jsiekman@gainhealth.org**IACFO – INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANISATIONS**Mrs Patti **Rundall**

Policy Director

Baby Milk Action / IBFAN

34 Trumpington St.

Cambridge CB2 1QY

United Kingdom

Tel.: +44 01223 464420

Fax. +44 01223 464417

E-Mail: prundall@babymilkaction.org**IADSA - INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY / FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS**Mr David **Pineda Ereño**

Director, Regulatory Affairs

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: davidpineda@iadsa.beMs Cashmer **Dirampaten**

Manager Regulatory Affairs

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: cashmerdirampaten@iadsa.beMr Simon **Pettman**

Secretariat

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: carissachin@iadsa.beMr Nico **Raczek**

IADSA Secretariat

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.beProf David **Richardson**

Scientific Advisor

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)

50, Rue de l'Association

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (2) 209 1155

Fax: +32 (2) 223 3064

E-Mail: secretariat@iadsa.be

Mrs Michelle **Stout**
 IADSA Secretariat
 International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations
 (IADSA)
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1155
 Fax: +32 (2) 223 3064
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK

Ms Elisabeth **Sterken**
 Director
 INFACT Canada/IBFAN North America
 520 Colborne Street
 London ON, N6B 2T5
 Canada
 Tel.: +1 (416) 595 9819
 Fax: +1 (416) 591 9355
 E-Mail: esterken@infactcanada.ca

Mrs Joyce **Chanetsa**
 IBFAN Africa
 Dhlanubeka Building cnr
 P.O.Box 781
 H100 Mbabane
 Swaziland
 Tel.: +268 2404 5006
 Fax: +268 2404 0546
 E-Mail: ibfan.jchanetsa@realnet.co.sz

ICBA - INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS

Mrs Helen **Falco**
 Advisor
 International Council of Beverages Associations
 c/o American Beverage Association
 1101 16th Street NW
 20036 Washington, D.C.
 USA
 Tel.: +1 (202) 263 6790
 E-Mail: hefalco@coca-cola.com

Mr Hidekazu **Hosono**
 Technical Advisor
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Ku
 103-0022 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: hidekazu_hosono@suntory.co.jp

Mr Hiromi **Ohta**
 Technical Advisor
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Ku
 103-0022 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: hiromi_ohta@suntory.co.jp

ICGA – INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION

Mr Christophe **Leprêtre**
 Manager, Regulatory & Scientific Affairs
 International Chewing Gum Association
 c/o Keller and Heckman LLP
 1001 G Street NW, Suite 500 West
 20001 Washington D.C.
 USA
 Tel.: +32 2 645 5060
 Fax: +32 2 645 5050
 E-Mail: icga@gumassociation.org

Mr Jean **Savigny**
 Counsel
 International Chewing Gum Association
 c/o Keller and Heckman LLP
 1001 G Street NW, Suite 500 West
 20001 Washington D.C.
 USA
 Tel.: +32 2 645 5060
 Fax: +32 2 645 5050
 E-Mail: icga@gumassociation.org

ICGMA – INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS

Ms Regina **Hildwine**
 Senior Director Science Policy, Labeling & Standards
 Grocery Manufacturers Association
 1350 I Street NW
 20005 Washington, DC
 USA
 Tel.: +1 202 639 5926
 E-Mail: rhildwine@gmaonline.org

Ms Phyllis **Tanaka**
 Vice-President Scientific & Regulatory Affairs
 Food and Consumer Products of Canada
 100 Sheppard Avenue E, Suite 600
 M2N 6N5 Toronto, Ontario
 Canada
 Tel.: +1 416 510 8024
 Fax: +1 416 510 8043
 E-Mail: phyllist@fcpc.ca

IDACE – EUROPEAN DIETETIC FOOD INDUSTRY ASSOCIATION

Mrs Marie Odile **Gailing**
 Member
 IDACE
 50 Rue de l'Association
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 209 1142
 Fax: +32 (2) 219 7342
 E-Mail: secretariat@idace.eu

Mrs Isabelle Caelen

Member
IDACE
50 Rue de l'Association
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1141
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@idace.eu

Mr Kevin O'Brien

Member
IDACE
50 Rue de l'Association
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1141
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@idace.eu

IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**Ms Isabelle Neiderer**

Director of Nutrition
Dairy Farmers of Canada
1801 McGill College Avenue, Suite 700
H3E 2N4 Montreal
Canada
Tel.: +1 (514) 284 1092
Fax: +1 (514) 284 0449
E-Mail: isabelle.neiderer@dfc-plc.ca

Mr Joerg Seifert

Technical Director
IDF
70, Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 3256 743
Fax: +32 2 7330 413
E-Mail: jseifert@fil-idf.org

Dr Yvette Soustre

Nutrition Director
CNIEL
42, rue de Chateaudun
75009 Paris
France
Tel.: +33 1 4970 7224
E-Mail: ysoustre@cniel.com

Dr Isabelle Subirade

Regulatory and External Affairs
Danone Research
R.D. 128
91767 Palaiseau
France
Tel.: +33 1 6935 7475
Fax: +33 1 6935 7683
E-Mail: isabelle.subirade@danone.com

IFAC – INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL

Dr Pierre **Kirsch**
Scientific & Regulatory Advisor to Lubrizol
IFAC
Avenue du Pesage 18/9
1050 Brussels
Belgium
Tel.: +32 4739 74002
E-Mail: kirsch@skynet.be

IFMA – INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATIONS

Dr Nathalie **Henin**
Scientific & Regulatory Affairs Director
BUNGE Europe, Middle-East and Africa
13, Route de Florissant
1206 Geneva
Switzerland
Tel.: +41 796 323 687
Fax: +41 22 5929 106
E-Mail: nathalie.henin@bunge.com

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Prof Rosemary **Walzem**, RD
Professor of Nutrition
Texas A&M University
Kleberg Center RM 242
77843-2472 College Station, TX
USA
Tel.: +1 (979) 845 7537
Fax: +1 (979) 845 1921
E-Mail: rwalzem@poultry.tamu.edu

Ms Gloria Brooks-Ray

Advisor, Codex and International Regulatory Affairs
Exponent, Inc.
Center for Chemical Regulation and Food Safety
P.O. Box 97
07046 Mountain Lakes NJ
USA
Tel.: +1 (973) 334 4652
E-Mail: gbrooksray@exponent.com

Dr Rodney J.H. Gray

Vice President Regulatory Affairs
DSM Nutritional Products
6480 Dobbin Road
21045 Columbia, Maryland
USA
Tel.: +1 (410) 740 0081
Fax: +1 (410) 470 2985
E-Mail: rodney.gray@dsm.com

IFU – INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE**PRODUCERS**Mr Paul **Zwiker**

Dipl. Lm. Ing. ETH

IFU

Postfach 45

CH-9220 Bischofszell

Switzerland

Tel.: +41 71 420 0644

Fax: +41 71 420 0643

E-Mail: zwiker@bluewin.ch**IICA – INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE**Dr Marcos **Sanchez-Plata**

Food Safety Specialist

IICA

5757 Blue Lagoon Drive, Suite 200

33126 Miami, Florida

USA

Tel.: +1 305 2609 010

Fax: +1 305 2609 020

E-Mail: marcos.sanchez@iica.int**ILCA - INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT ASSOCIATION**Mrs Maryse **Arendt**

Director

Initiativ Liewensufank

20 Rue de Contern

5655 Itzig

Luxemburg

Tel.: +352 3605 9713

E-Mail: maryse.arendt@liewensufank.lu**ILSI – INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE**Mr Kazuo **Sueki**

Director, Scientific Information

ILSI Japan

Kojimachi R, K Bldg. 2-6-7

Kojimachi, Chiyoda-ku

102-0083 Tokyo

Japan

Tel.: +81 (3) 5215 3535

Fax: +81 (3) 5215 3537

E-Mail: kazuo.sueki@aifn.orgMr Kazuyoshi **Namba**

Nutritional Science Institute

Morinaga Milk Industry Co., Ltd.

5-1-83, Higashihara

Zama

Kanagawa 252-8583

Japan

Tel.: +81 (46) 252 3057

Fax: +81 (46) 252 3077

E-Mail: k_namba@hotmail.comDr Eiryu **Sanatani**

General Manager

Quality Assurance Development Department

Quality Assurance Division

Suntory Business Expert Limited

2-3-3 Daiba, Minato-ku

Tokyo

Japan

Tel.: +81 3 5579 1521

Fax: +81 3 5579 1725

E-Mail: eiryu_sanatani@suntory.co.jpDr Hiroshi **Tsuchita**

Food Technology Research Institute

Meiji Dairies Corporation

540 Natuda, Odawara

Kanagawa 250-0862

Japan

Tel.: +81 465 373661

Fax: +81 465 373713

E-Mail: hiroshi_tsuchita@meiji.com**IPA – INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION**Ms Carine **Lambert**, expert.

IPA

Zentralstrasse 64

CH-8003 Zurich

Switzerland

Tel. : +32 2 210 2030

E-Mail : c.lambert@ylfa.org**ISDI – INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES**Dr Irena **Costea**

Member

ISDI

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (") 209 1143

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@isdi.orgMs Margaret **Creedon**

Member

ISDI

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

Belgium

Tel.: +32 (") 209 1143

Fax: +32 (2) 219 7342

E-Mail: secretariat@isdi.org

Dr Heather Ferguson

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (0) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mrs Nynke Keestra

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mr Xavier Lavigne

Secretary General
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Dr Hugh Lippman

ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 81241 98650
E-Mail: hugh.lippman@mjn.com

Dr Peter van Dael

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (0) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Ms Yedda Chou

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (0) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

Mrs Ayu Puspitalena Rtr.

Member
ISDI
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (0) 209 1143
Fax: +32 (2) 219 7342
E-Mail: secretariat@isdi.org

ISO – INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION**Ms Sandrine Espeillac**

Standardization Project Manager
AFNOR
11 rue Francis de Pressensé
93571 La Plaine Saint Denis Cedex
France
Tel.: +33 1 4162 8602
E-Mail: sandrine.espeillac@afnor.org

NHF – NATIONAL HEALTH FEDERATION**Dr Scott C. Tips**

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

Ms Caroline Knight

National Health Federation
P.O.Box 688
91017 Monrovia
USA
Tel.: +44 7427 821 940
Fax: +1 626 303 0642
E-Mail: uk-nhf@thenhf.com

Mrs Petra Weiss

National Health Federation
PO Box 688
Monrovia, California 91017
USA
Tel.: +1 (626) 357 2181
Fax: +1 (626) 303 0642

Mrs Gudrun Weiss

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

**OFCA – ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS
CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES**

Dr Huub **Scheres**
Director External Affairs
Danisco/DuPont
Archimedesweg 30
2333 CN Leiden
Netherlands
Tel.: +31 7156 86168
Fax: +31 7156 86169
E-Mail: huub.scheres@danisco.com

WSRO - WORLD SUGAR RESEARCH ORGANIZATION

Dr Richard **Cottrell**
Director General
WSRO
70 Collingwood House
Dolphin Square
SWIV 3LX London
United Kingdom
Tel.: +44 (20)7821 6800
Fax: +44 (20) 7834 4137
E-Mail: rcottrell@wsro.org

Dr. Charles **Baker**
Chief Scientific Officer
The Sugar Association Inc.
1300 L Street, NW Suite 101
20005-4263 Washington. DC
USA
Tel: +1 202 785 1122 x120
Fax: +1 202 785 5019
E-Mail: cbaker@sugar.org

Dr. Anna **Wittekind**
Assistant Director
WSRO
70 Collingwood House
Dolphin Square
SWIV 3LX London
United Kingdom
Tel.: +44 20 7821 6800
Fax: +44 20 7843 4137
E-Mail: awittekind@wsro.org

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATION**WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION**

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

Dr Nancy **Aburto**
Scientist
Nutrition Policy and Scientific Advice
Department of Nutrition for Health and Development
WHO
20. Avenue Appia
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 22 791 3229
E-Mail: aburton@who.int

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

Dr Janice **Albert**
Nutrition Officer
Assessment and Nutrient Requirements Group
Nutrition and Consumer Protection Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
153 Roma
Italy
Tel.: +39 (6) 570 53552
E-Mail: janice.albert@fao.org

GERMAN SECRETARIAT

Mr Georg **Müller**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 99 529 33 87
Fax: +49 (228) 99 529 49 65
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Mrs Christine **Focke**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Fax: +49 (228) 99 529 49 65
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

Ms Therese Margareta **Kaulen**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Fax: +49 (228) 99 529 49 65
E-Mail: ccnfsdu@bmelv.bund.de

CODEX SECRETARIAT

Ms Selma **Doyran**

Codex Secretary

Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome

Italy

Tel.: +39 (6) 570 55629

Fax: +39 (6) 570 54593

E-Mail: selma.doyran@fao.org

Dr Hidetaka **Kobayashi**

Food Standards Officer

Joint FAO/WHO Food Standards Programme

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Rome

Italy

Tel.: +39 348 285 8891

Fax: +39 6 570 54593

E-Mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

ANNEXE II

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES CONCERNANT LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS ET LES PREPARATIONS DESTINEES A DES FINS MEDICALES SPECIALES

Additifs considérés comme des constituants corporels physiologiques		
INS	4.3 Régulateurs d'acidité	
339i, ii et iii	Phosphates de sodium	0.1 g exprimé comme P ₂ O ₅ , seul ou en combinaison et dans les fourchettes prévues pour le sodium, le potassium et le phosphore à la section 3.1.3 (e) dans tous les types de préparations pour nourrissons
340i, ii et iii	Phosphates de potassium	0.1 g exprimé comme P ₂ O ₅ , seul ou en combinaison et dans les fourchettes prévues pour le sodium, le potassium et le phosphore à la section 3.1.3 (e) dans tous les types de préparations pour nourrissons

ANNEXE III

AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE POUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS ASSOCIÉS AU RISQUE DE MALADIES NON TRANSMISSIBLES LIÉES AU RÉGIME ALIMENTAIRE POUR LA POPULATION GÉNÉRALE (VNR-MNT)

(à l'étape 5/8 de la procédure)

Pour insertion dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel

Élément nutritif	VNR-MNT
Acides gras saturés	20 g
Sodium	2 000 mg

ANNEXE IV

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

(à l'étape 5 de la procédure)

1. OBJET

Fournir des indications sur les aspects nutritionnels et techniques de la production de préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, telles que définies à la section 3.1 ci-après. Ces indications portent notamment sur :

- i. La formulation de ces préparations alimentaires, en fonction des besoins nutritionnels des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge ;
- ii. Les techniques de transformation ;
- iii. Les prescriptions d'hygiène ;
- iv. Les prescriptions concernant le conditionnement ;
- v. L'étiquetage et le mode d'emploi.

2. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions des présentes lignes directrices sont applicables aux préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas-âge définies à la section 3.1 ci-après et incluent notamment les bouillies contenant des céréales, les produits prêts à l'emploi et les fortifiants alimentaires pour une consommation à domicile. Les compléments en micronutriments, les aliments transformés à base de céréales¹ et les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)² ne sont pas couverts par les présentes lignes directrices.

Ces directives devraient être utilisées conformément à la Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant et à la résolution WHA 54.2 de l'Assemblée mondiale de la Santé (2001).

3. DESCRIPTION

3.1 On entend par préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge les aliments destinés à être administrés au cours de la période d'alimentation complémentaire. Ces préparations sont spécialement formulées avec une qualité nutritionnelle appropriée pour fournir de l'énergie et des éléments nutritifs supplémentaires venant compléter les aliments familiaux provenant du régime alimentaire local, et apportent les éléments nutritifs qui font défaut ou sont présents en quantités insuffisantes.

3.2 Nourrissons du deuxième âge désigne les enfants âgés de 6 à 12 mois.

3.3 Enfants en bas âge désigne les enfants âgés de plus de 12 mois mais de moins de 3 ans (36 mois).

¹ Norme du Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981, rév. 1-2006)

² Norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CODEX STAN 73-1981)

3.4 Période d'alimentation complémentaire désigne la période au cours de laquelle les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge passent de l'alimentation exclusive au lait maternel et/ou aux substituts du lait maternel au régime alimentaire familial³.

4. MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS APPROPRIÉS

4.1 Ingrédients et matières premières de base

Les matières premières ci-après, dont la plupart sont disponibles localement, peuvent être utilisées pour la production de préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, en respectant les conditions énoncées ci-dessous :

4.1.1 Céréales

4.1.1.1 Toutes les céréales moulues propres à la consommation humaine peuvent être utilisées à condition d'avoir subi un traitement visant à réduire, lorsque cela est nécessaire, leur teneur en fibres, et à réduire et, si possible, à éliminer les anti-nutriments tels que les phytates, le tanin et autres matières phénoliques, les lectines, les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine susceptibles de diminuer la qualité et la digestibilité des protéines, la biodisponibilité d'acides aminés et l'absorption des minéraux. L'utilisation d'enzymes appropriées peut être envisagée pour réduire la teneur en fibres et en anti-nutriments, le cas échéant.

4.1.1.2 Outre des glucides (essentiellement de l'amidon), les céréales contiennent des protéines en quantité appréciable (8-12%) mais sont pauvres en lysine, un acide aminé essentiel. Associer des céréales à des légumineuses et/ou des graines de légumineuses, plus riches en lysine, peut permettre de compenser le niveau limité de céréales.

4.1.2 Légumineuses et graines de légumineuses

4.1.2.1 Les légumineuses et les graines de légumineuses, et notamment les pois chiches, lentilles, pois, pois à vache, haricots velus, pois cajan, haricots et soja, contiennent au moins 20 % de protéines sur la base du poids sec.

4.1.2.2 Dans l'ensemble, les légumineuses et les graines de légumineuses sont déficientes en méthionine. Selon la nature des autres ingrédients de la formulation, l'addition de L-méthionine peut être souhaitable pour améliorer la valeur nutritionnelle du produit.

4.1.2.3 Les légumineuses et les graines de légumineuses doivent recevoir un traitement approprié ayant pour but de réduire, dans la mesure du possible, les facteurs antinutritionnels qui y sont normalement présents tels que les phytates, les lectines (hémagglutinines) et les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine. Lorsque des légumineuses et graines de légumineuses contenant des phyto-œstrogènes, comme le soja, sont ajoutées comme ingrédients, des produits à faible teneur en phyto-œstrogènes devraient être utilisés.

- Les lectines peuvent être réduites par un traitement thermique humide ;
- L'activité inhibitrice de la trypsine peut être ramenée à des niveaux acceptables en portant le produit à des températures élevées ou en le faisant longuement bouillir ;
- Les phytates peuvent être réduits par des moyens enzymatiques ou par trempage ou fermentation ;
- Les phyto-œstrogènes peuvent être réduits par fermentation.

4.1.2.4 Les fèves ou fèves de l'espèce (*Vicia faba L.*) ne doivent pas être utilisées dans la composition des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge en raison des risques de favisme. Les traitements thermiques n'inactivent pas les principes composants toxiques que sont la vicine et la convicine.

³ Selon l'OMS, 2002, Complementary Feeding, Report of the Global Consultation, une alimentation complémentaire appropriée peut commencer à partir de l'âge de six mois, avec une poursuite de l'allaitement jusqu'à l'âge de deux ans ou au-delà ; consulter également les Principes directeurs pour l'alimentation de l'enfant allaité au sein de l'OMS, 2003, et les Principes directeurs pour l'alimentation des enfants de 6 à 24 mois qui ne sont pas allaités au sein de l'OMS, 2005.

4.1.3 Farines et produits protéiques à base de graines oléagineuses

4.1.3.1 Les farines, les concentrés protéiques et les isolats protéiques provenant de graines oléagineuses sont acceptables lorsqu'ils ont été transformés conformément aux normes applicables⁴⁵⁶⁷, qui assurent une réduction suffisante des facteurs antinutritionnels et des substances toxiques indésirables telles que les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine et le gossypol. Ces graines oléagineuses peuvent inclure les suivantes :

Graines de soja : farine de graines décortiquées (dégraissée ou non), concentré de protéines, isolat de protéines

Graines d'arachide : pâte, isolat de protéines

Graines de sésame : farine complète et dégraissée

Graines de coton : farine dégraissée

Graines de tournesol : farine dégraissée ou non

Graines de colza à faible teneur en acide érucique : farine non dégraissée.

4.1.3.2 À condition d'être produits et transformés convenablement en vue d'une consommation humaine, les farines dégraissées et les isolats protéiques à base de graines oléagineuses peuvent constituer de bonnes sources de protéines (50-95 %).

4.1.4 Aliments d'origine animale

Les aliments d'origine animale tels que la viande, le poisson, la volaille, les œufs, le lait et les produits laitiers sont riches en éléments nutritifs et constituent de bonnes sources de protéines de qualité et de micronutriments ; pour autant que ce soit techniquement possible, l'intégration dans les préparations alimentaires complémentaires de ces aliments et des concentrés protéiques dérivés de ces derniers est encouragée.

4.1.5 Graisses et huiles

4.1.5.1 Des graisses et des huiles peuvent être incorporées dans des quantités appropriées, pour autant que cela soit techniquement possible, dans le but d'accroître la densité calorique du produit. Il importe d'éviter les graisses oxydées qui altéreront les qualités nutritionnelles et gustatives ainsi que la durée de conservation. Cette précaution est particulièrement importante pour les ingrédients qui contiennent des matières grasses (comme les farines et produits protéiques à base de graines oléagineuses, les farines de poisson et les concentrés protéiques de poisson) ainsi que pour les graisses et les huiles.

4.1.5.2 Les acides gras (et huiles) partiellement hydrogénés ne devraient pas être utilisés dans les préparations alimentaires complémentaires (Codex STAN 074-1981).

4.1.6 Fruits et légumes

Les fruits et les légumes peuvent constituer de bonnes sources de micronutriments et peuvent être ajoutés aux préparations alimentaires complémentaires, pour autant que cela soit techniquement possible.

4.2 Autres ingrédients

D'autres ingrédients, y compris ceux énumérés ci-après, peuvent être utilisés pour améliorer la valeur nutritionnelle et/ou l'acceptabilité des préparations alimentaires complémentaires à condition qu'ils

⁴ Les directives ci-après ont été mises au point par le Groupe consultatif FAO/OMS/UNICEF sur les protéines et l'énergie :

Directive n° 2 du PAG : Préparation de farine d'arachide de qualité alimentaire

Directive n° 4 du PAG : Préparation de concentrés protéiques de qualité alimentaire à base de graines de coton

Directive n° 5 du PAG : Directive pour les farines et les gruaux de soja traités thermiquement

⁵ Norme Codex pour les matières protéiques végétales (Codex STAN 174-1989)

⁶ Norme Codex pour les matières protéiques de soja (Codex STAN 175-1989)

⁷ Norme Codex pour les protéines de blé (Codex STAN 163-1987)

soient facilement disponibles et qu'il ait été prouvé qu'ils conviennent et qu'ils sont sûrs pour le but visé.

4.2.1 Glucides digestibles

La densité calorique des préparations alimentaires complémentaires peut être augmentée par addition de glucides digestibles.

4.2.2 Additifs alimentaires et aromatisants

Les additifs alimentaires et les aromatisants énumérés dans la Norme Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (Codex STAN 074-1981, rév. 1-2006) et dans la Norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby food ») (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 (CAC/STAN 192-1995).

5 TECHNOLOGIES DE TRAITEMENT ET LEURS EFFETS

5.1 Traitement préliminaire des matières premières

Les céréales, les légumineuses, les graines de légumineuses et les graines oléagineuses doivent être préalablement traitées de manière à obtenir des matériaux de départ de bonne qualité, sains et propres. Les traitements de ce type incluent notamment les suivants :

5.1.1 **Nettoyage ou lavage** : en vue d'éliminer la saleté, les graines endommagées, les graines étrangères et nocives, les insectes, les excréments d'insectes et toute matière adhérente.

5.1.2 **Décorticage** : si nécessaire, les graines de légumineuses, les légumineuses, les graines oléagineuses ainsi que certaines céréales telles que l'avoine, l'orge, le sorgho et le millet et le teff devraient faire l'objet d'un décorticage aussi complet que possible dans le but de ramener à des niveaux acceptables la teneur en fibres du produit et de réduire et, si possible, d'éliminer les phytates, le tanin et autres composés phénoliques, agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine qui peuvent diminuer la digestibilité des protéines, la biodisponibilité d'acides aminés et l'absorption des minéraux.

5.1.3 Dégermage

5.1.3.1 Le cas échéant, le dégermage du blé, du maïs, du soja et autres cultures devrait être envisagé afin de réduire la teneur en phytates.

5.2 Mouture

5.2.1 On devrait procéder à la mouture ou au broyage des matières premières appropriées de manière à diminuer le moins possible la valeur nutritionnelle du produit et à éviter toute modification indésirable des propriétés technologiques des ingrédients.

5.2.2 Les matières premières sèches peuvent être moulues ensemble lorsque cela est technologiquement possible, ou mélangées après avoir été moulues ou broyées.

5.2.3 Les préparations alimentaires qui contiennent des céréales, des légumineuses et des graines de légumineuses et/ou oléagineuses moulues sans traitement ultérieur doivent être longuement bouillies,

de manière à gélatiniser l'amidon et/ou éliminer les facteurs antinutritionnels présents dans les légumineuses et les graines de légumineuses, pour améliorer la digestibilité et l'absorption des éléments nutritifs.

5.2.4 L'encombrement des aliments obtenus à partir de préparations alimentaires comprenant des ingrédients secs résultant d'une mouture des matières premières peut être réduit par l'addition, au cours de la formulation, de quantités appropriées d'enzymes telles que l'alpha-amylase qui, lorsque le produit est chauffé lentement jusqu'au point d'ébullition, produisent une prédigestion partielle de l'amidon et réduisent la quantité d'eau nécessaire à la préparation des aliments.

5.3 Torrification

5.3.1 La torrification (chauffage à sec) exalte la saveur et le goût du produit en provoquant la dextrinisation de l'amidon. Elle améliore également la digestibilité de la préparation alimentaire et contribue à en réduire l'encombrement. En outre, elle réduit les micro-organismes et l'activité enzymatique et détruit les insectes, améliorant ainsi les qualités de conservation.

5.3.2 Une réduction de la qualité protéique due à la réaction de Maillard peut se produire en présence d'hydrates de carbone réducteurs. Le processus de torrification doit par conséquent être soigneusement contrôlé.

5.3.3 Les graines de légumineuses ainsi que les graines oléagineuses (soja, arachide, sésame) peuvent être torrifiées sous forme de graines entières directement ou après trempage.

5.3.4 Après avoir été torrifiées, les matières premières peuvent être moulues ou broyées pour être utilisées comme ingrédients.

5.4 Germination, maltage et fermentation

5.4.1 La germination des céréales et des graines de légumineuses peut être provoquée par trempage ou humidification. Il est toutefois nécessaire de veiller à empêcher toute croissance de micro-organismes producteurs de mycotoxines. L'action des amylases naturelles que contiennent les graines provoque la prédigestion du constituant amylicé (dextrinisation) et par conséquent la réduction de l'encombrement du produit prêt à être consommé et augmente la densité nutritionnelle du produit. La germination, le maltage et la fermentation peuvent provoquer une hydrolyse des phytates et diminuer leurs effets inhibiteurs sur l'absorption des minéraux ; ils peuvent également augmenter la teneur en vitamine B.

5.4.2 L'enveloppe du grain qui éclate pendant le processus de germination peut être enlevée par lavage. Après séchage, le produit malté est moulu ou broyé.

5.5 Autres techniques de traitement

5.5.1 Cuisson - extrusion

5.5.1.1 Les principaux ingrédients moulus ou broyés (céréales, graines de légumineuses, farines de graines oléagineuses), après avoir été mélangés, peuvent être traités par cuisson-extrusion. La cuisson-extrusion peut réduire la L-lysine assimilable, les acides aminés contenant du soufre, la L-arginine, le L-tryptophane et les vitamines. Cette opération doit par conséquent être contrôlée avec soin. Après avoir été au besoin séché, le produit extrudé est moulu ou broyé à la granulométrie souhaitée.

5.5.1.2 Cette technique a les effets suivants :

- gélatinisation des constituants amylicés du mélange obtenu à l'aide de quantités minimales d'eau ;
- inactivation des lectines et diminution de l'action des agents inhibiteurs de la trypsine ;
- diminution de la quantité d'eau nécessaire à la préparation de l'aliment ;
- développement de l'aromatisant.

5.5.2 Prédigestion enzymatique

5.5.2.1 Les ingrédients de base moulus ou broyés (farines de céréales, de graines de légumineuses et de graines oléagineuses) peuvent être traités en présence d'eau et des enzymes appropriées en remuant continuellement jusqu'au moment où le mélange possède la fluidité voulue. Si des amylases sont utilisées, les molécules d'amidon sont scindées en dextrans et en sucres réducteurs. La température est alors augmentée afin d'inactiver l'enzyme ; la pâte obtenue est ensuite séchée et réduite en farine ou en petits flocons pour une plus grande densité nutritionnelle.

5.5.2.2 Le produit prédigéré peut posséder des qualités organoleptiques améliorées, une meilleure digestibilité, une bonne solubilité ; il n'a besoin que de petites quantités d'eau pour sa préparation et présente donc une densité nutritionnelle plus élevée.

6. COMPOSITION NUTRITIONNELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

6.1 Aspects généraux

6.1.1 Pour la sélection des matières premières et des ingrédients servant à la formulation des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, on tiendra compte des dispositions des sections 4 et 5 et des éléments ci-après :

- contenu nutritionnel du régime alimentaire local ;
- habitudes alimentaires et usages en matière d'alimentation des nourrissons ;
- autres aspects socio-économiques déterminés par l'autorité nationale compétente en matière de nutrition ;
- disponibilité et qualité des matières premières et des ingrédients.

6.1.2 Tous les procédés de transformation devraient être appliqués de façon à préserver la qualité des protéines, à limiter les pertes en micronutriments et à maintenir la valeur nutritive totale.

6.1.3 Lorsque celui-ci est préparé conformément aux instructions, dix à cinquante grammes du produit sont censés représenter une quantité raisonnable pouvant être ingérée facilement à chaque repas par un nourrisson du deuxième âge ou un enfant en bas âge pendant la période d'alimentation complémentaire, recevant deux repas ou plus par jour, en fonction de son âge. La fourchette de la quantité par repas prévoit une tolérance pour les divers types de préparations alimentaires complémentaires. La partie inférieure de la fourchette est applicable aux produits possédant une densité calorique élevée (par exemple les produits à base de lipides) tandis que la partie supérieure de la fourchette est applicable aux produits possédant une faible densité calorique (par exemple les bouillies contenant des céréales).

6.2 Énergie

6.2.1 La densité énergétique d'un mélange de céréales et de graines de légumineuses moulues et de farines de graines oléagineuses dégraissées sur la base du poids sec est relativement faible.

6.2.2 La densité calorique de l'aliment peut être augmentée en cours de fabrication en ajoutant des ingrédients contenant de l'énergie (à savoir des lipides et des huiles et/ou des glucides digestibles) et/ou en soumettant les matières premières et ingrédients principaux aux traitements indiqués à la section 5.

6.2.3 La densité calorique de la préparation alimentaire complémentaire devrait être d'au moins 4 kcal par gramme sur la base du poids sec.

6.3 Protéines

6.3.1 Les mélanges de céréales, de légumineuses, de graines de légumineuses et/ou de farines de graines oléagineuses peuvent constituer une source appropriée de protéines, à condition que les protéines de la préparation alimentaire complémentaire satisfassent aux critères ci-après. La qualité des protéines peut également être améliorée par l'intégration de produits à base de poisson, de lait et de produits laitiers et/ou d'autres aliments d'origine animale.

6.3.2 L'indice d'acides aminés corrigé de la digestibilité des protéines (PDCAAS)^{7,8,9} ne devrait pas être inférieur à 70 % du profil de référence des acides aminés établi par l'OMS pour les enfants de 2 à 5 ans.

6.3.3 Si, pour des raisons techniques, le PDCAAS (digestibilité) d'une protéine ne peut pas être déterminé, la qualité protéique devrait être mesurée au moyen de titrages biologiques. Une autre solution consiste à calculer la qualité protéique à partir des données publiées concernant le profil des acides aminés essentiels des protéines alimentaires et leur digestibilité.

6.3.4 L'addition de méthionine, de lysine, de tryptophane ou d'autres acides aminés limitants, et uniquement sous la forme L, ne devrait être envisagée que lorsque, pour des raisons économiques et technologiques, aucun mélange de protéines végétales et/ou animales ne permet d'obtenir une qualité protéique suffisante (voir 6.3.2).

6.3.5 Compte tenu de ce qui précède, l'apport énergétique des protéines¹⁰ ne devrait pas être inférieur à 6 % de l'apport énergétique total du produit et ne devrait normalement pas être supérieur à 15 %¹¹.

6.4 Matières grasses

6.4.1 L'incorporation de matière grasse et/ou d'huile dans les préparations alimentaires complémentaires est destinée à accroître la densité calorique et la quantité d'acides gras essentiels et à réduire le volume total de l'aliment consommé. Un taux de lipides fournissant au moins 20 % des calories d'origine lipidique¹⁰ est souhaitable.

6.4.2 La concentration d'acide linoléique (sous forme de glycérides) ne devrait pas être inférieure à 333 mg par 100 kcal ou à 1,6 g par 100 g de produit sec **Error! Bookmark not defined.** et les matières grasses ou l'huile utilisées dans la production des préparations alimentaires complémentaires devraient garantir un rapport entre l'acide linoléique et l'acide alpha-linolénique compris entre 5:1 et 15:1.

6.4.3 L'utilisation d'huiles comestibles contenant des acides gras polyinsaturés, dont les acides gras oméga-3 et notamment l'acide docosahexaénoïque, devrait être envisagée. Les niveaux des recommandations de l'OMS/FAO (Consultation mixte d'experts de la FAO/OMS sur les graisses et les acides gras dans la nutrition humaine, Genève) devraient être respectés.

6.5 Glucides

6.5.1 L'amidon sera souvent l'un des principaux constituants de nombreuses préparations alimentaires complémentaires. Pour que sa valeur calorique soit disponible, cet amidon doit être fourni sous une forme facilement digestible. On trouvera à la section 5 des indications sur les techniques qui permettent d'améliorer la digestibilité des amidons. [Si des édulcorants nutritifs sont utilisés, leur usage devrait être modéré.]

6.5.2 Les fibres alimentaires et les autres glucides indigestes sont partiellement fermentés par la flore intestinale pour produire des acides gras à chaîne courte, du lactate et de l'éthanol qui peuvent être ensuite absorbés et métabolisés.

Un apport accru en fibres alimentaires¹² augmente le volume des selles, peut provoquer des flatulences et peut réduire l'appétit. Les fibres peuvent aussi réduire la densité calorique des préparations alimentaires complémentaires. Elles peuvent également influencer sur le rendement de l'absorption d'éléments nutritifs importants dans les régimes alimentaires à faible valeur nutritive. La teneur en

⁷ PDCAAS (%) = $\frac{\text{mg de l'acide aminé limitant dans 1 gramme de la protéine soumise à l'essai} \times \text{digestibilité fécale vraie de la protéine soumise à l'essai} \times 100}{\text{mg de l'acide aminé limitant dans 1 g de la protéine de référence}}$

⁸ L'acide aminé limitant est l'acide aminé essentiel présent dans la proportion la plus faible par rapport à la quantité de ce profil de référence des acides aminés

⁹ Sarwar, G., J. Nutr. 1997, 127:758-764.

¹⁰ Facteur de conversion basé sur les directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985)

¹³ Michaelsen KF et al. 2009. Food and Nutr Bull 30:343-404

¹² Définition de fibres alimentaires figurant dans les directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1885)

fibres alimentaires des préparations alimentaires complémentaires ne devrait donc pas excéder 5 g par 100 g de produit sur la base du poids sec.

6.6 Vitamines et sels minéraux

6.6.1 Établissement de niveaux pour l'adjonction de vitamines et de sels minéraux

6.6.1.1 La décision d'ajouter des vitamines et des sels minéraux à une préparation alimentaire complémentaire devrait être fonction des conditions locales, notamment des éléments nutritifs apportés au régime alimentaire par les aliments, les vitamines et les sels minéraux locaux apportés par les programmes nationaux, les technologies de transformation des aliments utilisées et l'état nutritionnel de la population cible, et dépendre des exigences formulées dans les législations nationales et dans les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 9-1987).

6.6.1.2 Si des données relatives à l'apport alimentaire pour la population cible sont disponibles, elles peuvent être utilisées pour déterminer des niveaux appropriés pour l'adjonction de vitamines et/ou de sels minéraux, afin de garantir une prévalence faible d'apports nutritionnels inadéquats ou excessifs, sur la base des outils d'évaluation ou de surveillance disponibles.

6.6.1.3 En l'absence de données relatives à l'apport alimentaire pour la population cible, les vitamines et les sels minéraux énumérés dans le tableau figurant en annexe à ces lignes directrices peuvent être utilisés comme référence pour la sélection de vitamines et de sels minéraux particuliers et des quantités appropriées à ajouter à une préparation alimentaire complémentaire.

6.6.2 Les autorités nationales devraient garantir que le total de l'apport en micronutriments présents provenant des préparations d'aliments complémentaires dans le régime alimentaire local (dont le lait maternel et/ou les substituts du lait maternel) et d'autres sources n'excèdent pas régulièrement les niveaux supérieurs fixés pour les apports recommandés en micronutriments pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge.

6.6.3 Sélection des vitamines et/ou des sels minéraux aux fins de l'adjonction d'éléments nutritifs

6.6.3.1 Il faudrait tenir compte de la teneur en vitamines et en sels minéraux et de la présence de substances antinutritives dans les autres ingrédients des préparations alimentaires d'appoint complémentaires au moment de décider du type de préparation vitaminique et de sels minéraux à ajouter pendant la formulation.

6.6.3.2 Les vitamines et/ou les sels minéraux devraient être choisis dans 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), parmi ceux autorisés pour les aliments à base de céréales et les aliments pour bébés en pot, ou aliments diversifiés de l'enfance.

6.6.3.3 Le choix du composé vitaminique et/ou des sels minéraux devrait tenir compte de sa biodisponibilité relative dans le support alimentaire, de ses effets sur les propriétés sensorielles du support alimentaire et de sa stabilité dans le support alimentaire emballé dans des conditions normales de stockage. Les Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (CAC/GL 09-1987) fournissent des orientations spécifiques dans ce domaine.

7. CONTAMINANTS

7.1 Résidus de pesticides

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

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

7.2. Autres contaminants

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

8. HYGIÈNE

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

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

8.2 Les ingrédients et le produit final doivent être préparés, emballés et conservés dans des conditions compatibles avec l'hygiène et conformément aux textes applicables du Codex¹³.

9. CONDITIONNEMENT

9.1 Il est recommandé que les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge soient conditionnées dans des récipients pouvant préserver les qualités d'hygiène et autres qualités de l'aliment.

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

10. ÉTIQUETAGE

10.1 Il est recommandé que les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge soient étiquetées conformément à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime préemballés et les allégations les concernant (CODEX STAN 146-1985), aux directives Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997) et aux directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985).

10.2 En outre, les dispositions obligatoires ci-après sont applicables :

10.2.1 Nom de l'aliment

10.2.1.1 Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit préciser qu'il s'agit d'une préparation alimentaire complémentaire destinée aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge. La désignation appropriée indiquant la véritable nature de l'aliment devrait être conforme à la législation nationale. Les principales sources de protéines et l'âge à partir duquel l'utilisation du produit est recommandée doivent être précisés à proximité du nom de l'aliment.

10.2.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

10.2.3 Déclaration de la valeur nutritive

¹³ Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997) ; Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) ; Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments (CAC/RCP 67-2009) ; Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CAC/RCP 55-2004) ; Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les appendices sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, les fumonisines et les trichothécènes (CAC/RCP 51-2003)

Les informations relatives à l'énergie et aux éléments nutritifs qui figurent sur l'étiquette doivent comporter les éléments suivants, exprimés par 100 grammes de préparation alimentaire complémentaire telle qu'elle est proposée à la vente ou distribuée par un autre biais ainsi que par apport de l'aliment prêt à la consommation :

- (a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou kilojoules (kJ) ;
- (b) la quantité de protéines, de glucides et de lipides, exprimée en grammes ;
- (c) outre tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale, la quantité totale *par repas de préparation alimentaire complémentaire prête à la consommation* de chacun des sels minéraux et vitamines ajouté conformément à la section 6.6 doit être exprimée en unités métriques.

10.2.4 Instructions d'utilisation

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

10.2.4.2 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit doivent être fournies, de préférence accompagnées de schémas appropriés.

10.2.4.3 Le nombre de repas suggéré par jour devrait être indiqué.

10.2.4.4 Dans le cas où il est nécessaire d'ajouter de l'eau, le mode d'emploi doit comporter une indication précisant :

- (a) que dans le cas d'aliments contenant des ingrédients de base n'ayant pas subi de traitement thermique, l'aliment doit être cuit de manière appropriée dans la quantité d'eau indiquée ;
- (b) que dans le cas d'aliments contenant des ingrédients de base ayant subi un traitement thermique :
 - (i) il est nécessaire de faire bouillir le produit, ou
 - (ii) le produit peut être mélangé avec de l'eau bouillie ayant été refroidie.

10.2.4.5 Concernant les préparations alimentaires complémentaires auxquelles des lipides, des glucides complexes et/ou des sucres devraient être ajoutés au moment de la préparation, les instructions d'utilisation doivent identifier les sources appropriées et indiquer les quantités d'ingrédients à ajouter. En pareil cas, les graisses et huiles présentant une teneur appropriée en acide gras essentiels devraient être recommandées.

10.2.4.6 Les instructions d'utilisation doivent contenir un avertissement précisant qu'il ne faut préparer à la fois que la quantité de produit suffisant pour un seul repas. Les aliments non consommés à l'occasion d'un repas devraient être jetés sauf s'ils sont consommés au cours de la période recommandée par le fabricant dans les instructions d'utilisation.

10.2.4.7 L'étiquette devrait également inclure une mention précisant que les préparations alimentaires complémentaires doivent être consommées en plus des aliments familiaux et du lait maternel/des substituts au lait maternel.

ANNEXE

TABLEAU

Les valeurs INL₉₈ de référence énoncées dans le tableau ci-après servent de guide pour la sélection et les quantités de vitamines et de sels minéraux à ajouter aux préparations alimentaires complémentaires. La quantité totale suggérée de chacune de ces vitamines et/ou sels minéraux contenue dans une ration quotidienne de préparation alimentaire complémentaire ne doit pas être inférieure à 70 % de l'INL₉₈.

VITAMINES ET SELS MINÉRAUX	APPORT NUTRITIONNEL DE RÉFÉRENCE ¹⁴ (RNI) ou NIVEAU NUTRITIONNEL INDIVIDUEL ⁹⁸ (INL ₉₈)	BESOIN MOYEN ESTIMÉ ¹⁵ (100 % du BME)	70 % du RNI ¹⁶
Vitamine A µg d'équivalent en rétinol	400	286	280
Vitamine D ¹⁷ µg	5	5	
Vitamine E mg (α-tocophérol)	5	4	3,5
Vitamine C mg	30	25	21
Thiamine mg	0,5	0,4	0,35
Riboflavine mg	0,5	0,4	0,35
Niacine mg NE	6	5	4,2
Vitamine B ₆ mg	0,5	0,4	0,35
Folate µg DFE	150	120	105
Vitamine B ₁₂ µg	0,9	0,7	0,63
Calcium mg	500	417	350
Fer mg ¹⁸	11,6 ; 5,8 ; 3,9	11,6 ; 5,8 ; 3,9	8,1 ; 4,1 ; 3,4
Zinc mg ¹⁹	8,3 ; 4,1 ; 2,4	6,9 ; 3,4 ; 2,0	5,8
Iode µg	90	64	63
Cuivre mg ²⁰	0,34	0,34	
Sélénium µg	17	14	11,9
Vitamine K µg	15	15	10,5
Biotine µg ¹⁸	8	8	5,6
Acide pantothénique mg ¹⁸	2	2	
Magnésium mg ¹⁸	60	60	
Manganèse mg ²¹	1,2	1,2	
Phosphore mg ¹⁹	460	460	

¹⁴ RNI ou INL₉₈ selon le document de la FAO/OMS Besoins en vitamines et sels minéraux dans l'alimentation humaine. 2^e édition. FAO/OMS 2004 (pour tous les éléments nutritifs, à l'exception du cuivre, du manganèse et du phosphore)

¹⁵ Besoin moyen estimé (valeurs calculées) sur la base des apports nutritionnels recommandés par la FAO et l'OMS. FAO/WHO Guidelines on Food Fortification with Micronutrients (OMS et FAO, 2006)

¹⁶ Ces valeurs ont été calculées [par la délégation d'Australie qui a participé au GT électronique], et correspondent à 70 % du RNI (INL₉₈)

¹⁷ De la vitamine D doit être ajoutée en cas d'exposition insuffisante aux rayons solaires

¹⁸ Compte tenu de la distribution asymétrique des besoins en fer pour les enfants en bas âge, les valeurs RNI correspondantes pour 100 % sont données pour 5 %, 10 % et 15 % respectivement, biodisponibilité du fer alimentaire

¹⁹ Zinc 100 % BME pour les niveaux faible, moyen et élevé ; biodisponibilité du zinc alimentaire

²⁰ Valeurs pour 100 % des apports nutritionnels recommandés

²¹ Valeurs correspondant aux apports alimentaires de référence. Institute of Medicine, 2002/2005 (source pour le cuivre, le manganèse et le phosphore)

ANNEXE V

**AVANT-PROJET D'ANNEXE AUX DIRECTIVES DU CODEX CONCERNANT
L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL :**

**PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VALEURS NUTRITIONNELLES
DE RÉFÉRENCE POUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS ASSOCIÉS AU RISQUE DE
MALADIES NON TRANSMISSIBLES LIÉES AU RÉGIME ALIMENTAIRE POUR LA
POPULATION GÉNÉRALE**

(à l'étape 3 de la procédure)

1. PRÉAMBULE

Ces principes s'appliquent à l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence du Codex à des fins d'étiquetage pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles (VNR-MNT) liées au régime alimentaire pour la population générale, à savoir tous les individus de plus de 36 mois. Ces valeurs peuvent être utilisées pour aider les consommateurs 1) à estimer les contributions relatives de différents produits à l'apport alimentaire global sain et 2) comme une manière de comparer la teneur en éléments nutritifs entre les produits. Les gouvernements sont encouragés à utiliser les VNR-MNT ou, en alternative, étudier le caractère adapté des principes généraux ci-dessous et de facteurs supplémentaires spécifiques à un pays ou une région pour établir ses propres valeurs de référence à des fins d'étiquetage, pour les éléments nutritifs associés aux maladies non transmissibles liées au régime alimentaire.

Par exemple, au niveau national, les valeurs à l'échelle de la population pour la population générale peuvent être établies en pondérant des valeurs de référence scientifiquement fondées pour les apports journaliers destinés à des groupes d'âge et de sexe différents, en utilisant les données de recensement pour un pays et les proportions de chaque groupe d'âge et de sexe. Les gouvernements peuvent également décider d'établir ou non des valeurs de référence séparées pour l'étiquetage des aliments pour des tranches spécifiques de la population générale.

2. DÉFINITION(S)

2.1 Valeurs nutritionnelles de référence - Maladie non transmissible (VNR-MNT) désigne les valeurs nutritionnelles de référence du Codex à des fins d'étiquetage alimentaire pour les éléments nutritifs qui sont associés au risque de maladies **non transmissibles** liées au régime alimentaire n'incluant pas les maladies ou les troubles liés à des carences en éléments nutritifs.

2.2 Les valeurs de référence pour l'apport journalier telles qu'utilisées dans ces principes visent les valeurs d'apport nutritionnel de référence fournies par la FAO/OMS ou d'autres organismes scientifiques compétents reconnus qui pourraient être prises en compte lors de l'établissement d'une VNR-MNT sur la base des principes et critères de la section 3. Ces valeurs peuvent être exprimées de diverses manières (par exemple comme une valeur unique ou une fourchette), et sont applicables à la population totale ou à un segment de la population (par exemple des recommandations pour une tranche d'âge spécifique).

2.3 Le niveau d'apport supérieur (UL)²² correspond au niveau maximal d'apport habituel à partir de toutes les sources d'un élément nutritif ou d'une substance apparentée, estimé non susceptible d'avoir des effets adverses pour la santé humaine.

2.4 Une fourchette de distribution acceptable des macronutriments (FDAM) désigne un pourcentage d'apport pour une source d'énergie spécifique, associé à un risque réduit de maladies non transmissibles associées au régime alimentaire tout en assurant un apport adéquat en éléments nutritifs essentiels. Les macronutriments sont généralement exprimés en pourcentage de l'apport énergétique.

²² Des pays différents peuvent utiliser d'autres termes pour ce concept, par exemple niveau supérieur d'apport nutritionnel tolérable (UL), ou extrémité supérieure de la fourchette des apports sûrs.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VNR-MNT

3.1 Critères de sélection des éléments nutritifs

Les critères suivants devraient être pris en compte dans la sélection des éléments nutritifs pour l'établissement des VNR-MNT :

- des preuves scientifiques pertinentes convaincantes²³ / généralement acceptées²⁴ pour la relation entre un élément nutritif et le risque de maladie non transmissible, qui incluent des biomarqueurs validés pour le risque de maladie correspondant ;

[De plus,

Option 1

les gouvernements peuvent étudier le caractère adapté des preuves probables²⁵, conjointement avec d'autres bases pertinentes, dans le cadre de l'établissement de leurs propres valeurs de référence aux fins de l'étiquetage alimentaire.

OU

Option 2

il peut être nécessaire d'étudier le caractère adapté des preuves probables⁴.]

- l'importance en matière de santé publique de la relation ou des relations entre les éléments nutritifs et le risque de maladies non transmissibles au sein des pays membres du Codex.

3.2 Choix de sources de données appropriées pour établir les VNR-MNT

3.2.1 Il convient de tenir compte des valeurs de référence pour l'apport journalier pertinentes de la FAO/OMS basées sur de récentes révisions des données scientifiques, comme sources primaires pour établir les VNR-MNT.

3.2.2 Les valeurs de référence pour l'apport journalier pertinentes reflétant des évaluations indépendantes récentes des données scientifiques émanant d'organismes scientifiques officiellement reconnus autres que la FAO/OMS pourraient aussi être prises en compte. La priorité absolue devrait

²³ [Par argument convaincant, on entend un argument fondé sur les études épidémiologiques qui mettent en évidence des associations systématiques entre exposition et maladie, avec peu ou pas de preuves du contraire. Les données dont on dispose proviennent d'un nombre important d'études, et notamment d'études prospectives par observation et, le cas échéant, d'essais contrôlés randomisés de taille, durée et qualité suffisantes qui mettent en évidence des effets systématiques. L'association doit être biologiquement plausible. La définition d'« argument convaincant » provient des rapports suivants de la FAO/OMS : 1) *Fats and Fatty Acids in Human Nutrition: Report of an Expert Consultation*. FAO Food and Nutrition Paper 91. Rome. FAO, 2010. et 2) *Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques*. Série des rapports techniques de l'OMS, n° 916. OMS, 2003.]

²⁴ Dans les présents principes généraux, les termes preuves convaincantes/généralement acceptées sont considérés comme étant synonymes.

²⁵ [Une preuve probable est de toute évidence suffisamment solide pour soutenir un jugement de relation causale, qui justifierait de manière générale les objectifs et recommandations visant à diminuer l'incidence du cancer. Tous les éléments suivants sont généralement requis :

- preuves provenant d'au moins deux études de cohortes indépendantes, ou d'au moins cinq études cas-témoins ;
- aucune hétérogénéité significative non expliquée entre ou au sein des différents types d'études, en présence ou en l'absence d'une association ou d'un effet donné ;
- des études de qualité permettant d'exclure en toute certitude la possibilité que l'association observée résulte d'une erreur aléatoire ou systématique, dont une confusion ou une erreur de mesure ou de sélection ;
- des preuves de plausibilité biologique.

Cette définition d'« argument probable » a été adaptée du rapport du Fonds mondial de recherche contre le cancer/American Institute for Cancer Research (AICR) : *Alimentation, nutrition, activité physique et prévention du cancer : une perspective mondiale*. Washington, DC: AICR, 2007, p. 60. Cette définition et l'application de la « preuve probable » sont spécifiques à la prise en compte d'une base appropriée pour les valeurs de référence aux fins d'étiquetage alimentaire par les gouvernements, et ne sont pas applicables aux recommandations du Codex sur les justifications scientifiques pour les allégations relatives à la santé. Pour ces dernières, consulter l'Annexe concernant les recommandations sur le fondement scientifique des allégations relatives à la santé des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC-GL 23-1997).]

être accordée aux valeurs pour lesquelles les preuves ont été évaluées au moyen d'un examen systématique.

3.2.3 Les valeurs de référence pour l'apport journalier devraient refléter les recommandations d'apport pour une population en bonne santé.

3.3. Choix de la base appropriée pour déterminer et exprimer les VNR-MNT

3.3.1 Des valeurs de référence quantitatives pour l'apport journalier évaluées par des pairs devraient être disponibles afin de déterminer une VNR-MNT applicable à la population générale.

3.3.2 Les valeurs de référence pour l'apport journalier provenant de la FAO/OMS ou d'organismes scientifiques compétents reconnus qui peuvent être prises en compte pour les VNR-MNT incluent des données exprimées en valeur absolue ou sous forme de pourcentage de l'apport énergétique.

3.3.3 Pour une application pratique dans l'étiquetage nutritionnel, une VNR-MNT unique pour la population générale devrait être établie pour chaque élément nutritif qui respecte les principes et les critères de cette annexe.

3.3.4 Une VNR-MNT pour la population générale devrait être déterminée à partir de la valeur de référence pour l'apport journalier pour la population générale ou les adultes, ou si elle est donnée par sexe, la moyenne des hommes et des femmes.

3.3.5 Lorsqu'une valeur de référence pour l'apport journalier se base sur un pourcentage de l'apport énergétique, la VNR-MNT unique devrait être exprimée en grammes ou en milligrammes et se fonder sur un apport de référence pour la population générale de 8370 kilojoules/2000 kilocalories.

Les gouvernements peuvent utiliser une VNR-MNT du Codex basée sur un apport énergétique de référence de 8370 kilojoules/2000 kilocalories, ou peuvent déterminer leurs propres valeurs de référence pour l'étiquetage nutritionnel sur la base d'un autre apport énergétique de référence qui tient compte de facteurs spécifiques à leur pays ou région.

3.4 Prise en compte des valeurs d'apport journalier pour les niveaux supérieurs

L'établissement de VNR-MNT pour la population générale devrait prendre en compte les valeurs de référence pour l'apport journalier pour les niveaux supérieurs établies par la FAO/OMS ou d'autres organismes compétents reconnus, le cas échéant (par exemple le niveau d'apport supérieur ou la fourchette de distribution acceptable des macronutriments).