

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

REP18/NFSDU

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Quarante-et-unième session*

*Rome, Italie*

*2 – 7 juillet 2018*

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

**Berlin, Allemagne**

**4 – 8 décembre 2017**

## TABLE DES MATIÈRES

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

### Paragraphes

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....	4
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres organismes subsidiaires (Point 2 de l'ordre du jour) .....	5 – 7
Questions soulevées par la FAO et l'OMS (Point 3 de l'ordre du jour) .....	8 – 15
Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (Point 4 de l'ordre du jour) .....	16 – 71
Avant-projet de définition de la biofortification (Point 5 de l'ordre du jour).....	72 – 93
Avant-projet sur une VNR-MNT pour l'EPA et le DHA (Point 6 de l'ordre du jour).....	94 – 104
Avant-projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) (Point 7 de l'ordre du jour) .....	105 – 129
VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge (Point 8 de l'ordre du jour) .....	130 – 132
Additifs alimentaires – Mécanisme / cadre pour l'examen de la justification technologique et autres questions (Point 9 de l'ordre du jour) .....	133 – 144
Document de travail sur l'allégation « sans » acides gras trans (Point 10 de l'ordre du jour).....	145 – 150
Autres questions et travaux futurs (Point 11 de l'ordre du jour) .....	151 – 161
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour) .....	162

### **Annexes**

### **page**

Annexe I – Liste des participants .....	22
Annexe II – Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CXS 156-1987) (facteurs essentiels de composition) .....	53
Annexe III – Avant-projet de révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (CXS 156-1987) (autres sections) .....	63
Annexe IV – Avant-projet de définition de la biofortification .....	69
Annexe V – Avant-projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF).....	70
Annexe VI – Avant-projet de conditions d'établissement d'une allégation « sans » acides gras trans (AGT).....	73
Annexe VII – Méthodes d'analyse pour les apports dans la <i>Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons</i> (CXS 72-1981) .....	74

## RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objet	Texte/Sujet	Code	Étape	Para- graphe
Membres CCEXEC75 CAC41	Adoption	Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> : avant-projet de facteurs essentiels de composition pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge	CXS 156-1987	5	71 et annexe I
Membres CCNFSDU40	Observations	Avant-projet sur l'allégation « sans » acides gras trans	CXG 23-1997	3	150 et annexe VI
CCMAS	Validation	Méthodes pour la biotine, la vitamine D et le chlorure : préparations pour nourrissons	CXS 234-1999	-	152 et annexe VII
Membres CCNFSDU40	Discussion	Méthodes biologiques	CXS 234-1999	-	7
GT électronique (Nouvelle-Zélande, France, Indonésie) CCNFSDU40	Rédaction	Révision de la Norme pour les préparations de suite : champ d'application, définition du produit, étiquetage	CXS 156-1987	2/3	Paragra- phe 71 et annexe III
GT électronique (Zimbabwe et Afrique du Sud) CCNFSDU40	Remaniement	Avant-projet de définition de la biofortification	-	2/3	93 et annexe IV
GT électronique (Fédération de Russie et Chili) CCNFSDU40	Remaniement	Avant-projet de VNR-MNT pour l'EPA et le DHA	CXG 2-1985	2/3	104
GT électronique (Afrique du Sud, Sénégal et Ouganda) CCNFSDU40	Remaniement	Avant-projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi	-	2/3	129 et annexe V
GT électronique (Irlande, Mexique et États-Unis d'Amérique) CCNFSDU40	Discussion	VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge	-	-	132
GT électronique (Union européenne et Fédération de Russie) CCNFSDU40	Remaniement	Mécanisme / cadre pour l'examen de la justification technologique des additifs alimentaires	-	-	144
Argentine CCNFSDU40	Discussion	Document de travail concernant les directives harmonisées sur les probiotiques destinés à une utilisation dans les aliments et les compléments alimentaires	-	-	156
CCNFSDU40	Discussion	Directives générales pour l'établissement de profils nutritionnels			161

## LISTE DES ABRÉVIATIONS

ARA	Acide arachidonique
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CRD	Document de séance
DHA	Acide docosahexaénoïque
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
Elena	Bibliothèque électronique de données factuelles pour les interventions nutritionnelles de l'OMS (eLENA)
EPA	Acide eicosapentaénoïque
UE	Union européenne
GT électronique	Groupe de travail électronique
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FOPL	Étiquetage en face avant des emballages d'aliments
FUF	Préparations de suite
GIFT	Outil de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale de la FAO/OMS
GINA	Base de données mondiale de l'OMS sur la mise en œuvre des actions en matière de nutrition
GUL	Limite indicative maximale
GRADE	Classification des recommandations, examen, développement et évaluation
GSCTFF	Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JEMNU	Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition
NUGAG	Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS
MNT	Maladies non transmissibles
VNR	Valeur nutritionnelle de référence
VNR-B	Valeurs nutritionnelles de référence - Besoins
PICO	Population, intervention/indicateur, comparateur et résultats (« outcomes »)
AGPI	Acides gras polyinsaturés
GT physique	Groupe de travail physique
RUTF	Aliments thérapeutiques prêts à l'emploi
MAS	Malnutrition aiguë sévère
AGT	Acides gras trans
UNICEF	Fonds des Nations Unies pour l'Enfance
WHA	Assemblée mondiale de la Santé
OMS	Organisation mondiale de la Santé
OMC	Organisation mondiale du Commerce

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa trente-neuvième session à Berlin, Allemagne, du 4 au 8 décembre 2017, à l'aimable invitation du gouvernement fédéral allemand. Le Dr Pia Noble et Mme Marie-Luise Trebes, l'ancienne et la nouvelle Chef de la Division des denrées alimentaires spécifiques, suppléments alimentaires et additifs alimentaires du Ministère fédéral allemand de l'Alimentation et de l'Agriculture, ont assuré respectivement la présidence et la vice-présidence de la session. La session s'est déroulée en présence de 66 pays membres, une organisation membre et 39 organisations en qualité d'observateurs. La liste des participants figure à l'annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. Le Dr Maria Flachsbath, Secrétaire d'État parlementaire auprès du Ministère fédéral allemand de l'Alimentation et de l'Agriculture, s'exprimant au nom de M. Christian Schmidt, Ministre fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture, ouvre la session et accueille les délégués. Elle déclare que le grand nombre de participants à la réunion démontre à la fois l'intérêt porté aux travaux qui contribuent à la concrétisation de la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025), tout en soulignant l'importance des normes du Codex fondées sur la science dans la protection des consommateurs et le commerce de denrées alimentaires. Mme Mariam Eid, Vice-présidente de la Commission du Codex Alimentarius, s'exprime également devant les participants et insiste sur l'importance du consensus dans la prise de décision sur plusieurs points essentiels de l'ordre du jour de cette réunion.

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

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

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

4. Le Comité adopte l'ordre du jour avec les ajouts suivants au point 11 – Autres questions :
  - i. Directives générales pour l'établissement de profils nutritionnels (Costa Rica et Paraguay) ;
  - ii. Méthodes d'analyse dans la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981) (États-Unis d'Amérique) ; et
  - iii. Directives harmonisées sur les probiotiques destinés à une utilisation dans les aliments et les compléments alimentaires (International Probiotics Association).

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

5. 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 :

#### **Méthode pour le chrome, le molybdène et le sélénium : Préparations destinées aux nourrissons**

6. Le Comité prend note de la demande du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) concernant l'éventuelle reformulation de la méthode pour le chrome, le molybdène et le sélénium sous condition de présentation de données de validation, et il encourage les membres à proposer de telles données de validation au CCMAS.

#### **Critères de validation des méthodes biologiques utilisées pour détecter des produits chimiques posant problème**

7. Le Comité est convenu de reporter la discussion sur cette question à sa prochaine session.

---

<sup>1</sup> CRD1 (Ordre du jour annoté – partage des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

<sup>2</sup> CX/NFSDU 17/39/1 ; CRD3 (observations de l'IPA) ; CRD4 (Costa Rica, Paraguay) ; CRD14 (États-Unis d'Amérique) ; CRD21 (ISDI)

<sup>3</sup> CX/NFSDU 17/39/2, CRD4 (Costa Rica, Paraguay)

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

8. La Représentante de la FAO attire l'attention du Comité sur les différentes activités de la FAO présentant un intérêt pour le CCNFSDU : (1) le Groupe d'experts de la FAO sur l'évaluation de la qualité des protéines dans les préparations de suite pour enfants en bas âge et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi, réuni à Rome du 6 au 9 novembre 2017 ; (2) l'outil de données sur la consommation alimentaire individuelle mondiale de la FAO/OMS (GIFT – FAO/WHO Global Individual Food Consumption Data Tool), qui fournit des indicateurs simples et précis basés sur les denrées alimentaires, dérivés de données ventilées par sexe et par âge sur la consommation alimentaire individuelle ; (3) la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition (2016-2025), dans le cadre de laquelle le Sommet mondial sur la nutrition de Milan a eu lieu le 4 novembre 2017 ; et (4) le Colloque international pour des systèmes alimentaires durables au service d'une alimentation saine et d'une meilleure nutrition, organisé conjointement par la FAO et l'OMS en décembre 2016, ainsi que les colloques régionaux sur le même thème organisés en 2017 afin d'articuler davantage les débats autour des problèmes actuels de chaque région.
9. La Représentante de l'OMS évoque quelques activités intéressantes pour les travaux actuels du Comité. Concernant la Décennie d'action des Nations Unies pour la nutrition, la Représentante délivre des informations complémentaires, notamment : lancement du répertoire des engagements SMART des États membres en lien avec la Base de données mondiale de l'OMS sur la mise en œuvre des actions en matière de nutrition (GINA), mise en place de réseaux d'action, notamment le Réseau mondial d'action sur les denrées alimentaires provenant des océans pour la sécurité alimentaire et la nutrition piloté par la Norvège, le Réseau mondial d'action sur l'étiquetage nutritionnel piloté par la France, le Réseau régional d'action sur la création d'environnements alimentaires propices piloté par le Chili, le Réseau régional d'action sur l'obésité infantile piloté par les pays du Pacifique et le Réseau régional d'action sur l'approvisionnement alimentaire des écoles piloté par la Thaïlande. Elle attire également l'attention du Comité sur les nouvelles résolution et décision de l'Assemblée mondiale de la Santé (WHA), à savoir la résolution WHA 70.11<sup>5</sup> sur l'actualisation de l'appendice 3 (qui énumère les « meilleurs achats » et d'autres interventions recommandées pour lutter contre les maladies non transmissibles (MNT)) du Plan d'action mondial pour la lutte contre les MNT 2013-2020, et la décision WHA 70(19)<sup>6</sup> sur le plan de mise en œuvre du rapport de la Commission pour mettre fin à l'obésité de l'enfant.
10. La Représentante ajoute des informations actualisées concernant : (i) les travaux du Sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé, notamment le lancement prévu du projet de directives sur les acides gras saturés et les acides gras trans en vue d'une consultation publique, la préparation d'un projet de directives sur les édulcorants non sucrés, les acides gras polyinsaturés (notamment AGPI n-3, n-6 et totaux) et les glucides (amidon et fibres), ainsi que les études de preuves en cours sur les modèles alimentaires, et le début des travaux du Sous-groupe du NUGAG sur les actions politiques, notamment les politiques d'étiquetage nutritionnel, les politiques fiscales, les politiques commerciales et d'investissement qui concernent l'alimentation et la nutrition ; et (ii) les travaux de l'OMS sur les profils nutritionnels, notamment l'adaptation des modèles de profils nutritionnels pour différentes applications, par exemple la réglementation sur les aliments et les boissons dans les écoles et l'étiquetage nutritionnel, ainsi que le développement prévu d'un modèle de profil nutritionnel régional pour la Région Afrique.
11. La Représentante de l'OMS informe également le Comité de trois activités supplémentaires qui ne figuraient pas dans le document CX/NFSDU 17/39/3, à savoir : (i) la préparation du 13<sup>e</sup> Programme général de travail, qui prévoit 5 cibles en lien avec la nutrition (réduction des retards de croissance, réduction de l'émaciation, pas d'augmentation du surpoids / de l'obésité chez les enfants et les adolescents, élimination des acides gras trans (AGT) produits industriellement et baisse de l'apport en sel / sodium), qui orientera les travaux de l'OMS pour la période 2019-2023 ; (ii) la participation à la mise en œuvre de l'initiative RESOLVE, une nouvelle initiative mondiale pour la santé qui vise à sauver des millions de vies en faisant baisser le nombre de décès évitables dus aux maladies cardiovasculaires, en accélérant les progrès vers l'amélioration des traitements contre l'hypertension artérielle, la baisse de la consommation de sodium et l'élimination des AGT produits industriellement ; et (iii) l'actualisation des besoins nutritionnels pour les nourrissons et les enfants en bas âge (0 à 24 mois), en collaboration avec la FAO.
12. La délégation française, avec l'appui des États-Unis et de l'UE, fait remarquer que la WHA « a accueilli avec appréciation », mais n'a pas approuvé ou validé la résolution WHA sur les Orientations de l'OMS en vue de mettre un terme aux formes inappropriées de promotion des aliments pour nourrissons et jeunes enfants (WHA 69.9), et qu'il s'agit donc d'une erreur que d'indiquer dans le document CX/NFSDU 17/39/3 que la résolution WHA 69.9 a été approuvée par la WHA. La délégation des États-Unis d'Amérique informe par ailleurs le Comité qu'elle ne s'est pas associée à la résolution 70.11 de la WHA en raison de l'insuffisance des preuves sur lesquelles reposent certaines recommandations.

---

<sup>4</sup> CX/NFSDU 17/39/3

<sup>5</sup> [http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA70/A70\\_R11-en.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70_R11-en.pdf)

<sup>6</sup> [http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA70/A70\(19\)-en.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA70/A70(19)-en.pdf)

13. La Représentante de l'OMS répond qu'il n'y a aucune erreur, car la résolution WHA 69.9 a effectivement été approuvée par la WHA. La Représentante déclare que les résolutions et les décisions des organes directeurs de l'OMS (à savoir le Conseil exécutif et la WHA) utilisent différentes expressions fonctionnelles pour exprimer leurs points de vue concernant le contenu de fond inclus dans les résolutions ou décisions ou annexés à ces textes. Après avoir examiné les résolutions et les décisions approuvées par la WHA ces 10 dernières années, il est clairement observé qu'elles utilisent de telles expressions, dont les plus courantes sont : *adopter*, *approuver*, *valider*, *accueillir*, *prendre note avec appréciation* et *prendre acte*. La Représentante de l'OMS indique que selon le Département Organes directeurs et relations extérieures de l'OMS, ainsi que le Bureau du Conseiller juridique, il est possible de considérer que ces différentes expressions forment un ensemble visant à signifier l'approbation, selon un degré plus ou moins élevé, d'une part, et d'autre part, la reconnaissance générale, et les termes « *accueillir* », « *accueillir avec appréciation* » (qui est l'expression employée dans la résolution WHA 69.9) et « *prendre note avec appréciation* » expriment l'approbation également, même si le terme est moins fort. Elle souligne qu'indépendamment des différentes expressions employées dans les diverses résolutions et décisions, il existe un point commun à toutes ces résolutions et décisions, à savoir que ce sont les résolutions et les décisions de la WHA, qui est l'organe directeur le plus élevé de l'OMS. La Représentante observe que lors de la WHA en mai 2017, 2 États membres ne se sont pas associés au document WHA 70.11 sur l'appendice 3 du Plan d'action sur les MNT (2013-2020), qui énumère les « meilleurs achats » et d'autres interventions recommandées pour lutter contre les MNT, mais qu'aucun État membre ne s'est désolidarisé de la résolution WHA 69.9.
14. Un observateur fait remarquer que des protections contre les conflits d'intérêts figurent dans toutes les politiques et recommandations de l'OMS et présentent un haut niveau de pertinence pour les procédures de normalisation du Codex.
15. Les délégations répondent que le document a été distribué tardivement et demandent qu'à l'avenir, la FAO et l'OMS mettent les documents à disposition suffisamment à l'avance avant la réunion afin d'avoir assez de temps pour les examiner attentivement et consulter leurs experts. Tout en notant l'utilité de l'information, une délégation demande que le document se concentre sur le travail conjoint de la FAO et de l'OMS potentiellement intéressant pour le travail du Comité.

#### **RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CXS 156-1987) (Point 4 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

16. La Nouvelle-Zélande, présidente du groupe de travail électronique (GT électronique), présente le point de l'ordre du jour et décrit brièvement les travaux réalisés.
17. Le Comité convient de centrer d'abord la discussion sur la composition essentielle des préparations de suite pour les nourrissons du deuxième âge et des « produits » pour enfants en bas âge, avant de parler de l'étiquetage, du nom du produit, de la définition des produits, du champ d'application et du préambule, tout en prenant note de la proposition d'un observateur visant à ce que le préambule soit examiné avant les autres sections, en raison de son importance.

#### **Généralités**

18. Un observateur indique que compte tenu du fait que la croissance du marché de ces produits atteint son niveau le plus élevé dans les pays en développement, il est essentiel que ces pays évaluent les risques, l'innocuité et le caractère approprié de ces produits dans leur ensemble, selon le contexte local, avant d'autoriser les importations.

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

19. La présidence du GT électronique rappelle que les facteurs essentiels de composition pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge de 6 à 12 mois devaient encore être finalisés pour les protéines et l'acide docosahexaénoïque (DHA).
20. Le Comité examine les recommandations du GT électronique et formule les observations et conclusions ci-après.

---

<sup>7</sup> CX/NFSDU 17/39/4 rév. 1 ; CX/NFSDU 17/39/4-Add.1 (observations de l'Argentine, du Brésil, de la Colombie, de l'Équateur, de l'Inde, du Japon, du Népal, de la Nouvelle-Zélande, de la Russie, du Sénégal, de la Suisse, des États-Unis d'Amérique, EU Speciality Food Ingredients, GOED, HKI, IACFO, IBFAN, FIL, IFT, ISDI, UNICEF) ; CX/FH 17/39/5-Add.2 (Australie, Canada, Kenya, Malaisie, Norvège, Philippines, Tanzanie, Thaïlande, EFLA, ICGMA, ISDI) ; CRD5 (document de travail des États-Unis et du Canada) ; CRD7 (Costa Rica, El Salvador, UE, Kirghizistan, Maroc, Nigeria, Sierra Leone, Sri Lanka, Union africaine, EU Speciality Food Ingredients) ; CRD17 (Indonésie) ; CRD19 (République de Corée) ; CRD24 (EUVÉPRO) ; CRD25 (Mali) ; CRD26 (Mexique) ; CRD28 (El Salvador).

### **Protéines**

21. La présidence du GT électronique rappelle que le CCNFSDU38 était convenu de reporter la décision sur un niveau minimum de protéines, afin de tenir compte de l'avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Elle observe que bien que l'EFSA ait proposé un niveau minimum de protéines de 1,6 g/100 kcal, il est admis qu'il ne s'agit pas d'une valeur mondiale.

### **Discussion**

22. Les délégations, en particulier celles des pays en développement, expriment une préférence pour une valeur supérieure (du niveau de protéines) de 1,8 g/100 kcal, en notant que la forte incidence de la malnutrition en termes de protéines et d'énergie intervient pendant la période de sevrage et que l'apport en protéines de haute qualité est nécessaire ; en outre, dans ces régions, les autres aliments complémentaires proviennent souvent de sources à faible teneur en protéines ou de faible qualité, et n'apporteraient donc pas un niveau de protéines suffisant. Ces délégations estiment aussi que cela éviterait aux pays d'avoir à mener ou à évaluer des essais cliniques pour fixer un niveau de protéines plus élevé, comme indiqué dans la note 6 correspondante ; ce serait particulièrement difficile pour de nombreux pays. Il est indiqué que la valeur de 1,6 g/100 kcal n'est pas une recommandation globale, car elle est le fruit d'une évaluation concernant uniquement la population de nourrissons européenne.
23. Ceux qui sont favorables au niveau de protéines de 1,6 g/100 kcal observent que la note correspondante permettrait d'indiquer qu'en dessous du niveau de protéines de 1,8 g/100 kcal, la préparation de suite devrait faire l'objet d'une évaluation. Il est ajouté que les autorités compétentes ne sont pas responsables des essais cliniques, mais de leur analyse ou leur évaluation.
24. De nombreuses délégations observent en outre :
- a) que toutes les préparations de suite à base de protéines hydrolysées devraient faire l'objet d'une évaluation, et pas seulement celles qui contiennent moins de 2,25 g de protéines par 100 kcal ; et
  - b) que les produits avec des niveaux de protéines compris entre 1,6 g/100 kcal et 1,8 g/100 kcal devraient être évalués sur le plan de leur innocuité et de leur adéquation, sur la base de preuves cliniques.

### **Conclusion**

25. Le Comité convient d'une valeur (niveau) minimale de protéines de 1,8 g/100 kcal et d'une note 6 associée modifiée.

### **Acide docosahexaénoïque (DHA)**

26. La présidence du GT électronique note que le DHA est approuvé en tant qu'ingrédient facultatif, mais que certains membres du GT électronique estiment qu'il est nécessaire de veiller à ce que, si du DHA est ajouté, les niveaux soient efficaces. Elle note par ailleurs qu'il est fait référence à l'acide arachidonique (ARA) dans la note associée, et que malgré le fait que des niveaux concordants sont essentiels pour les nourrissons du premier âge, ce n'est pas forcément le cas pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge, en raison du régime alimentaire diversifié de ces groupes d'âge. La note associée va dans le sens de la note figurant dans la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons, mais peut être modifiée pour être adaptée au but du produit pour nourrissons du deuxième âge.

### **Discussion**

27. Une délégation exprime sa préférence pour que le DHA soit obligatoire, tandis qu'une autre délégation estime que le DHA est tout à fait inutile, car il n'existe pas de base scientifique substantielle en faveur de cet ingrédient facultatif. Un observateur note que l'adjonction volontaire de DHA pourrait ouvrir la possibilité d'allégations susceptibles de donner l'impression que les préparations de suite sont nécessaires pour l'apport en DHA, et fait remarquer qu'à son avis, des problèmes se sont posés en termes d'acceptabilité chez certains nourrissons, et que tous les ingrédients doivent être sûrs.
28. Certains sont favorables à la limite indicative maximale de 30 mg/100 kcal, mais des propositions sont formulées en faveur d'une hausse du niveau minimum couvert dans la note associée à 20 mg/100 kcal, tout en observant que les préparations de suite font partie d'un régime alimentaire de plus en plus diversifié, dont la plupart des aliments complémentaires n'apportent que très peu voire pas de DHA, et un minimum de 20 mg/100 kcal serait plus proche de l'apport considéré comme adéquat par l'OMS (10 à 12 mg par kg de poids corporel pour le groupe d'âge de 6 à 24 mois).
29. Un observateur fait part de ses doutes concernant le niveau minimum, car la fourchette entre la limite indicative maximale et le niveau minimum est étroite et serait difficile à respecter pour les fabricants ; il remet également en cause le lien entre DHA et ARA, car il n'y a pas assez de preuves allant dans ce sens.



Conclusion

30. Le Comité approuve la limite indicative maximale de 30 mg/100 kcal et le niveau minimum de 20 mg/100 kcal, et prend note des réserves de la Colombie concernant la décision sur le niveau minimum de DHA, car selon elle, il existe assez de preuves montrant que le niveau de 16 mg/100 kcal est suffisant pour obtenir des bénéfices sur la santé.

**Autres questions****Demande aux JEMNU pour l'établissement de facteurs de conversion de l'azote en protéine pour les protéines de soja et de lait**

31. Le Comité examine la proposition de demande de l'avis scientifique des JEMNU, préparée par le Canada et les États-Unis d'Amérique (CRD5), en rappelant sa précédente discussion lors du CCNFSDU37 sur le caractère approprié du facteur de conversion de l'azote en protéine de 5,71 pour la protéine de soja, ainsi que la recommandation du CCMAS selon laquelle la FAO et l'OMS pourraient convoquer un groupe d'experts pour évaluer la base scientifique des facteurs de conversion de l'azote en protéine.
32. Un observateur propose de ne pas limiter les travaux aux ingrédients à base de soja et de lait, mais le Comité approuve la proposition telle qu'elle est présentée.

Conclusion

33. Le Comité approuve la demande suivante aux JEMNU :

1. Lorsque l'on détermine la teneur en protéines des ingrédients à base de soja<sup>1</sup> utilisés dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, quel est le facteur de conversion de l'azote en protéine approprié, scientifiquement fondé, qu'il faut utiliser pour comparer la teneur en protéines calculée par des méthodes basées sur l'azote avec celle calculée par des méthodes basées sur les acides aminés ?
2. Lorsque l'on détermine la teneur en protéines des ingrédients à base de lait<sup>1</sup> utilisés dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, quel est le facteur de conversion de l'azote en protéine approprié, scientifiquement fondé, qu'il faut utiliser pour comparer la teneur en protéines calculée par des méthodes basées sur l'azote avec celle calculée par des méthodes basées sur les acides aminés ?

**P** – Ingrédients à base de soja ou de lait pour les préparations pour nourrissons et les préparations de suite

**I** – Détermination de la teneur en protéines à partir de la teneur en azote à l'aide d'un facteur de conversion (des ingrédients à base de lait et de soja)

**C** – Méthodes basées sur l'azote pour calculer la teneur en protéines par rapport aux méthodes basées sur les acides aminés

**O** – Détermination d'un ou de plusieurs facteurs de conversion de l'azote en protéine, fondés scientifiquement, pour les ingrédients à base de soja et de lait

1. Une liste des ingrédients est en cours de rédaction et sera incluse avec les questions PICO.

**Facteurs essentiels de composition des [nom du produit] pour les enfants en bas âge (12-36 mois)**

34. La présidence du GT électronique rappelle que les prescriptions en suspens pour les facteurs essentiels de composition des produits pour enfants en bas âge (12-36 mois) incluent : i) le niveau minimum de lipides totaux, ii) le niveau maximum de glucides assimilables et les spécifications associées pour les sucres dans la note 4, iii) la nécessité ou non d'établir un rapport calcium/phosphore, et iv) les niveaux minimum et maximum de vitamine D.
35. Le Comité convient qu'il est inutile d'établir un rapport calcium/phosphore, et prend les décisions suivantes sur le niveau minimum de lipides totaux, le niveau maximum de glucides assimilables et les niveaux minimum et maximum de vitamine D.

**Niveau minimum de lipides totaux**

36. Ceux qui sont favorables à un niveau minimum de lipides totaux plus élevé de 4 g/100 kcal estiment que ce niveau contribuerait à environ 30 % de l'énergie issue des lipides, et que les lipides sont un contributeur important à la croissance et au développement des enfants au cours des trois premières années de la vie.
37. Ceux qui sont favorables à un niveau minimum de lipides totaux de 3,5 g/100 kcal pensent que :
- ce niveau va dans le sens des recommandations de santé publique en faveur de la baisse de l'apport en lipides pour les enfants en bas âge ;

- ce niveau va dans le sens d'une faible teneur en lipides du lait recommandée dans le cadre du régime alimentaire de ce groupe d'âge ; et
- il existe un problème avec le surpoids, d'où la nécessité d'un niveau minimum de lipides le plus faible possible.

38. Un observateur indique qu'un minimum de lipides totaux de 4 g/100 kcal correspondrait à un apport de 36 % d'énergie issue des matières grasses. Un autre observateur explique que 28 à 29 % de l'énergie devraient provenir des lipides et que le produit fait partie d'un régime alimentaire diversifié.

39. Il est également souligné que toutes les options en termes de macronutriments devraient être prises en compte ensemble et s'additionner jusqu'aux 100 % de kcal nécessaires, à savoir les fourchettes de lipides totaux, de protéines et de niveau maximum de glucides.

#### **Niveau maximum pour les glucides assimilables**

40. Ceux qui sont favorables à un niveau de 12,5 g/100 kcal (de glucides assimilables) expriment les points de vue suivants :

- ce niveau est plus proche de celui du lait maternel et du lait de vache ;
- ce niveau se situe dans la fourchette recommandée pour les glucides assimilables et contribuerait à environ 50 % de l'énergie, ce qui va dans le sens des recommandations en termes d'énergie ; et
- il est nécessaire de limiter l'adjonction de sucres afin d'éviter que les enfants en bas âge consomment des produits ayant des teneurs en sucres trop élevées.

41. Ceux qui sont favorables à un niveau maximum plus élevé de 14 g/100 kcal (de glucides assimilables) expriment les points de vue suivants :

- ce niveau est basé sur la modélisation des éléments nutritifs ;
- ce niveau va dans le sens des recommandations internationales pour la fourchette d'éléments nutritifs pour les enfants en bas âge ; et
- s'il est associé au niveau de protéines convenu, le niveau minimum proposé pour les lipides totaux de 14 g/100 kcal convient pour obtenir 100 kcal.

42. Une délégation explique qu'un produit contenant 14 g/100 kcal de glucides assimilables permettrait d'obtenir un produit avec peu de protéines et de lipides. Le lait maternel contient une teneur élevée en glucides, mais il est l'unique aliment des nourrissons, tandis que le produit en question fait partie d'un régime alimentaire diversifié avec des glucides provenant d'autres sources de l'alimentation. Plusieurs observateurs notent que la teneur en glucides du lait maternel est différente de celle de ces produits.

43. Compte tenu des discussions sur la teneur totale en glucides assimilables et en lipides, il est convenu de mettre en place un groupe de travail en session dirigé par la Nouvelle-Zélande, afin de préparer de nouvelles propositions à étudier.

44. Le groupe de travail en session propose un niveau minimum de lipides de 3,5 g/100 kcal (ce qui équivaut à 31,5 % d'énergie), mais ne parvient pas à s'accorder sur le niveau maximum de glucides assimilables. Il est noté que le produit est considéré comme un substitut du lait de vache, que le niveau de 14 g/100 kcal de glucides assimilables est trop élevé, mais qu'il permettrait une plus grande flexibilité.

45. Compte tenu de ce qui précède, il est envisagé de retenir le niveau inférieur de glucides assimilables de 12,5 g/100 kcal, avec l'ajout d'une note pour expliquer qu'un niveau maximum de glucides assimilables jusqu'à 14 g/100 kcal peut être autorisé par les autorités compétentes nationales et/ou régionales pour un produit avec un niveau de protéines inférieur à 3 g/100 kcal.

#### **Note 4**

46. Le Comité convient que le lactose devrait être le glucide à privilégier dans le produit et qu'il est nécessaire de limiter la quantité de monosaccharides et de disaccharides pour réduire le goût sucré, mais ne parvient pas à s'entendre sur une proposition visant à ce que pour les produits qui ne sont pas à base de protéines de lait, les sources de glucides à privilégier soient celles qui ne contribuent pas au goût sucré. Le Comité note également qu'aucun édulcorant non glucide n'est autorisé dans ces produits.

47. Il est convenu que la limite en pourcentage pour les sucres soit convertie en une quantité absolue basée sur la densité énergétique.

48. D'autres propositions sont examinées, visant à inclure : (i) un texte pour expliquer que la teneur en monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ne doit pas dépasser 2,5 g/100 kcal, correspondant à 20 % de glucides assimilables, et (ii) que les autorités compétentes peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal. Le point principal de la discussion porte sur la garantie que si des glucides sont ajoutés, ils ne le sont pas en vue de sucrer le produit, et sur le fait que le texte devrait éviter de faire des comparaisons sur le goût sucré, car de telles dispositions seraient difficiles à appliquer et à contrôler, en raison de l'absence de méthodes validées à l'échelle internationale, et il serait difficile de mesurer le goût sucré de manière objective. Une délégation indique que le profil sensoriel pourrait être mesuré de manière objective au moyen des méthodes ISO 3972 et 13299, et que dans ce contexte le niveau du goût sucré pourrait faire l'objet de comparaisons. Plusieurs observateurs expriment des craintes quant à l'impact que des produits sucrés ont sur le développement du goût chez les enfants.

#### Conclusion

49. Le Comité approuve un niveau minimum pour les lipides de 3,5 g/100 kcal et un niveau maximum pour les glucides assimilables de 12,5 g/100 kcal, avec l'ajout d'une nouvelle note pour indiquer que, pour un produit avec un niveau de protéines inférieur à 3 g/100 kcal, un niveau maximum de glucides assimilables allant jusqu'à 14 g/100 kcal peut être admis par les autorités compétentes nationales et/ou régionales ; il convient en outre de conserver la note 4 modifiée entre crochets en vue d'un examen plus approfondi.

#### **Vitamine D**

50. Certaines délégations sont d'avis que la vitamine D devrait être un ingrédient facultatif, car un niveau accru de vitamine D peut avoir des effets toxiques, notamment dans les pays très ensoleillés. D'autres délégations estiment toutefois que la vitamine D devrait être un ingrédient obligatoire.
51. D'autres délégations disent être favorables aux niveaux recommandés par le GT électronique et notent que même dans les pays à fort ensoleillement, la carence en vitamine D reste un problème. Il est également noté qu'il est nécessaire d'expliquer à quelle forme de vitamine D il est fait référence, à savoir la vitamine D2 ou la vitamine D3. Par ailleurs, d'autres délégations réaffirment leur position en faveur de niveaux inférieurs de vitamine D, à savoir un niveau minimum de 1 µg/100 kcal et un niveau maximum de 3 µg/100 kcal, en notant que des niveaux allant jusqu'à 4,5 µg/100 kcal pourraient déboucher sur une consommation de niveaux de vitamine D nocifs, et que des niveaux inférieurs permettraient de préserver l'allaitement au sein. Une délégation souligne qu'il existe une large marge de sécurité entre le niveau maximum et le niveau supérieur de 62,5 µg par jour de vitamine D pour ce groupe d'âge fixé par l'Institute of Medicine américain.
52. En tenant compte de la variation des besoins en vitamine D dans les différentes régions du monde, une proposition est formulée pour permettre aux autorités compétentes de s'écarter des conditions en fonction des besoins nutritionnels de la population locale.

#### Conclusion

53. Le Comité prend note des points de vue divergents sur les niveaux appropriés de vitamine D et de la nécessité d'expliquer dans le texte que la forme de vitamine D concernée est la vitamine D3. Le Comité convient de retenir la proposition entre crochets pour un nouvel examen lors du CCNFSDU40.

#### **Section sur l'étiquetage : nourrissons du deuxième âge**

54. Le Comité approuve les sections : liste des ingrédients, modifiée par la suppression de la référence aux « ingrédients facultatifs », déclaration de la valeur nutritive, et datage et instructions d'entreposage, qui sont alignées sur les travaux relatifs au datage finalisés par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL). Il formule les observations et conclusions supplémentaires suivantes.
55. Le Comité prend note des divers points de vue sur l'inclusion ou non dans le texte d'introduction d'une explication disant que les prescriptions incluent une interdiction d'employer des allégations relatives à la nutrition et à la santé, provenant des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997). Ceux qui sont favorables au maintien du texte notent que la formulation proposée va dans le sens de la norme pour les préparations destinées aux nourrissons, et qu'il est nécessaire de répéter et de préciser que les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne sont pas appropriées pour les nourrissons du deuxième âge.

#### Conclusion

56. Le Comité accepte de conserver la dernière phrase du paragraphe d'introduction entre crochets pour examen ultérieur.

### Section 9.1 – Nom du produit

57. Le Comité approuve les sections 9.1.1, 9.1.2 et 9.1.3. Concernant le point 9.1.4, le Comité approuve l'option 1, consistant à diviser la disposition 9.1.4 en deux parties, afin d'expliquer clairement que le nom de l'aliment peut aussi inclure la référence à la source des protéines. La proposition est également modifiée de manière à indiquer que, dans le cas des produits issus de sources mixtes, la source des protéines animales et végétales doit figurer dans le nom du produit, la source principale étant mentionnée en premier. En outre, le Comité convient d'utiliser dans la section 9.1.5 le verbe « est » au lieu de « peut être ».

### Section 9.5 – Mode d'emploi

58. Le Comité prend note des points de vue suivants concernant le point 9.5.1 et les examine :
- le produit doit être préparé avec de l'eau potable, « potable » étant un terme générique visant à garantir à la fois l'innocuité chimique et microbiologique ;
  - faut-il maintenir la formulation actuelle, car elle est alignée sur la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981), ou faire référence à de l'eau pure, pour laquelle il existe une définition ; et
  - faut-il maintenir la formulation existante indiquant que l'eau peut être rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition et inclure des conseils indiquant que l'eau ne devrait pas être à une température inférieure à 70 °C avant la reconstitution, conformément aux directives de l'OMS/FAO sur la préparation, la conservation et la manipulation dans de bonnes conditions des préparations en poudre pour nourrissons, ainsi qu'aux recommandations figurant dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants* (CXC 66-2008). Cet aspect est particulièrement important, compte tenu du fait que le produit n'est pas stérile et peut contenir les bactéries *Enterobacter* et *Salmonella*, entre autres.
59. Il est convenu de conserver le texte « qu'il ne doit pas être utilisé comme unique source de nutrition » à la section 9.5.6.

### Conclusion

60. Le Comité convient d'inclure la référence à l'eau potable et de conserver le texte tel que proposé par le GT électronique.

### Section 9.6 – Spécifications d'étiquetage supplémentaires

61. Le Comité examine les points et avis suivants :
- une proposition visant à ajouter au point 9.6.1 c) une exception pour l'administration du produit à des nourrissons de moins de 6 mois, car il peut exister des situations dans lesquelles le produit pourrait être introduit plus tôt, sous surveillance médicale. Des délégations remettent en question cette proposition, en notant que cela impliquerait que la préparation de suite soit conçue pour répondre à des besoins alimentaires spécifiques pour lesquels elle n'est pas prévue. La Représentante de l'OMS se dit préoccupée par l'ambiguïté de la formulation proposée, car elle omet d'indiquer pourquoi et dans quels cas des exceptions sont justifiées, ouvrant ainsi la possibilité d'une promotion inappropriée du produit en vue d'un usage en dessous de l'âge de 6 mois. Pour les nourrissons de moins de 6 mois, qui ne reçoivent pas de lait maternel pour des raisons légitimes, les préparations pour nourrissons doivent être disponibles jusqu'à l'âge de 6 mois, voire au-delà si nécessaire. L'OMS n'est donc pas d'accord avec la formulation proposée ;
  - des questions sont également soulevées sur les raisons de la nécessité de s'adresser à des agents de santé indépendants, car tous les agents de santé sont des professionnels et sont indépendants ;
  - la nécessité de faire référence au Code international de commercialisation des substituts du lait maternel et aux résolutions WHA consécutives, en particulier la résolution WHA 69.9 dans cette section ; et
  - la nécessité de finaliser le préambule d'abord, avant les dispositions sur l'étiquetage.

### Conclusion

62. Le Comité convient de conserver la section entre crochets pour examen ultérieur.

### **Étiquetage des produits pour enfants en bas âge**

63. Par manque de temps, le Comité n'a pas abordé les propositions concernant l'étiquetage des produits pour enfants en bas âge.

**Préambule, champ d'application, nom du produit, définitions des produits et structure : nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge**

64. Le Comité ne prend pas de décision sur la définition de ces deux produits, mais convient de ne pas faire référence aux produits comme étant « *spécialement* » fabriqués à cet effet ; dans le cas de la définition du produit destiné aux enfants en bas âge, il convient de supprimer les deux derniers blocs de texte entre crochets. Le Comité prend note des avis suivants :
- le nom du produit devrait indiquer clairement que les produits destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge sont des substituts du lait maternel ;
  - le produit pour enfants en bas âge ne devrait pas être considéré comme un substitut du lait maternel, car il n'est pas destiné à remplacer le lait maternel et n'est pas adéquat sur le plan nutritionnel ;
  - la préférence pour d'autres termes tels que « préparation pour nourrissons du deuxième âge », qui permettrait de mieux définir le produit destiné aux nourrissons du deuxième âge ; il conviendrait d'envisager de combiner la norme pour les préparations destinées aux nourrissons avec celle pour les nourrissons du deuxième âge, et d'avoir une norme distincte pour le produit destiné aux enfants en bas âge ;
  - le terme « de suite » implique que la préparation suit une autre préparation, ce qui n'est pas le cas, et il conviendrait d'envisager de désigner le produit par l'appellation « boisson pour nourrissons du deuxième âge » ; et
  - le produit pour enfants en bas âge est destiné à être consommé dans le cadre d'un régime alimentaire diversifié, mais le produit pour nourrissons du deuxième âge pourrait faire partie des aliments généraux pour répondre aux besoins nutritionnels de cette tranche d'âge.
65. Le Comité observe qu'il conviendrait d'examiner la structure de la norme, comme indiqué lors du CCNFSDU38.
66. Le Comité note qu'il est prématuré de discuter du nom du produit pour enfants en bas âge et du champ d'application, et convient d'un échange général des points de vue sur le préambule afin d'éclairer les travaux en cours.
67. Le Comité confirme sa décision d'avoir un préambule dans la norme. Toutefois, la présidence note que plusieurs questions fondamentales doivent être résolues d'abord, concernant la référence spécifique aux résolutions WHA et aux directives de l'OMS ou une référence plus générale, le fait que certaines des résolutions WHA vont au-delà du mandat du Codex et qu'il est par conséquent inapproprié d'y faire référence, et s'il faudrait des recommandations du CCEXEC ou de la CAC avant de pouvoir affiner la formulation du préambule.
68. Le Comité prend note des points de vue suivants exprimés par les délégations, mais ne prend pas de décision :
- les résolutions WHA pertinentes, notamment WHA 69.9, 55.25 et 39.28, ainsi que le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel, la Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant et les Orientations de l'OMS en vue de mettre un terme aux formes inappropriées de promotion des aliments pour nourrissons et jeunes enfants, devraient être explicitement mentionnés dans le préambule ou dans le champ d'application, et ces références confèreraient davantage de crédibilité aux normes du Codex ;
  - l'inclusion des références aux résolutions WHA pourrait avoir des implications dans le cadre de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC), et la décision relative au préambule est prématurée au regard des discussions en cours au sein de la CAC sur les politiques de l'OMS et de la FAO en relation avec le travail du Codex ;
  - ce n'est pas le rôle du Codex d'inclure des références aux politiques de l'OMS et à certaines résolutions WHA qui peuvent aller au-delà du champ d'application de la norme et du mandat du Codex, et une telle inclusion pourrait créer un précédent hasardeux et risquerait de nuire à la crédibilité des normes du Codex ;
  - il existe un précédent d'inclusion de résolutions WHA et de directives de l'OMS dans les textes du Codex et il convient de garder en tête que le préambule est une introduction de la norme qui vise à planter le décor pour la norme ;
  - les gouvernements qui ont adopté le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel de 1981 sont tenus de promouvoir l'allaitement au sein jusqu'à l'âge de 6 mois et au-delà, et à cet égard, la référence aux politiques correspondantes de l'OMS pourrait servir de rappel aux gouvernements ;

- les résolutions WHA stipulent que le Codex doit prendre pleinement en compte les résolutions WHA ; et
- il est prématuré de discuter du préambule et une telle discussion devrait être éclairée une fois que la structure de la norme sera plus précise.

69. Le Secrétariat explique que le CCEXEC73 a achevé ses discussions sur les relations entre les politiques, stratégies et directives de la FAO et de l'OMS et les travaux du Codex<sup>8</sup> et que les discussions au sein de la CAC ne concernent pas la cohérence des politiques, mais les questions soulevées par les politiques de la FAO et de l'OMS et les sujets connexes<sup>9</sup>. L'objectif est d'informer les membres des politiques de l'OMS et de la FAO et des autres sujets connexes, de manière à ce que le travail de la FAO et de l'OMS puisse être pris en compte au niveau national et ailleurs, notamment au sein du Codex.
70. Le Comité note par ailleurs qu'il est prématuré de demander l'avis du CCEXEC et que les travaux doivent se poursuivre sur le préambule, le champ d'application, le nom du produit et les définitions, afin d'évaluer si d'autres recommandations sont requises. Le Comité rappelle également que le CCNFSDU38<sup>10</sup> était convenu que la référence aux directives de l'OMS et résolutions WHA pertinentes peut être incluse soit dans un préambule à la norme soit dans le champ d'application.

### Conclusion

71. Le Comité convient de :
- faire passer à l'étape 5 les facteurs essentiels de composition pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge convenus lors de cette session et des précédentes, pour adoption par la CAC41 (annexe II) ;
  - conserver le préambule entre crochets pour discussion plus approfondie lors de la prochaine session du CCNFSDU ; et
  - reconduire le GT électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par la France et l'Indonésie, travaillant en anglais, avec le mandat suivant :
    - i. finaliser les exigences en matière d'étiquetage pour les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge (voir annexe III) ;
    - ii. finaliser les exigences en matière d'étiquetage pour les [nom du produit] pour enfants en bas âge (voir annexe III) ;
    - iii. étudier les options pour la structure de la ou des normes (par exemple une norme ou deux normes distinctes pour les produits destinés aux deux tranches d'âge) ;
    - iv. élaborer une proposition pour les sections Champ d'application aussi bien pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge que pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge, en cohérence avec les discussions du CCNFSDU39 ; et
    - v. finaliser les définitions des produits prévues à la section 2.1 pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge et finaliser le nom du produit pour les enfants en bas âge.

### AVANT-PROJET DE DÉFINITION DE LA BIOFORTIFICATION (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>

72. Le Zimbabwe, en tant que co-président du GT électronique, présente le point et signale que le GT électronique s'est concentré sur la poursuite du développement des cinq critères, afin d'orienter la rédaction de la définition. En conséquence, le GT électronique formule six recommandations (cinq en lien avec le projet de critères et une sur le projet de définition) pour examen par le Comité.

<sup>8</sup> REP17/EXEC2, paragraphes 161 - 170.

<sup>9</sup> REP17/CAC, paragraphes 168 - 184.

<sup>10</sup> REP17/NFSDU, paragraphe 113 ii

<sup>11</sup> CX/NFSDU 17/39/5 ; CX/NFSDU 17/39/5 Add.1 (observations de l'Albanie, de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Colombie, du Costa Rica, de l'Égypte, de l'Inde, de la Nouvelle-Zélande, du Paraguay, des Philippines, de la Suisse, de la Thaïlande, des États-Unis, IBFAN, ICBA, ICGMA, IFU, FAO) ; CX/NFSDU 17/39/5 Add.2 (Kenya, Malaisie, Tanzanie et IACFO) ; CRD8 (UE, Nicaragua, Nigeria, Union africaine) ; CRD16 (Sierra Leone) ; CRD22 (NHF) ; CRD 25 (Mali) ; CRD26 (Mexique).

73. La présidente du Comité rappelle au Comité les autres questions restées en suspens suite au CCNFSDU38, à savoir la manière dont la définition sera utilisée et son emplacement, et que ces aspects doivent aussi être examinés. Elle propose que le Comité examine d'abord le projet de définition (recommandation 6), car les critères ont été évoqués à plusieurs reprises et ces outils ont été développés pour aider le GT électronique à rédiger le projet de définition. Elle note par ailleurs que tous les termes spécifiques des cinq critères ne seront pas forcément intégrés dans la définition.
74. Le Comité approuve la proposition de la présidente d'examiner d'abord la définition (recommandation 6) et prend note des observations générales et spécifiques ci-après formulées par les délégations.

### Observations générales

75. L'Union européenne et ses États membres, soutenus par deux délégations, observent qu'avant de s'atteler à l'élaboration de la définition, il serait important de clarifier d'abord la manière dont la définition sera utilisée, le but de ces travaux, ainsi que le meilleur endroit pour placer la définition, comme l'a demandé la CAC38 suite aux recommandations du CCEXEC. Les réponses à ces questions sont une condition indispensable pour permettre une avancée substantielle sur la définition. Ces délégations ajoutent qu'au sein de l'UE, il existe des réglementations légalement contraignantes concernant l'emploi du terme « bio », qui est réservé à la production biologique. Par conséquent, une allégation de « biofortification » sur l'étiquette d'un aliment quelconque qui ne serait pas produit selon les règles de l'agriculture biologique ne saurait être approuvée. Il est inutile de dépenser les ressources du Comité sur l'élaboration d'une définition de la biofortification, car il existe déjà une définition sur le site web de l'OMS, dans le glossaire terminologique.
76. Certains observateurs font part de leur soutien au point de vue de l'UE. Il est noté en outre qu'il n'existe pas de définition du Codex pour le terme « fortification conventionnelle ». Certains observateurs et une délégation notent qu'une telle définition ouvrirait grand la porte à l'emploi de technologies telles que la modification génétique (GM), qu'ils jugent néfaste. Ces observateurs proposent d'interrompre les travaux et indiquent en outre que la définition ferait aussi la promotion d'une approche nutritionnelle unique au lieu d'une alimentation biodiversifiée.
77. L'observateur du NHF s'oppose à l'inclusion dans la définition des termes « toutes les sources potentielles » et « toute méthode de production », ainsi qu'à la note 5 associée « La méthode de production est déterminée par les autorités nationales compétentes » ; selon lui, cela permettrait l'emploi de techniques utilisées dans la modification génétique pour la biofortification, induisant ainsi les consommateurs en erreur, qui pourraient considérer la « biofortification » comme un processus naturel d'amélioration de la teneur en éléments nutritifs de l'aliment. Le NHF est également opposé au terme lui-même, car « bio » est déjà un terme technique signifiant « biologique » et les consommateurs pourraient être induits en erreur par la similitude des deux termes.
78. L'observatrice de l'IFPRI réaffirme l'avis exprimé par son organisation lors des précédentes sessions du Comité, selon lequel l'objectif de la biofortification est la sélection de cultures conventionnelles comme étant l'une des stratégies de lutte contre les carences en micronutriments au sein de la population. Elle explique qu'il existe des terminologies alternatives mais équivalentes au terme « biofortification », par exemple « agro-fortification », « agri-fortification », « nutri-fortification », et que celles-ci pourraient être utilisées dans différents pays. Afin de clarifier davantage la définition, l'observatrice propose au Comité d'envisager l'insertion d'une note : « Certains gouvernements membres préféreront peut-être employer à cet effet les termes équivalents « agri-fortification », « agro-fortification » ou « nutri-fortification ». ».
79. Une délégation indique que la définition de la biofortification est importante pour les pays dans l'élaboration de leur législation et de leurs politiques, en particulier dans la mesure où la biofortification est actuellement employée pour augmenter la teneur en vitamine A du manioc, par exemple.
80. Compte tenu des limites potentielles de l'emploi du terme « biofortification » dans certaines régions/pays où il est associé à l'agriculture biologique, le Comité convient donc d'étudier l'emploi de termes alternatifs à la « biofortification ».
81. En réponse à la question sur la définition de la biofortification figurant dans la Bibliothèque électronique de données factuelles pour les interventions nutritionnelles de l'OMS (eLENA), la Représentante de l'OMS explique qu'il existe effectivement une fiche eLENA sur la biofortification des aliments de base, contenant des informations sur la biofortification. En revanche, il est clairement indiqué qu'il n'existe actuellement aucune directive de l'OMS sur la biofortification et que, malgré la consultation technique de l'OMS/FAO de 2016 qui a remanié la définition de la biofortification des aliments de base, entre autres questions diverses, il ne s'agissait pas d'une réunion d'experts pour l'élaboration de directives, et aucune recommandation définitive n'a donc été formulée à cet égard.

82. La présidence du Comité explique que la demande de nouveaux travaux provenait du CCFL, et que le CCFL est le comité le mieux placé pour formuler une recommandation concernant la manière dont la définition sera utilisée et le meilleur endroit pour la placer, mais que le CCFNSDU peut faire des propositions au CCFL. Il est indiqué en outre que la définition exclura les aliments pour animaux.

### Observations spécifiques

83. Le Comité examine l'avant-projet de définition et les points de vue échangés au regard des éléments ci-après :
- « *Organismes sources potentiels* »
84. Convient que la définition doit être simple, claire et concise, et que des exemples d'organismes sources potentiels, à savoir animaux, végétaux, champignons, levures, bactéries, devraient être inclus dans une note.
- « *Élément nutritif* »
85. Note que le terme « éléments nutritifs », tel qu'il est défini dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985), est plus adapté pour un emploi dans la définition. Le Comité note que le terme « élément nutritif » devrait être utilisé aussi bien dans la définition que dans la note 1 correspondante, à la place du terme « élément nutritif essentiel » (tel que défini dans les *Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987)).
- « *Substances apparentées* »
86. Il est expliqué que l'inclusion du terme « substances apparentées » est destinée à prendre en compte d'autres substances telles que les substances phytochimiques et les facteurs anti-nutritionnels, qui risquent de ne pas entrer dans le champ d'application de la définition des éléments nutritifs. Toutefois, une crainte est exprimée par rapport à l'inclusion des « substances apparentées » dans la définition, qui élargirait le champ d'application et compliquerait donc la situation, et par rapport au fait que ces substances devraient être clairement définies.
87. La Représentante de la FAO note qu'il serait nécessaire de préciser quelles substances entrent dans la catégorie des substances apparentées, et comment les résultats pour la santé qui y sont associés seront évalués, et propose que ce paramètre soit réexaminé.
88. Par conséquent, il est proposé que ces substances soient exclues de la définition.
- *Augmentation des éléments nutritifs à des niveaux mesurables et biodisponibilité des éléments nutritifs*
89. Il est mentionné que les résultats positifs pour la santé attendus pourraient être obtenus soit au moyen d'une augmentation quantitative des éléments nutritifs souhaités, soit au moyen d'une réduction des anti-nutriments ciblés (par exemple les phytates), accroissant ainsi davantage la biodisponibilité des éléments nutritifs. Toutefois, du point de vue de la mise en application, il serait plus facile de mesurer l'augmentation des éléments nutritifs que leur biodisponibilité. Par conséquent, la définition devrait se concentrer sur le résultat attendu, à savoir des niveaux mesurables, mais aussi prendre en compte la biodisponibilité des éléments nutritifs.
- *Note 4 – But visé*
90. Le Comité examine l'adéquation des principes visés dans la section 3.1.1 des CXG 9-1987, et réaffirme que l'objectif de la biofortification est d'améliorer la qualité nutritionnelle, tout en confirmant que les principes visés sont applicables et conviennent pour un emploi dans la définition. Afin de garantir la clarté et la précision de la définition, il est proposé que les principes soient énumérés dans une note, comme suit :
- a) prévenir/réduire le risque de carence ou corriger une carence démontrée en un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels dans la population ;
  - b) réduire le risque ou corriger un mauvais état nutritionnel ou un apport inadéquat d'un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels dans la population ;
  - c) répondre aux besoins et/ou couvrir les apports recommandés d'un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels ;
  - d) maintenir ou améliorer la santé ; et/ou
  - e) maintenir ou améliorer la qualité nutritionnelle des aliments.
- *Méthode de production*
91. Certaines délégations estiment que les méthodes de production ne devraient pas faire partie de la définition, car leur inclusion risquerait de créer des obstacles potentiels au commerce, puisque les autorités compétentes chercheraient à vérifier les méthodes de production. D'autres délégations notent que la définition ne devrait s'appliquer qu'à la sélection des cultures conventionnelles et devrait exclure les techniques de modification génétique.



**Autres considérations***- Caractère allergène*

92. Des inquiétudes sont également soulevées concernant l'augmentation potentielle de la présence d'allergènes dans les aliments, et il est estimé qu'il faudrait préciser à quelle population cible les produits obtenus par biofortification sont destinés. Il est expliqué que le caractère allergène devrait être géré au moyen de l'étiquetage.

**Conclusion**

93. Le Comité note que plusieurs aspects de la définition nécessitent un examen plus approfondi, de même que les questions concernant l'emplacement de la définition et son emploi, et convient de reconduire le GT électronique présidé par le Zimbabwe et coprésidé par l'Afrique du Sud, travaillant en anglais et en français, afin :
- d'affiner le projet de définition et le texte des notes qui l'accompagnent, sur la base des observations reçues et des recommandations du CCNFSDU39 (annexe IV) ;
  - d'étudier d'autres termes alternatifs à celui de « biofortification » ; et
  - d'examiner la demande de la CAC38 concernant la manière dont la définition sera utilisée ainsi que le meilleur endroit pour la placer.

**AVANT-PROJET SUR UNE VNR-MNT POUR LES ACIDES GRAS OMÉGA 3 À LONGUE CHAÎNE basés sur L'EPA et LE DHA (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

94. La Fédération de Russie, en sa qualité de co-présidente du GT électronique, présente le point de l'ordre du jour et les conclusions du GT électronique.
95. La coprésidence du GT électronique fait savoir que :
- la proposition du GT électronique de 250 mg/jour pour l'EPA/DHA s'appuie sur deux consultations mixtes d'experts de la FAO/OMS et une consultation d'experts de la FAO, conformément aux principes généraux, de la même façon que pour l'établissement d'une VNR-MNT pour le sodium et le potassium ;
  - dix OSCR dont l'avis a été recommandé comme devant être pris en considération lors des discussions sur les VNR-MNT pour l'EPA et le DHA ont été recensés ; et
  - les points de vue divergent concernant la sélection des OSCR, à savoir s'il faut aussi tenir compte de l'avis des OSCR qui n'ont pas trouvé de preuves convaincantes pour la détermination d'une valeur de référence pour l'apport journalier (DIRV).
96. Par ailleurs, le Comité est informé que les deux documents du NUGAG (versions abrégées) ont également été pris en compte dans le travail du GT électronique.
97. La Représentante de l'OMS explique en outre qu'avec la référence à la VNR-MNT pour le sodium et le potassium, le Comité a d'abord établi des valeurs basées sur les conclusions de la Consultation mixte d'experts OMS/FAO Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques (TRS 916) de 2002, mais lorsque les Directives de l'OMS mises à jour sur l'apport en sodium chez l'adulte et chez l'enfant (2012) ont été publiées, le Comité les a actualisées afin de suivre ces directives de l'OMS de 2012, comme indiqué dans la référence à la VNR-MNT pour le sodium. De la même façon, la VNR-MNT pour le potassium a été élaborée sur la base des Directives de l'OMS sur l'apport en potassium chez l'adulte et chez l'enfant (2012), car la Consultation mixte d'experts OMS/FAO de 2002 n'avait pas donné de valeur spécifique pour le potassium.
98. Le Comité salue la tenue de la réunion en marge de la session concernant l'examen des preuves sur les acides gras polyinsaturés (AGPI) n-3, ainsi que les études de fond menées pour le travail du NUGAG, examine les six recommandations du GT électronique, prend les décisions suivantes et formule les observations ci-après.

---

<sup>12</sup> CX/NFSDU 17/39/6 ; CRD9 (observations de l'Union européenne, de la Thaïlande, de la GOED) ; CRD23 (Canada) ; CRD29 (Pérou)

**Recommandations 1 à 3**

99. Les délégations estiment que i) les études systématiques menées pour l'élaboration des lignes directrices sur les AGPI par le Sous-groupe du NUGAG sur l'alimentation et la santé (documents du NUGAG) sont très complètes, mais elles ont été transmises tardivement au GT électronique et il aurait fallu plus de temps pour les examiner ; ii) les personnes qui évaluent les risques devraient tenir compte des études systématiques du NUGAG, plutôt que le Comité qui agit en tant que gestionnaire des risques.
100. En réponse à la question sur le processus de publication et le statut des documents du NUGAG, la Représentante de l'OMS indique qu'il est prévu que les études en essais cliniques randomisés sur les résultats en lien avec les maladies cardiovasculaires, portant sur les AGPI n-3, n-6 et totaux, soient publiées sous forme d'études Cochrane, tandis que les études en essais cliniques randomisés sur tous les autres résultats pour la santé et les examens sur les études de cohorte seront publiés dans des revues évaluées par les pairs en 2018.
101. Le Comité approuve les recommandations 1, 2 et 3.

**Recommandations 4 à 6**

102. Le Comité prend note de l'explication de l'OMS, selon laquelle le terme « convaincant » a été inclus dans le texte du point 3.2.2 sur les VNR-MNT dans les Principes généraux suite aux discussions du CCNFSDU32 (2010), sur la base des critères utilisés par la Consultation mixte d'experts OMS/FAO Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques (TRS 916) de 2002. Les critères d'évaluation de la force probante, qui emploient les termes « critique, probable, possible et insuffisant », ont été développés sur la base des critères utilisés par le Fonds mondial de recherche contre le cancer, mais avec des modifications effectuées par la consultation d'experts de 2002, dans un effort d'évaluation plus systématique de la qualité des preuves. Toutefois, ces critères n'ont été utilisés que lors de la consultation d'experts de 2002, puis une nouvelle fois lors de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les graisses et les acides gras dans l'alimentation humaine de 2008. Depuis la mise en œuvre des changements à l'échelle de toute l'organisation concernant le processus d'élaboration des directives de l'OMS en 2010, l'OMS n'utilise cependant plus ces critères, car l'évaluation de la qualité des preuves doit désormais se faire au moyen de la classification GRADE (classification des recommandations, examen, développement et évaluation). La Représentante suggère par conséquent que le Comité envisage éventuellement d'examiner s'il est toujours nécessaire de conserver le terme « convaincant ».
103. Le Comité approuve les recommandations 5 et 6 et demande un examen plus approfondi de la recommandation 4. Le Comité convient par ailleurs que l'explication des sections 3.1 et 3.2 de l'annexe : Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) devrait d'abord cibler la conclusion des travaux sur l'établissement de VNR-MNT pour l'EPA et le DHA, tout en notant que l'interprétation des principes pourrait être applicable à d'autres VNR-MNT dans l'avenir.

**Conclusion**

104. Le Comité convient de mettre en place un GT électronique coprésidé par la Fédération de Russie et le Chili et travaillant en anglais, avec le mandat suivant :
- (i) terminer l'évaluation des preuves scientifiques les plus récentes, telles que présentées dans les études systématiques du NUGAG, en tenant compte des avis complémentaires de la FAO/OMS ;
  - (ii) préciser dans la section 3.1 de l'annexe : Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) si les avis des OSCR qui n'ont pas fixé de DIRV peuvent aussi être pris en compte dans l'établissement des VNR ;
  - (iii) examiner le premier point de la section 3.2.2 de l'annexe : Principes généraux pour l'établissement de valeurs nutritionnelles de référence pour la population générale des *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) et préciser quel niveau de qualité de preuve selon la classification GRADE doit être considéré comme « preuves scientifiques convaincantes / généralement acceptées » ; et
  - (iv) examiner si la définition d'une preuve convaincante donnée dans le Rapport d'une Consultation mixte d'experts de l'OMS/FAO sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques (2002) est applicable aux fins de l'établissement d'une VNR-MNT ; et
  - (v) formuler des propositions au CCNFSDU40.

**AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRÊTS À L'EMPLOI (RUTF) (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

105. En qualité de présidente du GT électronique, l'Afrique du Sud présente le point de l'ordre du jour et indique que la présidence a préparé une proposition révisée sur la base des observations écrites (CRD15).
106. Le Comité examine les recommandations, formule des propositions, apporte des modifications et prend les décisions suivantes :

**Recommandation 1**

107. Le Comité évoque brièvement le préambule et convient qu'il sera examiné après avoir discuté de la partie technique des lignes directrices. Le Comité prend note des explications du Secrétariat, selon lesquelles le premier paragraphe devrait être supprimé, car la formulation actuelle n'est pas appropriée, et une référence au *Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire* (CXC 20-1979) pourrait être ajoutée à un endroit adéquat à la fin du préambule. Des points similaires sont également soulevés par d'autres délégations.
108. Des doutes sont évoqués, selon lesquels les lignes directrices pourraient entraîner une augmentation de la commercialisation et de la vente des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF), mais le Secrétariat précise que le projet de document explique clairement que les lignes directrices pour les RUTF serviront de référence aux industriels, aux consommateurs et aux autorités gouvernementales de régulation afin de suivre et de fournir le cadre nécessaire pour l'approvisionnement international de produits alimentaires d'aide d'urgence d'une innocuité et d'une adéquation nutritionnelle constantes, et que les RUTF ne sont donc pas destinés à la vente au grand public. Une délégation n'est pas favorable à l'emploi des RUTF, car il n'existe pas assez de preuves soutenant l'emploi des RUTF de fabrication industrielle pour le traitement de la malnutrition aiguë sévère (MAS), et se prononce fermement en faveur de l'emploi d'aliments locaux pour traiter cette pathologie conformément à la politique nationale. Une autre délégation note que les RUTF ne devraient pas être prioritaires et que les enfants atteints de MAS ont besoin d'un traitement et de soins adéquats.

**Recommandation 2 – Description****4.1 Aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF)**

109. La définition est modifiée afin d'indiquer clairement que les RUTF doivent contenir des protéines et d'autres éléments nutritifs essentiels adéquats. Il est précisé que le terme « à haute teneur énergétique » est associé à une forte teneur en lipides et en sucres, et qu'il n'est pas nécessaire de mentionner spécifiquement ces deux éléments nutritifs dans la définition. Le Comité est globalement favorable à cette recommandation.

**5. Ingrédients et matières premières de base**

110. Il est convenu :
- de supprimer les mots « ingrédients en poudre ou broyés » et de faire référence à la place aux ingrédients en général, car cela permettra de prendre en compte d'autres ingrédients qui peuvent exister sous forme liquide, et de couvrir les produits innovants ainsi que l'emploi des technologies émergentes ; et
  - d'approuver la recommandation.

**5.1.1 Lait et autres produits laitiers**

111. Il est convenu :
- de modifier la section 5.1.1 (Lait et autres produits laitiers) pour inclure « autres produits d'origine animale », afin de tenir compte d'autres ingrédients d'origine locale ;
  - de faire référence aux normes Codex pertinentes sur le lait et les produits laitiers ; et
  - d'approuver la recommandation.

**5.1.2 Légumineuses et graines**

112. Il est convenu :
- de remplacer le terme « graines de légumineuses » par « graines », car les matières premières sont

---

<sup>13</sup> CX/NFSDU 17/39/7 ; CX/NFSDU 17/39/7 Add. 1 (Albanie, Brésil, Canada, Colombie, Costa Rica, Égypte, Inde, Paraguay, Philippines, États-Unis, EU Specialty Food Ingredients, HKI, IBFAN, ICAAS, FIL, IOFI, ISDI, MSF, UNICEF) ; CX/NFSDU 17/39/7 Add.2 (Kenya, Malaisie, Tanzanie, Thaïlande et IACFO) ; CRD10 (Union européenne, Nigeria, Union africaine) ; CRD15 (proposition de la présidence du GT électronique) ; CRD16 (Sierra Leone) ; CRD25 (Mali).

classées de manière large dans les légumineuses ou les graines (par exemple sésame) ; et

- d'inclure le soja dans les matières premières, car il est couramment utilisé comme source de protéines.

113. Un observateur note qu'il existe plusieurs conseils sur l'alimentation des enfants entre 6 et 59 mois avec des produits à base de soja, et que ces informations devraient être prises en compte.

#### 5.1.3 Graisses et huiles et 5.1.4 Céréales

114. Les changements proposés détaillés dans le document CRD 15 sont approuvés.

#### 5.1.5 Vitamines et sels minéraux

115. Il est noté que la liste des éléments nutritifs devrait :

- être une liste ouverte pour permettre sa mise à jour sur la base des nouvelles découvertes scientifiques ;
- indiquer clairement les vitamines et les sels minéraux recommandés et ceux qui devraient être évités ; et
- faire référence à la publication de l'OMS de 1999.

116. Il est convenu que les sels minéraux en général nécessitent un examen plus approfondi.

#### 5.2.1 Glucides assimilables

117. Le Comité examine la note associée aux glucides assimilables et prend note des questions suivantes pour examen plus approfondi :

- la quantité de sucres libres dans le produit devrait être limitée et conforme aux directives de l'OMS et aux recommandations de la WHA ;
- la valeur de 20 % est trop élevée et devrait être indiquée sur l'étiquette ;
- la mention « *Si des glucides sont ajoutés pour donner un goût sucré, leur usage devrait être modéré* » devrait figurer dans la note ; et
- le sirop de glucose et le sirop de maïs devraient être regroupés, car leurs implications négatives pour la santé signalées sont similaires.

118. La Représentante de l'OMS indique qu'il existe des recommandations claires visant à réduire la consommation de sucres et, en partant du principe qu'il peut être possible de réduire davantage la teneur en sucres grâce à de futures avancées technologiques, un langage correspondant plus clair pourrait être employé dans les lignes directrices pour traiter cette question.

119. Le Représentant de l'UNICEF explique que les sucres sont normalement ajoutés aux RUTF pour améliorer la saveur du produit, ainsi que pour des raisons technologiques afin de servir de garniture et de liant et de prolonger la durée de conservation. Actuellement, il est possible de réduire la teneur en sucre de 5 % seulement, mais dans le futur, avec les avancées technologiques, la teneur en sucre pourra peut-être être réduite encore davantage.

120. Un observateur déclare qu'il ne faudrait pas faire pression sur les pays pour qu'ils acceptent les RUTF commercialisés à l'échelle mondiale, car les aliments produits localement sont susceptibles d'être plus nutritifs et ne nécessitent pas forcément l'ajout de niveaux aussi élevés de sucre.

121. Le Comité convient que les glucides assimilables nécessitent un examen plus approfondi.

### **Contaminants**

122. La présidence du GT électronique note que cette section couvre tous les types de contaminants qui doivent être contrôlés dans les RUTF. Toutefois, aucun niveau maximum n'est fixé pour les contaminants dans les RUTF dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ; une approche progressive est donc proposée pour traiter les contaminants.

123. Le Représentant de l'OMS fait part de son soutien aux propositions du GT électronique pour la gestion des contaminants dans les produits comme les RUTF, et note qu'une option possible serait de faire une référence croisée aux normes pertinentes qui contiennent des limites maximales (par exemple CXS 193-1995). Cependant, pour mieux aider et orienter les producteurs de RUTF dans le respect des limites maximales pour les contaminants (indiquées dans la norme CXS 193-1995), il convient d'envisager une énumération des limites maximales correspondantes dans les lignes directrices pour les contaminants dans les RUTF. Il souligne également l'importance de mettre en place des mesures de gestion des risques adéquates pour les contaminants tels que les aflatoxines qui ciblent davantage la matière première au lieu du produit fini.

124. Le Représentant de la FAO insiste sur la nécessité fondamentale de disposer de RUTF sûrs. Cependant, une limite maximale ne constitue pas toujours forcément la mesure de gestion des risques la mieux adaptée et il encourage le Comité à examiner les meilleures mesures à prendre pour minimiser la quantité de contaminants présents dans les RUTF. La FAO rappelle au Comité que le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) est le comité du système du Codex qui traite de tous les aspects relatifs aux contaminants dans les aliments et que le CCNFSDU devrait envisager de demander son avis au CCCF sur ces questions critiques. La FAO rappelle également au Comité que la meilleure façon de contrôler les contaminants est une gestion soigneuse des ingrédients et des chaînes d'approvisionnement en général, et souligne qu'il existe déjà des dispositions adéquates dans les divers codes d'usages, les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques de fabrication et un contrôle étroit des ingrédients utilisés dans la production des RUTF. Le Comité est encouragé à examiner le caractère adéquat de ces dispositions en plus ou à la place d'un niveau maximum pour les contaminants dans le produit final.
125. Le Secrétariat explique que, même si la référence à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale reste l'option privilégiée, comme indiqué dans le *Plan de présentation des normes Codex de produits* du Manuel de procédure, des exceptions à cette règle sont autorisées. Cependant, toute limite maximale nécessite tout de même la validation par le CCCF et une justification précise doit être fournie expliquant pourquoi une référence générale à cette norme n'est pas appropriée. Il explique par ailleurs que toute limite maximale transmise au CCCF devrait aussi être accompagnée d'une explication sur la base scientifique de cette limite maximale.
126. Une délégation propose d'envisager une limite maximale pour les aflatoxines de 5 ppb, comme indiqué dans la Déclaration commune de l'Organisation mondiale de la Santé, du Programme alimentaire mondial, du Comité permanent de la nutrition du Système des Nations Unies et du Fonds des Nations Unies pour l'Enfance, Prise en charge communautaire de la malnutrition aiguë sévère.
127. Le Comité approuve l'approche progressive proposée par le GT électronique et convient de s'en servir comme point de départ pour la poursuite des travaux dans ce domaine.

#### **Autres sections**

128. Faute de temps, les autres sections n'ont pas pu être examinées.

#### **Conclusion**

129. Le Comité est convenu d'établir :
- a) un GT électronique présidé par l'Afrique du Sud et coprésidé par le Sénégal et l'Ouganda, travaillant en anglais et en français (avec le soutien de la France), afin de poursuivre l'élaboration des lignes directrices pour les RUTF, en tenant compte des décisions et observations de la session (annexe V), ainsi que des observations écrites présentées au CCNFSDU39, pour observations et discussion plus approfondie lors de la prochaine session ;
  - b) un GT physique, qui devra se réunir juste avant la prochaine session, présidé par l'Afrique du Sud et coprésidé par le Sénégal et l'Ouganda, travaillant en anglais, en français et en espagnol, pour examiner plus en détail l'avant-projet de lignes directrices pour les RUTF, en tenant compte des conclusions et des recommandations du GT électronique et des observations reçues avant le CCNFSDU40.

#### **VNR-B POUR LES NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET LES ENFANTS EN BAS ÂGE (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

130. La présidence présente le point de l'ordre du jour et rappelle que malgré l'intérêt de poursuivre ces travaux, le Comité n'a pas été en mesure de trouver des pays prêts à piloter les travaux lors des deux sessions précédentes. La délégation australienne demande au Comité de poursuivre les travaux et formule une proposition pour les faire avancer par l'intermédiaire d'un GT électronique, comme indiqué dans le document CRD 2.
131. Le Comité convient de poursuivre ces travaux et examine le mandat du GT électronique présenté par l'Australie. Le Comité procède à des modifications du mandat pour des raisons de clarté et de faisabilité.

#### **Conclusion**

132. Le Comité convient de mettre en place un GT électronique présidé par l'Irlande, coprésidé par le Mexique et les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais et en espagnol, avec le mandat suivant :

<sup>14</sup> REP17/NFSDU, paragraphe 40 ; CRD2 (document de travail de l'Australie) ; CRD11 (observations de la Tanzanie, de la Thaïlande, de l'Union africaine et de l'ISDI) ; CRD17 (Indonésie) ; CRD25 (Mali)

- 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* (CXG 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 d'âge spécifiques auxquels ces VNR-B peuvent s'appliquer.

Si un besoin est défini en vertu du point A du mandat :

- B. analyser les dispositions sur l'étiquetage nutritionnel dans les textes du Codex dans le cadre du point A(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.

### **ADDITIFS ALIMENTAIRES – MÉCANISME / CADRE POUR L'EXAMEN DE LA JUSTIFICATION TECHNOLOGIQUE ET AUTRES QUESTIONS (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

133. L'UE, en sa qualité de présidente du GT électronique, passe en revue le processus suivi par le GT électronique, et présente ses conclusions.
134. Le Comité examine les trois recommandations du GT électronique et formule les observations et conclusions ci-après.

#### **Recommandation 1 – Champ d'application**

135. Un observateur estime que le champ d'application devrait être limité aux normes concernant des aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.
136. Le Comité convient que tous les aliments relevant de son mandat devraient être couverts par le cadre.

#### **Recommandation 2 – Critères (annexe A)**

137. Le Comité prend note des avis suivants : i) les questions figurant dans l'annexe A sont excessivement complexes et difficiles à comprendre ; ii) certaines questions vont au-delà de la justification technologique et devraient être examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) ; et iii) les trois sous-titres sont inutiles.
138. Après avoir expliqué les raisons motivant la présence des trois sections de l'annexe A, à savoir que la section I sert à vérifier l'éligibilité et l'usage prévu, que la section II sert à vérifier la conformité avec l'approche relative à l'emploi d'additifs dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, et que la section III sert à vérifier la conformité avec la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), l'UE indique que l'ordre des sections II et III peut être modifié en fonction de la décision sur le champ d'application.
139. Le Comité convient d'utiliser l'annexe A, les observations reçues lors de la réunion et les observations figurant dans les documents CRD comme base pour un nouvel examen.

#### **Recommandation 3 – Poursuite du développement du cadre**

140. En réponse à la question de savoir si le cadre pourrait avoir des répercussions sur les aliments diététiques ou de régime comme les aliments sans gluten, il est expliqué que le but du développement du cadre est d'apprécier la justification technologique des additifs alimentaires en vue de leur évaluation par le JECFA, et non d'empêcher l'emploi d'additifs alimentaires.
141. Le Comité convient de poursuivre les travaux sur ce cadre.
142. Concernant la proposition de liste des additifs alimentaires pour le test du cadre, le Comité prend note des explications et avis suivants :
- des doutes sont exprimés concernant plusieurs dispositions adoptées sur des additifs alimentaires pour les aliments destinés aux nourrissons de moins de 12 semaines, en raison de l'absence d'évaluation appropriée de l'innocuité (voir CRD15 du CCFA49) ; en outre, le Comité est invité à examiner cette question dans le cadre de ses travaux en cours sur la justification technologique ; en fonction des résultats de l'évaluation de la justification technologique, ces additifs alimentaires pourraient soit être supprimés de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981), soit être inclus dans la liste prioritaire du JECFA ;

<sup>15</sup> CX/NFSDU 17/39/8 ; CRD6 (ISDI) ; CRD12 (Canada, Union européenne, États-Unis) ; CRD17 (Indonésie).

- le test du cadre devrait cibler en premier lieu la gomme xanthane (SIN 415), la pectine (SIN 440) et la gomme gellane (SIN 418) et les additifs alimentaires du document CRD15 du CCFA49 ne devraient être examinés qu'une fois que le cadre aura été testé sur les trois additifs alimentaires susmentionnés ; et
- le cadre devrait être applicable aux nouvelles demandes d'additifs alimentaires et ne pas retarder la décision sur la pectine et la gomme xanthane, pour lesquelles le JECFA a déjà réalisé des évaluations de la sécurité sanitaire, et pour lesquelles une justification technologique suffisante a déjà été fournie.

143. Dans un esprit de compromis, le Comité accepte d'évaluer les additifs alimentaires pertinents du document CRD15 du CCFA49 lors d'une prochaine étape.

#### **Conclusion**

144. Le Comité convient de mettre en place un GT électronique présidé par l'UE et coprésidé par la Fédération de Russie, travaillant en anglais, avec le mandat suivant :

- (i) poursuivre les travaux sur un mécanisme ou un cadre d'examen de la justification technologique sur la base du document CX/NFSDU 17/39/8 et en tenant compte des observations formulées dans les documents CRD et lors des débats du CCNFSDU39 ; et
- (ii) tester le cadre convenu avec l'emploi proposé de gomme xanthane (SIN 415), de pectine (SIN 440) et de gomme gellane (SIN 418).

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ALLÉGATION « SANS » ACIDES GRAS TRANS (Point 10 de l'ordre du jour)<sup>16</sup>**

145. Le Canada présente le point de l'ordre du jour et rappelle qu'une valeur pour une allégation « sans AGT » de 1 g par 100 g de lipides a été présentée au CCNFSDU38, et que trois méthodes d'analyse pour la détermination des AGT ont été renvoyées au CCMAS pour examen. Le Canada informe par ailleurs le Comité que le CCMAS38 a répondu que les trois méthodes d'analyse sont aptes à détecter les niveaux pour l'allégation proposée.

146. Le document de travail a été révisé sur la base des discussions du CCNFSDU38 et des retours du CCMAS38. Le Comité examine une proposition actualisée du Canada, indiquant que pour porter une allégation « sans acides gras trans », l'aliment concerné ne doit pas contenir plus de 1 g par 100 g de lipides et doit remplir les conditions fixées pour une « faible teneur » en graisses saturées.

#### **Discussion**

147. Un consensus général se dégage en faveur de la valeur de 1 g par 100 g de lipides. Bien que favorables au niveau de 1 g par 100 g de lipides, plusieurs délégations et un observateur ne sont pas d'accord avec les conditions attenantes pour une « faible teneur » en graisses saturées, sur la base de plusieurs études récentes, notamment une étude de cohorte prospective menée dans 18 pays (étude PURE) des cinq continents, qui ne montrent aucune association entre consommation de graisses saturées et maladies cardiovasculaires et mortalité ; de ce fait, une approche visant à limiter le choix de produits sans AGT uniquement à ceux dont la teneur en graisses saturées est faible empêcherait les consommateurs de faire le bon choix alimentaire.

---

<sup>16</sup> CX/NFSDU 17/39/9 ; CRD13 (observations des Philippines, de la Tanzanie, de la Thaïlande, des États-Unis et de l'Union africaine) ; CRD17 (Indonésie) ; CRD18 (Malaisie) ; CRD19 (République de Corée) ; CRD20 (IFMA) ; CRD25 (Mali)

148. La Représentante de l'OMS approuve la proposition formulée par le Canada d'inclure les conditions concernant la faible teneur en graisses saturées, afin d'éviter une augmentation du remplacement des AGT par des graisses saturées. Elle ajoute que l'étude PURE citée par certains pays membres comme nouvelle preuve scientifique a en réalité été critiquée par de nombreux experts et que l'OMS l'a également examinée attentivement. On peut considérer qu'un point fort important de l'étude PURE pourrait être la taille étendue de l'échantillon et l'inclusion de populations venant de divers pays et régions du monde. Toutefois, le regroupement de populations aussi diverses avec des modèles alimentaires différents et d'autres facteurs pose problème et suscite des doutes quant à l'interprétation des résultats présentés dans l'étude. L'OMS soulève par ailleurs plusieurs doutes sur leurs conclusions, selon laquelle un apport accru en graisses (y compris en graisses saturées) serait associé à une baisse des survenues de MNT et de la mortalité. L'une des limites fondamentales de l'étude réside entre autres dans l'absence de définition claire des glucides, dont la consommation est comparée à celle des graisses dans le document. Il n'est pas indiqué clairement quels glucides sont inclus dans les analyses et il ne semble pas y avoir de distinction entre les glucides ayant des effets négatifs pour la santé (par exemple sucres libres, céréales raffinées) et ceux ayant des effets bénéfiques (par exemple céréales complètes riches en fibres, légumineuses, légumes et fruits). Par conséquent, elle déclare que l'étude ne devrait pas être utilisée comme preuve pour promouvoir la consommation de graisses saturées.
149. Le Comité prend par ailleurs note des points de vue supplémentaires suivants exprimés par les délégations et les observateurs :
- la condition pour les allégations sur la teneur en éléments nutritifs pour les graisses saturées implique que les AGT soient pris en compte, et la même condition devrait donc s'appliquer à l'allégation « sans AGT » par souci de cohérence ;
  - les deux études de cohorte prospective à grande échelle, l'étude Nurses' Health et l'étude Health Professional Follow-up, ont constaté qu'une augmentation de 1 % des AGT était associée à une hausse de 10 % de la mortalité totale, tandis qu'une hausse des graisses saturées de 5 % était associée au même résultat ; par conséquent, le rapport entre les AGT (1 g) et les graisses saturées (1,5 g) semble être sous-estimé ;
  - l'ingrédient préoccupant correspond aux graisses trans industrielles, et les méthodes devraient être renvoyées au CCMAS pour obtenir des données de validation par 100 g de graisses ; et
  - la question des graisses trans trouverait une meilleure réponse dans la mise en place d'avertissements, et non avec des allégations relatives à la santé.

### Conclusion

150. Le Comité convient de faire passer la proposition pour observations à l'étape 3 et de procéder à un examen plus approfondi lors de sa prochaine session (annexe VI).

### AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>

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

151. Les États-Unis d'Amérique présentent le point de l'ordre du jour.

152. Le Comité convient de :

- (i) soumettre au CCMAS les méthodes pour la biotine, la vitamine D et le chlorure en vue de leur saisie, de leur validation et de leur incorporation dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 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 VII) ; et
- (ii) demander au CCMAS de saisir à nouveau les méthodes existantes correspondantes pour la biotine, la vitamine D et le chlorure dans la norme CXS 234-1999.

#### **Directives harmonisées sur les probiotiques destinés à une utilisation dans les aliments et les compléments alimentaires**

153. L'observateur de l'IPA présente ce point de l'ordre du jour et propose d'élaborer des directives dans un cadre harmonisé pour les probiotiques, afin de garantir et de pérenniser la qualité des produits probiotiques à l'échelle mondiale.

---

<sup>17</sup> CRD3 (observations de l'IPA) ; CRD4 (Costa Rica, Paraguay) ; CRD14 (États-Unis) ; CRD21 (ISDI) ; CRD27 (Argentine).



154. L'Argentine exprime son soutien en faveur de la proposition et sa volonté de piloter ces travaux.
155. Compte tenu de la réception tardive du document, les délégations n'ont pas été en mesure d'examiner en détail la proposition pour prendre une décision éclairée concernant le démarrage de nouveaux travaux.
156. Le Comité convient que l'Argentine prépare un document de travail et un projet de document pour examen lors de sa prochaine session.

#### **Directives générales pour l'établissement de profils nutritionnels**

157. Le Costa Rica, s'exprimant également au nom du Paraguay, présente ce point de l'ordre du jour et explique que les directives pour l'établissement de profils nutritionnels seraient utilisées pour compléter le travail du CCFL sur l'étiquetage en face avant des emballages d'aliments. Le Costa Rica propose d'établir un GT électronique afin de définir plus précisément le champ d'application des nouveaux travaux et d'affiner le projet de document, ou encore de publier une lettre circulaire afin de recueillir des informations sur les modèles de profils nutritionnels auprès des membres, dans le but de disposer d'un inventaire mondial.
158. L'Équateur déclare avoir une grande expérience en la matière et serait volontaire pour présider le GT électronique en cas d'accord.
159. En réponse à la question sur la différence entre les étiquetages en face avant des emballages d'aliments et les profils nutritionnels, la Représentante de l'OMS explique qu'un modèle de profil nutritionnel est un outil servant à classer les aliments, utilisé pour mettre en œuvre diverses applications, y compris l'étiquetage en face avant. Elle exprime également la volonté de son organisation de partager le catalogue des modèles de profils nutritionnels compilé par l'OMS pour différentes applications, qui doit être actualisé.
160. Tout en reconnaissant l'importance de ces travaux, les délégations estiment que : i) le document a été mis à disposition très tardivement et il aurait fallu plus de temps pour l'examiner et mener des consultations ; ii) il est peut-être prématuré de discuter de ce point, car le CCFL n'a pas pris de décision sur le caractère nécessaire ou non des profils nutritionnels ; iii) ce Comité avait déjà plusieurs points à traiter et de nombreuses questions en suspens à examiner ; iv) une lettre circulaire serait utile pour analyser les différents systèmes de profils nutritionnels et favoriser une meilleure compréhension de ces travaux.
161. Le Comité décide :
  - (i) de reporter la discussion sur ce point à sa prochaine session ; et
  - (ii) que le Costa Rica pourrait étudier les questions spécifiques possibles pour la lettre circulaire, si une telle lettre circulaire devait être envoyée après le CCNFSDU40.

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

162. Le Comité est informé que la 40<sup>e</sup> session devrait avoir lieu à Berlin, en Allemagne, du 26 au 30 novembre 2018, l'organisation définitive restant sous réserve d'une confirmation par le gouvernement hôte en concertation avec le Secrétariat du Codex.

## Annexe I

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

Dr Pia Noble  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn  
Germany  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

**VICE-CHAIRPERSON – VICE-PRÉSIDENTE – VICEPRESIDENTA**

Ms Marie-Luise Trebes  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
Bonn  
Germany  
Tel: +49 (0)228 99 529 3394  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

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

Ms Katharina Adler  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
53123 Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 99 529 4647  
Email: [ccnfsdu@bmel.bund.de](mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de)

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

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

**ANGOLA**

Mrs Lidia Morais  
1ª Secretária Executiva Adjunta do Codex  
Serviços de Saúde do EMG-FAA  
Codex-Angola/Ministério da Defesa Nacional  
Largo António Jacinto-Ministério da Agricultura  
Luanda  
Angola  
Tel: +244 923 31 66 78  
Email: [codexangola@yahoo.com.br](mailto:codexangola@yahoo.com.br)

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Ms Alejandra Larre  
Asesora Tecnica  
Punto Focal del Codex - Direccion Nacional de  
Relaciones Agroalimentarias Internacionales  
Ministerio de Agroindustria  
Azopardo 1025  
Buenos Aires  
Argentina  
Tel: +54-11-4363-6272  
Email: [mlarre@magyp.gob.ar](mailto:mlarre@magyp.gob.ar)

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Ms Jenny Hazelton  
Manager, Labelling and Information Standards  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 5423  
Kingston ACT  
Australia  
Tel: +61262712623  
Email: [jenny.hazelton@foodstandards.gov.au](mailto:jenny.hazelton@foodstandards.gov.au)

Ms Gillian Duffy  
Senior Nutritionist  
Food Standards Australia New Zealand  
PO Box 5423  
Kingston ACT  
Australia  
Tel: +61262712227  
Email: [gillian.duffy@foodstandards.gov.au](mailto:gillian.duffy@foodstandards.gov.au)

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

Ms Victoria Landells  
General Manager Group Regulatory Affairs  
Fonterra Australia Pty Ltd  
327 Ferntree Gully Road  
Mount Waverly, VIC  
Australia  
Tel: +61 3 8541 1327  
Email: [Victoria.Landells@fonterra.com](mailto:Victoria.Landells@fonterra.com)

Prof Barbara Meyer  
Director, Lipid Research Centre  
University of Wollongong  
Building 41, room 316, School of medicine,  
University of Wollongong  
Wollongong, NSW  
Australia  
Tel: +61 2 4221 3459  
Email: [bmeyer@uow.edu.au](mailto:bmeyer@uow.edu.au)

Ms Melissa Toh  
Nestle Australia Ltd  
Level 2, Building D 1 Homebush Bay Drive  
Rhodes, NSW  
Australia  
Tel: +61 411 162 459  
Email: [melissa.toh@au.nestle.com](mailto:melissa.toh@au.nestle.com)

#### AUSTRIA - AUTRICHE

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

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

#### BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

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

#### BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Ms Elisabete Goncalves Dutra  
Technical Assistent  
National Health Surveillance Agency - Anvisa  
SIA, TRECHO 5, ÁREA ESPECIAL 57- Brasília  
Brazil  
Email: [elisabete.goncalves@anvisa.gov.br](mailto:elisabete.goncalves@anvisa.gov.br)

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

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

Dr Marina Ferreira Rea  
Coordinator for IBFAN/Brasil  
IBFAN/Brasil  
Rua Mourato Coelho, 208.  
Sao Paulo - SP  
Brazil  
Tel: + 55 11 999033801  
Email: [marifrea@usp.br](mailto:marifrea@usp.br)

Dr Virgínia Resende S. Weffort  
 Membership Country  
 Brazilian Society of Pediatrics  
 Universidade Federal do Triangulo Mineiro  
 Rua Barão da Ponte Alta, 63  
 Uberaba - MG  
 Brazil  
 Email: [weffort@mednet.com.br](mailto:weffort@mednet.com.br)

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

#### **BULGARIA - BULGARIE**

Prof Yanko Ivanov  
 Director  
 Risk assesment center on food chain  
 bul."Tsar Boris" III" № 136 et.11,  
 Sofia  
 Bulgaria  
 Tel: +359 888707720  
 Email: [YIvanov@mzh.government.bg](mailto:YIvanov@mzh.government.bg)

#### **BURKINA FASO**

Mr Cyrille Sansan Régis Kambire  
 Cadre Supérieur/Service du Contrôle  
 Phytosanitaire et de la Qualité des Aliments  
 Direction de la Protection des Végétaux et du  
 Conditionnement  
 Ministère de l'Agriculture  
 Direction de la Protection des Végétaux et du  
 Conditionnement (DPVC) 03 BP 5362  
 Ouagadougou, Burkina Faso  
 ouagadougou  
 Burkina Faso  
 Tel: 0022670890010  
 Email: [cyrille\\_kam@yahoo.fr](mailto:cyrille_kam@yahoo.fr)

#### **CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA**

Mr Theng Dim  
 Deputy Director General  
 General Directorate of CAMCONTROL  
 Ministry of Commerce  
 New building, National Road-1/ Str. No 18;  
 Sangkat Viel Sbov, Khan Meanchey, Phnom Penh  
 Phnom Penh  
 Cambodia  
 Tel: +855-12526660  
 Email: [dimtheng@gmail.com](mailto:dimtheng@gmail.com)

#### **CANADA - CANADÁ**

Ms Maya Villeneuve  
 Associate Director  
 Bureau of Nutritional Sciences  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway, AA.L.2203E,  
 room E346  
 Ottawa  
 Canada  
 Tel: 613-960-4740  
 Email: [Maya.Villeneuve@HC-SC.gc.ca](mailto:Maya.Villeneuve@HC-SC.gc.ca)

Mrs Chantal Martineau  
 Manager, regulatory projects  
 Bureau of Nutritional Sciences  
 Health Canada  
 251 Sir Frederick Banting Driveway A.L. 2203E  
 Ottawa  
 Canada  
 Tel: 613 299 8331  
 Email: [chantal.martineau@hc-sc.gc.ca](mailto:chantal.martineau@hc-sc.gc.ca)

Mrs Annie Morvan  
 Acting National Manager  
 Consumer Protection and Market Fairness Division  
 Canadian Food Protection Agency  
 1400 Merivale Road, Tower 2 Floor 6, Room 147  
 Ottawa  
 Canada  
 Tel: 613-773-5508  
 Email: [annie.morvan@inspection.gc.ca](mailto:annie.morvan@inspection.gc.ca)

#### **CHILE - CHILI**

Ms Cassandra Pacheco Vásquez  
 Punto de Contacto del Codex  
 Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad  
 Alimentaria (ACHIPIA)  
 Ministerio de Agricultura  
 Nueva York 17, piso 4  
 Santiago  
 Chile  
 Tel: +56 2 27979900  
 Email: [cassandra.pacheco@achipia.gob.cl](mailto:cassandra.pacheco@achipia.gob.cl)

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

**CHINA - CHINE**

Mr Bo Chen  
Deputy Director  
Department of Food Safety Standards  
Risk Surveillance and Assessment NHFPC of  
China  
No1 Nanlu Xizhimen, Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-68792402  
Email: [spspgc@126.com](mailto:spspgc@126.com)

Mrs Junhua Han  
Professor  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang  
Beijing  
China  
Email: [Hanjhua@cfsa.net.cn](mailto:Hanjhua@cfsa.net.cn)

Ms Linan Hao  
Senior Manager  
Synlait  
Room 703, Shan Yuan Street , Haidian District  
Beijing  
China  
Email: [lisa.hao@synlait.com](mailto:lisa.hao@synlait.com)

Mr Kwok Wai Ho  
Scientific officer  
Centre for Food Safety, Food and Environmental  
Hygiene Department, HKSAR Government  
3/F,4 Hospital Road, HongKong  
China  
Email: [kwho@fehd.gov.hk](mailto:kwho@fehd.gov.hk)

Mrs Linlin Huo  
Chief Staff Member  
Hangzhou Entry Exit Inspection and Quarantine  
Bureau  
Room No.1810, He Mao Building, No.1116, South  
Xing Fu Road Economic and Technological  
Development Zone  
HangZhou  
China  
Tel: +86-571-56758582  
Email: [82977598@qq.com](mailto:82977598@qq.com)

Mrs Hongru Jiang  
National Institute for Nutrition and Health, Chinese  
Center for Disease Control and Prevention  
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District  
Beijing  
China  
Email: [jianghr@nih.chinacdc.cn](mailto:jianghr@nih.chinacdc.cn)

Mr Huzhong Li  
Assistant Researcher  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
37 Guangqu Road, Building2, Chaoyang, Beijing  
Email: [lihuzhong@cfsa.net.cn](mailto:lihuzhong@cfsa.net.cn)

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

Mr Gang Wang  
China Nutrition and Health Food Association  
Baoneng Building, Futong East str 12, Chaoyang  
District  
Beijing  
China  
Email: [wgang@cnhfa.org.cn](mailto:wgang@cnhfa.org.cn)

Mr Xiaoming Xu  
Principal Staff Member  
Department of Food Safety Supervision  
China Food and Drug Administration  
No.26 Xida Street, Xuanwu Men, Xicheng District,  
Beijing  
China  
Email: [XUXM@cfda.gov.cn](mailto:XUXM@cfda.gov.cn)

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

Mr Zhi Yan  
Consultant  
Department of Science Technology and Standards  
China Food and Drug Administration  
No.26 Xida Street, Xuanwumen, Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-88331064  
Email: [yanzhi@cfda.gov.cn](mailto:yanzhi@cfda.gov.cn)

Mr Shian Yin  
Professor  
National Institute for Nutrition and Health, Chinese  
Center for Disease Control and Prevention  
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-83132932  
Email: [shianyin@126.com](mailto:shianyin@126.com)

Mr Bing Zhang  
Deputy Director  
National Institute for Nutrition and Health, Chinese  
Center for Disease Control and Prevention  
Building 27, Nanwei Road, Xicheng District  
Beijing  
China  
Tel: +86-10-66237008  
Email: [zhangbing@chinacdc.cn](mailto:zhangbing@chinacdc.cn)

Mrs Chaomin Zhao  
Engineer  
Shanghai Entry-Exit Inspection and Quarantine  
Bureau of the P.R. China (SHCIQ)  
No.1208, Minsheng Road, Pudong New Area  
Shanghai  
China  
Tel: +86-21-38620527  
Email: [zhaocm@shciq.gov.cn](mailto:zhaocm@shciq.gov.cn)

#### **COLOMBIA - COLOMBIE**

Prof Alba Rocio Jimenez Tovar  
Profesional Especializada  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
Alimentos - INVIMA  
Carrera 10 No. 64 - 28  
Tel: 57-1-2948700 ext 3924  
Email: [ajimenezt@invima.gov.co](mailto:ajimenezt@invima.gov.co)

Ms Diana Carolina Rojas  
Food Engineer, MSc.  
Food and Nutrition  
Industry  
Calle 76 No. 11-17 piso 3  
Bogotá  
Colombia  
Tel: 57 315341494  
Email: [diana.rojas@mjn.com](mailto:diana.rojas@mjn.com)

#### **COSTA RICA**

Mrs Alejandra Chaverri Esquivel  
Unidad de Normalización y Control Dirección de  
Regulación de Productos de Interés Sanitario  
Ministerio de Salud  
San José  
Costa Rica  
Tel: 506 2233 6922  
Email: [alejandra.chaverri@misalud.go.cr](mailto:alejandra.chaverri@misalud.go.cr)

Mrs Melina Flores Rodríguez  
Asesor Codex  
Codex Costa Rica  
Ministerio de Economía Industria y Comercio  
400 m al Oeste de la Contraloría General de la  
República, Sabana Sur .  
San Jose  
Costa Rica  
Tel: 506-25491434  
Email: [mflores@meic.go.cr](mailto:mflores@meic.go.cr)

#### **CUBA**

Mrs Yarisa Domínguez Ayllón  
Jefa Departamento de Nutrición Comunitaria  
Departamento de Nutrición Comunitaria  
Instituto de Higiene Epidemiología y Microbiología  
INHEM  
Infanta No. 1158e/ Clavel y Llinás Centrohabana  
La Habana  
Cuba  
Tel: 78785919  
Email: [yarisa65@yahoo.com](mailto:yarisa65@yahoo.com)

#### **DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA**

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

Ms Sandra Fisker Tomczyk  
Academic Officer  
Danish Veterinary and Food Administration  
Stationsparken 31  
Glostrup  
Denmark  
Tel: +4572276900  
Email: [sanfi@fvst.dk](mailto:sanfi@fvst.dk)

Mrs Louise Myhre Utzen  
Senior Advisor  
Danish Agriculture and Food Council  
Agro Food Park 13  
Århus N  
Denmark  
Tel: +4533394792  
Email: [lomu@lf.dk](mailto:lomu@lf.dk)

#### **ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mr Carlos Andrés Cisneros Pazmiño  
Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud  
e Igualdad  
Ministerio de Salud Pública  
Av. República de El Salvador 36-64 y Suecia  
Quito  
Ecuador  
Tel: 593-2 381-4400  
Email: [carlos.cisneros@msp.gob.ec](mailto:carlos.cisneros@msp.gob.ec)

#### **EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Eng Mohamed Naser  
Technical Secretariat for Foods for Special Dietary  
Uses Committee  
Food Standards  
Egyptian Organization for Standardization and  
Quality (EOS)  
16 Tadreeb Aimudarbeen St, AlAmeriyah  
Cairo  
Egypt  
Tel: +201281337667  
Email: [atch\\_toto3@yahoo.com](mailto:atch_toto3@yahoo.com)

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

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

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

#### **ESTONIA - ESTONIE**

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

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

Mr Alexander Rogge  
Policy Officer - Member of the Estonian Delegation  
General Secretariat of the Council of the European  
Union  
Council of the European Union  
Rue de la Loi, 175  
Bruxelles  
Belgium  
Tel: +32 (0)2 281 5349  
Email: [alexander.rogge@consilium.europa.eu](mailto:alexander.rogge@consilium.europa.eu)

Ms Airika Salumets  
Chief Specialist  
Food Department  
The Veterinary and Food Board  
Väike-Paala 3  
Tallinn  
Estonia  
Tel: +372 5694 1551  
Email: [airika.salumets@vet.agri.ee](mailto:airika.salumets@vet.agri.ee)

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

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

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

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

Mr Sebastien Goux  
Deputy Head of Unit  
Directorate General Health and Food Safety  
European Commission  
Rue Froissart 101 Office: 02/048  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-21555  
Email: [sebastien.goux@ec.europa.eu](mailto:sebastien.goux@ec.europa.eu)

Ms Fruzsina Nyemecz  
Administrator  
DG Sante E 1  
European Commission  
Rue Belliard 232  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-72461  
Email: [Fruzsina.NYEMECZ@ec.europa.eu](mailto:Fruzsina.NYEMECZ@ec.europa.eu)

Ms Sabine Pelsser  
Administrator  
DG SANTE  
European Commission  
Rue Froissart 101  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229 84746  
Email: [Sabine.PELSSER@ec.europa.eu](mailto:Sabine.PELSSER@ec.europa.eu)

Mr Jiri Sochor  
Administrator  
Directorate General Health and Food Safety  
European Commission  
Rue Belliard 232  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 229-76930  
Email: [jiri.sochor@ec.europa.eu](mailto:jiri.sochor@ec.europa.eu)

**FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA**

Ms Anna Lemström  
Senior Officer, Food Policy  
Ministry of Agriculture and Forestry  
P.O.Box 30 00023 Government FINLAND  
Finland  
Tel: +358 295 162 145  
Email: [anna.lemstrom@mmm.fi](mailto:anna.lemstrom@mmm.fi)

**FRANCE - FRANCIA**

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

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



Mrs Mathilde Bridier  
Director of quality department  
Nutriset  
Email: [mbridier@nutriset.fr](mailto:mbridier@nutriset.fr)

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

#### GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mrs Anja Broenstrup  
Federal Ministry for Food and Agriculture  
Rochusstraße 1  
Bonn  
Germany  
Tel: +49 228 99 529 4245  
Email: [anja.broenstrup@bmel.bund.de](mailto:anja.broenstrup@bmel.bund.de)

Dr Carolin Bendadani  
Food Chemist  
Federal Office of Consumer Protection and Food  
Safety (BVL)  
Mauerstr. 39 – 42  
Berlin  
Germany  
Tel: +49 30 18444 101117  
Email: [carolin.bendadani@bvl.bund.de](mailto:carolin.bendadani@bvl.bund.de)

Dr Evelyn Breitweg-Lehmann  
Head of Unit  
Federal Office of Consumer Protection and Food  
Safety (BVL)  
Mauerstr. 39 – 42  
Berlin  
Germany  
Tel: +49 30 18444 10100  
Email: [Evelyn.Breitweg-Lehmann@bvl.bund.de](mailto:Evelyn.Breitweg-Lehmann@bvl.bund.de)

Ms Claudia Callies-Klöpffel  
Manager Global Regulatory & External Affairs  
Human Nutrition  
BASF SE  
Chemiestraße 22  
Lampertheim  
Germany  
Tel: +49 621 60 58377  
Email: [claudia.callies-kluepfel@basf.com](mailto:claudia.callies-kluepfel@basf.com)

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

Dr Gert Krabichler  
Representing  
Merck Consumer Health Darmstadt  
Food-PharmaOTC Consult Bettingerstr. 116  
Grenzach  
Germany  
Tel: +49(0)160 97278931  
Email: [gert.krabichler@merckgroup.com](mailto:gert.krabichler@merckgroup.com)

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

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

Mr Niklas Schulze Icking  
Deputy Head of Division  
German Codex Contact Point  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Wilhelmstr. 54  
Berlin  
Germany  
Tel: +4930185293515  
Email: [niklas.schulze-icking@bmel.bund.de](mailto:niklas.schulze-icking@bmel.bund.de)

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

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

Dr Susanne Veith  
 EU Government Affairs Manager  
 DuPont Deutschland Holding GmbH & Co. KG  
 Unter den Linden 21  
 Berlin  
 Germany  
 Tel: +49 (0) 30-2092-4130  
 Email: [Susanne.Veith@dupontholding.com](mailto:Susanne.Veith@dupontholding.com)

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

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

## **GHANA**

Ms Maria Aba Lovelace-Johnson  
 Chief Regulatory Officer  
 Head Food Enforcement Department  
 Food and Drugs Authority  
 P. O. BOX CT 2783 Cantonments  
 Accra  
 Ghana  
 Tel: +233 208115619  
 Email: [mariluv2004@hotmail.com](mailto:mariluv2004@hotmail.com)

Mrs Gloria Aba Aryee  
 Principal Regulatory Officer  
 Food and Drugs Authority  
 P. O. BOX CT 2783 Cantonments  
 Accra  
 Ghana  
 Tel: +233 243 089522  
 Email: [ampaabagh@yahoo.com](mailto:ampaabagh@yahoo.com)

## **GREECE - GRÈCE - GRECIA**

Mr Emmanouil Soultanopoulos  
 Embassy of Greece in Berlin  
 Email: [ecocom-berlin@mfa.gr](mailto:ecocom-berlin@mfa.gr)

## **HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA**

Dr Éva Barna  
 Expert Registration Referent  
 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**

Mr Kms Khalsa  
 Deputy Secretary  
 Food and Public Distribution  
 Ministry of Consumer Affairs, Food & PD  
 Department of Food & Public Distribution Krishi  
 Bhawan.  
 New Delhi  
 India  
 Tel: +91 11 23383046  
 Email: [khalsakms@gmail.com](mailto:khalsakms@gmail.com)

Mr Ganesh Vishweshwar Bhat  
 Technical Officer  
 Ministry of Health and Family Welfare  
 Food Standards and Safety Authority of India  
 FDA Bhawan, Kotla Road, Near BAL Bhawan  
 New Delhi  
 India  
 Tel: +91 7834988648  
 Email: [fssai.ganesh@gmail.com](mailto:fssai.ganesh@gmail.com)

Ms Sukhmani Singh  
 Technical Officer -Codex  
 Ministry of Health and Family Welfare  
 Food Standards and Safety Authority of India  
 FDA Bhawan, Kotla Road, 110002  
 New Delhi  
 India  
 Tel: +91 9560517397  
 Email: [sukhmax@googlemail.com](mailto:sukhmax@googlemail.com)

**INDONESIA - INDONÉSIE**

Mrs Yusra Egayanti  
Deputy Director for Certain Food Standardization  
Directorate of Food Products Standardization  
National Agency of Drug and Food Control  
JI Percetakan Negara 23  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62-21-42875584  
Email: [yusra.egayanti@pom.go.id](mailto:yusra.egayanti@pom.go.id)

Mrs Nani Hidayani  
Secretary General  
APPNIA  
Sovereign Plaza 1st Floor Jl. RA Kartini  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62 21 29400269  
Email: [appnia@gmail.com](mailto:appnia@gmail.com)

Dr Prima Sehanputri  
Regulatory Affairs  
GAPMMI  
TS Office Tower Lt. 8 Unit 16 Nifarro Park, Jl. Raya  
KM. 18, Pasar Minggu  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +6221 29517511  
Email: [prima.sehanputri@gmail.com](mailto:prima.sehanputri@gmail.com)

Mrs Roch Ratri Wandansari  
Vice Chairman  
Regulatory  
The Indonesian Food and Beverages Association  
ITS Office Tower 8th Fl, Unit 16, Nifarro Park Jl.  
Raya Pasar Minggu Km 18  
Jakarta  
Indonesia  
Tel: +62 21 2951 7511  
Email: [rwandansari@yahoo.com](mailto:rwandansari@yahoo.com)

**IRELAND - IRLANDE - IRLANDA**

Dr Mary Flynn  
Chief Specialist Public Health Nutrition  
Food Safety Authority of Ireland  
The Exchange George's Dock IFSC, Dublin 1 D01  
P2V6  
Dublin  
Ireland  
Tel: +353 1 8171315  
Email: [akursite@fsai.ie](mailto:akursite@fsai.ie)

**ITALY - ITALIE - ITALIA**

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

**JAPAN - JAPON - JAPÓN**

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

Mr Yoshiaki Sakai  
Technical Officer  
Office of International Food Safety Pharmaceutical  
Safety and Environmental Health Bureau  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo  
Tokyo  
Japan  
Tel: '+81-3-3595-2326  
Email: [codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

Dr Yoshiko Ishimi  
Senior Adviser  
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 5721  
Email: [ishimi@nibiohn.go.jp](mailto:ishimi@nibiohn.go.jp)

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

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

Dr Hiroshi Tsuchita  
 Director  
 Nutrition Food Department  
 Japan Health & Nutrition Food Association  
 2-7-27, Ichigaya Sadohara-cho, Shinjuku-ku,  
 Tokyo  
 Japan  
 Tel: '+81 3 3268 3132  
 Email: [h.tsuchita@jhnfa.org](mailto:h.tsuchita@jhnfa.org)

#### **KENYA**

Mrs Alice Okelo Akoth Onyango  
 FAO/WHO CCAFRICA Coordinator Codex Contact  
 Point  
 Kenya Bureau of Standards  
 P.O.Box 54974  
 Nairobi  
 Kenya  
 Tel: +254 722268 225/+254206948303  
 Email: [akothe@kebs.org](mailto:akothe@kebs.org)

Mr Peter Mutua  
 Principle standard officer  
 Standard development  
 KENYA BUREAU OF STANDARDS  
 P.O.BOX 54974 POPO ROAD OFF MOMBASA  
 ROAD  
 Nairobi  
 Kenya  
 Tel: +254-20 6948000  
 Email: [mutuap@kebs.org](mailto:mutuap@kebs.org)

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

#### **KUWAIT - KOWEÏT**

Dr Mona Alsumaie  
 Director  
 Department of Education and Community Nutrition  
 Promotion  
 Public Authority of Food and Nutrition  
 Kuwait, Sabah Alsalem area  
 Mubarak Alkabeer  
 Kuwait  
 Tel: +965 99373776  
 Email: [m.alsumaie@gmail.com](mailto:m.alsumaie@gmail.com)

#### **LEBANON – LIBAN – LÍBANO**

Ms Mariam Eid  
 Vice-chair of the Codex Alimentarius Commission  
 Head of Department  
 Agro-Industries  
 Ministry of Agriculture  
 Beirut  
 Lebanon  
 Tel: 009613567542  
 Email: [meid@agriculture.gov.lb](mailto:meid@agriculture.gov.lb)

#### **LITHUANIA - LITUANIE - LITUANIA**

Dr Indre Makarskiene  
 Senior Specialist  
 Public Health Department  
 Ministry of Health  
 Vilniaus Str. 33  
 Vilnius  
 Lithuania  
 Tel: +370 5 219 3337  
 Email: [indre.makarskiene@sam.lt](mailto:indre.makarskiene@sam.lt)

**MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

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

Ms Norrani Eksan  
Deputy Director  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 4, Menara Prisma No 26, Jalan Persiaran  
Perdana, Precint 3  
Putrajaya  
Malaysia  
Tel: +603 88850794  
Email: [norrani@moh.gov.my](mailto:norrani@moh.gov.my)

Ms Rohaya Mamat  
Director  
Regulatory Affairs  
Federation of Malaysian Manufacturers  
Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU 9,  
Bandar Sri Damansara  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Tel: +6012-4880110  
Email: [rohaya.mamat@mjn.com](mailto:rohaya.mamat@mjn.com)

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

**MALI - MALÍ**

Dr Diakite Oumou Soumana Maiga  
Directrice Générale  
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des  
Aliments  
Centre Commercial, Quartier du Fleuve BPE: 2362  
Bamako  
Mali  
Tel: +223 66741504 /+223 20220747  
Email: [dkiteoumou24@yahoo.fr](mailto:dkiteoumou24@yahoo.fr)

Mr Mahmoud Abdoul Camara  
Chargé du Service Central de Liaison du Codex  
pour le Mali  
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique  
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des  
Aliments  
Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve  
BPE: 2362 Bamako  
Mali  
Tel: +223 20 22 07 54 , +223 663245  
Email: [camara27@hotmail.com](mailto:camara27@hotmail.com)

**MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mr Aldo Heladio Verver Y Vargas Duarte  
Director General Adjunto  
Comisión de Fomento Sanitario  
Comisión Federal para la Protección contra  
Riesgos Sanitarios, COFEPRIS  
Oklahoma No. 14, Colonia Nápoles, Del. Benito  
Juárez , Ciudad de México, México  
Ciudad de México  
Mexico  
Email: [aververyvargas@cofepris.gob.mx](mailto:aververyvargas@cofepris.gob.mx)

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

Mr Carlos Almanza  
Coordinador del Comité de Industria para la  
Atención de Codex Alimentarius  
Confederación de Cámaras Industriales (CIACA-  
CONCAMIN)  
Manuel Ma. Contreras 133  
CDMX  
Mexico  
Email: [Carlos.almanza@abbott.com](mailto:Carlos.almanza@abbott.com)

Ms Ana Laura Castro Becerra  
 Representante  
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,  
 CANILEC  
 Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,  
 Delegación Miguel Hidalgo.  
 CDMX  
 Mexico  
 Email: [ana\\_laura283@yahoo.com.mx](mailto:ana_laura283@yahoo.com.mx)

Ms Magda Cristina García Domínguez  
 Sr. Manager Regulatory Science, México  
 Mead Johnson Nutrition  
 Lago Zurich No. 245, Edificio Presa Falcón, Piso  
 11, Col. Ampliación Granada, Del. Miguel Hidalgo  
 CDMX  
 Mexico  
 Email: [magcristine@hotmail.com](mailto:magcristine@hotmail.com)

Ms Angélica Carmina Martínez Méndez  
 Gerente de Asuntos Regulatorios North Latam  
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,  
 CANILEC  
 Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,  
 Delegación Miguel Hidalgo.  
 CDMX  
 Mexico  
 Email: [AngelicaKarmina.MARTINEZ@danone.com](mailto:AngelicaKarmina.MARTINEZ@danone.com)

Ms Xochitl Morales Macedo  
 Representante  
 Cámara Nacional de Industriales de la Leche,  
 CANILEC  
 Benjamín Franklin 134, Colonia Escandón ,  
 Delegación Miguel Hidalgo  
 CDMX  
 Mexico  
 Email: [xochitlmoralesmacedo@gmail.com](mailto:xochitlmoralesmacedo@gmail.com)

#### **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

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

Mrs Khadija Haddad  
 Cadre au Service du Contrôle des Produits  
 Végétaux et d'origine Végétale  
 Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
 Alimentaires  
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal  
 Rabat  
 Morocco  
 Tel: 0661144014  
 Email: [haddad\\_khadija@yahoo.fr](mailto:haddad_khadija@yahoo.fr)

Dr Beqqali Himdi Ihssane  
 Chef de la Division de la Normalisation et des  
 questions SPS  
 Département de l'Agriculture  
 Office National de Sécurité Sanitaire des Produits  
 Alimentaires  
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui, Agdal Rabat  
 Rabat  
 Morocco  
 Tel: +212 537 676513  
 Email: [ihssanebeqqali@gmail.com](mailto:ihssanebeqqali@gmail.com)

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

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

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

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

#### NEPAL - NÉPAL

Mr Suman Dhital  
Senior Food Research Officer  
Department of Food Technology and Quality  
Control  
Ministry of Agricultural Development  
Babarmahal  
Kathmandu  
Nepal  
Tel: 009779842058220  
Email: [dhital8081@gmail.com](mailto:dhital8081@gmail.com)

Dr Atul Upadhyay  
Email: [atul616@yahoo.com](mailto:atul616@yahoo.com)

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

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

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

Ms Jenny Reid  
Manager  
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  
Manager  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Private Bag 11029, Fitzherbert Dairy Farm Rd  
Palmerston North  
New Zealand  
Email: [jane.broughton@fonterra.com](mailto:jane.broughton@fonterra.com)

Ms Charlotte Channer  
Senior Adviser  
Ministry for Primary Industries  
25 The Terrace  
Wellington  
New Zealand  
Email: [charlotte.channer@mpi.govt.nz](mailto:charlotte.channer@mpi.govt.nz)

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

#### NIGERIA - NIGÉRIA

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

Mrs Margaret Efiang Eshiett  
Head, Codex Contact Point (Nigeria)  
Standards Organisation of Nigeria  
Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty  
Way, Lekki Peninsula- Lekki Phase 1  
Lagos  
Nigeria  
Tel: +2348023179774  
Email: [megesciett@yahoo.com](mailto:megesciett@yahoo.com)

Mrs Olanrewaju Olaotan Olaobaju  
Assistant Chief Regulatory Officer  
Food Safety and Applied Nutrition Directorate  
National Agency for Food and Drug Administration  
and Control (NAFDAC)  
NAFDAC, Wuse Zone 7  
Abuja  
Nigeria  
Tel: +2348034591774  
Email: [olanrewaju.olaobaju@nafdac.gov.ng](mailto:olanrewaju.olaobaju@nafdac.gov.ng)

**NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA**

Mrs Svanhild Vaskinn  
Senior Adviser  
Head Office  
Norwegian Food Safety Authority  
Brumunddal  
Norway  
Tel: 0047 22 40 00 00  
Email: [svvas@mattilsynet.no](mailto:svvas@mattilsynet.no)

Mrs Gry Hay  
Senior Adviser, Dr.Philos  
Norwegian Directorate of Health  
Oslo  
Norway  
Tel: 0047 24 16 30 00  
Email: [Gry.Hay@helsedir.no](mailto:Gry.Hay@helsedir.no)

**PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Helena Alcaraz  
Food and Drug Regulation Officer V  
Food and Drug Administration  
Department of Health  
Civic Drive Filinvest Corporate City, Alabang  
Muntinlupa City  
Philippines  
Tel: 0063 9209499432  
Email: [hsalcaraz@fda.gov.ph](mailto:hsalcaraz@fda.gov.ph)

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

**POLAND - POLOGNE - POLONIA**

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

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

Dr Marta Tomaszewska Pielacha  
Food & Nutrition Director  
Polish Federation of Food Industry Union of  
Employers  
8, Chalubinskiego str.,  
Warsaw  
Poland  
Tel: +48 22 830 70 55  
Email: [m.tomaszewska@pfpz.pl](mailto:m.tomaszewska@pfpz.pl)

**QATAR**

Mr Faisal Al-Bader  
Senior Food Standardizer  
Standards and Metrology Department  
Qatar General Organization for Standardization  
Abou Hamour - Opposite the Medical Commission,  
P.O Box 23277  
Doha  
Qatar  
Tel: 00974 55553566  
Email: [fbader@mme.gov.qa](mailto:fbader@mme.gov.qa)

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

Mrs Hyunsuk Jeong  
Researcher  
Dietary and Nutritional Safety Policy Division  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex  
187, Osongsaegmyeong 2-ro, Osong-eup,  
Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do,  
28159, Korea  
Cheongju-si  
Republic of Korea  
Tel: +82 43-719-2260  
Email: [jhs057@korea.kr](mailto:jhs057@korea.kr)



Dr Jungbong Kim  
Senior Scientific Officer  
National Institute of Agricultural Sciences  
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs  
166, Nongsaeungmyeong-ro, Iseo-myeon, Wanju-gun, Jeollabuk-do  
Wanju-gun  
Republic of Korea  
Tel: 82-10-6263-9274  
Email: [jungbkim@korea.kr](mailto:jungbkim@korea.kr)

Dr Chansoo Lee  
Scientific Officer  
Food Standard  
Ministry of Food and Drug Safety  
Osong Health Technology Administration Complex  
187, Osongsaengmyeong 2-ro, Osong-eup, Heungdeok-gu, Cheongju-si, Chungcheongbuk-do  
Cheongju-si  
Republic of Korea  
Tel: +82 43-719-2420  
Email: [cslee01@korea.kr](mailto:cslee01@korea.kr)

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

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

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

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

Dr Alexey Petrenko  
Expert  
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety  
Ustyinskiy proezd 2/14  
Moscow  
Russian Federation  
Tel: +7 495 698 53 60  
Email: [codex@ion.ru](mailto:codex@ion.ru)

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

Mr Fahad Albadr  
Senior Nutrition Specialist  
Executive Dept. of Technical Regulations and Standards  
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**

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

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

Dr Ndeye Khady Toure  
Nutritionniste  
Primature  
Cellule de Lutte Contre la Malnutrition  
Dakar  
Senegal  
Email: [ndiaye@clm.sn](mailto:ndiaye@clm.sn)

**SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**

Ms Peik Ching Seah  
Deputy Director  
Regulatory Programmes Department, Regulatory  
Administration Group  
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore  
52, Jurong Gateway Road, #13-01  
Singapore  
Tel: +656805 2913  
Email: [seah\\_peik\\_ching@ava.gov.sg](mailto:seah_peik_ching@ava.gov.sg)

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

**SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

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

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

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

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

Prof Marius Smuts  
Senior Lecturer  
School of Physiology, Nutrition and Consumer  
Science  
North West University  
Private Bag X 6001  
Potchefstroom  
South Africa  
Tel: +2718 299 1111  
Email: [corneliusmuts@gmail.com](mailto:corneliusmuts@gmail.com)

**SRI LANKA**

Dr Sapumal Dhanapala  
Director  
Environmental Health, Occupational Health and  
Food Safety  
Ministry of Health, Nutrition and indigenous  
Medicine  
No.464, T.B Jaya Mawatha, Colombo 10, Sri  
Lanka  
Colombo  
Sri Lanka  
Tel: 0094112672004  
Email: [sapumald@gmail.com](mailto:sapumald@gmail.com)

**SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

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

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

**SWEDEN - SUÈDE - SUECIA**

Ms Cecilia Wanhainen  
Principal Regulatory Officer  
National Food Agency  
Box 622  
Uppsala  
Sweden  
Tel: +46 18 17 55 00  
Email: [cecilia.wanhainen@slv.se](mailto:cecilia.wanhainen@slv.se)

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

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

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

Prof Manfred Eggensdorfer  
DSM Nutrition Products  
P.O. Box 2676  
Basel  
Switzerland  
Email: [manfred.eggensdorfer@dsm.com](mailto:manfred.eggensdorfer@dsm.com)

Dr Karola Krell Zbinden  
Managing Director  
Swiss Association of Nutrition Industries - SANI  
Worbstr. 52  
Muri bei Bern  
Switzerland  
Email: [karola.krell@mepartners.ch](mailto:karola.krell@mepartners.ch)

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

**THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA**

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

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

Dr Pichet Itkor  
Vice Chairman  
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) 725 1093  
Email: [Pichet.itkor@mjn.com](mailto:Pichet.itkor@mjn.com)

Ms Malee Jirawongsy  
Food and Drug Technical Officer, Expert Level  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Mueang Nonthaburi District  
Nonthaburi  
Thailand  
Tel: +6625907249  
Email: [fdamasy@gmail.com](mailto:fdamasy@gmail.com)

Ms Sanida Khoonpanich  
Standards Officer, Professional Level  
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)

**TOGO**

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

**TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**

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

**UGANDA - OUGANDA**

Ms Irene Wanyenya  
Food Safety Officer  
Food Desk  
National Drug Authority  
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256 712 478333  
Email: [iwanyenya@nda.or.ug](mailto:iwanyenya@nda.or.ug)

Mr Brian Rwabogo  
Director  
Reco Industries  
Plot 34, Makubuya Road, Kampala  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256792194007  
Email: [brian@reco-industries.com](mailto:brian@reco-industries.com)

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

Ms Pendi Najran  
Senior Scientific Officer  
Department for Environment, Food and Rural Affairs  
Area 1A, Nobel House 17, Smith Square  
London  
United Kingdom  
Tel: + 44 (0) 2080263867  
Email: [pendi.najran@defra.gsi.gov.uk](mailto:pendi.najran@defra.gsi.gov.uk)

Mrs Debby Webb  
Department of Health, Population Health  
Directorate 6th floor, 39 Victoria Street  
London  
United Kingdom  
Tel: 020 7972 4742  
Email: [debby.webb@defra.gsi.gov.uk](mailto:debby.webb@defra.gsi.gov.uk)

Ms Beth White  
Policy Advisor  
Department for Environment, Food and Rural Affairs Area 1A, Nobel House 17, Smith Square  
London  
United Kingdom  
Tel: 02080268845  
Email: [bethany.white@defra.gsi.gov.uk](mailto:bethany.white@defra.gsi.gov.uk)

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

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

Dr Paul Hanlon  
Associate Director  
Regulatory Affairs  
Abbott Nutrition  
3300 Stelzer Road  
Columbus, Ohio  
United States of America  
Tel: +1 614-624-3213  
Email: [paul.hanlon@abbott.com](mailto:paul.hanlon@abbott.com)

Mr John Allan  
Vice President  
Regulatory Affairs & International Standards  
International Dairy Foods Association  
1250 H Street, NW, Suite 900  
Washington, Dc  
United States of America  
Tel: +1/202/220-3519  
Email: [JAllan@idfa.org](mailto:JAllan@idfa.org)

Ms Jeniece Alvey  
Nutrition Advisor  
Bureau for Global Health, Office of Maternal, Child  
Health and Nutrition  
USAID  
Washington DC  
United States of America  
Tel: 1-202-808-3784  
Email: [jalvey@usaid.gov](mailto:jalvey@usaid.gov)

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

Ms Julie Callahan  
Senior Director, Agricultural Affairs  
Executive Office of the President  
Office of the U.S. Trade Representative  
600 17th Street NW  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: +1 202-395-9582  
Email: [JCallahan@ustr.eop.gov](mailto:JCallahan@ustr.eop.gov)

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

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

Dr Carolyn Chung  
Nutritionist  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
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 Audrae Erickson  
Vice President External and Public Affairs  
Mead Johnson Nutrition 601 13th Street, NW,  
Suite 730 South  
Washington, DC  
United States of America  
Tel: (202) 393-4741  
Email: [audre.erickson@mjn.com](mailto:audre.erickson@mjn.com)

Ms Mallory Gage  
Gage & Associates  
United States of America  
Tel: +1/202-320-9281  
Email: [mallorylgage@gmail.com](mailto:mallorylgage@gmail.com)

Dr Cheryl Issa  
Public Health Nutritionist  
Infant Formula and Medical Foods, Staff HFS-850  
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 Mary Frances Lowe  
US Codex Manager  
Department of Agriculture  
Food Safety and Inspection Services  
1400 Independence Avenue, SW Room 4861-S  
Bldg.  
Washington  
United States of America  
Tel: +1-202-205-7760  
Email: [maryfrances.lowe@fsis.usda.gov](mailto:maryfrances.lowe@fsis.usda.gov)

Dr Julie Moss  
Deputy Director, International Affairs Staff  
Health and Human Services  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway HFS-550  
College Park  
United States of America  
Tel: 240-402-2031  
Email: [julie.moss@fda.hhs.gov](mailto:julie.moss@fda.hhs.gov)

Ms Mardi Mountford  
Executive Vice President  
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  
Research Leader  
USDA  
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)

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

## VIET NAM

Mrs Thi Ngoc Dung Huynh  
Manager  
VINAMILK  
No.10, Tan Trao Street, Tan Phu Ward, District 7  
Ho Chi Minh  
Viet Nam  
Email: [htndung@vinamilk.com.vn](mailto:htndung@vinamilk.com.vn)

Mrs Huyen Trang Ngo  
Manager  
Product Management Department  
Eneright Vietnam Corporation  
Villa 01, Lot 96, C2 Gamuda Gardens, Yen So  
Ward, Hoang Mai District  
Hanoi  
Viet Nam  
Email: [ngohuyentrang238@gmail.com](mailto:ngohuyentrang238@gmail.com)

Mr Quoc Khanh Nguyen  
Executive Director – R&D  
VINAMILK  
No 10, Tan Trao street, Tan Phu ward, District 7  
Ho Chi Minh  
Viet Nam  
Tel:  
Email: [ngkhanh@vinamilk.com.vn](mailto:ngkhanh@vinamilk.com.vn)

Mr Hong Uy Nguyen  
Director  
Abbott Laboratories SA  
Handi Resco building 521 Kim Mã, Hà Nội  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 0913215626  
Email: [honguy.nguyen@abbott.com](mailto:honguy.nguyen@abbott.com)

Mrs Thuy Trang Nguyen  
Regulatory Affairs Manager  
Mead Johnson Nutrition Company  
No. 1 Thang Long Boulevard  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 0933805098  
Email: [trang.nguyenthuy@mjn.com](mailto:trang.nguyenthuy@mjn.com)

Mrs Thi Ngoc Pham  
Deputy of General Secretary  
Vietnam Dairy Association  
205 Giang Vo Street, Dong Da District  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 0915247896  
Email: [phamngocthanhtra@yahoo.com.vn](mailto:phamngocthanhtra@yahoo.com.vn)

Mrs Nguyen Thi Minh Ha  
Deputy Head  
Ministry of Health  
Vietnam Codex Office  
Lane 135 Nui Truc Street, Ba Dinh District.  
Hanoi  
Viet Nam  
Tel: 0917298786  
Email: [codexvn@vfa.gov.vn](mailto:codexvn@vfa.gov.vn)

Mrs Thi Thuy Thu Truong  
 Director  
 Center for Food Safety Application  
 Vietnam Food Administration  
 135 Nui Truc Street  
 Hanoi  
 Viet Nam  
 Tel: 0989211268  
 Email: [Thuythu\\_vfa@yahoo.com](mailto:Thuythu_vfa@yahoo.com)

Mr Ngoc Quynh Vu  
 Secretary General  
 Vietnam Dairy Association  
 205 Giang Vo Street, Dong Da District  
 Hanoi  
 Viet Nam  
 Tel: 913 552166  
 Email: [vungocquynh@vda.org.vn](mailto:vungocquynh@vda.org.vn)

## ZIMBABWE

Mr Fredy Chinyavanhu  
 Deputy Director-Food Control  
 Gvt Analyst Laboratory  
 Ministry of Health and Child Care  
 P.O.Box CY 231, Causeway  
 Harare  
 Zimbabwe  
 Tel: +263 772 426 084  
 Email: [nepfoodsafety.zw@gmail.com](mailto:nepfoodsafety.zw@gmail.com)

Mrs Monica Muti  
 Manager  
 National Nutrition  
 Ministry of Health and Child Care  
 P.O.Box CY112, Causeway  
 Harare  
 Zimbabwe  
 Email: [nationalnutrition2@gmail.com](mailto:nationalnutrition2@gmail.com)

## SPECIAL OBSERVERS - OBSERVATEURS SPÉCIAUX - OBSERVADORES ESPECIALES

### PALESTINE – PALESTINA

Mr Mousa Alhalayqa  
 Director of Nutrition Department  
 Ministry of Health  
 Tel: +970 562 401848  
 Email: [m\\_alhalayka@yahoo.com](mailto:m_alhalayka@yahoo.com)

Ms Ghada Braika  
 Technical Consultant  
 Tel: +970 562 666147  
 Email: [ghada.breaka@gmail.com](mailto:ghada.breaka@gmail.com)

## OBSERVER ORGANIZATIONS - ORGANISATIONS OBSERVATRICES - ORGANIZACIONES OBSERVADORAS

### AFRICAN UNION (AU)

Mr John Oppong-Otoo  
 Food Safety Officer  
 Standards and Trade Secretariat, Interafrican  
 Bureau for Animal Resources  
 African Union  
 Kenindia Business Park Westlands Road  
 Nairobi  
 Kenya  
 Tel: +254203674338  
 Email: [john.opping-otoo@au-ibar.org](mailto:john.opping-otoo@au-ibar.org)

### ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION (AEDA/EFLA)

Mrs Nicole Coutrelis  
 European Food Law Association (EFLA)  
 Email: [secretariat@efla-aeda.org](mailto:secretariat@efla-aeda.org)

### AOAC INTERNATIONAL (AOAC)

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

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

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

Dr Scott Bloomer  
Director, Technical Services  
American Oil Chemists' Society  
2710 Boulder Drive  
Urbana  
United States of America  
Tel: 2176934830  
Email: [scott.bloomer@aocs.org](mailto:scott.bloomer@aocs.org)

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

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

#### **CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)**

Mr Wim Caers  
Director, Product Assurance & Reg. Affairs  
Calorie Control Council  
Tate & Lyle Plc 1 Kingsway London WC2B 6AT  
UK  
London  
United Kingdom  
Email: [wim.caers@tateandlyle.com](mailto:wim.caers@tateandlyle.com)

#### **COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION (CRN)**

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

Mr Paul Bolar  
Vice President  
Quality and Regulatory Affairs  
CRN - Pharmavite LLC  
8510 Balboa Blvd, Suite 300  
Northridge  
United States of America  
Tel: 818-221-6260  
Email: [pbolar@pharmavite.net](mailto:pbolar@pharmavite.net)

Ms Maya English  
Manager  
Education  
CRN  
1828 L St., NW Ste. 510  
Washington  
United States of America  
Tel: 202-204-7687  
Email: [menglish@crnusa.org](mailto:menglish@crnusa.org)

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

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

#### **EARLY NUTRITION ACADEMY (ENA)**

Prof Berthold Koletzko  
Professor of Paediatrics  
LMU Ludwig-Maximilians-Universität Munich  
ESPGHAN  
Dr. von Haunersches Kinderspital Lindwurmstr. 4  
München  
Germany  
Tel: +49 89 4400 52826  
Email: [office.koletzko@med.lmu.de](mailto:office.koletzko@med.lmu.de)



**EUROPEAN ASSOCIATION OF POLYOL PRODUCERS (EPA)**

Mrs Isabel Ortiz  
Member  
EPA - European Association of Polyol Producers  
Avenue de Tervuren 13 A  
Brussels  
Belgium  
Email: [epa@ecco-eu.com](mailto:epa@ecco-eu.com)

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

Prof Alexandre Lapillonne  
ESPGHAN  
Email: [office@espghan.org](mailto:office@espghan.org)

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

Ms Catherine Mignot  
Member  
EU Specialty Food Ingredients  
Email: [catherine.mignot@dsm.com](mailto:catherine.mignot@dsm.com)

Ms Caroline Bustandi  
Member  
EU Specialty Food Ingredients  
Email: [caroline.bustandi@beneo.com](mailto:caroline.bustandi@beneo.com)

Prof Stewart Forsyth  
Member  
EU Specialty Food Ingredients  
Email: [info@specialtyfoodingredients.eu](mailto:info@specialtyfoodingredients.eu)

Mr Petr Mensik  
EU Specialty Food Ingredients  
Email: [nutrition@specialtyfoodingredients.eu](mailto:nutrition@specialtyfoodingredients.eu)

Dr Stephane Pasteau  
Member  
EU Specialty Food Ingredients  
Email: [Stephane\\_Pasteau@cargill.com](mailto:Stephane_Pasteau@cargill.com)

**EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN ASSOCIATION (EUVEPRO)**

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

**FOODDRINKEUROPE**

Ms Sara Lamonaca  
Manager  
Nutrition and Health  
FoodDrinkEurope  
Email: [s.lamonaca@fooddrinkeurope.eu](mailto:s.lamonaca@fooddrinkeurope.eu)

Mrs Annie Loc'h  
Danone  
Email: [annie.loch@danone.com](mailto:annie.loch@danone.com)

Ms Aleksandra Wesolowska  
Email: [awesolowska@coca-cola.com](mailto:awesolowska@coca-cola.com)

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

Dr Harry Rice  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)  
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah  
84105  
Salt Lake City  
United States of America  
Email: [harry@goedomega3.com](mailto:harry@goedomega3.com)

Dr Aldo Bernasconi  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)  
1075 Hollywood Avenue  
Salt Lake City  
United States of America  
Email: [aldo@goedomega3.com](mailto:aldo@goedomega3.com)

Mr Paul Browner  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED)  
1075 Hollywood Avenue  
Salt Lake City  
United States of America  
Email: [paul.browner@dsm.com](mailto:paul.browner@dsm.com)

Ms Sheila Gautier  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s  
(GOED)  
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah  
84105  
United States of America  
Email: [sheila.gautier@dsm.com](mailto:sheila.gautier@dsm.com)

Mr David Pineda Ereno  
Global Organization for EPA and DHA Omega-3s  
(GOED)  
1075 Hollywood Avenue Salt Lake City, Utah  
United States of America  
Email: [davidpineda@dpeic.com](mailto:davidpineda@dpeic.com)

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

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

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

Dr Chessa Lutter  
Consultant  
Helen Keller International  
1889 F Street, NW Washington, D.C. 20006 USA  
Washington  
United States of America  
Email: [chessa.lutter@gmail.com](mailto:chessa.lutter@gmail.com)

Mrs Elizabeth Zehner  
Director - ARCH Project  
Helen Keller International  
1889 F Street, NW Washington, D.C. 20006.  
United States  
Washington DC  
United States of America  
Email: [EZehner@hki.org](mailto:EZehner@hki.org)

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

Ms Patti Rundall  
Policy Director Baby Milk Action/IBFAN Global  
Advocacy/ IACFO  
Baby Milk Action IACFO  
4 Brooklands Avenue  
Cambridge  
United Kingdom  
Tel: +441223240483  
Email: [prundall@babymilkaction.org](mailto:prundall@babymilkaction.org)

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

Ms Cynthia Rousselot  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
One Pancras Square  
London  
United Kingdom  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

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

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

Mrs Michelle Stout  
Board Member  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
One Pancras Square  
London  
Email: [secretariat@iadsa.org](mailto:secretariat@iadsa.org)

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

Dr Jai Prakash Dadhich  
National Coordinator  
BPNI  
BP-33, Pitampura  
Delhi  
India  
Email: [jpdadhich@bpni.org](mailto:jpdadhich@bpni.org)

Ms Elisabeth Sterken  
Director  
INFACT Canada/IBFAN North America  
63 Butch's Lane  
Rockport  
Canada  
Email: [esterken@infactcanada.ca](mailto:esterken@infactcanada.ca)

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

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

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

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

Dr Masashi Nagata  
Email: [ICAAS@kellencompany.com](mailto:ICAAS@kellencompany.com)

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

Mr Miro Smriga  
Email: [miro\\_smriga@ajinomoto.com](mailto:miro_smriga@ajinomoto.com)

Mr Keiji Takahashi  
Email: [ICAAS@kellencompany.com](mailto:ICAAS@kellencompany.com)

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

Ms Joanna Skinner  
Manager, Regulatory Labeling & Nutrition  
Global Scientific & Regulatory Affairs  
The Coca-Cola Company  
One Coca-Cola Plaza  
Atlanta  
United States of America  
Tel: +14048592480  
Email: [joskinner@coca-cola.com](mailto:joskinner@coca-cola.com)

Dr Suzan Baaghil  
Manager  
Scientific and Regulatory Affairs  
PepsiCo  
Al-Zaben Building, Tahlia Street, P.O.Box 11414  
Jeddah  
Saudi Arabia  
Email: [suzanne.baaghil@pepsico.com](mailto:suzanne.baaghil@pepsico.com)

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

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

Mr Christophe Lepretre  
Executive Director Regulatory and Scientific Affairs  
International Chewing Gum Association  
54, Avenue Louise  
Brussels  
Belgium  
Tel: 0032 2 645 5078  
Email: [lepretre@khlaw.com](mailto:lepretre@khlaw.com)

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

Ms Melissa San Miguel  
Senior Director  
Global Strategies  
Grocery Manufacturers Association  
1350 I ST NW  
Washington  
United States of America  
Tel: +1 202-639-5982  
Email: [MSanMiguel@gmaonline.org](mailto:MSanMiguel@gmaonline.org)

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

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

Ms Mélanie Lambert  
Regulatory Affairs Officer  
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)

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

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

**INTERNATIONAL FEDERATION OF  
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)**

Mrs Siska Pottie  
Secretary General  
IFMA  
Email: [siska.pottie@imace.org](mailto:siska.pottie@imace.org)

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**

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

**INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE  
JUICE ASSOCIATION (IFU)**

Mr John Collins  
Executive Director  
IFU - International Fruit and Veg. Juice  
Association  
57 Royal Sands Weston Super Mare  
Somerset  
United Kingdom  
Tel: +44 1934 627 844  
Email: [john@ifu-fruitjuice.com](mailto:john@ifu-fruitjuice.com)

**INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT  
ASSOCIATION (ILCA)**

Mrs Maryse Arendt  
Lactation Consultant IBCLC  
ILCA Liaison to Codex  
ILCA  
17 rue Charlemagne  
Luxembourg  
Luxembourg  
Email: [maryse.arendt@pt.lu](mailto:maryse.arendt@pt.lu)

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE  
(ILSI)**

Dr Flavia Goldfinger  
Executive Director  
ILSI Brasil  
Rua Dr. Paulo Ferraz da Costa Agular 1600 apt  
62C Osasco  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel: 55-11989752275  
Email: [flavia@ilsi.org.br](mailto:flavia@ilsi.org.br)

Dr Rubens Feferbaum  
Professor  
Child Institute  
University of Sao Paulo  
Instituto da Crianca Faculadede de Medicina  
Universidade de Sao Paulo  
Sao Paulo  
Brazil  
Tel: 55-11-38625346  
Email: [rfeferbaum@uol.com.br](mailto:rfeferbaum@uol.com.br)

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

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

**INTERNATIONAL PROBIOTICS ASSOCIATION  
(IPA)**

Mrs Aliah Abdul Wahab  
Regional Regulatory Affairs Director, APAC  
CHR. Hansen Singapore Pte Ltd  
Email: [SGAAW@chr-hansen.com](mailto:SGAAW@chr-hansen.com)

Dr Bart Degeest  
Managing Director  
Yakult Belgium  
Email: [bdegeest@yakult.be](mailto:bdegeest@yakult.be)

Mrs Marjon Dey-Wolters  
Regulatory Affairs Manager  
Head office and Production  
Yakult Europe  
Email: [mwolters@yakulteuropa.com](mailto:mwolters@yakulteuropa.com)

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

Mrs Rosanna Pecere  
Executive Director  
IPA EUROPE  
Ave d'Auderghem 22-28  
Brussels  
Belgium  
Tel: +32 2 549 50 81  
Email: [r.pecere@ipaeurope.org](mailto:r.pecere@ipaeurope.org)

Mr Huub Scheres  
Director of External Affairs  
Dupont Nutrition and Health  
Archimedesweg 30  
Leiden  
Netherlands  
Tel: +3171  
Email: [Huib.Scheres@dupont.com](mailto:Huib.Scheres@dupont.com)

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

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

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

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

Ms Edita De Leon  
Member  
ISDI-International Special Dietary Foods Industries  
Email: [secretariat@isdi.org](mailto:secretariat@isdi.org)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ms Marilia Nutti  
HarvestPlus Manager for Latin America and the  
Caribbean  
HarvestPlus-IFPRI  
Email: [m.nutti@cgiar.org](mailto:m.nutti@cgiar.org)

Dr Anne Mackenzie  
Head, Standards and Regulatory  
HarvestPlus  
IFPRI  
6442 Aston Rd.  
Ottawa  
Canada  
Tel: 613 6920211  
Email: [a.mackenzie@cgiar.org](mailto:a.mackenzie@cgiar.org)

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

Mrs Odile Caron  
Quality  
MSF International / Doctors without Borders  
Email: [odile.caron@msf.org](mailto:odile.caron@msf.org)

#### **NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)**

Mr Scott Tips  
President  
National Health Federation  
PO Box 688  
Monrovia  
United States of America  
Tel: 6263572181  
Email: [starsend24@gmail.com](mailto:starsend24@gmail.com)

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

#### **SPECIALISED NUTRITION EUROPE (SNE)**

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 Laure De Hauteclocque  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

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

Mr Xavier Lavigne  
Specialised Nutrition Europe  
Avenue des Nerviens 9-31  
Brussels  
Belgium  
Email: [secretariat@specialisednutritioneurope.eu](mailto:secretariat@specialisednutritioneurope.eu)

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

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

#### **UNITED STATES PHARMACOPEIAL CONVENTION (USP)**

Mrs Kristie Laurvick  
Senior Manager, Food Standards  
Food Standards  
U. S. Pharmacopeial Convention (USP)  
12601 Twinbrook Parkway  
Rockville MD  
United States of America  
Tel: +13018168356  
Email: [kxb@usp.org](mailto:kxb@usp.org)

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

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

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

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

Mr Markus Lipp  
Senior Food Safety Officer  
Agriculture and Consumer Protection Department  
Food and Agriculture Organization of the U.N.  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Email: [Markus.Lipp@fao.org](mailto:Markus.Lipp@fao.org)

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

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

Dr Chizuru Nishida  
Coordinator, Nutrition Policy and Scientific Advice  
(NPU)  
Department of Nutrition for Health and  
Development (NHD)  
World Health Organization  
Email: [nishidac@who.int](mailto:nishidac@who.int)

Dr Lee Hooper  
Reader in Research Synthesis, Nutrition and  
Hydration  
Norwich Medical School  
University of East Anglia NR4 7TJ Norwich United  
Kingdom of Great Britain and Northern Ireland  
United Kingdom  
Tel: +44 1603 591 268  
Email: [l.hooper@uea.ac.uk](mailto:l.hooper@uea.ac.uk)

Dr Cintia Lombardi  
Specialist, Prevention of Childhood and Adolescent  
Obesity  
Department of Noncommunicable Diseases and  
Mental Health  
525 23rd Street NW Washington DC 20037 USA  
Tel: +1 202 974-3280  
Email: [lombardic@who.int](mailto:lombardic@who.int)

Dr Jason Montez  
Technical Officer  
Department of Nutrition for Health and  
Development (NHD)  
WORLD HEALTH ORGANIZATION  
AVENUE APPIA, 20  
GENEVA 27  
Switzerland  
Email: [montezi@who.int](mailto:montezi@who.int)

Mr Kim Petersen  
Scientist  
Food Safety and Zoonoses Department (FOS)  
World Health Organization  
20 Avenue Appia  
Geneva  
Switzerland  
Tel: +41227911439  
Email: [kpetersen@who.int](mailto:kpetersen@who.int)

Mr Marcus Stahlhofer  
Technical Officer  
Department of Maternal, Newborn, Child and  
Adolescent Health &  
WORLD HEALTH ORGANIZATION  
20, AVENUE APPIA  
GENEVA 27  
Switzerland  
Tel: +41 22 791 2909  
Email: [stahlhoferm@who.int](mailto:stahlhoferm@who.int)

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

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

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

Dr Rain Yamamoto  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Codex Alimentarius Commission  
Viale delle Terme di Caracalla  
Rome  
Italy  
Tel: (+39) 06 5705 5868  
Email: [rain.yamamoto@fao.org](mailto:rain.yamamoto@fao.org)

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme Food  
and Agriculture Organization of the UN  
Viale delle Terme di Caracalla Rome Italy  
Roma  
Italy  
Tel: +39 06570 53218  
Email: [lingping.zhang@fao.org](mailto:lingping.zhang@fao.org)

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

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

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



## Annexe II

## AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CXS 156-1987)

## - FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION -

(pour adoption à l'étape 5)

**SECTION A : PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE****3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Facteurs essentiels de composition**

- 3.1.1 Les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils sont sûrs et conviennent à l'alimentation des nourrissons du deuxième âge. Il doit être démontré scientifiquement que la sécurité et l'adéquation nutritionnelles des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge favorisent la croissance et le développement des nourrissons du deuxième âge.
- 3.1.2 La teneur énergétique des produits présentés sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (250 kJ), ni supérieure à 70 kcal/100 ml (295 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 <sup>1</sup> suivantes, le cas échéant, d'éléments nutritifs par 100 kcal (100 kJ).

**a) Protéine <sup>2), 3), 4)</sup>**

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

<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. À titre indicatif, la valeur de 6,38 est utilisée dans d'autres normes du Codex comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine pour les produits laitiers.

<sup>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 de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981)) ; toutefois, pour faciliter les calculs, les concentrations de tyrosine et de phénylalanine peuvent être additionnées, de même que les concentrations de méthionine et de cystéine.

<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 protéines de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 2,25 g/100 kcal (0,54 g/100 kJ).

<sup>6)</sup> Un niveau minimum de protéines inférieur compris entre 1,6 et 1,8 g/100 kcal (0,38 et 0,43 g/100 kJ) peut être accepté dans les préparations de suite à base de protéines de lait non hydrolysées. Ces préparations de suite et les préparations de suite à base de protéines hydrolysées devraient être évaluées sur le plan de leur innocuité et de leur adéquation et analysées par une autorité compétente nationale et/ou régionale sur la base de preuves cliniques.

**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 partiellement hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge.

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

#### Acide linoléique

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	300	-	1 400
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 assimilables <sup>9)</sup>

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

9) Les glucides présents dans les préparations à base de protéines de lait de vache et de protéines hydrolysées devraient être de préférence des polymères de lactose et de glucose. Seuls les amidons précuits et/ou gélatinisés naturellement exempts de gluten peuvent être ajoutés. 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 <sup>10)</sup> /100 kcal	75	180	-
$\mu\text{g}$ ER <sup>10)</sup> /100 kJ	18	43	-

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

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

##### Vitamine D

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}^{11)$ /100 kcal	1,0	3,0	-
$\mu\text{g}^{11)$ /100 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 (18:2 n-6) ; 0,75 mg  $\alpha$ -TE/g acide  $\alpha$ -linoléique (18:3 n-3) ; 1,0 mg  $\alpha$ -TE/g acide arachidonique (20:4 n-6) ; 1,25 mg  $\alpha$ -TE/g acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3) ; 1,5 mg  $\alpha$ -TE/g acide docosahexaénoïque (22:6 n-3).

**Vitamine K**

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

**Thiamine**

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

**Riboflavine**

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

**Niacine <sup>14)</sup>**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	300	-	1 500
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	72	-	360

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

**Vitamine B<sub>6</sub>**

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

**Vitamine B<sub>12</sub>**

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

**Acide pantothénique**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	400	-	2 000
$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	96	-	478

**Acide folique**

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

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

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
$\text{mg}/100 \text{ kcal}$	10	-	70 <sup>16)</sup>
$\text{mg}/100 \text{ kJ}$	2,4	-	17 <sup>16)</sup>

<sup>15)</sup> exprimé en acide L-ascorbique

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

#### Biotine

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

#### e) Sels minéraux et oligo-éléments

##### Fer <sup>17)</sup>

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

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

##### Calcium

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

##### Phosphore

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

18) Cette limite indicative maximale devrait tenir compte des besoins plus élevés avec les préparations de suite à base d'isolat de protéines de soja.

##### Rapport calcium/phosphore

Minimum	Maximum
1:1	2:1

##### Magnésium

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

##### Sodium

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

##### Chlorure

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

##### Potassium

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

**Manganèse**

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

**Iode**

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

**Sélénium**

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

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

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

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

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

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

**3.2 Ingrédients facultatifs**

**3.2.1** Outre les facteurs de composition énumérés au point 3.1.3 de la section A, d'autres ingrédients ou substances peuvent être ajoutés aux préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question et son niveau d'utilisation sont évalués et démontrés par des preuves scientifiques généralement acceptées.

**3.2.2** 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.

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

**Taurine**

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

**Nucléotides totaux**

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales.

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

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	-	-	30
mg/100 kJ	-	-	7,2

<sup>21)</sup> En cas d'ajout d'acide docosahexaénoïque (22:6 n-3) aux préparations de suite, un niveau minimum de 20 mg/100 kcal (4,8 mg/100 kJ) doit être atteint, et la teneur en acide arachidonique (20:4 n-6) doit être au moins égale à la concentration en DHA. La teneur en acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3), qui peut provenir de sources d'AGPI à longue chaîne, ne doit pas excéder la teneur en acide docosahexaénoïque. Les autorités nationales et/ou régionales compétentes peuvent s'éloigner des conditions ci-dessus, selon les besoins nutritionnels.

**Choline**

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

**Myo-inositol**

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

**L-carnitine**

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales.

**Cultures produisant de l'acide L(+) lactique**

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

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

**SECTION B : [NOM DU PRODUIT] POUR ENFANTS EN BAS ÂGE****3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Facteurs essentiels de composition**

- 3.1.1 Les [nom du produit] pour enfants en bas âge sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils sont sûrs et conviennent à l'alimentation des enfants en bas âge. Il doit être démontré scientifiquement que la sécurité et l'adéquation nutritionnelles des [nom du produit] pour enfants en bas âge favorisent la croissance et le développement de l'enfant en bas âge.
- 3.1.2 La teneur énergétique des produits présentés sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (250 kJ), ni supérieure à 70 kcal/100 ml (295 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent s'écarter de la teneur minimale en énergie conformément aux recommandations alimentaires nationales/régionales en tenant compte des besoins nutritionnels de la population locale.
- 3.1.3 Les (nom du produit) pour enfants en bas âge présenté(e)s sous une forme prête à la consommation doivent contenir les quantités minimales et maximales ou les limites indicatives maximales\* suivantes, le cas échéant, d'éléments nutritifs par 100 kcal (100 kJ). Les principes généraux ayant présidé à l'établissement de ces quantités sont décrits à l'Annexe I de la présente norme.

**a) Protéine** <sup>1), 2)</sup>

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

<sup>1)</sup> Aux fins de la présente norme, la teneur en protéine du produit final déjà préparé pour la consommation est calculée sur la base de N x 6,25, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit en particulier. Les teneurs en protéine dans la présente norme sont établies avec un facteur de conversion de l'azote de 6,25. À titre indicatif, la valeur de 6,38 est utilisée dans d'autres normes du Codex comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine pour les produits laitiers.

<sup>2)</sup> Lorsqu'elle est déterminée au moyen de la méthode CEP, la qualité des protéines ne doit pas être inférieure à 85 % de celle de la caséine.

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

**b) Lipides** <sup>3)</sup>**Lipides totaux**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
g/100 kcal	3,5	-	-
g/100 kJ	0,84	-	-

**Acide  $\alpha$ -linoléique**

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

\* Les limites indicatives maximales concernent les éléments nutritifs pour lesquels les informations disponibles sont insuffisantes pour une évaluation scientifique des risques. Ces limites sont calculées en fonction des besoins nutritionnels des enfants en bas âge et d'une utilisation apparemment sans danger bien établie. Elles peuvent être modifiées en cas de progrès scientifique ou technique. Les limites indicatives maximales ont pour but de fournir une orientation aux fabricants et elles ne devraient pas être interprétées comme des valeurs à atteindre. Les teneurs en éléments nutritifs dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge ne devraient normalement pas excéder les limites indicatives maximales, à moins qu'il ne soit pas possible d'éviter des concentrations supérieures dues à des teneurs plus élevées ou variables dans les constituants des [nom du produit] pour enfants en bas âge ou à des raisons techniques. Lorsqu'un type ou une forme de produit contient naturellement des valeurs inférieures aux limites indicatives maximales, les fabricants ne doivent pas augmenter les valeurs d'éléments nutritifs pour approcher les limites indicatives maximales.

**Acide linoléique**

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

<sup>3)</sup> Les huiles et les graisses partiellement hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans les [nom du produit] pour enfants en bas âge.

**c) Glucides****Glucides assimilables** <sup>4)</sup>

Unité	Minimum	Maximum <sup>5)</sup>	Limite indicative maximale
g/100 kcal	-	12,5	-
g/100 kJ	-	3,0	-

<sup>4)</sup> [Dans les [nom du produit] à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucide à privilégier. Pour les produits qui ne sont pas à base de protéines de lait, il convient de privilégier des sources de glucides (comme l'amidon) qui ne contribuent pas au goût sucré.]

Les monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ajoutés comme ingrédients ou comme composants d'ingrédients et/ou augmentés au-delà de la quantité apportée par les ingrédients d'une autre façon, ne doivent pas excéder 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ) des glucides assimilables. Les autorités nationales et/ou régionales peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). Le sucrose et/ou le fructose ou d'autres glucides contribuant au goût sucré des [nom de produit] ne devraient pas être ajoutés, sauf si nécessaire en guise de source de glucides. Les autres ingrédients non glucides ne devraient pas être ajoutés dans le but de donner ou de renforcer un goût sucré. ]

<sup>5)</sup> Pour les [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge dont le niveau de protéines est inférieur à 3,0 g/100 kcal, un niveau maximum de glucides assimilables allant jusqu'à 14 g/100 kcal (3,3 g/100 kJ) peut être permis par les autorités compétentes nationales et/ou régionales.

**d) Vitamines et sels minéraux****Fer** <sup>6)</sup>

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
mg/100 kcal	1,0	3,0	-
mg/100 kJ	0,24	0,72	-

<sup>6)</sup> Pour les [nom du produit] à base d'isolat de protéines de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 1,5 mg/100 kcal (0,36 mg/100 kJ).

**Vitamine C** <sup>7)</sup>

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

<sup>7)</sup> exprimé en acide L-ascorbique

**Calcium**

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

**Riboflavine**

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



**Vitamine B<sub>12</sub>**

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

**Zinc**

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

**Vitamine A**

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

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

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

**[Vitamine D<sub>3</sub><sup>9)</sup>**

Unité	Minimum	Maximum	Limite indicative maximale
µg <sup>10)</sup> /100 kcal	[1,5]	[4,5]	-
µg <sup>10)</sup> /100 kJ	[0,36]	[1,08]	-

<sup>9)</sup> Les autorités nationales et/ou régionales compétentes peuvent s'éloigner de ces conditions selon les besoins nutritionnels de la population.]

<sup>10)</sup> Calciférol. 1 µg calciférol = 40 U.I. vitamine D.

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

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

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

**3.2 Ingrédients facultatifs**

**3.2.1** Outre les facteurs essentiels de composition énumérés au point 3.1.3 de la section B, d'autres ingrédients, substances ou éléments nutritifs peuvent être ajoutés aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question, à son niveau d'utilisation, sont évaluées par les autorités nationales et/ou régionales et démontrées par des preuves scientifiques généralement acceptées. Les ingrédients facultatifs visés au point 3.2.3 de la section A sont également autorisés.

**3.2.2** Lorsque l'un quelconque de ces ingrédients, substances ou éléments nutritifs est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu.

- 3.2.3** D'autres éléments nutritifs peuvent aussi être ajoutés aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, à condition que ces éléments nutritifs soient sélectionnés parmi les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et que les teneurs soient conformes aux niveaux minimum et maximum et aux limites indicatives maximales indiqués pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (3.1.3, section A) et tiennent compte des niveaux inhérents de ces éléments nutritifs dans le lait de vache, ou qu'elles soient modifiées par les autorités nationales et/ou régionales si les besoins nutritionnels de la population locale et des preuves scientifiques justifient une telle différence.

## Annexe III

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE (CXS 156-1987)****- AUTRES SECTIONS -**

(pour examen ultérieur par le GT électronique)

**PRÉAMBULE**

[La Commission du Codex Alimentarius prend acte de la nécessité de **[préserver et encourager / reconnaître]** l'allaitement maternel comme un moyen inégalé d'apporter une alimentation idéale pour une croissance et un développement sains des nourrissons. Dans le même temps, le Codex reconnaît que de nombreuses formulations ont été produites, destinées à être utilisées, lorsque cela est **[nécessaire / approprié]**, comme substituts du lait maternel pour couvrir les besoins nutritionnels normaux des nourrissons, à condition d'être préparées dans des conditions d'hygiène et selon des quantités adéquates. En outre, divers produits ont été fabriqués spécifiquement pour les enfants en bas âge, à mesure qu'ils progressent vers un régime alimentaire plus diversifié composé de plats familiaux, et ces produits ne doivent pas décourager l'allaitement maternel.

La production, la distribution, la vente et l'emploi de préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et de [nom du produit] pour enfants en bas âge doivent être conformes aux politiques nationales en matière de santé et de nutrition et à la législation nationale/régionale correspondante, et prendre en compte[, **comme il convient,**] les recommandations du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel (1981) et de la Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant. Les directives et politiques pertinentes de l'OMS et les résolutions correspondantes de l'Assemblée mondiale de la santé (WHA) **[validées / soutenues]** par les États membres **[peuvent aussi]** donner des orientations aux pays dans ce contexte.

La présente norme est divisée en deux sections. La section A vise les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (de 6 à 12 mois) et la section B les [nom du produit] destiné(e)s aux enfants en bas âge (de 12 à 36 mois). Elle ne s'applique pas aux produits visés par la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1984 CXS 72-1981).]

**SECTION A : PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE****1 [CHAMP D'APPLICATION**

- 1.1 Cette section de la norme s'applique aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, telles que définies au point 2.1, présentées sous forme liquide ou en poudre.
- 1.2 La présente section de la norme contient des dispositions relatives à la composition, à la qualité, à la sécurité sanitaire [, à l'étiquetage et à l'analyse] des préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge.
- 1.3 Seuls les produits répondant aux critères énoncés dans les dispositions de cette section de la présente norme **[devraient être / sont]** présentés en tant que préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge.]

**2 DESCRIPTION****2.1 Définition du produit**

- 2.1.1 **[On entend par préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge un produit spécialement conçu en tant que substitut du lait maternel, pour constituer une partie liquide d'un régime progressivement diversifié pour les nourrissons du deuxième âge au moment de l'introduction d'une alimentation complémentaire.]**
- 2.1.2 Les préparations de suite ~~pour nourrissons du deuxième âge~~ 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.

## 9. [ÉTIQUETAGE]

Les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985), des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CXG 2-1985) et des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CXG 23-1997) s'appliquent aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge. [Ces dispositions comprennent l'interdiction d'employer des allégations relatives à la nutrition et à la santé pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, sauf lorsqu'elles sont spécifiquement prévues dans les normes pertinentes du Codex ou la législation nationale.]

### 9.1 Nom du produit

9.1.1 Le texte figurant sur l'étiquette et tous les autres renseignements accompagnant le produit doivent être écrits dans la langue appropriée.

9.1.2 Le produit doit être désigné par les termes « *Préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge* » tels que définis dans la section 2.1, ou par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature du produit, conformément aux usages nationaux {ou régionaux}.

9.1.3 Les sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit doivent être clairement indiquées sur l'étiquette.

a) Si le lait de [nom de l'animal] est l'unique source de protéines {\*}, le produit peut être étiqueté « Préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge à base de {protéines de} lait de [nom de l'animal] ».

b) Si le/la [nom du végétal] est l'unique source de protéines {\*}, le produit peut être étiqueté « Préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge à base de {protéines de} [nom du végétal] ».

**c) Si le lait de [nom de l'animal] et le/la [nom du végétal] sont les sources de protéines}{\*}, le produit peut être étiqueté « Préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge à base de [protéines] de lait de [nom de l'animal] et de protéines de [nom du végétal] » ou « Préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge à base de [protéines] de [nom du végétal] et de protéines de lait de [nom de l'animal] ».**

{\* Par souci de clarté, il convient de préciser que l'adjonction de différents acides aminés, si nécessaire pour améliorer la qualité des protéines, n'exclut pas l'emploi des options d'étiquetage susvisées.}

9.1.5 Quand un produit ne contient ni lait ni aucun dérivé du lait, il ~~est~~ ~~peut être~~ étiqueté « sans lait ni produits laitiers » ou porter une mention équivalente.

### 9.2 Liste des ingrédients

9.2.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion [~~y compris les ingrédients facultatifs~~]; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances peuvent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux. Il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

9.2.2 Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. **En outre, des catégories fonctionnelles appropriées pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette. [Le numéro SIN des additifs alimentaires peut aussi être mentionné, à titre facultatif, peuvent aussi être désignés par leur numéro SIN].**

### 9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel figurant sur l'étiquette {des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge} doivent comporter les éléments d'information ci-après, qui doivent être indiqués dans l'ordre suivant :

- la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ), et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu, {ainsi que} ~~ou~~ par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ;
- la quantité totale de chaque vitamine et sel minéral spécifiés au paragraphe 3.1.3 de la section A, ainsi que tout autre ingrédient spécifié au paragraphe 3.2 de la section A, par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu, {ainsi que} ~~ou~~ par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ;

- c) en outre, la déclaration des éléments nutritifs sous a) et b) par 100 kilocalories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

#### 9.4 Datage et instructions d'entreposage

**9.4.1** (i) La date « À consommer de préférence avant » ou « Qualité optimale jusqu'au » doit être indiquée dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, pour lesquels [il convient d'indiquer au moins] le mois et l'année. [Le jour et l'année sont indiqués à l'aide de chiffres clairs, l'année étant désignée par 2 ou 4 chiffres, et le mois est indiqué en lettres, en caractères ou en chiffres. Si la date est indiquée uniquement à l'aide de chiffres ou si l'année est exprimée avec deux chiffres seulement, l'autorité compétente doit définir si l'ordre jour, mois, année doit être indiqué au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par ex. JJ/MM/AAAA ou AAAA/JJ/MM).]

(ii) Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, [les mentions « À utiliser avant fin <insérer la date> » ou « Qualité optimale jusque fin <insérer la date> » seront utilisées pour indiquer la date].

**9.4.2** En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées si [lorsqu'elles sont nécessaires au maintien de l'intégrité de l'aliment et si] la validité de la date en dépend.

Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

#### 9.5 Mode d'emploi

**9.5.1** Les produits [prêts à l'emploi] sous forme liquide ~~devraient être~~ ~~peuvent être~~ utilisés [soit] directement ~~ou, lorsqu'il s'agit de, Les~~ produits liquides concentrés [et de produits en poudre], doivent être dilués dans de l'eau **potable** ou qui a été rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition conformément au mode d'emploi. [~~Les produits en poudre doivent être reconstitués par adjonction d'eau potable ou qui a été rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition.~~] Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit doivent être conformes aux Bonnes pratiques d'hygiène.

**9.5.2** Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit, y compris l'entreposage et l'élimination après préparation (par exemple, que tout reste de [produit] doit être jeté après chaque usage), doivent figurer sur l'étiquette.

**9.5.3** L'étiquette illustrera par un dessin clair le mode d'emploi du produit.

**9.5.4** Les instructions devront être accompagnées d'un avertissement précisant qu'une préparation, un entreposage et un emploi erronés du produit présentent un risque pour la santé.

**9.5.5** Des instructions adéquates relatives à l'entreposage du produit après ouverture du récipient doivent figurer sur l'étiquette.

**[9.5.6]** L'étiquette des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge devra comporter une mention indiquant que le produit ne doit pas être administré avant l'âge de 6 mois, [qu'il ne doit pas être utilisé comme unique source de nutrition] et que les nourrissons du deuxième âge doivent recevoir des aliments complémentaires en plus du produit.]

#### [9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires

**9.6.1** Les étiquettes ne devraient pas décourager l'allaitement au sein. Chaque étiquette figurant sur le récipient portera une indication claire, bien en évidence et parfaitement lisible, comprenant les points suivants :

- {a) les mots « avis important » ou leur équivalent ;}
- b) le libellé : « Le lait maternel est le meilleur aliment pour votre bébé » ou une mention similaire indiquant la supériorité de l'allaitement au sein ou du lait maternel ;
- {c) une déclaration que le produit ne doit être utilisé que sur avis d'un agent sanitaire [indépendant] quant à la nécessité de l'employer **[, y compris pour toute utilisation exceptionnelle avant l'âge d'introduction de 6 mois,]** et à son bon emploi ;}
- {d) le libellé : « L'emploi de ce produit ne doit pas remplacer le lait maternel et conduire à l'arrêt de l'allaitement au sein ».]

- [9.6.2]** L'étiquette ne doit pas porter d'images de nourrissons ou de femmes, ni aucune autre [image,] ~~ou~~ ~~texte idéalisant l'emploi de la préparation de suite.~~ L'étiquette ne doit comporter aucune image, ~~texte~~ ou ~~autre~~ représentation susceptible :
- 9.6.2.1** d'idéaliser l'emploi de la préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge ;
  - 9.6.2.2** de laisser supposer une utilisation chez les nourrissons de moins de 6 mois (y compris la référence à des étapes et phases de croissance) ;
  - 9.6.2.3** de recommander ou promouvoir l'alimentation au biberon ;
  - 9.6.2.4** de compromettre ou de décourager l'allaitement au sein, ~~qui établit une comparaison avec le lait maternel~~ ou qui laisse penser que le produit est d'une qualité ~~quasi~~ équivalente ou supérieure au lait maternel ;
  - 9.6.2.5** d'annoncer ou de laisser croire que le produit est approuvé par un professionnel ou tout autre organisme, à moins d'une approbation spécifique obtenue des autorités de réglementation nationales, régionales ou internationales compétentes.}
- 9.6.3** Les mots « humanisé », « maternisé » ou d'autres termes analogues ne doivent pas être utilisés. ~~[En outre, le produit ne doit pas être comparé au lait maternel].~~
- [9.6.4]** Le produit sera étiqueté de manière à éviter tout risque de confusion entre préparation pour nourrissons, préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge, [nom du produit] pour enfants en bas âge et préparation destinée à des fins médicales spéciales[, et à permettre aux consommateurs de faire clairement la distinction entre elles, grâce notamment au texte, aux images et aux couleurs utilisés.]]

## **SECTION B : [NOM DU PRODUIT] POUR ENFANTS EN BAS ÂGE**

### **1 [CHAMP D'APPLICATION]**

- 1.1** Cette section de la norme s'applique aux [nom du produit] pour enfants en bas âge, tel(le)s que défini(e)s au point 2.1, présenté(e)s sous forme liquide ou en poudre.
- 1.2** La présente section de la norme contient des dispositions relatives à la composition, à la qualité, à la sécurité sanitaire, [à l'étiquetage et à l'analyse] des [nom du produit] pour enfants en bas âge.
- 1.3** Seuls les produits répondant aux critères énoncés dans les dispositions de cette section de la présente norme **[devraient être / sont]** présentés en tant que [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge.]

### **2 DESCRIPTION**

#### **2.1 Définition du produit**

- 2.1.1** **[On entend par [nom du produit] pour enfants en bas âge** un produit spécialement [formulé et] conçu pour **[être utilisé comme substitut du lait maternel]**, sous forme de partie liquide du régime alimentaire [progressivement] [diversifié] des enfants en bas âge [afin de contribuer aux besoins nutritionnels des enfants en bas âge] [lorsque les apports en éléments nutritifs risquent de ne pas être adéquats pour couvrir les besoins nutritionnels.]
- 2.1.2** Les **[nom du produit] pour enfants en bas âge** doivent être traité(e)s uniquement par des procédés physiques et doivent être conditionné(e)s de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manipulation, d'entreposage et de distribution dans le pays où ces produits sont vendus.

#### **2.2 Autres définitions**

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

### **9. [ÉTIQUETAGE]**

Les dispositions de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985), des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CXG 2-1985) et des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CXG 23-1997) s'appliquent aux [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Ces dispositions comprennent l'interdiction d'employer des allégations relatives à la nutrition et à la santé pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, sauf lorsqu'elles sont spécifiquement prévues dans les normes pertinentes du Codex ou la législation nationale.

#### **9.1 Nom du produit**

- 9.1.1** Le texte figurant sur l'étiquette et tous les autres renseignements accompagnant le produit doivent être écrits dans la langue appropriée.

**9.1.2** Le produit doit être désigné par les termes « [Nom du produit] pour enfants en bas âge » tels que définis dans la section 2.1, ou par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature du produit, conformément aux usages nationaux {ou régionaux}.

**9.1.3** Les sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit doivent être clairement indiquées sur l'étiquette.

**9.1.4** OPTION 1 : Séparation du point 9.1.4 en deux parties :

**9.1.4(a)** Si le lait de [nom de l'animal] est l'unique source de protéines [\*], le produit peut être étiqueté « [Nom du produit] pour enfants en bas âge à base de [protéines de] lait de [nom de l'animal] ».

**9.1.4(b)** Si le/la [nom du végétal] est l'unique source de protéines [\*], le produit peut être étiqueté « [Nom du produit] pour enfants en bas âge à base de [protéines de] [nom du végétal] ».

[\* Par souci de clarté, il convient de préciser que l'adjonction de différents acides aminés, si nécessaire pour améliorer la qualité des protéines, n'exclut pas l'emploi des options d'étiquetage susvisées.]

**OU**

OPTION 2 : Suppression du point 9.1.4, couvert par le point 9.1.3.

**9.1.5** Quand un produit ne contient ni lait ni aucun dérivé du lait, il ~~est~~ ~~peut être~~ étiqueté « sans lait ni produits laitiers » ou porter une mention équivalente.

## **9.2 Liste des ingrédients**

**9.2.1** L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion ~~[, y compris les ingrédients facultatifs]~~ ; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances peuvent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux. Il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

**9.2.2** Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. ~~{Les additifs alimentaires peuvent aussi être désignés, à titre facultatif, par leur numéro SIN}.~~

## **9.3 Déclaration de la valeur nutritive**

Les renseignements d'ordre nutritionnel figurant sur l'étiquette ~~[des [nom du produit] pour enfants en bas âge]~~ doivent comporter les éléments d'information ci-après, qui doivent être indiqués dans l'ordre suivant :

- a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ), et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu, ~~{ainsi que} {ou}~~ par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ;
- b) la quantité totale de chaque vitamine et sel minéral spécifiés au paragraphe 3.1.3 de la section B, ainsi que tout autre ingrédient spécifié au paragraphe 3.2 de la section B, par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu, ~~{ainsi que} {ou}~~ par 100 millilitres de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ;
- c) en outre, la déclaration des éléments nutritifs sous a) et b) par ~~{portion et/ou par}~~ 100 kilocalories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

## **9.4 Datage et instructions d'entreposage**

**9.4.1** La date « **À consommer de préférence avant** » ou « **Qualité optimale jusqu'au** » ~~de durabilité minimale (précédée des mots « à consommer de préférence avant »)~~ doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après : jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois, pour lesquels [il convient d'indiquer au moins le mois et l'année] ~~la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.~~ [Le jour et l'année sont indiqués à l'aide de chiffres clairs, l'année étant désignée par 2 ou 4 chiffres, et le mois est indiqué en lettres, en caractères ou en chiffres. Si la date est indiquée uniquement à l'aide de chiffres ou si l'année est exprimée avec deux chiffres seulement, l'autorité compétente doit définir si l'ordre jour, mois, année doit être indiqué au moyen d'abréviations appropriées accompagnant le datage (par ex. JJ/MM/AAAA ou AAAA/JJ/MM).]

Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention : « fin (année déclarée) ».

- 9.4.2** En plus de la date, toutes conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées ~~si~~ [lorsqu'elles sont nécessaires au maintien de l'intégrité de l'aliment et si] la validité de la date en dépend.

Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage devraient figurer à proximité immédiate de l'indication de la date.

## **9.5 Mode d'emploi**

- 9.5.1** Les produits [prêts à l'emploi] sous forme liquide peuvent être utilisés [soit] directement ou, lorsqu'il s'agit de produits liquides concentrés [et de produits en poudre], doivent être dilués dans de l'eau potable ou qui a été rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition conformément au mode d'emploi. [~~Les produits en poudre doivent être reconstitués par adjonction d'eau potable ou qui a été rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition.~~] Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit doivent être conformes aux Bonnes pratiques d'hygiène.

- 9.5.2** Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit, y compris l'entreposage et l'élimination après préparation (par exemple, que tout reste de ~~préparation~~ [produit] doit être jeté après chaque usage), doivent figurer sur l'étiquette.

- 9.5.3** L'étiquette illustrera par un dessin clair le mode d'emploi du produit. [~~Les images représentant des biberons ne sont pas autorisées sur les étiquettes des (nom du produit) pour enfants en bas âge.~~]

- 9.5.4** [~~Les instructions devront être accompagnées d'un avertissement précisant qu'une préparation, un entreposage et un emploi erronés du produit présentent un risque pour la santé.~~]

- 9.5.5** Des instructions adéquates relatives à l'entreposage du produit après ouverture du récipient doivent figurer sur l'étiquette.

- [9.5.6]** L'étiquette des [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge devra comporter une mention indiquant que le produit ne doit pas être administré avant l'âge de 12 mois et qu'il doit être utilisé dans le cadre d'un régime alimentaire [**diversifié**] [~~équilibré~~].]

## **9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires**

- [9.6.1]** L'étiquette des [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge ne doit comporter aucune image, texte ou représentation [**, y compris des images de biberons,**] susceptible de nuire à l'allaitement ou de le décourager, ou qui idéalise l'emploi des [nom du produit] destinés aux enfants en bas âge. Les mots « humanisé », « maternisé » ou d'autres termes analogues ne doivent pas être utilisés sur l'étiquette.]

- [9.6.2]** Le produit sera étiqueté de manière à éviter tout risque de confusion entre préparation pour nourrissons, préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge, [nom du produit] pour enfants en bas âge et préparation destinée à des fins médicales spéciales[, **et à permettre aux consommateurs de faire clairement la distinction entre elles, grâce notamment au texte, aux images et aux couleurs utilisés.**] ]



**AVANT-PROJET DE DÉFINITION DE LA BIOFORTIFICATION**

(pour examen ultérieur par le GT électronique)

**Définition :**

**[La biofortification\* est un procédé consistant à augmenter n'importe quel les éléments nutritifs<sup>1)[selon un niveau mesurable] ou à accroître leur biodisponibilité dans de tous les organismes sources potentiels<sup>2)</sup> [pour] OU [de] OU [et] les aliments selon un niveau mesurable dans les buts **nutritionnels** visés<sup>3)</sup>. Ce procédé s'applique à toute méthode de production<sup>4)</sup> [et exclut l'adjonction conventionnelle d'éléments nutritifs aux aliments<sup>5)</sup>].</sup>**

**\*] Certains gouvernements membres préféreront peut-être employer les termes équivalents « agro-fortification », « agri-fortification » ou « nutri-fortification ».**

<sup>1)</sup> **Élément nutritif** est défini comme suit dans les Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985) : toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment : a) fournissant de l'énergie ; ou b) nécessaire à la croissance et au développement d'un individu et à la préservation de sa vie ; ou c) dont le déficit entraîne des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.

<sup>2)</sup> par ex. animaux, végétaux, champignons, levures, bactéries.

<sup>3)</sup> **Buts visés :**

- prévenir/réduire le risque de carence ou corriger une carence démontrée dans la population ;
- réduire le risque ou corriger un mauvais état nutritionnel ou un apport inadéquat dans la population ;
- répondre aux besoins et/ou couvrir les apports recommandés d'un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels ;
- maintenir ou améliorer la santé ; et/ou
- maintenir ou améliorer la qualité nutritionnelle des aliments.

<sup>4)</sup> **La méthode de production** est déterminée par les autorités nationales / régionales compétentes.

<sup>5)</sup> La biofortification n'inclut pas la fortification conventionnelle couverte par les CAC/GL 9-1987.]

## AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRÊTS À L'EMPLOI (RUTF)

(pour examen ultérieur par le GT électronique)

### 1. PRÉAMBULE

~~[Les principaux objectifs des travaux de la Commission du Codex Alimentarius sont de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires à travers l'élaboration et l'harmonisation des définitions et des exigences applicables à l'alimentation. Dans ce but, la CAC a rédigé un Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire (CAC/RCP 20-1979), qui incarne les principes d'une protection du consommateur cohérente. Ce code a pour objet d'établir des principes déontologiques applicables par toutes les parties engagées dans le commerce international des denrées alimentaires et les autorités chargées de réglementer les denrées alimentaires, en vue de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir la loyauté des pratiques commerciales. Dans ce contexte, toutes les parties impliquées dans le commerce international des denrées alimentaires, particulièrement en ce qui concerne les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF), s'engagent à appliquer les dispositions du code].~~

Les enfants atteints de malnutrition aiguë sévère (MAS) ont besoin **d'un traitement et de soins adaptés** **OU** [d'aliments qui ne présentent aucun risque et soient agréables au goût, avec une forte teneur énergétique et des quantités suffisantes de vitamines, de sels minéraux et d'autres éléments nutritifs essentiels. Les enfants atteints de MAS ont besoin d'un traitement au moment opportun et les RUTF constituent une partie fondamentale de ce traitement]. ~~[Les RUTF sont des aliments enrichis à haute teneur énergétique et prêts à être consommés, destinés à des fins médicales spéciales et adaptés au traitement diététique de la MAS chez les enfants].~~ Les RUTF sont d'abord destinés aux enfants atteints de MAS sans complications et âgés de 6 à 59 mois. Bien que les RUTF soient administrés à d'autres groupes d'âge atteints de diverses formes de malnutrition sur le terrain, les cibles prioritaires des présentes lignes directrices sont les enfants atteints de MAS de 6 à 59 mois. Étant donné que les RUTF sont prescrits en fonction du poids, les autorités nationales peuvent décider d'inclure la distribution de RUTF dans leurs protocoles nationaux en vue d'une utilisation dans d'autres groupes d'âge.

<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.

<sup>2</sup>OMS. Normes de croissance OMS et identification de la malnutrition aiguë sévère chez l'enfant, 2006

Déclaration commune de l'Organisation mondiale de la Santé et du Fonds des Nations Unies pour l'Enfance. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2009.

<sup>3</sup>OMS. Lignes directrices : Mises à jour de la prise en charge de la malnutrition aiguë sévère chez le nourrisson et chez l'enfant.

Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2013.

<sup>4</sup>OMS. Stratégie mondiale pour l'alimentation du nourrisson et du jeune enfant. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2003.

<sup>5</sup>OMS. Code international de commercialisation des substituts du lait maternel. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 1981.

### 4. DESCRIPTION

**4.1 Les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (RUTF) sont des aliments destinés à des fins médicales spéciales enrichis à haute teneur énergétique et prêts à être consommés, destinés à des fins médicales spéciales qui contiennent des protéines et d'autres éléments nutritifs essentiels en quantités adéquates, pour le traitement diététique de la malnutrition aiguë sévère chez les enfants de 6 à 59 mois, en l'absence de complications médicales et qui ont de l'appétit. Il faut que ces aliments soient mous ou qu'on puisse facilement les écraser et que les enfants puissent les manger sans aucune préparation préalable.**

**4.2 La malnutrition aiguë sévère** se définit par un rapport poids/taille (ou longueur) inférieur à trois écarts types en dessous de la valeur médiane de la norme de croissance de l'OMS, ou par un périmètre brachial (MUAC) inférieur à 11,5 cm, ou par la présence d'œdèmes bilatéraux<sup>10</sup>.

## 5. INGRÉDIENTS ET MATIÈRES PREMIÈRES DE BASE

Les RUTF sont produits à partir d'ingrédients ~~en poudre ou broyés~~ incorporés dans une matrice riche en lipides, [par exemple une pâte ~~ou~~ et un biscuit], pour donner un aliment à forte densité d'énergie et d'éléments nutritifs. Les matières premières ci-après, dont un grand nombre peuvent être obtenues localement, constituent des ingrédients adaptés pour la production de RUTF, en respectant les conditions énoncées ci-dessous. La formulation des RUTF doit être conforme à la section 3 de la *Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales* (CXS 180-1991).

### 5.1 Ingrédients et matières premières de base

#### 5.1.1 Lait et autres produits laitiers OU « Produits d'origine animale »

Le lait et les autres produits laitiers utilisés dans la fabrication des RUTF doivent être conformes à la *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (Codex STAN 207-1999) et à la *Norme pour les poudres de lactosérum* (CXS 289-1995), ainsi qu'aux **autres normes du Codex concernant le lait et les produits laitiers et aux autres** lignes directrices et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius et qui s'appliquent à ces produits. Les codes d'usages correspondants incluent le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015).

#### 5.1.2 Légumineuses et ~~[graines de légumineuses]~~ graines

Les légumineuses et les ~~graines de légumineuses~~ **graines** utilisées dans la fabrication des RUTF, telles que **soja**, lentilles, pois chiches, niébé, haricots, arachides, sésame et autres types de légumineuses et ~~graines de légumineuses~~ **graines**, doivent être conformes à la *Norme pour les arachides (CODEX STAN 200-1995)*, au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes)* (CAC/RCP 22-1979) et au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CAC/RCP 75-2015), ainsi qu'aux autres textes pertinents du Codex Alimentarius lorsqu'elles sont utilisées dans la fabrication des RUTF.

Les légumineuses et les graines de légumineuses doivent recevoir un traitement approprié ayant pour but de réduire, dans la mesure du possible, les facteurs antinutritionnels qui y sont normalement présents tels que les phytates, les lectines (hémagglutinines) et les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine.

<sup>6</sup>Directives concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux (CXG 55-2005)

<sup>7</sup>Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CXS 74-1981)

<sup>8</sup>Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CXG 8-1991)

<sup>9</sup>Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CXS 73-1981)

<sup>10</sup> Normes de croissance OMS et identification de la malnutrition aiguë sévère chez l'enfant. Déclaration commune de l'Organisation mondiale de la Santé et du Fonds des Nations Unies pour l'Enfance. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 2009]

#### 5.1.3 Graisses et huiles

Les graisses et les huiles utilisées dans la fabrication des RUTF doivent être conformes aux textes correspondants du Codex Alimentarius. Les graisses et les huiles sont incorporées, pour autant que cela soit techniquement possible, dans le but d'accroître la densité énergétique et d'apporter des acides gras essentiels. [~~Il importe d'éviter les graisses oxydées qui altéreront les qualités nutritionnelles et gustatives ainsi que la durée de conservation.~~] [La composition des graisses et des huiles doit permettre un produit qui coule durant la transformation afin d'obtenir la consistance souhaitée et qui assure la stabilité physique et chimique tout au long de la chaîne d'approvisionnement].

Les graisses et huiles partiellement hydrogénées[, principale source alimentaire de graisses trans produites industriellement dans les aliments transformés.] ne doivent pas être utilisées dans les RUTF.

#### 5.1.4 Céréales

Toutes les céréales moulues propres à la consommation humaine peuvent être utilisées à condition [que leur traitement réduise] ~~d'avoir subi un traitement visant à réduire~~, lorsque cela est nécessaire, leur teneur en fibres. ~~,et à éliminer ou réduire les effets des~~ **Les** facteurs antinutritionnels tels que les phytates, les tanins et autres matières phénoliques, les lectines, ainsi que les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine susceptibles de diminuer la qualité et la digestibilité des protéines, la biodisponibilité des acides aminés et l'absorption des sels minéraux, devraient être ~~se~~ éliminés ou réduits, tout en conservant une valeur nutritionnelle maximale.

### 5.1.5 Vitamines et sels minéraux

L'ensemble des vitamines ~~et sels minéraux~~ ajoutés doivent être conformes aux [principes des] *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979). **Le document de l'OMS intitulé La prise en charge de la malnutrition sévère : Manuel à l'usage des médecins et autres personnels de santé à des postes d'encadrement (1999), contient des exemples de sels minéraux pour les RUTF.**

### 5.2 Autres ingrédients

#### 5.2.1 Glucides [assimilables]<sup>1</sup>

La saveur des RUTF peut être améliorée par l'adjonction de glucides assimilables [appropriés].

Les glucides [assimilables] doivent être conformes aux textes applicables du Codex Alimentarius.

Le miel ne doit pas être utilisé dans les RUTF en raison du risque de botulisme infantile dû à la bactérie *Clostridium botulinum*.

<sup>1</sup>[Le sucrose, l'amidon végétal, [la maltodextrine], le glucose et le sirop de glucose] sont les glucides à privilégier dans les RUTF. [Le fructose et le sirop de maïs **ne doivent pas être utilisés** OU [doivent être évités] dans les RUTF, en raison du risque d'effets négatifs chez les enfants atteints de MAS.] Seuls les amidons précuits et/ou gélatinisés naturellement [exempts de gluten] peuvent être ajoutés. **Si des glucides sont ajoutés pour donner un goût sucré, leur usage devrait être modéré.**

**AVANT-PROJET DE CONDITIONS D'ÉTABLISSEMENT D'UNE ALLÉGATION « SANS » ACIDES GRAS TRANS (AGT)****DANS LES DIRECTIVES POUR L'EMPLOI DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION ET À LA SANTÉ (CXG 23-1997)<sup>1</sup>**

(pour observations à l'étape 3)

Composant	Allégation	Conditions (au maximum)
Acides gras trans	Sans	1 g par 100 g de graisses et répondre obligatoirement aux conditions définies pour une « faible » teneur en graisses saturées <sup>2</sup>

<sup>1</sup> À insérer entre les graisses saturées et le cholestérol dans le Tableau des conditions relatives aux allégations sur la teneur en éléments nutritifs des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997)

<sup>2</sup> Selon le Tableau des conditions relatives aux allégations sur la teneur en éléments nutritifs des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé*, les conditions d'une « faible » teneur en graisses saturées sont les suivantes : 1,5 g de graisses saturées par 100 g (solides), 0,75 g de graisses saturées par 100 ml (liquides) et 10 % d'énergie issue des graisses saturées.

## Annexe VII

**MÉTHODES D'ANALYSE POUR LES APPORTS DANS LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS  
DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET**

**LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS**

**(CXS 72-1981)**

(Pour adoption par le CCMAS)

Produit	Apport	Méthode	Principe	Type proposé
Préparations destinées aux nourrissons	Biotine	EN 15607	HPLC	# III
		<b>AOAC 2016.02</b>	<b>HPLC</b>	<b>II</b>
	Vitamine D	AOAC 992.26	HPLC	III
		EN 12821	HPLC	# III
		AOAC 995.05	HPLC	III
		<b>AOAC 2016.05   ISO DIS 20636</b>	<b>LC-MS</b>	<b>II</b>
	Chlorure	AOAC 986.26	Potentiométrie	III
		<b>AOAC 2016.03   ISO DIS 21422   FIL 242</b>	<b>Potentiométrie</b>	<b>II</b>