

commission du codex alimentarius

F



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 03/26A

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-sixième session

Rome (Italie), 30 juin – 7 juillet 2003

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

Berlin (Allemagne) 4 - 8 novembre 2002

Note: La lettre circulaire CL 2002/51-NFSDU est incluse dans le présent document

Y8158/F

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/20.2

ALINORM 2002/51-NFSDU
Novembre 2002

- AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur
les normes alimentaires
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** Distribution du rapport de la vingt-quatrième session du Comité du Codex
sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (ALINORM 03/26A)

DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

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

1. **Avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons à l'étape 3 (par. 54 et Annexe II)**
2. **Avant-projet de norme révisée pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (par. 86 et Annexe III)**

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les points 1 et 2 doivent les adresser par écrit au Dr Rolf Grossklauss, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, BP 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Télécopie: +49 1888 412 - 37 15, Mél: ccnfsdu@bgvv.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39 06 5705 4593, Mél: codex@fao.org), **avant le 30 mai 2003**.

Les observations relatives à la section 3. Additifs alimentaires des deux avant-projets de normes doivent être adressées à: Mme Awilo **Ochieng Pernet**, Service central de liaison du Codex pour la Suisse, Groupe principal de la sécurité sanitaire des aliments, Bureau fédéral suisse de la santé publique, 3003 Berne (Suisse), Télécopie +41 (31) 3 22 95 74, Mél: awilo.ochieng@bag.admin.ch, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39 06 5705 4593, Mél: codex@fao.org), **avant le 30 mai 2003**.

3. Avant-projet de directives pour les compléments en vitamines et en sels minéraux à l'étape 3 (par. 100 et Annexe IV)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur ce point doivent les adresser par écrit au Dr Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, BP 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Télécopie: +49 1888 412 – 37 15, Mél: ccnfsdu@bgvv.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39 06 5705 4593, Mél: codex@fao.org), **avant le 30 mai 2003**.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

Questions soumises à la Commission pour examen

Le Comité:

- est convenu d'engager de nouveaux travaux sur un avant-projet de recommandations sur les fondements scientifiques des allégations relatives à la santé, parallèlement au projet de directives concernant les allégations relatives à la santé et à la nutrition élaboré par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (par. 4).

Questions intéressant la Commission

Le Comité:

- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons (par. 54, Annexe II);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (par. 86, Annexe III);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 l'avant-projet de directives sur les compléments en vitamines et sels minéraux (par. 100, Annexe IV);
- est convenu de renvoyer à l'étape 2/3 pour nouvelle rédaction et observations l'avant-projet de liste consultative révisée d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques spéciaux destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (par. 112);
- est convenu d'examiner le projet de tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs (fibres) et le projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten à l'étape 7 à sa prochaine session à la lumière des preuves scientifiques qui seraient disponibles à ce moment-là (par. 20 et 131).

TABLE DES MATIÈRES

	Paragraphes
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3
QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU PAR D'AUTRES COMITES DU CODEX	4 – 14
DIRECTIVES RELATIVES A L'UTILISATION D'ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES AUX ALLEGATIONS RELATIVES A LA TENEUR EN ELEMENTS NUTRITIFS (PARTIE B CONTENANT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX FIBRES ALIMENTAIRES)	15 – 20
AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS	21 – 54
AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINEES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE	55 – 86
AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES SUPPLEMENTS VITAMINIQUES ET LES SELS MINERAUX	87 – 100
AVANT-PROJET DE REVISION DE LA/DES LISTE(S) CONSULTATIVE(S) DE SELS MINERAUX ET DE COMPOSES VITAMINIQUES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (CAC/GL 10-1979)	101 – 112
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES RESULTATS DE LA CONSULTATION D'EXPERTS FAO/OMS SUR LES FACTEURS DE CONVERSION ENERGETIQUES	113 – 115
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX DE LA FAO/OMS ET DES ORGANES SCIENTIFIQUES NATIONAUX CONCERNANT LA FIXATION DE LIMITES MAXIMALES POUR LES ELEMENTS NUTRITIFS FONDEE SUR LES RISQUES	116 – 126
QUESTIONS DIVERSES ET TRAVAUX FUTURS	127 – 134
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	135

LISTE DES ANNEXES

	Pages
ANNEXE I LISTE DES PARTICIPANTS	21
ANNEXE II AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES PREPARATIONS DESTINEES AUX NOURRISSONS	41
ANNEXE III AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE	52
ANNEXE IV AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES COMPLEMENTS EN VITAMINES ET SELS MINERAUX	60

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa vingt-quatrième session du 4 au 8 novembre 2002 à l'Institut fédéral pour l'évaluation des risques (BfR), à Berlin, à l'aimable invitation du Gouvernement allemand. La session a été présidée par M. Rolf Grossklauss, Directeur et Professeur à cet Institut. Ont participé à la session 223 délégués, observateurs et conseillers représentant 55 pays membres et 28 organisations internationales.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Monsieur Alexander Müller, intervenant en qualité de Secrétaire d'État pour le Ministère fédéral de la protection des consommateurs, de l'alimentation et de l'agriculture, a ouvert la session en souhaitant la bienvenue aux participants au nom de la Ministre. Monsieur Müller a souligné l'importance et la pertinence du travail du Comité et a encouragé les participants à exprimer les opinions les plus diverses lors des débats du Comité, afin de garantir l'adoption de normes strictes applicables dans le monde entier pour protéger la santé des consommateurs et assurer de bonnes pratiques commerciales. Il a noté l'impact positif des normes du Codex sur la qualité des produits alimentaires et le rôle important qui leur est attribué dans les accords SPS et OTC de l'OMC. Il a attiré l'attention sur les quarante années écoulées depuis la création du Codex et sur l'impact positif de ses travaux sur la qualité et la variété des produits alimentaires à la disposition des consommateurs. Monsieur Müller a déclaré qu'il importait de fonder les décisions relatives aux normes sur les acquis scientifiques les plus récents. Il a noté que les débats passionnés qui avaient eu lieu dans son pays sur la sécurité sanitaire des aliments avaient centré l'attention du public sur des aspects spécifiques qui avaient abouti à la restructuration du Ministère afin de renforcer et de garantir la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans l'intérêt des consommateurs. Il a par ailleurs rappelé que ses organes subsidiaires avaient été récemment restructurés afin de mieux tenir compte des intérêts de la science et du consommateur et de dissocier l'évaluation des risques de la gestion des risques. M. Müller a souhaité aux délégués une réunion fructueuse.

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

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session, convenant d'examiner le point 9 après le point 3. Il a décidé d'examiner au titre du point 10 (Questions diverses et travaux futurs) le rapport du Groupe de travail sur la prolamine et un document sur la révision du Code d'usages recommandé en matière d'hygiène applicable aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979) rédigé par la délégation des États-Unis (CRD 11).

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (point 2 de l'ordre du jour)¹

Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires

4. Le Comité a examiné la demande émanant du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires tendant à ce que soient élaborés des critères relatifs aux fondements scientifiques des allégations relatives à la santé, parallèlement à l'avant-projet de Directives concernant les allégations relatives à la santé et à la nutrition, adopté à l'étape 5 par le Comité exécutif. Le Comité a rappelé qu'il avait examiné cette question à sa vingt-deuxième session et avait suspendu ses travaux en attendant que des progrès soient réalisés dans l'élaboration des Directives.

¹ CX/NFSDU 02/2, *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food* – Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food.

5. Le Comité est convenu d'engager de nouveaux travaux sur l'élaboration d'un avant-projet de recommandations sur les fondements scientifiques des allégations relatives à la santé, étant entendu que le titre du document et son statut de texte distinct ou de section de l'avant-projet de Directives feraient l'objet d'un examen ultérieur². Le Comité est convenu que la délégation française, avec l'assistance d'autres délégations et d'observateurs³, établirait un document de travail incluant un avant-projet de recommandations pour observations à l'étape 3, sous réserve de l'approbation par la Commission de cette nouvelle activité.

6. Le Comité a rappelé que l'avant-projet de Directives stipulait ce qui suit: « *Les allégations relatives [à la nutrition et] à la santé ne sont pas autorisées pour les nourrissons et les enfants en bas âge à moins que des dispositions spécifiques de normes Codex ne les prévoient* » et a procédé à un échange de vues sur la question de savoir si les recommandations relatives aux critères scientifiques devaient inclure de telles allégations. Certaines délégations et certains observateurs ont souligné que les critères scientifiques devaient être élaborés conformément à l'avant-projet de Directives et ne devaient donc pas s'appliquer aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. D'autres délégations ont estimé que les critères scientifiques devaient être généralement applicables à tous les produits pour lesquels une allégation était formulée. Le Comité est convenu de poursuivre le débat sur cette question lors de l'élaboration des critères.

7. Le représentant de la FAO a présenté les conclusions et recommandations de la *Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des propriétés sanitaires et nutritionnelles des probiotiques présents dans les aliments, y compris le lait en poudre contenant des bactéries lactiques vivantes*, qui s'était réunie en octobre 2001 à la demande du gouvernement argentin. Le rapport intégral, déjà présenté au CCFL, était disponible lors de la session; un résumé du rapport et les recommandations de la Consultation ont été distribués sous la cote CX/NFSDU 02/2. Le représentant a indiqué que la Consultation avait examiné la question de savoir si les allégations relatives à la santé concernant des probiotiques devaient être obligatoirement spécifiques et démontrées, et que ses recommandations étaient particulièrement pertinentes eu égard au projet de Directives pour l'emploi des allégations relatives à la santé et à la nutrition.

8. En outre, le représentant de la FAO a présenté les "Directives pour l'évaluation des probiotiques présents dans les aliments" élaborées par un groupe de travail mixte FAO/OMS. Ces Directives, comme le soulignait un exposé figurant dans le rapport, portaient sur les aspects suivants: identification des genres/espèces/souches, tests *in vitro* de prospection de probiotiques potentiels, considérations sanitaires, études *in vivo* de mise en évidence des effets, allégations relatives à la santé et étiquetage. Dans son rapport, le groupe de travail FAO/OMS recommandait de se reporter aux Directives avant de qualifier de « probiotiques » des souches bactériennes et recommandait d'autoriser des allégations relatives à la santé spécifiques pour les aliments contenant des probiotiques, lorsqu'il existait des preuves scientifiques conformément aux Directives. Le représentant de la FAO a expliqué que les Directives pourraient servir de base pour l'élaboration de critères scientifiques aux fins de l'évaluation des allégations relatives à la santé, à titre d'élément du processus d'évaluation des risques fondée sur la science, et ne constituaient pas une simple recommandation de gestion.

9. Certaines délégations et certains observateurs se sont inquiétés de l'inclusion dans les Directives de recommandations visant les allégations relatives à la santé susceptibles de figurer sur l'étiquette des aliments pour nourrissons, dans la mesure où celles-ci risquaient de donner lieu à des allégations de nature à induire en erreur et à dissuader des femmes d'allaiter leur enfant. Le représentant de la FAO a indiqué que la consultation d'experts avait pour objet de fournir un cadre pour l'évaluation des probiotiques du point de vue scientifique et non de traiter de la réglementation en la matière. Certaines délégations ont

² ALINORM 03/22, Annexe VII.

³ Afrique du Sud, Allemagne, Brésil, Canada, Danemark, États-Unis, Fédération de Russie, Hongrie, Italie, Japon, Kenya, Malaisie, Pays-Bas, Suède, Suisse, Thaïlande, CE, CIAA, ISDI, ENCA, IACFO, EFLA, IBFAN, IFT.

indiqué qu'il leur faudrait examiner dans le détail ces recommandations au niveau national et qu'il était trop tôt pour recommander leur application à l'élaboration des critères envisagés pour assurer le bien-fondé scientifique des allégations relatives à la santé. L'observateur de l'ENCA a fait observer que les recommandations de la Consultation tenaient compte de la nécessité de poursuivre les travaux, notamment l'étude sur le long terme des probiotiques.

Autres questions

10. Le Comité a pris acte de la réponse du Comité sur les résidus de pesticides relative à l'approbation de la section sur les résidus de pesticides⁴. Il a noté les observations du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants relatives aux questions ayant trait aux additifs alimentaires qu'il lui avait soumises à sa dernière session⁵ et est convenu d'examiner la question plus en détail lors du débat sur les avant-projets de norme à l'étude.

Questions soumises par la FAO et l'OMS

11. Le représentant de la FAO a rendu compte des trois activités ci-après entreprises en commun par la FAO, l'OMS et d'autres organismes des Nations unies:

Consultation d'experts FAO/OMS/UNU sur les besoins énergétiques

12. Cette consultation mixte d'experts s'est tenue à Rome en octobre 2001 et a fait l'objet d'un compte rendu au CCNFSU lors de sa vingt-troisième session, en novembre 2001. Le représentant de la FAO a fourni une mise à jour, indiquant les activités postérieures à la Consultation et les travaux supplémentaires – examen et élaboration d'équations prédictives pour les taux métaboliques de base chez l'homme – commandés pour compléter le projet. Il a informé le Comité que le projet de rapport était prêt et serait distribué à tous les experts pour mise au point définitive avant la fin novembre 2002. Le rapport final serait affiché sur le site web de la FAO d'ici à la fin de l'année et serait publié avant la fin mars 2003.

Consultation d'experts FAO/OMS/UNU sur les protéines et les acides aminés en nutrition humaine

13. La consultation sur les protéines et les acides aminés en nutrition humaine s'est tenue du 9 au 16 avril 2002 au siège de l'OMS, à Genève. Cette consultation a examiné les données scientifiques les plus récentes concernant les besoins en protéines et en acides aminés chez l'homme, dont la plupart provenaient des régions en développement et d'études fondées sur les nouvelles techniques à base d'isotopes stables et d'acides aminés marqués. Les débats ont aussi été centrés sur des méthodes permettant de déterminer le nombre d'individus risquant de souffrir de carences en acides aminés à cause de leur alimentation et sur des questions relatives à la qualité et à l'étiquetage des protéines. Il existe une version préliminaire de ce rapport et l'OMS devrait publier le rapport définitif avant la fin 2003.

Consultation d'experts OMS/FAO sur les régimes alimentaires, la nutrition et la prévention des maladies chroniques

14. Cette consultation s'est tenue au siège de l'OMS, à Genève, du 28 janvier au 1er février 2002 et a soulevé le problème de l'augmentation de la morbidité et de la mortalité imputables dans le monde entier à des maladies non transmissibles chroniques; elle a examiné les rapports entre l'alimentation, l'activité physique et les maladies non transmissibles chroniques et a formulé des recommandations visant à réduire le coût des maladies non transmissibles chroniques et à prévenir leur apparition chez les adultes, tant dans les pays développés que dans les pays en développement, en encourageant une alimentation saine et l'activité physique. Le projet de rapport des experts a été distribué et deux réunions ont été organisées les 15 et 16 avril 2002 à Genève pour connaître les réactions tant du secteur privé et de l'industrie agroalimentaire que des groupements de consommateurs et des ONG. Les délais de communication des observations et des informations ayant été prolongés à la demande de ces deux groupes d'acteurs, les

⁴ ALINORM 03/24, par. 8 à 10.

⁵ ALINORM 03/12, par. 8 et 9.

observations et informations reçues ont finalement été examinées par un groupe d'experts lors d'une réunion qui s'est tenue au siège de l'OMS les 19 et 20 août 2002. Une nouvelle version du rapport, reprenant une bonne partie des observations et des informations reçues jusqu'ici, est maintenant en préparation. Le rapport final devrait être publié par l'OMS début 2003.

DIRECTIVES RELATIVES À L'UTILISATION D'ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES AUX ALLÉGATIONS RELATIVES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (Partie B contenant des dispositions relatives aux fibres alimentaires à l'étape 7) (point 3 de l'ordre du jour)⁶

15. Le Comité a rappelé qu'il n'avait pas été possible, lors de la dernière session, de parvenir à un consensus sur la définition des fibres, la méthode d'analyse et les allégations les concernant. Le projet de conditions applicables aux allégations relatives aux fibres avait de ce fait été maintenu à l'étape 7 pour examen ultérieur en fonction de la disponibilité de nouvelles preuves scientifiques.

16. La délégation des États-Unis a informé le Comité que la National Academy of Sciences avait achevé son étude des apports en macronutriments y compris les fibres. Le rapport⁷ concluait que l'expression "fibres totales" couvrait deux types de fibres: les fibres "alimentaires" et les fibres "fonctionnelles". Les fibres alimentaires étaient définies comme en majeure partie intactes (non modifiées lors de la transformation) et incluaient les glucides non digestibles, en particulier les polysaccharides non amylacés (pectine, cellulose), l'inuline, les oligosaccharides, la lignine et les amidons résistants. Les fibres fonctionnelles étaient définies comme des glucides non digestibles qui pouvaient avoir été obtenus par synthèse ou modifiés lors de la transformation, et qui pouvaient contenir des substances d'origine animale lorsqu'il existait des preuves de leurs effets physiologiques. Cette approche en deux étapes tenait compte de la diversité des types de fibres et laissait une plus grande marge de manoeuvre, en particulier pour ajouter de nouvelles substances au fur et à mesure des progrès de la recherche.

17. Le Comité a remercié la délégation des États-Unis de ces informations importantes et est convenu de préparer un résumé du rapport de la National Academy of Sciences pour examen lors de sa prochaine session.

18. La délégation suédoise a indiqué que des études sur les apports de référence en fibres, qui seraient achevées en 2004, étaient en cours en Suède et dans les pays nordiques, ajoutant que ce travail pourrait être utilisé pour établir les conditions relatives aux allégations. La délégation française a également indiqué que ses experts nationaux avaient travaillé sur les définitions, les méthodes et les niveaux de fibres. L'observateur de la FIL a rappelé les observations écrites (CRD 6) concernant les effets bénéfiques de certains types de fibres animales, qui étaient étayés par des preuves scientifiques, et la disponibilité de nouvelles méthodes plus performantes pour l'analyse des oligosaccharides.

19. Le Comité est convenu que la délégation française, en coopération avec d'autres délégations et avec des observateurs⁸, préparerait un document de travail proposant des définitions, des méthodes d'analyse et des conditions relatives aux teneurs en fibres, en vue de faciliter les débats à venir.

État d'avancement des directives relatives à l'utilisation d'allégations nutritionnelles: projet de tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs (fibres alimentaires)

20. Le Comité est convenu de maintenir le projet de conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs (fibres) à l'étape 7, pour réexamen à sa prochaine session à la lumière des données scientifiques pertinentes qui seraient présentées dans les documents susmentionnés.

⁶ CRD 6 (observations de la FIL).

⁷ Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrates, Fibre, Fat, Protein and Amino-Acids (Macronutrients) (2002) <http://www.nap.edu/books/0309085373/html/>.

⁸ Afrique du Sud, Cuba, Japon, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Pologne, Suède, Suisse, Royaume-Uni, États-Unis, CE, CIAA, IBFAN, IDF, ISDI.

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS (point 4 de l'ordre du jour)⁹

21. Le président a rappelé qu'à sa dernière session, en l'absence de consensus sur un certain nombre de points, dont en particulier le champ d'application, le Comité avait renvoyé l'avant-projet de norme à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen. Il était également convenu de distribuer le document établi par les États-Unis sur les facteurs essentiels de composition par le biais de la lettre circulaire CL 2007/47-NFSDU. Les observations reçues avaient été examinées avant la session par un groupe de travail coordonné par l'Allemagne.

Aspects généraux et champ d'application

22. Le Comité a longuement débattu la question de savoir si la norme doit s'appliquer aux produits destinés à des fins médicales spéciales ou si ces produits doivent faire l'objet d'une nouvelle norme.

23. Le représentant de l'OMS a attiré l'attention du Comité sur le fait que, indépendamment de la décision finale concernant l'opportunité de définir une seule norme couvrant tous les produits ou bien deux normes couvrant, respectivement, les préparations pour nourrissons et les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales, ces produits étaient des substituts du lait maternel et entraient donc dans le champ d'application du Code International de commercialisation des substituts du lait maternel. Le représentant a signalé que certaines dispositions du Code, comme son Article 9, visaient les préparations pour nourrissons.

24. Le Comité a relevé que la délégation allemande avait préparé un document (CRD 12) présentant deux versions de la norme, l'une excluant (option A), l'autre incluant (option C) les produits destinés à des fins médicales spéciales. Quelques délégations ont proposé d'utiliser ce document comme base de débat, tandis que d'autres ont été d'avis que seule la norme actuelle devrait être prise en compte.

25. Plusieurs délégations et observateurs ont souligné que l'élaboration d'une norme distincte pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales chez les nourrissons n'était pas justifiée, dans la mesure où l'utilisation de tels produits était très limitée et où de simples amendements à la norme actuelle suffisaient pour tenir compte de ces produits. Plusieurs autres délégations et observateurs ont indiqué que deux normes séparées étaient nécessaires à des fins réglementaires du fait que les aliments destinés à des fins médicales spéciales avaient une composition différente, faisaient l'objet de dispositions spécifiques en matière d'étiquetage et incluaient des additifs différents.

26. Certaines délégations et des observateurs ont indiqué que l'élaboration d'une nouvelle norme compliquerait la vie des autorités et des consommateurs. Elle risquait aussi d'entraîner une multiplication des allégations de santé injustifiées à propos de produits ne correspondant pas à la définition des aliments destinés à des fins médicales spéciales.

27. Certaines délégations ont estimé que s'il existait deux normes, la situation serait plus claire et les normes plus compréhensibles.

28. Certaines délégations ont indiqué que, bien qu'elles soient en principe favorables à l'élaboration d'une seule norme, elles pourraient accepter, à titre de compromis, et compte tenu du fait qu'il était essentiel

⁹ ALINORM 03/26, Annexe III, CL 2001/47- NFSDU, CX/NFSDU 02/4 (observations de l'Afrique du Sud, de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, de la Colombie, du Costa Rica, de Cuba, des États-Unis, de la Hongrie, de l'Iran, de la Malaisie, du Nigéria, de Nouvelle-Zélande, de la République slovaque, de la République Tchèque, de la Turquie, de la CE, d'ISDI, OMS); CX/NFSDU 02/4-Add. 1 (observations de Cuba et d'ENCA), CRD 1 (Rapport du groupe de travail sur les compositions essentielles pour les préparations pour nourrissons, 2 novembre 2002); CRD 4 (Malaisie, Mexique, États-Unis, CE); CRD 8 (Philippines), CDR 9 (Inde); CDR 10 (UNICEF); CRD 12 (Allemagne); CRD 12 (IACFO), CRD 14 (Indonésie), CRD 15 (IBFAN).

d'établir des dispositions couvrant les produits destinés à des fins médicales spéciales chez les nourrissons, l'élaboration d'une nouvelle norme, mais uniquement en parallèle avec la norme actuelle.

29. Plusieurs délégations ont souligné que les produits destinés à des fins médicales spéciales et les conditions physiologiques correspondantes devraient être définies et ont demandé des éclaircissements à ce sujet à l'OMS.

30. Le représentant de l'OMS a attiré l'attention du Comité sur le fait que l'Assemblée mondiale de la santé avait examiné en mai 1986 des *Directives concernant les circonstances sanitaires et socio-économiques les plus importantes dans lesquelles les nourrissons devaient être nourris aux substituts de lait maternel*. Comme noté dans les directives en question, le choix de la meilleure solution de rechange dépendait des circonstances et il était de ce fait opportun de faire une distinction entre:

- a) les nourrissons qui ne pouvaient être allaités au sein, par exemple les nourrissons souffrant de difficultés de succion, mais pour lesquels le lait maternel demeurait l'aliment de choix;
- b) les nourrissons qui ne devraient pas être alimentés au lait maternel, ni l'aide de tout autre lait, y compris les substituts du lait maternel habituels, comme les nourrissons souffrant de désordres métaboliques rares; et
- c) les nourrissons pour lesquels le lait maternel n'était pas disponible, pour quelque raison que ce soit.

31. Le représentant a indiqué que si les situations a) et c) n'étaient pas pertinentes pour le débat, la situation b) représentait un point de départ utile – tout comme le bref passage traitant de ce principe dans les directives - pour comprendre le champ d'application d'une ou plusieurs normes traitant des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales.

32. Après un large débat, le Comité s'est penché sur une nouvelle proposition présentant une esquisse de norme intitulée provisoirement: « préparation pour nourrissons destinée à des fins médicales spéciales » préparée pendant la session par la délégation australienne en collaboration avec d'autres délégations (option D).

33. Plusieurs délégations ont indiqué que les dispositions prévues dans l'esquisse pouvaient très facilement être intégrées dans le texte actuel, soit en tant qu'Annexe, soit dans le corps même de la norme, cependant que d'autres se sont prononcés en faveur de l'élaboration d'une norme distincte pour les produits destinés à des fins médicales spéciales.

34. Le Comité, n'ayant pu parvenir à un consensus, est convenu qu'un groupe de rédaction¹⁰ travaillant par courrier électronique, et coordonné par la délégation allemande, devrait se pencher sur la question. Ce groupe aurait pour mandat de préparer un document de travail qui serait examiné lors de la prochaine session du Comité et qui inclurait:

- a) une norme intégrée inspirée de l'avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons, qui comporte également des dispositions relatives aux préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales. Ces dispositions pourraient faire l'objet d'une annexe ou d'une partie distincte de la norme (Partie A ou B);
- b) l'ébauche d'une nouvelle norme s'appliquant uniquement aux préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales, à élaborer parallèlement à l'avant-projet de norme révisée actuel, en tant que solution de rechange; et
- c) une présentation des avantages et des inconvénients de chaque approche.

¹⁰ Afrique du Sud, Australie, Brésil, Canada, Danemark, Fédération de Russie, France, Inde, Kenya, Mexique, Pays-Bas, Roumanie, Suisse, Tanzanie, Thaïlande, Uruguay, CE, CIAA, ENCA, ISDI, IDACE, IBFAN, IACFO.

35. La délégation brésilienne, tout en étant membre du groupe de rédaction, s'est prononcée en faveur d'une norme unique pour les préparations pour nourrissons, à l'instar de plusieurs autres délégations.

Section 2.1 Définition du produit

36. Le Comité est convenu que le paragraphe 2.1.2 devrait être transféré au début de la section. La première phrase a été remplacée par la définition de la préparation pour nourrissons figurant dans le Code international pour la commercialisation des substituts du lait maternel (Article 3), faisant référence aux substituts du lait maternel "spécialement fabriqués" (plutôt que "formulés industriellement"). La deuxième phrase a été transférée à la rubrique Champ d'application, puisqu'elle concerne les produits visés par la norme. L'observateur de la CE a aussi proposé de modifier la deuxième phrase, afin d'éviter que d'autres produits que les préparations pour nourrissons puissent être présentés comme satisfaisant tous les besoins nutritionnels des nourrissons.

37. Plusieurs délégations et observateurs ont proposé de supprimer la référence aux besoins nutritionnels "normaux" des nourrissons, ces besoins n'étant pas clairement définis. D'autres délégations ont indiqué qu'il était prématuré de prendre une décision sur ce terme, le champ d'application de la norme n'étant pas toujours défini. Le Comité est convenu de conserver "normaux" entre crochets.

38. La délégation de la Tanzanie, appuyée par d'autres, a proposé d'insérer l'expression "six premiers mois" à des fins d'harmonisation avec la résolution WHA 54.2 (2001) de l'Assemblée mondiale de la santé. D'autres délégations ont fait remarquer que cette résolution découlait d'études concernant l'allaitement et non les préparations pour nourrissons et que le texte actuel résultait de débats prolongés qui avaient eu lieu lors de la dernière session.

39. La section 2.1.1. a été conservée, avec quelques modifications destinées à en préciser le sens, qui pourront faire l'objet d'un débat et a été renumérotée section 2.1.2.

Section 3 Facteurs essentiels de composition

40. La délégation allemande a présenté le rapport du groupe de travail qui s'était réuni avant la session en vue d'étudier les observations présentées à propos de la section 3.1 Facteurs essentiels de composition et de proposer des dispositions révisées (CRD 1).

41. Le groupe de travail avait proposé quelques modifications aux principes généraux pour la définition de quantités maximales et minimales figurant initialement dans la lettre circulaire CL 2001/47-NFSDU et avait examiné les valeurs pour les micronutriments, mais pas les autres dispositions, faute de temps.

42. Le Comité a noté que la délégation de la Tanzanie et les observateurs de IBFAN et de NECA n'appuyaient pas la conclusion du groupe de travail relative au premier principe, qui faisait état des "besoins nutritionnels normaux" et des "nourrissons en bonne santé" (section A.1 du document CRD 1).

43. Quelques délégations ont fait remarquer que ces principes n'étaient pas prévus pour être inclus dans la norme, mais qu'ils étaient destinés à faciliter l'examen des facteurs essentiels de composition. La délégation du Danemark, s'exprimant au nom de la Communauté européenne, appuyée par d'autres délégations, a proposé d'élaborer des principes généraux non seulement pour la composition des préparations pour nourrissons, mais plus généralement pour les aliments destinés à des fins diététiques spéciales. Le Comité, ne pouvant arriver à une conclusion, est convenu de poursuivre l'examen de cette question à sa prochaine session.

44. Le Comité n'a pas pu examiner en détail les conclusions du groupe de travail et est convenu que, pour laisser le temps aux pays de formuler des observations sur les conclusions du groupe et les autres aspects de son travail qu'il n'avait pas eu le temps d'examiner, le rapport du groupe (CRD 1) serait distribué par le biais d'une circulaire distincte, le délai de réception des observations étant fixé à mars 2003.

45. Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction¹¹ coordonné par l'Allemagne et les États-Unis formulerait, par voie électronique, des propositions révisées pour tous les facteurs essentiels de composition indiqués sous la section 3.1 et pour les principes généraux, sans préjudice du statut de ces principes. Ce document serait disponible fin septembre 2003 et serait examiné par un groupe de travail qui se réunirait avant la vingt-cinquième session.

Section 3.2 Ingrédients facultatifs

46. Le Comité a modifié certains des termes utilisés dans la section 3.2.1 sur proposition de la délégation des États-Unis, et a placé entre crochets des termes susceptibles d'être substitués l'expression "éléments nutritifs" pour examen ultérieur. Le Comité s'est demandé s'il convenait de n'ajouter que des substances se trouvant dans le lait maternel. Certaines délégations ont souligné que plusieurs éléments nutritifs actuellement ajoutés aux préparations pour nourrissons n'existaient pas dans le lait maternel, comme les graisses végétales. Le texte actuel a été conservé en attendant la poursuite du débat sur les facteurs essentiels de composition.

47. À propos de la section 3.2.2, le Comité a examiné des propositions tendant à remplacer le concept d'"utilité" (usefulness) par "adéquation" (suitability) ou par "effets bénéfiques" (beneficial effects) et a placé ces solutions de rechange entre crochets pour examen plus approfondi. Certaines délégations se sont opposées à l'emploi de l'expression "effets bénéfiques", qui impliquerait qu'il serait possible de faire des allégations relatives à la santé.

Section 4 Additifs

48. La délégation suisse a présenté le rapport du groupe de travail qui avait examiné les dispositions relatives aux additifs sur la base des critères spécifiés dans le préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Le groupe de travail était convenu que les colorants et les édulcorants ne devraient pas être autorisés dans les préparations pour nourrissons et avait proposé des niveaux révisés pour plusieurs additifs.

49. Le Comité a reconnu qu'il était important d'harmoniser les dispositions des normes spécifiques et celles de la NGAA, et a pris note du fait que le système de catégories d'aliments était aussi en cours de révision. Les fonctions technologiques indiquées dans les évaluations du SIN et du JECFA divergeaient pour quelques additifs, question que le Comité pour les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) était en train d'étudier¹². Le Comité a noté qu'il appartenait au Comité d'élaborer une section sur les additifs qui serait soumise au CCFAC pour approbation.

50. La délégation indienne a exprimé l'opinion que les épaississants, les émulsifiants et les antioxydants ne devraient pas être autorisés dans les préparations pour nourrissons et que des justifications technologiques claires devraient être fournies pour l'utilisation d'additifs.

51. Faute de temps, le Comité n'a pu examiner en détail les propositions et est convenu d'inclure la section révisée dans la norme, comme solution de rechange (les deux possibilités étant placées entre crochets) pour observations. Le Comité a également noté que la section pourrait devoir être encore amendée si les produits destinés à des fins médicales spéciales étaient intégrés dans la norme.

52. Le Comité est convenu que le groupe de travail présidé par la Suisse examinerait les observations reçues et réviserait la section relative aux additifs pour examen lors de sa prochaine session et que la justification technologique des additifs proposés serait documentée.

Section 9 Étiquetage

53. Le Comité est convenu que les dispositions relatives à l'étiquetage seraient examinées après que les problèmes relatifs au champ d'application auraient été résolus.

¹¹ Allemagne, États-Unis, France, Norvège, Pays-Bas, Tanzanie, CE, ENCA, IBFAN, ISDI, CIAA.

¹² ALINORM 03/12, par. 97.

État d'avancement de l'avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons

54. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme, tel que modifié lors de sa session en cours, à l'étape 3 pour observations et examen lors de sa prochaine session (voir Annexe II).

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE (point 5 de l'ordre du jour)¹³

55. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait renvoyé le projet de norme à l'étape 3 parce que plusieurs questions importantes restaient à résoudre et que certaines sections n'avaient pas été suffisamment étudiées. Le Comité a examiné le texte section par section et y a apporté des amendements, comme suit:

Champ d'application

56. Le Comité a évalué les solutions de rechange proposées à sa dernière session, qui toutes deux faisaient référence à l'introduction d'aliments complémentaires "à partir de l'âge de 6 mois". Seule la première proposition mentionnait l'introduction d'aliments de complément "sur avis d'un agent sanitaire indépendant".

57. La délégation indienne, appuyée par plusieurs délégations et observateurs, a proposé d'inclure la deuxième option, qui était conforme à la résolution WHA54.2 (2001) de l'Assemblée mondiale de la santé et favoriserait sa mise en œuvre dans les pays membres au bénéfice de la santé publique.

58. La délégation danoise, s'exprimant au nom de la Communauté européenne et appuyée par d'autres délégations et observateurs, a proposé d'utiliser la première option, qui donnait une plus grande marge de manoeuvre et permettait de prendre en compte les exigences nutritionnelles des nourrissons, tout en respectant la résolution de l'Assemblée mondiale de la santé.

59. La délégation de la Nouvelle-Zélande, appuyée par d'autres délégations, a proposé d'insérer "généralement" (à partir de l'âge de six mois) dans la deuxième proposition à titre de compromis.

60. Plusieurs délégations ont jugé inutile de préciser, dans la première option, "sur avis d'un agent sanitaire indépendant", dans la mesure où cette formule était vague et prêterait à confusion; par ailleurs, ce type d'agent n'était pas reconnu dans certains systèmes de santé nationaux. Qui plus est, la question était déjà traitée dans la section 8.6.4. Le Comité a noté la proposition de la délégation des Philippines, appuyée par le Japon, de faire référence aux "stratégies sanitaires nationales" et la proposition d'inclure la définition de l'agent sanitaire établie par l'OMS. Après un débat, le Comité est convenu de supprimer la référence à un agent sanitaire indépendant.

61. Le représentant de l'OMS a souligné que les deux aspects à prendre en compte étaient, d'une part, la recommandation de l'OMS sur l'alimentation figurant dans la résolution de l'Assemblée mondiale de la santé WHA54.2 (2001) et la nécessité de prendre en compte les besoins nutritionnels du nourrisson concerné pour déterminer l'âge de l'introduction.

62. L'observateur de la CE a proposé d'ajouter à la seconde option "en tenant compte des besoins individuels des nourrissons". Après un échange de vues à ce sujet, le Comité est convenu d'amender le

¹³ ALINORM 03/26, annexe IV, CX/NFSDU 02/5 (observations de l'Afrique du Sud, de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, de la Colombie, de Cuba, de la Hongrie, du Nigéria, de la Nouvelle-Zélande, de la République slovaque, de la République tchèque, de l'AAC, de la CE, de l'ENCA, de l'ISDI, de l'OMS), CX/NFSDU 02/5-Add.1 (rapport du Groupe de travail pour la révision de la section 3: Facteurs essentiels de composition et de qualité); CX/NFSDU 02/5- Add.2 (rapport du Groupe de travail sur les additifs alimentaires); CX/NFSDU 02/5- Add.2 (observations du Costa Rica); CRD 3 (CE); CRD 5 (États-Unis, Norvège); CRD 8 (Philippines); CRD 9 (Inde); CRD 10 (UNICEF).

texte de la seconde option pour indiquer que l'alimentation complémentaire est introduite "généralement à partir de l'âge de six mois, compte tenu des besoins individuels des nourrissons".

Section 2 Description

63. Le Comité a débattu la question de savoir si les aliments à base de céréales étaient préparés "essentiellement" ou uniquement à partir de céréales et si les céréales entrant dans leur composition devraient constituer au moins 25 pour cent du mélange final. Il est convenu de conserver le texte actuel, qui autorisait d'autres ingrédients, comme il en était convenu précédemment.

Section 2.1 Définition du produit

64. Le Comité est convenu que le terme "reconstitués" devrait être remplacé par l'expression "préparés pour la consommation", qui décrivait plus précisément la nature de l'opération et correspondait à la formulation utilisée à la section 3.1.2.

65. Il a été convenu que la section 2.1.1 couvrait, plutôt que des "produits constitués uniquement de céréales", des "produits constitués de céréales", dans la mesure où d'autres ingrédients étaient autorisés, ce libellé étant par ailleurs conforme à la formulation des autres définitions. À propos de la section 2.1.2, il a été convenu que les produits devraient être préparés avec "un liquide approprié exempt de protéines".

Section 3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

66. La délégation de la Malaisie a présenté le rapport du groupe de travail électronique qui avait révisé les facteurs essentiels de composition. La section sur les protéines avait été amendée à la lumière des observations reçues, la section sur les lipides avait été révisée, et de nouvelles propositions avaient été incluses entre crochets pour examen. Plusieurs observations proposaient de prohiber l'utilisation de graisses partiellement hydrogénées.

67. Le Comité a félicité la délégation de la Malaisie et le groupe de travail des progrès substantiels obtenus sur des questions complexes. Un débat général a suivi, au cours duquel les propositions suivantes ont été avancées: prise en compte de la biodisponibilité des éléments nutritifs; fixation d'une limite maximale pour les fibres alimentaires; indication plus précise des éléments nutritifs définis comme des "lipides".

68. Faute de temps pour examiner les valeurs proposées pour des éléments nutritifs spécifiques, le Comité est convenu que ces dispositions seraient incluses dans l'avant-projet pour observations supplémentaires et examen lors de sa prochaine session.

Section 4 Additifs

69. La délégation suisse a présenté le rapport du groupe de travail qui avait révisé les dispositions relatives aux additifs sur la base des critères spécifiés dans le préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Le groupe de travail était convenu que les colorants et les édulcorants ne seraient pas admis dans les aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge et avait proposé des niveaux révisés pour plusieurs additifs. Le Comité a félicité la délégation suisse et le groupe de travail de leur travail constructif et des progrès réalisés dans la révision.

70. Le Comité a noté que les niveaux maximums autorisés étaient exprimés différemment selon qu'il s'agissait d'aliments à base de céréales (par 100 g de produit) ou de préparations pour nourrissons (par 100 ml du produit prêt à la consommation), ce qui nécessiterait un examen plus approfondi. Il a également été rappelé qu'une justification technologique devrait être fournie pour les additifs proposés (voir aussi paragraphe 49).

71. Faute de temps, le Comité n'a pu examiner les propositions et est convenu d'inclure la section révisée dans la norme pour observations supplémentaires et examen lors de sa prochaine session. Il est convenu,

en outre, que le groupe de travail présidé par la Suisse examinerait les observations reçues et réviserait la section sur les additifs pour examen lors de sa prochaine session.

Section 8 Étiquetage - Dispositions générales

72. À la section 8.1.2, le Comité a amendé le texte ("la ou les langue(s) appropriée(s)"), pour tenir compte du fait que des indications en plusieurs langues peuvent être nécessaires dans le pays où le produit est vendu, comme proposé par la délégation indienne.

73. À la section 8.1.3, le Comité a longuement débattu la question de savoir s'il convenait, ou non, d'autoriser les images d'enfants, dans certaines conditions, sur les étiquettes, dans la mesure où ces images pouvaient induire l'acheteur en erreur.

74. La délégation des États-Unis a proposé que cette section se limite à stipuler que l'étiquette ne devrait comporter ni illustrations, ni texte suggérant que le produit pourrait être introduit dans l'alimentation à un âge inapproprié, puisque tel était le risque à éviter.

75. La délégation indienne, appuyée par plusieurs autres délégations, a souligné que le problème principal n'était pas l'âge d'introduction du produit dans l'alimentation, une illustration ne pouvant guère suggérer un âge spécifique. Le principal problème était l'idéalisation du produit par la représentation d'enfants en bonne santé qui pourrait donner une idée fautive des propriétés du produit et de ses effets sur la santé des enfants et dissuader les mères d'allaiter leur enfant. Plusieurs délégations se sont prononcées en faveur du libellé proposé par l'OMS dans ses observations écrites (CX/NFSU 02/5).

76. D'autres délégations ont souligné que les dispositions du Code de commercialisation des substituts du lait maternel ne pouvaient être étendues aux aliments à base de céréales, qui n'étaient pas des substituts du lait maternel et à propos desquels la question de l'idéalisation ne se posait pas.

77. La délégation du Nigeria, appuyée par quelques autres délégations, a fait observer que l'utilisation d'illustrations était nécessaire dans les pays à fort taux d'illettrisme pour expliquer la manière de préparer le produit. D'autres délégations ont été d'avis que l'utilisation d'illustrations créerait davantage de confusion dans les cas d'illettrisme et ne devrait être autorisée en aucun cas.

78. La délégation australienne a exprimé l'avis que la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées traitait cette question d'une manière générale à la section 7.1. La délégation et l'observateur de la CE ont proposé ce qui suit, à titre de compromis: inclusion dans la section 8.1.1 d'une référence spécifique à la section 7.1 de la Norme générale; ajout d'une phrase indiquant que "les autorités nationales peuvent limiter encore l'utilisation de matériel illustré"; suppression de l'actuelle section 8.1.3; et modification de la section 8.6.4.

79. La délégation tanzanienne, appuyée par d'autres délégations, s'est opposée à cette proposition, qui ne résolvait pas, selon elle, le problème soulevé. La délégation brésilienne a souligné qu'il était essentiel de parvenir à une harmonisation au niveau international sur des questions aussi importantes et de ne pas les laisser entièrement à la législation nationale, eu égard notamment à la Stratégie globale de l'OMS pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge. Les délégations du Brésil et de l'Uruguay ont proposé, à titre de compromis, que le libellé proposé par les États-Unis, amendé pour y intégrer le concept d'idéalisation, soit conservé.

80. En l'absence de consensus, le Comité est convenu que les libellés proposés par l'Australie/la CE, d'une part, et par le Brésil/l'Uruguay, d'autre part, seraient placés entre crochets, à titre d'alternative, pour examen plus approfondi.

81. La délégation de l'Uruguay, appuyée par d'autres délégations, a proposé d'ajouter une phrase interdisant l'utilisation d'allégations nutritionnelles et de santé à propos des produits couverts par la norme, à inclure dans la norme en attendant la finalisation du projet de *Directives relatives à l'utilisation*

*d'allégations relatives à la santé et à la nutrition*¹⁴. La délégation des États-Unis a fait observer que cette question était en cours d'examen, d'un point de vue général, au sein du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et qu'il était prématuré d'envisager d'inclure des dispositions supplémentaires dans les normes. Le Comité n'a pas débattu cette proposition, qui a été placée entre crochets pour examen plus approfondi.

Section 8.4

82. L'observateur de la CE a indiqué que cette section ne correspondait pas à la décision prise par le Comité à sa vingt-deuxième session (ALINORM 99/23, paragraphe 77) d'accepter les amendements proposés par la CE. Or, la modification n'avait pas été intégrée à l'annexe, et aucune correction n'avait été apportée, car la section n'avait pas été révisée. Le Comité est convenu que le texte devrait être corrigé en conséquence.

Section 8.6 Mode d'emploi

83. Le Comité est convenu que la présence ou l'absence de gluten devrait être de toute façon déclarée sur l'étiquette, quel que soit l'âge des enfants auxquels le produit était destiné, et a amendé en conséquence le texte de la section 8.6.3.

84. À propos de la section 8.6.4, certaines délégations ont proposé de supprimer la référence à l'agent sanitaire, qui a été placée provisoirement entre crochets. L'observateur de la CE a proposé d'inclure une référence à des exceptions à l'âge limite de six mois. Certaines délégations se sont opposées à cette proposition, qui n'a toutefois pas été discutée plus en détail et a été incluse dans le texte pour examen ultérieur. Certaines modifications rédactionnelles ont par ailleurs été apportées. À la lumière du débat (section 8.1.1), la délégation australienne et l'observateur de la CE ont proposé d'ajouter une phrase reflétant que l'étiquetage ne devrait pas être en conflit avec les provisions du paragraphe (voir aussi par. 78). La section tout entière a été maintenue entre crochets dans l'attente d'un nouvel examen.

85. À propos de la section 8.7, le Comité a confirmé que les produits couverts par la norme n'étaient pas des substituts du lait maternel et a amendé le texte en conséquence, en supprimant les crochets. Il a noté que plusieurs observateurs (IBFAN, ENCA, IACFO) n'avaient pas eu l'occasion d'intervenir sur cette question.

Etat d'avancement de l'avant-projet de Norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

86. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de norme révisée, tel qu'amendé lors de cette session, à l'étape 3 pour observations et examen à sa prochaine session (voir Annexe III).

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES SUPPLÉMENTS VITAMINIQUES ET LES SELS MINÉRAUX (point 6 de l'ordre du jour)¹⁵

87. Le Président a rappelé que l'avant-projet de directives était examiné depuis plusieurs sessions et a souligné l'importance d'une approche fondée sur les risques. Il a rappelé, notamment, le travail effectué par la FAO et l'OMS en vue de l'établissement de limites supérieures sûres pour les vitamines et les sels minéraux. Dans cette perspective et pour parvenir à un consensus, il était préférable de centrer le débat sur les principes plutôt que de débattre de chiffres spécifiques pour les teneurs en vitamines et en sels minéraux. Le Comité est convenu d'étudier les questions qui n'avaient pas été abordées lors de sa dernière session.

¹⁴ ALINORM 03/22, Annexe VII.

¹⁵ ALINORM 03/26, Annexe II, CX/NFSDU 02/6 (observations de l'Afrique du Sud, de l'Allemagne, de l'Australie, du Brésil, de Cuba, de la Hongrie, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, d'IADSA); CRD 2 (États-Unis, Norvège, CE); CRD 8 (Philippines); CRD 9 (Inde); CRD 14 (Indonésie).

Titre

88. Le Comité a accepté la proposition de l'observateur de la CE selon laquelle le titre devrait faire référence aux "suppléments alimentaires", pour qu'il soit clair que les produits considérés sont des aliments.

Préambule

89. La délégation de l'Afrique du Sud, appuyée par l'observateur de NHF, a exprimé l'opinion que les besoins en compléments en vitamines et sels minéraux de la population générale étaient scientifiquement démontrés. De ce fait, la délégation a proposé un nouveau préambule libellé comme suit: « La population devrait être encouragée à choisir un régime alimentaire équilibré. Néanmoins, les compléments en vitamines et sels minéraux sont utiles dans les cas où l'apport alimentaire de vitamines et de sels minéraux est insuffisant, afin de corriger des carences en éléments nutritifs ou à des fins préventives, de façon, par exemple, à réduire les risques de maladie ».

90. Plusieurs délégations se sont opposées à cette proposition, dans la mesure où ni les Directives, ni le mandat du Comité n'avaient pour but de prévenir, traiter ou guérir les maladies. Cette proposition n'avait, en outre, pas été intégrée aux observations écrites de l'Afrique du Sud et une modification aussi importante ne pouvait faire l'objet d'un débat improvisé.

91. La délégation du Brésil a proposé de conserver le préambule actuel en supprimant la fin de la dernière phrase concernant les cas où « les consommateurs estiment que leur régime alimentaire doit être complété ... ». La délégation de l'Indonésie, appuyée par le Japon, a proposé de préciser que les suppléments doivent être pris sur les conseils d'un nutritionniste, d'un diététicien ou d'un médecin en vue d'éviter les consommations excessives. Après un débat, le Comité a décidé de conserver le préambule tel quel.

Champ d'application

92. À propos de la section 1.1, le Comité est convenu de supprimer l'expression « si et lorsque ceci est nécessaire » appliquée aux suppléments alimentaires, qui n'avait pas sa place sous la rubrique « Champ d'application ». L'observateur de la CE a proposé d'effacer la première phrase du Champ d'application et de l'inclure dans la définition.

93. Le champ d'application des Directives étant traité sous la section 1.2, le Comité est convenu de supprimer la deuxième phrase de la section 1.1. Le Comité a pris note de quelques propositions visant à supprimer ou à reformuler la section 1.2, mais a conservé le texte actuel, qui couvrait la situation des pays où les suppléments alimentaires sont réglementés comme les médicaments.

94. La délégation de la Fédération de Russie a proposé que les Directives visent aussi des antioxydants naturels comme les β -carotènes et les flavonoïdes. Le Comité a rappelé qu'il avait été antérieurement décidé que leur champ d'application serait limité aux vitamines et aux sels minéraux. Une fois adoptées, les Directives pourraient cependant être étendues à d'autres substances.

Section 3.2 Teneurs en vitamines et en sels minéraux

95. Le Comité a examiné les options présentées sous la section 3.2.2 pour la définition des teneurs maximales en vitamines et en sels minéraux.

96. Plusieurs délégations ont appuyé la seconde option consistant à établir des valeurs maximales sûres sur la base d'une évaluation scientifique des risques.

97. Plusieurs autres délégations ont appuyé la première option, stipulant que la teneur maximale ne doit pas dépasser 100 pour cent de l'ingestion journalière recommandée, afin de prévenir une ingestion excessive.

98. La délégation des États-Unis, appuyée par d'autres délégations, a également proposé de supprimer la dernière phrase de la section 3.2.2 (seconde option), dont l'objectif n'était pas clair et compte tenu du fait que les valeurs de référence pour la population seraient prises en compte dans l'évaluation scientifique.

99. Le Comité, n'ayant pu parvenir à un consensus, est convenu de conserver les deux options entre crochets pour examen plus approfondi à sa prochaine session.

État d'avancement de l'avant-projet de directives pour les compléments en vitamines et les sels minéraux

100. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de directives pour les compléments en vitamines et les sels minéraux à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session (voir Annexe IV). Il a été convenu que ce point figurerait parmi les premiers inscrits à l'ordre du jour de la prochaine session de façon qu'il puisse faire l'objet d'un débat approfondi.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA/DES LISTE(S) CONSULTATIVE(S) DE SELS MINÉRAUX ET DE COMPOSÉS VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE (CAC/GL 10-1979) (point 7 de l'ordre du jour)¹⁶

101. La délégation allemande a informé le Comité des changements apportés aux listes consultatives de vitamines proposées pour tenir compte des observations faites lors de la dernière session. Les modifications visant à améliorer encore les listes incluaient: une proposition d'élargissement des listes qui pourraient inclure d'autres éléments nutritifs et des produits destinés à des fins médicales spéciales, ainsi que des préparations pour nourrissons; un nouveau titre; un préambule; l'insertion de critères d'inscription sur les listes ou de suppression des listes; l'ouverture des listes aux acides aminés, aux exigences en matière de pureté et à diverses catégories de produits alimentaires. L'attention du Comité a été attirée sur les observations reçues en réponse à la lettre circulaire, qui proposaient d'autres améliorations.

102. Le Comité a passé en revue l'avant-projet de listes consultatives section par section et est convenu des modifications suivantes:

Titre

103. Le nouveau titre envisagé a été modifié par l'addition de "aliments diététiques spéciaux" et de "enfants en bas âge". Le titre adopté est: Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques spéciaux pour nourrissons et enfants en bas âge.

Préambule

104. Le préambule proposé par l'Allemagne a été révisé de façon à l'harmoniser avec le libellé accepté pour le titre et avec la proposition de la délégation des États-Unis. Le nouveau libellé proposé est le suivant:

« La présente liste comprend les éléments nutritifs pouvant être utilisés à des fins nutritionnelles dans les aliments diététiques spéciaux pour nourrissons et enfants en bas âge conformément 1) aux critères et conditions d'emploi définis ci-après et 2) à d'autres critères relatifs à leur utilisation stipulés dans les normes pertinentes. Comme indiqué dans les normes respectives, leur utilisation peut être indispensable ou facultative. »

¹⁶ CL 2002/7-NSFDU; CX/NSFDU 07/7 (observations de l'Allemagne, de Costa Rica, de Cuba, des États-Unis, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse, de la CE); CX/NSFDU 02/7 Add.1 (observations de l'ISDI); CRD 7 (observations de la Malaisie).

Champ d'application

105. Le Comité n'a pas accepté d'ajouter une nouvelle section pour le champ d'application, dans la mesure où des éléments du champ d'application proposé avaient été intégrés dans le préambule et dans le titre.

Critères d'inclusion ou de suppression d'éléments nutritifs de la liste

106. Le Comité a examiné l'opportunité d'inclure ou de supprimer des éléments nutritifs des listes consultatives et les processus à utiliser à cet effet. La proposition de la délégation française d'ajouter une disposition relative à l'inclusion de substances dans les listes sous la section "Critères" a été acceptée. Si la manière de procéder pour les ajouts ou les suppressions a suscité un débat, le Comité a reconnu que la section "Critères" devait être considérée comme faisant partie intégrante des listes consultatives. Une fois adoptées, les listes deviennent un document officiel du Codex et relèvent, en tant que telles, de la responsabilité du CCNSFDU et du Codex sur la base des critères établis. Il n'a pas été jugé nécessaire d'ajouter une déclaration à cet effet dans le document.

107. Le Comité a ajouté un critère concernant l'acceptation d'éléments nutritifs sur la base de « critères scientifiques généralement acceptés. »

108. Le Comité est convenu du libellé suivant concernant l'inclusion et/ou la suppression d'éléments nutritifs des listes consultatives:

2. Critères relatifs à l'inclusion et à la suppression d'éléments nutritifs des listes consultatives

2.1 Les éléments nutritifs devant être ajoutés aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge à des fins nutritionnelles ne peuvent être inclus dans les listes que si:

- a) leur sécurité et leur adaptation à l'utilisation prévue en tant que source d'éléments nutritifs pour les nourrissons et les enfants en bas âge a été démontrée;*
- b) il est démontré par des études appropriées sur des animaux et/ou sur des humains que les éléments nutritifs sont biologiquement disponibles;*
- c) les exigences de pureté des éléments nutritifs sont établies dans une norme internationalement reconnue; en l'absence de telles normes, les exigences nationales de pureté pourront être prises en compte;*
- d) la stabilité des éléments nutritifs dans l'(es) aliment(s) dans le(s)quel(s) ils doivent être utilisés peut être démontrée;*
- e) le respect des critères ci-dessus est démontré en fonction des critères scientifiques généralement acceptés.*

2.2 Les éléments nutritifs seront supprimés de la liste s'il s'avère qu'ils ne répondent plus aux critères susmentionnés. Des éléments nutritifs peuvent être ajoutés à la liste sur la base des critères précités.

109. Lors du débat sur les observations relatives aux tableaux de divers éléments nutritifs, le Comité a accepté la proposition des États-Unis d'ajouter aux tableaux une note de bas de page indiquant que certains composés, tels que le lactate de calcium, le lactate de sodium et le lactate de potassium, ne devraient pas être utilisés dans les aliments pour nourrissons.

110. Le Comité est convenu que le processus d'acceptation ou de suppression d'éléments nutritifs devrait être complètement transparent et que les ajouts à la liste consultative devraient faire l'objet d'un examen de la part des Comités nationaux et/ou internationaux. Il a été convenu que la liste devrait indiquer par une note de bas de page les substances ayant fait l'objet d'une révision ou d'une évaluation.

111. Soucieux de choisir le format le plus commode pour les listes consultatives, le Comité a accepté le format proposé par la Communauté européenne (CX/NFSDU 02/7). La délégation de l'Allemagne a été priée d'examiner les critères de pureté pour les éléments nutritifs, y compris pour ceux que le JECFA et d'autres organes scientifiques nationaux et internationaux pourraient avoir évalué en tant qu'additifs. La délégation a indiqué qu'elle était prête à accepter pour cela l'aide d'autres délégations.

État d'avancement de l'avant-projet de listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques spéciaux destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

112. Le Comité a remercié la délégation de l'Allemagne de son excellent travail et est convenu qu'en dépit des progrès réalisés, les listes consultatives devraient être renvoyées à l'étape 2/3 pour nouvelle rédaction, observations et débat supplémentaire.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES RÉSULTATS DE LA CONSULTATION D'EXPERTS FAO/OMS SUR LES FACTEURS DE CONVERSION ÉNERGÉTIQUES (point 8 de l'ordre du jour)¹⁷

113. Le Comité a rappelé qu'un document de travail relatif à la nécessité d'harmoniser les facteurs de conversion énergétiques, établi par la délégation de l'Australie, avait été présenté lors de la vingt-troisième session du CCNFSDU, à Berlin, en novembre 2001. Le Comité avait recommandé que la FAO prépare un rapport d'experts sur ce point. De ce fait, la FAO a commandé un rapport d'experts sur l'harmonisation des facteurs de conversion énergétiques et sur leur utilisation dans les domaines de la nutrition, ainsi que de la réglementation, de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments et aux fins de la sécurité alimentaire en général.

114. Le représentant de la FAO a informé le Comité que cette consultation d'experts était désormais prévue pour la première semaine de décembre 2002 et que toutes les dispositions nécessaires avaient été prises pour que le rapport soit rédigé et disponible sur le site web de la FAO avant la fin du mois de février 2003 et pour qu'il soit publié peu de temps après. Le Comité a recommandé de mettre le rapport de l'atelier technique à la disposition du CCNFSDU. La délégation australienne a proposé d'établir un document de travail sur la nécessité d'entreprendre de nouveaux travaux sur les facteurs de conversion énergétiques au vu des résultats de la Consultation.

115. Le Président a pris note du rapport et a exprimé l'espoir qu'il serait disponible pour la vingt-cinquième session, car il était important que le Comité puisse définir une base cohérente pour le calcul des facteurs de conversion énergétiques applicables aux différents éléments nutritifs, de façon à permettre un étiquetage uniforme. Le Président a remercié le représentant de la FAO du rapport soumis et lui a souhaité tout le succès possible dans son travail sur la question.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX DE LA FAO/OMS ET DES ORGANES SCIENTIFIQUES NATIONAUX CONCERNANT LA FIXATION DE LIMITES MAXIMALES POUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS FONDÉE SUR LES RISQUES (point 9 de l'ordre du jour)¹⁸

116. Le Comité a rappelé ses précédents débats sur un document établi par la délégation australienne qui portait sur l'incorporation de l'évaluation des risques liés à l'ingestion d'éléments nutritifs dans le processus décisionnel du CCNSFDU. Il s'est prononcé en faveur d'études supplémentaires sur la possibilité d'appliquer une approche fondée sur les risques pour établir des limites maximales pour les éléments nutritifs. Lors de sa vingt-deuxième session, le Comité a été informé de l'intention de la FAO d'organiser une réunion pour donner suite à la Consultation d'experts sur les vitamines et sels minéraux qui s'était tenue à Bangkok en 1998. Cette consultation de suivi serait centrée sur quelques vitamines et sels minéraux pour lesquels on disposerait de preuves scientifiques.

¹⁷ CX/NFSDU 02/8.

¹⁸ CX/NFSDU 02/9.

117. À sa vingt-troisième session, le CCNSFDU avait examiné le document relatif à l'application de la méthodologie de l'évaluation des risques liés aux éléments nutritifs et le débat qui avait suivi avait porté sur les approches fondées sur les risques applicables pour fixer des limites maximales de consommation de vitamines et de sels minéraux. Le Comité avait alors prié la FAO/OMS d'inclure dans ses travaux sur les apports recommandés d'éléments nutritifs des recommandations sur les teneurs supérieures (UL) en vitamines et sels minéraux. Le représentant de la FAO avait informé le Comité du fait que le projet de rapport sur les besoins en vitamines et sels minéraux avait déjà traité ce point pour quelques micronutriments.

118. Le représentant de la FAO a informé le Comité que le rapport de la Consultation d'experts de Bangkok sur les vitamines et les sels minéraux avait été affiché sur le site web peu après la dernière session de novembre 2001 et qu'une version sur papier du rapport avait ensuite été publiée, et qu'elle était disponible au siège de la FAO. Conformément à l'accord passé entre les deux institutions des Nations Unies, le rapport définitif de cette consultation d'experts devait être publié incessamment par l'OMS et devait être disponible en 2003.

119. Le représentant de la FAO a également informé le Comité que la FAO avait examiné la question de l'application de l'évaluation des risques fondée sur la science à la définition des teneurs maximales en plusieurs vitamines et sels minéraux, dans le cadre du programme de mise à jour des besoins en vitamines et sels minéraux depuis la Consultation de Bangkok de 1998. Il avait été décidé de commencer par un rapport technique générique sur les principes généraux à appliquer pour fixer des teneurs maximales en vitamines et sels minéraux. Cette activité s'appuierait sur le projet de principes de travail pour l'analyse des risques au sein du Codex Alimentarius, l'évaluation des risques étant du ressort des organes d'experts et des consultations de la FAO/OMS (« évaluateurs de risques »).

120. La FAO a récemment été en communication avec le Programme international de l'OMS sur la sécurité chimique, lequel a proposé un projet, qui relèverait du JECFA, consistant à établir des principes généraux et des méthodes d'évaluation des risques liés aux produits chimiques présents dans les aliments. Les deux institutions des Nations Unies sont convenues que les teneurs maximales en vitamines et sels minéraux pourraient être examinées dans le cadre de ce projet. La première réunion entre la FAO et l'OMS à ce sujet est prévue pour janvier 2003 et le CCNSFDU sera tenu informé des progrès réalisés dans ce domaine. Le représentant de la FAO a également remercié la délégation australienne de sa contribution et de ses efforts pour s'assurer que la FAO et l'OMS donnent suite à cette demande du Comité.

121. Après avoir remercié la FAO de son rapport, le Président a souligné qu'un accord international était essentiel dans ces domaines et a encouragé la FAO et l'OMS à poursuivre leurs efforts pour formuler des principes de travail reconnus sur le plan international.

122. La délégation de l'Australie a mis le Comité en garde, faisant remarquer qu'il faudrait plusieurs années pour obtenir une base de données complète dans ce domaine, et l'a invité à adopter une approche fondée sur les risques. Plusieurs délégations ont appuyé cette proposition. Le Président a pris note de la recommandation du Comité du Codex sur les principes généraux à l'intention de tous les Comités du Codex, préconisant une approche fondée sur les risques. Il a également pris note du fait qu'il avait été convenu d'adopter une approche fondée sur les risques pour élaborer des directives pour les vitamines et les sels minéraux.

123. La délégation danoise, appuyée par d'autres délégations, a contesté l'approche fondée sur les risques en vertu de laquelle l'adjonction de vitamines et de minéraux reposerait sur la fixation de limites maximales substance par substance. Dans ce domaine, la science est loin de répondre à toutes les questions et il n'y a pas lieu d'ajouter des substances biologiquement actives dans des proportions dépassant largement les besoins nutritionnels des êtres humains. La précaution s'impose donc. Par conséquent, les besoins nutritionnels devraient faire partie des critères pour l'établissement de teneurs maximales. La délégation a ajouté que le principe consistant à limiter l'adjonction de substances chimiques au niveau nécessaire pour obtenir l'effet recherché est un principe bien connu du Codex,

comme le montrent les dispositions concernant les additifs alimentaires et les résidus de pesticides. La délégation française a rappelé que le projet de principes de travail pour l'analyse des risques examiné par le Comité sur les principes généraux reconnaissait la possibilité de tenir compte d'autres facteurs que l'évaluation des risques pour prendre des décisions en matière de gestion des risques (dans ce cas particulier, les facteurs nutritionnels).

124. Les délégations de la Tanzanie, du Kenya et du Zimbabwe se sont inquiétées de ce que les pays en développement auraient besoin d'une assistance pour mettre sur pied des programmes d'évaluation des risques, ce qui risquait de les exclure de ce travail. Le représentant de la FAO a rappelé que l'Organisation apportait une aide aux pays en développement, par le biais d'activités de formation et d'assistance technique dans le domaine de l'analyse des risques microbiologiques et chimiques, à l'occasion, notamment, d'ateliers régionaux tenus avant les sessions des Comités de coordination du Codex à l'échelon régional.

125. L'observateur de CRN a approuvé l'idée d'une approche fondée sur les risques pour fixer des limites et a souligné la nécessité de réaliser une analyse des risques en la matière. L'observateur de NHF a soutenu que pour la plupart des vitamines, il n'était pas nécessaire d'évaluer les risques, dans la mesure où de nombreuses études prouvaient qu'elles étaient sans danger, et que des limites n'étaient souhaitables que pour un petit nombre de vitamines. L'observateur a noté que les besoins d'assimilation étaient différents selon les personnes et d'autres points. Une analyse des risques devrait tenir compte de tous les facteurs.

126. Le Président a souligné que l'établissement par la FAO et l'OMS d'une base scientifique pour la détermination de valeurs maximales devait être appuyé. Le sentiment général était que ces valeurs devaient être harmonisées au niveau mondial. Il a été convenu que la délégation australienne préparerait un document sur l'analyse des risques appliquée aux travaux du Comité.

QUESTIONS DIVERSES ET TRAVAUX FUTURS (point 10 de l'ordre du jour)¹⁹

a) État d'avancement des travaux: groupe de travail sur l'analyse et la toxicité de la Prolamine (WGPAT)

127. Le Comité a été informé par l'observateur du WGPAT des progrès réalisés par le groupe de travail en ce qui concerne l'analyse du gluten et la recherche de la "toxicité" des aliments pour les patients cœliaques. L'observateur a noté que la référence européenne pour la gliadine utilisée pour la détection de gliadine/gluten dans les échantillons d'aliments était désormais disponible et en cours de certification. L'étude collaborative sur le système de détection de traces de gliadine R5 ELISA était déjà terminée depuis le mois de juillet 2002 et était en cours d'évaluation par son organisateur. Celui-ci considérait que les premières données reçues sur les seuils de détection, la régénération et la sensibilité, la robustesse et la reproductibilité du système de test étaient prometteuses. Le rapport final de l'étude serait publié d'ici mars 2003. L'observateur du WGPAT a estimé que la base scientifique d'un débat sur les "niveaux" demeurerait insuffisante et que la reprise du débat sur les régimes alimentaires exempts de gluten serait prématurée.

128. La délégation de la Suède, soutenue par le Danemark, a déclaré qu'il devrait être possible de débattre des "niveaux" en 2003 et a demandé que le projet de norme pour les aliments exempts de gluten soit inscrit au début de l'ordre du jour de la vingt-sixième session. La méthode ELISA étant commercialisée dans le monde entier, la délégation a été d'avis que le Comité devrait envisager d'intégrer la méthode proposée dans la norme à l'étape 7.

129. L'observateur de la CE a souhaité beaucoup de succès au groupe de travail pour l'élaboration d'une méthode de détection, tout en exprimant une réserve quant à l'intégration dans la norme de la méthode ELISA en tant que méthode officielle, ce qui rendrait plus difficile la mise à jour de la méthode, et a demandé si la méthode était nécessaire pour finaliser la norme.

¹⁹ Déclaration du groupe de travail sur la prolamine; CRD 11 (États-Unis).

130. Le Président a rappelé que le Comité exécutif avait décidé que le projet de norme ne pourrait avancer dans le processus d'adoption tant qu'une méthode officielle n'aurait pas été établie. Le Secrétariat a indiqué que, pour être reconnue comme méthode officielle, une méthode d'analyse devait être proposée par le CCNSFDU, puis approuvée par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS).

131. Le Comité est convenu que le projet de norme pour les aliments exempts de gluten serait examiné au titre d'un point distinct de l'ordre du jour à sa prochaine session, et que les informations fournies au Comité comprendraient le rapport du WGPAT et toutes autres informations scientifiques qui seraient disponibles à ce moment-là.

b) Observations des États-Unis sur les pathogènes dans les préparations pour nourrissons (CRD 11)

132. La délégation des États-Unis a informé le Comité de l'apparition dans son pays et dans d'autres pays d'un pathogène transmis par les aliments *Enterobacter Sakazakii*, qui peut provoquer la septicémie, la méningite ou l'entérocolite nécrotisante chez les nouveau-nés, particulièrement chez les prématurés ou les autres nourrissons à système immunitaire affaibli. On signalait des taux de décès parmi les nouveau-nés infectés pouvant atteindre 50 pour cent. Des infections de *E. Sakazakii* ont été signalées dans des unités de soins intensifs néonatales un peu partout dans le monde; des enquêtes ont montré que certaines étaient liées à des préparations en poudre à base de lait destinées aux nourrissons.

133. La délégation a demandé que le CCNFSUDU contacte le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires (CCFH) pour lui demander de procéder dès que possible à la mise à jour du Code international recommandé d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979) pour y intégrer les préoccupations suscitées par la présence de pathogènes dans les préparations pour nourrissons, notamment les infections de *E. Sakazakii*. La délégation a également recommandé que le Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires s'interroge sur l'opportunité d'organiser une consultation d'experts FAO/OMS sur le *E. Sakazakii* en liaison avec la révision du Code.

134. Les délégations et les observateurs ont vivement appuyé cette demande dans l'intérêt de la santé publique. La délégation du Canada a informé le Comité que cette demande était d'autant plus opportune que le CCFH avait réclamé la mise à jour du Code international d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979). L'observateur de IACFO a également estimé que cette question devrait être étudiée dans l'optique de l'étiquetage, ces produits étant souvent considérés à tort comme stériles.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 11 de l'ordre du jour)

135. Le Comité a été informé que sa prochaine session aurait lieu du 3 au 7 novembre 2003 en Allemagne. Son organisation ferait l'objet de consultations entre le gouvernement hôte et le Secrétariat du Codex.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par	Document de référence (ALINORM 03/26A)
Directives relatives à l'utilisation d'allégations nutritionnelles: projet de tableau des conditions applicables aux allégations relatives à la teneur en éléments nutritifs (partie B contenant des dispositions relatives aux fibres alimentaires	7	États-Unis – France 25 ^e session du CCNFSDU*	Par. 20
Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten	7	25 ^e session du CCNFSDU*	Par. 127 à 131
Avant-projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons	3	Gouvernements, 25 ^e session du CCNFSDU	Par. 54 et Annexe II
Avant-projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	3	Gouvernements, 25 ^e session du CCNFSDU	Par. 86 et Annexe III
Avant-projet de directives pour les suppléments vitaminiques et les sels minéraux	3	Gouvernements, 24 ^e session du CCNFSDU	Par. 100 et Annexe IV
Avant-projet de révision des listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques spéciaux destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	2/3	Allemagne, gouvernements, 24 ^e session du CCNFSDU	Par. 112
Avant-projet de recommandations sur le fondement scientifique des allégations relatives à la santé	1/2/3	26 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius, gouvernements, 25 ^e session du CCNFSDU	Par. 5

* Examen à l'étape 7 à la lumière des preuves scientifiques disponibles lors de la tenue de vingt-cinquième session.

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

Chairman/Président/Presidente

Dr Rolf Grossklaus
Director and Professor
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel: +49 (1888) 4 12 – 32 30
Fax: +49 (1888) 4 12 – 37 15
Email: r.grossklaus@bfr.bund.de

ARGENTINA / ARGENTINE

Juan Erbar
Leiter der Handels- und Wirtschaftsabteilung
Botschaft der Republik Argentinien
Tel.: +49 (30) 22 66 89 27 / 32
Fax: +49 (30) 22 91 40
Email: juan.erbar@argentinische-botschaft.de

AUSTRALIA / AUSTRALIE

Ms Janine Lewis
Principal Nutritionist
Food Standards Australia New Zealand
P.O. Box 7186
Canberra BC ACT 2610
Australia
Tel.: +61 (2) 62 71 22 45
Fax: +61 (2) 62 71 22 09
Email: janine.lewis@foodstandards.gov.au

AUSTRIA / AUTRICHE

Dr Fritz Wagner
Federal Ministry for Social Security and Generations
Radetzkystrasse 2
1030 Vienna
Austria
Tel.: +43 (1) 7 11 00 44 26
Email: fritz.wagner@bmsg.gv.at

BELGIUM / BELGIQUE / BÉLGICA

Paul Van den Meerssche
Inspecteur sanitaire-directeur f.f.
Service public fédéral de la Santé publique
Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
C.A.E. Quartier Esplanade
Boulevard Pachéco 19, bte 5
1010 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (2) 2 10 48 33
Fax: +32 (2) 2 10 48 16
Email: paul.vandenmeerssche@health.fgov.be

José Bontemps

Conseiller scientifique et nutritionnel
SPADEL
Rue Colonel Bourg 103
1030 Bruxelles
Belgium
Tel.: +32 (2) 7 02 38 11
Fax: +32 (2) 7 02 38 12

BENIN / BÉNIN

Ahoukpo Denis Mikode, PhD
Directeur de l'Alimentation et de la Nutrition
Appliquée du Bénin (DANA)
BP 295
Porto-Novo
République du Bénin (Afrique de l'Ouest)
Tel.: +229 21 26 70
Fax: +229 21 39 63
Email: danamdr@leland.bj

Ichola Issiakou Alimi

Chef Service Qualité, Analyses et Législation
Alimentaires/DANA
BP 295
Porto-Novo
République du Bénin (Afrique de l'Ouest)
Tel.: +229 21 26 70
Fax: +229 21 39 63
Email: danamdr@leland.bj

BOLIVIA / BOLIVIE

Dr Oscar Lanza V.
Miembro de la Directiva del Comité Nal. Del Codex
Alimentarius de Bolivia
Comité Nal. Del Codex Alimentarius de Bolivia
P.O. Box 568
La Paz
Bolivia
Tel.: +591 (2) 2 22 29 87
Fax: +591 (2) 2 22 29 87

Guido **Landa Durán**
Vicepresidente
Comite Nacional del Codex Alimentarius - Bolivia
Calle 9 # 4 Dpto 002
Achumani
La Paz, Bolivia
Tel.: +591 (2) 2 79 99 64
Fax: +591 (2) 2 79 99 41
Email: glanda@adesabolivia.com

BOTSWANA

Mrs Rosina P. **Diseko**
Chief Health Officer - Ministry of Health
Community Health Services Division
Private Bag 00269
Gaborone, Botswana
Tel.: +267 - 3 97 43 51
Fax: +267 - 3 97 43 54
Email: nfcbgabs@global.bw

Mr Hussein H.T. **Tarimo**
Principal Scientific Officer (Food Control)
Ministry of Health
Community Health Services Division
Private Bag 00269
Gaborone, Botswana
Tel.: +267 - 3 97 43 51
Fax: +267 - 3 97 43 54
Email: nfcbgabs@global.bw

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Ana Beatriz **Vasconcellós**
Ministry of Health
National Sanitary Surveillance Agency
SEPN 515, Bloco B Edifício ômega 3 Andar
Brasilia - DF, Brazil
Tel.: +55 (61) 4 48 11 26
Fax: +55 (61) 4 48 10 80
Email: ana.beatriz@anvisa.gov.br

Leonardo **Mourão Coelho de Souza**
Segundo Secretário da Embaixada do Brasil em Berlim
Embaixada do Brasil em Berlim
Wallstrasse 57
10179 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 72 62 82 31
Fax: +49 (30) 72 62 83 20
Email: lsouza@brasemberlim.de

BULGARIA / BULGARIE

Dr Mariela **Todorova**
Master, Nutritionist
President of National Agency "Saved Future"
National Expert of Mother's and Child's Health Care by
MH
P.O. Box 141
Sofia 1233, Bulgaria
Tel.: +359 (2) 98 25 03 96
Email: muri@gbg.bg

Valentina **Pirinjieva**
Nutritionist - Consultant on Nutrition, MH
Ministry of Health
"Seliolu" N 10
Sofia, Bulgaria
Tel.: +359 (2) 98 22 94 06
Email: pirinjieva@gbg.bg

CANADA / CANADÁ

Ms Christina **Zehaluk**
Senior Scientific Evaluator
Health Products and Food Branch, Health Canada
Sir Frederick Banting Research Centre
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2, Canada
Tel.: +1 (613) 9 57 17 39
Fax: +1 (613) 9 41 66 36
Email: christina_zehaluk@hc-sc.gc.ca

CUBA

Dra Delia **Plasencia Concepción**
Medico Especialista en Nutrición
Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos del
Ministerio Salud Pública
Calzada de Infanta No. 1158
La Habana 10300, Cuba
Tel.: +53 (7) 870 07 16
Fax: +53 (7) 873 83 13
Email: inha@infomed.sld.cu

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Knud **Østergaard**
Head - International Affairs
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg, Denmark
Tel.: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 95 62 99
Email: koe@fdir.dk

Ms Bente **Koch**
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg, Denmark
Tel.: +45 33 95 61 72
Fax: +45 33 95 60 60
Email: bm@fdir.dk

Laila **Lundby**
Food Scientist
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
8000 Aarhus C
Denmark
Tel.: +45 87 31 21 99
Fax: +45 87 31 20 01
Email: llu@mejeri.dk

Tamara Theresa **Mosegaard**
MayDay - International Committee
Postbox 8
3520 Farum, Denmark
Tel.: +45 44 99 88 98
Fax: +45 44 99 88 98
Email: ttm@mayday-info.dk

Ellen **Trolle**
Senior Research Nutritionist
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg, Denmark
Tel.: +45 33 95 64 21
Fax: +45 33 95 11 19
Email: etr@fdir.dk

ECUADOR / ÉQUATEUR
Jose Eduardo **Proaño-Armijos**
Botschaftssekretär
Leiter der Handelsabteilung
Botschaft der Republik Ecuador
Kaiser-Friedrich-Strasse 90
D-10585 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 2 38 62 17
Fax: +49 (30) 34 78 71 26
Email: mecuadoral@t-online.de

EGYPT / EGYPTE / EGIPTO
Dr S.H. **Abo Raiia**
Professor of Food Science
Cairo University
Faculty of Agric.
34 Taiba St. Mohandseen
Giza, Egypt
Tel.: +20 - 7 49 37 95
Fax: +20 - 3 37 50 03
Mob. +20 - 1 23 19 99 31

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA
Ms Kaija **Hasunen**
Chief Counsellor
Ministry of Social Affairs and Health
P.O. Box 33
00023 Government, Finland
Tel.: +358 (9) 16 07 40 35
Fax: +358 (9) 16 07 41 44
Email: kaija.hasunen@stm.vn.fi

Ms Anna **Lemström**
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 32
00023 Government
Finland
Tel.: +358 (9) 16 06 35 36
Fax: +358 (9) 16 06 26 70
Email: anna.lemstrom@ktm.fi

FRANCE / FRANCIA
Catherine **Rioux**
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
DGCCRF - Bureau D3
Télédoc 251
29, boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13, France
Tel.: +33 (1) 44 97 29 18
Fax: +33 (1) 44 97 30 48
Email: catherine.rioux@dgccrf.finances.gouv.fr

Pascal **Audebert**
SGCI Gestion du Codex Alimentarius
2, boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12, France
Tel.: +33 (1) 44 87 16 03
Fax: +33 (1) 44 87 16 04
Email: pascal.audebert@sgci.finances.gouv.fr

Françoise **Costes**
ATLA
42, rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09, France
Tel.: +33 (1) 49 70 72 69
Fax: +33 (1) 42 80 63 62
Email: fcostes@atla.asso.fr

Marie-Odile **Gailing**
NESTLE France
7, boulevard Pierre Carle
BP 900 Noisiel
77446 Marne-la-Vallee Cedex 02
France
Tel.: +33 (1) 60 53 20 40
Fax: +33 (1) 60 53 54 65
Email: marie-odile.gailing@fr.nestle.fr

Jacques **Ghisolfi**
CHU Toulouse
Hôpital des Enfants
330 avenue de Grande Bretagne
BP 3119
31026 Toulouse-Cedex 3
France
Tel.: +33 (5) 34 55 85 59
Fax: +33 (5) 34 55 85 67
Email: ghisolfi.j@chu-toulouse.fr

Brigitte **Lelievre**
Alliance 7
Diététique et Compléments Alimentaires
194, rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 44 77 85 85
Fax: +33 (1) 42 61 95 34
Email: blelievre@alliance7.com

Jolanta Leone
Bledina S.A
383, rue Philippe Héron
B.P. 432
69654 Villefranche-sur-Saone, France
Tel.: +33 (4) 74 62 63 74
Fax: +33 (4) 74 62 61 95
Email: jleone@bledina.danone.com

Annie Loc'h
Food Law Director
DANONE Group
7, rue de Téhéran
75008 Paris, France
Tel.: +33 (1) 44 35 20 20
Fax: +33 (1) 44 35 24 45
Email: aloch@groupe.danone.com

Pierre Merel
Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la
Pêche et des Affaires Rurales
DGAL
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15, France
Tel.: +33 (1) 49 55 58 63
Fax: +33 (1) 49 55 59 48
Email: pierre.merel@agriculture.gouv.fr

Jean-Louis Ramet
MILUPA
Immeuble l'Européen
4, rue Joseph Monier
92859 Rueil-Malmaison Cedex, France
Tel.: +33 (1) 47 10 23 50
Fax: +33 (1) 47 10 23 99
Email: jean-louis.ramet@nutricia.com

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Dr Pia Noble
Regierungsdirektorin
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 5 29 46 65
Fax: +49 (228) 5 29 49 65
Email: pia.noble@bmvel.bund.de

Prof Dr Hildegard Przyrembel
Direktorin und Professorin
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel.: +49 (1888) 4 12 - 32 21
Fax: +49 (1888) 4 12 - 35 15

Dr Regina Berwind
Scientific Advisor Nutrition
Nestlé Alete GmbH
Prinzregentenstrasse 155
81677 München
Germany
Tel.: +49 (89) 4 11 62 03
Fax: +49 (89) 41 16 92 03
Email: regina.berwind@de.nestle.com

Dr Joachim Bollmann
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 5 29 37 84
Fax: +49 (228) 5 29 49 65
Email: joachim.bollmann@bmvel.bund.de

Dr Anja Brönstrup
Department of Science
German Nutrition Society (DGE e.V.)
Godesberger Allee 18
53175 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 3 77 66 23
Fax: +49 (228) 3 77 68 02
Email: broenstrup@dge.de

Dr Angelika Domke
Wissenschaftliche Direktorin
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel.: +49 (1888) 4 12 - 32 13
Fax: +49 (1888) 4 12 - 37 15

Dr J. Fritsche
European Health & Nutrition Manager (SCC)
Unilever R&D Vlaardingen
Olivier van Noortlaan 120
3133 AT Vlaardingen
The Netherlands
Tel.: +31 (10) 4 60 52 92
Fax: +31 (10) 4 60 52 55
Email: jan.fritsche@unilever.com

Gertrud Granel
Lebensmittelchemikerin
Fachverband der Stärke Industrie
Postfach 19 01 65
53037 Bonn
Germany
Tel.: +49 (228) 91 42 30
Fax: +49 (228) 9 14 23 19
Email: g.granel@verbaende.hees.de

Dr Gerda **Jost**
Corporate & Regulatory Affairs
Milupa GmbH & Co. KG
Bahnstrasse 14-30
61381 Friedrichsdorf, Germany
Tel.: +49 (6172) 99 14 23
Fax: +49 (6172) 99 12 50
Email: gerda.jost@milupa.de

Berthold **Koletzko**, M.D.
Professor of Paediatrics
Chairman, ESPGHAN Nutrition Committee
Chairman, Committee on Nutrition
German Society of Paediatrics
Dr von Hauner Children's Hospital
Univ of Munich
Lindwurmstrasse 4
80337 München, Germany
Tel.: +49 (89) 51 60 39 67
Fax: +49 (89) 51 60 33 36
Email: bkoletz@helios.med.uni-muenchen.de

Thomas **König**
Advisor
Aktionsgruppe Babynahrung e.V.
Untere-Masch-Strasse 21
37073 Göttingen, Germany
Tel.: +49 (551) 53 10 34
Fax: +49 (511) 53 10 35
Email: info@babynahrung.org

Dr Gert **Krabichler**
Director External Affairs
Roche Vitamines Europe Ltd.
P.O. Box 3255
4002 Basel, Switzerland
Tel.: +41 (61) 6 88 54 30
Fax: +41 (61) 6 88 90 22
Email: gert.krabichler@roche.com

Alexander **Maier**
Lawyer
Hipp-Werk Georg Hipp
Georg-Hipp-Strasse 7
85276 Pfaffenhofen, Germany
Tel.: +49 (8441) 75 73 21
Fax: +49 (8441) 75 73 00
Email: alexander.maier@hipp.de

Dr Karin **Meissner**
Humana GmbH
Regulatory Affairs
Bielefelder Strasse 66
32051 Herford,
Germany
Tel.: +49 (5221) 18 12 54
Fax: +49 (5221) 18 14 66
Email: karin.meissner@humana.de

Angelika **Michel-Drees**
Referentin für Ernährung
VZbV
Markgrafenstrasse 66
10969 Berlin
Tel. +49 30 2 58 00 434

Dr Michael **Packert**
Advisor
Südzucker AG
Mannheim / Ochsenfurt
Forchheimer Strasse 2
90425 Nürnberg, Germany
Tel.: +49 (911) 9 34 44 65
Fax: +49 (911) 9 34 45 60

Norbert **Pahne**
Manager
Diätverband e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 3 08 51 10
Fax: +49 (228) 3 08 51 50
Email: diaetverband@t-online.de

Renate **Scherer**
Chemisches Landes- und Staatliches
Veterinäruntersuchungsamt
Sperlichstrasse 19
48151 Münster, Germany
Tel.: +49 (251) 98 21 - 2 28
Fax: +49 (251) 98 21 - 2 50
Email: scherer@cvua.nrw.de

Dr Wolfgang **Schubert**
Head of research infant and dietetic food/nutrition
Diätverband e.V.
Humana GmbH
Bielefelder Strasse 66
32051 Herford, Germany
Tel.: +49 (5221) 18 13 27
Fax: +49 (5221) 18 14 66
Email: wolfgang.schubert@humana.de

Dr Helene **Steinhausen-Kibler**
Head of Nutritional Sciences
Hipp GmbH & Co Vertrieb KG
Georg-Hipp-Strasse 7
85276 Pfaffenhofen, Germany
Tel.: +49 (8441) 75 73 03
Fax: +49 (8441) 75 76 68

Michael **Welsch**
Secretary
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
e.V.
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn, Germany
Tel.: +49 (288) 8 19 93 24
Fax: +49 (228) 37 50 69
Email: mwelsch@bll-online.de

GREECE / GRÈCE / GRECIA

Catherine **Moraiti**

Head of Dietetic Section
National Organisation for Medicines
284 Messogion Av.
15562 Cholargos
Greece
Tel.: +30 (1) 6 50 72 22
Fax: +30 (1) 6 54 70 02

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA

Dr Márta **Horacsek**

Head of Department of Registered Food
National Institute of Food Hygiene and Nutrition
Gyáli út 3/a
1097 Budapest
Hungary
Tel.: +36 (1) 2 15 - 41 30
Fax: +36 (1) 2 15 - 15 45
Email: h86h9rod@elle.hu

INDIA / INDE

Amit **Dasgupta**

Deputy Chief of Mission
Embassy of India
Indische Botschaft
Tiergartenstrasse 17
10785 Berlin
Tel.: +49 (30) 25 79 52 01/02
Fax: +49 (30) 25 79 81 12
Email: dcm@indianembassy.de

Dr Sri Ram **Khanna**

Managing Trustee
VOICE
F-71, Lajpat Nagar - II
New Delhi - 110024
India
Tel.: +91 (11) 6 31 53 75 and 6 91 89 69
Fax: +91 (11) 6 31 92 30
Email: cvoice@vsnl.net
testing@consumer-voice.org

INDONESIA / INDONESIA

Mr Mochamed **Ridwan**

Embassy of Indonesia Berlin
Lehrter Strasse 16-17
10557 Berlin, Germany
Tel: + 49 (30) 47807279
Fax: + 49 (30) 44737142

Ms Esdella **Anwar Bey**

Embassy of Indonesia Berlin
Lehrter Strasse 16-17
10557 Berlin, Germany
Tel: + 49 (30) 47807279
Fax: + 49 (30) 44737142

IRELAND / IRELANDE / IRLANDA

Dr Dominique **Crowley**

Chief Specialists in Public Health
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court
Lower Abbey Street
Dublin 1, Ireland
Tel.: +353 (1) 8 17 13 30
Fax: +353 (1) 8 17 13 01
Email: dcrowley@fsai.ie

Joan **Regan**

Assistant Principal
Food Unit
Dept. Health and Children
Hawkins House
Dublin 2, Ireland
Tel.: +353 (1) 6 35 42 47
Fax: +353 (1) 6 35 45 52
Email: Joan_regan@health.irlgov.ie

ISRAEL / ISRAËL

Ms Nili **Arbel**

Coordinator for Nutrition
Nutrition Department
Ministry of Health
Jerusalem, Israel
Tel.: +972 (2) 6 22 88 55
Fax: +972 (2) 6 24 71 73
Email: nili.arbel@moh.health.gov.il

ITALY / ITALIE / ITALIA

Dra Lucia **Guidarelli**

Ministry of Health
DGSPVAN - Medical Director
Dietetics - Nutrition Office
P. le Marconi 25
00144 Roma, Italy
Tel.: +39 (06) 59 94 68 28
Fax: +39 (06) 59 94 62 17
Email: l.guidarelli@sanita.it

Dra Albina **De Marco**

Ministry of Agriculture
Via Sallustiana, 10
08187 Roma, Italy
Tel.: +39 (06) 46 65 65 20
Fax: +39 (06) 4 88 02 73

Mr Josef **Hasselberger**

Federsalus
Via San Damaso 23/A
00165 Roma
Italy
Tel.: +39 (6) 63 58 84
Fax: +39 (6) 63 21 96
Email: sepp@lastrega.com

Dr Ivan **Ingrilli**
La Leva di Archimede
President
Rampa Brancaleone 58
00165 Rome, Italy
Tel.: +39 (6) 63 58 84
Email: ivan@laleva.cc

Dra Brunella **Lo Turco**
Secrétaire général du Comité National du Codex
Alimentarius
Ministero delle Politiche Agricole
Via XX Settembre 20
00100 Roma, Italy
Tel.: +39 (6) 46 65 65 12
Fax: +39 (6) 4 88 02 73
Email: BLTURCO@tiscali.it

Dra Anna **Paonessa**
AIIPA (Italian Association of Food Industries)
Corso di Porta Nuova 34
20121 Milano, Italy
Tel.: +39 (2) 65 61 84
Fax: +39 (2) 65 68 22

Dr Andrea **Pagella**
Via Bel Casule
20100 Milan, Italy
Tel.: +39 (2) 52 56 34 01
Email: andrea.pagella@glaswon.it

JAPAN / JAPON / JAPÓN

Mr Tsuyoshi **Ogata**
Director
Office of Health Policy on Newly Developed Foods
Policy Planning Division
Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food
Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku - Tokyo 100-8916, Japan
Tel.: +81 (3) 52 53 11 11 (ex. 2456)
Fax: +81 (3) 35 01 48 67
Email: ogata-tsuyoshi@mhlw.go.jp

Mr Hiroaki **Hamano**
Technical Advisor
Japan Health Food and Nutrition Food Association
2-7-27 Ichigaya-Sadohara-cho
Shinjuku-ku
Tokyo 162-0842
Japan
Tel.: +81 (3) 32 68 31 34
Fax: +81 (3) 32 68 31 36
Email: hiroaki.hamano@danisco.com

Dr Hiramitsu **Suzuki**
Chief of physiological function laboratory
National Food Research Institute
2-1-12 Kannondai
Tsukubadel
Ibaraki 305-8642, Japan
Tel.: +81 (288) 38 80 89
Fax: +81 (288) 38 80 89

Mr Kaoru **Koide**
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudankita
Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073, Japan
Tel.: +81 (3) 32 64 37 31
Fax: +81 (3) 32 64 37 32

Mr Kazuyoshi **Nanba**
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudankita
Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073, Japan
Tel.: +81 (3) 32 64 37 31
Fax: +81 (3) 32 64 3732

Mr Tetsuji **Shimizu**
Technical Advisor
Japan Health Food and Nutrition Food Association
2-7-27 Ichigaya-Sadohara-cho
Shinjuku-ku
Tokyo 162-0842, Japan
Tel.: +81 (3) 32 68 31 34
Fax: +81 (3) 32 68 31 36
Email: jhnfa@mx1.alpha-web.ne.jp

Mr Mitsunori **Takase**
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudankita - Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073, Japan
Tel.: +81 (3) 32 64 37 31
Fax: +81 (3) 32 64 - 37 32

Mr Hiroyuki **Tanaka**
Food Safety Specialist
Office of Health Policy on Newly Developed Foods
Policy Planning Division
Department of Food Safety Pharmaceutical and Food
Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916, Japan
Tel.: +81 (3) 52 53 11 11 (ex. 2458)
Fax: +81 (3) 35 01 48 67
Email: tanaka-hiroyukith@mhlw.go.jp

Mr **Fujita** Toshifumi
Section Chief
Center for Food Quality, Labeling and Consumers
Services Headquarters
1-21-1 Kitafukuro-cho
Saitama City
Saitama 330-9731, Japan
Tel.: +81 (48) 6 00 27 35
Fax: +81 (49) 6 00 23 75
Email: toshifumi_fujita@cfqlcs.go.jp

Mr Hiroshi **Tsuchia**
Technical Advisor
The Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudankita - Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073, Japan
Tel.: +81 (3) 32 64 37 31
Fax: +81 (3) 32 64 37 32

Dr Kazuhiko **Yamada**
Director
Division of Applied Food Research
National Institute of Health and Nutrition
1-23-1 Toyama - Shinjuku-ku
Tokyo 162-8636, Japan
Tel.: +81 (3) 32 03 56 02
Fax: +81 (3) 32 02 32 78
Email: peaceboy@nih.go.jp

KENYA

Samuel J. **Ochieng**
Chief Executive
Consumer Information Network
Solai Plaza
Off. Kamunde Road
Kariobangi, 3rd Floor, Room 305
P.O. Box 75 69
Nairobi-00300, Kenya
Tel.: +254 (2) 78 11 31
Fax: +254 (2) 79 79 44
Email: cin@insightkenya.com

T.K. **Olielo**
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974
Nairobi, Kenya
Tel.: +254 (2) 50 22 11
Fax: +254 (2) 50 32 93
Email: tkolielo@kebs.org

KOREA, REPUBLIC OF / CORÉE, RÉPUBLIQUE DE / COREA, REPUBLICA DE

Ms Mi-Young **Lee**
Senior Researcher
Food Sanitation Council
Ministry of Health and Welfare
I Jongang-Dong
Kwachung City
Kyunggi-Do, Republic of Korea
Tel.: +82 (2) 504 - 62 33
Fax: +82 (2) 504 - 14 56
Email: codexkorea@kfds.go.kr

Sung Hee **Choi**
Senior Researcher
Quality Assessment Center
Korea Health Industry Development Institute
51-1 Noryangin-Dong
Dongjak-Gu - Seoul, Korea
Tel.: +82 (2) 21 94 73 39
Fax: +82 (2) 21 94 74 49
Email: choish@khidi.or.kr

Tal Soo **Lee**
Director of Natural Food Additive
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbeon dong
Eunpyeong-gu
Seoul, Korea
Tel.: +82 (2) 3 80 - 16 91
Fax: +82 (2) 3 80 - 16 75
Email: tslee@kfds.go.kr

MALAYSIA / MALASIE

Dr Tony Ng Kock **Wei**
Head - Cardiovascular Disease Unit
Institute for Medical Research
Jalan Pahang
50588 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel.: +603 - 40 40 23 90
Fax: +603 - 26 94 35 75
Email: tonyng@imr.gov.my

Ms Eunice **Choa**
Region Scientific Regulatory Affairs Manager
Federation of Malaysian Manufacturers
Wisma FMM, No. 3
Persiaran Dasang
PJU 9, Bandar Sri Damansara
52200 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel.: +603 - 26 76 12 11
Email: echoa@apal.ko.com

Ms Norrani **Eksan**
Principal Assistant Director
Food Quality Control Division
Department of Public Health
Ministry of Health Malaysia
Block B, 3rd Floor
Kompleks Pejabat - Pejabat Kesihatan
Jalan Cenderasari
50590 Kuala Lumpur
Malaysia

Tel.: +603 - 26 94 66 01
Fax: +603 - 26 94 65 17
Email: norrani@moh.gov.my

Ms Siti Norjinah **Moin**
Malaysian Breast - Feeding Association
7a, Jalan Kolam Air
Kg Klang Gate Baru
53100 Kuala Lumpur
Malaysia

Tel.: +603 - 41 05 38 72
Fax: +603 - 41 06 89 14
Email: norjinah@bibmalaysia.com

Dr Koh Chu **Sing**
Head
Technical Marketing Dept
Malaysian Palm Oil Promotion Council
2nd Floor, Wisma Sawit
Lot 6 SS6 Jalan Perbandaran
Kelana Jaya 47301
Selangor
Malaysia

Tel.: +60 (3) 78 06 40 97

Fax: +60 (3) 78 80 62 72

Email: koh@mpopc.org.my

Ms Sharidah **Yusoff**
Regulatory Manager
Federation of Malaysian Manufacturer
Wisma FMM, No. 3
Persiaran Dasang
PJU 9, Bandar Sri Damansara
52200 Kuala Lumpur
Malaysia

Tel.: +603 - 62 76 12 11

Email: Sharidah.Yusoff@my.nestle.com

MEXICO

Lic en Nut Laura **Gonzalez Paxtian**
Jefe del Depto de Normalización Sanitaria
Secretaría de Salud
Donceles No. 39
Col. Centro
México D.F.

Tel.: +52 - 55 18 - 36 96

Fax: +52 - 55 12 - 9628

Email: lgonzalezpax86@hotmail.com

Ernesto Salinas **Gómez-Roel**
Jefe unidad Normas Alimentarias
Nestlé México
Av. Ejercito Nacional 453 col. Granada
Del. Miguel Hidalgo
CP 11520 Distrito Federal
México

Tel.: +52 - 58 81 92 05

Fax: +52 - 55 31 25 21

Email: ernesto.salinas@mx.nestle.com

MOROCCO / MAROC / MARRUECOS

Jamal **Ennassir**
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
Chimiques
(Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural,
des Eaux et Forêts)
Rue Nichakra Rahal, n 25
Casablanca
Royaume du Maroc

Tel.: +212 (22) 30 21 96

Fax: +212 (22) 30 19 72

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOS

Mr Bas **van der Heide**
Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sports
Department for Nutrition and Health Protection
Food and Nutrition Division
P.O. Box 2 03 50
2500 EJ The Hague
The Netherlands

Tel.: +31 (70) 3 40 56 19

Fax: +31 (70) 3 40 55 54

Email: b.vd.heide@minvws.nl

Lybrich **Kramer**
Project staff
WEMOS
P.O. Box 1693
1000 BR Amsterdam
The Netherlands

Tel.: +31 (20) 4 68 83 88

Fax: +31 (20) 4 68 60 08

Email: lybrich.kramer@wemos.nl

Mr Aad F. **Onneweer**
Policy Officer
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

Tel.: +31 (70) 3 70 43 61

Fax: +31 (70) 3 70 61 41

Email: A.F.Onneweer@vva.agro.nl

Barbara M. **Schouten**
Secretary General
VAI (Dutch Food and Drink Industry) / VNFKD
(Association of Dutch Infant and Dietetic Foods
Industry)
Tourniairestraat 3
P.O. Box 90445
1006 BK Amsterdam, The Netherlands
Tel.: +31 (20) 7 13 07 00
Fax: +31 (20) 7 13 07 10
Email: vnfkd@vnfkd.nl

Dr Jaap **Schrijver**
Manager Corporate Regulatory Affairs
VAI (Dutch Food and Drink Industry) / VNFKD
(Association of Dutch Infant and Dietetic Foods
Industry)
c/o Royal Numico N.V.
P.O. Box 1
2700 MA Zoetermeer, The Netherlands
Tel.: +31 (79) 3 53 94 66
Fax: +31 (79) 3 53 90 50
Email: jaap.schrijver@numico.com

Piet **van Doorninck**, MSc
Public Health Officer
Inspectorate for Health Protection and Veterinary
Public Health
P.O. Box 16108
2500 BC The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 (70) 3 40 50 70
Fax: +31 (70) 3 40 54 35
Email: piet.van.doorninck@kvw.nl

Ms Trudy **van Ommeren**
Project Leader
WEMOS
P.O. Box 1693
1000 BR Amsterdam, The Netherlands
Tel.: +31 (20) 4 68 83 88
Fax: +31 (20) 4 68 60 08
Email: trudy.van.ommeren@wemos.nl

**NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA
ZELANDIA**
Jenny **Reid**
Senior Advisor (Nutrition)
New Zealand Food Safety Authority
P.O. Box 2835
Wellington
New Zealand
Tel.: +64 (4) 4 63 25 82
Fax: +64 (4) 4 63 25 83
Email: jenny.reid@nzfsa.govt.nz

NIGERIA / NIGÉRIA
Mrs Margaret **Eshiett**
Codex Contact Point Officer
Standards Organisation of Nigeria
Lekki Lagos, Nigeria
Email: info@sononline-ng.org

Mr Fred **Chiazor**
Quality Assurance Manager
Intercontinental Distillers Ltd.
Plot 2 No 3 Lapipo Oluwole Street
Off Oba Akran Avenue
Ikeja - Lagos, Nigeria
Tel.: +237 (1) 7 74 81 81
Fax: +237 (1) 4 97 41 01
Email: fredndukachiazor@hotmail.com

NORWAY / NORVÈGE / NORUEGA
Ms Bente **Mangschou**
Adviser
Section for Quality and Consumer Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.B. 8187 Dep.
0034 Oslo, Norway
Tel.: +47 23 21 67 89
Email: bente.mangschou@snt.no

Ms Turid **Ose**
Senior Adviser
Section for Quality and Consumer Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.B. 8187 Dep.
0034 Oslo, Norway
Tel.: +47 23 21 67 42
Fax: +47 23 21 70 01
Email: turid.ose@snt.no

Ms Kari **Sygnestveit**
Adviser
Norwegian Directorate for Health and Social Welfare
(NHDS)
P.O. Box 8054 Dep.
0033 Oslo, Norway
Tel.: +47 24 16 34 46
Fax: +47 24 16 30 05
Email: kari.sygnestveit@shdir.no

PERU / PÉROU / PERÚ
Carlos Felipe **Pastor Talledo**
Director Ejecutivo de Higiene Alimentaria y Control de
la Zoonosis
Ministerio de Salud - Direccion General de Salud
Ambiental (Digesa)
Calle las Amapolas 350 Urb. San Eugenio-Lince
Lima 14, Peru
Tel.: +51 (1) 4 40 65 62
Fax: +51 (1) 4 40 67 97
Email: cpastor@digesa.sld.pe

Javier **Ruiz-Eldredge Vargas**
Lawyer
Member of the Codex Alimentarius Committee
Comite Peruano Pro-Alimentacion Infantil/Cesip
Coronel Zagarra 722 - Jesus Maria
Lima 11, Peru
Tel.: +51 (1) 4 71 34 10
Fax: +51 (1) 4 70 24 89
Email: javier@cesip.org.pe

PHILIPPINES / FILIPPINAS

Ms MA. Victoria D. **Pinion**
Nutritionist - Dietitian III
Bureau of Food and Drugs
Department of Health
Civic Drive
Filinvest Corporate City, Alabang
Multinlupa City, Philippines
Tel.: +63 (2) 8 42 - 45 38
Fax: +63 (2) 8 07 - 82 85
Email: bfad@gov.ph

Lea Tito **Ausan**

Third Secretary and Vice Consul
Philippine Embassy - Berlin
Uhlandstrasse 97
10715 Berlin, Germany
Tel.: +49 (30) 8 64 95 00
Fax: +49 (30) 8 73 25 51
Email: berlinpe@t-online.de

POLAND / POLOGNE / POLONIA

Dr Lucjan **Szponar**
Head of the Department of Hygiene of Food and
Nutrition - National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
02-903 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 5 50 96 20
Fax: +48 (22) 8 42 11 03
Email: l.szponar@izz.waw.pl

Prof Dr Hanna **Kunachowicz**
Deputy Director for Scientific Research
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
02-903 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 5 50 97 08
Fax: +48 (22) 8 42 11 03
Email: Kunachowicz@izz.waw.pl

Mrs Maria **Kundzicz**
Research Assistant
Department of Food Hygiene and Nutrition
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
02-903 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 5 50 96 89
Fax: +48 (22) 8 42 11 28
Email: mkundzicz@izz.waw.pl

Ms Katarzyna **Wolnicka**
Chief of Food Safety Legislation Division
National Food and Nutrition Institute
61/63 Powsinska Street
02-903 Warsaw, Poland
Tel.: +48 (22) 5 50 97 17
Fax: +48 (22) 6 51 63 30
Email: kwolnick@izz.waw.pl

PORTUGAL

Prof Dr José António **Amorim Cruz**
(Investigator Coordinator)
INSA-Instituto Nacional de Saúde Dr Ricardo Jorge
Av. Padre Cruz
1649-016 Lisboa, Portugal
Tel.: +351 (21) 7 51 93 08
Fax: +351 (21) 7 59 04 41
Email: amorim.cruz@insa-min.saude.pt

ROMANIA / ROMANIE / RUMANIA

Daniela-Eugenia **Cucu**
Manager - RENAR
General Berthelot 24 - Sector 1
Bucharest, Romania
Tel.: +40 (21) 3 10 22 74
Fax: +40 (21) 3 10 13 90
Email: dcucu@renar.ro

Alin **Stanescu**

General Medical Director
Ministry of Health and Family
Institute for Mother and Child Care
Bd. Lacu Tei, Mo. 120, Sector 2
Bucharest, Romania
Tel.: +40 (21) 2 42 22 81
Fax: +40 (21) 2 42 85 93
Email: dr-stanescu@yahoo.com

**RUSSIAN FEDERATION / FÉDÉRATION RUSSE /
FEDERACIÓN DE RUSIA**

Alexander **Baturin**
Deputy Director
Institute of Nutrition Russian Academy of Medical
Science
Ustinsky proezd 2/14
109240 Moscow, Russian Federation
Tel.: +7 (095) 2 98 18 72
Fax: +7 (095) 2 98 18 72
Email: baturin@ion.ru

SENEGAL / SÉNÉGAL

Diakhaidia **Diarra**
Nutritionniste à la Division de l'Alimentation et de la
Nutrition
Coordonnateur du Comité National du Codex
Dakar, République du Sénégal
Tel.: +221 - 8 25 77 32, +221 - 6 38 34 56
Email: zak@sentoo.sn

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDÁFRICA

Mrs Antoinette **Booyzen**
Assistant Director: Regulatory Nutrition
Directorate: Food Control
Department of Health
Private Bag X828
0001 Pretoria, South Africa
Tel.: +27 (12) 3 12 01 63
Fax: +27 (12) 3 26 43 74
Email: booyza@health.gov.za

Ann Behr

Assistant Director: Dietary Services
National Department of Health, Directorate Nutrition
National Department of Health
Private Bag X828
0001 Pretoria, South Africa
Tel.: +27 (12) 3 12 00 43
Fax: +27 (12) 3 23 74 57
Email: Behra@health.gov.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Dra Mercedes **del Pozo Lozano**
Técnico Superior
Subdirección General de Gestión de Riesgos
Alimentarios
AESAS (Agencia Española de Seguridad Alimentaria)
M Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18,20
28071 Madrid, Spain
Tel.: +34 (91) 5 96 19 69
Fax: +34 (91) 5 96 44 87
Email: MPOZO@MSC.ES

Dra Pilar Contreras Gordo

Técnico Superior
Subdirección General de Gestión de Riesgos
Alimentarios
AESAS (Agencia Española de Seguridad Alimentaria)
M Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18,20
28071 Madrid, Spain
Tel.: +34 (91) 5 96 16 21
Fax: +34 (91) 5 96 44 87
Email: MCONTRERAS@MSC.ES

Dra Sandra Ribas Malagrida

Secretaria General de Andi
Asociación Nacional de Dietética Infantil (ANDI)
Diego de León - 44
28006 Madrid, Spain
Tel.: +34 (91) 411 72 11
Email: sandra.andi@terra.es

SWAZILAND / SWAZILANDE / SWAZILANDIA

Ms Khanyisile **Mabuza-Imam**
Principal Home Economics and Nutrition Officer
Ministry of Agriculture and Cooperatives
P.O. Box 162
Mbabane, Swaziland
Tel.: +268 - 4 04 27 31/9
Fax: +268 - 4 04 47 00
Email: MOAC_SADP@realnet.Co.SZ

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Mrs Kristina **Sjölin**
Principal Adm. Officer
Livsmedelsverket - Box 622
SE-75126 Uppsala, Sweden
Tel.: +46 (18) 17 55 00
Fax: +46 (18) 10 58 48
Email: livsmedelverket@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Dr PD Jürg **Lüthy**
Food Safety, Nutrition Unit
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern, Switzerland
Tel.: +41 (31) 3 22 94 75
Fax: +41 (31) 3 22 95 74
Email: juerg.luethy@bag.admin.ch

Mr Jörg Cselovszky

Roche Vitamins Ltd. - VML
Bldg. 241/823
4070 Basel, Switzerland
Tel.: +41 (61) 6 87 32 76
Fax: +41 (61) 6 88 16 35
Email: joerg.cselovszky@roche.com

Mrs Irina du Bois

Nestec S.A.
Avenue Nestlé 55
1800 Vevey, Switzerland
Tel.: +41 (21) 9 24 22 61
Fax: +41 (21) 9 24 45 47
Email: irina.dubois@nestle.com

Mr Beat Hodler

Fédération des Industries Alimentaires Suisse FIAL
Elfenstrasse 19
3000 Bern 16, Switzerland
Tel.: +41 (31) 3 52 11 88
Fax: +41 (31) 3 52 11 85
Email: beat.hodler@hodler.ch

Dr Marquard Imfeld

Chemist ETH - Head of Nutrition Regulatory Affairs
Novartis Consumer Health HQ
Site Basle WSJ 503 509
Lichtstrasse 35
4056 Basel, Switzerland
Tel.: +41 (61) 3 24 68 35
Fax: +41 (61) 3 24 68 34
Email: marquard.imfeld@ch.novartis.com

Mr Hervé Nordmann

Director Regulatory & Scientific Affairs
Ajinomoto Switzerland AG
En Crochet 1
1143 Apples (VD), Switzerland
Tel.: +41 (21) 8 00 37 63
Fax: +41 (21) 8 00 40 87
Email: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Mrs Awilo Ochieng Pernet, lic. Iur.

Responsible Codex
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern, Switzerland
Tel.: +41 (31) 3 22 00 41
Fax: +41 (31) 3 22 95 74
Email: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Dr Otto **Raunhardt**
Consultant
Rossmattenweg 6
8932 Mettmenstetten, Switzerland
Tel.: +41 (1) 7 68 26 06
Fax: +41 (1) 7 68 26 19
Email: otto.raunhardt@bluewin.ch

**TANZANIA, UNITED REPUBLIC OF / TANZANIE,
RÉPUBLIQUE UNIE DE / TANZANIA (REPÚBLICA UNIDA)**
Obadiah N. **Msaki**
Technical Advisor - Africa Codex Project
Centre for Counselling, Nutrition and Health Care
(COUNSENUTH)
P.O. Box 8218
Dar es Salaam, Tanzania
Email: obadiah@ud.co.tz

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA
Dr Songsak **SriAnujata**
Director, Institute of Nutrition
Mahidol University
Salaya, Putthamonthon
Nakhonpathom 73170
Thailand
Tel.: +66 24 41 97 40 or +66 - 28 00 - 23 80 ext. 2 08
Fax: +66 - 24 41 - 93 44
Email: rassn@mahidol.ac.th
directnu@mahidol.ac.th

Ms Chatsiri **Pinmuangngam**
Standards Officer
National Bureau of Agriculture Commodity and Food
Standards
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Ratchadamnoen nok avenue
Bangkok 10200, Thailand
Tel.: +662 - 2 80 - 15 42
Fax: +662 - 6 29 - 89 78
Email: acfs@acfs.go.th

Mr Sommart **Prapertchob**
Vice Chairman
Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Strikit National Convention Center
Zone C, 4th Floor
60 New Rachadapisek Rd.
Klongtoey
Bangkok 10110, Thailand
Tel.: +662 - 6 57 81 25
Fax: +662 - 6 57 83 82
Email: sommart.prapertchob@th.nestle.com

TUNISIA / TUNISIE / TÚNEZ
Ben Khedija Houda
Pharmacien
Agence Nationale de Controle Sanitaire et
Environnemental des Produits
Immeuble Idriss. Bloc 9 - Cité M'hiri 2045
Les Berges du Loc
Tunisie
Tel.: +216 (71) 96 00 14
Fax: +216 (71) 96 01 46

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA
Leyla **Alma**, MSc
Food Engineer
General Directorate of Protection and Control
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü
Akay Cad. No: 3 Bakanliklar
Ankara, Turkey
Tel.: +90 (312) 4 17 41 76
Fax: +90 (312) 4 18 65 23
Email: leylaalma@yahoo.com

Müesser Akegim **Akkaya**
Regulatory Affairs Supervisor
Nestlé Türkiye Gıda Sanayi A.Ş
Büyükdere Cad. No: 71
Nurol Plaza A Blok Kat. 5
80670 Maslak Istanbul, Turkey
Tel.: +90 (212) 3 29 58 83
Fax: +90 (212) 3 29 60 42
Email: muesser.akkaya@tr.nestle.com

UGANDA / OUGANDA
Mr Henry Richard **Kimera**
Chief Executive
Consumer Education Trust of Uganda
Plot 4 Parliament Avenue
Desai Homes
G.P.O. Box 1433
Kampala, Uganda
Tel.: +256 (31) 26 04 31; +256 (41) 23 18 24
Fax: +256 (31) 26 04 32
Email: consentug@yahoo.com
heriki@hotmail.com

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO
Vivien **Lund**
Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Room 115B
Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH, United Kingdom
Tel.: +44 (20) 72 76 81 69
Fax: +44 (20) 72 76 81 93
Email: vivien.lund@foodstandards.gsi.gov.uk

Samantha Church
Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH, United Kingdom
Tel.: +44 (20) 72 76 89 77
Fax: +44 (20) 72 76 89 10
Email: sam.church@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Dr Elizabeth A. Yetley
Lead Scientist for Nutrition
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-006)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740, USA
Tel.: +1 (301) 4 36 19 03
Fax: +1 (301) 4 36 26 41
Email: eyetley@cfsan.fda.gov

Dr Christine Taylor
Director
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-830)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
USA
Tel.: +1 (301) 4 36 23 73
Fax: +1 (301) 4 36 26 36
Email: CLT@cfsan.fda.gov

Dr Sukh D. Bassi
Vice President
New Products and Technology Innovation
Midwest Grain Products, Inc.
1300 Main Street
Atchison, KS 66002, USA
Tel.: +1 (913) 3 67 89 21
Fax: +1 (913) 3 67 18 38
Email: sbassi@midwestgrain.com

Ms Nancy T. Crane
Nutritionist
Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-830)
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740, USA
Tel.: +1 (301) 4 36 14 50
Fax: +1 (301) 4 36 2636
Email: nancy.crane@cfsan.fda.gov

Dr Deborah A. Diersen-Schade
Senior Principal Research Scientist
Scientific Regulatory Affairs
Mead Johnson Nutritionals
2400 W. Lloyd Expressway R14
Evansville, IN 47721, USA
Tel.: +1 (812) 4 29 73 41
Fax: +1 (812) 4 29 50 54
Email: deb.diersen-schade@bms.com

Mr Robert Earl
Senior Director
Nutrition Policy
National Food Processors Association
1350 I Street, NW, Suite 300
Washington, DC 20005, USA
Tel.: +1 (202) 6 39 59 70
Fax: +1 (202) 6 39 59 91
Email: rearl@nfpa-food.org

Dr Paulette Gaynor
Consumer Safety Officer
Office of Food Additive Safety
Center for Food Safety & Applied Nutrition
Food and Drug Administration (HFS-255)
5100 Paint Branch PKWY
College Park, MD 20740, USA
Tel.: +1 (202) 4 18 30 79
Fax: +1 (202) 4 18 31 31
Email: paulette.gaynor@cfsan.fda.gov

Mr Byron J. Johnson
Industry Relations Director
Access Business group
7575 E. Fulton
Ada, MI 49355, USA
Tel.: +1 (616) 7 87 75 77
Fax: +1 (616) 7 87 56 25
Email: byron.johnson@accessbusinessgroup.com

Ms Ellen Y. Matten
Staff Officer
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 - South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
USA
Tel.: +1 (202) 2 05 77 60
Fax: +1 (202) 7 20 31 57
Email: ellen.matten@usda.gov

Mr James Roza
Director of Quality Assurance
NOW Foods
395 S. Glen Ellyn Road
Bloomington, IL 60108, USA
Tel.: +1 (630) 5 45 90 98
Fax: +1 (630) 8 58 86 56
Email: jroza@nowfoods.com

URUGUAY

Cecilia Muxí **Muñoz**
Senior Technical Advisor to the General Direction of Health
General Direction of Health - Ministry of Health
18 de Julio 1892 - Piso 2 - Oficina 219
CP 11100
Montevideo, Uruguay
Tel.: +598 (2) 4 09 78 00 - 4 00 10 02
Fax: +598 (2) 4 01 38 70
Email: cmuxi@msp.gub.uy

ZIMBABWE

David B. **Nhari**
Government Analyst Laboratory
Ministry of Health and Child Welfare - Zimbabwe
Box CY 231
Causeway
Harare, Zimbabwe
Tel.: +263 (4) 79 20 26
Fax: +263 (4) 70 85 27
Email: dbnhari@africaonline.co.zw

OBSERVER

CZECH REPUBLIC / RÉPUBLIQUE TCHEQUE /

RÉPUBLICA CHECA

Daniela **Winklerová**
Head of National Reference Laboratory for Food Additives
National Institute of Public Health
Šrobárova 48
Prague 10 100 42, Czech Republic
Tel.: +420 (2) 67 08 23 18
Fax: +420 (2) 67 08 23 41
Email: winklerova@szu.cz

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

EUROPEAN COMMISSION / COMMISSION EUROPÉENNE / COMISIÓN EUROPEA

Mr Basil **Mathioudakis**
European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-General
F101 8/86
1049 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 95 91 82
Fax: +32 (2) 2 96 09 51
Email: basil.mathioudakis@cec.eu.int

Ms Helen **Lee**

European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-General
B232 8/48
1049 Bruxelles, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 99 86 68
Fax: +32 (2) 2 96 09 51
Email: helen.lee@cec.eu.int

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

Mr Kari **Töllikkö**
Council of the EU
Rue de la Loi 175
1048 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 85 78 41
Fax: +32 (2) 2 85 61 98
Email: secretariat.dgb2@consilium.eu.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

AAC - ASSOCIATION DES AMINONNERIES DE CÉRÉALES DE L'UNION EUROPÉENNE

Mrs Maryse **Herve**
Regulatory Affairs Manager - AAC
43 avenue des Arts
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 89 67 60
Fax: +32 (2) 5 13 55 92
Email: m.herve@aac-eu.org

AEDA / EFLA - ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE DROIT DA L'ALIMENTATION / EUROPEAN FOOD LAW ASSOCIATION

Patrick **Coppens**
Manager Legal Affairs and Quality Assurance
NUTRICIA
Rijksweg 64
2880 Bornem, Belgium
Tel.: +32 (3) 8 90 22 84
Fax: +32 (3) 8 90 23 29
Email: patrick.coppens@nutricia.be

Dietrich **Gorny**

Vice President
EFLA/AEDA/ -European Food Law Association
Ziegelhüttenweg 43a
60598 Frankfurt am Main, Germany
Tel.: +49 (69) 63 15 34 91
Fax: +49 (69) 15 35 53
Email: gornylaw@t-online.de

Thomas **Mettke**

Member of EFLA
EFLA/AEDA -European Food Law Association
Kolbergerstrasse 13
81679 München, Germany
Tel.: +49 (89) 98 15 76

Daniela **Muchna**
Council Member
EFLA/AEDA -European Food Law Association
Im Brunnen 1
5330 Fuschl am See, Austria

**AESGP AND WSMI - ASSOCIATION OF THE EUROPEAN
SELF-MEDICATION INDUSTRY / WORLD SELF-
MEDICATION INDUSTRY**

Melinda **Friend**
Food Manager
7, avenue de Tervuren
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 7 35 51 30
Fax: +32 (2) 7 35 52 22
Email: M.Friend@aesgp.be

**AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC
SOCIETIES**

Hertha **Deutsch**
Codex/Labelling Affairs
Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302
1230 Vienna, Austria
Tel.: +43 (1) 6 67 18 87
Fax: +43 (1) 6 67 18 87

Mr Björn **Johansson**
Director
Association of European Coeliac Societies (AOECS)
c/o Swedish Coeliac Society
Box 1160 - 17123 Solna, Sweden
Tel.: +46 (8) 7 34 01 05
Fax: +46 (8) 7 30 05 02
Email: aoecs@celiaki.se

BIOPOLYMER - BIOPOLYMER INTERNATIONAL

Jean-Claude **Attale**
Director
Biopolymer International
85 Boulevard Haussmann
75008 Paris, France
Tel.: +33 (1) 42 65 41 58
Fax: +33 (1) 42 65 02 05
Email: biopol@iway.fr

CI - CONSUMERS INTERNATIONAL

Ms Indah **Sukshaningsih**
YLKI (Indonesian Consumer Organization)
21, Pancoran Barat VII
Duren Tiga
Jakarta-12760
Indonesia
Tel.: +62 (21) 7 97 13 78/79; 19 17 98 18 58
Fax: +62 (21) 7 98 - 10 38
Email: konsumen@net.id

**CIAA - CONFÉDÉRATION DES INDUSTRIES AGRO-
ALIMENTAIRES DE L'UE**

Mrs Marie Christine **Secretin**
Scientific Adviser - CIAA
43 Avenue des Arts
1040 Bruxelles, Belgium
Tel.: +32 (2) 5 14 11
Fax: +32 (2) 5 11 29 05
Email: ciaa@ciaa.be

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

John **Hathcock**, Ph.D
Vice President, Nutritional and Regulatory Science
Council for Responsible Nutrition
1875 I St., NW, Suite 400
Washington, DC 20006-5409, USA
Tel.: +1 (202) 2 63 10 22
Fax: +1 (202) 8 72 95 94
Email: jhathcock@crnusa.org

Mark A. **LeDoux**
Natural Alternatives International
1185 Linda Vista Drive
San Marcos, CA 92069, USA
Tel.: +1 (760) 7 44 73 40
Fax: +1 (760) 5 91 96 37
Email: mledoux@nai-online.com

**EHPM - EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS
OF HEALTH PRODUCT MANUFACTURERS**

Mr Derek **Shrimpton**
Scientific Advisor
EHPM - European Federation of Associations of
Health Product Manufacturers
Rue de l'Association 50
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 45
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
Email: secretariat@ehpm.be

Mr Conny **Svensson**
EHPM - European Federation of Associations of
Health Product Manufacturers
Rue de l'Association 50
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 45
Fax: +32 (2) 2 23 30 64

ENCA - EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH ASSOCIATIONS

Maryse **Lehners Arendt**
Scientific Advisor
ENCA European Network of Childbirth Associations
Initiativ Liewensufank asbl
20 rue de Contern
5955 Itzig, Luxemburg
Tel.: +3 52 36 05 97 11
Fax: +3 52 36 61 34

IACFO - INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS

Patti **Rundall**
Policy Director - Baby Milk Action / IBFAN
23 St Andrew's St
Cambridge CB2 3AX, United Kingdom
Tel.: +44 (1223) 46 44 20
Fax: +44 (1223) 46 44 17

IADSA - INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS

Simon **Pettman**
Executive Director
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
Email: secretariat@iadsa.be

Ric Hobby

Observer
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
Email: secretariat@iadsa.be

Dr Hirobumi Ohama

International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
Email: secretariat@iadsa.be

Boris Pimentel

Secretariat
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
Email: secretariat@iadsa.be

Prof David **Richardson**

Scientific Advisor
International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA)
50, Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 2 09 11 55
Fax: +32 (2) 2 23 30 64
Email: secretariat@iadsa.be

IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK

Elisabeth **Sterken**
International Baby Food Action Network (IBFAN)
6 Trinity Square
Toronto, Ontario M5G 1B1, Canada
Tel.: +1 (416) 5 95 - 98 19
Fax: +1 (416) 5 91 - 93 55

Lída Lhotská

Regional Coordinator for Europe
IBFAN
P.O. Box 157
1211 Geneva 19, Switzerland
Tel.: +41 (22) 7 98 91 64
Fax: +41 (22) 7 98 44 43
Email: Lida.Lhotska@gifa.org

Izeta Softic

A. Lebenicnik ZA
7500 Tuzla
Bosnia and Herzegovina
Tel.: +387 (35) 2 51 - 4 69
Fax: +387 (35) 2 51 - 4 69
Email: ssoftic@hotmail.com

ICA - INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE

Hiroshi Suzuki
Japanese Consumers' Co-operative Union (JCCU)
CO-OP Plaza 3-29-8
Shibuya
Shibuya-ku
Tokyo 150-8913, Japan
Tel.: +81 (3) 57 78 81 09
Fax: +81 (3) 57 78 80 08
Email: hiroshi.suzuki@jccu.coop

ICGMA - INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION

Ms Alison **Krester**
Director, Scientific and Nutrition Policy
International Council of Grocery Manufacturers Associations (ICGMA)
1010 Wisconsin Avenue, NW, Suite 900
Washington, DC 20007, USA
Tel.: +1 (202) 3 37 94 00
Fax: +1 (202) 3 37 45 08
Email: akretser@gmabrands.com

Mark **Mansour**
Partner - Keller & Heckman, LLP
1001 G Street NW
Suite 500 West
Washington, DC 20001, USA
Tel.: +1 (202) 4 34 42 33
Fax: +1 (202) 4 34 46 46
Email: mansour@khlaw.com

**IDACE - ASSOCIATION DES INDUSTRIES DES ALIMENTS
DIÉTÉTIQUES DE L'UNION EUROPÉENNE**

Ms Alice **Gravereaux**
Scientific and Regulatory Affairs
Association of the Food Industries for Particular
Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: alice.gravereaux@wanadoo.fr

Ms Ruth **Birt**
Association of the Food Industries for Particular
Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: alice.gravereaux@wanadoo.fr

Mr André **Carrier**
Association of the Food Industries for Particular
Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: alice.gravereaux@wanadoo.fr

Ms Sarah **Jacobs**
Association of the Food Industries for Particular
Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: alice.gravereaux@wanadoo.fr

Dr Elaine **Underwood**
Association of the Food Industries for Particular
Nutritional Uses of the European Union (IDACE)
194 rue de Rivoli - 75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: alice.gravereaux@wanadoo.fr

IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Dr Nils **Kühlsen**
Consultant for nutrition and health
Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.
Meckenheimer Allee 137
53115 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 9 82 43 16
Fax: +49 (228) 9 82 43 20
Email: n.kuehlsen@vdm-deutschland.de

Dr Willem A. **Roelfsema**
Friesland Coberco Dairy Foods
Postbus 226
8901 MA Leeuwarden, Netherlands
Tel.: +31 (58) 2 99 26 68
Fax: +31 (58) 2 99 24 50
Email: wa.roelfsema@fdf.nl

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Ms Gloria **Brooks-Ray**
Exponent, Inc. (formerly Novigen Sciences)
P.O. Box 97
Mountain Lakes, NJ 07046, USA
Tel.: +1 (973) 3 34 46 52
Fax: +1 (973) 3 34 46 52

**IOCCC - INTERNATIONAL OFFICE OF COCOA,
CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY**

Janet **Lambert**
IOCCC
rue Defacqz 1
1000 Brussels, Belgium
Tel.: +44 (14) 91 61 40 81
Fax: +44 (14) 91 61 40 86

**ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES**

Dr Andrée **Bronner**
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Ms Gayle **Crozier-Willi**
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Mr Marc **de Skowronski**
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Ms Christina **Drotz**
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
Chemin Auguste Pidou 3
1007 Lausanne, Switzerland
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Kathie Bolognese

Consultant - ISDI
Rue de Rivoli, 94
75001 Paris
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80

Ms Marieke Lugt

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Ms Mardi Mountford

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: andree.bronner@wanadoo.fr

Andries Trenning

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
Fax: +33 (1) 53 45 87 80
Email: andree.bronner@wanadoo.fr

IWGA - INTERNATIONAL WHEAT GLUTEN ASSOCIATION

Marcel Feys

Chairman - Regulatory Committee
International Wheat Gluten Association (IWGA)
Amylum Europe NV
Burchstraat 10
9300 Aalst, Belgium
Tel.: +32 (53) 73 33 15
Fax: +32 (53) 73 30 28
Email: FEYSM@amylum.com

MARINALG INTERNATIONAL

Pierre P. Kirsch

General Secretary
MARINALG INTERNATIONAL
85 Boulevard Haussmann
75008 Paris, France
Tel.: +33 (1) 42 65 41 58
Fax: +33 (1) 42 65 02 05
Email: marinalg@iway.fr

NHF - NATIONAL HEALTH FEDERATION

Scott C. Tips

Legal Counsel
National Health Federation
807 Montgomery Street
San Francisco, CA 94133
USA
Tel.: +1 (415) 2 96 - 70 03
Fax: +1 (305) 8 32 - 03 88

Dr Susan J. Negus

Scientific Advisor
National Health Federation
807 Montgomery Street, F 401
San Francisco, CA 94133
USA
Tel.: +1 (310) 7 87 - 70 02
Fax: +1 (310) 7 87 - 72 76

WGPAT- WORKING GROUP ON PROLAMIN ANALYSIS AND TOXICITY

Enrique Mendez

Professor
Centro Nacional de Biotecnologia
C.S.I.C.
Campus Universidad Autonoma
Cantoblanco
28049 Madrid
Spain
Tel.: +34 (91) 5 85 48 42
Fax: +34 (91) 5 85 45 06
Email: emendez@cnb.uam.es

Dr Martin Stern

Professor of Paediatrics
Chairman, Prolamin Working Group
University of Tübingen
University Children's Hospital
Hoppe-Seyler-Strasse 1
72074 Tübingen
Germany
Tel.: +49 (7071) 2 98 37 81
Fax: +49 (7071) 29 54 77
Email: martin.stern@med.uni-tuebingen.de

FAO - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Dr Prakash Shetty

Chief
Nutrition Planning Assessment and Evaluation Service
of the Food and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 33 41
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
Email: Prakash.Shetty@fao.org

Dr Maya **Pineiro**
Nutrition Officer (Food Control)
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
Via delle Terme di Caracalle
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 33 08
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
Email: Maya.Pineiro@fao.org

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION
James **Akré**, BA, MPIA
Technical Officer
Nutrition for Health & Development
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 7 91 - 33 25
Fax: +41 (22) 7 91 41 56
Email: akrej@who.int

CODEX SECRETARIAT
Ms Selma **Doyran**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programm
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 58 26
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
Email: Selma.Doyran@fao.org

Mr Michael **Canon**
Food Standards and Nutrition Officer
FAO Subregional Office for Central and Eastern
Europe
Benczur utca 34
1068 Budapest
Hungary
Tel.: +36 (1) 4 61 20 21
Fax: +36 (1) 3 51 70 29
Email: michael.canon@fao.org

GERMAN SECRETARIAT
Dr Petra **Schulte-Herbrüggen**
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel.: +49 (1888) 4 12 - 3227
Fax: +49 (1888) 4 12 - 37 15
Email: ccnfsdu@bfr.bund.de

Ms Dorothea **Kunze**
Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
P.O. Box 33 00 13
14191 Berlin
Germany
Tel.: +49 (1888) 4 12 - 48 11
Fax: +49 (1888) 4 12 - 37 15
Email: ccnfsdu@bfr.bund.de

Ms Gabriele **Restle**
Apostel-Paulus-Strasse 18
10825 Berlin
Germany
Tel.: +49 (30) 7 81 55 13

AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS
(À l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme vise les préparations pour nourrissons présentées sous forme liquide ou en poudre et destinées à remplacer, en cas de nécessité, le lait maternel et à satisfaire les besoins nutritionnels normaux des nourrissons. [Les dispositions de la présente norme visent également les nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux, à l'exception de quelques-unes qui doivent être modifiées pour répondre à ces besoins spéciaux.]

1.2 La norme contient des dispositions relatives à la composition, à la qualité et à l'innocuité, dans le but de garantir un produit salubre et adéquat au plan nutritionnel.

1.3 L'application de la norme devrait prendre en compte les recommandations formulées pour les pays dans le cadre du Code international pour le commerce des substituts du lait maternel et la résolution WHA54.2 (2001) de l'Assemblée mondiale de la santé.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION DU PRODUIT

2.1.1 Les préparations pour nourrissons sont des substituts du lait maternel spécialement fabriquées et pouvant satisfaire à elles seules les besoins nutritionnels [normaux] de nourrissons pendant les premiers mois de la vie jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.

2.1.2 Quand elles sont présentées sous forme liquide, les préparations pour nourrissons peuvent être soit données directement, soit préparées avec de l'eau salubre, potable et préalablement bouillie, conformément au mode d'emploi. Quand elles sont présentées en poudre, de l'eau salubre, potable et préalablement bouillie doit leur être ajoutée.

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

2.2 Autres définitions

Le terme de *nourrisson* concerne les enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

[3.1 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION

3.1.1 Les préparations pour nourrissons sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres constituants comestibles d'origine animale, y compris le poisson, ou d'origine végétale, dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons.

3.1.2 Les préparations pour nourrissons doivent contenir les proportions minimales et maximales suivantes de vitamines et sels minéraux sous forme assimilable, de choline, de protéines, de lipides et d'acides gras, de glucides et de calories par 100 kilocalories (ou 100 kilojoules):

	Quantité pour 100 kilocalories		Quantité pour 100 kilojoules	
	Minimale	Maximale	Minimale	Maximale
(a) Vitamines				
Vitamine A*	60 µg	180 µg	14 µg	43 µg
Vitamine D	40 U.I. ou 1 µg	100 U.I. ou 2,5 µg	10 U.I. ou 0,25 µg	25 U.I. ou 0,63 µg
Vitamine E (équivalents Alpha-tocophérol)	0,5 mg/g, d'acide ² linoléique, mais en aucun cas inférieure à 0,5 mg/100 kcal	N.S. ¹	0,5 mg/g, d'acide ² linoléique, mais en aucun cas inférieure à 0,1 mg/100 kJ	N.S. ¹
Acide ascorbique (Vitamine C)	8 mg	N.S. ¹	1,9 mg	N.S. ¹
Thiamine (Vitamine B ₁)	40 µg	N.S. ¹	10 µg	N.S. ¹
Riboflavine (Vitamine B ₂)	60 µg	N.S. ¹	14 µg	N.S. ¹
Niacine, équivalents niacine	0,8 mg	N.S. ¹	0,2 mg	N.S. ¹
Vitamine B ₆	15 µg/g de protéines mais en aucun cas inférieure à 35 µg/100 kcal	N.S. ¹	15 µg/g de protéines mais en aucun cas inférieure à 9 µg/100 kJ	N.S. ¹
Acide folique	4 µg	N.S. ¹	1 µg	N.S. ¹
Acide pantothénique	300 µg	N.S. ¹	70 µg	N.S. ¹
Vitamine B ₁₂	0,10 µg	N.S. ¹	0,025 µg	N.S. ¹
Vitamine K ₁	4 µg	N.S. ¹	1 µg	N.S. ¹
Biotine (Vitamine H)	1,5 µg	N.S. ¹	0,4 µg	N.S. ¹
(b) Sels minéraux				
Sodium (Na)	20 mg	60 mg	5 mg	15 mg
Potassium (K)	60 mg	145 mg	15 mg	35 mg
Chlore (Cl)	50 mg	125 mg	12 mg	29 mg
Calcium (Ca) ³	50 mg	N.S. ¹	12 mg	N.S. ¹
Phosphore (P) ³	25 mg	90 mg	6 mg	22 mg
Magnésium (Mg)	5 mg	15 mg	1,2 mg	3,6 mg
Fer (Fe)	0,5 mg	1,5 mg	0,12 mg	0,36 mg
Fer (Fe) ⁴	1 mg	2 mg	0,25 mg	0,5 mg
Iode (I)	5 µg	N.S. ¹	1,2 µg	N.S. ¹
Cuivre (Cu)	20 µg	80 µg	4,8 µg	19 µg
Zinc (Zn)	0,5 mg	N.S. ¹	0,12 mg	N.S. ¹
Zinc (Zn) ⁴	0,75 mg	2,4 mg	0,18 mg	0,6 mg
Manganèse (Mn)	5 µg	N.S. ¹	1,2 µg	N.S. ¹
Sélénium (Se)	7 µg	3 µg	N.S. ¹	0,7 µg
(c) Choline				
	N.S. ¹	N.S. ¹	1,7 mg	N.S. ¹

* Exprimée en équivalent de rétinol

¹ N.S. = Non spécifié

² Ou par gramme d'acides gras polyinsaturés, exprimés en acide linoléique

³ Le rapport Ca/P ne doit pas être inférieur à 1,2 ni supérieur à [2,0].

⁴ Dans les préparations obtenues à partir de protéines de soja, seules ou mélangées avec des protéines de lait de vache]

(d) Protéines

(i) Teneur en protéines = teneur en azote x 6,38 pour les protéines de lait de vache et leurs hydrolysats protéiques partiels.

Teneur en protéines = teneur en azote x 6,25 pour les isolats de protéines de soja et leurs hydrolysats protéiques partiels.

L'“indice chimique” signifie le rapport le plus bas entre la quantité de chaque acide aminé essentiel de la protéine soumise à l'essai et la quantité de chaque acide aminé correspondant de la protéine de référence (lait maternel, tel qu'il est défini à l'Annexe 1).

- (ii) Le produit contiendra des protéines en proportion au moins égale à 1,8 g/100 kcal (0,45 g/100 kJ) et ne dépassant pas 3 g/100 kcal (0,7 g/100 kJ).

A 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); néanmoins, pour faciliter les calculs, on peut faire la somme des concentrations de méthionine et de cystine.

[La valeur minimale fixée pour la qualité et la valeur maximale fixée pour la quantité de la protéine peuvent être modifiées par les autorités nationales selon leurs propres dispositions réglementaires et/ou les conditions locales].

- (iii) L'adjonction d'acides aminés isolés aux préparations pour nourrissons est autorisée exclusivement afin d'améliorer leur valeur nutritive pour les nourrissons. L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seules les formes L-naturelles des acides aminés devraient être utilisées.

(e) **Lipides et acides gras**

Le produit doit contenir:

- de l'acide linoléique (sous forme de glycérides) en proportion au moins égale à 300 mg/100 kcal (ou 70 mg/100 kJ) et ne dépassant pas 1 200 mg/100 kcal (285 mg/100 kJ);
- des lipides en proportion au moins égale à 4,4 g/100 kcal (1,05 g/100 kJ) et ne dépassant pas 6,5 g/100 kcal (1,5 g/100 kJ);
- la teneur en acide alpha-linolénique ne doit pas être inférieure à 50 mg/100 kcal (12 mg/100 kJ);
- le rapport acide linoléique/acide alpha-linolénique ne doit pas être inférieur à 5 ni supérieur à 15;
- la teneur en acides gras trans ne doit pas dépasser 4 % de la teneur totale en graisses;
- la teneur en acide érucique ne doit pas dépasser 1 % de la teneur totale en graisses;

(f) **Glucides**

Le produit doit contenir des glucides en proportion au moins égale à 7 g/100 kcal (1,7 g/100 kJ) et ne dépassant pas 14 g/100 kcal (3,4 g/100 kJ).

(g) **Teneur énergétique**

La teneur énergétique du produit ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (250 kJ/100 ml) et ne doit pas dépasser 75 kcal/100 ml (315 kJ/100 ml).

3.2 INGREDIENTS FACULTATIFS

3.2.1 En plus des exigences de composition énumérées à la section 3.1, d'autres [éléments nutritifs/ingrédients] peuvent au besoin être ajoutés pour fournir les [éléments nutritifs/substances] qui se trouvent habituellement dans le lait maternel et pour garantir que la composition du produit est telle qu'il peut constituer la seule source d'éléments nutritifs du nourrisson.

3.2.2 [L'utilité/l'adéquation/l'effet bénéfique] pour les utilisations nutritionnelles particulières des nourrissons ainsi que l'innocuité de ces éléments nutritifs doivent être scientifiquement démontrées.

3.2.3 Lorsque l'un quelconque de ces éléments nutritifs est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir une quantité suffisante permettant de parvenir aux effets recherchés sur la base des quantités contenues dans le lait maternel.

3.2.4 Seules des cultures produisant de l'acide L (+) lactique peuvent être utilisées.

3.3 COMPOSES VITAMINIQUES ET SELS MINERAUX

Les vitamines et les minéraux ajoutés conformément aux sections 3.1.2 (a,b,c,d) et 3.2.1 devraient être choisis parmi les substances énumérées dans les listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

3.4 CONSISTANCE ET GRANULOMETRIE

Lorsqu'il est préparé conformément aux instructions qui se trouvent sur l'étiquette, le produit ne doit pas contenir de grumeaux et de particules de grandes dimensions, et doit permettre l'obtention d'un aliment adapté à l'alimentation adéquate de nourrissons.

3.5 SPECIFICATIONS DE PURETE

Tous les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité, sans danger et pouvoir être ingérés par des nourrissons. Ils doivent être conformes aux conditions normales requises en matière de qualité, par exemple couleur, saveur et odeur.

3.6 INTERDICTION SPECIFIQUE

Le produit et ses constituants ne doivent pas avoir été traités par des rayonnements ionisants.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la fabrication des préparations pour nourrissons décrites à la Section 1 de la présente norme, compte tenu des restrictions suivantes:

	Concentration maximale dans 100 ml du produit prêt à la consommation
4.1 ÉPAISSISSANTS	
4.1.1 Gomme guar	0,1 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.1.2 Gomme de caroube ¹	0,1 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
4.1.3 Phosphate de diamidon	0,5 g, seul ou en combinaison, uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de soja
4.1.4 Phosphate de diamidon acétylé	
4.1.5 Phosphate de diamidon phosphaté	
4.1.6 Amidon hydroxypropylique	2,5 g, seul ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
4.1.7 Carragénine	0,03 g uniquement dans les préparations liquides de type courant pour nourrissons à base de soja 0,1 g uniquement dans les préparations liquides pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés
4.2 ÉMULSIFIANTS	
4.2.1 Lécithine	0,5 g dans tous les types de préparations pour nourrissons

¹ Confirmation provisoire.

4.2.2 Mono- et diglycérides 0,4 g dans tous les types de préparations pour nourrissons

4.3 AJUSTEURS DU PH

<p>4.3.1 Hydroxyde de sodium 4.3.2 Bicarbonate de sodium 4.3.3 Carbonate de sodium 4.3.4 Hydroxyde de potassium 4.3.5 Bicarbonate de potassium 4.3.6 Carbonate de potassium</p>	<p>Limité par les bonnes pratiques de fabrication et dans les fourchettes prévues pour le sodium et le potassium à la section 3.1.2 (c) dans tous les types de préparations pour nourrissons</p>
---	--

<p>4.3.7 Hydroxyde de calcium 4.3.8 Citrate de sodium 4.3.9 Citrate de potassium 4.3.10 Acide L(+) lactique 4.3.11 Acide citrique</p>	<p>Limité par les bonnes pratiques de fabrication dans tous les types de préparations pour nourrissons</p>
---	--

4.4 ANTIOXYGENES

<p>4.4.1 Mélange concentré de tocophérols 4.4.2 Palmitate de L-ascorbyle</p>	<p>1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons</p>
--	--

]

[PROPOSITION ALTERNATIVE

[SECTION 4. ADDITIVES

			Maximum level in 100 ml of the ready-to-drink product
4.1	Thickening Agents		
	INS no.		
4.1.1	412	Guar gum	0.1 g in all types of infant formula
4.1.2	410	Carob bean gum (Locust bean gum)	0.1 g in all types of infant formula
4.1.3	1412	Distarch phosphate	} 0.5 g singly or in combination in soy-based infant formula only
4.1.4	1414	Acetylated distarch phosphate	
4.1.5	1413	Phosphated distarch phosphate	
4.1.6	1440	Hydroxypropyl starch	} 2.5 g singly or in combination in hydrolyzed protein and/or amino acid-based infant formula only
4.1.7	407	Carrageenan	0.03 g in regular milk- and soy-based liquid infant formula only 0.1 g in hydrolyzed protein and/or amino acid-based infant formula only
4.2	Emulsifiers		
4.2.1	322	Lecithin	0.5 g in all types of infant formula *
4.2.2	471	Mono- and diglycerides	0.4 g in all types of infant formula *
4.2.3	472 c	Citric and fatty acid esters of glycerol	0.75 g in powder formula * 0.9 g in liquid formula containing partially hydrolyzed protein, peptides or amino acids *
4.2.4	473	<i>Sucrose esters of fatty acids</i>	12 mg in formula containing hydrolyzed protein, peptides or amino acids *
			* If more than one of the substances INS Nos. 322, 471, 472c and 473 are added, the maximum level for each of those substances is lowered with the relative part as present of the other substances

4.3 pH-Adjusting Agents			
4.3.1	524	Sodium hydroxide	} Limited by GMP and within the limits for sodium and potassium in Section 3.1.2 (c) in all types of infant formula
4.3.2	500ii	Sodium hydrogen carbonate	
4.3.3	500i	Sodium carbonate	
4.3.4	525	Potassium hydroxide	
4.3.5	501ii	Potassium hydrogen carbonate	
4.3.6	501i	Potassium carbonate	
4.3.7	526	Calcium hydroxide	
4.3.8	331 (i, iii)	Sodium citrate	
4.3.9	332 (i, ii)	Potassium citrate	
4.3.10	270	L(+) Lactic acid	
4.3.11	330	Citric acid	
4.3.12	338	Orthophosphoric acid	} Limited by GMP and within the limits for sodium and potassium in Section 3.1.2 (c) in all types of infant formula
4.3.13	339 (i, ii, iii)	Sodium orthophosphates	
4.3.14	340 (i, ii, iii)	Potassium orthophosphates	
4.4 Antioxidants			
4.4.1	306	Mixed tocopherols concentrate	} 1 mg in all types of infant formula singly or in combination
4.4.2	307	Alpha-Tocopherol	
4.4.3	304	L-Ascorbyl palmitate	1 mg in all types of infant formula
4.5 Packaging Gas (Propellants)			
4.5.1	290	Carbon dioxide	GMP
4.5.2	941	Nitrogen	GMP
4.5.3	942	Nitrous oxide	GMP
4.5.4	938	Argon	GMP
4.5.5	939	Helium	GMP
4.5.6	948	Oxygen	GMP
4.5.7	949	Hydrogen	GMP

1

4.5 PRINCIPES DU TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire ne doit être présent à la suite d'un transfert à partir des matières premières ou d'autres ingrédients, à l'exception:

- a) des additifs alimentaires mentionnés aux sections 4.1 à 4.4 (ou 4.5) de la présente norme dans les limites des concentrations maximales stipulées dans la norme; et
- b) des substances supports mentionnées dans la liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, dans les limites des concentrations maximales stipulées dans cette liste.

5. CONTAMINANTS

5.1 RESIDUS DE PESTICIDES

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon les bonnes pratiques de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasiner ou la transformation des matières premières ou du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus possible.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

Le produit ne contiendra pas de contaminants ni de substances indésirables (par exemple substances biologiquement actives) en quantités susceptibles de représenter un danger pour la santé du nourrisson.

Le produit couvert par les dispositions de la norme se conformera aux limites maximales de résidus et aux concentrations maximales stipulées par la Commission du Codex Alimentarius.

Niveau maximum

Plomb	0,02 mg/kg (dans le produit prêt à l'emploi)
-------	--

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997) et au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979).

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

7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés; de l'azote et du gaz carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture.

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

8. REMPLISSAGE DES RECIPIENTS

Dans le cas de produits présentés sous une forme prête à la consommation, les récipients doivent être remplis comme suit:

- i) pas moins de 80 % v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 oz),
- ii) pas moins de 85 % v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 à 8 oz); et
- iii) pas moins de 90 % v/v - produits pesant plus de 250 g (8 oz).

par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli.

9. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985 (Rév. 1-1991)), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 Nom du produit

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

9.1.1 Le produit doit être désigné soit par les termes "Préparation pour nourrissons", soit par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature du produit, conformément aux usages nationaux.

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

9.1.3 Si le lait de vache est l'unique source de protéines, le produit peut être étiqueté "Préparation lactée pour nourrissons".

9.1.4 Quand un produit ne contient ni lait ni dérivé du lait, il sera étiqueté "sans lait ni produits laitiers" ou portera une mention équivalente.

[9.1.5 Les produits destinés aux nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux doivent être étiquetés de façon à indiquer clairement le besoin spécial auquel la préparation est destinée à répondre, ainsi que la ou les propriétés diététiques alléguées. [Aucune allégation relative à la santé ne doit être faite concernant les propriétés diététiques du produit.]]

9.1.6 [Les produits ne contenant pas moins de 0,5 mg de fer (Fe)/100 kilocalories doivent être étiquetés "Préparations pour nourrissons contenant du fer ajouté".]

ou

[Les produits contenant moins de 0,5 mg de fer (Fe)/100 kcal doivent porter une étiquette indiquant que lorsque le produit est donné à des enfants âgés de plus de quatre mois, leur besoin total en fer doit être couvert par des sources supplémentaires.]

9.2 LISTE DES INGREDIENTS

9.2.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais 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 noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

9.3 DECLARATION DE LA VALEUR NUTRITIVE

Les renseignements d'ordre nutritionnel déclarés sur l'étiquette doivent comporter les éléments d'information ci-après 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 de l'aliment tel qu'il est vendu ainsi que 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, sel minéral, choline spécifiée à la section 3.1.2 ainsi que tout autre ingrédient spécifié à la section 3.2 de la présente norme par 100 grammes de l'aliment tel qu'il est vendu ainsi que 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 nutriments sous a) et b) par 100 kilocalories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

9.4 DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

9.4.1 La date 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 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.

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 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 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

9.6 SPECIFICATIONS D'ETIQUETAGE SUPPLEMENTAIRES

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) [une mention indiquant la supériorité de l'allaitement au sein ou du lait maternel, par exemple le libellé: le lait maternel est le meilleur aliment pour votre bébé, il le protège contre la diarrhée et autres maladies];

ou:

b) [le libellé: "le lait maternel est le meilleur aliment pour votre bébé" ou une déclaration similaire relative à 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 et à son bon emploi;

d) des instructions pour une préparation correcte;

e) un avertissement précisant qu'une préparation erronée du produit présente un risque pour la santé et un avertissement que tout reste de préparation doit être jeté après chaque usage.

9.6.2 L'étiquette ne doit pas porter d'images de nourrissons et de femmes, ni autre représentation ou texte idéalisant l'emploi de la préparation pour nourrissons. L'étiquette illustrera par un dessin le mode d'emploi du produit et les méthodes d'administration.

9.6.3 Les mots “humanisé”, “maternisé” ou autres mots semblables ne doivent pas être utilisés.

9.6.4 L'étiquette doit porter une information indiquant que les nourrissons devraient recevoir une alimentation de complément en sus de la préparation pour nourrisson à partir d'un âge où le produit convient à leur croissance spécifique et aux besoins de leur développement, sur avis d'un agent sanitaire indépendant, et en tout état de cause à partir de l'âge de six mois révolus.

9.6.5 [Le produit sera étiqueté de manière à éviter tout risque de confusion entre préparation pour nourrissons et préparation de suivi.]

10. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Fibres diététiques, total	AOAC 991.43
Iode (préparations à base de lait)	AOAC 992.24
Acide pantothénique	AOAC 992.07
Acide pantothénique	<i>The Analyst</i> 89 (1964)(1) 3-6, 232 US Dept Agr., <i>Agr. Handbook</i> 97 (1965)
Vitamine A	AOAC 974.29
Vitamine A (isomères de rétinol)	AOAC 992.04
Vitamine A (rétinol)	AOAC 992.06
Vitamine A dans les aliments auxquels on a ajouté de la carotène comme source de vitamine A	AOAC 942.15
Vitamine K1	AOAC 992.27
Vitamine D (D3, préparations pour nourrissons à base de lait)	AOAC 992.26
Vitamine E	AOAC 971.30
Vitamine E (préparations pour nourrissons à base de lait)	AOAC 992.03
Vitamine B12	AOAC 952.20
Vitamine B6	AOAC 961.15
Vitamine C	AOAC 967.22; AOAC 967.21
Détermination de la choline	AOAC 999.14 (Méthode Enzymatique)
Détermination de la vitamine K	AOAC 999.15 (Méthode LC)

Détection des aliments irradiés	Méthodes Générales du Codex
Détermination du plomb	Méthodes Générales du Codex
Calcium	AOAC 984.27
Chlore	
Glucides	Méthode décrite dans CAC/VOL IX-Ed.1, Part III
Protéine brute	Méthode décrite dans CAC/VOL IX-Ed.1, Part III
Matières grasses	CAC/RM 55-1976
Remplissage de récipients	CAC/RM 46-1972
Acide folique	AOAC 944.12
Linoléates (sous la forme de glycérides)	AOAC 922.06; 969.33; 963.22; 979.19
Pertes au séchage	AOAC 934.01; AOAC 925.23
Nicotinamide pour les aliments non basés sur le lait	AOAC 961.14
Nicotinamide pour les aliments à base de lait	AOAC 944.13
Phosphore	AOAC 986.24
Coefficient d'efficacité protéique (CEP)	AOAC 960.48
Riboflavine	AOAC 970.65
Sodium et potassium	AOAC 984.27
Sodium et potassium	ISO 8070:1987 IDF 119A/1987
Thiamine	AOAC 942.23
Total fibres diététiques	AOAC 985.29

APPENDICE 1

Acides aminés essentiels et semi-essentiels présents dans le lait maternel

Aux fins de la présente norme, les acides aminés essentiels et semi-essentiels présents dans le lait maternel, exprimés en mg par 100 kJ et 100 kcal sont les suivants:

	par 100 kJ	par 100 kcal
Arginine	25	107
Cystine	11	44
Histidine	12	47
Isoleucine	20	83
Leucine	40	167
Lysine	28	119
Méthionine	6	23
Phénylalanine	18	75
Thréonine	18	77
Tryptophane	7	31
Tyrosine	20	85
Valine	24	99

**AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES
POUR LES NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE**

(À l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les aliments transformés à base de céréales destinés à l'alimentation des nourrissons à titre de complément généralement à partir de l'âge de 6 mois, en tenant compte des besoins nutritionnels individuels des nourrissons, et à l'alimentation des enfants en bas âge en tant qu'élément d'un régime progressivement diversifié conformément à la résolution WHA54.2 (2001) de l'Assemblée mondiale de la santé.

2. DESCRIPTION

Les aliments transformés à base de céréales sont préparés essentiellement à partir d'une ou de plusieurs céréales usinées qui devraient constituer au moins 25% du mélange final sur la base du poids sec.

2.1 DEFINITIONS DU PRODUIT

La norme fait la distinction entre quatre catégories:

2.1.1 Les produits constitués de céréales qui sont ou qui doivent être préparés pour la consommation avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés.

2.1.2 Les céréales contenant un aliment ajouté à teneur élevée en protéines qui sont ou qui doivent être reconstituées avec de l'eau ou un autre liquide approprié exempt de protéines.

2.1.3 Des pâtes qui doivent être utilisées après cuisson dans de l'eau bouillante ou dans d'autres liquides appropriés.

2.1.4 Des biscottes et biscuits à utiliser tels quels ou écrasés, après adjonction d'eau, de lait ou d'autres liquides appropriés.

2.2 AUTRES DEFINITIONS

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

2.2.2 Le terme **enfant en bas âge** désigne un enfant de plus de 12 mois mais de moins de 3 ans (36 mois).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 COMPOSITION ESSENTIELLE

3.1.1 Les produits définis ci-dessus (2.1.1-2.1.4) sont préparés essentiellement à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin. Ils peuvent aussi contenir des légumineuses (légumes secs), des racines amylicées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amylicées ou des graines d'oléagineux en faibles proportions.

3.1.2 Les spécifications relatives à l'énergie et aux éléments nutritifs concernent le produit prêt à l'emploi tel qu'il a été commercialisé ou préparé selon les instructions du fabricant, sauf indication contraire.

3.2 DENSITE ENERGETIQUE

La densité énergétique des aliments transformés à base de céréales ne doit pas être inférieure à 0,8 kcal/100 g (3,3 kJ/100 g).

3.3 PROTEINES

3.3.1 L'indice chimique de la protéine ajoutée sera au moins égal à 80% de celui de la protéine de référence ou le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine présente dans le mélange sera égal à au moins 70% de celui de la protéine de référence. Quel que soit le cas, l'adjonction d'acides aminés est autorisée exclusivement en vue d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange protéique, et seulement dans les proportions nécessaires à cette fin. Seules les formes L-naturelles des acides aminés devraient être utilisées.

3.3.2 Pour les produits mentionnés aux sections 2.1.2 et 2.1.4, la teneur en protéines ne doit pas être supérieure à 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).]

3.3.3 Pour les produits mentionnés à la section 2.1.2, la teneur en protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g /100 kJ (2 g/100 kcal).]

3.3.4 Pour les biscuits mentionnés à la section 2.1.4 fabriqués avec des aliments à haute teneur protéique et présentés comme tels, les protéines ajoutées ne doivent pas être inférieures à 0,36 g /100 kJ (1,5 g /100 kcal).

3.4 GLUCIDES

3.4.1 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés aux sections 2.1.1 et 2.1.4:

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal);
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).

3.4.2 En cas d'adjonction de sucrose, de fructose, de glucose, de sirop de glucose ou de miel aux produits mentionnés à la section 2.1.2:

- la quantité de glucides ajoutés provenant de ces sources ne doit pas dépasser 2 g/100 kJ (8,4 g/100 kcal);
- la quantité de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

3.5 LIPIDES

Pour les produits mentionnés à la section 2.1, la teneur en lipides ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):

- la quantité d'acide linoléique (sous forme de triglycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) ni supérieure à 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal).

[- la quantité d'acide laurique ne dépassera pas 15 % de la teneur totale en lipides

- la quantité d'acide myristique ne dépassera pas 15 % de la teneur totale en lipides]

[L'utilisation de lipides partiellement hydrogénés est interdite pour ces produits]

[La teneur minimum en lipides des produits de la catégorie 2.1.2 doit être de 3,3 g/100 kcal (0,8 g/100kJ)]

3.6 SELS MINERAUX

3.6.1 La teneur en sodium des produits décrits aux sections 2.1.1 à 2.1.4 de la présente norme ne doit pas dépasser [100 mg/100 kcal] du produit prêt à la consommation, sauf dans le cas de produits destinés aux enfants âgés de plus d'un an, pour lesquels la teneur en sodium ne doit pas dépasser [200 mg/100 kcal].

3.6.2 La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) pour les produits mentionnés à la section 2.1.2.

3.6.3 La teneur en calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) pour les produits contenant du lait mentionnés à la section 2.1.4.

3.7 VITAMINES

3.7.1 La quantité de vitamine B1 (thiamine) ne doit pas être inférieure à [15 µg/100 kJ] [(60 µg/100 kcal)].

3.7.2 Pour les produits mentionnés à la section 2.1.2, les quantités de vitamine A et de vitamine D exprimées en µg/100 kcal doivent se situer dans les fourchettes ci-après:

	µg/100kcal	µg/100kJ
Vitamine A (en µg équivalent rétinol)	60 - 180	14-43
Vitamine D	1 - 3	0.25-0.75

Ces limites s'appliquent aussi à d'autres aliments transformés à base de céréales lorsque les vitamines A ou D sont ajoutées.

3.7.3 Les dérogations aux quantités maximales de vitamine A et D mentionnées au point 3.7.2 et l'adjonction de vitamines et de sels minéraux pour lesquels aucune disposition ne figure ci-dessus devront être conformes à la législation du pays où le produit est vendu.

3.7.4 Les vitamines et/ou sels minéraux ajoutés devraient être choisis parmi les substances énumérées dans les Listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour les nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

3.8 INGREDIENTS FACULTATIFS

3.8.1 Outre les matières premières énumérées à la section 3.1, d'autres ingrédients adaptés aux nourrissons de plus de six mois et aux enfants en bas âge peuvent être utilisés.

3.8.2 Les produits contenant du miel ou du sirop d'érable doivent être traités de manière à détruire les spores de *Clostridium botulinum*, le cas échéant.

3.8.3 Le cacao ne peut être utilisé que dans les produits à consommer à partir de l'âge de [neuf] mois, et à une concentration maximale de 1,5% m/m du produit prêt à la consommation.

3.9 FACTEURS DE QUALITE

3.9.1 Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, sains, convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être de bonne qualité.

3.9.2 Tous les procédés de transformation et de déshydratation devraient être effectués de façon à réduire au minimum la perte de valeur nutritive, et plus particulièrement de qualité protéique.

3.9.3 La teneur en eau des produits doit être régie par les bonnes pratiques de fabrication pour les différentes catégories de produits et se situer à un niveau propre à réduire au minimum la perte de valeur nutritive et à empêcher la multiplication des micro-organismes.

3.10 CONSISTANCE ET GRANULOMETRIE

3.10.1 Une fois reconstitués conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette, les aliments transformés à base de céréales doivent avoir une texture appropriée pour [l'alimentation à la cuillère] des nourrissons ou des enfants en bas âge conformément à l'âge indiqué pour le produit.

3.10.2 Les biscottes et biscuits peuvent être utilisés à l'état sec, de façon à permettre et à encourager la mastication, ou ils peuvent être utilisés ou préparés à l'utilisation sous forme liquide par mélange avec de l'eau ou un autre liquide approprié, de façon à obtenir une consistance analogue à celle des céréales séchées.

3.11 INTERDICTION SPECIFIQUE

Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la préparation des aliments transformés à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels qu'ils sont décrits à la section 2.1 de la présente norme (dans 100 g de produit sur la base du poids sec, sauf indication contraire):

Maximum level in 100 g of the product			
4.1	Emulsifiers		
4.1.1	322	Lecithin	1.5 g
4.1.2	471	Mono- and diglycerides	1.5 g
4.1.3	472a	Acetic and fatty acid esters of glycerol	} 0.5 g singly or in combination
4.1.4	472b	Lactic and fatty acid esters of glycerol	
4.1.5	472c	Citric and fatty acid esters of glycerol	
4.2	pH-Adjusting Agents		
4.2.1	500ii	Sodium hydrogen carbonate	GMP, within the limits for sodium
4.2.2	501ii	Potassium hydrogen carbonate	} GMP
4.2.3	170i	Calcium carbonate	
4.2.4	270	L(+) Lactic acid	1.5 g
4.2.5	330	Citric acid	2.5 g
4.2.6	260	Acetic acid (Acetic acid, glacial)	} Only for pH adjustment GMP
4.2.7	261	Potassium acetates	
4.2.8	262 (i, ii)	Sodium acetates	
4.2.9	263	Calcium acetate	
4.2.10	296	Malic acid (DL) - L(+)-form only	
4.2.11	325	Sodium lactate (solution) - L(+)-form only	
4.2.12	326	Potassium lactate (solution) - L(+)-form only	
4.2.13	327	Calcium lactate - L(+)-form only	
4.2.14	331 (i, ii)	Sodium citrate	
4.2.15	332 (i, ii)	Potassium citrate	
4.2.16	333	Calcium citrate	
4.2.17	507	Hydrochloric acid	
4.2.18	524	Sodium hydroxide	
4.2.19	525	Potassium hydroxide	
4.2.20	526	Calcium hydroxide	
4.2.21	575	Glucono delta-lactone	} 0.5 g singly or in combination Tartrates as residue in biscuits and rusks
4.2.22	334; 335 i, ii; 336 i, ii; 337	Tartrates - L(+)-forms only	
4.2.23	338	Orthophosphoric acid	} Only for pH adjustment 0.1 g as P ₂ O ₅
4.2.24	339i-iii	Sodium orthophosphates	
4.2.25	340i-iii	Potassium orthophosphates	
4.2.26	341i-iii	Calcium orthophosphates	
4.3	Antioxidants		
4.3.1	306	Mixed tocopherols concentrate	} 300 mg/kg fat, singly or in combination
4.3.2	307	Alpha-tocopherol	
4.3.3	304	L-Ascorbyl palmitate	200 mg/kg fat
4.3.4	300, 301, 303	L-Ascorbic acid and its sodium and potassium salts	50 mg, expressed as ascorbic acid and within the limits for sodium
4.3.5	302	Calcium ascorbate	20 mg, expressed as ascorbic acid
4.4	Flavours		
4.4.1		Vanilla extract	GMP
4.4.2		Ethyl vanillin	} 7 mg on an as consumed basis
4.4.3		Vanillin	

4.5	Enzymes		
4.5.1		Malt carbohydrases	GMP
4.6 Leavening Agents			
4.6.1	503i	Ammonium carbonate	} Limited by GMP
4.6.2	503ii	Ammonium hydrogen carbonate	
4.6.3	500 (i, ii)	Sodium carbonates	Limited by GMP
4.6.4	501 (i, ii)	Potassium carbonates	Limited by GMP
4.7 Thickening Agents			
4.7.1	410	Carob bean gum	} Singly or in combination: 1 g in weaning food 2 g in gluten-free cereal based foods
4.7.2	412	Guar gum	
4.7.3	414	Gum Arabic	
4.7.4	425	Xanthan gum	
4.7.5	440	Pectins (Amidated and Non-Amidated)	
4.7.6	1404	Oxidized starch	} 5 g singly or in combination
4.7.7	1410	Monostarch phosphate	
4.7.8	1412, 1413, 1414, 1422	Modified starches	
4.7.9	1420	Starch acetate esterified with acetic anhydride	
4.7.10	1450	Starch sodium octenyl succinate	
4.7.11	1451	Acetylated oxidized starch	
4.8 Anti-caking Agent			
4.8.1	551	Silicon dioxide (amorphous)	0.2 g, for dry cereals only
4.9 Packaging Gas (Propellants)			
4.9.1	290	Carbon dioxide	GMP
4.9.2	941	Nitrogen	GMP
4.9.3	942	Nitrous oxide	GMP
4.9.4	938	Argon	GMP
4.9.5	939	Helium	GMP
4.9.6	948	Oxygen	GMP
4.9.7	949	Hydrogen	GMP

5. CONTAMINANTS

5.1 RESIDUS DE PESTICIDES

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou la transformation des matières premières ou du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus vite possible.

La limite prendra en compte la nature spécifique des produits concernés et le groupe spécifique de la population auquel ils sont destinés.

5.2 AUTRES CONTAMINANTS

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

6. HYGIENE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

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

7. CONDITIONNEMENT

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

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

8. ETIQUETAGE

8.1.1 [Les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1- 1991, Volume 1 du Codex Alimentarius) sont applicables pour la présente norme. Référence faite à la section 7 de la norme, les autorités nationales peuvent limiter encore l'utilisation de matériel illustré.]

ou

8.1.1 [L'étiquette ne comportera pas d'image ni de texte idéalisant ou suggérant un âge inadéquat pour l'introduction de tels produits.]

[Il ne sera pas fait d'allégation santé ou nutritionnelle concernant les propriétés diététiques des produits couverts par les dispositions de la présente norme.]

8.1.2 Toute indication requise sur l'étiquette devra être formulée dans la ou les langue(s) appropriée(s) du pays où le produit est vendu.

8.2 NOM DE L'ALIMENT

Le produit doit être désigné par les noms: "Céréales séchées pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", "Biscottes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", "Biscuits" (ou "Biscuits au lait") pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge), ou "Pâtes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge), ou toute autre désignation appropriée indiquant la véritable nature du produit, conformément à la législation nationale.

8.3 LISTE DES INGREDIENTS

8.3.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

8.3.2 Les ingrédients et les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

8.4 DECLARATION DE LA VALEUR NUTRITIVE

8.4.1 Les renseignements d'ordre nutritionnel déclarés sur l'étiquette doivent comporter les éléments d'information ci-après indiqués dans l'ordre suivant:

- a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et en kilojoules (kJ) et la quantité de protéines, de glucides et de lipides exprimée en grammes (g) par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité spécifiée de l'aliment suggérée pour la consommation;
- b) outre tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale, la quantité totale dans le produit fini de chacun des sels minéraux et vitamines ajouté en conformité à la section 3.2.2 doit être déclarée par 100 g de l'aliment ainsi que par portion suggérée;
- c) la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux lorsque leur déclaration n'est pas visée par les dispositions de la section 8.3.1 (b) exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité spécifiée de l'aliment suggérée pour la consommation.

8.4.2 Lorsque leur déclaration n'est pas couverte par les dispositions de la section 8.3.1 (b) l'étiquetage pourra porter la quantité moyenne des vitamines et sels minéraux exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit vendu et le cas échéant par quantité spécifiée de l'aliment suggérée pour la consommation.

8.5 DATAGE ET INSTRUCTIONS D'ENTREPOSAGE

8.5.1 La date 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 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. 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)".

8.5.2 En plus de la date, toutes les conditions particulières pour l'entreposage de l'aliment doivent être indiquées si la validité de la date en dépend.

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

8.6 MODE D'EMPLOI

8.6.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

8.6.2 Pour les produits visés au point 2.1.1, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser "A mélanger à l'aide de lait ou de préparation pour nourrissons, mais pas avec de l'eau" ou une mention équivalente.

8.6.3 La présence ou l'absence de gluten doit être indiquée sur l'étiquette.

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

8.7 PRESCRIPTIONS COMPLEMENTAIRES

Les produits visés par la présente norme ne sont pas des substituts du lait maternel et ne doivent pas être présentés comme tels.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir la section sur les méthodes de l'avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons.

En outre:

Détection des aliments irradiés

Méthodes générales du Codex.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LES COMPLÉMENTS ALIMENTAIRES EN VITAMINES ET SELS MINÉRAUX

(À l'étape 3 de la Procédure)

PREAMBULE

La plupart des personnes disposant d'une alimentation équilibrée trouvent en général les éléments nutritifs dont elles ont besoin dans les aliments qu'elles consomment habituellement. Les aliments contenant de nombreuses substances bonnes pour la santé, il faudrait encourager les gens à choisir une alimentation équilibrée avant d'envisager en complément la prise de vitamines et de sels minéraux. Les vitamines et sels minéraux servent à compléter l'alimentation quotidienne dans les cas où l'apport d'aliments est insuffisant, ou si les consommateurs considèrent que leur alimentation doit être complétée.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les présentes directives visent les compléments en vitamines et sels minéraux servant à compléter l'alimentation quotidienne si et où nécessaire avec des vitamines et/ou sels minéraux.

1.2 Il appartient aux autorités nationales de décider si les compléments en vitamines et sels minéraux sont des médicaments ou des aliments. Ces directives s'appliquent dans les juridictions dans lesquelles les produits définis à la section 2.1 sont réglementés comme produits alimentaires.

1.3 Les présentes directives ne visent pas les aliments diététiques ou de régime tels qu'ils sont définis dans la Norme Générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN 146-1985).

2. DEFINITIONS

2.1 Aux fins de ces directives, les compléments en vitamines et sels minéraux tirent leur valeur nutritionnelle principalement des sels minéraux et/ou des vitamines qu'ils contiennent. Les compléments en vitamines et sels minéraux sont des sources de formes concentrées de ces éléments nutritifs, seuls ou en combinaison, commercialisés sous forme de gélules, comprimés, poudres, solutions, etc., ne se présentant pas sous la forme de produits alimentaires conventionnels et ne fournissant pas une quantité importante d'énergie. [Ils servent à compléter le régime journalier avec ces éléments nutritifs dans les cas où l'apport alimentaire ne suffit pas ou lorsque le consommateur estime que son régime a besoin d'être complété].

3. COMPOSITION

3.1 SÉLECTION DES VITAMINES ET SELS MINÉRAUX

3.1.1 Les compléments en vitamines et sels minéraux devraient contenir des vitamines/provitamines et des sels minéraux dont la valeur nutritionnelle pour les êtres humains a été prouvée par des données scientifiques et dont le statut en tant que vitamines et sels minéraux est reconnu par la FAO/OMS.

3.1.2 La sélection de sources de vitamines et sels minéraux admissibles devrait se fonder sur des critères tels que la sécurité et la biodisponibilité. En outre, les critères de pureté devraient tenir compte des documents établis par la FAO/OMS ou les pharmacopées [et le cas échéant de la législation nationale].

[3.1.3 L'utilisation de compléments en vitamines et sels minéraux en prise individuelle peut être [limitée] pour des raisons de protection sanitaire et de sécurité du consommateur, en tenant compte des particularités régionales ou nationales concernant la situation alimentaire de la population.]

3.1.4 Les compléments en vitamines et sels minéraux peuvent contenir toutes les vitamines et tous les sels minéraux conformes aux critères visés à la section 3.1.1, sous forme de vitamines et/ou sels minéraux seuls ou d'un mélange approprié de vitamines et/ou sels minéraux.

3.2 TENEUR EN VITAMINES ET SELS MINÉRAUX

3.2.1 La teneur minimale de chaque vitamine et/ou sel minéral intervenant dans un complément en vitamines et sels minéraux par portion journalière de consommation telle que préconisée par le fabricant doit représenter [15 % à 33 %] de l'apport journalier recommandé tel que déterminé par la FAO/OMS.

3.2.2 [La teneur maximale de chaque vitamine et/ou sel minéral intervenant dans un complément en vitamines et sels minéraux par portion journalière de consommation telle que préconisée par le fabricant ne doit pas dépasser [100 %] de l'apport journalier recommandé tel que déterminé par la FAO/OMS.]

ou

3.2.2 [Il y aura lieu de déterminer des teneurs maximales en vitamines et sels minéraux dans les compléments en vitamines et sels minéraux par portion journalière de consommation telle que préconisée par le fabricant en tenant compte des critères suivants:

(a) des niveaux supérieurs sûrs de vitamines et sels minéraux établis par une évaluation des risques scientifique fondée sur des données scientifiques généralement reconnues et intégrant le cas échéant les différents degrés de sensibilité de divers groupes de consommateurs;

(b) l'apport journalier en vitamines et sels minéraux provenant d'autres sources alimentaires.

Lors de la détermination de niveaux maximaux, les valeurs d'apport de référence en vitamines et sels minéraux pour la population devraient également être dûment prises en compte.]

3.2.3 Pour les vitamines et les sels minéraux présentant une marge de sécurité étroite entre l'apport journalier recommandé et la concentration avec effet nocif, des limites maximales différentes pour la dose quotidienne peuvent être établies au niveau national.

4. CONDITIONNEMENT

4.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients pouvant préserver les qualités d'hygiène et autres qualités de l'aliment.

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

4.3 Les compléments en vitamines et sels minéraux doivent être mis sur le marché dans des emballages impossibles à ouvrir par les enfants.

5. ETIQUETAGE

5.1 L'étiquetage des compléments en vitamines et sels minéraux est réalisé selon la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Codex-Stan 1-1985, Rev. 1-1991) ainsi que selon les Directives générales sur les allégations (CAC/GL 1-1979) .

[5.2 La désignation commerciale du produit est "complément en vitamines et sels minéraux" ou "préparation minérale/vitaminique diététique pour compléter le régime avec ...", avec la liste des éléments nutritifs contenus.

[5.3 La quantité de vitamines et de sels minéraux présente dans le produit sera déclarée sur l'étiquette sous forme numérique. Les unités à utiliser sont les unités de poids.

5.4 Les quantités de vitamines et de sels minéraux déclarées sont celles par portion du produit tel que recommandé pour une consommation journalière sur l'étiquetage et par dose d'unité selon le cas.

5.5 L'information relative aux vitamines et aux sels minéraux sera également exprimée en pourcentage des valeurs de référence mentionnées, selon le cas, dans les directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel.]

5.6 L'étiquette doit porter les recommandations relatives à l'ingestion (quantité, fréquence, circonstances particulières).

5.7 Un avertissement doit figurer sur l'étiquette [si le produit contient une quantité importante d'un élément nutritif qui peut être toxique].

[5.8 L'étiquette doit contenir la déclaration suivante: les compléments ne peuvent être utilisés à long terme comme substituts de repas.

5.9 Toutes les étiquettes porteront une déclaration quant au fait que le complément doit être pris sur avis d'un nutritionniste, d'un diététicien ou d'un médecin.]