



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME**

Trente-neuvième session

**Berline, Allemagne
4 - 8 décembre 2017**

**DEMANDE DE JEMNU POUR L'ÉTABLISSEMENT DE FACTEURS DE CONVERSION D'AZOTE EN PROTÉINES
POUR DES PROTÉINES DE SOJA ET DE LAIT**

Document de discussion

(Préparé par le Canada et les États-Unis d'Amérique)

1) Contexte

La méthodologie Codex actuellement approuvée pour établir la teneur en protéines consiste à détecter l'azote, puis à le convertir en protéine en utilisant le facteur de conversion approprié. La communauté scientifique mène un débat actuellement sur le choix des facteurs de conversion azote-protéine appropriés à utiliser dans les différentes matrices. Dans toutes les normes Codex, il n'existe aucun facteur de conversion azote-protéine unique universellement accepté pour le soja et le lait.

À la 37e session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), le Comité a soulevé la question des facteurs de conversion azote-protéine appropriés à utiliser pour les protéines de lait et de soja dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite. Le Comité a convenu de demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) son avis à propos de l'exactitude et la pertinence de 5.71 comme facteur de conversion azote-protéine pour les isolats de protéines de soja utilisés dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge, et de tenir compte du profil acide aminé de l'isolat. Cependant, lors de la 37e session du CCMAS (REP16 / MAS), le Comité a informé le CCNFSDU que les facteurs de conversion protéique ne faisaient pas partie du mandat du CCMAS et a fait remarquer que la FAO et l'OMS pourraient convoquer un groupe d'experts afin d'évaluer les fondements scientifiques des facteurs de conversion protéique et ainsi d'apporter une réponse relative au choix de facteurs de conversion appropriés à être adoptés par le Codex.

2) Réunions mixtes d'experts sur la nutrition (JEMNU)

Les réunions mixtes d'experts sur la nutrition (JEMNU) ont été mises en place pour fournir des informations et des avis scientifiques aux comités du Programme mixte FAO / OMS sur les normes alimentaires (à savoir le Codex) ou aux pays membres. À la trente-huitième session du CCNFSDU, le Comité a été prié d'examiner le projet de proposition préparé par le Secrétariat sur la modification de la section 6 « Sélection du responsable de l'évaluation des risques par le CCNFSDU », paragraphe 33 des principes d'analyse des risques nutritionnels, afin d'inclure le JEMNU comme principale source d'avis scientifiques. Le Comité est convenu de transmettre les propositions d'amendements à la Section 6, paragraphe 33, à la Commission pour adoption.

Comme les examens des données probantes et les réunions du JEMNU sont financés par des fonds extrabudgétaires, les comités du Codex ou les pays membres qui demandent des conseils doivent collaborer avec la FAO / l'OMS pour identifier les sources de financement d'une réunion. Le financement de JEMNU est maintenant suffisant pour convoquer une réunion d'experts afin de fournir des conseils au CCNFSDU sur les facteurs de conversion azote-protéine appropriés.

3) Questions relatives aux facteurs de conversion des protéines

Le Comité s'est fait rappeler à la 38e session du CCNFSDU que la première étape du mandat et du règlement intérieur du JEMNU stipule que l'organe du Codex ou les pays membres qui demandent des informations ou des avis scientifiques au JEMNU doivent formuler les questions PICO nécessaires pour que le JEMNU puisse répondre à des demandes spécifiques. Pour s'assurer que les questions posées au

JEMNU puissent être retournées au Comité par des avis pertinents, une version préliminaire de questions a été élaborée pour examen possible par le Comité.

- 1) Les facteurs de conversion azote-protéine existants sont-ils appropriés pour la détermination des protéines? La priorisation du produit pourrait être basée sur les sources de protéines les plus courantes utilisées dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (protéines à base de lait et de soja) et passer à d'autres si les ressources sont suffisantes.
- 2) Sinon, existe-t-il des preuves suffisantes pour établir des facteurs de conversion de l'azote en protéines convenus au niveau international pour les produits considérés en priorité (c.-à-d. les protéines à base de lait et de soja)? Le résultat devrait comporter des facteurs de conversion azote-protéine convenus au niveau international pour les protéines de soja et de lait, dérivés des meilleures données scientifiques disponibles.
- 3) S'il existe des informations contradictoires empêchant l'établissement de facteurs de conversion azote-protéine convenus au niveau international pour les produits prioritaires :
 - a. Quelle est la recommandation du JEMNU concernant les facteurs de conversion les plus appropriés à utiliser dans les normes du Codex? Le résultat devrait comporter des facteurs de conversion azote-protéine recommandés pour les protéines de soja et de lait, dérivés des meilleures données scientifiques disponibles.
 - b. Quelles lacunes d'information faut-il combler pour développer des facteurs de conversion de l'azote en protéines applicables de façon universelle?