



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**REP16/NFSDU**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Trente-neuvième session*

*Rome, Italie  
27 juin – 1<sup>er</sup> juillet 2016*

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

**Bad Soden am Taunus, Allemagne  
23 – 27 novembre 2015**

**REMARQUE** : La lettre circulaire CL 2015/33-NFSDU est incluse dans le présent rapport.



**À :** Points de contact du Codex  
Organisations internationales intéressées

**De :** Secrétariat,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,  
Courriel : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org),  
Viale delle Terme di Caracalla,  
00153 Rome, Italie

**Objet :** DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA 37<sup>E</sup> SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME (REP16/NFSDU)

Le rapport de la 37<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime sera examiné par la 39<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, 27 juin-1<sup>er</sup> juillet 2016).

**PARTIE A – QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA 39<sup>E</sup> SESSION POUR ADOPTION**

**PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 5/8 DE LA PROCEDURE**

1. **Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* : VNR-B pour le cuivre, le fer (caractéristiques de l'alimentation et note), le magnésium, le phosphore, la vitamine E et la vitamine A (équivalents alimentaires et facteurs de conversion), à l'étape 5/8 (paragraphe 52a, annexe II, partie I).**

**AUTRES POINTS POUR ADOPTION**

2. **Modifications de l'annexe aux *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) (paragraphe 52a, annexe II, partie II) ;**
3. **Modifications de la section 10, Méthodes d'analyse, dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981), pour introduire une référence aux *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999) (paragraphe 96, annexe V, partie II).**

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à émettre des observations concernant les textes susvisés, et à les envoyer par écrit, conformément à la *Procédure pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* (Partie 3, Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés, Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius), **par courriel ([codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)) avant le 31 mai 2016.**

**PARTIE B – DEMANDE D'OBSERVATIONS A L'ETAPE 3**

4. **VNR-B pour la vitamine D et les équivalents alimentaires et facteurs de conversion pour la vitamine E (paragraphe 52b et annexe II, partie III).**

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à émettre des observations concernant les points susvisés (partie B), et à les envoyer par écrit au Secrétariat du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), par courriel à l'adresse [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de), avec copie à la Commission du Codex Alimentarius, à l'adresse [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), **avant le 15 octobre 2016.**

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-septième session, le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU37) est parvenu aux conclusions suivantes :

### Questions pour suite à donner par la CAC39

#### *Projets de normes pour adoption à l'étape 5/8 de la procédure*

- Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) : VNR-B pour le cuivre, le fer (caractéristiques de l'alimentation et note), le magnésium, le phosphore, la vitamine E et la vitamine A (équivalents alimentaires et facteurs de conversion), à l'étape 5/8 (paragraphe 52a et annexe II, partie I).

#### *Autres textes pour adoption*

- Modifications de l'annexe des CAC/GL 2-1985 (paragraphe 52a et annexe II, partie II).
- Modifications de la section 10, Méthodes d'analyse, dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981) (paragraphe 96 et annexe V, partie II).

#### *Approbation de nouveaux travaux*

- Ligne directrice pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) (paragraphe 87-88 et annexe IV).

### Autres questions intéressant la CAC39

Le Comité :

- a supprimé la limite maximale pour le plomb dans la section sur les contaminants de la norme CODEX STAN 72-1981 et aligné la section avec une référence à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) (paragraphe 8) ;
- est convenu de mettre à disposition le compte-rendu détaillé de toutes les VNR-B sous forme de document d'information (paragraphe 45 et annexe VI) ;
- a renvoyé le projet de VNR-B pour la vitamine D et les équivalents alimentaires et facteurs de conversion pour la vitamine E à l'étape 3 (paragraphe 52b et annexe II, partie III) ;
- a approuvé la poursuite des travaux sur la révision de la *Norme pour les préparations de suite* (CODEX STAN 156-1987), en retenant les définitions des sections 2.1.2 et 2.2, ainsi que les facteurs essentiels de composition et les ingrédients facultatifs à l'étape 4, tout en renvoyant le reste du texte à l'étape 2/3 (paragraphe 61 et annexe III, parties I et II) ;
- a renvoyé l'avant-projet de définition de la biofortification à l'étape 2/3 (paragraphe 71) ;
- a renvoyé l'avant-projet sur une VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne basés sur l'EPA et le DHA à l'étape 2/3 (paragraphe 80) ; et
- est convenu de reporter la discussion sur l'allégation « sans » acides gras trans à la prochaine session (paragraphe 9 et 89).

### Questions renvoyées à d'autres comités

#### **Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

Le Comité :

- a demandé confirmation au CCMAS afin de savoir si les résultats des deux méthodes (R5 et G12) sont totalement comparables pour tous les produits couverts par la norme CODEX STAN 118-1979 (paragraphe 10) ;
- a demandé un avis concernant l'exactitude et le caractère approprié du facteur 5,71 comme facteur de conversion de l'azote pour les isolats protéiques de soja utilisés dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge (paragraphe 57b) ; et
- soumis les méthodes pour les éléments nutritifs dans les préparations pour nourrissons en vue de leur examen technique, de leur saisie, de leur validation et de leur incorporation dans la norme CODEX STAN 234-1999 (paragraphe 96 et annexe V, partie I).

#### **Comité sur les additifs alimentaires**

Le Comité a transmis au CCFA les informations concernant la nécessité technologique de l'usage de la gomme arabique (gomme acacia) (SIN 414) dans la catégorie d'aliments 13.1 et du carraghénane (SIN 407) dans la catégorie d'aliments 13.2 (paragraphe 89 et 90).

Le Comité est convenu d'abandonner la « liste de souhaits » des additifs alimentaires et d'envisager l'alignement sur la NGAA des dispositions sur les additifs alimentaires existant dans les différentes normes relevant de son ressort (paragraphe 91 et 92).

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions .....	page ii
Rapport de la 37 <sup>e</sup> session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime .....	page 1
État d'avancement des travaux .....	page 16

### Paragraphes

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	5
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres Comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour) .....	6 - 10
Questions soulevées par la FAO et l'OMS (Point 3 de l'ordre du jour) .....	11 - 15
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (vitamines A, D, E, magnésium, phosphore, chrome, cuivre, chlorure et fer) à l'étape 4 (Point 4 de l'ordre du jour).....	16 - 52
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987) à l'étape 4 (Point 5 de l'ordre du jour) .....	53 - 61
Avant-projet de définition de la biofortification à l'étape 4 (Point 6 de l'ordre du jour) .....	62 - 71
Avant-projet sur une VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne basés sur l'EPA et le DHA à l'étape 4 (Point 7 de l'ordre du jour).....	72 - 80
Document de travail sur une norme pour les aliments prêts à l'emploi (Point 8 de l'ordre du jour) .....	81 - 88
Document de travail sur l'allégation « sans » acides gras trans (Point 9 de l'ordre du jour).....	89
Additifs alimentaires dans la <i>Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i> (CODEX STAN 72-1981) (Point 10 de l'ordre du jour) .....	90 - 95
Autres questions et travaux futurs (Point 11 de l'ordre du jour) .....	96 - 97
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour).....	98

### Annexes

Annexe I	Liste des participants .....	page 17
Annexe II		
Première partie :	Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985) (pour adoption à l'étape 5/8).....	page 38
Deuxième partie :	Avant-projet de modifications de l'annexe des <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985) (pour adoption) .....	page 39
Troisième partie :	Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence révisées et facteurs de conversion aux fins d'étiquetage dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985) (à l'étape 3).....	page 40
Annexe III		
Première partie :	Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987) (à l'étape 4).....	page 41
Deuxième partie :	Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987) Sections pour examen supplémentaire par le GT électronique .....	page 47

---

Annexe IV	Document de projet de Directive pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF).....	page 49
Annexe V		
Première partie :	Méthodes d'analyse dans la <i>Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i> (CODEX STAN 72-1981) (pour validation par le CCMAS).....	page 53
Deuxième partie :	Modification de la <i>Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i> (CODEX STAN 72-1981) (pour adoption).....	page 54
Annexe VI	Document d'information sur le calcul des valeurs nutritionnelles de référence-besoins (VNR-B) aux fins d'étiquetage dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985) (CAC/GL 2-1985).....	page 55

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa trente-septième session à Bad Soden am Taunus, Allemagne, du 23 au 27 novembre 2015, à l'aimable invitation du gouvernement fédéral allemand. La session était présidée par le Dr Pia Noble, Chef de la division des denrées alimentaires spécifiques, suppléments alimentaires et additifs alimentaires du Ministère fédéral allemand de l'Alimentation et de l'Agriculture. La session s'est déroulée en présence de 66 pays membres, une organisation membre et 36 organisations en qualité d'observateurs. La liste des participants figure à l'annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. Le Dr Bettina Hartwig, Chef de la Direction des politiques alimentaires du Ministère fédéral allemand de l'Alimentation et de l'Agriculture, s'exprimant au nom du Dr Robert Kloos, Secrétaire d'État auprès du Ministère fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture, souhaite la bienvenue aux délégués et remercie le gouvernement indonésien pour son hospitalité et l'excellente coopération lors de la précédente session du Comité qui s'est tenue à Bali.
3. Le Dr Hartwig souligne l'importance que le gouvernement fédéral attache au Codex et à sa contribution à la sensibilisation en faveur de la sécurité alimentaire. Elle insiste sur l'atout essentiel du Codex, qui consiste à travailler sur la base de principes scientifiques solides. Tout en se réjouissant du travail utile réalisé par le Comité au cours de la présente session, le Dr Hartwig exprime son souhait que le Comité travaille dans un esprit de compromis afin d'accomplir les tâches qui l'attendent.

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

4. Le Comité prend note du partage des compétences entre l'Union européenne et ses États membres conformément à l'article II, paragraphe 5, du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, tel que présenté dans le document CRD1.

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

5. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour pour la présente session, en notant que la discussion sur le point 9 de l'ordre du jour sera reportée à la prochaine session du Comité, étant donné que les conclusions de la 6<sup>e</sup> réunion du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS (NUGAG) ne sont pas disponibles.

### **QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)**<sup>3</sup>

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

#### **Suivi de l'élaboration des normes**

7. Le Comité rappelle sa réponse au suivi du plan stratégique exprimée lors de sa dernière session (REP 15/NFSDU, annexe II), à savoir qu'il n'est pas nécessaire de développer une nouvelle approche de gestion de son travail.

#### **Limite maximale pour le plomb dans les préparations pour nourrissons**

8. Le Comité est convenu de supprimer la limite maximale pour le plomb dans la section sur les contaminants de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981) et de faire référence à la place à la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

#### **Niveau minimum d'acides gras trans (AGT)**

9. Le Comité décide que la délégation du Canada devra tenir compte de la réponse du CCMAS lors de la préparation du document de travail sur l'allégation « sans » acides gras trans pour la prochaine session.

---

<sup>1</sup> CRD1

<sup>2</sup> CX/NFSDU 15/37/1

<sup>3</sup> CX/NFSDU 15/37/2 ; CRD3 (Observations de l'Équateur, du Kenya, du Mali, de l'Union africaine, de l'Union européenne et de l'ISDI)

### **Examen d'« ELISA G12 » comme méthode supplémentaire potentielle en vue d'une inclusion dans la Norme pour les aliments diététiques ou de régime destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten (CODEX STAN 118-1979)**

10. Le Comité prend note de la réponse du CCMAS, notamment au regard de la validation des méthodes R5 et G12, basées sur les deux matrices (maïs et riz), mais s'interroge sur les aspects suivants : quelle méthode adopter pour les matrices mixtes, comparabilité des deux méthodes (si elles donnent des résultats différents) et implications pour l'étiquetage « sans gluten ». Le Comité décide de s'en remettre au CCMAS pour davantage d'explications, avec la demande suivante :
- compte tenu du fait que les seuils figurant dans la norme CODEX STAN 118-1979 ont été établis sur la base des résultats obtenus avec la méthode ELISA R5, le CCMAS peut-il confirmer que les résultats des deux méthodes (R5 et G12) sont totalement comparables pour tous les produits couverts par la norme, en particulier :
    - les produits fabriqués à partir d'ingrédients naturellement exempts de gluten (par exemple sarrasin, millet, amarante, quinoa, etc.) ;
    - les produits fabriqués à partir d'ingrédients contenant du gluten (par exemple protéines de blé partiellement hydrolysées, amidon de blé, extrait de malt, sirops de glucose, etc.) ;
    - les produits à base d'avoine ; et
    - les matrices liquides.

### **QUESTIONS SOULEVÉES PAR LA FAO ET L'OMS (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

11. Le représentant de la FAO explique que la FAO a rendu public récemment un nouvel indicateur de diversité alimentaire, à savoir Diversité alimentaire minimale - femmes (DAM-F), utilisé pour l'évaluation de la diversité du régime alimentaire des femmes au niveau individuel<sup>5</sup>. Le DAM-F est un indicateur indirect à usage mondial servant à évaluer l'adéquation de l'apport en micronutriments dans le régime alimentaire des femmes en âge de procréer. Ce nouvel indicateur montre que les femmes qui consomment des aliments de cinq groupes d'aliments ou plus sont davantage susceptibles de couvrir leurs besoins en micronutriments que celles qui consomment des aliments d'un nombre de groupes inférieur. Il s'agit d'un nouvel outil d'évaluation, de fixation d'objectifs et de sensibilisation. Un manuel visant à orienter la collecte de données pour cet indicateur sera publié en décembre 2015. Le Comité permanent des Nations Unies sur la nutrition (UNSCN) et le Rapport mondial sur la nutrition 2015 ont également adopté le DAM-F comme indicateur nutritionnel prioritaire pour suivre les progrès des ODD, en particulier l'ODD n° 2. La FAO va continuer d'aider les pays à développer leur capacité de mise en œuvre de cet indicateur pour suivre les progrès dans le domaine de la nutrition.
12. La FAO et l'OMS élaborent actuellement une version pilote d'un outil baptisé FAO/WHO GIFT (FAO/WHO Global Individual Food consumption data Tool), destiné à estimer l'apport en éléments nutritifs et à identifier les principales sources d'éléments nutritifs dans l'alimentation au niveau individuel. Cette base de données complète compilera des microdonnées pour la production d'indicateurs dans le domaine de la nutrition, de l'exposition alimentaire et de l'impact environnemental. Cette version pilote est en cours de développement sur la base de quatre ensembles de données provenant de pays à faible revenu. Des informations plus détaillées sont disponibles sur le site web de la FAO<sup>6</sup>.
13. La FAO a remis à jour un site web sur les Recommandations alimentaires en novembre 2014. Ce site sert de plate-forme pour l'échange d'informations sur les directives nutritionnelles dans le monde entier. Il compte actuellement des recommandations alimentaires venant de 78 pays, et sera actualisé en permanence à mesure que des recommandations seront créées ou révisées. La FAO continue d'apporter une assistance technique directe aux pays pour l'élaboration de recommandations alimentaires nationales. En outre, une étude est en cours sur le thème « Developments in Healthy and Sustainable Eating and Dietary Guidelines and Related Policies: a State of Play Assessment » (Évolutions des recommandations alimentaires saines et durables et politiques associées : état des lieux). Le rapport sera publié en décembre 2015.
14. La représentante de l'OMS évoque quelques activités intéressantes pour les travaux actuels du Comité : 1) nouvelles directives de l'OMS sur l'apport en sucres chez l'adulte et chez l'enfant, publiées en mars 2015 ; 2) réunion technique de l'OMS sur les politiques fiscales concernant l'alimentation, qui s'est tenue en mai 2015 ; 3) réunion technique de l'OMS sur l'étiquetage nutritionnel pour la promotion d'une alimentation saine, prévue en décembre 2015 ; 4) travaux actuels du sous-groupe sur l'alimentation et la santé du

<sup>4</sup> CX/NFSDU 15/37/3

<sup>5</sup> <http://www.fao.org/documents/card/en/c/678ab9d4-e7a8-4388-9f9f-1c709ea47752/>

<sup>6</sup> <http://www.fao.org/food/nutrition-assessment/foodconsumptiondatabase/en/>

NUGAG, notamment la finalisation du projet de directives sur les acides gras saturés (AGS), les acides gras trans (AGT) et les lipides totaux, la mise à jour des recommandations sur l'apport en glucides, l'étude des effets sur la santé liés aux édulcorants non sucrés, les différents régimes alimentaires et les acides gras polyinsaturés (AGPI) ; 5) études systématiques sur l'efficacité des suppléments nutritionnels à base de lipides pour le traitement et la prévention de la sous-nutrition chez les femmes enceintes et les enfants de 6 à 59 mois ; 6) réunion OMS/FAO « Cultures de base biofortifiées avec teneur accrue en vitamines et sels minéraux : aspects à prendre en compte pour une stratégie de santé publique », prévue en avril 2016, et préparation des études systématiques de fond ; 7) recommandations sur la promotion inappropriée des aliments complémentaires ; 8) développement de modèles de profils nutritionnels dans le but de réguler la commercialisation des aliments et des boissons non alcoolisés pour les enfants ainsi que pour d'autres applications, par exemple approvisionnement alimentaire des écoles, mise en place de politiques fiscales et élaboration de systèmes d'étiquetage en face avant des emballages.

15. La représentante de l'OMS informe par ailleurs le Comité sur la tenue de l'atelier du Pacifique sur la nutrition, les maladies non transmissibles (MNT) et le rôle du Codex, organisé conjointement par le Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental et le Bureau sous-régional de la FAO pour le Pacifique aux îles Fidji en avril 2015. Cet atelier a réuni des points de contact nationaux du Codex et des points focaux pour la nutrition des États membres de la région Pacifique et s'est penché sur les moyens possibles de s'assurer que le travail du Codex tienne bien compte de la nécessité de s'attaquer au problème de l'obésité et des MNT en lien avec l'alimentation, en tirant les leçons des travaux réalisés par le CCNFSDU et le CCFL depuis 2005 pour traiter la question des MNT.

**AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE SUPPLÉMENTAIRES OU RÉVISÉES AUX FINS D'ÉTIQUETAGE DANS LES DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (VITAMINES A, D, E, MAGNÉSIUM, PHOSPHORE, CHROME, CUIVRE, CHLORURE ET FER) À L'ÉTAPE 4 (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

16. La délégation australienne, en tant que présidente du GT électronique, présente le document [CX/NFSDU 15/37/4](#), passe en revue les travaux du GT électronique et décrit brièvement les 19 recommandations.
17. Le Comité a étudié les recommandations 1 à 19 du GT électronique, formule les observations ci-après et prend les décisions suivantes :

**Recommandation 1 – VNR-B pour la vitamine A**

18. Le Comité convient de maintenir la VNR-B pour la vitamine A à 800 µg, provenant désormais de l'IOM, et note que ce niveau a contribué à la gestion de la carence en vitamine A et complété les interventions sur ce sujet menées actuellement dans différents pays.

**Recommandations 2 et 3 – VNR-B pour la vitamine D**

19. Le Comité a examiné la proposition du GT électronique de réviser à la hausse la VNR-B pour la vitamine D de 5 µg à 10 ou 15 µg et prend note des points de vue suivants exprimés sur chaque niveau proposé :
- les délégations en faveur du maintien de la VNR-B à 5 µg observent que dans certains pays, les populations bénéficient d'une exposition adéquate à la lumière du soleil, et qu'une valeur faible est donc requise dans ces pays. Elles proposent l'introduction d'une note permettant aux autorités d'augmenter ces niveaux en fonction de la situation locale ;
  - les délégations en faveur de l'augmentation de la VNR-B à 10 ou 15 µg soulignent que les valeurs supérieures sont destinées aux populations n'ayant qu'une exposition minimale à la lumière du soleil. Un observateur estime que pour atteindre un état de santé optimal, un niveau de 15 µg ou plus est plus approprié ;
  - la nécessité d'attendre un avis de l'EFSA, qui devrait tenir compte des découvertes scientifiques les plus récentes.
20. Le Comité est convenu :
- a) de reporter l'examen de la VNR-B pour la vitamine D à sa prochaine session afin de tenir compte des conclusions de l'EFSA à venir en février 2016 et des découvertes scientifiques les plus récentes ;
  - b) à titre de mesure temporaire, de conserver la valeur actuelle de 5 µg et d'ajouter une note sur la

---

<sup>7</sup> [CX/NFSDU 15/37/4](#) ; [CX/NFSDU 15/37/4 Add.1](#) (Observations du Brésil, du Canada, du Chili, du Costa Rica, des États-Unis d'Amérique, du Ghana, de la Nouvelle-Zélande, de l'Union africaine, de l'ELC, de l'IADSA et de l'ISDI) ; [CX/NFSDU 15/37/4 Add.2](#) (Observations de l'Égypte, de la Malaisie, du Mali et de FoodDrinkEurope) ; CRD4 (Observations de la Colombie, de l'Inde, de l'Indonésie, du Kenya, des Philippines, de l'Union européenne et de l'IFMA) ; [CRD13](#) (Observations du Salvador) ; [CRD14](#) (Observations de la NHF)



vitamine D, à la section 3.4.4.1, VNR-B (CAC/GL 2-1985), formulée comme suit : « *Les autorités nationales et/ou régionales compétentes devraient déterminer une VNR-B appropriée qui représente au mieux l'exposition de la population à la lumière du soleil et d'autres facteurs pertinents.* ».

#### **Recommandation 4 – VNR-B pour la vitamine E**

21. Le Comité a examiné la recommandation et prend note des propositions de certaines délégations d'augmenter la proposition de VNR-B à 12 ou 15 mg, sur la base d'une préférence pour l'INL<sub>98</sub>.
22. Le Comité est convenu d'adopter une VNR-B pour la vitamine E de 9 mg, en prenant note des réserves de la Malaisie, de l'Afrique du Sud et de l'Indonésie.

#### **Recommandations 5, 6 et 7 – VNR-B pour le fer, caractéristiques de l'alimentation et note**

23. Le Comité convient d'établir deux valeurs pour le fer, sur la base du rapport 2004 de la FAO/OMS. Le représentant de la FAO explique que les chiffres de la FAO/OMS pour le fer, à savoir 14 mg (15 % d'absorption alimentaire) et 22 mg (10 % d'absorption alimentaire), tiennent compte de l'absorption alimentaire du fer dans le monde dans les régimes alimentaires à base de végétaux (principalement dans les pays en développement), qui sont associés à une plus faible absorption du fer, et dans les régimes alimentaires mixtes (consommés dans les pays développés) qui présentent une absorption supérieure du fer. Il propose qu'à l'avenir, lors de la révision des VNR, le CCNFSDU considère les réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU) comme la principale source d'avis scientifiques, car les JEMNU examinent les VNR à l'échelle mondiale.
24. Le Comité note également l'interrogation soulevée par un observateur sur la nécessité d'avoir deux niveaux pour le fer, à savoir un pour les hommes et un pour les femmes en âge de procréer, et le fait qu'un homme de 50 ans a 2 à 3 fois plus de réserves en fer dans son organisme qu'une femme du même âge. Par conséquent, il estime que cette valeur ne peut pas faire l'objet d'une moyenne.
25. Le Comité est convenu de :
  - a) modifier la VNR-B pour se référer au % d'absorption alimentaire ; et
  - b) réviser la VNR-B de 14 mg à 14 mg (15 % d'absorption alimentaire) et 22 mg (10 % d'absorption alimentaire).
26. Le Comité est convenu :
  - a) d'approuver les caractéristiques de l'alimentation en lien avec la VNR-B pour le fer recommandées par le GT électronique ;
  - b) d'ajouter au fer la même note de bas de page que celle jointe au zinc, comme le recommande le GT électronique.

#### **Recommandation 8 – VNR-B pour le magnésium**

27. Le Comité note que le calcul de la valeur de la VNR-B pour le magnésium établie en 1988 n'était pas suffisamment clair et que la nouvelle valeur proposée est désormais basée sur des calculs de moyennes obtenues dans des études d'équilibre émanant d'OSCR.
28. Un observateur fait remarquer que puisque le Comité a déjà fixé la VNR-B pour le calcium à 1 000 mg, la valeur minimum pour le magnésium devrait être fixée à 400-500 mg.
29. Le Comité approuve la révision de la VNR-B pour le magnésium à 310 mg en prenant note des réserves de l'Afrique du Sud.

#### **Recommandation 9 – VNR-B pour le phosphore**

30. Le Comité note que la valeur de la VNR-B proposée pour le phosphore de 700 mg est basée sur la valeur de l'INL<sub>98</sub> de l'IOM, similaire à la valeur proposée dans l'avis scientifique préliminaire de l'EFSA, et que l'EFSA a révisé son chiffre final, qui est désormais de 550 mg.
31. Le Comité prend note des éléments suivants :
  - l'EFSA a modifié la valeur à 550 mg sur la base de preuves indiquant que le rapport entre phosphore et calcium dans tout l'organisme (qui peut assurer la santé des os) est situé entre 1,4 et 1,9, et le rapport inférieur de 1,4 a été utilisé dans les calculs car l'apport en phosphore est plus élevé dans l'alimentation occidentale ; et
  - la VNR-B pour le phosphore de 550 mg est privilégiée par certaines délégations car l'absorption du phosphore alimentaire est liée au calcium selon un rapport de 2:1.
32. Le Comité convient d'adopter la recommandation pour la VNR-B pour le phosphore à 700 mg, en prenant

note des réserves du Mali, du Sénégal et du Togo, qui préfèrent une VNR-B de 550 mg, au motif que davantage de preuves scientifiques sont nécessaires concernant le rapport entre phosphore et calcium.

#### **Recommandation 10 – VNR-B pour le cuivre**

33. Le Comité note que :

- la valeur de l'EFSA de 1,5 mg représente un apport adéquat (apport moyen pour la population et études d'équilibre). Des études d'équilibre récentes pour les hommes indiquent qu'un apport de 900 µg par jour risque de ne pas être suffisant pour parvenir à un équilibre zéro pour cet élément dans l'organisme ; par conséquent, une VNR-B de 900 µg est jugée trop faible ;
- les textes du Codex sont de nature volontaire ;
- compte tenu de l'avis de l'EFSA susmentionné et des principes généraux du Codex Alimentarius, les autorités compétentes nationales et/ou régionales peuvent fixer une VNR-B plus élevée pour le cuivre ; et
- la recommandation du GT électronique de 900 µg est basée sur l'INL<sub>98</sub> de l'IOM.

34. Le Comité est convenu d'adopter la recommandation pour la VNR-B pour le cuivre de 900 µg, basée sur l'INL<sub>98</sub> de l'IOM, dans un esprit de compromis.

#### **Recommandation 11 – VNR-B pour le chrome**

35. Le Comité évoque la nécessité d'établir une VNR-B pour le chrome et prend note des éléments suivants :

- les preuves limitées montrant que le chrome est un élément nutritif essentiel, les indicateurs limités des effets bénéfiques sur la santé ; et
- les lacunes dans les sources de données et les inquiétudes concernant la méthodologie employée pour calculer une VNR-B de 30 µg ;
- un observateur estime que le chrome est essentiel pour la santé et qu'une valeur devrait être fixée entre 50 et 200 µg.

36. Le Comité est convenu de ne pas établir de VNR-B pour le chrome pour le moment, en raison des informations scientifiques limitées sur le caractère essentiel de ce sel minéral. Elle pourrait être envisagée à une date ultérieure.

#### **Recommandation 12 – VNR-B pour le chlorure**

37. Le Comité a examiné la proposition sur l'établissement d'une VNR-B pour l'élément nutritif chlorure et prend note des éléments suivants :

- La valeur de 3 000 mg est équimolaire avec la VNR-MNT pour le sodium, ce qui, toutefois, ne justifie pas en soi l'établissement d'une VNR-B.
- La VNR-B pour le chlorure n'est pas nécessaire car le chlorure n'est pas considéré comme un élément nutritif essentiel et n'est pas non plus lié aux MNT.
- Aucune situation de carence clinique n'a jamais été signalée pour le chlorure et, en outre, le chlorure est toujours disponible dans l'alimentation.
- Il serait mieux d'attendre de disposer d'informations scientifiques solides puis d'établir une valeur ultérieurement.

38. Le Comité est convenu de ne pas établir de VNR-B pour le chlorure pour le moment. Elle pourrait être envisagée à une date ultérieure, mais pour le moment elle n'est pas jugée nécessaire.

#### **Recommandation 13 – Équivalents alimentaires de la vitamine A et facteurs de conversion**

39. Le Comité a examiné les équivalents alimentaires et les facteurs de conversion de la vitamine A, à savoir les équivalents rétinol (ER) et les équivalents d'activité du rétinol (EAR), et convient de supprimer la référence aux formes chimiques de la vitamine A ajoutées aux aliments, car il n'est pas nécessaire d'inclure des calculs moléculaires.

40. Le Comité n'est pas parvenu à s'entendre sur un facteur de conversion unique, compte tenu de l'existence de différents facteurs de conversion utilisés à l'échelle mondiale.

41. Le Comité est convenu d'adopter la recommandation avec la modification susvisée dans le deuxième tableau de la section 3.4.4.1 des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel*, renommé comme proposé (recommandation 15).

**Recommandation 14 – Équivalents alimentaires de la vitamine E et facteurs de conversion**

42. En examinant cette recommandation, le Comité a observé que les points de vue divergent concernant l' $\alpha$ -tocophérol en tant que seul isomère ayant une activité de vitamine E :
- les délégations favorables à l'identification de toutes les formes d'isomères de la vitamine E en tant que formes actives de vitamine E se prononcent pour l'inclusion de tous les isomères de la vitamine E visés dans la publication de la FAO/OMS (2004), car ces isomères présentent aussi une activité de vitamine E en plus d'autres activités biologiques importantes ; en outre la vitamine E est ainsi décrite comme complexe ;
  - les délégations favorables à l'identification du seul  $\alpha$ -tocophérol comme vitamine E indiquent que l' $\alpha$ -tocophérol est le seul composé qui présente une activité de vitamine E et contribue ainsi au caractère essentiel direct de cette vitamine ; en outre, les autres isomères sont des antioxydants ;
  - la représentante de l'OMS indique que la publication de la FAO/OMS de 2006 identifie l' $\alpha$ -tocophérol comme unique isomère ayant une activité de vitamine E.
43. Compte tenu de l'absence de consensus, le Comité est convenu de reporter la décision sur cette recommandation à sa prochaine session. Il est toutefois convenu de supprimer la référence aux différentes formes de vitamine E ajoutées aux aliments.

**Recommandation 16 – Définition des OSCR dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel**

44. Le Comité approuve la recommandation d'insérer la définition des OSCR dans l'annexe aux *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985).

**Recommandation 17 – Compte-rendu des décisions sur les VNR-B**

45. Le Comité est convenu que le compte-rendu détaillé de toutes les VNR-B de l'actuelle révision sera mis à disposition sous forme de document d'information sur le site web du Codex (annexe VI).

**Approche d'établissement de VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge**

46. Le Comité évoque la nécessité de VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge et prend note des avis suivants exprimés par les délégations :
- Les travaux pourraient être bénéfiques pour les pays ayant une législation nationale ; il serait important d'étudier dans quelle mesure une telle législation existe dans les différents pays, en vue d'encourager une harmonisation.
  - Les besoins en éléments nutritifs peuvent varier à mesure que les enfants grandissent et ce sujet pourrait bénéficier des travaux de la FAO et de l'OMS. La charge de travail serait considérable pour le Comité, et les JEMNU pourraient donc l'aider dans cette tâche.
  - Ces travaux contribueraient aux recherches scientifiques dans des domaines tels que l'alimentation et la santé des enfants, et ne seraient destinés ni à des fins d'étiquetage, ni à des fins d'allégation.
  - Un observateur note que la distinction entre les nourrissons du premier âge et les nourrissons du deuxième âge pourrait constituer un domaine potentiel pour des allégations promotionnelles ; les travaux auraient des effets négatifs pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge, car ils auraient un impact sur l'allaitement au sein et la consommation des aliments familiaux ; il s'interroge sur la manière de veiller à ce que le résultat des travaux ne débouche pas sur des allégations promotionnelles.
  - Ces travaux ne devraient pas se voir accorder une grande priorité.
47. La présidence explique que les JEMNU ont été mises en place pour apporter un avis scientifique au CCNFSDU et qu'il est temps que le Comité envisage de solliciter un tel avis dans ce domaine.
48. Concernant la proposition d'avis scientifique des JEMNU, le Comité a procédé à un échange de points de vue et prend note des éléments suivants :
- Le processus des JEMNU permettrait au Comité d'avancer sur une base éclairée.
  - Les OSCR disposent de valeurs nutritionnelles et le type d'avis scientifique dont a besoin le CCNFSDU est déjà disponible.
  - Les déclarations d'éléments nutritifs dans les normes selon leur utilisation dans les produits ne sont pas disponibles et ce point pourrait tirer avantage des travaux des JEMNU.
  - Les pays pourraient en profiter dans l'élaboration de leur législation nationale.

- L'établissement de VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge contribuerait à faciliter l'étiquetage des aliments complémentaires enrichis en vitamines.
  - Enfin, les recommandations des OSCR ont été utilisées en l'absence d'avis scientifique de la FAO/OMS ; en outre, il est plus logique de demander l'avis d'experts pour ces travaux auprès des JEMNU car ces dernières proposeraient une approche harmonisée.
49. Le représentant de la FAO rappelle que les JEMNU ont été créées afin de fournir un avis scientifique au CCNFSDU et prend note du soutien exprimé par les différentes délégations sur ce point. Il conseille au Comité de dresser une liste prioritaire de ses besoins en avis scientifiques afin de permettre de planifier les travaux des JEMNU.
50. En réponse à la discussion sur la possibilité de demander aux JEMNU d'entamer les travaux, la représentante de l'OMS rappelle au Comité le mandat et le règlement intérieur des JEMNU, en particulier l'étape 1 qui décrit la nécessité pour l'organe du Codex ou les États membres demandant des informations ou un avis scientifique des JEMNU de formuler les questions PICO<sup>8</sup> requises pour que les JEMNU puissent répondre aux demandes spécifiques.

### Conclusion

51. Compte tenu de la discussion ci-dessus, le Comité est convenu :
1. d'établir un GT électronique ayant le mandat suivant :
    - A. évaluer la nécessité d'établir une VNR-B et sa valeur pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge dans les textes du Codex concernant :
      - i. le but de ces VNR-B dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) et les textes du Codex relatifs aux aliments diététiques ou de régime pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge ; et
      - ii. les groupes spécifiques de la population auxquels ces VNR-B peuvent s'appliquer ;
    - B. en cas de besoin établi dans le cadre du point 1 du mandat ci-dessus, et compte tenu de la discussion aux sections 7 et 8 du document CX/NFSDU15/37/4, recommander des paramètres pour les VNR-B concernant :
      - i. les éléments nutritifs essentiels,
      - ii. les groupes concernés de la population, et
      - iii. le champ d'application des VNR-B aux textes du Codex selon le point 1(i) du mandat ;
    - C. en cas de besoin établi dans le cadre du point 1 du mandat ci-dessus, évaluer la nécessité d'un avis scientifique fourni par les JEMNU ;
    - D. revoir le fonctionnement des dispositions sur l'étiquetage nutritionnel dans les textes du Codex dans le cadre du point 1(i) du mandat et, le cas échéant, formuler une demande au CCFL pour obtenir un avis sur les modifications potentielles en vue d'apporter plus de clarté.

En l'absence de membre prêt à diriger le GT électronique, le Comité en appelle aux membres pour qu'ils se manifestent et la question sera réexaminée lors de la prochaine session.

2. Les recommandations 2 et 14, dont les discussions finales sont reportées à la prochaine session, seront distribuées pour observations à l'étape 3.
3. L'examen des recommandations 18 et 19 est interrompu au motif que ces deux recommandations sont en lien avec les éventuels travaux du GT électronique susmentionné.

### **Statut de l'Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (vitamine A, D, E, magnésium, phosphore, chrome, cuivre, chlorure et fer)**

52. Le Comité est convenu :
- a) de faire passer à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7) les VNR-B nouvelles et révisées pour le cuivre, le fer (caractéristiques de l'alimentation et note), le magnésium, le phosphore, la vitamine E et la vitamine A (équivalents alimentaires et facteurs de conversion), ainsi que les modifications de l'*annexe aux Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population*

<sup>8</sup> L'acronyme PICO signifie P = Patient, problème ou population, I = Intervention, C = Comparaison, contrôle ou comparateur et O = Résultat (« Outcomes » en anglais).

*générale* (paragraphe 2.5) pour adoption par la CAC39 (annexe II, parties I et II) ; et

- b) de renvoyer la VNR-B pour la vitamine D ainsi que les équivalents alimentaires et le facteur de conversion pour la vitamine E à l'étape 3 pour observations (annexe II, partie III).

#### **RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CODEX STAN 156-1987) À L'ÉTAPE 4 (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

53. La délégation de Nouvelle-Zélande, en sa qualité de présidente du GT électronique et du GT physique, présente le point de l'ordre du jour et résume les principales conclusions du GT physique présentées dans le document CRD2.

##### Discussion générale

54. Le Comité note que :

- a) les travaux ont lieu par phases et que l'examen actuel porte sur les définitions (section 2) et les facteurs essentiels de composition (section 3) pour les produits destinés aux nourrissons du deuxième âge (à partir de 6 mois et de moins de 12 mois) ;
- b) le champ d'application et l'étiquetage seront examinés ultérieurement et pourraient inclure la référence aux résolutions WHA pertinentes sur l'alimentation optimale du nourrisson et de l'enfant en bas âge, ainsi que sur l'absence de nécessité de ces produits. La délégation indienne réitère sa position quant à la nécessité de considérer les préparations de suite à la lumière de la résolution WHA 39.28 et indique que si la Norme pour les préparations de suite doit être développée, elle sera favorable à une telle norme uniquement pour les enfants après 12 mois et jusqu'à 36 mois. Si des considérations particulières doivent être envisagées concernant les exigences pour les nourrissons du deuxième âge, la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981) devrait être ouverte car la proposition actuelle vise à réaligner la *Norme pour les préparations de suite* sur la norme CODEX STAN 72-1981 existante ;
- c) la nouvelle appellation des catégories de produits pourrait être examinée ultérieurement.

##### Discussion spécifique

##### Description et définitions (section 2)

55. Le Comité :

- a) convient d'utiliser le terme « produit » au lieu d'« aliment » (section 2.1.1) à des fins de cohérence avec la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CODEX STAN 72-1981) et le Manuel de procédure ; et de procéder aux changements consécutifs requis dans le texte ;
- b) n'approuve pas la demande de l'OMS, soutenue par certaines délégations et observateurs, de modifier la section 2.1.1 pour indiquer que « l'utilisation de ce produit ne doit pas remplacer le lait maternel et conduire à l'arrêt de l'allaitement au sein », car cette idée pourrait être mieux abordée dans la section Champ d'application ou ailleurs dans la norme ;
- c) note que les définitions pourront être remaniées à mesure que les travaux de révision progresseront.

##### Facteurs essentiels de composition et de qualité (pour les nourrissons du deuxième âge de 6 à 12 mois) (section 3)

56. Le Comité :

- a) approuve les facteurs essentiels de composition pour la teneur énergétique, les lipides totaux, les glucides, l'acide  $\alpha$ -linoléique, l'acide linoléique, les vitamines D et E, la riboflavine, la niacine, la vitamine B<sub>6</sub>, la vitamine B<sub>12</sub>, l'acide pantothénique, la biotine, l'acide folique, la thiamine, le calcium, le phosphore, le magnésium, le sodium, le chlorure, le potassium, le manganèse, le sélénium et le cuivre ;
- b) modifie l'intitulé pour les glucides totaux afin de renvoyer aux glucides disponibles, tenant ainsi compte du fait que les niveaux indiqués font référence aux glucides digérés et absorbés et non aux oligosaccharides ;

<sup>9</sup> CX/NFSDU 15/37/5 ; CX/NFSDU 15/37/5 Add.1 (Observations de l'Argentine, du Brésil, du Canada, du Chili, du Costa Rica, des États-Unis d'Amérique, du Ghana, du Maroc, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, des Philippines, de l'Union africaine, de l'ELC, de l'ENSA, de l'EUVEPRO, de la GOED, de la FIL, de l'IFT et de l'ISDI) ; CX/NFSDU 15/37/5 Add. 2 (Observations de l'Égypte, de la Malaisie et du Mali) ; CRD5 (Observations de la Colombie, de l'Équateur, de l'Inde, du Kenya, de la Malaisie, du Mexique, du Vietnam, de l'Union européenne et de l'IBFAN) ; CRD11 (Observations de l'ISDI) ; CRD15 (Observations de la Thaïlande, de l'ELC et de l'IFT).

- c) explique que le sucrose et le fructose ne devraient pas être ajoutés, sauf si nécessaire en guise de source de glucides ;
- prend note des réserves des délégations indienne et sud-africaine concernant l'inclusion des polymères de glucose, soutenues par des organisations ayant qualité d'observateurs. La délégation indienne émet des réserves sur l'ajout de polymères de glucose et le maintien dans le projet de norme de la phrase : « Sucrose et/ou fructose ne doivent pas être ajoutés, sauf si cette adjonction est nécessaire et à condition que la somme des deux ne dépasse pas 20 % des glucides totaux ». Un observateur exprime ses doutes en indiquant que les polymères de glucose ne devraient être utilisés que si nécessaire dans les préparations à base de soja et que les protéines hydrolysées ne sont pas nécessaires dans les préparations de suite, car ce ne sont pas des aliments donnés à des fins médicales spéciales ;
  - prend note des fortes réserves de la représentante de l'OMS quant au maintien de la phrase sur l'ajout de sucrose et/ou de fructose, le cas échéant, dans les notes afférentes à l'intitulé des glucides, car cela va à l'encontre des directives de l'OMS sur l'apport en sucres chez l'adulte et chez l'enfant publiées en mars 2015. Cet avis est soutenu par certaines délégations et observateurs ;
- d) approuve le niveau minimum et la limite indicative maximale pour l'iode ;
- prend note de la préférence des délégations de l'Union européenne et de la Norvège en faveur d'une limite indicative maximale plus faible pour l'iode, car un apport hypothétique de 500 kcal par jour conduirait à un dépassement de ce que ces délégations considèrent comme le niveau d'apport supérieur tolérable (UL) pour l'iode pour les enfants en bas âge, et il est donc nécessaire d'éviter un tel risque en termes de sécurité ; note que ces délégations pourraient accepter la proposition de 60 µg à titre de compromis ;
- e) approuve les niveaux minimum et maximum pour la vitamine A ;
- note que les délégations de l'Union européenne, de la Norvège et du Brésil pourraient accepter le niveau de 180 µg/100 kcal à titre de compromis, malgré leur préférence en faveur d'un niveau inférieur de 114 µg/100 kcal pour les raisons exprimées concernant l'iode ;
- f) approuve les niveaux minimum et maximum proposés pour le fer ;
- prend note de la préférence de la délégation canadienne en faveur d'une approche prudente et donc d'un niveau maximum de 1,5 mg/100 kcal, en raison de préoccupations liées à une surconsommation ; ou bien, compte tenu de la grande disparité des statuts de fer dans le monde, en faveur de l'ajout d'une note à la colonne Limite indicative maximale indiquant que les niveaux peuvent être déterminés par les autorités nationales, comme dans la note de la norme CODEX STAN 72-1981.
57. Le Comité accepte de poursuivre la discussion sur la vitamine C, la vitamine K, le zinc et les protéines, ainsi que sur les interactions potentielles entre certaines vitamines et sels minéraux, car aucun consensus ne s'est dégagé, et prend note des discussions sur ces questions comme suit :
- (a) Niveaux minimum et maximum de protéines – Le Comité a examiné la proposition d'abaisser le niveau à 1,65 ou 1,8. Tout en notant que l'accent a trop été mis sur l'apport en protéines par le passé et qu'une réduction est maintenant encouragée, le Comité estime que les preuves ne sont pas encore suffisantes à ce jour pour soutenir la baisse du niveau. Le Comité accepte de conserver les deux niveaux minimums pour examen ultérieur. Compte tenu de l'existence d'une connexion entre les niveaux minimum et maximum, les propositions de niveau maximum seront également retenues pour examen ultérieur.
- (b) Notes concernant les protéines – Le Comité est favorable aux notes 2, 3, 4 et 5 et réinsère la note 6 entre crochets pour indiquer la nécessité d'une évaluation clinique des préparations de suite à base de protéines de lait non hydrolysées, mais note que les valeurs actuelles nécessiteraient une discussion complémentaire. Une délégation et un observateur soulignent que l'utilisation de protéines hydrolysées dans les préparations de suite destinées à des nourrissons du deuxième âge en bonne santé n'est pas justifiée. Les valeurs indiquées dans les notes 5 et 6 dépendent de la finalisation des niveaux minimum et maximum. Concernant le facteur de conversion de 5,71 dans la note 2, le Comité est convenu de demander au CCMAS d'émettre un avis concernant l'exactitude et le caractère approprié du facteur 5,71 comme facteur de conversion de l'azote pour les isolats protéiques de soja utilisés dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge, en tenant compte du profil d'acides aminés de l'isolat.
- (c) Vitamine K – Aucun consensus ne s'est dégagé concernant les deux niveaux minimums proposés pour la vitamine K. Les arguments en faveur du maintien d'un niveau plus élevé sont fondés sur les antécédents d'innocuité dans l'utilisation, l'alignement sur la valeur pour les préparations destinées aux nourrissons et l'importance de la vitamine K pour lutter contre les problèmes d'hémorragie. Les arguments en faveur d'une

baisse du niveau s'appuient sur les besoins alimentaires fixés par l'EFSA et la FAO/OMS. Les deux niveaux minimums sont donc conservés pour examen ultérieur.

(d) Vitamine C – Aucun consensus ne s'est dégagé sur les deux niveaux minimums proposés pour cette vitamine. Les arguments en faveur d'un niveau inférieur sont fondés sur les besoins de cette tranche d'âge et le fait que les besoins en vitamine C peuvent être couverts par l'alimentation complémentaire. Les arguments en faveur du maintien du niveau plus élevé font valoir qu'il va dans le sens des exigences applicables aux préparations destinées aux nourrissons et que les aliments complémentaires ne fournissent pas toujours des niveaux suffisants de vitamine C.

#### Ingrédients facultatifs (section 3.3.2)

58. Le Comité prend note des éléments suivants et prend les décisions suivantes :

- a) S'agissant du terme « preuves scientifiques généralement reconnues » employé dans la section 3.3.2.1, la représentante de l'OMS note que les critères et le niveau de preuve décrits dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985) sont définis comme suit : « des preuves scientifiques pertinentes convaincantes/généralement acceptées ou le niveau de preuves équivalent selon la classification GRADE » ; par conséquent, elle suggère d'utiliser cette expression afin d'harmoniser les critères et le niveau de preuve utilisés dans les textes du Codex.
- b) Le Comité approuve la deuxième option proposée pour le point 3.3.2.2, la référence à un « effet » dans un souci de cohérence avec la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et la modification du point 3.3.2.3 afin de faire référence également aux autorités compétentes régionales.
- c) Le Comité convient de maintenir la taurine, les nucléotides, l'acide docosahexaénoïque (DHA), le myo-inositol, la choline et la L-carnitine dans la liste proposée et explique que la liste n'est pas exhaustive.
- d) Le Comité convient que le DHA devrait être facultatif, mais que le niveau minimum nécessite une discussion plus approfondie et, au regard de cette décision, approuve le niveau minimum, le niveau maximum et les rapports pour l'acide linoléique et l'acide  $\alpha$ -linoléique.
  - Le Comité note que la délégation de l'Union européenne estime qu'il est prudent d'exiger l'ajout obligatoire de DHA aux préparations de suite dans des quantités similaires à celles présentes dans le lait maternel. Cette considération est basée sur le rôle structurel du DHA dans les tissus nerveux et la rétine et son implication dans le développement normal du cerveau et de la vision, ainsi que la nécessité pour le cerveau en plein développement d'accumuler d'importantes quantités de DHA au cours des deux premières années de la vie, et la considération selon laquelle l'apport en DHA préformé a généralement pour résultat un statut de DHA plus proche de celui d'un enfant nourri au sein que de celui obtenu avec le seul ALA.
- e) Le Comité note que l'inclusion des cultures produisant de l'acide L(+) lactique devrait être examinée plus en détail car les effets à long terme de ces cultures ne sont pas encore totalement démontrés scientifiquement pour cette tranche d'âge.

#### Facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les enfants en bas âge (12-36 mois)

59. Le Comité approuve l'approche et les principaux thèmes concernant les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les enfants en bas âge (12-36 mois), tels que décrits dans le document CX/NFSDU 15/37/5 (section 8).

#### **Conclusion**

60. Le Comité est convenu d'établir :

- a) un GT électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par la France et l'Indonésie, travaillant en anglais uniquement, avec le mandat suivant :
  - finaliser la section 3 sur les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les nourrissons du deuxième âge (6-12 mois) ;
  - revoir les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour les enfants en bas âge (12-36 mois) sur la base des discussions de la 37<sup>e</sup> session du CCNFSDU et de l'approche décrite dans le document CX/NFSDU 15/37/5 ;
  - affiner la définition 2.1.1 sur la base des résultats de la révision des facteurs essentiels de composition pour les 6-36 mois avec un point de distinction à l'âge de 12 mois ;
  - étudier les éléments pour un nouvel examen par la 38<sup>e</sup> session du CCNFSDU concernant la section 9 (étiquetage) afin d'éclairer la révision des sections de la norme sur le champ d'application et l'étiquetage ;

- b) un GT physique, qui devra se réunir juste avant la prochaine session, présidé par la Nouvelle-Zélande, coprésidé par la France et l'Indonésie, travaillant en anglais, en français et en espagnol, pour examiner les recommandations du GT électronique, en particulier les facteurs essentiels de composition pour la tranche d'âge de 12 à 36 mois, en tenant compte des observations formulées à l'étape 3, et préparer d'autres recommandations pour examen à la 38<sup>e</sup> session du CCNFSDU.

**Statut de la révision de la Norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987)**

61. Le Comité est convenu de :
- conserver les définitions des sections 2.1.2 et 2.2 et les facteurs essentiels de composition et les ingrédients facultatifs convenus à l'étape 4 (annexe III, partie I) jusqu'à ce que la révision des autres sections soit approuvée ;
  - renvoyer à l'étape 2/3 la définition de la section 2.1.1 et le restant des facteurs essentiels de composition (annexe III, partie II), pour examen lors de sa prochaine session.

**AVANT-PROJET DE DÉFINITION DE LA BIOFORTIFICATION À L'ÉTAPE 4 (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

62. La présidence rappelle la discussion précédente au sein du Comité et prend note de la demande de la CAC38 concernant la manière dont la définition sera utilisée ainsi que le meilleur endroit pour la placer.
63. Les délégations du Zimbabwe et de l'Afrique du Sud, en tant que coprésidentes du GT électronique, présentent le document, résument les neuf critères identifiés comme sources de la proposition de définition et présentent quatre options pour la définition.

**Discussion**

64. Le Comité est convenu de ne pas discuter des propositions de définition à ce stade et examine si les critères contenus dans le document de travail sont globalement adéquats pour orienter la poursuite des travaux du GT électronique.
65. Le Comité convient que, conformément au document de projet, la définition doit être suffisamment vaste pour inclure tous les types possibles de méthodes agricoles et organismes susceptibles d'améliorer la qualité nutritionnelle du produit. Le Comité note que le terme biofortification est compliqué à traduire, car le préfixe « bio » a des significations différentes selon les régions du monde, de sorte que le groupe de travail pourrait aussi envisager de définir un terme plus approprié.
66. Le Comité se pose la question de savoir, sans parvenir à une conclusion, si les aliments fortifiés au moyen d'une technique utilisant de l'ADN recombiné doivent être inclus dans la définition. Le Comité note qu'il existe des textes du Codex pertinents pour la sécurité de ces aliments (CAC/GL 45-2003, annexe 2).
67. Le Comité fait cependant remarquer que si une technique utilisant de l'ADN recombiné est incluse dans le critère 1, il faudra envisager un texte d'explication indiquant que « les autorités nationales et/ou régionales compétentes peuvent décider quelles pratiques agricoles elles souhaitent prendre en considération ». La délégation indienne émet des réserves sur l'inclusion d'aliments/organismes modifiés dans la proposition de texte pour le projet de définition de la biofortification.
68. Le Comité considère que la définition devrait être davantage détaillée avant de se pencher sur les aspects relatifs à l'étiquetage et aux allégations de bénéfices pour la santé. Le Comité convient que les effets de la fortification devraient être mesurables par rapport à des critères objectifs tels que les valeurs nutritionnelles de référence, et pas uniquement à titre d'augmentation par rapport à des produits non fortifiés.
69. Le Comité prend note des questions concernant la biodisponibilité des éléments nutritifs fortifiés et les moyens de la mesurer. Le Comité convient que les anti-nutriments devraient faire l'objet de discussions plus approfondies, car une diminution des anti-nutriments pourrait augmenter la disponibilité des éléments nutritifs. Un observateur note que certaines substances citées comme anti-nutriments (par exemple les phytates) ont des effets positifs sur la santé, et leur diminution pourrait alors s'avérer contre-productive.

70. **Conclusion**

Le Comité convient de mettre en place un groupe de travail électronique coprésidé par le Zimbabwe et l'Afrique du Sud et travaillant en anglais, afin :

- d'examiner les réponses à la demande d'observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de définition et les

<sup>10</sup> CX/NFSDU 15/37/6 ; CX/NFSDU 15/37/6 Add.1 (Observations du Brésil, du Canada, du Chili, des États-Unis d'Amérique, du Mali, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay, des Philippines, du Rwanda, de l'Union africaine, de l'IBFAN, de l'ICBA, de l'ICGMA, de la FIL et de l'IFPRI) ; CRD6 (Observations de la Colombie, de l'Inde, du Kenya, de la Malaisie et de la Thaïlande)



observations formulées pendant la session ;

- d'examiner la demande de la CAC38 concernant la manière dont la définition sera utilisée ainsi que le meilleur endroit pour la placer ; et
- de proposer un projet de définition pour un nouvel examen par le Comité à sa prochaine session.

#### **Statut de l'Avant-projet de définition de la biofortification**

71. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de définition de la biofortification à l'étape 2/3 pour examen lors de sa prochaine session.

#### **AVANT-PROJET SUR UNE VNR-MNT POUR LES ACIDES GRAS OMÉGA 3 À LONGUE CHAÎNE BASÉS SUR L'EPA ET LE DHA À L'ÉTAPE 4 (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

72. En tant que coprésidente du GT électronique, la délégation de Russie présente le rapport et la proposition de VNR-MNT de 250 mg/jour sur la base des informations et des données provenant de trois rapports de consultation de l'OMS et/ou de la FAO/OMS, trois OSCR (répondant à la définition d'un OSCR) et d'un examen de méta-analyses publiées depuis 2012.
73. Le Comité a examiné les recommandations présentées dans le document [CX/NFSDU 15/37/7](#) et constate que les points de vue divergent concernant la proposition.
74. Les délégations et observateurs favorables à la recommandation de 250 mg/jour soulignent que les preuves sont suffisantes pour étayer le lien entre la VNR-MNT et la réduction du risque de mortalité par cardiopathie coronarienne. En réponse aux questions visant à savoir s'il est nécessaire de prendre en compte le rapport DHA/EPA, l'explication suivante est apportée : cet aspect a été examiné et une majorité des membres du GT électronique est convenue de ne pas établir de rapport car il n'existe aucune preuve montrant que le rapport aurait une influence sur l'impact sur la santé.
75. Les délégations qui pensent qu'il est prématuré d'établir une VNR-MNT de 250 mg/jour expriment les avis suivants :
- la relation entre le DHA et l'EPA d'une part et la mortalité par cardiopathie coronarienne d'autre part n'est pas suffisamment caractérisée pour établir une VNR-MNT ;
  - les preuves sont largement fondées sur la consommation de poisson et on ne sait pas vraiment s'il est possible d'extrapoler sur le DHA et l'EPA en particulier ;
  - tous les critères du PG 3.2.2.1 ne sont pas remplis, notamment en ce qui concerne la classification GRADE ; et
  - tous les OSCR n'ont pas été pris en compte.
76. Le Comité estime par conséquent qu'il est nécessaire d'obtenir un avis scientifique supplémentaire des JEMNU ou du NUGAG.
77. La représentante de l'OMS informe le Comité que le NUGAG est en train d'entamer des travaux sur les acides gras polyinsaturés (AGPI) et qu'une demande pourrait être adressée en ce sens dans le cadre de ces travaux au lieu de faire doublon avec les JEMNU. La représentante explique également que le processus au sein des JEMNU peut être lancé uniquement en présence d'une demande claire et des ressources permettant d'initier ce processus conformément aux points 1 et 2 du mandat et des règles de procédure des JEMNU, qui décrivent la manière dont le champ d'application spécifique des travaux devrait être défini et les modes de financement (<http://www.fao.org/ag/humannutrition/68531/fr>).
78. Une forte majorité est favorable à l'envoi d'une demande aux JEMNU et à une collaboration de la FAO et de l'OMS afin d'apporter un avis scientifique au CCNFSDU. Il est noté que ceci va dans le sens des Principes de l'analyse des risques nutritionnels pour le Comité, qui reconnaissent la FAO et l'OMS comme sources primaires pour les avis scientifiques. Toutefois, il est convenu que, puisque le NUGAG est déjà en train de préparer une étude (et qu'un rapport préliminaire sera disponible avant la prochaine session du Comité), le Comité évalue éventuellement les travaux du NUGAG lorsqu'ils seront disponibles, poursuive ses travaux sur la VNR et décide si des avis scientifiques supplémentaires seront nécessaires dans le futur. Le principal résultat pour la santé devrait rester la réduction du risque de mortalité par cardiopathie coronarienne.

<sup>11</sup> [CX/NFSDU 15/37/7](#) ; [CX/NFSDU 15/37/7 Add.1](#) (Observations du Brésil, du Canada, de l'Égypte, des États-Unis d'Amérique, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay, des Philippines, de l'ELC, de FoodDrinkEurope, de la GOED, de l'IADSA, de l'ICGMA et de la FIL) ; [CX/NFSDU15/37/7 Add.2](#) (Observations de l'Équateur et de l'Union européenne) ; CRD7 (Observations de la Colombie, de la Thaïlande et de l'IFMA)

## Conclusion

79. Le Comité est convenu de reconduire le GT électronique présidé par la Russie et le Chili, travaillant en anglais et en espagnol, afin de poursuivre l'élaboration d'une VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne basés sur l'EPA et le DHA, conformément aux Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale (annexe aux *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CAC/GL 2-1985)), en tenant compte également des travaux du NUGAG, comme cela a été fait lors de l'établissement de la VNR-MNT pour le sodium et le potassium.

### État d'avancement de l'Avant-projet sur une VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne basés sur l'EPA et le DHA

80. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet sur une VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne basés sur l'EPA et le DHA à l'étape 2/3 pour examen à la prochaine session.

### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR UNE NORME POUR LES ALIMENTS PRÊTS À L'EMPLOI (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>

81. Le représentant de l'UNICEF présente une synthèse du document de travail révisé et indique que la révision a tenu compte des observations formulées lors de la 36<sup>e</sup> session du CCNFSDU. L'objectif des travaux est désormais d'établir une directive (et non une norme) pour un produit unique appelé « aliment thérapeutique prêt à l'emploi » (RUTF) utilisé pour le traitement de la malnutrition aiguë sévère (MAS).
82. Le Comité exprime son soutien général aux nouveaux travaux. Certains membres et observateurs notent que les RUTF devraient être considérés comme une intervention parmi d'autres dans le cadre d'une stratégie plus large de lutte contre la malnutrition, et que la directive devrait tenir compte d'autres textes pertinents du Codex, ainsi que de l'emploi des produits locaux et des modèles de consommation d'aliments locaux. Il est également indiqué que les aspects relatifs à la commercialisation ne font pas partie du champ d'application du Codex.
83. Un observateur note que si ces produits ne sont pas destinés à la vente au public, il existe un besoin urgent de veiller à ce qu'ils ne soient pas commercialisés ni ne fassent l'objet de campagnes promotionnelles, sauf par le biais d'informations purement scientifiques et factuelles à l'intention des professionnels de santé, des gouvernements et des ONG.
84. Un autre observateur estime que le Comité devrait attendre d'avoir des preuves définitives des bénéfices des RUTF dans le traitement de la MAS, notamment les conclusions des études de l'OMS.
85. La représentante de l'OMS informe le Comité que les études systématiques en cours par l'OMS, portant sur les suppléments nutritionnels à base de lipides et réalisées dans le cadre du processus d'élaboration de recommandations sur les aliments mis au point pour le traitement et la prévention de la sous-nutrition chez les femmes enceintes et les enfants de 6 à 59 mois, n'aboutiront pas au développement de lignes directrices sur la composition en éléments nutritifs des RUTF. La représentante déclare également que l'OMS s'est interrogée sur la proposition lors de sa première présentation par l'UNICEF, car elle incluait les suppléments alimentaires prêts à l'emploi (RUSF), mais se sent désormais plus à l'aise avec la proposition présentée au Comité à l'occasion de la présente session, qui n'inclut plus ce produit.
86. La délégation indienne n'approuve pas la proposition actuelle en raison de l'absence de données scientifiques suffisantes en faveur de l'utilisation des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) dans le traitement de la malnutrition aiguë sévère (MAS). Dans le rapport de la 36<sup>e</sup> session du CCNFSDU (2014), REP15/NFSDU, le paragraphe 182 indique : « La présidence suggère que la décision soit reportée jusqu'à la prochaine session du Comité lorsque l'étude de l'OMS sera disponible et qu'il y aura alors une meilleure base pour une prise de décision ». Cette étude n'est toujours pas disponible à ce jour. L'Inde défend l'utilisation des aliments locaux conformément à la politique nationale. L'Inde a également fait part de son mécontentement concernant la promotion audiovisuelle des RUTF lors de la réunion du CCNFSDU, alors que le projet de document de travail n'en était qu'au stade de l'examen.
87. Ayant passé en revue le document de projet, le Comité prend note des observations et apporte des modifications rédactionnelles en conséquence (annexe IV).

## Conclusion

88. Le Comité est convenu de mettre en place un GT électronique, présidé par l'Afrique du Sud et coprésidé par le Sénégal et l'Ouganda, travaillant en anglais et en français, dont la mission sera, sous réserve de l'approbation des nouveaux travaux par la CAC39, d'élaborer les lignes directrices proposées pour examen à la prochaine session.

<sup>12</sup> CX/NFSDU 15/37/8 ; CRD8 (Observations de la Colombie, de l'Inde, du Kenya, des Philippines, de la Thaïlande, de l'Union africaine et de l'IBFAN).

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ALLÉGATION « SANS » ACIDES GRAS TRANS (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

89. Le Comité est convenu de reporter cette question à la prochaine session et de demander à la délégation du Canada de poursuivre l'élaboration du document de travail en tenant compte des conclusions de la 6<sup>e</sup> réunion du Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS (NUGAG) et de la réponse du CCMAS (REP15/MAS, paragraphes 34-36).

**ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (CODEX STAN 72-1981) (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

90. La présidence rappelle que la 36<sup>e</sup> session du CCNFSDU avait accepté de continuer à modifier la liste de travail des additifs (liste de souhaits) jusqu'à la présente session, lorsque les décisions seraient prises concernant son futur statut. La présidence rappelle également au Comité la demande du CCFA de clarifier l'usage de la gomme arabique (gomme acacia) (SIN 414) dans la catégorie d'aliments 13.1 « Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons », ainsi que l'usage du carraghénane (SIN 407) dans la catégorie d'aliments 13.2 « Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge et produits conformes aux normes de produits correspondantes ».

*Réponses au CCFA*

91. Concernant l'usage de la gomme arabique (gomme acacia) (SIN 414) dans la catégorie d'aliments 13.1 et les normes de produits correspondantes, le Comité convient d'informer le CCFA qu'il n'existe pas de nécessité technologique d'utiliser de la gomme arabique (gomme acacia) (SIN 414) dans la catégorie d'aliments 13.1 « Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons », ainsi que dans les produits conformes aux normes de produits correspondantes, mais qu'elle est utilisée comme support d'éléments nutritifs. Les délégations du Soudan et du Nigéria émettent des réserves quant à cette décision.
92. S'agissant de l'usage du carraghénane (SIN 407) dans la catégorie d'aliments 13.2 et les normes de produits correspondantes, le Comité note que dans certains pays, celui-ci est utilisé et approuvé comme stabilisant et émulsifiant dans les aliments diversifiés de l'enfance, alors que dans d'autres pays il n'est pas autorisé car sa nécessité technologique n'a pas été démontrée.

*Liste de travail des additifs alimentaires (liste de souhaits)*

93. Le Comité convient de ne plus utiliser la « liste de souhaits », en notant que :
- le carraghénane a été approuvé par le CCFA dans les catégories d'aliments 13.1.1 et 13.1.3 de la NGAA et adopté par la CAC ;
  - les substances suivantes figurent déjà sur la liste de substances prioritaires proposées pour évaluation par le JECFA : gomme de caroube (SIN 410) ; pectine (SIN 440) et gomme xanthane (SIN 415) ; et que
  - conformément à la décision de la 36<sup>e</sup> session du CCNFSDU, tous les autres additifs alimentaires ne figurant pas sur la liste prioritaire du JECFA seront supprimés.
94. Le Secrétariat du Codex informe le Comité des procédures d'inclusion de nouvelles substances et/ou de révision des dispositions adoptées concernant les additifs alimentaires dans la NGAA, ainsi que pour établir une liste prioritaire de substances pour évaluation par le JECFA. Il est également confirmé qu'il est encore temps de répondre aux lettres circulaires CL 2015/11-FA et CL 2015/12-FA pour les nouveaux additifs ou les modifications concernant des additifs existants dans la norme CODEX STAN 72-1981 en vue d'un alignement sur la NGAA.
95. Le Comité encourage les membres à répondre aux lettres circulaires CL 2015/11-FA et CL 2015/12-FA et convient d'envisager l'alignement sur la NGAA des dispositions sur les additifs alimentaires existant dans les différentes normes relevant de son ressort lors de sa prochaine session.

<sup>13</sup> CX/NFSDU 15/37/9 (non publié)

<sup>14</sup> REP15/NFSDU, annexe VI ; CRD9 (Observations de la Colombie, de l'Indonésie, des Philippines et de la Thaïlande)

**AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>****Méthodes d'analyse dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)**

96. Le Comité est convenu de soumettre au CCMAS les huit méthodes pour les éléments nutritifs dans les préparations destinées aux nourrissons (vitamine B12, myo-inositol, chrome, sélénium, molybdène, nucléotides, vitamines A et E, profil d'acides gras, iode et acide pantothénique), telles que présentées dans le document CX/NFSDU 15/37/10 (rév.), en vue de leur examen technique, de leur saisie, de leur validation et de leur incorporation dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999), car ces méthodes sont le reflet des méthodes d'analyse scientifiques les plus récentes pour les éléments nutritifs dans les préparations destinées aux nourrissons et elles ont été validées pour ces produits (annexe V, partie I). Le Comité est également convenu de modifier la section 10, Méthodes d'analyse, de la norme CODEX STAN 72-1981, pour faire référence à la norme CODEX STAN 234-1999 (annexe V, partie II).
97. En réponse aux préoccupations concernant la saisie de certaines méthodes et l'inclusion de méthodes très coûteuses (notamment celles basées sur la spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif), au détriment de méthodes moins coûteuses par spectrométrie d'absorption atomique, l'explication suivante est apportée : ces méthodes sont destinées à régler les litiges et d'autres méthodes sont disponibles et peuvent être utilisées pour les analyses de routine. Il est suggéré que les nouvelles méthodes proposées basées sur le principe de spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif soient considérées comme étant de type III, car certains pays ne seront pas en mesure d'utiliser ces méthodes pour régler des litiges. Le CCMAS pourra également se pencher plus en détail sur la saisie correcte des méthodes.

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

98. Le Comité est informé que la 38<sup>e</sup> session devrait avoir lieu en Allemagne du 5 au 9 décembre 2016, l'organisation définitive restant sous réserve d'une confirmation par le gouvernement hôte en concertation avec le Secrétariat du Codex.

---

<sup>15</sup> CX/NFSDU 15/37/10 Rév ; CRD10 (Observations du Brésil, de la Colombie, de l'Équateur, de l'Indonésie, du Mali, du Mexique, du Maroc, de l'Union africaine et de l'Union européenne) ; CRD18 (Observations de la Thaïlande)

## ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	MESURE A PRENDRE PAR	REFERENCE DU DOCUMENT (REP16/NFSDU)
Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985)	5/8	Gouvernements CAC39	Paragraphe 52a Annexe II Partie I
Projet de modification de l'annexe aux <i>Directives concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985) pour l'ajout d'une définition des OSCR	Adoption	Gouvernements CAC39	Paragraphe 50a Annexe II Partie II
Projet de modification de la section 10, Méthodes d'analyse, dans la <i>Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i> (CODEX STAN 72-1981)	Adoption	Gouvernements CAC38	Paragraphe 94 Annexe V Partie I
Avant-projet de VNR-B pour la vitamine D et les équivalents alimentaires et facteurs de conversion pour la vitamine E	3	CCNFSDU38	Paragraphe 52b Annexe II Partie III
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987) (sections 2.1.1 et 2.2, facteurs essentiels de composition et ingrédients facultatifs) (6-12 mois)	4	CCNFSDU38	Paragraphe 61a et Annexe III, Partie I
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CODEX STAN 156-1987)	2/3	GT électronique / GT physique (Nouvelle-Zélande, France et Indonésie) CCNFSDU38	Paragraphe 61b Annexe III, Partie II
Avant-projet de définition de la biofortification	2/3	GT électronique (Zimbabwe, Afrique du Sud) CCNFSDU38	Paragraphe 71
Avant-projet sur une VNR-MNT pour les acides gras oméga 3 à longue chaîne basés sur l'EPA et le DHA	2/3	GT électronique (Chili, Fédération de Russie) CCNFSDU38	Paragraphe 80
Proposition de directive pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF)	1,2,3	GT électronique (Afrique du Sud, Sénégal et Ouganda) CCNFSDU38	Paragraphe 88 Annexe IV
Document de travail sur l'allégation « sans » acides gras trans	-	Canada CCNFSDU38	Paragraphe 9 et 87
Alignement des dispositions sur les additifs alimentaires dans les normes élaborées par le CCNFSDU	-	CCNFSDU38	Paragraphe 94

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

**CHAIRPERSON - PRÉSIDENTE - PRESIDENTA**

Dr Pia Noble  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstrasse 1  
Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 99 529 4665  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

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

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

**MEMBER COUNTRIES - PAYS MEMBRES - PAÍSES MIEMBROS**

**ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA**

Mr Yassine Tidjini  
Ministère du Commerce  
Cité Zerhouni Mokhtar, El Mohammadia Bab Ezzouar  
Alger  
Algeria  
Tel: +213 21 89 07 61  
Email: [mire10yacine@hotmail.fr](mailto:mire10yacine@hotmail.fr)

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

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

Ms Victoria Landells  
Fonterra  
327 Ferntree Gully Roas  
MT WAVERLEY, VIC  
Australia  
Tel: +61 409 215 487  
Email: [Victoria.landells@fonterra.com](mailto:Victoria.landells@fonterra.com)

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

**BANGLADESH**

Dr Swapan Kumar Roy  
Bangladesh Breastfeeding Foundation (BBF)  
Institute of Public Health (IPH) Room#197-200 (GF)  
Mohakhali  
Dhaka  
Bangladesh  
Tel: +8801943220587  
Email: [skroy1950@gmail.com](mailto:skroy1950@gmail.com)

Mr Mohammad Molla  
Infant and Young Child Nutrition Association of  
Bangladesh  
Khan Mansoin (5th Floor) 107 Motijheel C/A, Dhaka-  
1000 Bangladesh.  
DHAKA  
Bangladesh  
Tel: +8801713095976  
Email: [naharul.islam@bd.nestle.com](mailto:naharul.islam@bd.nestle.com)

Mr Iftaker Rashid  
Infant and Young Child Nutrition Association of  
Bangladesh  
Khan Mansoin (5th Floor) 107 Motijheel C/A, Dhaka-  
1000 Bangladesh.  
DHAKA  
Bangladesh  
Tel: +8801714101229  
Email: [iftaker@lalmal.com](mailto:iftaker@lalmal.com)

**BELARUS - BÉLARUS - BELARÚS**

Mrs Natalia Tsemborevitch  
Scientific-Practical Centre of Hygiene  
Ministry of Health  
Belarus  
Email: [tse.natasha@yandex.ru](mailto:tse.natasha@yandex.ru)

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

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

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Ms Elisabete Gonçalves Dutra  
National Health Surveillance Agency - Anvisa  
SIA, Trecho 5, área especial 57  
Brasília-DF  
Brazil  
Tel: +55 61 3462-5333  
Email: [Elisabete.goncalves@anvisa.gov.br](mailto:Elisabete.goncalves@anvisa.gov.br)

Ms Ana Claudia Marquim Firmo De Araújo  
National Health Surveillance Agency - Anvisa  
SIA, Trecho 5, área especial 57  
Brasília-DF  
Brazil  
Tel: 55 61 3462 5332  
Email: [ana.firmo@anvisa.gov.br](mailto:ana.firmo@anvisa.gov.br)

Ms Fernanda Oliveira  
Brazilian Society of Pediatrics/UNIFESP  
Rua Loefgreen 1647. Vila Clementino  
Zip Code 04040-032  
São Paulo  
Brazil  
Tel: +55 11 50844538/+55 11 9815867  
Email: [fernandalco@gmail.com](mailto:fernandalco@gmail.com)

Ms Thelma R. T. Lahóz Moya  
ABIA – Brazilian Association of Food Industries  
Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478  
11ª andar São Paulo  
Brazil  
Tel: 55 11 30301394 / 55 11 9927580  
Email: [thelma.moya@abbott.com](mailto:thelma.moya@abbott.com)

Mr Helio Vannucchi  
School of Medicine of Ribeirao Preto  
University of Sao Paulo  
Ribeirao Preto  
Brazil  
Tel: 55-16-991114142  
Email: [hvannucc@fmrp.usp.br](mailto:hvannucc@fmrp.usp.br)

**CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA**

Mr Oun Phan  
Ministry of Commerce  
Kdey Takoy Village, Sangkat Viel Sbov  
Phnom Penh  
Cambodia  
Tel: +855-12568356  
Email: [oun.phan@yahoo.com](mailto:oun.phan@yahoo.com)

Mr Theng Dim  
Ministry of Commerce  
Kdey Takoy Village, Sangkat Vielsbov, Khan Chba  
Ampeuv  
Phnom Penh  
Cambodia  
Tel: +855-12526660  
Email: [dimtheng@gmail.com](mailto:dimtheng@gmail.com)

**CANADA - CANADÁ**

Dr William Yan  
Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway, A.L. 2203B,  
Room B331  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613-948-8478  
Email: [william.yan@hc-sc.gc.ca](mailto:william.yan@hc-sc.gc.ca)

Ms Melody Harwood  
Neptune Technologies & Bioresources Inc.  
Neptune Technologies and Bioresources Inc. 545  
Promenade du Centropolis, Suite 100  
Laval  
Canada  
Tel: 424-384-7872  
Email: [M.Harwood@neptunebiotech.com](mailto:M.Harwood@neptunebiotech.com)

Ms Maya Villeneuve  
Health Canada  
251 Sir Frederick Banting Driveway, A.L. 2203B,  
room B333  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613 - 960-4740  
Email: [maya.villeneuve@hc-sc.gc.ca](mailto:maya.villeneuve@hc-sc.gc.ca)

**CHILE - CHILI**

Mr Cristian Cofre  
Ministerio de Salud  
Mac Iver 459, piso 8  
Santiago  
Chile  
Tel: +56 2 25740610  
Email: [cristian.cofre@minsal.cl](mailto:cristian.cofre@minsal.cl)

Ms Ana Cristina Canales  
Ministerio de Relaciones Exteriores  
Teatino 180, piso 11  
Santiago  
Chile  
Tel: +56 2 28275237  
Email: [acanales@direcon.gob.cl](mailto:acanales@direcon.gob.cl)

Mrs Karla Carmona  
Ministerio de Agricultura  
Nueva York 17, piso 4  
Santiago  
Chile  
Tel: +56 2 27979900  
Email: [karla.carmona@achipia.gob.cl](mailto:karla.carmona@achipia.gob.cl)

#### CHINA - CHINE

Ms Taotao Deng  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
2-202, NO 37.Guangqu Road, Chaoyang District  
1000022 Beijing  
China  
Tel: 86-10-52165431  
Email: [dengtaotao@cfssa.net.cn](mailto:dengtaotao@cfssa.net.cn)

Prof Junhua Han  
China National Center for Food Safety Risk Assessment  
2-209, NO 37. Guangqu Road, Chaoyang District,  
1000022 Beijing  
China  
Tel: 86-10-52165426  
Email: [Hanjhua@cfssa.Net.cn](mailto:Hanjhua@cfssa.Net.cn)

Ms Dong Liang  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
2-202, 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang  
1000022 Beijing  
China  
Tel: 86-10-52165430  
Email: [liangdong@cfssa.net.cn](mailto:liangdong@cfssa.net.cn)

Ms Jing Shen  
Hangzhou entry-exit Inspection and Quarantine Bureau  
1716 Room No.2 Wensan Road, Xihu District,  
Hangzhou City, Zhejiang Province, China  
Hangzhou  
China  
Tel: +86-571-56663139  
Email: [Shenj@ziq.gov.cn](mailto:Shenj@ziq.gov.cn)

Ms Lan Wu  
Shanghai entry-exit inspection & quarantine bureau of  
China  
66 Huacheng Avenue,Zhujiang New City,  
Tianhe District,  
Guangzhou  
China  
Tel: 86-20-38297960  
Email: [wul@gdcqi.gov.cn](mailto:wul@gdcqi.gov.cn)

Ms Yijing Zhao  
Shanghai entry-exit inspection & quarantine bureau of  
China  
Division for supervision on food safety, Section 3  
Rm.1215, No.1208 Minsheng Road, Pudong, Shanghai  
China  
Tel: 86-21-38620978  
Email: [zhaoyj@shciq.gov.cn](mailto:zhaoyj@shciq.gov.cn)

Mr Dayue Bao  
China Food Information Center  
Room 2604,Tower B,  
Riyuetiandi Building,No.17, Fangchengyuan  
Fengtai District  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-58076603  
Email: [baodayue@126.com](mailto:baodayue@126.com)

Mr Rui Chen  
The Center for Inspection and Supervision  
Nation Health and family planning Commission  
No32.Beisiantiao Jiaodaokou, Dongcheng District  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-840001019  
Email: [chenrui@nhfpc.gov.cn](mailto:chenrui@nhfpc.gov.cn)

Ms Xinxin Dong  
Standard and Regulation Research Center, AQSIQ  
Room 909, Sanyuan Mansion, No.18 Xibahe Dongli  
Chaoyang District  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-84603875  
Email: [dongxx@aqsiq.gov.cn](mailto:dongxx@aqsiq.gov.cn)

Mr Guoqiang Gong  
National Health and Family Planning Commission  
No.1,Nan Road, Xizhimenwai, Xicheng Deistrict,  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-68792985  
Email: [gongggq@nhfpc.gov.cn](mailto:gongggq@nhfpc.gov.cn)

Mr Weixuan Lin  
Liaoning Entry- exit Inspection and Quarantine Bureau  
of The Peoples Republicof China  
NO.60 Changjiang East Load, Zhongshan District,  
Dalian  
Dalian  
Colombia  
Tel: 86-411-82583672  
Email: [diciqlwx@sina.com](mailto:diciqlwx@sina.com)

Ms Yanjun Liu  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Building 2, No. 37 Guangqu Lu, Chaoyang  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-52165516  
Email: [Liuyanjun@cfssa.net.cn](mailto:Liuyanjun@cfssa.net.cn)

Mr Chang Su  
National Institute for Nutrition and Health  
Chinese Center for Disease Control and Prevention  
29 Nanwei Road, Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-83132503  
Email: [suchanglon@126.com](mailto:suchanglon@126.com)



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

Mr Mingfeng Wei  
China Food Information Center  
Room 2604, Tower B, Riyuetiandi  
Building, No. 17, Fangchengyuan, Fengtai District,  
Beijing  
China  
Tel: 86-10-58076603  
Email: [wmf@chinafic.org](mailto:wmf@chinafic.org)

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

Mr Chaoqun Yang  
Inner Mongolia Yili Industrial Group Co.,Ltd  
NO.55 Huaweixili, Chaoyang District, 100021  
Beijing  
China  
Tel: 86 10 58640640  
Email: [ytnyangchaoqun@yili.com](mailto:ytnyangchaoqun@yili.com)

#### COLOMBIA - COLOMBIE

Mrs Laura Otalora  
ANDI  
Carrera 83 No. 71 - 81 piso 3  
Bogotá  
Colombia  
Tel: 57316702781  
Email: [lauraotalora52@hotmail.com](mailto:lauraotalora52@hotmail.com)

Ing Julio Cesar Vanegas Rios  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
Alimentos - INVIMA  
Carrera 68 No. 17 - 11  
Bogotá  
Colombia  
Tel: 057 1 2947800  
Email: [jvanegasr@invima.gov.co](mailto:jvanegasr@invima.gov.co)

#### COSTA RICA

Ms Alejandra Chaverri Esquivel  
Ministerio de Salud  
Costado sur del Hospital San Juan de Dios, Primer  
edificio.  
San José  
Costa Rica  
Email: [achaverri@ministeriodesalud.go.cr](mailto:achaverri@ministeriodesalud.go.cr)

#### CUBA

Dr Yarisa Domínguez Ayllón  
National Institute of Hygiene, Epidemiology and  
Microbiology  
Infanta 1158  
La Habana  
Cuba  
Tel: 53-78785919  
Email: [yarisa65@yahoo.com](mailto:yarisa65@yahoo.com)

#### CÔTE D'IVOIRE

Mr Brou ComoÉ Marius Rodriguere  
Fédération des Associations de Consommateurs Actifs  
de Côte d'Ivoire (FACACI)  
Immeuble CERISON (Abidjan-Plateau), 3ème étage 10  
BP 1534  
Abidjan  
Côte d'Ivoire  
Tel: 20210909  
Email: [micopci@yahoo.fr](mailto:micopci@yahoo.fr)

#### DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

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

Mrs Marianne Larsen  
Danish Veterinary and Food Administration  
Stationsparken 31  
Glostrup  
Denmark  
Tel: +45 7227 6900  
Email: [maola@fvst.dk](mailto:maola@fvst.dk)

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

#### DJIBOUTI

Mr Mouharam Fouad Abdallah  
Ministère du commerce  
cité Ministérielle, Djibouti ville  
djibouti  
Djibouti  
Tel: 00253 77 82 11 94  
Email: [marahuom@hotmail.com](mailto:marahuom@hotmail.com)

**ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mrs María Isabel Salazar Cobo  
 Ministerio de Salud Pública del Ecuador  
 Quito  
 Ecuador  
 Tel: 593-2 381-4400  
 Email: [mariai.salazar@msp.gob.ec](mailto:mariai.salazar@msp.gob.ec)

**EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Mr Mohamed Abd Elhamid Naser  
 Organization: Egyptian Organization for Standardization  
 and Quality (EOS)  
 16 tadreeb el motderbeen  
 Cairo  
 Egypt  
 Tel: 0201281337667  
 Email: [atck\\_toto3@yahoo.com](mailto:atck_toto3@yahoo.com)

Dr Shaimaa Sarhan  
 Summit 44- ElShamaly 90 St., AlTagamooaaa EIKhames  
 New Cairo  
 Egypt  
 Tel: 01281130888  
 Email: [shaimaa.sarhan@eg.nestle.com](mailto:shaimaa.sarhan@eg.nestle.com)

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

**EQUATORIAL GUINEA - GUINÉE ÉQUATORIALE - GUINEA ECUATORIAL**

Mr Antonio Bonifatio Mba Ndong  
 Ministerio de Agricultura & Bosques  
 Avenida Hassan II  
 Malabo  
 Equatorial Guinea  
 Email: [ambandong@yahoo.es](mailto:ambandong@yahoo.es)

Mr Benito Obama Nve Mirue  
 Ministerio de Agricultura & Bosques  
 Avenida Hassan II  
 Malabo  
 Equatorial Guinea  
 Email: [silvestreabaga@yahoo.es](mailto:silvestreabaga@yahoo.es)

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

Mr Alexander Rogge  
 General Secretariat of the Council, Luxembourg  
 Presidency  
 Email: [alexander.rogge@consilium.europa.eu](mailto:alexander.rogge@consilium.europa.eu)

Ms Ella Strickland  
 European Commission  
 Rue Froissart 101  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 229-93030  
 Email: [ella.strickland@ec.europa.eu](mailto:ella.strickland@ec.europa.eu)

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

Ms Anja Brönstrup  
 European Food Safety Authority  
 Via Carlo Magno 1A  
 Parma  
 Italy  
 Tel: +39 0521 036 928  
 Email: [Anja.BRONSTRUP@efsa.europa.eu](mailto:Anja.BRONSTRUP@efsa.europa.eu)

Mr Francesco Carlucci  
 European Commission  
 Rue Belliard 232 - 02/009  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 229-97987  
 Email: [Francesco-Felice.CARLUCCI@ec.europa.eu](mailto:Francesco-Felice.CARLUCCI@ec.europa.eu)

Mr Marco Castellina  
 European Commission  
 Rue Froissart 101 2/54  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 229-87443  
 Email: [Marco.CASTELLINA@ec.europa.eu](mailto:Marco.CASTELLINA@ec.europa.eu)

Mr Christophe Didion  
 European Commission  
 Rue Belliard 232  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32 229-95427  
 Email: [Christophe.DIDION@ec.europa.eu](mailto:Christophe.DIDION@ec.europa.eu)

Mr Matteo Mascolo  
 European Union  
 Rue Breydel 4  
 Brussels  
 Belgium  
 Email: [mrmascoco@gmail.com](mailto:mrmascoco@gmail.com)

**FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA**

Ms Anna Lemström  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 P.O. Box 30 00023 \*Government  
 Helsinki  
 Finland  
 Tel: +358 295 162145  
 Email: [anna.lemstrom@mmm.fi](mailto:anna.lemstrom@mmm.fi)

**FRANCE - FRANCIA**

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

Mrs Mathilde Bridier  
 Nutriset  
 Hameau du Bois Ricard  
 Malaunay  
 France  
 Email: [mbridier@nutriset.fr](mailto:mbridier@nutriset.fr)

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

Mr Anders Liljegren  
 Roquette S.A.  
 1 rue de la Haute Loge  
 Lestrem  
 France  
 Email: [anders.liljegren@roquette.com](mailto:anders.liljegren@roquette.com)

Mr Thibault Martenot  
 nutriset  
 Hameau du Bois Ricard  
 Malaunay  
 France  
 Email: [tmartenot@nutriset.fr](mailto:tmartenot@nutriset.fr)

**GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Dr Hartmut Waldner  
 Federal Ministry of Food and Agriculture  
 Rochusstrasse 1  
 Bonn  
 Germany  
 Tel: +49 228 99 529 4961  
 Email: [cnfsdu@bmel.bund.de](mailto:cnfsdu@bmel.bund.de)

Ms Claudia Callies-klüpfel  
 BASF SE  
 ENS/HR - F31  
 Lampertheim  
 Germany  
 Tel: +49 621 60 58377  
 Email: [claudia.callies-kluepfel@basf.com](mailto:claudia.callies-kluepfel@basf.com)

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

Ms Angelika Mrohs  
 German Federation of Food Law and Food Science  
 Claire-Waldoff-Str. 7  
 Berlin  
 Germany  
 Tel: +49 30 206143 133  
 Email: [amrohs@bll.de](mailto:amrohs@bll.de)

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

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

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

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

Dr Anke Weißenborn  
 Federal Institute for Risk Assessment  
 Max-Dohrn-Str. 8-10  
 Berlin  
 Germany  
 Tel: +49 30 18412 3812  
 Email: [anke.weissenborn@bfr.bund.de](mailto:anke.weissenborn@bfr.bund.de)

**GHANA**

Ms Maria Aba Lovelace-Johnson  
 Food and Drugs Authority  
 P. O. Box Ct 2783 Cantonments  
 Accra  
 Ghana  
 Tel: +233 208115619  
 Email: [mariluv2004@hotmail.com](mailto:mariluv2004@hotmail.com)

Ms Gloria Anowa Brown  
 Food and Drugs Authority  
 P. O. Box Ct 2783 Cantonments  
 Accra  
 Ghana  
 Tel: +233 244 884133  
 Email: [anowaackon@gmail.com](mailto:anowaackon@gmail.com)

Ms Joyce Okoree  
Ghana Standards Authority  
P. O. Box Mb 245  
Accra  
Ghana  
Tel: +233 244 381351  
Email: [jooko88@yahoo.com](mailto:jooko88@yahoo.com)

#### HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

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

#### INDIA - INDE

Dr Sandhya Kabra  
Food Safety And Standards Authority of India (FDA)  
Bhawan, Near Bal Bhavan, Kotla Road,  
New Delhi - 110002  
India  
Tel: +91-11- 23237418  
Email: [sandhyakabra@gmail.com](mailto:sandhyakabra@gmail.com)

Dr K.v. Radha Krishna  
National Institute of Nutrition (NIN)  
National Institute of Nutrition, (ICMR) Ministry of Health  
& Family Welfare, GOI Hyderabad.  
India  
Tel: +91-40-27197254  
Email: [vijrkk@yahoo.com](mailto:vijrkk@yahoo.com)

Ms Sukhmani Singh  
Food Safety And Standards Authority of India (FDA)  
Bhawan, Kotla Road, 110002  
New Delhi  
India  
Email: [sukhmax@googlemail.com](mailto:sukhmax@googlemail.com)

#### INDONESIA - INDONÉSIE

Mrs Yusra Egayanti  
National Agency of Drug and Food Control  
Jl. Percetakan Negara 23  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62 21 42875584  
Email: [yusra.egayanti@pom.go.id](mailto:yusra.egayanti@pom.go.id)

Mr Victor Basuki  
DuPont Nutrition & Health  
Jalan Ampera Raya No.9-10, South Jakarta  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +628111630280  
Email: [victor.basuki@dupont.com](mailto:victor.basuki@dupont.com)

Prof Purwiyatno Hariyadi  
Southeast Asian Food & Agricultural Science &  
Technology (SEAFASST) Center  
Bogor Agricultural University, Bogor  
Indonesia  
Tel: (62) 251 8629903  
Email: [phariyadi@ipb.ac.id](mailto:phariyadi@ipb.ac.id)

Mr Aslam Hasan  
Ministry of Industry  
Jl.Jenderal Gatot Subroto Kav.52-53, 17th Floor Jakarta  
Selatan  
JAKARTA  
Indonesia  
Tel: (62-21) 6252236  
Email: [aslamhas@yahoo.com](mailto:aslamhas@yahoo.com)

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

Dr Prima Sehanputri  
APPNIA  
Sovereign Plaza Blok 1d, 1st Fl JI.  
Tb Simatupang Kav 36  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62 21 29400268  
Email: [prima.sehanputri@gmail.com](mailto:prima.sehanputri@gmail.com)

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

#### IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) – IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') – IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)

Mrs Atefeh Fooladi Moghadam  
Ministry of Health and Medical Education  
Iran  
Tel: +989125263015  
Email: [Atefeh.fooladi@gmail.com](mailto:Atefeh.fooladi@gmail.com)

#### IRELAND - IRLANDE - IRLANDA

Dr Mary Flynn  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court Lower Abbey Street Dublin 1  
Dublin  
Ireland  
Tel: +353 1 8171315  
Email: [award@fsai.ie](mailto:award@fsai.ie)

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

Mr Ciro Impagnatiello  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre, 20  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 46654058  
Email: [c.impagnatiello@politicheagricole.it](mailto:c.impagnatiello@politicheagricole.it)

Ms Silvia Nicoli  
Ministry of agricultural, Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre,20  
Rome  
Italy  
Tel: +39 06 46654130  
Email: [s.nicoli@politicheagricole.it](mailto:s.nicoli@politicheagricole.it)

**JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Dr Toshitaka Masuda  
Consumer Affairs Agency  
5th Floor Sanno Park Tower,2-11-1 Nagata-cho,  
Chiyoda-ku,  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3507-8800  
Email: [g.codex-j@caa.go.jp](mailto:g.codex-j@caa.go.jp)

Ms Mami Endo  
Consumer Affairs Agency  
5th Floor Sanno Park Tower,2-11-1 Nagata-cho,  
Chiyoda-ku,  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3507-8800  
Email: [g.codex-j@caa.go.jp](mailto:g.codex-j@caa.go.jp)

Prof Hiroaki Hamano  
International Life Sciences Institute Japan  
Nishikawa Bldg 5F, 3-5-19 Kojimachi, Chiyoda-ku,  
Tokyo  
Japan  
Tel: '+81-3-5215-3535  
Email: [hhamano@ilsijapan.org](mailto:hhamano@ilsijapan.org)

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

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

Mr Kenji Kuroiwa  
Ministry of Health, Labour and Welfare, Japan  
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: '+81-3-5253-1111 (ext. 2408)  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Ms Aya Orito-Nozawa  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-3502-8732  
Email: [aya\\_orito460@maff.go.jp](mailto:aya_orito460@maff.go.jp)

**KENYA**

Mr James Ojiambo  
NESTLÉ FOOD KENYA LTD  
BOX 30265  
NAIROBI  
Kenya  
Tel: +254206532291  
Email: [james.ojiambo@ke.nestle.com](mailto:james.ojiambo@ke.nestle.com)

Mr Mutua Peter  
KENYA BUREAU OF STANDARDS  
54974  
NAIROBI  
Kenya  
Tel: +254-20 6948000  
Email: [mutuap@kebs.org](mailto:mutuap@kebs.org)

**KUWAIT - KOWEÏT**

Mrs Hashmeyah Alenezi  
Public Authority for Industry  
Safat  
Kuwait  
Tel: 0096525302672  
Email: [h.alanzei@pai.gov.kw](mailto:h.alanzei@pai.gov.kw)

Mrs Zeinab Al Kandari  
Ministry of Health  
Email: [zainb.alkandari@hotmail.com](mailto:zainb.alkandari@hotmail.com)

**LATVIA - LETTONIE - LETONIA**

Mrs Inara Cine  
Ministry of Agriculture of Latvia  
Republikas laukums 2  
Riga  
Latvia  
Tel: + 371 67027164  
Email: [Inara.Cine@zm.gov.lv](mailto:Inara.Cine@zm.gov.lv)

**LUXEMBOURG - LUXEMBURGO**

Ms Sarah Haurert  
Ministry of Health  
3, rue des Primeurs  
Strassen  
Luxembourg  
Tel: (+352) 247 75634  
Email: [sarah.haurert@ms.etat.lu](mailto:sarah.haurert@ms.etat.lu)

**MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

Mrs Norrani Eksan  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma, No 26. Jalan Persiaran  
Perdana, Presint 3  
Putrajaya  
Malaysia  
Tel: 603-88850794  
Email: [norrani@moh.gov.my](mailto:norrani@moh.gov.my)

Ms Rokiah Don  
Ministry of Health Malaysia  
Level 1, Block E3, Complex E, Percint 1  
Federal Government Administrative Office  
Putrajaya  
Malaysia  
Tel: 603-88924556  
Email: [rokiah@moh.gov.my](mailto:rokiah@moh.gov.my)

Ms Rohaya Mamat  
Federation of Malaysian Manufacturers  
Wisma Fmm, No.3, Persiaran Dagang, Pju 9  
Bandar Sri Damansara  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: 603-78825108  
Email: [rohaya.mamat@mjn.com](mailto:rohaya.mamat@mjn.com)

Dr Kanga Rani Selvaduray  
Malaysian Palm Oil Board  
No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi  
Kajang, Selangor  
Malaysia  
Tel: 603-87694606  
Email: [krani@mpob.gov.my](mailto:krani@mpob.gov.my)

**MALI - MALÍ**

Dr Salimata Kone  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments  
Centre Commercial Rue 305 Quartier du Fleuve BPE :  
2362  
Bamako  
Mali  
Tel: +223 66724028/ +223 20 22 07 5  
Email: [coulibalysalimat@yahoo.fr](mailto:coulibalysalimat@yahoo.fr)

Mr Bah Konipo  
Ambassade du Mali en Italie  
Rome  
Italy  
Email: [bahkonipo@gmail.com](mailto:bahkonipo@gmail.com)

**MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mr Aldo Heladio Verver Y Vargas Duarte  
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios  
Oklahoma 14, Col. Napoles, Delegación Benito Juarez  
México Distrito Federal  
Mexico  
Tel: +52 55 50805200  
Email: [aververyvargas@cofepris.gob.mx](mailto:aververyvargas@cofepris.gob.mx)

Ms Pamela Suárez Brito  
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios (COFEPRIS)  
Monterrey #33 PH, Col. Roma Delegación Cuauhtémoc  
México Distrito Federal  
Mexico  
Tel: 525550805213  
Email: [psuarez@cofepris.gob.mx](mailto:psuarez@cofepris.gob.mx)

Mr Carlos Almanza  
Coordinador.  
Comité Industrial para la Atención de Codex  
Alimentarius (CIACA) - CONCAMIN  
Manuel María Contreras 133,  
México, D.F.  
Mexico  
Tel: +5255 58097579  
Email: [Carlos.almanza@abbott.com](mailto:Carlos.almanza@abbott.com)

Ms Jessica Gutierrez Zavala  
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios (COFEPRIS)  
Monterrey #33 Col. Roma Delegación Cuauhtémoc  
México Distrito Federal  
Mexico  
Tel: 525550805215  
Email: [jgutierrez@cofepris.gob.mx](mailto:jgutierrez@cofepris.gob.mx)

Ms Xochitl Morales  
Cámara Nacional de Industriales de la Leche,  
CANILEC  
Benjamín Franklin 134 Col. Escandón  
México Distrito Federal  
Mexico  
Tel: 52-55-11039604 / 52-55-5516551  
Email: [xochitl.morales@mjn.com](mailto:xochitl.morales@mjn.com)

**MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

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

Mrs Nawal Bentahila  
Association Marocaine De Nutrition Infantile  
Casablanca  
Morocco  
Tel: +212661868220  
Email: [nawal.bentahila@gmail.com](mailto:nawal.bentahila@gmail.com)

Mrs Ihssane Beqqali  
Office National de Sécurité Sanitaire des produits  
Alimentaires  
Avenue Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat  
Rabat  
Morocco  
Tel: +212673997817  
Email: [ihssanebeqqali@gmail.com](mailto:ihssanebeqqali@gmail.com)

Mrs Nezha Mouane  
Moroccan Society of Paediatric Gastroenterology and  
Nutrition  
Rabat  
Morocco  
Tel: +212661229013  
Email: [nezhamouane@hotmail.com](mailto:nezhamouane@hotmail.com)

**NEPAL - NÉPAL**

Dr Matina Joshi  
Department of Food Technology and Quality Control  
Babar Mahal, Kathmandu  
Kathmandu  
Nepal  
Tel: 9774262430  
Email: [matina\\_joshi@yahoo.com](mailto:matina_joshi@yahoo.com)

Mr Purna Chandra Wasti  
Department of Food Technology and Quality Control  
Babar Mahal  
Kathmandu  
Nepal  
Tel: 97714262741  
Email: [pcwasti@gmail.com](mailto:pcwasti@gmail.com)

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

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

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

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

Ms Jane Broughton  
Nestle New Zealand Ltd  
Auckland  
New Zealand  
Email: [jane.broughton@nz.nestle.com](mailto:jane.broughton@nz.nestle.com)

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

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

Ms Dianne Lowry  
Dairy Goat Co-operative (NZ) Ltd  
Hamilton  
New Zealand  
Email: [Dianne.Lowry@dgc.co.nz](mailto:Dianne.Lowry@dgc.co.nz)

**NIGERIA - NIGÉRIA**

Dr Dupe Arinola Deborah Hambolu  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
Oko-Oba, Agege, Lagos State  
Lagos  
Nigeria  
Tel: +2348037196354  
Email: [modupehambolu@yahoo.com](mailto:modupehambolu@yahoo.com)

**NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA**

Mrs Svanhild Vaskinn  
Norwegian Food Safety Authority  
Brumunddal  
Norway  
Tel: +47 22778969  
Email: [svvas@mattilsynet.no](mailto:svvas@mattilsynet.no)

Mrs Gry Hay  
Norwegian Directorate of Health  
Oslo  
Norway  
Tel: +47 24 16 39 45  
Email: [Gry.Hay@helseidir.no](mailto:Gry.Hay@helseidir.no)

Mrs Gro Ånestad Rimstad  
A/S Nestle Norge  
Postboks 683 Skøyen  
Oslo  
Norway  
Tel: +47 922 46 317  
Email: [Gro.Rimstad@NO.nestle.com](mailto:Gro.Rimstad@NO.nestle.com)

**PARAGUAY**

Mr Alberto Francisco Bareiro Arce  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN  
Calle Itapúa y Avda. Stam. Trinidad  
Asunción  
Paraguay  
Tel: 595 21 282790  
Email: [albareiro@gmail.com](mailto:albareiro@gmail.com)

**PERU - PÉROU - PERÚ**

Mrs Maria Reyes García  
Ministerio de Salud - Centro Nacional de Alimentación y  
Nutrición  
Jr. Tizón y Bueno 276, Jesús María  
Lima  
Peru  
Tel: 0511-7480060  
Email: [mreyes@ins.gob.pe](mailto:mreyes@ins.gob.pe)



**PHILIPPINES - FILIPINAS**

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

Ms Strawberry Francia  
 Nutrition Policy and Planning Division  
 Roces Avenue Extension, Taguig City  
 Taguig  
 Philippines  
 Tel: 028431337  
 Email: [berry\\_francia@yahoo.com](mailto:berry_francia@yahoo.com)

**POLAND - POLOGNE - POLONIA**

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

Mrs Anna Janasik  
 Agricultural and Food Quality Inspection  
 30, Wspolna St.  
 Warsaw  
 Poland  
 Tel: +48 22 623 29 03  
 Email: [ajanasik@ijhars.gov.pl](mailto:ajanasik@ijhars.gov.pl)

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

Mrs Hye-young Lee  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration Complex 187,  
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,  
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do 363-700, Korea  
 Cheongju-si  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-43-719-2259  
 Email: [leehy96@korea.kr](mailto:leehy96@korea.kr)

Ms Hyun Jung Kim  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration Complex 187,  
 Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu,  
 Cheongju-si, Chungcheongbuk-do 363-700, Korea  
 Cheongju-si  
 cheongwon-gun  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-43-719-2316  
 Email: [hjkim11@korea.kr](mailto:hjkim11@korea.kr)

Dr Sung Hyen Lee  
 National Institute of Agricultural Sciences (NAS)  
 166, Nongsaengmyeong-ro, Iseo-myeon, Jeollabuk-do  
 Wanju-gun  
 Republic of Korea  
 Tel: 820632383702  
 Email: [lshein@korea.kr](mailto:lshein@korea.kr)

Ms Sun-young Park  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technology Administration Complex,  
 187, Osongsaengmyeong2-ro, Osong-eup, Heungdeok-  
 gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 363-700, Korea  
 cheongju-si  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-43-719-2271  
 Email: [naverpsy@naver.com](mailto:naverpsy@naver.com)

Mr Jin Hyok Son  
 Ministry of Food and Drug Safety  
 Osong Health Technoogy Administration Complex, 187  
 Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup, heungdeok-gu,  
 cheongju-si, Chungcheongbuk-do, 363-700, Korea  
 cheongju-si  
 Republic of Korea  
 Tel: +82-43-719-3858  
 Email: [sontoly33@korea.kr](mailto:sontoly33@korea.kr)

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

Ms Elena Smirnova  
 Russian Institute of Nutrition  
 Ustyinskiy proezd 2/14  
 Moscow  
 Russian Federation  
 Tel: +7 495 698 53 89  
 Email: [smirnova@ion.ru](mailto:smirnova@ion.ru)

Ms Julia Kalinova  
 The Coca-Cola Export Corporation, Moscow  
 Representation office  
 8 Ivana Franko str.  
 Moscow  
 Russian Federation  
 Tel: +74956516900  
 Email: [jkalinova@coca-cola.com](mailto:jkalinova@coca-cola.com)

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

Mr Dmitriy Miklin  
 DNELN  
 Panfilova str., 19, BC  
 Khimki  
 Russian Federation  
 Tel: +7 916 2014060  
 Email: [dmitriy.miklin@danone.com](mailto:dmitriy.miklin@danone.com)

Mr Alexey Petrenko  
 Russian Union of Industrialists and Entrepreneurs  
 (RUIE)  
 Kotelnicheskaya nab., 17  
 Moscow  
 Russian Federation  
 Email: [alexeypetrenko@eas-strategies.com](mailto:alexeypetrenko@eas-strategies.com)



Mrs Veronika Vysotskaya  
Abbott Laboratories  
Leningradskoe highway., 16A, bld.1  
Moscow  
Russian Federation  
Tel: +7 495 258 42 80  
Email: [veronika.vysotskaya@abbott.com](mailto:veronika.vysotskaya@abbott.com)

**SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA**

Mr Fahad Albadr  
Saudi Food and Drug Authority  
Saudi Food and Drug Authority (3292) North Ring Road  
- Al Nafal Unit (1)  
Riyadh  
Saudi Arabia  
Tel: +966112038222  
Email: [codex.cp@sfd.gov.sa](mailto:codex.cp@sfd.gov.sa)

**SENEGAL - SÉNÉGAL**

Prof Mohamadou Guelaye Sall  
UCAD  
BP 6251 DAKAR SENEGA  
DAKAR  
Senegal  
Email: [mgsall@gmail.com](mailto:mgsall@gmail.com)

**SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**

Ms Yi Ling Tan  
Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore  
52, Jurong Gateway Road, #14-01 Singapore 608550  
Singapore  
Tel: +65 6805 2915  
Email: [tan\\_yi\\_ling@ava.gov.sg](mailto:tan_yi_ling@ava.gov.sg)

**SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

Dr Iveta Trusková  
Public Health Authority of the Slovak Republic  
Trnavská 52  
Bratislava  
Slovakia  
Tel: +421 2 492 84 392  
Email: [iveta.truskova@uvzsr.sk](mailto:iveta.truskova@uvzsr.sk)

Mrs Katarína Kromerová  
Public Health Authority of the Slovak Republic  
Trnavská 52  
Bratislava  
Slovakia  
Tel: +421249284327  
Email: [katarina.kromerova@uvzsr.sk](mailto:katarina.kromerova@uvzsr.sk)

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

Mrs Andiswa Ngqaka  
DEPARTMENT OF HEALTH  
Private Bag X828  
PRETORIA  
South Africa  
Tel: +27 12 3958511  
Email: [NggakA@health.gov.za](mailto:NggakA@health.gov.za)

Mrs Antoinette Booyzen  
Department of Health  
Private Bag X828  
Pretoria  
South Africa  
Tel: +27 12 395 8792  
Email: [Booyza@health.gov.za](mailto:Booyza@health.gov.za)

Mr Gilbert Tshitauzi  
DEPARTMENT OF HEALTH  
Private Bag X828  
Pretoria  
South Africa  
Tel: +27 12 3958513  
Email: [TshitG@health.gov.za](mailto:TshitG@health.gov.za)

**SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA**

Mrs Irene Gadea Cazalilla  
Spanish Agency for Consumer Affairs, Food Safety and Nutrition  
C Alcalá, 56  
Madrid  
Spain  
Email: [igadea@msssi.es](mailto:igadea@msssi.es)

**SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Mrs Thoria Akasha Ali Ebeid  
Sudanese Standards and Metrology Organisation  
Khartoum / Sudan Soba  
Khartoum  
Sudan  
Tel: +249912468700  
Email: [elnagaka@hotmail.com](mailto:elnagaka@hotmail.com)

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

**SWEDEN - SUÈDE - SUECIA**

Mrs Kristina Lagestrand Sjölin  
Principal Regulatory Officer / Ämneskoordinator  
International Affairs Department / Internationella  
avdelningen  
National Food Agency / Livsmedelsverket  
Box 622  
SE-751 26 UPPSALA  
SWEDEN  
Telephone +46 18 17 55 00 (switchboard/växel)  
Direct telephone +46 18 17 56 07  
E-mail: [krsj@slv.se](mailto:krsj@slv.se)

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mrs Elisabeth Nellen-regli  
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
Bern  
Switzerland  
Tel: +41 58 462 95 60  
Email: [elisabeth.nellen@blv.admin.ch](mailto:elisabeth.nellen@blv.admin.ch)

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

Mrs Awilo Ochieng Pernet  
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
 Bern  
 Switzerland  
 Email: [awilo.ochieng@blv.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@blv.admin.ch)

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

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

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

#### **THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

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

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

Mrs Jureerat Hokiarti  
 Food and Drug Administration, Ministry of Public Health  
 Tiwanond Road  
 Nonhaburi  
 Thailand  
 Tel: +66 (2) 590 7249  
 Email: [jrhk2499@hotmail.co.th](mailto:jrhk2499@hotmail.co.th)

Dr 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  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +66 (2) 345 1167  
 Email: [Pichet.itkor@mjn.com](mailto:Pichet.itkor@mjn.com)

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

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

Dr Hataya Kongchuntuk Rodbumrung  
 The Federation of Thai Industries  
 Queen Sirikit National Convention Center, Zone C 4th  
 Floor, 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +6684 751 4826  
 Email: [KHATAYA@AMWAY.COM](mailto:KHATAYA@AMWAY.COM)

Ms Nongsuda Mongkolsmai  
 The Federation of Thai Industries  
 Queen Sirikit National Convention Center, Zone C 4th  
 Floor, 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey  
 Bangkok  
 Thailand  
 Tel: +66 (2) 345 1167  
 Email: [Nongsuda.mongkolsmai@danone.com](mailto:Nongsuda.mongkolsmai@danone.com)

#### **TOGO**

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

#### **TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**

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

**UGANDA - OUGANDA**

Ms Irene Wanyenya  
National Drug Authority  
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096, Kampala  
Uganda  
Tel: +256 712 478333  
Email: [irene\\_w2k@yahoo.com](mailto:irene_w2k@yahoo.com)

Mrs Agnes Chandia Baku  
Ministry of Health  
Plot 6 Lourdel Road, Wandegeya, P.O. Box 7272  
Kampala  
Uganda  
Email: [bakuchandia@ymail.com](mailto:bakuchandia@ymail.com)

Dr Jeanne Muhindo Bukeka  
National Drug Authority  
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256 774 154333  
Email: [mjeannebukeka@gmail.com](mailto:mjeannebukeka@gmail.com)

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

Dr Leila Beker  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, Maryland  
United States of America  
Tel: 12404021851  
Email: [leila.beker@fda.hhs.gov](mailto:leila.beker@fda.hhs.gov)

Ms Camille Brewer  
Department of Health and Human Services  
5100 Paint Branch Parkway, HFS-550  
College Park, MD  
United States of America  
Tel: +1 240-402-1723  
Email: [Camille.brewer@fda.hhs.gov](mailto:Camille.brewer@fda.hhs.gov)

Mrs Doreen Chen-moulec  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Ave  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: 202-720-4063  
Email: [Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov](mailto:Doreen.Chen-Moulec@fsis.usda.gov)

Dr Carolyn Chung  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway, HPS-830  
College Park, MD  
United States of America  
Tel: 202 402 3068  
Email: [carolyn.chung@fda.hhs.gov](mailto:carolyn.chung@fda.hhs.gov)

Ms Allison Cooke  
Infant Nutrition Council of America  
750 National Press Building 529 14th Street NW  
Washington DC  
United States of America  
Tel: 202 207 1130  
Email: [accoke@kellencompany.com](mailto:accoke@kellencompany.com)

Dr Cheryl Issa  
Office of Food Safety and Applied Nutrition, U.S. Food  
and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
College Park, Maryland  
United States of America  
Tel: 124041441  
Email: [cheryl.issa@fda.hhs.gov](mailto:cheryl.issa@fda.hhs.gov)

Ms Amy Mackey  
Abbott Nutrition  
3300 Stelzer Road RP3-2/Dept 104070  
Columbus OH  
United States of America  
Tel: 614 624 4492  
Email: [amy.mackey@abbott.com](mailto:amy.mackey@abbott.com)

Ms Mardi Mountford  
International Formula Council  
1100 Johnson Ferry Road, Suite 300  
Atlanta, GA  
United States of America  
Tel: 1404 252 3663  
Email: [mmountford@kellencompany.com](mailto:mmountford@kellencompany.com)

Dr Pamela Pehrsson  
ARS-Nutrient Data Laboratory  
10300 Baltimore Avenue Bldg. 005, Room 105  
Beltsville  
United States of America  
Tel: 3015040635  
Email: [pamela.pehrsson@ars.usda.gov](mailto:pamela.pehrsson@ars.usda.gov)

**URUGUAY**

Mrs Nora Villalba  
Ministerio de Salud  
18 de Julio 1892  
Montevideo  
Uruguay  
Email: [noravillalba@gmail.com](mailto:noravillalba@gmail.com)

**VIET NAM**

Mrs Thi Vinh Thuy Tran  
Quality Assurance and Testing Center 3  
49 Pasteur, District 1  
Ho Chi Minh city  
Viet Nam  
Tel: 0909822906  
Email: [ttv-thuy@quatest3.com.vn](mailto:ttv-thuy@quatest3.com.vn)

Dr Danh Tuyen Le  
National Institute of Nutrition  
48B Tang Bat Ho, street  
Ha Noi  
Viet Nam  
Email: [ledanhtuyen@gmail.com](mailto:ledanhtuyen@gmail.com)

**ZIMBABWE**

Mrs Ancikaria Chigumira  
 Ministry of Health and Child Care  
 P.O BOX CY1122 Causeway  
 Harare  
 Zimbabwe  
 Email: [ancikaria53@gmail.com](mailto:ancikaria53@gmail.com)

Mr Fredy Chinyavanhu  
 Ministry of Health and Child Care  
 P.O.Box CY 231, Causeway  
 Harare  
 Zimbabwe  
 Email: [nepfoodsafety.zw@gmail.com](mailto:nepfoodsafety.zw@gmail.com)

**OBSERVER ORGANIZATIONS  
 ORGANISATIONS OBSERVATRICES  
 ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE**

Dr Horrys Friaça  
 IICA  
 1889 F Street, N.W., Suite 360, Washington, D.C.  
 20006  
 Washington  
 United States of America  
 Email: [horrys.friaca@iica.int](mailto:horrys.friaca@iica.int)

**ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES**

Mrs Hertha Deutsch  
 AO ECS, Association Of European Coeliac Societies  
 Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302  
 Vienna  
 Austria  
 Tel: +431667188  
 Email: [hertha.deutsch@chello.at](mailto:hertha.deutsch@chello.at)

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES**

Mr Olivier Bove  
 AIDGUM  
 Email: [o.bove@aidgum.com](mailto:o.bove@aidgum.com)

**CALORIE CONTROL COUNCIL**

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

**ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL PROMOTION OF GUMS**

Mr Thevenet Francis  
 Association for International Promotion of Gums AIPG  
 Sonninstrasse 28  
 Hamburg  
 Germany  
 Email: [francis.thevenet@orange.fr](mailto:francis.thevenet@orange.fr)

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

**AOAC INTERNATIONAL**

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

**COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE**

Mrs Emilie Leibovitch Majster  
 CEFS (Comité européen des fabricants de sucre)  
 182 avenue de Tervuren  
 Brussels  
 Belgium  
 Email: [emilie.majster@cefs.org](mailto:emilie.majster@cefs.org)

Dr Michael Packert  
CEFS (Comité européen des fabricants de sucre  
182 avenue de Tervuren  
Brussels  
Belgium  
Email: [Michael.Packert@suedzucker.de](mailto:Michael.Packert@suedzucker.de)

#### **COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION**

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

Ms Andrea Ferrenz  
CRN - Innophos, Inc.  
Innophos, Inc. 259 Prospect Plains Road  
Cranbury  
United States of America  
Tel: 301-651-6434  
Email: [Andrea.Ferrenz@InnoPhos.com](mailto:Andrea.Ferrenz@InnoPhos.com)

Mr Harvey Kamil  
CRN - NBTY, Inc.  
NBTY, Inc. 2100 Smithtown Avenue  
Ronkonkoma  
United States of America  
Tel: 631-200-2020  
Email: [hkamil@nbt.com](mailto:hkamil@nbt.com)

Mr Mark Ledoux  
CRN - NAI, Inc.  
Natural Alternatives International, Inc. 1185 Linda Vista  
Dr.  
San Marcos  
United States of America  
Tel: 760-736-7742  
Email: [mledoux@nai-online.com](mailto:mledoux@nai-online.com)

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

#### **FEDERATION OF EUROPEAN SPECIALTY FOOD INGREDIENTS INDUSTRIES**

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

Dr Thomas Sebastian Janssen  
ELC, Federation of European Specialty Food  
Ingredients Industries  
Email: [thomas.janssen@budenheim.com](mailto:thomas.janssen@budenheim.com)

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

Dr Rob Winwood  
ELC, Federation of European Specialty Food  
Ingredients Industries  
Email: [rob.winwood@dsm.com](mailto:rob.winwood@dsm.com)

#### **EARLY NUTRITION ACADEMY**

Prof Berthold Koletzko  
Early Nutrition Academy (ENA)  
c/o Ludwig-Maximilians-Universität  
Dr von Hauner Children's Hospital University of Munich  
Medical Center Lindwurmstr. 4  
München  
Germany  
Tel: + 49 89 44005 2826  
Email: [office.koletzko@med.uni-muenchen.de](mailto:office.koletzko@med.uni-muenchen.de)

#### **EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATIONS**

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

Mrs Isabelle Henschen  
ENCA  
Email: [isabelle.henschen@afooda.lu](mailto:isabelle.henschen@afooda.lu)

Mr Joseph Voss  
ENCA  
Email: [aape@pt.lu](mailto:aape@pt.lu)

#### **EUROPEAN SOCIETY FOR PAEDIATRIC GASTROENTEROLOGY HEPATOLOGY AND NUTRITION**

Prof Walter Mihatsch  
MunichMunicipal Hospital Harlaching  
Sanatoriumsplatz 2  
München  
Germany  
Email: [walter.mihatsch@gmx.de](mailto:walter.mihatsch@gmx.de)

#### **EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN FEDERATION**

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

#### **FOODDRINKEUROPE**

Ms Mariska Dotsch  
FoodDrinkEurope  
Avenue des Nerviens 9-31  
Bruxelles  
Belgium  
Email: [mariska.dotsch@unilever.com](mailto:mariska.dotsch@unilever.com)

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

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

Mrs Sabine Seggelke  
FoodDrinkEurope  
Avenue des Nerviens 9-31  
Bruxelles  
Belgium  
Email: [sabine.seggelke@dsm.com](mailto:sabine.seggelke@dsm.com)

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

Dr Harry Rice  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s  
Email: [harry@goedomega3.com](mailto:harry@goedomega3.com)

#### **HELEN KELLER INTERNATIONAL**

Ms Jane Badham  
Helen Keller International  
P.O.Box 67396 Bryanston 2021  
Johannesburg  
South Africa  
Email: [jane@jbconsultancy.co.za](mailto:jane@jbconsultancy.co.za)

#### **INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS**

Ms Patti Rundall  
IACFO  
c/o Baby Milk Action 34 Trumpington Street  
Cambridge  
United Kingdom  
Tel: +44 1223 464420  
Email: [prundall@babymilkaction.org](mailto:prundall@babymilkaction.org)

#### **INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS**

Ms Arevik Aivazova  
IADSA  
50 Rue de l'Associations  
Brussels  
Belgium  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Mr Harunobu Amagase  
IADSA  
50 Rue de l'Associations  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 209 11 55  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Dr Tomoji Igarashi  
IADSA  
50 Rue de l'Associations  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 209 11 55  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Mr Xavier Lavigne  
IADSA  
50 Rue de l'Association  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 209 11 55  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Dr Nico Raczek  
IADSA  
50 Rue de l'Association  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 209 11 55  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Prof David Richardson  
IADSA  
50 Rue de l'Association  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 209 11 55  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Ms Cynthia Rousselot  
IADSA  
50 Rue de l'Association  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 209 11 55  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Ms Michelle Stout  
IADSA  
50 Rue de l'Association  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 209 11 55  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

Mr Kazuo Sueki  
IADSA  
50 Rue de l'Association  
Brussels  
Belgium  
Tel: +3222091155  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

#### **INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK**

Mrs Elisabeth Sterken  
International Baby Food Action Network (IBFAN)  
Rockport, Ontario, K0E 1V0 Canada  
Rockport, Ontario  
Canada  
Email: [esterken@infactcanada.ca](mailto:esterken@infactcanada.ca)

Mr Percy Chipepera  
 IBFAN Africa  
 P.O. Box 781 Mbabane, Swaziland.  
 percychips@yahoo.com  
 Mbabane  
 Swaziland  
 Tel: +268 2404 5006  
 Email: [percychips@yahoo.com](mailto:percychips@yahoo.com)

Dr Jai Prakash Dadhich  
 BPNI/IBFAN Asia  
 BP-33, Pitampura, Delhi 110034, India  
 BP-33, Pitampura, Delhi 110034  
 India  
 Tel: +91-11-27343608  
 Email: [jpdadhich@bpni.org](mailto:jpdadhich@bpni.org)

#### **INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE**

Mr Kazuo Onitake  
 Japanese Consumers' Co-operative Union  
 Co-OP Plaza 3-29-8, Shibuya, Shibuya-Ku  
 Tokyo  
 Japan  
 Tel: +81 3-5778-8109  
 Email: [kazuo.onitake@jccu.coop](mailto:kazuo.onitake@jccu.coop)

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

#### **INTERNATIONAL COUNCIL ON AMINO ACID SCIENCE**

Mr Yuji Ikehara  
 ICAAS  
 Email: [ICAAS@kelleneurope.com](mailto:ICAAS@kelleneurope.com)

Mr Hiromi Ota  
 ICAAS  
 Email: [ICAAS@kelleneurope.com](mailto:ICAAS@kelleneurope.com)

#### **INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS**

Mr Robert Earl  
 International Council of Beverages Associations  
 1101 16th Street NW  
 Washington, D.C.  
 United States of America  
 Email: [robertearl@coca-cola.com](mailto:robertearl@coca-cola.com)

Ms Aleksandra Wesolowska  
 International Council of Beverages Associations  
 Chaussee de Mons 1424  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +32-2-559-2915  
 Email: [awesolowska@coca-cola.com](mailto:awesolowska@coca-cola.com)

#### **INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION (ICGA)**

Mr Christophe Leprêtre  
 ICGA  
 Suite 501 1001 G Street, N.W.  
 Washington  
 United States of America  
 Tel: 003226455060  
 Email: [lepretre@khlaw.com](mailto:lepretre@khlaw.com)

#### **INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS**

Ms Kristen Scott  
 Grocery Manufacturers Association  
 1350 I Street, NW Washington, DC  
 Washington, DC  
 United States of America  
 Tel: 202 637 4805  
 Email: [kscott@gmaonline.org](mailto:kscott@gmaonline.org)

Dr Wayne Wargo  
 Abbott Nutrition (R&D)  
 3300 Stelzer Road D104110/RP4-2  
 Columbus, Ohio  
 United States of America  
 Tel: 614 624 3456  
 Email: [wayne.wargo@abbott.com](mailto:wayne.wargo@abbott.com)

#### **INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**

Ms Karine Simbelie  
 ATLA, French Dairy Processors' Association  
 42, rue de Chateaudun F-75009 Paris , France  
 Email: [karine.simbelie@atla.asso.fr](mailto:karine.simbelie@atla.asso.fr)

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

Ms Aurélie Dubois Lozier  
 International Dairy Federation  
 Boulevard Auguste Reyers 70 B  
 Brussels  
 Belgium  
 Tel: +17736980355  
 Email: [adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)

Ms Mélanie Janin  
 ATLA, French Dairy Processors' Association  
 42, rue de Chateaudun F-75009  
 Paris  
 France  
 Email: [melanie.janin@atla.asso.fr](mailto:melanie.janin@atla.asso.fr)

Mr Harrie Van Den Bijgaart  
 Qlip N.V.  
 Oostzeestraat 2a, P.O. Box 119  
 Zutphen  
 Netherlands  
 Tel: +31 (0) 88 7547010  
 Email: [bijgaart@qlip.nl](mailto:bijgaart@qlip.nl)



**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL**

Ms Sabine Klages-buechner  
International Food Additives Council  
Unterden Linden 21  
Berlin  
Germany  
Email: [sabine.klages-buechner@duponholding.com](mailto:sabine.klages-buechner@duponholding.com)

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS**

Prof Rosemary Walzem, Rd, Ph.d.  
Institute of Food Technologists  
Department of Poultry Science Faculty of Nutrition  
242D Kleberg Center MS 2472 Texas A&M University  
College Station, TX 77843-2472  
Texas A&M University  
United States of America  
Tel: 979.845.7537  
Email: [rwalzem@poultry.tamu.edu](mailto:rwalzem@poultry.tamu.edu)

Dr Susan Carlson  
University of Kansas Medical Center  
United States of America  
Email: [scarlson@kumc.edu](mailto:scarlson@kumc.edu)

Ms Sheila Gautier  
DSM  
United States of America  
Email: [sheila.gautier@dsm.com](mailto:sheila.gautier@dsm.com)

**INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE**

Dr Kaori Ono  
Ajinomoto Co., Inc.  
15-1, Kyobashi 1-Chome, Chuo-ku, Tokyo  
Japan  
Tel: +81-3-5250-8184  
Email: [kaori\\_ono@ajinomoto.com](mailto:kaori_ono@ajinomoto.com)

**INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT ASSOCIATION**

Mrs Maryse Arendt  
ILCA  
Initiativ Liewensufank a.s.b.l. 20 rue de Contern - L-  
5955 Itzig T. - F. (+352) 36 61 34  
Tel: (+352) 36 05 97 13  
Email: [maryse.arendt@liewensufank.lu](mailto:maryse.arendt@liewensufank.lu)

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE**

Ms Mariela Berezovsky  
ILSI Brasil  
rua Isabel de Castela 450  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel: 55-11-38191530  
Email: [mariela@ilsi.org.br](mailto:mariela@ilsi.org.br)

Mr Antonio Mantoan  
Mead Johnson Nutrition  
Av Nacoes Unidas 14171 8 Andar Marble Tower  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel: 55-11-9973-0977  
Email: [antonio.mantoan@mjn.com](mailto:antonio.mantoan@mjn.com)

Ms Shivali Nandwani  
Abbott Laboratories (S) Pte Ltd  
1 Maritime Square #12-01 HarbourFront Centre  
Singapore  
Tel: 65-8111-1344  
Email: [shivali.nandwani@abbott.com](mailto:shivali.nandwani@abbott.com)

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES**

Mr Michael Barry  
ISDI-International Special Dietary Food Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

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

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

Mr Jean Christophe Kremer  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Avenue Jules Bordet 142  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 761 16 90  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Mr Eric Lew  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Brinda Mahadevan  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

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

Mr Manfred Ruthsatz  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

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

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



Mr Louis Vareille  
ISDI-International Special Dietary Food Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

Ms Ziting Zhang  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

#### **INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH INSTITUTE**

Dr Anne Mackenzie  
International Food Policy Research Institute  
6442 Aston Rd.  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613 692 0211  
Email: [a.mackenzie@cgiar.org](mailto:a.mackenzie@cgiar.org)

Ms Marilia Nutti  
IFPRI-HarvestPlus  
Email: [s.sidhu@cgiar.org](mailto:s.sidhu@cgiar.org)

#### **NATIONAL HEALTH FEDERATION**

Ms Katherine Carroll  
National Health Federation  
PO Box 688  
Monrovia  
United States of America  
Tel: 16263572181  
Email: [scott@rivieramail.com](mailto:scott@rivieramail.com)

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

#### **ORGANISATION DES FABRICANTS DE PRODUITS CELLULOSIQUES ALIMENTAIRES**

Dr Huub Scheres  
OFCA/Dupont  
Archimedesweg 30  
Leiden  
Netherlands  
Tel: +31-6-29093600  
Email: [huub.scheres@dupont.com](mailto:huub.scheres@dupont.com)

#### **SPECIALISED NUTRITION EUROPE**

Mr Kevin O'Brien  
Specialised Nutrition Europe (SNE)  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

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

Ms Wioleta Dzieszuk Brzozowska  
Specialised Nutrition Europe (SNE)  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Joanna Klosowska  
Specialised Nutrition Europe (SNE)  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email: [j.klosowska@specialisednutritioneurope.eu](mailto:j.klosowska@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Aoife Moran  
Specialised Nutrition Europe (SNE)  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Leanne Olivier  
Specialised Nutrition Europe (SNE)  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

Ms Aurélie Perrichet  
Specialised Nutrition Europe (SNE)  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 508 10 74  
Email: [a.perrichet@specialisednutritioneurope.eu](mailto:a.perrichet@specialisednutritioneurope.eu)

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

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

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

Ms Alison Fleet  
UNICEF  
Oceanvej 10-12  
Copenhagen  
Denmark  
Tel: +45 45335500  
Email: [alisonrfleet@gmail.com](mailto:alisonrfleet@gmail.com)

Ms Seniz Ilgaz  
UNICEF  
Oceanvej 10-12 Nordhavn  
Email: [senizilgaz@gmail.com](mailto:senizilgaz@gmail.com)

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

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

Mr Tom Heilandt  
Secretary of the Codex Alimentarius Commission  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Roma  
Italy  
Tel: +39 06 570 54384  
E-mail: [Tom.Heilandt@fao.org](mailto:Tom.Heilandt@fao.org)

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

Mrs Lingping Zhang  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Email: [lingping.zhang@fao.org](mailto:lingping.zhang@fao.org)

Mr David Massey  
FAO/WHO Food Standards Programme  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: (+39) 06 5705 3465  
Email: [david.massey@fao.org](mailto:david.massey@fao.org)

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

Mr Warren Lee  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: 0039 06 5705 4077  
Email: [Warren.Lee@fao.org](mailto:Warren.Lee@fao.org)

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

Dr Chizuru Nishida  
World Health Organization  
20, Avenue Appia  
Geneva 27  
Switzerland  
Tel: +41 22 791 3317  
Email: [nishidac@who.int](mailto:nishidac@who.int)

Dr Jason Montez  
World Health Organization  
20, Avenue Appia  
Geneva 27  
Switzerland  
Tel: +41 22 791 4519  
Email: [montezj@who.int](mailto:montezj@who.int)

Mr Marcus Stahlhofer  
WORLD HEALTH ORGANIZATION  
20, AVENUE APPIA  
GENEVA 27  
Switzerland  
Tel: +41 22 791 2909  
Email: [stahlhoferm@who.int](mailto:stahlhoferm@who.int)

**CCNFSDU SECRETARIAT / SECRETARIAT DU  
CCNFSDU / SECRETARÍA DEL CCNFSDU**

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

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

## ANNEXE II

**PREMIÈRE PARTIE : AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE NOUVELLES OU RÉVISÉES AUX FINS D'ÉTIQUETAGE DANS LES DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (CAC/GL 2-1985)**

(pour adoption à l'étape 5/8)

## 3.4.4.1 VNR-B

<b>Vitamines</b>	
Vitamine A (µg EAR ou ER)	800
Vitamine D (µg)	5*
Vitamine E (mg)	9
<b>Sels minéraux</b>	
Magnésium (mg)	310
Fer (mg)**	14 (15 % d'absorption alimentaire ; régimes diversifiés riches en viande, poisson, volaille et/ou riches en fruits et légumes) 22 (10 % d'absorption alimentaire ; régimes riches en céréales, racines ou tubercules, avec une certaine quantité de viande, poisson, volaille et/ou avec une certaine quantité de fruits et légumes)
Cuivre (µg)	900
Phosphore (mg)	700

\* Les autorités nationales et/ou régionales compétentes devraient déterminer une VNR-B appropriée qui représente au mieux l'exposition de la population à la lumière du soleil et d'autres facteurs pertinents.

\*\* Les autorités nationales et/ou régionales compétentes devraient déterminer une VNR-B appropriée qui représente au mieux l'absorption issue des régimes alimentaires correspondants.

Remarque : Le nouveau texte est indiqué en **gras souligné** et les suppressions sont en ~~texte barré~~.

**Facteurs de conversion pour les équivalents ~~niacine et folate~~ vitamines**

<b>Vitamine</b>	<b>Équivalents alimentaires</b>	
Niacine	1 mg équivalents niacine (NE) =	1 mg de niacine 60 mg tryptophane
Folate	1 µg équivalents folate alimentaire (DFE) =	1 µg folate alimentaire 0,6 µg acide folique ajouté à un aliment ou comme complément consommé avec un aliment 0,5 µg acide folique comme complément consommé estomac vide
<b><u>Vitamine A</u></b>	<b><u>1 µg équivalents d'activité du rétinol (EAR) =</u></b>	<b><u>1 µg rétinol</u></b> <b><u>12 µg β-carotène</u></b> <b><u>24 µg autres caroténoïdes provitamine A</u></b>
	<b><u>OU</u></b> <b><u>1 µg équivalents rétinol (ER) =</u></b>	<b><u>1 µg rétinol</u></b> <b><u>6 µg β-carotène</u></b> <b><u>12 µg autres caroténoïdes provitamine A</u></b>

Les facteurs de conversion pour les équivalents vitamines du tableau fournissent des informations utiles qui permettent aux autorités ~~des pays~~ **compétentes régionales et/ou nationales** de déterminer l'application **appropriée** des VNR-~~B~~ **au niveau national**.

**DEUXIÈME PARTIE : AVANT-PROJET DE MODIFICATIONS DE L'ANNEXE DES DIRECTIVES  
CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL  
(CAC/GL 2-1985)**

(pour adoption)

Nouveau paragraphe 2.5.

2.5 Un organisme scientifique compétent reconnu (OSCR), tel qu'utilisé dans ces Principes, fait référence à la FAO et/ou à l'OMS (FAO/OMS), ou à un organisme soutenu par une ou plusieurs autorités compétentes nationales et/ou régionales, qui fournit sur demande un avis scientifique compétent indépendant et transparent\* sur les valeurs de référence pour l'apport journalier par l'intermédiaire d'une évaluation primaire\*\* des données scientifiques, et pour lesquelles un tel avis est reconnu à travers son utilisation dans l'élaboration de politiques dans un ou plusieurs pays.

\* En mentionnant des avis scientifiques transparents, le Comité pourra avoir accès aux informations prises en compte par un OSCR dans le cadre de l'établissement d'une valeur de référence pour l'apport journalier afin de comprendre comment la valeur en question a été déterminée.

\*\* L'évaluation primaire implique un examen et une interprétation des données scientifiques afin d'élaborer des valeurs de référence pour l'apport journalier, plutôt que de reprendre l'avis d'un autre OSCR.

B : Modifications des notes 13 et 15

<sup>13</sup> Au moment de l'élaboration des présents principes directeurs, la définition et les critères afférents aux « preuves convaincantes » provenant du rapport suivant de la FAO/OMS ont été utilisés : Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques. Série des rapports techniques de l'OMS, n° **916 96**. OMS, 2003.

<sup>15</sup> Comité de révision des directives de l'OMS. WHO Handbook for guideline development. Genève, Organisation mondiale de la Santé (OMS), ~~2014~~ 2012 ([http://www.who.int/kms/handbook\\_2nd\\_ed.pdf](http://www.who.int/kms/handbook_2nd_ed.pdf) [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441\\_eng.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/75146/1/9789241548441_eng.pdf)).

C. Modifications de la section 3.4.4.1 VNR-B

<b>Vitamines</b>	
Niacine (mg NE)	15**
Iode (µg)	150**

~~\*\* Les autorités nationales et/ou régionales compétentes devraient déterminer une VNR-B appropriée qui représente au mieux l'absorption issue des régimes alimentaires correspondants.~~

**TROISIÈME PARTIE : AVANT-PROJET DE VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE RÉVISÉES  
ET FACTEURS DE CONVERSION AUX FINS D'ÉTIQUETAGE DANS LES DIRECTIVES  
CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (CAC/GL 2-1985)**

(à l'étape 3)

**VNR-B**

Vitamine D ( $\mu\text{g}$ )	[10 $\mu\text{g}$ ou 15 $\mu\text{g}$ ]
------------------------------	---

**Facteurs de conversion**

<b>Vitamine</b>	<b>Équivalents alimentaires</b>	
Vitamine E	1 mg $\alpha$ -tocophérol =	1 mg RRR- $\alpha$ -tocophérol (d- $\alpha$ -tocophérol)

## ANNEXE III

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

**(PREMIÈRE PARTIE à l'étape 4)**

**1. [CHAMP D'APPLICATION]****2. DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

2.1.2 **Les préparations de suite** doivent être traitées uniquement par des procédés physiques et doivent être conditionnées de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manipulation, d'entreposage et de distribution dans le pays où elles sont vendues.

**2.2 Autres définitions**

2.2.1 Le terme **nourrisson** désigne un enfant jusqu'à 12 mois.

2.2.2 Le terme **nourrisson du deuxième âge** désigne un enfant à partir de 6 mois et jusqu'à 12 mois.

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

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ** (*pour les nourrissons du deuxième âge de 6 à 12 mois*)**3.1 Facteurs essentiels de composition**

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

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

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

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

**b) Lipides****Lipides totaux** <sup>7) 8)</sup>

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

<sup>7)</sup> Les huiles et les graisses commercialement hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans les préparations de suite.

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

**Acide linoléique**

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

**Acide  $\alpha$ -linoléique**

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

\*N.S. = Non spécifié

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

Minimum	Maximum
5:1	15:1

**c) Glucides****Glucides disponibles<sup>9)</sup>**

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

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

**d) Vitamines****Vitamine A**

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

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

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

**Vitamine D**

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

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

**Vitamine E**

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

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

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

#### Thiamine

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

#### Riboflavine

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Acide pantothénique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu$ g/100 kcal	400	-	2000
$\mu$ g/100 kJ	96	-	478

#### Acide folique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu$ g/100 kcal	10	-	50
$\mu$ g/100 kJ	2,4	-	12



**Biotine**

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

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

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

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

**Calcium**

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

**Phosphore**

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

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

**Rapport calcium/phosphore**

Minimum	Maximum
1:1	2:1

**Magnésium**

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

**Sodium**

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

**Chlorure**

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

**Potassium**

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

**Manganèse**

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

**Iode**

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

**Sélénium**

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

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

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	35	-	120
µg/100 kJ	8,4	-	29

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

**3.3.2 Ingrédients facultatifs**

3.3.2.1 Outre les exigences de composition énumérées aux sections 3.2.4 à 3.2.6, d'autres ingrédients ou substances peuvent être ajoutés aux préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question et son niveau d'utilisation sont évalués et démontrés par des preuves scientifiques généralement reconnues.

3.3.2.2 Lorsque l'un quelconque de ces ingrédients ou substances est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu, sur la base des quantités présentes dans le lait maternel.

3.3.2.3 Les substances suivantes peuvent être ajoutées en conformité avec la législation nationale, à condition que leur teneur par 100 kcal (100 kJ) dans la préparation de suite prête à consommer n'excède pas les niveaux indiqués ci-après. Cette liste n'a pas vocation à être une liste exhaustive, mais à servir de guide pour les autorités nationales et/ou régionales compétentes quant aux niveaux appropriés lorsque ces substances sont ajoutées.

**Taurine**

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

Total nucléotides

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales et/ou régionales compétentes.

### **Choline**

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

### **Myo-inositol**

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

### **L-Carnitine**

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales et/ou régionales compétentes.

**DEUXIÈME PARTIE : Révision de la Norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987)  
Sections pour examen supplémentaire par le GT électronique**

2.1.1 On entend par **préparation de suite** un produit destiné à constituer :

[a) une partie liquide du régime des nourrissons du deuxième âge au moment de l'introduction d'une alimentation complémentaire ; et

b) une partie liquide du régime alimentaire progressivement diversifié des enfants en bas âge.]

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ** (pour les nourrissons du deuxième âge de 6 à 12 mois)

3.1 Facteurs essentiels de composition

**a) Protéine**<sup>2), 3), 4)</sup>

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
g/100 kcal	[1,8] ou [1,65] <sup>5)6)</sup>	[3,5] ou [3,0] ou [2,5]	-
g/100 kJ	[0,43] ou [0,39] <sup>5)6)</sup>	[0,84] ou [0,72] ou [0,60]	-

<sup>2)</sup> Aux fins de la présente norme, la teneur en protéine du produit final déjà préparé pour la consommation est calculée sur la base de N x 6,25, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit en particulier. Les teneurs en protéine dans la présente norme sont établies avec un facteur de conversion de l'azote de 6,25. La valeur de 6,38 est en général utilisée comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine dans d'autres produits laitiers et la valeur de [5,71] comme un facteur spécifique pour la conversion de l'azote dans d'autres produits à base de soja.

<sup>3)</sup> À valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité assimilable de chaque acide aminé essentiel et semi-essentiel au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel tel qu'il est défini à l'Annexe 1) ; toutefois, pour faciliter les calculs, on peut additionner les concentrations de tyrosine et de phénylalanine d'une part et les concentrations de méthionine et de cystéine d'autre part.

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

<sup>5)</sup> Les valeurs minimales s'appliquent aux protéines du lait de vache et de chèvre. D'autres valeurs minimales devront éventuellement être appliquées pour les préparations de suite à base de protéine de lait autre que celui de vache ou de chèvre. Pour les préparations de suite à base d'isolat de protéine de soja, il faut appliquer une valeur minimale de [2,25 g/100 kcal (0,54 g/100 kJ)].

<sup>6)</sup> Les préparations de suite contenant moins de [2 g de protéines provenant de protéines de lait non hydrolysées par 100 kcal] et] les [préparations pour nourrissons contenant moins de [2,25 g de protéines provenant de protéines hydrolysées par 100 kcal] doivent être évaluées sur le plan clinique].

**Vitamine K**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg/100 kcal	[1] ou [4]	-	27
µg/100 kJ	[0,24] ou [1]	-	6,5

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

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	[4] ou [10]	-	70 <sup>16)</sup>
mg/100 kJ	[1] ou [2,4]	-	17 <sup>16)</sup>

<sup>15)</sup> Exprimé en acide ascorbique.

<sup>16)</sup> Cette limite indicative maximale a été fixée pour tenir compte des pertes importantes pouvant survenir durant la période de conservation des formules liquides ; pour les produits en poudre on devrait viser des

limites supérieures plus basses.

### Zinc<sup>20)</sup>

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	0,5	-	[1,0] ou [1,5]
mg/100 kJ	0,12	-	[0,24] ou [0,36]

<sup>20)</sup> Pour les préparations de suite à base d'isolat protéique de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 0,75 mg/100 kcal (0,18 mg/100 kJ) et une valeur maximale de 1,25 mg/100 kcal (0,3 mg/100 kJ)].

### 3.3.2 Ingrédients facultatifs

#### Acide docosahexaénoïque<sup>20)</sup>

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
% d'acides gras	[0,3]	-	0,5

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

[3.3.2.4 Seules les cultures produisant de l'acide L(+) lactique peuvent être utilisées.]

**DOCUMENT DE PROJET****de Directive pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF)****1. Objet et champ d'application de la directive**

Le champ d'application des travaux vise à définir clairement les RUTF sur le plan de leur composition et leur innocuité en lien avec des ingrédients appropriés, de l'incorporation de la composition nutritionnelle telle que décrite dans la déclaration conjointe de 2007 de l'OMS, du PAM, de l'UNSCN et de l'UNICEF<sup>1</sup>, des critères et limites appropriés pour les risques microbiologiques et les contaminants chimiques pertinents (par ex. métaux lourds, mycotoxines et pesticides), ainsi que des obligations d'étiquetage, respectivement, afin de protéger les consommateurs vulnérables de RUTF.

**2. Pertinence et actualité**

Actuellement, les RUTF sont produits dans 19 pays et consommés dans une soixantaine de pays, majoritairement des pays en développement, et font l'objet d'un commerce transfrontalier intensif. La plupart des pays où sont consommés des RUTF ont intégré l'utilisation des RUTF dans leurs directives nationales pour la prise en charge communautaire ou en consultation externe de la MAS. À mesure que les capacités pour atteindre les enfants malnutris s'accroissent, la demande en RUTF produits sur des sites plus appropriés, plus proches des destinataires, va augmenter. Une directive du Codex pour les RUTF servira de référence aux industriels, aux consommateurs et aux autorités gouvernementales de régulation afin de suivre et de fournir le cadre nécessaire pour l'approvisionnement transfrontalier de produits alimentaires d'aide d'urgence d'une innocuité et d'une adéquation nutritionnelle constantes.

**3. Principaux aspects à traiter**

Lignes directrices concernant les points suivants :

- i. exigences minimales concernant les ingrédients appropriés à inclure dans les RUTF, en tenant compte des effets des facteurs anti-nutritionnels susceptibles d'avoir une incidence sur l'absorption des macro- et micronutriments. étude de la possibilité d'inclure un indice de qualité des protéines tel que PDCAAS ou DIAAS dans les exigences relatives à la composition nutritionnelle ;
- ii. composition basée sur l'adoption de la composition nutritionnelle définie dans les documents de l'OMS existants pour les RUTF et leur modification future ;
- iii. pratiques hygiéniques de production, manipulation, traitement, stockage et distribution, et critères microbiologiques associés pour les RUTF, avec référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire et autres textes pertinents du Codex ;
- iv. contaminants / critères chimiques avec référence à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* ;
- v. étiquetage des RUTF conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* et autres textes pertinents du Codex ;
- vi. méthodes d'analyse et d'échantillonnage de référence ;
- vii. éléments nutritifs utilisés pour les RUTF.

L'ensemble des travaux sera coordonné par le comité du Codex portant sur les questions générales afin d'assurer l'utilisation adéquate de l'expertise et des ressources du Codex.

**4. Critères généraux**

Le mandat de la Commission du Codex Alimentarius vise à protéger la santé des consommateurs et à assurer des pratiques loyales dans le commerce des aliments. La directive proposée répondra à ce critère en favorisant la protection des consommateurs sur le plan de la santé et de l'innocuité des aliments tout en assurant des pratiques loyales dans le commerce des aliments, et notamment :

- i. La composition nutritionnelle permettra de protéger la santé des consommateurs en définissant une composition basée sur des données scientifiques pour faciliter le traitement de la malnutrition. La définition des aspects relatifs à la qualité nutritionnelle et à l'innocuité des aliments pour les RUTF permettront des spécifications et une réglementation harmonisées de ces produits alimentaires au niveau national pour la protection des consommateurs, en particulier les enfants vulnérables.

---

<sup>1</sup> Déclaration commune sur la prise en charge communautaire de la malnutrition aiguë sévère, Organisation mondiale de la Santé, Programme alimentaire mondial, Comité permanent de la nutrition du Système des Nations Unies et Fonds des Nations Unies pour l'Enfance, 2007.

- ii. Un étiquetage approprié des RUTF conformément à la *Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales* (CODEX STAN 180-1991) permettra de protéger la santé des consommateurs en indiquant clairement le mode d'emploi des RUTF, leur objectif et le groupe auquel ils sont destinés, contribuant ainsi à protéger les consommateurs visés et les autres.

## **5. Critères applicables aux questions générales**

### **(a) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui pourraient en résulter**

Les législations nationales concernant les RUTF ne sont pas harmonisées, ce qui crée un obstacle au commerce de ces produits en raison de l'absence de définition normative internationale claire de ces produits.

### **(b) Portée des travaux et priorités entre l'innocuité des RUTF, les contaminants microbiens et les contaminants chimiques**

La portée des travaux d'élaboration d'une directive pour les RUTF inclut des domaines de travail dans lesquels le CCNFSDU, le CCFH, le CCCF et le CCFL devront être impliqués. En termes de priorités de travail, les domaines en lien avec l'innocuité de ces produits doivent être abordés en partant du début, compte tenu de l'absence de spécifications basées sur des données scientifiques mondiales pour les contaminants microbiens et chimiques.

### **(c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par la FAO et l'OMS**

L'élaboration d'une directive par le CCNFSDU impliquerait l'analyse des travaux déjà menés par la FAO et l'OMS en relation avec leur consultation des organisations partenaires internationales.

Concernant les aspects nutritionnels, la base scientifique des normes a déjà été développée pour la composition nutritionnelle existante des RUTF dans la déclaration conjointe de 2007 de l'OMS, du PAM, de l'UNSCN et de l'UNICEF<sup>1</sup> ; ceci pourra être analysé par le CCNFSDU en vue d'une inclusion dans la directive sur les RUTF.

Concernant les risques microbiologiques, l'UNICEF et le PAM ont déjà sollicité l'avis scientifique de la FAO et de l'OMS et une nouvelle réunion d'experts a été convoquée sur ce point en décembre 2014, de sorte qu'une base scientifique adéquate pour traiter les questions d'innocuité microbiologique des aliments a été établie.

Une évaluation des travaux, qui a été entreprise afin de traiter les aspects d'innocuité microbiologique par le CCFH et par la réunion d'experts de décembre 2014, est également importante car ceci servira à traiter les questions les plus urgentes concernant la protection d'un grand nombre de consommateurs du point de vue de l'innocuité des aliments.

### **(d) Aptitude du produit à la normalisation**

Compte tenu des lignes directrices mondiales existantes de l'OMS sur ces produits, la normalisation dans ce domaine est tout à fait possible, en définissant : les teneurs énergétiques, la teneur en protéines, la teneur en lipides, la teneur en humidité, les micronutriments, les sels minéraux autorisés, les exigences concernant les matières premières, etc..

### **(e) Ampleur globale du problème**

- i. Les RUTF sont commercialisés dans 60 pays différents et à travers plusieurs frontières et sont largement distribués, de sorte que les problèmes de qualité de ces aliments ont un impact considérable à l'échelle internationale.
- ii. En 2013, dans le monde, 51 millions d'enfants de moins de cinq ans étaient atteints d'émaciation, et 17 millions d'émaciation sévère. Toujours en 2013, environ deux tiers de tous les enfants atteints d'émaciation vivaient en Asie et près d'un tiers en Afrique, avec des proportions similaires d'enfants souffrant d'émaciation sévère.<sup>2</sup> Les enfants atteints d'émaciation sévère ou de MAS présentent un risque de décès 11 fois plus élevé que les enfants ne souffrant pas de MAS.<sup>3</sup>

<sup>2</sup> International Food Policy Research Institute (Institut international de recherche sur les politiques alimentaires). 2014. Rapport mondial sur la nutrition 2014 : Mesures et redevabilité en vue d'accélérer les progrès mondiaux en matière de nutrition. Washington, DC.

<sup>3</sup> Santini A., Novellino E., Armini V. et Ritieni A. State of the art of Ready-to-Use Therapeutic Food: a tool for nutraceuticals addition to foodstuff. Food Chemistry. 15 octobre 2013, vol. 140(4):843-9.

- iii. Les RUTF sont fournis aux organisations humanitaires et aux gouvernements qui ont mis en place des programmes de gestion de la MAS. Le Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF), l'Agence américaine pour le développement international (USAID), Médecins Sans Frontières, Action contre la Faim et la Croix-Rouge internationale, ainsi que bien d'autres organisations humanitaires, achètent des RUTF pour gérer les cas de MAS. De nombreux gouvernements achètent des RUTF en vue d'une utilisation dans le cadre de programmes communautaires et dans les hôpitaux.
- iv. Par exemple, en 2014, l'UNICEF a acheté plus de 30 440 tonnes de RUTF pour une valeur de 112 millions de dollars US, et traité ainsi environ 2,6 millions d'enfants atteints de MAS. Le produit a été distribué en majorité dans les pays des régions d'Afrique centrale et occidentale (14 t), notamment Nigeria, Niger, Burkina Faso, Mali, Tchad, République Démocratique du Congo et Cameroun ; vient ensuite la région d'Afrique de l'Est (9 t), notamment Éthiopie, Soudan du Sud, Soudan, Somalie et Kenya ; puis le Moyen-Orient (4 t), notamment Afghanistan et Yémen, et enfin l'Asie (2 t), notamment le Pakistan.

#### **(f) Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Les travaux proposés contribueront à faire avancer les objectifs stratégiques suivants du Codex dans le cadre du Plan stratégique 2014-2019 du Codex :

- i. Objectif stratégique 1 : Établir des lignes directrices internationales régissant la sécurité alimentaire qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments.  
L'instauration d'une directive pour les RUTF permettra de combler une lacune dans l'innocuité d'un aliment transformé commercialisé à l'échelle mondiale.
- ii. Objectif 2 : Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques dans l'élaboration des normes du Codex.

#### **6. Informations sur le rapport entre cette proposition et d'autres documents existants du Codex**

Les travaux proposés feront référence aux normes pertinentes et textes connexes, notamment :

- *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)*
- *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)*
- *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979)*
- *Principes généraux pour l'établissement de valeurs minimales et maximales pour les éléments nutritifs essentiels entrant dans la composition des préparations pour nourrissons (appendice II, CODEX STAN 72-1981)*
- *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997)*
- *Code d'usages en matière d'aliments à faible teneur en eau (CAC/RCP 75-2015), Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants (CAC/RCP 66-2008) et ses annexes*
- *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)*
- *Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes) (CAC/RCP 22-1979)*
- *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) et Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985)*
- Étant donné que la composition des produits peut inclure des ingrédients tels que des arachides, du lait en poudre, du sucre, de l'huile, des légumineuses, des céréales et des préparations de vitamines et de sels minéraux, les normes correspondantes pour ces produits et matières premières devraient être prises en considération.

#### **7. Détermination de la nécessité et de la disponibilité d'un avis scientifique d'experts**

L'élaboration de la directive sera conforme à l'application des avis scientifiques et des principes de l'analyse des risques dans la formulation des caractéristiques de composition nutritionnelle et d'innocuité.



**8. Détermination de la nécessité d'une contribution technique à la directive de la part d'organes externes à des fins de planification**

Pas de nécessité de contribution technique d'organes externes.

**9. Calendrier proposé**

Sous réserve de l'approbation de la Commission en 2016, l'élaboration de la directive sera présentée pour examen par le CCNFSDU en 2016 et devrait s'étendre sur quatre sessions du CCNFSDU ou moins en fonction des contributions correspondantes et de l'entente entre les membres. L'adoption finale par la Commission est prévue pour 2020.

## ANNEXE V

**PREMIÈRE PARTIE : MÉTHODES D'ANALYSE DANS LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS  
DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES  
SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (CODEX STAN 72-1981)**

(Pour adoption par le CCMAS)

Méthodes officielles de l'AOAC validées dans les préparations pour nourrissons avec références ISO/FIL

<b>Produit</b>	<b>Apport</b>	<b>Méthode</b>	<b>Principe</b>	<b>Type proposé</b>
Préparations destinées aux nourrissons	Vitamine B12	AOAC 2011.10 ISO 20634	Chromatographie liquide haute performance (HPLC)	II
Préparations destinées aux nourrissons	Myo-inositol	AOAC 2011.18 ISO 20637	Ampérométrie pulsée avec chromatographie liquide (LC)	II
Préparations destinées aux nourrissons	Chrome	AOAC 2011.19 ISO 20649   FIL 235	Spectrométrie de masse à plasma à couplage inductif (ICP-MS)	II
Préparations destinées aux nourrissons	Sélénium	AOAC 2011.19 ISO 20649   FIL 235	ICP-MS	II
Préparations destinées aux nourrissons	Molybdène	AOAC 2011.19 ISO 20649   FIL 235	ICP-MS	II
Préparations destinées aux nourrissons	5'-mononucléotides	AOAC 2011.20 ISO 20638	LC	II
Préparations destinées aux nourrissons	Vitamine A palmitate (palmitate de rétinyle), vitamine A acétate (acétate de rétinyle), vitamine E totale (dl- $\alpha$ -tocophérol et dl- $\alpha$ -tocophérol acétate)	AOAC 2012.10 ISO 20633	HPLC	II
Préparations destinées aux nourrissons	Profil d'acides gras total	AOAC 2012.13 ISO 16958   FIL 231	Chromatographie en phase gazeuse	II
Préparations destinées aux nourrissons	Iode	AOAC 2012.15 ISO 20647   FIL 234	ICP-MS	II
Préparations destinées aux nourrissons	Acide pantothénique	AOAC 2012.16 ISO 20639	Ultra HPLC-MS/MS	II

**DEUXIÈME PARTIE : MODIFICATION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (CODEX STAN 72-1981)**

(pour adoption)

Remarque : Le nouveau texte est indiqué en **gras souligné** et les suppressions sont en ~~texte barré~~.

**10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE<sup>4</sup>**

**Voir les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999).**

---

<sup>4</sup> À finaliser.

## ANNEXE VI

**DOCUMENT D'INFORMATION SUR LE CALCUL DES VALEURS NUTRITIONNELLES DE RÉFÉRENCE-BESOINS (VNR-B) AUX FINS D'ÉTIQUETAGE DANS LES DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL (CAC/GL 2-1985)**

Élément nutritif	VNR-B	INL <sub>98</sub> , AI, ou les deux	Documents source des OSCR pour le calcul des VNR-B	Rapport du CCNFSDU
<b>Vitamines</b>				
Vitamine A	800 µg (EAR ou ER)	INL <sub>98</sub>	IOM (2001)	REP 16/NFSDU, 2015
Vitamine D				
Vitamine C	100 mg	INL <sub>98</sub>	Moyenne EFSA (2013), NIH (2013)	REP 15/NFSDU, 2014
Vitamine E	9 mg (à déterminer)	AI	Conseil nordique (2013), et moyenne EFSA (2015), NHRMC/MOH (2006), NIH (2013), OMS/FAO (2004)	REP 16/NFSDU, 2015
Vitamine K	60 µg	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
Thiamine	1,2 mg	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
Riboflavine	1,2 mg	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
Niacine	15 mg NE	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
Vitamine B <sub>6</sub>	1,3 mg	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
Folate	400 µg DFE	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
Vitamine B <sub>12</sub>	2,4 µg	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
Pantothénate	5 mg	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
Biotine	30 µg	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
<b>Sels minéraux</b>				
Calcium	1 000 mg	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
Magnésium	310 mg	INL <sub>98</sub>	Moyenne IOM (1997), NIH (2013), OMS/FAO (2004), Conseil nordique (2013)	REP 16/NFSDU, 2015
Fer	14 mg, 22 mg	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 16/NFSDU, 2015
Zinc	11 mg, 14 mg	INL <sub>98</sub>	IZINCG (2004)	REP 15/NFSDU, 2014 <sup>1</sup>
Iode	150 µg	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2004)	REP 13/NFSDU, 2012
Cuivre	900 µg	INL <sub>98</sub>	IOM (2001)	REP 16/NFSDU, 2015
Sélénium	60 µg	INL <sub>98</sub> et AI	Moyenne IOM (2000), NHRMC/MOH (2006), EFSA (2014), NIH (2013), Conseil nordique (2013)	REP 15/NFSDU, 2014
Manganèse	3 mg	AI	Moyenne EFSA (2013), IOM (2001)	REP 15/NFSDU, 2014
Molybdène	45 µg	INL <sub>98</sub>	IOM (2001)	REP 15/NFSDU, 2014
Phosphore	700 mg	INL <sub>98</sub>	IOM (1997)	REP 16/NFSDU, 2015
<b>Autres</b>				
Protéines	50 g	INL <sub>98</sub>	OMS/FAO (2007)	REP 14/NFSDU, 2013
Fluorure			Non établi	REP 15/NFSDU, 2014
Chrome			Non établi	REP 16/NFSDU, 2015
Chlorure			Non établi	REP 16/NFSDU, 2015

<sup>1</sup> Également note de bas de page et caractéristiques de l'alimentation

**ABRÉVIATIONS**

VNR-B : Valeurs nutritionnelles de référence - Besoins

INL<sub>98</sub> : Niveau nutritionnel individuel 98

AI : Adequate Intake (apport adéquat)

OSCR : Organisme scientifique compétent reconnu