

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

ALINORM 06/29/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**Vingt-neuvième session
Genève (Suisse), 3 - 8 juillet 2006**

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

**Bonn (Allemagne)
21 - 25 novembre 2005**

Note: La lettre circulaire CL 2005/53-NFSDU est incluse dans le présent document.

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

**CL 2005/53-NFSDU
Décembre 2005**

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-septième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (ALINORM 06/29/26)

A. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 8 DE LA PROCÉDURE:

1. Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (ALINORM 06/29/26 par. 63 et Annexe II).

Les gouvernements et les organisations internationales souhaitant formuler des observations sur les textes susmentionnés doivent les adresser par écrit (de préférence par courrier électronique) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mars 2006.**

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 6 DE LA PROCÉDURE:

1. Directives relatives à l'utilisation des allégations nutritionnelles: projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (partie B) fibres alimentaires (ALINORM 06/29/26 par. 28 et Annexe III).

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné par écrit (de préférence par courrier électronique) à M. Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, B.P. 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Télécopie: +49 1888 5 29 – 49 65, Courriel: cnfsdu@bmvel.bund.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 1er mai 2006;**

2. Projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (ALINORM 06/29/26 par. 110 et Section A de l'Annexe IV).

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné par écrit (à l'exception de la Section 3 : Facteurs essentiels de composition et de qualité, voir ci-après), (de préférence par courrier électronique) à M. Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, B.P. 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Télécopie: +49 1888 5 29 - 49 65, Courriel: ccnfsdu@bmvel.bund.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 1er mai 2006.**

Les observations concernant la Section 3, Facteurs essentiels de composition et de qualité, devront être envoyées à la délégation allemande (de préférence par courrier électronique) à: Madame le Professeur Hildegard **Przyrembel**, Directrice et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques (BfR), B.P. 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Tél. : +49 (1888) 412-3221, Télécopie: +49 (1888) 412 - 3715, Courriel: h.przyrembel@bfr.bund.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 15 février 2006.**

C. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 5 DE LA PROCÉDURE:

1. Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons: Section B (ALINORM 06/29/26 par. 129 et Section B de l'Annexe IV)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné par écrit (de préférence par courrier électronique) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mars 2006.**

D. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS À L'ÉTAPE 3 DE LA PROCÉDURE:

1. Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques spéciaux pour nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 06/29/26 par. 140 et Annexe V)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à communiquer leurs observations sur le texte susmentionné (voir détails au par. 140) par écrit (de préférence par courrier électronique) à M. Rolf Grossklaus, Directeur et Professeur, Institut fédéral d'évaluation des risques, B.P. 33 00 13, 14191 Berlin (Allemagne), Télécopie: +49 1888 5 29 - 49 65, Courriel: ccnfsdu@bmvel.bund.de, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39 06 5705 4593, Courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mars 2006.**

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa vingt-septième 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 ADOPTION

Le Comité:

- est convenu d'avancer le Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (par. 61, Annexe II), pour adoption définitive, et la Section B du Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (par. 126, Annexe IV B) à l'étape 5, pour adoption par la Commission à sa vingt-neuvième session.

QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION

Le Comité:

- a reconnu qu'il était très important de fournir ses opinions à l'OMS/FAO afin de pouvoir élaborer un document mieux ciblé pour la mise en œuvre de la Stratégie mondiale sur l'alimentation, l'activité physique et la santé dans le cadre du Codex. Le Comité est convenu d'informer la Commission que, faute de temps, il n'a pas été en mesure d'examiner la question de plus près (voir par. 153-159).

QUESTIONS RENVOYÉES À D'AUTRES COMITÉS

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP)

Le Comité est convenu d'informer tous les comités pertinents de sa décision d'utiliser un facteur de conversion de l'azote de 6,25 pour le calcul de la teneur en protéine dans le Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (voir par. 80-82).

Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC)

Conformément aux procédures régissant les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, le CCNFSDU transmet la Section sur les additifs alimentaires et les contaminants du Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au CCFAC, pour confirmation (voir par. 52-53).

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

Conformément aux procédures régissant les relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, le CCNFSDU transmet la Section sur l'étiquetage du Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge au CCFL, pour confirmation (voir par. 55-62).

TABLE DES MATIÈRES

| | Paragraphe(s) |
|--|----------------------|
| INTRODUCTION | 1 |
| OUVERTURE DE LA SESSION | 2 |
| ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR | 3-6 |
| QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITÉS DU CODEX | 7-13 |
| DIRECTIVES RELATIVES AUX ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B: FIBRES ALIMENTAIRES) À L'ÉTAPE 7 | 14-28 |
| DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES PROPOSITIONS RELATIVES À DES VALEURS DE RÉFÉRENCE SUPPLÉMENTAIRES OU RÉVISÉES POUR LES NUTRIMENTS À DES FINS D'ÉTIQUETAGE | 29-40 |
| PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE À L'ÉTAPE 7 | 41-63 |
| PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (SECTION A) À L'ÉTAPE 7 | 64-111 |
| PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (SECTION B) À L'ÉTAPE 4..... | 112-129 |
| Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge destinées à des fins médicales spéciales à l'étape 4 | 130-140 |
| AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR LES FONDEMENTS SCIENTIFIQUES DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ À L'ÉTAPE 4..... | 141-147 |
| DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES AUX ACTIVITÉS DU COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME..... | 148-152 |
| AUTRES QUESTIONS ET ACTIVITÉS FUTURES | 153-162 |
| MISE EN OEUVRE DE LA STRATÉGIE MONDIALE DE L'OMS SUR L'ALIMENTATION, L'ACTIVITÉ PHYSIQUE ET LA SANTÉ: MESURES QUE LE CODEX POURRAIT PRENDRE | 153 |
| PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN..... | 160 |
| PROJET D'AMENDMENT DES PRINCIPES GÉNÉRAUX DU CODEX RÉGISSANT L'ADJONCTION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS | 161 |
| DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION..... | 162 |

ANNEXES

Page

| | | |
|------------|--|----|
| ANNEXE I | LISTE DES PARTICIPANTS | 24 |
| ANNEXE II | PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE À L'ÉTAPE 8.... | 53 |
| ANNEXE III | DIRECTIVES CONCERNANT L'UTILISATION DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B: FIBRES ALIMENTAIRES) À L'ÉTAPE 6 | 65 |
| ANNEXE IV | PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (SECTION A) À L'ÉTAPE 6..... | 67 |
| | AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (SECTION B) À L'ÉTAPE 5 | 84 |
| ANNEXE V | LISTES CONSULTATIVES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE | 87 |

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa vingt-septième session du 21 au 25 novembre 2005 au Brückenforum, à Bonn, à l'aimable invitation du gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. M. Rolf Grossklaus, Directeur et professeur à l'Institut fédéral pour l'évaluation des risques, à Berlin, a présidé la session à laquelle ont participé 315 délégués, observateurs et conseillers représentant 68 pays membres, une organisation membre et 33 organisations internationales.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Kühnle, Directeur général pour la sécurité alimentaire et les affaires vétérinaires, a pris la parole au nom du Ministre fédéral de la Protection des consommateurs, de l'alimentation et de l'agriculture pour souhaiter la bienvenue aux participants. Il a souligné l'importance des travaux du Comité, dont l'objectif était l'adoption de normes strictes au niveau international pour protéger la santé des nourrissons et des enfants et garantir des pratiques commerciales loyales. Il a noté l'impact très positif du fonds fiduciaire du Codex sur la participation accrue des pays en développement aux travaux de cette session du Comité et ainsi à l'établissement des normes. M. Kühnle a souligné l'importance des normes Codex dans le contexte de l'OMC pour l'amélioration de la qualité des denrées alimentaires dans le monde entier et a attiré l'attention des délégués sur la nécessité de réfléchir à la question de savoir dans quelle mesure le Comité devrait s'engager pour la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'activité physique et la santé étant donné qu'actuellement, plus de 800 millions de personnes dans les pays en développement sont menacées par la faim alors qu'il existe plus de 1,5 milliard de personnes obèses dans le monde. M. Kühnle a souligné qu'il importait de parvenir à un consensus et de progresser avec les travaux dans des domaines aussi importants que les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et a souhaité plein succès aux délégués dans leurs travaux importants.

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

3. La délégation de la Communauté européenne (CE) a présenté le document CRD 2 sur le partage des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres conformément à l'article II, 5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

4. La délégation du Royaume-Uni, qui s'exprimait au nom des États membres de la Communauté européenne présents à la session, a souligné qu'il était nécessaire d'examiner la manière de procéder avec le Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten et a attiré l'attention du Comité sur la nécessité d'assurer qu'il restait suffisamment de temps pour examiner la Stratégie mondiale de l'OMS au point 10 de l'ordre du jour « Autres questions et activités futures ».

5. Le Comité est convenu d'examiner le document sur la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'activité physique et la santé: mesures que le Codex devrait prendre ainsi que la proposition de la délégation du Canada relative au projet d'amendement des principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments (CAC/GL 09-1987) au point 10 de l'ordre du jour « Autres questions et activités futures » et a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session.

6. Le Comité a accepté la proposition de la délégation australienne et il est convenu d'établir un groupe de travail *ad hoc* ouvert à toutes les parties intéressées pour élaborer des recommandations sur la manière de préciser davantage le champ d'application et procéder à l'examen du document de travail sur l'application de l'analyse des risques aux activités du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU).

¹ CX/NFSDU 05/1; CRD 2 (Ordre du jour provisoire annoté sur le partage des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres conformément à l'article II, 5 du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius); CRD 18 (observations de l'Inde).

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

7. Le Comité a pris acte que certaines questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session, par la FAO/OMS et d'autres comités du Codex l'étaient à titre d'information ou seraient examinées plus en détail dans les points pertinents de l'ordre du jour. Il a pris note, en outre, des questions suivantes.

Aliments exempts de gluten

8. Le Comité a rappelé la décision prise par le Comité exécutif à sa quarante-neuvième session d'interrompre la révision du Projet de norme pour les aliments exempts de gluten jusqu'à ce que la base scientifique pour l'établissement des quantités de gluten et la méthode de détermination soit clarifiée.

9. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)³ avait approuvé à titre provisoire la méthode R5 ELISA pour la détermination du gluten en tant que méthode de type I.

10. L'observateur du WGPAT a informé le Comité que des progrès avaient été accomplis dans le domaine de l'analyse et a proposé de demander au CCMAS de convertir la méthode R5 ELISA en tant que méthode de type I approuvée à titre provisoire en méthode approuvée. L'observateur a informé le Comité que deux études avaient été publiées dans le domaine clinique. L'étude effectuée par Collin et al. (2004) a démontré chez 76 patients adultes souffrant de maladies coeliaques qu'un régime exempt de gluten et à base d'amidon de blé avec une quantité de gluten de 20 à 200 mg/kg était sûr. Catassi et al. ont terminé une étude sur 36 patients adultes auxquels ont été administré 0,10 et 50 mg de gluten par jour, mais l'évaluation finale et la publication de cette étude sont en cours. Sur la base de ces nouvelles données cliniques, l'observateur a proposé d'inscrire la norme sur les aliments exempts de gluten à l'ordre du jour de la vingt huitième session du Comité.

11. L'observateur de l'AOECS a approuvé la proposition faite par l'observateur du PWG de demander au CCMAS de convertir la méthode R5 ELISA approuvée à titre provisoire en méthode approuvée et a souligné l'opinion qu'il y avait suffisamment de preuves scientifiques concernant les seuils et d'études de consommation journalière (voir les observations figurant au document CRD 13) pour entamer la discussion et se mettre d'accord sur des quantités de gluten dans le Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten.

12. Le Comité est convenu d'examiner le Projet de norme pour les aliments exempts de gluten à sa prochaine session. Il est également convenu de reconsidérer cette question au point 10 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs » (voir également par. 159).

Dispositions relatives aux additifs alimentaires du Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge à l'étape 7

13. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), à sa trente-septième session, avait renvoyé au CCFAC aux fins de clarification les dispositions relatives aux additifs alimentaires du Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge qui avaient été transmises au CCFAC pour confirmation. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail *ad hoc* dirigé par la Suisse et ouvert à toutes les parties intéressées afin de préparer les clarifications nécessaires pour le CCFAC (voir également par. 52).

² CX/NFSDU 05/2; CX/NFSDU 05/27/2-Add.1 (Document de l'OMS sur la mise en oeuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'activité physique et la santé: mesures que le Codex devrait prendre); CRD 9 (Questions soumises par d'autres comités du Codex: Extrait du rapport du CCFAC (ALINORM 05/28/12) sur l'état d'avancement de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge); CRD 13 (observations de AOECS et ISDI); CRD 18 (observations de l'Inde).

³ ALINORM 05/28/23, par. 66-72.

DIRECTIVES RELATIVES AUX ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B: FIBRES ALIMENTAIRES), À L'ÉTAPE 7 (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

14. Le Comité a rappelé que, à sa dernière session, il avait examiné en détail la définition des fibres alimentaires et qu'il était convenu de diffuser le projet de tableau, comprenant une définition révisée, à l'étape 6 aux fins de nouvelles observations.

Définitions

15. Plusieurs délégations étaient favorables à un degré de polymérisation (DP) de 3 et le Comité est convenu de garder cette valeur et de supprimer la référence à une valeur de 10. Après discussion, le Comité est convenu qu'un DP non inférieur à 3 était destiné à exclure les mono- et disaccharides et n'était pas destiné à refléter le DP moyen du mélange, et a modifié le texte en conséquence.

16. Le Comité a examiné si la référence aux propriétés physiologiques devait être incluse dans les définitions. Plusieurs délégations étaient favorables à l'inclusion de ces propriétés, étant donné qu'elles étaient essentielles pour caractériser les fibres alimentaires. La délégation des États-Unis, appuyée par la délégation japonaise, a exprimé des réserves concernant l'énumération des propriétés physiologiques, étant donné que ces propriétés ne figuraient pas habituellement dans la définition des éléments nutritifs et qu'elles pouvaient être interprétées comme une justification des allégations; elle a ajouté que les effets physiologiques ne devaient pas être mentionnés sans les méthodes appropriées pour évaluer ces effets. Après discussion, le Comité est convenu de transférer dans la définition le dernier paragraphe des « Recommandations » qui concerne la nécessité de démontrer les effets physiologiques, et a procédé à plusieurs changements rédactionnels dans la liste des propriétés aux fins de clarification.

17. La délégation canadienne a proposé d'ajouter des dispositions autorisant l'emploi de matières provenant de produits d'origine végétale ou animale qui n'étaient pas consommés traditionnellement en tant que denrées alimentaires. Le Comité est toutefois convenu que des dispositions additionnelles n'étaient pas nécessaires du fait que le terme « matières alimentaires brutes » s'appliquait à toutes les sources possibles de fibres alimentaires.

18. Le Comité a discuté de la note de bas de page, et en particulier de la référence à la méthode d'analyse AOAC. Plusieurs délégations ont proposé de transférer la note de bas de page dans une section consacrée aux méthodes d'analyse, tandis que d'autres délégations ont fait remarquer que la note de bas de page ne faisait aucune recommandation spécifique à l'égard des méthodes d'analyse, mais clarifiait la nature des composés associés à des fibres alimentaires extraites avec des polysaccharides par la méthode AOAC. Le Comité n'a pas pu parvenir à une conclusion et a gardé la note de bas de page telle quelle en vue d'un examen plus approfondi.

19. Le représentant de la FAO a informé le Comité qu'un groupe de travail d'experts FAO/OMS était en train d'examiner les preuves scientifiques en relation avec la physiologie des glucides ainsi que les définitions correspondantes, et que les résultats de ses travaux seraient disponibles au milieu de l'année 2006. Ce groupe d'experts aviserait la FAO et l'OMS de l'opportunité de réunir une consultation d'experts dans ce domaine. Le Comité est convenu de tenir compte des résultats de ce groupe d'experts quand ils seront disponibles et, dans l'entre-temps, de poursuivre l'examen des conditions applicables aux allégations.

20. Le Comité a noté que la méthode AOAC 991.43 avait été adoptée par le CCMAS par le passé comme étant applicable aux « aliments spéciaux » et était mentionnée dans la norme CODEX STAN 234⁵. Le Secrétariat a rappelé que les méthodes d'analyse devaient correspondre à une disposition spécifique dans une

⁴ ALINORM 05/28/26, Annexe III; CX/NFSDU 05/27/3 (observations de: Argentine, Australie, Brésil, États-Unis d'Amérique, Inde, Mexique, Nouvelle-Zélande, Venezuela, AAC, IADSA, ICGMA, ISDI); CRD 11 (observations du Chili); CRD 12 (observations de: Afrique du Sud, Canada, Costa Rica, Indonésie, Thaïlande, ILSI), CRD 18 (observations de l'Inde).

⁵ Méthodes recommandées d'analyse et d'échantillonnage (1999).

norme, et que cette question devait être clarifiée, étant donné qu'il n'existait pas actuellement de dispositions relatives aux fibres alimentaires dans les normes ou les textes apparentés du Codex. Plusieurs délégations ont proposé de référer à la méthode Englyst et de la transmettre au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage aux fins d'approbation. D'autres délégations étaient d'avis que les méthodes d'analyse ne devaient pas être discutées à cette étape, étant donné que des données supplémentaires étaient nécessaires, notamment pour comparer les méthodes existantes.

21. Le Comité est convenu que les méthodes d'analyse seraient examinées à la prochaine session à l'aide de la liste existante (document CX/NFSU 04/3-Add.) et que tous les membres auraient l'occasion d'avancer des propositions concernant des méthodes pertinentes dans le cadre de leurs observations sur le Projet de tableau.

22. Le Secrétariat a noté que le tableau faisait partie des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, destinées aux gouvernements, et que par conséquent elles ne devaient pas inclure de recommandations aux comités du Codex; les dispositions pourraient être conservées sans référence aux comités du Codex ou, en alternative, les recommandations aux comités du Codex pourraient être incluses dans le rapport comme position du Comité.

Conditions applicables aux allégations

23. La délégation du Royaume-Uni, s'exprimant au nom des pays membres de la CE, était d'avis que les chiffres concernant les allégations relatives aux fibres devaient être limités aux aliments solides, étant donné que les fibres alimentaires provenaient essentiellement d'aliments solides, et que des allégations relatives aux aliments liquides risquaient par conséquent d'induire les consommateurs en erreur. La délégation japonaise a fait remarquer que de nombreux aliments liquides, tels que les jus de fruits et de légumes ou les potages, fournissaient une source de fibres alimentaires, et qu'elle était par conséquent favorable aux conditions applicables actuellement aux allégations relatives à ces produits. Plusieurs délégations se sont ralliées à cette position en faisant remarquer que la consommation d'aliments liquides présentant une teneur importante en fibres contribuait à l'apport global de fibres et était par conséquent encouragée comme participant de la politique nationale de nutrition, eu égard aux habitudes alimentaires dans leur pays. Plusieurs délégations ont également noté que les allégations relatives aux aliments liquides s'appliquaient à des produits nouveaux ou non traditionnels qui fournissaient une source de fibres alimentaires.

24. Plusieurs délégations ont cherché à clarifier les conditions applicables aux allégations « par portion » et ont demandé si la valeur de 1,5 g par 100 kcal était également applicable aux portions. La délégation des États-Unis a souligné l'importance de l'expression « par portion » aux fins d'information des consommateurs, et a fait remarquer qu'en égard à la taille et à la valeur énergétique extrêmement variables des portions pour divers aliments, une valeur spécifique ne pouvait pas être spécifiée par portion. La délégation a proposé par conséquent de garder une expression générale « par portion » sans valeur spécifique, et a noté que cela s'appliquait aussi aux allégations relatives aux aliments liquides.

25. La délégation australienne a proposé de se référer à un pourcentage de l'apport recommandé par portion, en recommandant que l'apport et la taille de la portion devaient être déterminés au niveau national. Plusieurs délégations ont émis des réserves sur l'interprétation des dispositions qui relevait des autorités nationales, notamment en relation avec le commerce international, et ont fait remarquer qu'une clarification plus poussée était nécessaire sous ce rapport.

26. Le Comité n'a pas pu parvenir à une conclusion sur les conditions applicables aux allégations et est convenu de garder entre crochets la proposition originelle pour les aliments liquides: 1,5 g par 100 ml, ainsi que la proposition se référant à un pourcentage de l'apport recommandé par portion, pour examen plus approfondi à la prochaine session.

27. Le Président a fait observer que des progrès importants avaient été réalisés et que des observations devraient être sollicitées sur les sections entre crochets et sur les méthodes d'analyse.

État d'avancement du projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (Partie B comportant des dispositions relatives aux fibres alimentaires (Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition))

28. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (fibres alimentaires) tel qu'amendé à la présente session à l'étape 6 pour observations et examen supplémentaires à sa prochaine session (voir Annexe III).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES PROPOSITIONS RELATIVES À DES VALEURS DE RÉFÉRENCE SUPPLÉMENTAIRES OU RÉVISÉES POUR LES NUTRIMENTS À DES FINS D'ÉTIQUETAGE (Point 4 de l'ordre du jour)⁶

29. Le Comité a rappelé qu'un groupe de travail électronique coordonné par la délégation sud-africaine avait été sollicité pour réviser le document de travail sur les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) à des fins d'étiquetage en examinant les questions suivantes: Principes de l'établissement de VNR en tenant compte des directives élaborées par les pays membres dans ce domaine; VNR pour différents groupes de population; révision de la liste actuelle des éléments nutritifs.

30. La délégation sud-africaine a présenté le document révisé qui, sur la base des observations soumises, comprenait les critères pour l'établissement de VNR, les propositions de VNR pour quatre groupes différents de population et les critères pour la sélection des éléments nutritifs. La délégation a fait remarquer qu'il existait des procédés différents pour l'établissement de VNR dans plusieurs pays, notamment les États-Unis d'Amérique, l'Australie et la Nouvelle-Zélande, la CE et l'Afrique du Sud. La délégation a attiré l'attention du Comité sur l'importance de ce travail eu égard à la résolution WHA 56.23 de l'Assemblée mondiale de la Santé, en précisant que des VNR optimales pouvaient être une mesure permettant d'atteindre l'objectif fixé par l'OMS d'un meilleur état de santé pour tous.

Observations générales

31. Le Comité a remercié l'Afrique du Sud pour l'élaboration du document en dépit des difficultés que présentait ce travail.

32. Le président du groupe de travail a attiré l'attention du Comité sur le fait que le but des VNR, tel qu'il avait été recommandé par la Consultation d'Helsinki en 1988, était de servir à l'étiquetage nutritionnel, et non pas de parvenir à une nutrition optimale, et que les travaux devaient se concentrer sur l'élaboration de principes généraux relatifs à l'établissement de VNR pour les vitamines et les sels minéraux de sorte à protéger les consommateurs contre des informations trompeuses.

33. Plusieurs délégations ont attiré l'attention du Comité sur le fait qu'en présentant le document, la délégation sud-africaine avait fourni beaucoup de données précieuses qui ne figuraient pas dans le document de travail, et ont proposé que le document soit développé davantage en mettant l'accent sur les principes de l'établissement de VNR aux fins d'étiquetage nutritionnel.

34. La délégation des États-Unis a rappelé qu'elle avait proposé plusieurs principes qui pourraient être utilisés comme base pour développer davantage ce document.

35. La délégation de la Communauté européenne a regretté que le document ne reflète pas entièrement ses observations et a rappelé que le document révisé devrait mentionner des options différentes pour l'établissement de VNR ainsi que les implications de ces options.

36. L'observateur de NHF a fait remarquer que si le mandat du Comité était d'éviter des informations trompeuses pour les consommateurs, il faudrait dans ce cas discuter des niveaux optimaux de nutrition.

37. L'observateur de ILCA a exprimé ses réserves quant à la proposition d'élaborer un ensemble de VNR pour les nourrissons de 4-6 mois à un an, du fait que cette tranche d'âge ne correspondait pas à l'âge de l'introduction d'une alimentation complémentaire, qui est de six mois.

⁶ CX/NFSU 05/27/4; CRD 4 (observations de l'Afrique du Sud et des États-Unis d'Amérique); CRD 18 (observations de l'Inde).

38. Le représentant de la FAO a informé le Comité que l'Université des Nations Unies organiserait un atelier technique en collaboration avec la FAO et l'OMS pour examiner les processus et les concepts de l'harmonisation des recommandations concernant les besoins ayant trait aux besoins en nutriments. Le rapport sera disponible dans le courant de l'année.

39. Le Comité est convenu que le groupe électronique de travail coordonné par la délégation sud-africaine et ouvert à tous les membres et observateurs devrait poursuivre l'élaboration du document de travail en se concentrant sur les principes de l'établissement de VNR aux fins d'étiquetage ainsi que sur la nécessité d'établir des VNR pour différents groupes de population compte tenu des discussions et des observations formulées à cette session.

40. Le Comité a encouragé les pays membres à assister l'Afrique du Sud dans l'élaboration du document.

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS ÂGE À L'ÉTAPE 7 (Point 5 de l'ordre du jour)⁷

41. Le Comité a rappelé que sa dernière session avait fait des progrès substantiels sur le texte et avait renvoyé le projet de norme révisée à l'étape 6 parce que certaines sections nécessitaient un examen plus approfondi. Le Comité a discuté le texte section par section et a fait les observations et les amendements suivants.

Composition essentielle

Glucides

42. Le Comité est convenu de corriger l'erreur figurant dans la quantité de glucides ajoutés à la Section 3.4.2, qui devient en l'occurrence 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal), et de faire plusieurs corrections rédactionnelles pour assurer la cohérence du texte.

43. Le Comité est convenu de transférer à la Section 3.8 Ingrédients facultatifs la référence aux cultures produisant de l'acide lactique L (+) de la section Additifs alimentaires.

44. La délégation norvégienne, se référant aux recommandations de la Stratégie mondiale de l'OMS pour l'alimentation, l'activité physique et la santé, a proposé de réduire la quantité de sucres ajoutés dans la norme afin de réduire les risques d'obésité et d'effets nocifs sur la santé chez les nourrissons et les enfants en bas âge. La délégation thaïlandaise, appuyée par d'autres délégations, a proposé de limiter les quantités de sucre à la moitié des niveaux proposés. Plusieurs délégations et observateurs ont soutenu la proposition de limiter l'ingestion de sucres eu égard aux risques impliqués et ont rappelé qu'ils mettaient en œuvre une telle politique au niveau national. Plusieurs délégations ont fait remarquer qu'une ingestion élevée de sucres développerait aussi le goût des aliments sucrés chez les enfants, développement qui devrait être empêché en limitant l'ingestion de sucre dans les aliments à base de céréales.

45. D'autres délégations ont fait remarquer que les recommandations de l'OMS se référaient à l'alimentation totale et non à des aliments spécifiques, et ont soutenu la valeur actuelle, en précisant qu'elle pourrait être révisée dès que de nouvelles preuves scientifiques seraient disponibles.

46. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que les recommandations de la consultation d'experts OMS/FAO de 2002 sur l'alimentation, la nutrition et la prévention de maladies chroniques, à savoir l'objectif que le sucre ne doit pas dépasser 10 pour cent de l'apport énergétique total, étaient les objectifs de consommation d'éléments nutritifs par la population nécessaires pour la prévention des maladies chroniques d'origine alimentaire. Ces chiffres représentent des moyennes de population qui sont considérées comme conformes avec le maintien de la santé dans une population donnée, sous forme de distribution des apports

⁷ ALINORM 05/27/26, Annexe V, CX/NFSDU 05/27/5 (observations de: Argentine, Australie, Brésil, Chine, États-Unis, Inde, Mexique, Turquie, Venezuela, AAC, ENCA, IACFO, IBFAN, ISDI, IWGA), CRD 3 (observations de la CE), CRD 5 (observations de: Bulgarie, États-Unis, Indonésie, Koweït, Thaïlande, AIDGUM, AOECs), CRD 9 (Dispositions concernant les additifs alimentaires), CRD 18 (observations de l'Inde), CRD 21 (observations de l'IBFAN).

caractérisée par l'apport moyen par habitant, et non pas par l'apport chez des individus. L'emploi des chiffres des objectifs de consommation d'éléments nutritifs par la population comme lignes directrices pour l'alimentation à l'intention d'individus n'est pas correct, et l'emploi de ces chiffres pour déterminer la qualité nutritionnelle d'un aliment spécifique donné n'est pas un processus direct, du fait que la contribution de l'aliment à l'alimentation totale devrait être prise en compte. Dans certains pays, les aliments transformés à base de céréales entrent pour une grande part dans l'alimentation des jeunes enfants, mais la variation entre les pays est grande et devrait être prise en compte. De plus, ces objectifs de consommation d'éléments nutritifs par la population sont une orientation diététique générale tant pour les groupes de population que pour les individus pour la prévention des maladies chroniques liées au régime alimentaire, mais ils n'ont pas été élaborés pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge qui ont des besoins spécifiques en termes de croissance et de maintien de la santé.

47. Le représentant a fait remarquer que les travaux en cours sur la norme devaient être examinés séparément de la mise en œuvre de la Stratégie mondiale, et a noté que la discussion en cours reflétait la nécessité d'une participation active des pays membres aux efforts de l'OMS et de la FAO visant à développer des actions plus ciblées dans le cadre du Codex pour faciliter la mise en œuvre de la Stratégie mondiale. Le représentant a par conséquent proposé de discuter de ces actions comme question séparée au point 10 de l'ordre du jour.

48. L'observateur d'ESPHGAN a exprimé son entier soutien à la Stratégie mondiale de l'OMS, notamment à ses objectifs de réduire les apports alimentaires de matières grasses, de sucre et de sel pour les populations comme élément important de la promotion de la santé. Toutefois, l'observateur a fait remarquer que ces recommandations étaient destinées à des populations dans un sens large, et pas spécifiquement aux nourrissons dont la physiologie est différente de celle des adultes et d'enfants plus âgés. Une application directe et sans discernement des objectifs alimentaires aux populations de nourrissons n'est pas toujours appropriée, de sorte par exemple qu'une ingestion élevée de fibres et une faible ingestion de matières grasses, qui sont souhaitables pour les adultes et les enfants plus âgés, pourraient exposer les nourrissons au risque d'une consommation d'éléments nutritifs inappropriée. De même, une limitation de la consommation de sucres alimentaires ne dépassant pas 10 pour cent de l'énergie alimentaire paraîtrait inappropriée pour les nourrissons. Il est amplement prouvé que les nourrissons et les enfants en bas âge montrent une préférence pour les aliments sucrés qui peuvent constituer un facteur protecteur, parce que une croissance bactérienne exagérée réduira rapidement la teneur en sucre dans les aliments. Bien que le lait maternel contienne quelque 26 pour cent d'énergie sous forme de sucre du lait (lactose), la recommandation de la Stratégie globale de l'OMS de réduire la consommation de sucre alimentaire n'est pas destinée à décourager l'allaitement au sein. De même, les considérations sur la composition des substituts du lait maternel et des aliments de complément doivent prendre en compte les conditions physiologiques spécifiques de la première enfance. A cet égard, ESPGHAN a soutenu la proposition de limiter la teneur en sucre ajouté dans les aliments à base de céréales à une quantité ne dépassant pas 5 g/100 kcal (20 pour cent de la teneur énergétique), ce qui peut contribuer à une réduction progressive de la consommation de sucre alimentaire depuis le niveau élevé pendant l'allaitement au sein à un niveau plus bas atteint par les jeunes enfants avec l'introduction par étapes de quantités importantes d'aliments consommés par la famille.

49. L'observateur de l'IBFAN a indiqué que le lactose du lait maternel remplissait des fonctions nutritionnelles et immunologiques contrairement aux sucres ajoutés aux aliments à base de céréales et qu'il appuyait les propositions des délégations norvégienne et thaïlandaise

50. Le Comité est convenu de garder les dispositions actuelles relatives aux glucides et d'examiner plus spécifiquement la mise en œuvre de la Stratégie globale comme question séparée au point 10 de l'ordre du jour. La délégation thaïlandaise a formulé des réserves concernant cette décision.

Vitamines et sels minéraux

51. La délégation norvégienne a rappelé sa position antérieure selon laquelle les teneurs en vitamines et sels minéraux devraient être en conformité avec la législation du pays dans lequel le produit est vendu, et que les limites maximales pour les vitamines A et D ajoutées étaient trop élevées.

Additifs alimentaires

52. La délégation suisse a présenté les résultats du groupe de travail qui s'était réuni pendant la session pour examiner les questions soulevées par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants. La liste des additifs avait été révisée pour garder seulement les additifs et exclure les auxiliaires technologiques; une clarification a été apportée où elle était nécessaire sur la justification technologique, et deux gaz de conditionnement évalués par le JECFA ont été inclus dans la liste. Des aromatisants correspondant à ceux de la Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods »)⁸ ont été insérés dans le texte en tant que Section 3.9 « Ingrédients facultatifs ». Le Comité a remercié la délégation suisse et le groupe de travail pour leur excellent travail et est convenu d'intégrer les dispositions révisées relatives aux additifs dans la Section 3.

53. Le Comité est également convenu de remplacer le libellé de la Section 4.10 relative au transfert par celui proposé par le CCFAC dans le document CRD 9 et de transférer la section au début de la section sur les additifs alimentaires.

Hygiène

54. Sur proposition de l'ILCA, le Comité est convenu d'inclure une référence spécifique au Code des pratiques hygiéniques en matière d'alimentation du nourrisson et du jeune enfant⁹, en plus des textes de base concernant l'hygiène alimentaire, afin de fournir une orientation supplémentaire aux gouvernements.

Étiquetage

Section 8.1.1

55. La délégation du Botswana, soutenue par plusieurs délégations, a exprimé le point de vue que les allégations relatives à la nutrition ne devaient pas être autorisées dans les aliments pour nourrissons et enfants, parce qu'elles induisent le consommateur en erreur, réduisent la consommation d'aliments complémentaires faits à la maison et ne sont pas en conformité avec les résolutions de l'Assemblée mondiale de la santé sur la nutrition des nourrissons et des jeunes enfants et avec les directives du Codex pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé¹⁰, selon lesquelles les allégations relatives à la nutrition devraient être conformes à la politique nationale en matière de nutrition et soutenir cette politique et qu'elles sont interdites à moins d'être autorisées par la législation nationale. Ces délégations ont fait remarquer que leur réglementation nationale ne permettait pas les allégations relatives à la nutrition et ont exprimé leurs réserves quant à la déclaration que « les allégations relatives à la nutrition doivent être autorisées », ce qui pourrait être compris comme une obligation pour les gouvernements de permettre ces allégations.

56. Plusieurs délégations et observateurs ont soutenu la suppression du texte du fait que les allégations relatives à la nutrition étaient traitées d'un point de vue horizontal dans les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé. Plusieurs autres délégations et observateurs étaient favorables au texte actuel autorisant les allégations relatives à la nutrition si leurs effets ont été scientifiquement démontrés.

57. Le Comité a examiné plusieurs propositions alternatives pour un nouveau texte qui se référerait au paragraphe 1.4 des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé et préciserait que les allégations relatives à la nutrition « doivent » ou « peuvent » être autorisées par la législation nationale à condition d'avoir été scientifiquement démontrées. Plusieurs délégations ont soutenu ces propositions pendant la discussion sous réserve de modifications de moindre importance, aux fins de permettre les allégations relatives à la nutrition et à la santé si elles sont autorisées par la législation nationale dans certaines conditions.

⁸ CODEX STAN 73 (1981).

⁹ CAC/RCP 21-1979.

¹⁰ CAC/GL 23-1997 (amendée en 2001).

58. Les délégations d'Afrique du Sud, du Botswana, de l'Inde, du Kenya, de Tanzanie, du Zimbabwe et de plusieurs observateurs n'ont pas soutenu ces propositions et ont proposé d'inclure le texte suivant à la Section 8.1.1: « Les allégations relatives à la nutrition ne doivent pas être autorisées pour les aliments à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge sauf si des dispositions spécifiques les prévoient dans la législation nationale », ce qui est conforme à l'esprit de la Section 1.4 des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé.

59. Plusieurs délégations ont mis en question la désignation des allégations comme devant être « démontrées par des études rigoureuses selon des normes scientifiques appropriées », parce que les moyens permettant de déterminer la qualité ou la pertinence de ces études n'étaient pas clairement établis. Plusieurs délégations ont fait remarquer que ce soin était laissé aux autorités nationales, vu que les allégations relatives à la nutrition étaient réglementées ou traitées au niveau national.

60. Après une large discussion, le Comité est convenu que les allégations relatives à la nutrition « peuvent être autorisées par la législation nationale pour les aliments qui font l'objet de la norme si elles ont été démontrées par des études rigoureuses selon des normes scientifiques appropriées ». Les délégations d'Afrique du Sud, du Botswana, de l'Inde, du Kenya, de Tanzanie et du Zimbabwe ont exprimé leurs réserves concernant cette décision.

Section 8.6.1

61. La délégation australienne a fait remarquer que le mode d'emploi et les instructions d'entreposage devaient toujours figurer sur l'étiquette apposée sur le récipient eu égard à leur importance pour la sécurité sanitaire des aliments, et elle a proposé par conséquent de supprimer la référence au prospectus joint au produit. Après discussion, le Comité est convenu que les informations devaient toujours figurer sur l'étiquette et qu'elles pourraient aussi figurer sur un prospectus joint au produit, et a modifié le texte en conséquence.

Section 8.6.3

62. Le Comité est convenu de supprimer les crochets dans le texte actuel, et de spécifier que l'étiquette « peut comporter la mention 'exempt de gluten' » si le produit est composé d'ingrédients exempts de gluten, et d'ajouter une note de bas de page faisant référence à la norme du Codex pour les aliments exempts de gluten¹¹.

État d'avancement du Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

63. Le Comité est convenu d'avancer le projet de norme révisée à l'étape 8 pour adoption définitive par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session (cf. Annexe II).

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS À L'ÉTAPE 7 (Point 6 de l'ordre du jour (A))¹²

64. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il était convenu de renvoyer la Section A de la norme à l'étape 6 et la Section B à l'étape 3 pour de nouvelles observations. Le Comité a également rappelé qu'il était convenu de réunir le groupe de travail avant la session actuelle afin de préparer des propositions pour examen des dispositions de la Section 3.1 « Facteurs essentiels de composition et de qualité ».

¹¹ CODEX STAN 118 – 1981 (amendée en 1983).

¹² ALINORM 05/28/26, Annexe IV (A); CX/NFSDU 05/27/6 (observations de: Argentine, Australie, Brésil, Chine, États-Unis, Inde, Malaisie, Mexique, Nouvelle-Zélande, Turquie, Venezuela, CRN, ENCA, IACFO, IBFAN, ISDI); CX/NFSDU 05/27/6-Add.1 (Liste proposée d'additifs alimentaires pour le projet de norme Codex pour les préparations pour nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons, préparé par le groupe de travail électronique); CX/NFSDU 05/27/6-Add.2 (observations de: Communauté européenne, Iran, Koweït, FIL); CRD 1 (Rapport du groupe de travail sur la révision des facteurs de composition du projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons); CRD 6 (observations de: Canada, Bulgarie, États-Unis d'Amérique, Indonésie, Kenya, International Association for the Development of natural Gums (AIDGUM), CRN); CRD 11 (observations du Chili); CRD 18 (observations de l'Inde); CRD 20 (observations de IACFO); CRD 15 (observations du Mexique); CRD (observations de l'Argentine).

Section A

65. La délégation allemande, qui présidait le groupe de travail sur la Section 3.1 « Facteurs essentiels de composition et de qualité », a informé le Comité que suite aux décisions de la dernière session du Comité, un groupe de travail électronique avait préparé des propositions pour la Section 3.1 et que ESPGHAN avait réuni un groupe international d'experts composé d'experts de la recherche sur la nutrition pédiatrique de 14 pays qui ont fourni une analyse scientifique sur les quantités proposées de nutriments, en tenant compte des rapports scientifiques existants sur le sujet. Leur rapport a été mis à la disposition du groupe de travail et des participants réunis en séance plénière. La délégation a souligné les conclusions et les propositions faites par le groupe de travail et présentées dans le document CRD 1. La délégation a informé le Comité que le groupe de travail avait accompli des progrès considérables en matière de propositions de formulation et de mise en page pour la Section 3.1 et a fait savoir que les quantités pour une série de nutriments étaient indiquées dans cette section.

66. Le groupe de travail a proposé de diviser le tableau de la Section 3.1 en deux parties, à savoir les nutriments essentiels et les ingrédients facultatifs, et de diviser le tableau des nutriments essentiels en parcelles spécifiques aux nutriments accompagnées de notes de bas de page pertinentes aux fins d'explication. Suite à l'accord sur l'appendice II qui définissait deux types de valeurs maximales pour les nutriments, à savoir les valeurs maximales reposant sur l'évaluation des risques, et les valeurs maximales indicatives reposant sur la sécurité nutritionnelle et une utilisation apparemment sans danger bien établie, le groupe de travail a proposé d'indiquer pour chaque micronutriment essentiel la nature de la valeur maximale proposée. Il a fait savoir que les participants au groupe de travail avaient réservé leurs opinions finales sur un certain nombre de valeurs numériques. Plusieurs réserves et observations étaient mentionnées dans le document CRD 1 aux endroits appropriés. La délégation a attiré l'attention du Comité sur le fait qu'on n'était pas parvenu à un accord sur la valeur maximale des nucléotides totaux et/ou ajoutés.

67. La délégation a fait savoir que le texte déjà adopté par le Comité et présenté à l'Annexe IV (A) d'ALINORM 05/28/26 était conservé dans le document CRD 1 et que tous les amendements proposés par le groupe de travail étaient présentés en caractères gras aux fins de transparence.

68. Le Comité a remercié le groupe de travail et le groupe international d'experts réuni par ESPGHAN pour leur excellent travail et a décidé de commencer l'examen du document reposant sur les propositions préparées par le groupe de travail et présentées dans le document CRD 1. Le Comité a examiné le texte et a fait les modifications et observations suivantes en plus des modifications rédactionnelles.

Appendice II Principes généraux pour l'établissement de valeurs minimales et maximales pour les éléments nutritifs essentiels entrant dans la composition des préparations pour nourrissons

Observations générales

69. À la question posée par l'observateur de IACFO, à savoir pourquoi la déclaration d'intérêts des membres du groupe international d'experts n'était pas rendue public, l'observateur d'ESPGHAN a précisé que tous les membres du groupe d'experts avaient rempli les formulaires de déclaration d'intérêts comme demandé par les organisations scientifiques en faisant remarquer que ces déclarations avaient été examinées ultérieurement par deux personnes indépendantes et qu'aucun conflit d'intérêts n'avait été relevé.

70. Le Comité a également noté qu'il ne s'agissait pas ici d'une consultation d'experts FAO/OMS soumise à la réglementation de la FAO et de l'OMS, mais d'un groupe d'experts réuni par une organisation internationale avec statut d'observateur et que ces propositions étaient présentées au Comité sous la responsabilité d'ESPGHAN en conformité avec les procédures du Codex.

71. Concernant la proposition de la délégation du Botswana de transférer la disposition relative au fluorure à la section Contaminants, étant donné qu'il n'est pas recommandé de niveau minimum et que le niveau maximal porte sur la présence de fluorure dans l'eau, il a été spécifié que l'OMS considérait le fluorure comme un élément essentiel pour la santé des dents.

72. La délégation russe a fait remarquer que son pays avait révisé la législation sur l'alimentation des nourrissons et que le document actuel du Codex, reposant sur les dernières découvertes scientifiques, avait été pris en compte dans cette révision.

Appendice II Principes généraux

73. Le Comité a accepté les principes amendés n° 3, 4, 5 et 7 proposés par le groupe de travail. En outre, le Comité est convenu de modifier la dernière phrase du principe 4 et d'inclure la référence aux valeurs maximales indicatives, étant donné que cette disposition était déjà incluse dans les sections relatives aux vitamines et aux sels minéraux.

74. En réponse à la question de savoir pourquoi la disposition ii) sur la valeur énergétique avait été retirée du principe 7, il a été expliqué que la Section 3.1.2 spécifiait déjà une fourchette de valeur énergétique et que par conséquent cette disposition était superflue.

75. Le Comité a décidé que la version amendée des Principes généraux pour l'établissement de valeurs minimales et maximales pour les éléments nutritifs essentiels entrant dans la composition des préparations pour nourrissons serait insérée comme appendice au projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons.

Section 3.1 Facteurs essentiels de composition

76. Le Comité a accepté la proposition de la délégation des États-Unis d'introduire l'expression « Valeurs maximales indicatives » pour les vitamines et sels minéraux là où les valeurs sont calculées sur la base d'une utilisation apparemment sans danger bien établie.

77. Des avis différents ont été exprimés sur la proposition du groupe de travail de clarifier la Section 3.1.1 concernant les détails de la démonstration des résultats physiologiques, biochimiques et fonctionnels chez les nourrissons alimentés à l'aide de préparations par rapport aux populations de nourrissons en bonne santé allaités exclusivement au sein. La délégation indonésienne, soutenue par plusieurs délégations, était d'avis que le libellé proposé n'apportait pas davantage de clarté à cette section et a proposé de le supprimer, tandis que plusieurs autres délégations et observateurs étaient d'avis que cet ajout devait être maintenu. Après discussion, le Comité est convenu de supprimer le libellé proposé aux fins de garder cette section courte et plus concentrée sur son propos. Les observateurs de ILCA, IBFAN et IACFO n'ont pas approuvé cette décision.

78. Le Comité a noté que non seulement le lait de vaches ou d'autres animaux, mais aussi les mélanges de cette origine pouvaient être utilisés pour la préparation de préparations pour nourrissons, et a par conséquent intégré un libellé aux fins de clarté dans la Section 3.1.1.

Section 3.1.3

79. Le Comité est convenu d'intégrer une disposition relative aux valeurs maximales indicatives dans la Section 3.1.3 et d'ajouter une note de bas de page pour clarifier cette disposition. La délégation canadienne a demandé d'indiquer dans des colonnes distinctes les valeurs maximales et les valeurs maximales indicatives pour bien les différencier et pour des raisons de clarté et de commodité.

Protéines

80. Le terme « plus spécifique » a été remplacé par « différent » en relation avec le facteur de conversion pour une source d'azote particulière à la note de bas de page 1 du document CRD 1 et la phrase modifiée a été mise entre crochets. Le Comité a ajouté une phrase à cette note pour clarifier que les teneurs en protéine fixées dans cette norme reposaient sur un facteur de conversion de l'azote de 6,25.

81. Plusieurs délégations ont exprimé leurs réserves quant au facteur de conversion de l'azote de 6,25 utilisé pour le calcul de la teneur en protéine. La délégation allemande a informé le Comité que le groupe de travail avait débattu longuement cette question et qu'il était proposé d'utiliser le facteur de conversion de l'azote de 6,25 si une justification scientifique était apportée. Le Secrétariat a précisé que le calcul du facteur de conversion de l'azote était spécifique à l'examen de la norme pour les préparations pour nourrissons et ne devait pas être considéré comme une recommandation d'étendre ce type de calcul à d'autres normes. La délégation néo-zélandaise a aussi demandé que les comités pertinents du Codex, notamment le CCMMP,

soient informés de la décision concernant le facteur de conversion de l'azote pour la norme pour les préparations pour nourrissons. Les observateurs de la FIL et de l'EDA ont fait savoir qu'un certain nombre de publications scientifiques recommandaient un facteur de conversion de la protéine de 6,38 pour la protéine totale du lait (cf. FAO Food and Nutrition Paper 77/2003) et qu'ils étaient favorables à l'inclusion de ce facteur.

82. Le Comité a pris acte de la précision apportée par l'observateur d'ESPGHAN que des protéines alimentaires différentes contenaient des quantités différentes d'azote, bien que la FAO/OMS utilise un facteur de 6,25 dans tous ses rapports sur les besoins en protéine et sur la qualité de la protéine. L'observateur a précisé que les protéines dérivées du lait de vache utilisées dans les préparations pour nourrissons courantes étaient habituellement modifiées avec des facteurs de conversion plus faibles que ceux de la caséine et que les variations des teneurs en azote non protéique dans les préparations pour nourrissons en fonction des méthodes de production se traduisaient par de nouveaux changements marqués du facteur de conversion de l'azote, et que par conséquent l'emploi du facteur de conversion de l'azote de 6,38 pour toutes les sources de protéine dérivées du lait dans les préparations pour nourrissons n'était pas justifié.

83. Le Comité a noté que le libellé proposé à la note de bas de page 3 demandait un examen plus approfondi et l'a mis entre crochets.

84. Le mot « intacte » après « lait de vache » a été supprimé comme proposé par le groupe de travail.

85. Quant aux préoccupations exprimées par les observateurs de IBFAN, ILCA, IACFO et ENCA concernant l'innocuité du soja et de ses isolats utilisés pour la fabrication des préparations pour nourrissons (cf. observations écrites figurant au document CX/NFSDU 05/26/6) et la demande de prêter une attention particulière à cette question, l'observateur d'ESPGHAN a expliqué que les préparations à base de soja étaient visées par les normes actuelles comme étant utilisées dans certains cas pour les nourrissons qui ne supportent pas le lait de vache.

Section 3.1.4

86. La délégation égyptienne était d'avis que la Section 3.1.4 ne devait pas se limiter aux dispositions relatives à la quantité d'acides aminés essentiels et semi-essentiels, proposés aux fins de référence à l'appendice I, mais qu'il fallait prendre en considération la qualité de la protéine. Plusieurs délégations ont fait savoir que ce point était visé par le ratio de certains acides aminés. Certaines délégations ont proposé d'examiner l'appendice I plus en détail parce qu'il ne reflétait pas la variabilité des acides aminés dans le lait maternel. Le Comité est convenu d'aborder cette question à sa prochaine session et a encouragé les gouvernements membres à soumettre leurs observations.

Lipides

87. Le Comité a débattu l'endroit où placer dans le document l'interdiction spécifique de l'emploi d'huiles et de graisses commercialement hydrogénées. Il a été proposé de transférer cette disposition de la Section 3.6 à la note de bas de page 5. La délégation malaisienne était d'avis qu'elle devait rester à la section Interdiction spécifique, mais le Comité est convenu de la placer comme texte à la section Total lipides.

88. L'observateur de la FIL a fait remarquer que si l'intention du Comité était de permettre l'emploi des graisses de lait mais pas celui de la graisse hydrogénée dans les préparations pour nourrissons, la valeur de 3 pour cent devait être remplacée par 5 pour cent.

89. Le Comité est convenu de mettre entre crochets la valeur de 3 pour cent pour les acides gras trans pour examen plus approfondi.

90. La délégation égyptienne s'est montrée préoccupée par la valeur proposée pour l'acide érucique. La délégation de la CE a noté que les propositions relatives aux interdictions spécifiques pour l'emploi des huiles de graines de coton et des huiles de sésame n'avaient pas été abordées par le groupe de travail.

91. La délégation malienne s'est dite préoccupée par l'exclusion de l'emploi des huiles de graines de coton compte tenu de leur importance pour les pays africains.

92. À la question de savoir pourquoi en ce qui concerne les acides laurique et myristique le pourcentage de la teneur totale en graisses avait été remplacé par celui du total des acides gras, la délégation allemande a répondu en précisant que cela avait été fait pour des raisons pratiques parce que les laboratoires mesuraient la teneur totale en graisses comme acides gras. Le Comité a noté que ce changement réclamait un examen plus approfondi et a mis la mention « total des acides gras » entre crochets dans l'ensemble du document.

93. La délégation des États-Unis a fait remarquer qu'il y avait des différences entre les maximums proposés et les valeurs maximales indicatives provisoires pour l'acide linoléique et plusieurs autres nutriments en comparaison de ce qui était une pratique établie pour la commercialisation de préparations pour nourrissons aux États-Unis depuis de nombreuses années. La délégation a fait savoir que les valeurs pour l'acide linoléique aux États-Unis se situaient au niveau de 1,4 g par 100 kcal et a proposé d'ajouter les valeurs maximales proposées par le groupe de travail entre crochets.

94. En ce qui concerne les valeurs proposées pour l'acide linoléique, l'observateur d'ESPGHAN a fait savoir que cette question avait été examinée par le groupe international d'experts qui avait considéré que la valeur de 1,2 par 100 kcal était trop généreuse et que des quantités plus élevées risquaient de causer un déséquilibre dans les lipides.

Glucides

95. L'observateur de l'AOECS a proposé de préciser que seuls les amidons précuits et/ou gélatinisés pouvaient être ajoutés aux préparations pour nourrissons, comme proposé par ESPGHAN, et le Comité a accepté cette proposition. En outre, l'observateur de AOECS a proposé d'utiliser uniquement des amidons naturellement exempts de gluten, mais cette proposition n'a pas été acceptée.

96. Le Comité est convenu de mettre entre crochets les dispositions relatives à l'adjonction de sucre et de fructose, comme proposé par la délégation de la CE.

Vitamines et autres sections des facteurs essentiels de composition et de qualité

97. La délégation d'Allemagne a informé le Comité que le groupe de travail avait proposé de clarifier l'expression de la teneur en rétinol à la note de bas de page 6 et a fait remarquer qu'il fallait encore se mettre d'accord sur la manière d'exprimer et de publier les maximums et les valeurs maximales indicatives.

98. La délégation des États-Unis a fait remarquer qu'il y avait des différences entre les maximums proposés et les valeurs maximales indicatives provisoires pour la vitamine A et certains nutriments et ingrédients facultatifs comparé à ce qui était une pratique établie pour la commercialisation de préparations pour nourrissons aux États-Unis depuis de nombreuses années. Il semble que d'autres pays peuvent trouver de tels écarts entre la pratique établie et les valeurs maximales proposées à des fins indicatives ou les maximums.

99. La délégation a fait savoir que cette variabilité se produisait parce que la capacité d'atteindre certaines valeurs dans les préparations pour nourrissons dépendait de la variabilité des quantités de nutriments endogènes dans les ingrédients, de la stabilité de l'élément nutritif dans la préparation pour nourrissons pendant la durée de conservation du produit, de la variabilité associée aux méthodes d'analyse, du fait que l'isolat de protéine de soja ou le lait était la source de protéine, et/ou que la préparation était sous forme liquide ou en poudre. Un facteur supplémentaire de complication est dû au fait que les valeurs indiquées sur l'étiquette sont réglementées dans certains pays comme des minimums absolus à la fin de la durée de conservation, alors qu'elles le sont comme des valeurs moyennes dans d'autres pays. Pour pouvoir prendre des décisions appropriées en matière de gestion des risques concernant les recommandations exprimées par le groupe international d'experts, ces questions technologiques ont besoin d'un examen approfondi pour pouvoir fixer des maximums ou des valeurs maximales indicatives.

100. La délégation des États-Unis d'Amérique a proposé par conséquent d'examiner les valeurs suivantes:

| Nutriment | Pratique établie pour la commercialisation de préparations | Recommandation pour un maximum ou une valeur maximale indicative (VMI) |
|-------------------------|--|--|
| Acide linoléique | 1,4g | Max |
| Vitamine A | 225µg | Max |
| Thiamine | 268-lait; 372-soja | VMI |
| Riboflavine | 600µg | VMI |
| Niacine | 2330µg-lait; 3200µg-soja | VMI |
| B12 | 1,86µg | VMI |
| Acide pantothénique | 1688µg | VMI |
| Acide folique | 74µg | VMI |
| Biotine | 12,8µg-lait; 15,6µg-soja | VMI |
| Vitamine C | 100mg | VMI |
| Fer | 3mg | Max ou VMI |
| Cuivre | 137µg-lait; 200µg-soja | Max ou VMI |
| Manganèse | 21µg-lait; 76µg-soja | VMI |
| Potassium | 162mg-lait; 190mg-soja | VMI |
| Ingrédients facultatifs | | |
| Nucléotides | 16mg | Max |

101. La délégation a fait savoir que pour l'acide pantothénique, le fer et le cuivre, des questions se posent concernant la valeur minimale ainsi que le maximum ou la valeur maximale indicative. Pour ces nutriments, l'utilisation apparemment sans danger bien établie doit être examinée avant de réduire drastiquement les valeurs des maximums et minimums proposés. La délégation a également noté que les nucléotides désignaient le total des nucléotides dans les préparations à base de lait de vache comme mentionné dans le tableau ci-dessus et a proposé de réexaminer les quantités pour les nucléotides individuels. Plusieurs délégations ont soutenu ces propositions.

102. L'observateur d'ESPGHAN a attiré l'attention du Comité sur le fait que les valeurs maximum étaient calculées selon les principes expliqués dans leur document et que le groupe international d'experts ne voyait pas de raisons d'ajouter aux préparations pour nourrissons des quantités excessives d'un nutriment qui ne serve pas à des fins nutritionnelles particulières ou qui n'apporte pas d'autres effets bénéfiques.

103. La délégation de la CE a souligné la nécessité d'établir ces valeurs en tenant compte des récents avis scientifiques afin de protéger la santé publique.

104. La délégation japonaise a fait remarquer qu'il était nécessaire de clarifier les questions en relation avec la Section 3.2 sur les ingrédients facultatifs, étant donné que ses observations ne figuraient pas dans le document CRD 1, et a proposé que le groupe de travail électronique examine aussi cette section, notamment les valeurs et les notes de bas de page, ainsi que l'appendice I.

105. L'observateur d'IBFAN, avec le soutien de l'Observateur d'IAFCO, a fait remarquer que si les ingrédients facultatifs apportaient des effets bénéfiques particuliers, comme démontré dans les populations nourries au sein, ils ne devaient pas être facultatifs, mais disponibles pour tous les nourrissons et par conséquent ils devaient être transférés à la section Facteurs essentiels de composition.

106. Le Comité, ayant noté que toutes ces questions réclamaient un examen plus approfondi, est donc convenu de garder la section entière entre crochets, et il a demandé au groupe de travail électronique coordonné par l'Allemagne d'examiner spécialement les écarts entre les valeurs maximales proposées et les quantités de nutriments couramment utilisées dans les préparations pour nourrissons dans les pays membres, étant entendu que les observations sur cette question et d'autres questions soulevées à la Section 3 seront envoyées à la délégation allemande avant le 15 février 2006. Le Comité a souligné qu'il importait de fournir une justification pour les valeurs proposées dans ces observations. La délégation préparerait une section révisée pour examen à la prochaine session du Comité. Le Comité a aussi demandé à ESPGHAN de fournir un avis sur les écarts et noté que leur évaluation nécessiterait des compétences techniques.

107. L'observateur d'ESPGHAN a noté que si des observations étaient fournies sur les quantités de vitamines et de sels minéraux dans les préparations pour nourrissons telles qu'elles sont habituellement vendues, elles devraient être accompagnées des données suivantes: une indication de la nature des données: reposent-elles sur des calculs ou sur des mesures; le moment où les données ont été mesurées (p. ex. date de la production, date du début de la vente au détail, approvisionnements occasionnels chez les détaillants et date d'expiration du produit); le nombre d'échantillons inclus; les teneurs moyennes, les écarts types et les intervalles et les données qui pourraient fournir des indications sur la sécurité sanitaire des teneurs en nutriments utilisés. L'observateur de l'ISDI a proposé de soumettre des données mondiales sur les valeurs maximales appliquées actuellement pour les préparations pour nourrissons.

108. Par manque de temps, le Comité n'a pas pu débattre de manière plus détaillée les autres sections et est convenu de demander des observations sur les autres propositions avancées par le groupe de travail dans le document CRD 1.

Section 4 Additifs alimentaires

109. Le Comité a reconnu qu'il n'était pas possible d'examiner cette section à la présente session par manque de temps, il a donc accepté l'offre obligeante de la délégation suisse de préparer une liste révisée des additifs en tenant compte des propositions faites par le CCFAC sur cette section pour le projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales pour les nourrissons et les enfants en bas âge et des observations soumises à la présente session. La liste révisée sera ensuite diffusée pour examen par la prochaine session du Comité.

État d'avancement de la Section A du projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons et les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales

110. Le Comité est convenu de renvoyer la Section A du projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons à l'étape 6 pour observations et examen à la prochaine session (cf. Section A de l'Annexe IV).

111. Le Comité est également convenu de réunir un groupe de travail physique avant la prochaine session du Comité pour examen des observations et des propositions concernant les facteurs essentiels de composition afin de faciliter les débats en séance plénière.

PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS (SECTION B) À L'ÉTAPE 4 (Point 6b de l'ordre du jour)¹³

112. Le Comité a rappelé qu'il était convenu de renvoyer cette section à l'étape 3 pour observations et que la Section A devait servir de modèle pour cette section. Le Comité a examiné le document de travail section par section et a fait les amendements et observations ci-après.

Section 1. Champ d'application

113. Le Comité a noté que les sections de la Section B, concernant les dispositions du Champ d'application, devaient être en conformité avec les dispositions pertinentes de la Section A et contenir seulement des modifications nécessaires pour les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons.

114. Le Comité a supprimé les crochets de la Section 1.1 et amendé la Section 1.2 pour montrer que cette section se réfère spécialement à cette norme.

115. Le Comité a longuement débattu la Section 1.3. Une nouvelle Section 1.3 a été ajoutée sur la base de la section correspondante de la Section A et différents libellés ont été proposés pour cette section. Plusieurs délégations et observateurs ont souhaité l'insertion de la mention que les préparations pouvaient être données aux nourrissons pendant les premiers six mois de la vie pour être en conformité avec la Résolution WHA 55.25. D'autres délégations ont été d'avis que la référence aux six mois n'était pas appropriée. Ces délégations ont rappelé que ces produits devaient être administrés sur avis médical et ont souligné que cette question était couverte par la référence faite dans la Section 9.6.1. à la Section 4.4.1 de la norme CODEX STAN 180-1991¹⁴. En outre, il a été souligné que les résolutions de l'Assemblée mondiale de la santé devaient être prises en compte s'il y avait lieu et ne devaient pas être un obstacle pour parvenir à un compromis, car elles n'ont pas force obligatoire pour les travaux du Codex. Afin de clarifier le statut des résolutions de l'Assemblée mondiale de la santé dans le Codex, le Secrétariat a informé le Comité qu'il avait examiné cette question à la dernière session et que les discussions étaient reflétées dans ALINORM 05/28/26, par. 56 et 57.

116. La délégation indienne a proposé d'ajouter une nouvelle phrase indiquant que ces produits devaient être utilisés seulement sur avis médical. Le Comité est toutefois convenu que cette exigence était déjà couverte par la Section 4.4 Renseignements supplémentaires de la norme CODEX STAN 180-1991, dans laquelle une mention « à utiliser sous contrôle médical » était exigée.

117. Le Comité est convenu d'insérer une Section 1.4 amendée tel que proposé par la délégation de la CE dans le document CRD 3 et appuyé par plusieurs délégations. Les délégations de l'Afrique du Sud, du Botswana, de l'Inde, de la Tanzanie et les observateurs de ILCA et IBFAN, bien que favorables à l'inclusion de la Section 1.4, se sont vivement opposés au texte amendé.

Section 2. Description

118. Le Comité est convenu de modifier la Section 2.1.1 afin de préciser que les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons sont des substituts du lait maternel et de préparations pour nourrissons. Une modification rédactionnelle a été apportée à la Section 2.1.2 pour des raisons de concordance avec la Section A 2.1.2.

Section 3. Facteurs essentiels de composition et de qualité

119. Il a été rappelé au Comité que la section correspondante de la Section A de la norme était encore en cours d'examen et il est par conséquent convenu de mettre la section entière entre crochets en attendant que la section correspondante de la Section A soit complétée.

¹³ ALINORM 05/28/26, Annexe IVB; CX/NFS DU 05/27/7 (observations de: Argentine, Australie, Chine, États-Unis d'Amérique, Inde, Malaisie, Mexique, Turquie, Venezuela, ENCA, IACFO, IBFAN, ISDI); CRD 3 (observations de la Communauté européenne); 7 (observations de: Bulgarie, Canada, États-Unis d'Amérique, Indonésie, Kenya, Koweït, AIDGUM); 11 (observations du Chili); 18 (observations de l'Inde), 20 (observations de IACFO).

¹⁴ Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales.

3.1 Facteurs essentiels de composition

120. Le Comité est convenu d'amender la Section 3.1.1 pour bien refléter que ces produits sont obtenus à partir d'ingrédients d'origine animale, végétale et/ou de composés synthétiques et est en outre convenu de remplacer « formulation » par « composition » dans la première partie de la Section 3.1.2.

Ingrédients facultatifs

121. Le Comité est convenu de conserver la Section 3.2.1 telle quelle après avoir longuement débattu une proposition faite par l'observateur de l'IAFCO, appuyée par d'autres observateurs et disant que dans la Section 3.2.1, les ingrédients facultatifs devaient être ajoutés seulement s'il a été démontré par des recherches financées par des organismes indépendants qu'ils sont sûrs et essentiels pour la santé du nourrisson et sur indication médicale que ces ingrédients sont obligatoires. Plusieurs délégations ont fait valoir que cette question était couverte par les principes approuvés de l'annexe de la norme. Certaines délégations ont exprimé des réserves quant au statut d'une annexe. Le Secrétariat a précisé que toutes les annexes faisaient partie des normes Codex et que par conséquent les principes visés faisaient partie de la norme.

122. Il a été convenu de supprimer les crochets autour de la Section 3.2.3 et de conserver le texte tel quel après avoir débattu longuement sur l'importance de garder la seconde partie de la section étant donné qu'elle concernait des populations très vulnérables.

Section 4. Additifs alimentaires

123. La délégation de la CE s'est inquiétée de ce que des additifs doivent éventuellement être ajoutés à cette section et a par la suite réitéré ses préoccupations quant à l'inclusion de la carragénane. Elle a proposé qu'une demande soit faite au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour demander au JECFA de réexaminer la sécurité sanitaire de la carragénane.

124. Le Comité est convenu que le mandat du groupe de travail électronique coordonné par la Suisse et ouvert à tous les États Membres et observateurs, serait élargi et que le groupe de travail examinerait tous les additifs qui devront éventuellement être inclus dans la Section B, tenant compte des discussions à la présente session.

Section 9. Étiquetage

125. Après un long débat, il a été convenu d'insérer une Section 9.5 contenant une référence croisée à la Section A9.5 et de supprimer la Section 9.6.5 étant donné qu'elle concernait les dispositions relatives au mode d'emploi et serait ainsi couverte par la Section 9.5.

126. Le Comité a noté que plusieurs délégations avaient fait des propositions pour réorganiser et amender la section afin de rendre le texte plus clair et d'assurer la cohérence avec la Section A. Toutefois, il n'a pas été possible d'examiner ces propositions de plus près et le Comité est convenu que cette section serait examinée de manière approfondie à la prochaine session.

127. Il a été convenu de supprimer les crochets autour de la Section 9.6.4 concernant les contre-indications à l'allaitement au sein. Plusieurs observateurs ont exprimé leurs préoccupations relatives à cette décision et ont proposé d'amender la section en y insérant le texte de la Section A9.6.4. L'observateur de ILCA a proposé d'inclure « totalement » avant contre-indiqué afin de faire une distinction avec les maladies du métabolisme où l'allaitement au sein est partiellement possible et autorisé, mais le Comité n'a pas approuvé cette proposition. La délégation du Botswana et plusieurs observateurs ont proposé de supprimer la référence aux Sections 4.5.3 et 4.5.5 de la norme CODEX STAN 180-1991 et de réviser ce texte. Le Comité a aussi noté d'autres propositions visant à amender le texte. Le Comité est convenu de conserver le texte actuel. Le Président a réitéré que cette section serait, comme toutes les autres sections, ouverte à des observations supplémentaires à l'étape 6 si elle était adoptée par la Commission à l'étape 5.

128. Pour répondre à la question soulevée par la délégation sud-africaine concernant l'indication d'informations sur la contamination par *Enterobacter sakazakii*, le Secrétariat a fait savoir que *E. sakazakii* faisait partie des pathogènes qui pouvaient être présents dans les préparations pour nourrissons et que cette

question était en cours d'examen par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire qui allait faire des recommandations sur la manière de présenter cette information.

État d'avancement du Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons

129. Le Comité a noté qu'il était nécessaire de débattre cette section de la norme en même temps que la Section A et qu'il était souhaitable d'avoir les deux sections de la norme à la même étape d'élaboration, et étant donné les progrès considérables accomplis, il est convenu d'avancer la Section B pour adoption à l'étape 5 par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session (voir Section B de l'Annexe IV).

LISTE CONSULTATIVE D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE DESTINÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES À L'ÉTAPE 4 (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁵

130. Le Comité a rappelé qu'il avait demandé à la délégation allemande de réviser la liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques spéciaux pour nourrissons et enfants en bas âge.

131. La délégation allemande a présenté le document et a attiré l'attention sur plusieurs modifications apportées au document sur la base des débats tenus à la dernière session et en réponse aux observations reçues. La délégation a informé le Comité que, conformément aux critères 2.2, tous les éléments nutritifs pour lesquels il n'existe pas d'exigences de pureté reconnues au niveau international ou national avaient été supprimés de la liste et figuraient dans une liste distincte dans le document; que les listes A, B et C avaient été élargies aux aliments destinés à des fins médicales spéciales, qu'une colonne supplémentaire avait été introduite dans le cadre des normes de pureté, énumérant les éléments nutritifs pour lesquels le Codex a établi des spécifications d'identité et de pureté, et que la liste consultative des additifs alimentaires pour les formes vitaminiques particulières avait été réintroduite.

132. Le Comité a remercié la délégation allemande de son excellent travail et est convenu de concentrer la discussion uniquement sur les sections à propos desquelles il n'avait pas été possible de parvenir à un consensus à la dernière session. Le Comité a procédé aux modifications et recommandations suivantes aux sections figurant ci-après:

Préambule

133. Pour répondre aux préoccupations exprimées par la délégation indonésienne que certaines substances destinées aux nourrissons et enfants en bas âge peuvent aller à l'encontre de restrictions spécifiques liées à une religion ou un régime alimentaire, le préambule a été amendé afin de préciser que la source des éléments nutritifs peut exclure l'utilisation de substances particulières dans le cas où des restrictions liées à une religion ou à un régime alimentaire s'appliquent.

Section 2. Critères d'inclusion ou de suppression d'éléments nutritifs de la liste

134. Les propositions sous 2.1 c) ont fait l'objet d'un long débat. Plusieurs délégations ont exprimé des réserves sur le fait que dans les cas où il n'existait pas de spécifications reconnues au plan international relatives à l'identité et à la pureté, il fallait prendre en compte les exigences nationales de pureté, mais que les critères à utiliser pour déterminer les exigences de pureté à l'échelle nationale n'étaient pas énoncés de manière claire. Le Comité est convenu d'introduire un libellé indiquant que les exigences relatives à la pureté évaluées selon un processus analogue à celui de la FAO/OMS peuvent être prises en considération.

135. La délégation des États-Unis a proposé de supprimer la Section 2.1 d) étant donné que la liste concernait le nutriment lui-même, et que le fabricant devait garantir la pureté du produit. La délégation allemande s'est exprimée contre cette suppression car dans ce cas la responsabilité de garantir la pureté incomberait entièrement au fabricant. Après un court débat, le Comité est convenu de conserver cette section.

¹⁵ CX/NFSDU 05/27/8; CX/NFSDU 05/27/8-Add.1 (observations de: Argentine, Australie, États-Unis d'Amérique, Mexique, Nouvelle-Zélande, ISDI); CRD 3 (observations de la Communauté européenne); CRD 8 (observation du Kenya et de AIDGUM); CRD 11 (observations du Chili); CRD 18 (observations de l'Inde).

Liste des éléments nutritifs pour lesquels il n'existe pas de normes de pureté officielles

136. Le Comité a longuement débattu la manière de procéder en ce qui concerne la liste des éléments nutritifs pour lesquels il n'existe pas de critères de pureté. La délégation des États-Unis s'est inquiétée du nombre élevé d'éléments nutritifs sur la liste pour lesquels il n'existe pas de critères de pureté et a proposé de les retirer de la liste. Il a été proposé de demander aux États membres de présenter leurs normes de pureté afin que les éléments nutritifs pour lesquels des normes de pureté étaient disponibles puissent rester sur la liste. La délégation de la CE, appuyée par d'autres délégations, a déclaré que si les éléments nutritifs pour lesquels il n'existe pas de normes de pureté devaient être retirés, il serait recommandable de prendre cette décision après la mise au point définitive de la liste et a proposé d'inviter instamment les États membres de fournir les normes de pureté à la délégation allemande pour permettre la finalisation de la liste consultative.

Section D Liste consultative des additifs alimentaires pour formes d'éléments nutritifs particulières

137. La délégation de la CE faisant référence à ses observations figurant dans le document CRD 3, a proposé que le paragraphe d'introduction de la Section D se réfère seulement aux additifs alimentaires. Le Comité a approuvé cette proposition.

138. La délégation des États-Unis a fait observer que la liste consultative ne devait pas faire double emploi avec la liste des additifs alimentaires dont l'emploi est déjà autorisé pour d'autres fonctions technologiques, et a exprimé l'avis que seul le mannitol devait être conservé dans la section. La délégation de la CE n'a pas approuvé cette proposition et a proposé de conserver toutes ces substances pour examen supplémentaire. Aucun accord n'a pu se faire sur ces propositions.

139. La délégation des États-Unis a fait remarquer qu'il y avait confusion sur la liste de la Section D et a rappelé que le Comité était convenu l'année dernière de retenir dans cette section, seulement les additifs alimentaires employés comme supports de nutriments afin d'éviter le double emploi avec la section sur les additifs.

État d'avancement de la liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques spéciaux pour nourrissons et enfants en bas âge

140. Le Comité est convenu de renvoyer la liste ci-dessus à l'étape 3 pour observations supplémentaires en demandant particulièrement aux États membres de fournir une liste de leurs normes de pureté au plus tard le 30 mars 2006 (voir Annexe V). Les pays devront indiquer dans quelle mesure les éléments nutritifs sont conformes ou non aux critères d'inclusion ou de suppression de la liste énoncés à la Section 2.1. Les observations seront envoyées à la délégation allemande qui révisera la liste en fonction des informations reçues. La liste révisée sera distribuée pour examen par le Comité à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE RECOMMANDATIONS SUR LES FONDEMENTS SCIENTIFIQUES DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA SANTÉ À L'ÉTAPE 4 (Point 8 de l'ordre du jour)¹⁶

141. La délégation française a présenté l'Avant-projet de recommandations qui avait été révisé avec l'aide d'un groupe de rédaction et distribué pour observations, conformément à la décision prise par le Comité à sa dernière session. En tenant compte des observations soumises, la délégation avait présenté dans le document CRD 10 un résumé des questions principales qui nécessitaient l'avis du Comité afin de pouvoir progresser dans l'élaboration du document: le champ d'application du document; l'importance des questions de sécurité sanitaire; et la nature des preuves scientifiques requises selon le type des allégations concernées, notamment le recours à des études sur l'homme et l'utilisation de biomarqueurs.

142. En ce qui concerne le champ d'application du document, le Comité a noté que plusieurs observations écrites proposaient d'élargir le champ d'application afin de couvrir les procédures d'autorisation, mais est convenu que de telles procédures relevaient de la compétence des autorités nationales. Le Comité a confirmé que l'Avant-projet de recommandations était destiné à traiter la nature des preuves scientifiques requises pour

¹⁶ CX/NFSDU 05/27/9, CX/NFSDU 05/27/9-Add.1 (observations de: Argentine, Australie, Bolivie, Brésil, États-Unis d'Amérique, Mexique, Nouvelle-Zélande, République de Corée, CIAA, IADSA, IFCGA, ILSI, ISDI), CRD 10 (observations de: Afrique du Sud, Allemagne, Canada, Danemark, États-Unis, France, Indonésie, Kenya, EFLA), CRD 19 (observations de ICGMA).

justifier les allégations, conformément au mandat donné par la Commission lorsque les nouveaux travaux avaient été approuvés.

143. Le Comité a pris acte d'une proposition visant à rendre les exigences en matière de sûreté obligatoires, mais plusieurs délégations et observateurs ont fait remarquer que tous les aliments mis sur le marché devaient être sûrs et que la sécurité sanitaire des aliments en tant que telle ne devrait pas être traitée par ce document. Le Comité a rappelé que la sécurité sanitaire des aliments faisait l'objet d'autres textes du Codex et a confirmé que le document portait sur les questions ayant trait à la justification scientifique des allégations relatives à la santé et que seules les questions de sûreté liées directement aux allégations exigeaient une considération spécifique.

144. La délégation française a rappelé que trois types d'allégations relatives à la santé étaient autorisés et a attiré l'attention sur les aspects concernant la nature des preuves scientifiques requises qui peut différer selon l'allégation concernée. Le Comité a noté que la nécessité d'études sur l'homme et l'utilisation de biomarqueurs devait être examinée davantage, mais il n'a pas pu, à ce stade, étudier ces questions en détail. La délégation des États-Unis a fait observer que l'évaluation des risques posés par les allégations relatives à la santé s'impose peut-être davantage que les questions de sécurité sanitaire.

145. La délégation des États-Unis a attiré l'attention du Comité sur ses observations écrites reposant sur son expérience à l'échelle nationale en matière de réglementation des allégations relatives à la santé. La délégation du Royaume-Uni, s'exprimant au nom des pays membres de la CE, a informé le Comité qu'un projet de réglementation était actuellement en préparation et qu'il comportait des allégations relatives à la réduction du risque de maladie. L'observateur de IADSA a insisté sur l'importance de la publication relative au projet PASSCLAIM (Process for the Assessment of the Scientific Support for Claims on Foods) qui a été mise à la disposition des délégués pendant la session. Il a été suggéré de consacrer un temps suffisant à la prochaine session pour l'examen de ce point de l'ordre du jour.

146. Par manque de temps, le Comité n'a pas pu examiner le document en détail et a remercié la délégation française de son excellent travail sur des questions complexes concernant la révision du document. Il a été convenu qu'une lettre circulaire énumérant les questions à examiner serait rédigée sur la base du résumé préparé par la délégation française et présenté dans le document CRD 10 et serait envoyée pour solliciter des observations qui devraient être adressées à la délégation française avant le 31 mars 2006.

État d'avancement de l'avant-projet de recommandations sur la base scientifique des allégations relatives à la santé

147. Le Comité est convenu de renvoyer l'Avant-projet de recommandations à l'étape 2/3 en demandant à la délégation française de le réviser, à la lumière des observations reçues, pour examen à sa prochaine session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DE L'ANALYSE DES RISQUES AUX ACTIVITÉS DU COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁷

148. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session la Commission était convenue que le Groupe de travail électronique coordonné par l'Australie continuerait à étudier le Document de travail sur l'application de l'analyse des risques aux activités du Comité.

149. La délégation australienne a présenté le document et fait référence aux progrès accomplis par le groupe de travail. La délégation a attiré l'attention sur les travaux effectués par la Commission et d'autres comités dans ce domaine. La délégation a souligné qu'en conformité avec l'esprit du projet actuel du Plan stratégique 2008 – 2013, il était nécessaire d'accomplir bien davantage de travaux afin de clôturer cette activité d'ici 2013.

150. Faute de temps, le Comité n'a pas examiné en détail cette question. Le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail électronique ouvert à toutes les parties intéressées afin d'approfondir davantage le document pour examen à la prochaine session du Comité.

¹⁷ CX/NFSU 05/27/10. CRD 17 (observations de: CRN et NHF).

151. Le mandat du Groupe de travail électronique devrait être d'examiner les questions soulevées dans le document de travail et de présenter des recommandations, et de soumettre une proposition de nouvelle activité visant à élaborer des principes d'analyse des risques et éventuellement des directives à appliquer aux activités du CCNFSDU.

152. Le Comité a remercié la délégation australienne et le Groupe de travail électronique de leur excellent travail dans ce domaine complexe. Le Président a déclaré que ce travail devait être prioritaire dans le cadre des travaux du Comité.

AUTRES QUESTIONS ET ACTIVITÉS FUTURES (Point 10 de l'ordre du jour)

Mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS sur l'alimentation, l'activité physique et la santé: mesures que le Codex pourrait prendre¹⁸

153. Le Comité a rappelé que la Commission avait noté à sa vingt-huitième session (juillet 2005) que les domaines d'action potentiels du Codex relatifs à la mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS sur l'alimentation, l'activité physique et la santé intéressaient tout particulièrement le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime et que l'OMS, en coopération avec la FAO établirait un document mieux ciblé pour examen par ces Comités qui inclurait des propositions spécifiques de nouveaux travaux.

154. Le représentant de l'OMS a présenté le document CRD 23 suggérant des modalités pour répondre à la demande de la Commission et a invité les membres et observateurs du Comité à participer à un forum électronique créé par l'OMS et la FAO. Ce forum servira à définir, commenter et discuter des domaines pouvant éventuellement être examinés par le CCNFSDU et qui pourront inclure, entre autres: 1) Révision des normes existantes qui risquent de ralentir l'avancée nécessaire pour atteindre les objectifs de la Stratégie mondiale; 2) Propositions pour la fourniture d'avis scientifiques par la FAO et l'OMS requis pour l'examen de normes, de directives et de recommandations nouvelles ou révisées, pertinentes pour la Stratégie mondiale; 3) Information du consommateur dans le cadre du mandat du Codex, qui pourrait contribuer à atteindre les objectifs de la Stratégie globale; 4) Application de l'analyse des risques aux questions nutritionnelles.

155. Le représentant a expliqué que l'OMS/FAO fournira une adresse électronique à laquelle les opinions pourront être envoyées. Cette adresse électronique et les détails sur la période d'envoi des observations seront communiqués à l'aide de la liste de distribution Codex à tous les services centraux de liaison avec le Codex d'ici la mi-décembre 2005 par le Secrétariat du Codex. Les opinions reçues par l'OMS/FAO seront placées à un Point d'échange d'informations virtuel sur le site Internet de l'OMS afin d'être accessible aux autres. Le code d'accès à ce point d'échange sera également fourni par la voie de la liste de distribution Codex. Les opinions seront acceptées en anglais, espagnol et français et affichées dans la langue originale. Sur la base des discussions du forum, l'OMS/FAO préparera un rapport de situation pour la Commission du Codex Alimentarius en juillet 2006.

156. La délégation du Royaume-Uni a souligné l'importance de la Stratégie mondiale et expliqué que la CE présentait un Programme d'action portant le même titre. La délégation a suggéré que le CCNFSDU pourrait contribuer de manière positive en établissant un groupe de travail électronique. Les autres délégations qui se sont exprimées étaient favorables à l'avancement de la Stratégie mondiale au sein du Codex. La délégation du Royaume-Uni a en outre suggéré que les comités régionaux de coordination du Codex examinent aussi la Stratégie mondiale et ses répercussions sur les activités du Codex au sein de leurs régions.

157. Les délégations canadienne et néerlandaise ont proposé leur aide à la FAO et à l'OMS pour mettre en place le forum électronique et définir les questions et les domaines à traiter. La délégation canadienne a offert spécifiquement d'aider la FAO/OMS à résumer et à clarifier les observations formulées.

158. L'observateur de CI s'est félicité des propositions de l'OMS et de la FAO et a demandé d'inclure la publicité alimentaire dans l'information des consommateurs.

¹⁸ CX/NFSDU 05/27/2 Add.1 et CRD 23 (préparé par l'OMS en coopération avec la FAO).

159. Le Comité a reconnu qu'il était très important de fournir ses opinions à l'OMS/FAO afin de pouvoir élaborer un document mieux ciblé pour la mise en œuvre de la Stratégie mondiale dans le cadre du Codex. Le Comité est convenu d'informer la Commission que, faute de temps, il n'a pas été possible d'examiner la question de plus près.

Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten

160. Faute de temps, le Comité n'a pas pu examiner ce point. Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 6 la dernière révision du Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten pour observations et examen par le Comité à sa prochaine session.

Projet d'amendement des principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments¹⁹

161. Par manque de temps, le Comité n'a pas pu débattre de ce point.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)²⁰

162. Le Comité a été informé que sa vingt-huitième session se tiendrait à Chiangmai, en Thaïlande, du 30 octobre au 3 novembre 2006, à l'aimable invitation du gouvernement thaïlandais.

¹⁹ CX/NFSU 05/27/11.

²⁰ CRD 22 (préparé par la Thaïlande).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Objet | Étape | Mesures à prendre par | Document de référence ALINORM 06/29/26 |
|---|-------|---|---|
| Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge | 8 | Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius | par. 63 et Annexe II |
| Directives relatives aux allégations nutritionnelles: projet de tableau des conditions applicables à la teneur en éléments nutritifs (partie B : fibres alimentaires) | 6 | Gouvernements; Vingt-huitième CCNFSDU | par. 28 et Annexe III |
| Projet de norme révisée pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Section A) | 6 | Gouvernements; Vingt-huitième CCNFSDU | par. 110 et Annexe IVA |
| Projet de norme révisée pour les aliments exempts de gluten | 6 | Gouvernements; Vingt-huitième CCNFSDU | par. 161 et ALINORM 04/27/26, Annexe II |
| Préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (Section B) | 5 | Vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius | par. 129 et Annexe IVB |
| Avant-projet de révision de la Liste consultative d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques spéciaux pour nourrissons et enfants en bas âge | 3 | Gouvernements, Allemagne; Vingt-huitième CCNFSDU | par. 140 et Annexe V |
| Avant-projet de recommandations sur les fondements scientifiques des allégations relatives à la santé | 2/3 | France; Gouvernements; Vingt-huitième CCNFSDU | par. 147 |
| Document de travail sur les propositions relatives à des valeurs de référence supplémentaires ou révisées pour les nutriments | - | Afrique du Sud; Vingt-huitième CCNFSDU | par. 39 |
| Document de travail sur l'application de l'analyse des risques aux activités du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime | - | Australie; Vingt-huitième CCNFSDU | par. 148-152 |

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

Chairperson/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) 5 29 – 49 65
E-Mail: ccnfsdu@bmvvel.bund.de

Vice Chairperson / Vice Président / Vice Presidente

Mr Somchai **Charnnarongkul**
Deputy Secretary-General
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
3 Rajdamnern Nok Avenue
10200 Bangkok
Thailand
Tel.: +66 (2) 280 3882
Fax: +66 (2) 280 3886
E-Mail: somchaic@acfs.go.th
tosomchai@yahoo.com

ARGENTINA/ARGENTINE

Prof Maria Luz **Martinez**
Farm./Lic. En Industrias
Administracion nacional de Medicamentos, Alimentos y
Tecnologia Medica (ANMAT)
Instituto Nacional de Alimentos (INAL)
EE.UU. 25
1101 Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina
Tel.: +54 (11) 4340 0800 int 3514
Fax: +54 (11) 4373 2001
E-Mail: mmartin@anmat.gov.ar

Mrs Elizabeth Miriam **Kleiman**
Lic. En Nutrición
Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pesca y Alimentos
– SAGPYA
Av. Paseo Colón 922 Piso 2 Of. 222
C1063ACW Buenos Aires
Argentina
Tel.: +54 (11) 4349 2236
Fax: +54 (11) 4349 2097
E-Mail: ekleim@mecon.gov.ar

Dr Pablo **Renzulli**

Centro Industria Lechera
Santa Fe 5262 – 11 “D”
1425 Buenos Aires
Argentina
Tel.: +54 (237) 4859 204
Fax: +54 (237) 4859 084
E-Mail: prenzuli@mastellone.com.ar

AUSTRALIA / AUSTRALIE/AUSTRALIA

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 78
E-Mail: _janine.lewis@foodstandards.gov.au

Ms Catherine **Gay**
 Director, Food Regulation Policy
 Australian Government Department of Health and Ageing
 MDP 15, Population Health Division
 GPO Box 9848
 Canberra ACT 2601
 Australia
 Tel.: +61 (2) 6289 5133
 Fax: +61 (2) 6289 5100
 E-Mail: catherine.gay@health.gov.au

Ms Jenny **Hazelton**
 Manager, Public Health Nutrition Standards
 Food Standards Australia New Zealand
 PO Box 7186
 Canberra BC ACT 2610
 Australia
 Tel.: +61 (2) 6271 2623
 Fax: +61 (2) 6271 2278
 E-Mail: jenny.hazelton@foodstandards.gov.au

Ms Usha Sriram-**Prasad**
 Senior Policy Officer
 Food Policy and Safety
 Australian Government Department of Agriculture Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 Australia
 Tel.: +61 (2) 6272 3547
 Fax: +61 (2) 6272 4367
 E-Mail: usha.sp@daff.gov.au

AUSTRIA/AUTRICHE/AUSTRIA

Dr Fritz **Wagner**
 Federal Ministry for Health and Women
 Radetzkystrasse 2
 1030 Vienna
 Austria
 Tel.: +43 (1) 7 11 00 44 26
 E-Mail: fritz.wagner@bmgf.gv.at

BELGIUM / BELGIQUE / BELGICA

Pascale **De Gryse**
 Expert
 Service public fédéral de la Santé Publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
 Eurostation Bloc II Place Victor Hugo 40 bte 10
 1060 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 (0) 2 524 7368
 Fax: +32 (0) 2 524 7399
 E-Mail : pascale.degryse@health.fgov.be

Albert d' **Adesky**
 Conseiller-général
 Service public fédéral de la Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Envir
 Rue de l'Autonomie 4
 1070 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 (0) 2 525 0952
 Fax: +32 (0) 2 525 0977
 E-Mail : albert.dadesky@health.fgov.be

José **Bontemps**
 Conseiller scientifique et nutritionnel
 SPADEL
 Rue Colonel Bourg 103
 1030 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 702 3811
 Fax: +32 (2) 702 3812

Michel **Coenen**
 Secrétaire
 ABSAED
 Boulevard St. Michel 77/79
 1040 Bruxelles
 Belgium
 Tel.: +32 (0) 2 743 8730
 Fax: +32 (0) 2736 8175
 E-Mail: absaed@agep.be

Mr Patrick **Coppens**
 NationalExpert
 ERNA
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 218 1470
 Fax: +32 (2) 219 7342
 E-Mail: patrickcoppens@eas.be

Siska **Pottie**
 Legal Affairs & Quality Assurance Manager
 ABSEAD
 Rijksweg 64
 2880 Bornem
 Belgium
 Tel.: +32 (3) 890 2284
 Fax: +32 (3) 890 2329
 E-Mail: siska.pottie@nutricia.be

Mr Guy **Valkenburg**
 Expert
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 475 814 810
 E-Mail : guyvalkenborg@skynet.be

BOLIVIA/BOLIVIE/BOLIVIAMrs Maria Estela **Mendoza Bilboa**

Ministro Consejero

Embajada de Bolivia Berlin

Wichmannstraße 6

10787 Berlin, Germany

Tel.: +49 (30) 263915-0

Fax: +49 (30) 263915-15

E-Mail: embajada.bolivia@berlin.deMaria del Carmen **Abela Gisbert**

Lic. Nutritionist

Codex Alimentarius Bolivia

Universidad Mayor de San Andrés- Facultad de

Medicina - Carrera de Nutrición

Av. Saavedra N° 2246 - Miraflores

La Paz

Bolivia

Tel.: +59 (12) 2228452

Fax: +59 (12) 222 8458

E-Mail: mabegis@hotmail.com**BOTSWANA / BOTSUANA**Mr Hussein Hassan Tattue **Tarimo**

Principal Scientific Officer – Food Control

Public Health Department, Ministry of Health

Private Bag 00269

Gaborone

Botswana

Tel.: +267 317 0585 Ext 2121

Fax: +267 397 4494

E-Mail: nfcbgabs@global.bwMrs Lephutshe Ada **Tlhong**

Scientific Officer I, Food Control

Public Health Department, Ministry of Health

Private Bag 00269

Gaborone

Botswana

Tel.: +267 363 2134 /21/36

Fax: +267 397 4494

E-Mail: tlhongla@yahoo.com**BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL**Miss Ana Claudia **Araujo**

Agência nacional de Vigilância Sanitária – Ministerio da

aude

SEPN 511 – Bloco A – Edifício Bittar II

70750-541 Brasília – DF

Brazil

Tel.: +55 (61) 3448 6352

Fax: +55 (61) 3448 6274

E-Mail: ana.firno@anvisa.gov.brMrs Elisabete **Gonçalves Dutra**

Technical Assistant

Agência nacional de Vigilância Sanitária-Anvisa

SEPN 511 – Bloco A - Edifício Bittar II

70750-541 Brasília – DF

Brazil

Tel.: +55 (61) 3448 6322

Fax: +55 (61) 3448 6274

E-Mail: elisabete.goncalves@anvisa.gov.brMs Ana Beatriz **Vasconcellós**

Manager

General-Coordination of Food and Nutrition Policy,

Primary Care Department, Secretariat of Health Care

Attention/Ministry of Health

SEPN 511, BL C 4º Andar Ed. Birtar IV

Unidade III do Ministério da Saúde

70750-543 Brasília

Brazil

Tel.: +55 (61) 3448 8040

Fax: +55 (61) 3448 8040

E-Mail: ana.vasconcellos@saude.gov.brDr Antonio Marcos **Pupin**

ABIA

Av. Nacoes Unidas 12495, 13 Andar

04578 902 Sao Paulo - SP

Brazil

Tel.: +55 (11) 5508 5577

Fax: +55 (11) 5508 7503

E-Mail: marcos.pupin@br.nestle.com**CANADA/CANADÁ**Ms Christina **Zehaluk**

Senior Scientific Evaluator

Bureau of Nutritional Sciences

Food Directorate

Health Canada

Sir Frederick Banting Building PL 2203 A

Ottawa, Ontario

K1A 0L2

Canada

Tel.: +1 (613) 957 1739

Fax: +1 (613) 941 6636

E-Mail: christina_zehaluk@hc-sc.gc.caMs Carla **Barry**

National Manager

Fair Labelling Practices Program

Canadian Food Inspection Agency

159 Cleopatra Drive

Ottawa, Ontario

K1A OY9

Canada

Tel.: +1 (613) 221 7157

Fax: +1 (613) 221 7295

E-Mail: cbarry@inspection.gc.ca

Dr. Mary **L'Abbé**
Director
Bureau of Nutritional Sciences
Food Directorate
Health Canada
Banting Research Centre, Ross.Ave.P.L. 2203C
Ottawa, Ontario
K1A 0L2
Canada
Tel.: +1 (613) 948 8476
Fax: +1 (613) 948 8470
E-Mail: mary_l'abbe@hc-sc.gc.ca

CHILE/CHILI

Mrs Lorena **Rodriguez-Osiac**
Medical Doctor, Master of Nutrition
Ministerio de Salud
MC Iver 540 - 2° Piso
Santiago
Chile
Tel.: +56 (2) 6300 321
Fax: +56 (2) 6300 474
E-Mail: lrdriguez@minsal.cl

Ms Gisela Angélica **Rodriguez Rideau**
Chemistry and Master of Cs of Engineering
Nestle, Chile
Ricardo Lyon 400 App. 76, Providencia
Santiago
Chile
Tel.: +56 (2) 3384 232
Fax: +56 (2) 2334 475
E-Mail: gisela.rodriguez@cl.nestle.com

CHINA/CHINE/CHINA

Prof. Shi An **Yin**
Director of the Department of Maternal and Child
Nutrition
National Institute for Nutrition and Food Safety
Chinese Center for Diseases Control and Prevention
29 Nan Wie Road, Xuanwu District
Beijing 100050
People's Republic of China
Tel.: +86 (10) 8313 2932
Fax: +86 (10) 8313 2021
E-Mail: shianyin@camen-cns.org

Miss Xiaoning **Qi**
Assistant Researcher
National Center for Health Inspection and Supervision
Ministry of Health
No 32 Jiadaokou Beisantiao
100007 Beijing
People's Republic of China
Tel.: +86 (10) 6879 2408
Fax: +86 (10) 6879 2408
E-Mail: xiaoningqi@yahoo.com.cn

Ms Lei **Shi**
Regulatory Affairs Manager
Abbott Laboratories
Room 1709-1716
Canway Building No 66
Nan LI Shi Lu, Xi Cheng District
100045 Beijing
People's Republic of China
Tel.: +86 (10) 6802 8080 Ext. 131
Fax: +86 (10) 6803 7877
E-Mail: bird.shi@abbott.com

Dr. Xuejun **Zhao**
Medical Director
Nutricia China Baby Food
Room 1501-1504 West Gatemall
1038, Nanjing Road West
Shanghai, 200041
People's Republic of China
Tel.: +86 (21) 6267 6340
Fax: +86 (21) 6267 6324
E-Mail: zhaoxuejun@nutricia.com.cn

Mr Jiaqi **Cai**
Regulatory Affairs Manager
Wyeth Nutrition Ltd. China
Rm 906, China Life Tower
No 16 Chaoyangmenwai Avenue
100020 Beijing
People's Republic of China
Tel.: +86 (10) 8525 1668 Ext. 198
Fax: +86 (10) 8525 1063
E-Mail: caij@wyeth.com

Dr. Xuejun **Zhao**
Medical Director
Nutricia China Baby Food
Room 1501-1504 West Gatemall
1038, Nanjing Road West
Shanghai, 200041
People's Republic of China
Tel.: +86 (21) 6267 6340
Fax: +86 (21) 6267 6324
E-Mail: zhaoxuejun@nutricia.com.cn

Mr Jiaqi **Cai**
Regulatory Affairs Manager
Wyeth Nutrition Ltd. China
Rm 906, China Life Tower
No 16 Chaoyangmenwai Avenue
100020 Beijing
People's Republic of China
Tel.: +86 (10) 8525 1668 Ext. 198
Fax: +86 (10) 8525 1063
E-Mail: caij@wyeth.com

Ms Hongmei **Wang**
Senior Medical Manager
Wyeth Pharmaceutical Co., Ltd
Rm. 2603-2609, Citic Square
1168 Nanjing Road (W)
200041 Shanghai
People's Republic of China
Tel.: +86 (21) 5298 5977
Fax: +86 (21) 5385 2133
E-Mail: Wangm7@wyeth.com

Jaqueline W. **Fung**
Scientific Officer
Food & Environmental Hygiene Department
43/F, Queensway Government Offices
66 Queensway, Hong Kong
P.R. China
Tel.: +852 2867 5605
Fax: +852 2893 3547
E-Mail: jfung@fehd.gov.hk

COSTA RICA

Alejandra **Chaverri**
Unidad Tecnica Especializada
Direccion de Registros y Controles
Ministerio de Salud
Edificio Central, Calle 16, Av. 6-8
Contiguo al Hospital Blanco Cervantes
10123-1000 San José
Costa Rica
Tel.: +506 221 6058
Fax: +506 222 1420
E-Mail: acesquiv@racsa.co.cr

Marlene **Vallejo**
Member of Country Costa Rica
Meic - C.R. Mead Johnson Nutricionals
Moravia
San José
Costa Rica
Tel.: +506 204 7374
Fax: +506 204 7470
E-Mail: marlene.vallejo@bms.com

CUBA

Lic. Isabel C. **Martin González**
Nutricionista
Instituto de Nutricion e Higiene de los Alimentos
Ministerio de Salud Publica
Infanta # 1158 e/ Clavel y Llinás
Centro Habana
10300 La Habana
República de Cuba
Tel.: +53 7 870 0716
Fax: +53 7 878 3318
E-Mail: isamar@infomed.sld.cu

CZECH REPUBLIC/ RÉPUBLIQUE TCHÉQUE / REPUBLICA CHECA

Ms Eva **Pribylová**
Ingenieur
Ministry of Agriculture, Food Production Department
Těšnov 17
117 05 Praha 1
Czech Republic
Tel.: +42 (2) 2181 2795
Fax: +42 (2) 2231 4117
E-Mail: eva.pribylova@mze.cz

DENMARK / DANEMARK / DINAMARCA

Ms Bente **Koch**
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
Denmark
Tel.: +45 33 956172
Fax: +45 33 956298
E-Mail: bmkk@fvst.dk

Mrs Ellen **Trolle**
Deputy Head of Nutrition Department
Danish Institute for Veterinary and Food Research
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
Denmark
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
Denmark
Tel.: +45 72 347421
Fax: +45 72 347119
E-Mail: etr@dfvf.dk

Mrs Laila **Lundby**
Food Scientist
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
8000 Aarhus C
Denmark
Tel.: +45 87 312199
Fax: +45 87 312001
E-Mail: llu@mejeri.dk

EGYPT / EGYPTE / EGIPTO

Dr. Salah H Abo-Raiia
Professor of Food, Science and Nutrition
Cairo University, Faculty of Agriculture
AOAD
34 Taiba St. Mohandseen
Giza
Egypt
Tel.: +20 (1) 231 99931
Fax: +20 (2) 336 5799
E-Mail: aborayaoad@yahoo.com

Prof. Essam **Ghoneim**
Head of Nutrition Departement
Central Laboratory for Food and Feed Agriculture
Research Center
29, ABD-Elmonem Al-Dalel Street
Thrwat Alexandria
202-03 Alexandria
Egypt
Tel.: +20 3 5859450
Fax: +20 3 5017681
E-Mail: essamghoneim@yahoo.com

Dr Emad **Khater**
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Nestle-Egypt Company
3, Abu El Feda Street-Zamalek
P.O. Box 2781
Cairo
Egypt
Tel.: +20 7 35 68 87
Fax: +20 7 36 15 33
E-Mail: emad.khater@eg.nestle.com

ESTONIA/ESTONIE

Ms Ursula **Siim**
Chief Specialist
Ministry of Agriculture
Lai Str. 39/41
15056 Tallinn
Estonia
Tel.: +372 6 256 547
Fax: +372 6 256 210
E-Mail: ursula.siim@agri.ee

**EUROPEAN COMMUNITY / COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE /
COMUNIDAD EUROPEA**

Basil **Mathioudakis**
Head of Unit
European Commission
Health and Consumer Protection
Directorate-General
F101 9/34
1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 295 9182
Fax: +32 (2) 296 0951
E-Mail: basil.mathioudakis@cec.eu.int

Dr. Alain **Dehove**
Administrator
European Commission
Health and Consumer Protection
Directorate-General
F 101-2/60
1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 295 2538
Fax: +32 (2) 296 0951
E-Mail: alain.dehove@cec.eu.int

Ms Helen **Lee**
European Commission
Health and Consumer Protection
Directorate-General
B232 8/48
1049 Brussels
Belgium
Tel.: +32 (2) 2998 668
Fax: +32 (2) 2960 951
E-Mail: helen.lee@cec.eu.int

Mr Matthias Leonhard **Maier**
European Commission
Health and Consumer Protection
Directorate-General
B232-2/41
1049 Brüssel
Belgium
Tel. : +32 (2) 2952 538
Fax : +32 (2) 2998 566
Matthias-leonhar.maier@cec.eu.int

FJI / ILES FIDJI / FIJI

Mr Mosese **Salusalu**
Director
National Food and Nutrition Centre
PO Box 2450
Government Buildings
Suva
Fiji Islands
Tel.: +679 3313055
Fax: +679 3303921
E-Mail: mosalusalu@healthfiji.gov.fj

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA

Ms Kaija **Hasunen**
Ministerial Adviser
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
E-Mail: kaija.hasunen@stm.fi

Ms Annika **Nurttila**
Senior Officer
National Food Agency
P.O. Box 28
00581 Helsinki
Finland
Tel.: +358 (9) 3931 539
Fax: +358 (9) 3931 579
E-Mail: annika.nurttila@nfa.fi

Ms Sari **Kankaanpää**
Senior Officer
Ministry of Trade and Industry
PO Box 32
00023 Government
Finland
Tel. : +358 (9) 1606 3536
Fax : +358 (9) 1606 2670
E-Mail : sari.kankaanpaa@ktm.fi

FRANCE / FRANCIA

Mrs Catherine **Rioux**
Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie
DGCCRF, Bureau D 3
59, boulevard Vincent Auriol
75013 Paris
France
Tel.: +33 (1) 4497 2918
Fax: +33 (1) 4497 3048
E-Mail: catherine.rioux@dgccrf.finances.gouv.fr

Pascal **Audebert**
Point de Contact du Codex alimentarius en France
Premier Ministre
Secrétariat général pour l'Europe
2, boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12
France
Tel.: +33 (1) 44 87 16 03
Fax: +33 (1) 44 87 16 04
E-Mail: pascal.audebert@sgae.gouv.fr

Mrs Dominique **Burel**
Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière
(CNIEL)
42 Rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09
France
Tel. : +33 (1) 4970 7105
Fax : +33 (1) 4280 6345
E-Mail. dburel-alf@cniel.com

Mrs Murielle **Clemente**
Chargée de mission sur les questions de nutrition
Ministère de la Santé et des solidarités
DGS SD 7 D
8, Avenue de Ségur
75007 Paris
France
Tel.: +33 (1) 4056 4332
Fax: +33 (1) 4056 5412
E-Mail: murielle.clemente@sante.gouv.fr

Mrs Françoise **Costes**
Chargée de Mission
ATLA
42 Rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09
France
Tel.: +33 (1) 4970 7269
Fax: +33 (1) 4280 6362
E-Mail: trs@atla.asso.fr

Ms Annie **Loc'h**
Directeur Affaires Réglementaires
Groupe Danone
17 Boulevard Haussmann
75009 Paris
France
Tel. : +33 (1) 4435 2432
Fax : +33 (1) 4435 2469
E-Mail : annie.loch@danone.com

Mrs Brigitte **Lelièvre**
ALLIANCE 7
Service Réglementation 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
E-Mail: blelievre@alliance7.com

Ms Catherine **Vigreux**
Conseiller Affaires Réglementaires
Roquette Freres 62136 Lestrem
France
Tel. : +33 (3) 2163 3763
Fax : +33 (3) 2163 3850
E-Mail : catherine.vigreux@roquette.com

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA**Dr Pia Noble**

Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany

Tel.: +49 (228) 5 29 46 65

Fax: +49 (228) 5 29 49 65

E-Mail: pia.noble@bmelv.bund.de**Prof Dr. med. 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 - 37 15

E-Mail: h.przyrembel@bfr.bund.de**Dr Claudia Dietrich**

Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection Rochusstrasse 1
53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (228) 5 29 37 85

Fax: +49 (228) 5 29 49 65

E-Mail: claudia.dietrich@bmelv.bund.de**Dr Oliver Mellenthin**

Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstrasse 1
53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (228) 5 29 36 78

Fax: +49 (228) 5 29 49 65

E-Mail: oliver.mellenthin@bmelv.bund.de**Mrs Ingrid Kundoch**

Oberamtsrätin
Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit
Villemombler Str. 76
53123 Bonn
Germany

Tel.: +49 (1888) 615 3513

Fax: +49 (1888) 615 2765

E-Mail: ingrid.kundoch@bmwa.bund.de**Mrs Gudrun Pluisch**

Oberregierungsrätin
Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit
Villemombler Str. 76
53123 Bonn, Germany

Tel.: +49 (1888) 615 4221

Fax: +49 (1888) 615 2765

E-Mail: gudrun.pluisch@bmwa.bund.de**Dr Regina Berwind**

Nutritional Advisor
Nestlé Nutrition GmbH
Lyonerstraße 23
60528 Frankfurt/M
Germany

Tel.: +49 (69) 6671 4942

Fax: +49 (69) 6671 4723

E-Mail: regina.berwind@de.nestle.com**Gertrud Granel**

Lebensmittelchemikerin
Fachverband der Stärke Industrie
Postfach 19 01 65
53037 Bonn
Germany

Tel.: +49 (228) 914230

Fax: +49 (228) 9142319

E-Mail: g.granel@verbaende-jees.de**Mrs Brigitte Grothe**

Eurofins Analytik GmbH
Wiertz-Eggert-Jörissen
Stenzelring 14b
21107 Hamburg
Germany

Tel.: +49 (40) 7527 09740

Fax: +49 (40) 7527 0935

E-Mail: Brigitte.Grothe@wej.de**Dr Gerda Jost**

Manager Corporate & Regulatory Affairs
Milupa GmbH
Bahnstr. 14-30
61381 Friedrichsdorf
Germany

Tel.: +49 (6172) 99 1423

Fax: +49 (6172) 99 1250

E-Mail: gerda.jost@milupa.de**Dr Gert Krabichler**

Director Scientific Affairs
DSM Nutritional Products
Postfach 3255
4002 Basel
Switzerland

Tel.: +41 (61) 68 85430

Fax: +41 (61) 688 9022

E-Mail: gert.krabichler@dsm.com**Dr. Rolph Langlais**

SRA Consultancy
Am oberen Werth 25
40489 Düsseldorf
Germany

Tel.: +49 (0211) 403754

Fax: +49 (0211) 655 8027

E-Mail: Langlais.SRA@t-online.de

Harald Manninga

Aktionsgruppe Babynahrung e.V.

Untere-Masch-Str. 21

37073 Göttingen

Germany

Tel.: +49 (551) 531034

E-Mail: info@babynahrung.org**Dr Karin Meißner**

Regulatory Affairs

Humana GmbH

Bielefelder Strasse 66

32051 Herford, Germany

Tel.: +49 (5221) 181254

Fax: +49 (5221) 181466

E-Mail: karin.meissner@humana.de**Mrs Clara Meynen**

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V. (vzbv)

Markgrafenstr. 66

10969 Berlin

Germany

Tel.: +49 (30) 25800 444

Fax: +49 (30) 25800 418

E-Mail: meynen@vzbv.de**Mrs Angelika Mrohs**

Geschäftsführerin

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

Godesberger Allee 142 – 148

53175 Bonn

Germany

Tel.: +49 (228) 8199332

Fax: +49 (228) 375069

E-Mail: amrohs@bll.de**Dr Michael Packert**

Advisor

Südzucker AG

Gottlieb-Daimler Straße 12

68165 Mannheim, Germany

Tel.: +49 (621) 421573

Fax: +49 (621) 421574

Email: michael.packert@suedzucker.de**Norbert Pahne**

Diätverband e.V.

Godesberger Allee 142-148

53175 Bonn

Germany

Tel.: +49 (228) 308 5110

Fax: +49 (228) 308 5150

E-Mail: diaetverband@t-online.de**Mrs Stefanie Rams**

Manager Scientific and Regulatory Affairs

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.

Godesberger Allee 142-148

53175 Bonn, Germany

Tel.: +49 (288) 8 19 93 46

Fax: +49 (228) 37 50 69

E-Mail: srams@bll-online.de**Karl Rappold**

Verband Deutscher Gelatinehersteller e.V.

Karlstr. 21

60329 Frankfurt

Germany

Tel.: +49 (69) 2556 1736

Fax: +49 (69) 2556 1738

E-Mail: karl.rappold@gelatine.de**Renate Scherer**

Lebensmittelchemikerin

Chemisches Landes- und Staatliches

Veterinäruntersuchungsamt

Joseph-König-Straße 40

48147 Münster, Germany

Tel.: +49 (251) 98 21 - 2 28

Fax: +49 (251) 98 21 - 2 50

E-Mail: scherer@cvua.nrw.de**Dr Helene Steinhausen-Kibler**

Dr.oec.troph.

Hipp GmbH & Co Vertrieb KG

Georg-Hipp-Str 7

85276 Pfaffenhofen

Germany

Tel.: +49 (8441) 757 303

Fax: +49 (8441) 757 668

Christiane Wieland-Johannsen

Oberamtsrätin

Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit

Villemombler Straße 76

53123 Bonn

Tel.: +49 (228) 6 1 5 34 61

Fax: +49 (228) 6 15 44 36

E-Mail: christiane.wieland-johannsen@bmwa.bund.de**GHANA/GHANA/GHANA**Mr Jacob Gabriel Akwetey **Armah**

Head, Nutrition Unit

Nutrition Unit Ghana Health Service

Ministry of Health

PO Box M78, Accra

Accra, Ghana

Tel.: +233 (21) 665001

Fax: +233 (21) 662778

E-Mail: jg_armah@yahoo.co.uk

Ms Maria Lovelace-Johnson

Head, Food Evaluation and Registration Unit
Food and Drugs Board
PO Box CT 2783
Accra, Ghana
Tel. : +233 (21) 660489
Fax : +223 (21) 660389
E-Mail : fdb@ghana.com

HUNGARY / HONGRIE / HUNGRIA**Dr Márta Horacsek**

Head of Department of Food Notification
National Institute of Food Hygiene and Nutrition
Gyáli út 3/a
1097 Budapest
Hungary
Tel.: +36 (1) 4 76 64 47
Fax: +36 (1) 2 15 53 69
E-Mail: horacsek@oeti.antsz.hu

INDIA/INDE**Sh Chaman Kumar**

Joint Secretary
Department Women and Child Development
Ministry of HRD
Government of India
Shastri Bhawan
110011 New Delhi
India
Tel: 91-11-23386227
Fax: 91-11-2338/800
E-Mail: chamankumar@hotmail.com

Dr. S.N. Bhat

Confederation of Indian Industries
Lohdi Road
New Delhi
India
Tel.: +91 (11) 2462 9994 - 7
Fax: +91 (11) 2461 5693
E-Mail: d.s.chadha@ciionline.org

Mr Kumar Anil

Director
Bureau of Indian Standards
Manak Bhavan, 9 Bahadur Shah Zafar Marg.
11002 New Delhi
India
Tel.: +91 (11) 2323 0131
Fax: +91 (11) 2323 1128
E-Mail: kanil@bis.org.in

Dr B. K. Tiwari

Adviser (Nutrition)
Directorate General of Health Services
Ministry of Health and Family Welfare
Nirman Bhawan
110011 New Delhi
Office
Tel.: +91 (11) 2306 2113
Fax: +91 (11) 2306 2113
Res. Tel.: +91 (11) 2331 5879
E-Mail: advnut@nb.nic.in

Dr. L. Singotamu

National Institute of Nutrition
Indian Council of Medical Research
Jamai-Osmania (P.O.),
Hyderabad 500-007
India
Tel.: +91 (40) 2700 8920
Fax: +91 (40) 2701 9074
E-Mail: soingotamunin1234@yahoo.co.in

INDONESIA / INDONÉSIE/INDONESIA**Ms Sri Irawati Susalit**

Director for Food Standardization
National Agency for Drug and Food Control
Jalan percetakan Negara No 23
Jakarta 10560
Indonesia
Tel.: +62 (21) 4287 5584
Fax: +62 (21) 4287 5780
E-Mail: iras4@yahoo.com

Dr Sri Soedarjati Nasar

Consultant in Pediatric Nutrition
Indonesian Pediatric Society
Jl. Salemba 6
10430 Jakarta
Indonesia
Tel.: +62 (21) 391 5715
Fax: +62 (21) 390 7743
E-Mail: nutrika@cbn.net.id

Dr Damayanti Rusli Sjarif, PhD

Consultant in Pediatric Nutrition an Metabolic Diseases
Indonesian Pediatric Society
Jl. Salemba 6
10430 Jakarta
Indonesia
Tel.: +62 (21) 391 5715
Fax: +62 (21) 390 7743
E-Mail: nutrika@cbn.net.id

Dr Rachmi **Untoro**
 MPH
 Director of Community Nutrition
 Ministry of Health
 Jl Hr Rasuna Said Block X-5
 Jakarta 12950
 Indonesia
 Tel.: +62 (21) 520 3883
 Fax: +62 (21) 521 0176
 E-Mail: rachmi@gizi.net

IRELAND / IRELANDE / IRLANDA

Ms Joan **Regan**
 Assistant Principal Officer
 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
 E-Mail: Joan_regan@health.irlgov.ie

Dr Mary **Flynn**
 Public Health Nutritionist
 Food Science & Standards Division
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court
 Lower Abbey St.
 Dublin 1, Ireland
 Tel.: +353 (1) 817 1346
 Fax: +353 (1) 817 1276
 E-Mail: mflynn@fsai.ie

ISRAEL / ISRAËL

Dr Ziva **Stahl**
 Senior Nutrition Coordinator in Health Systems &
 Community, Food and Nutrition Services
 Ministry of Health
 91010 Jerusalem
 Israel
 Tel.: +972 (2) 6228 854
 Fax: +972 (2) 6247 173
 E-Mail: ziva.stahl@moh.health.gov.il

ITALY / ITALIE / ITALIA

Dr Roberto **Copparoni**
 Ministry of Health
 Ministry of Health
 P 22B Marconi 25
 00144 Roma
 Italy
 Tel.: +39 (6) 599 46697
 Fax: +39 (6) 599 6119
 E-Mail: r.copparoni@sanita.it

Dr SSA Albina **De Marco**
 Ministry of Agriculture
 Via Sallustiana, 10
 00187 Roma
 Italy
 Tel.: +39 (06) 46 65 65 20
 Fax: +39 (06) 48 80 2 73

Dr SSA Brunella **Lo Turco**
 Ministry of Agriculture
 Via Sallustiana 10
 00187 Roma, Italy
 Tel.: +39 (6) 46 65 65 12
 Fax: +39 (6) 4 88 02 73
 E-Mail: QTC6@politicheagricole.it

Dr. Alessandro **Micardi**
 Plasmon (Feder a limentazi)
 Via Casina Bel Casale 7
 20141 Milano
 Italy
 Tel.:
 Fax:
 E-Mail: alessandro.micardi@it.hjheinz.com

Dr SSA Anna **Paonessa**
 AIPA (Italian Association of Food Industries)
 Corso di Porta Nuova 34
 20121 Milano, Italy
 Tel.: +39 (2) 65 41 84
 Fax: +39 (2) 65 48 22

JAPAN / JAPON / JAPÓN

Mr Katsuhiko **Chosho**
 Deputy Director
 Office of Health Policy and Newly Developed Foods,
 Standards and Evaluation 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) 3595 2327
 Fax: +81 (3) 3501 4867
 E-Mail: chousho-katsuhiko@mhlw.go.jp

Dr Hisami **Hiragi**
 Deputy Director
 Office of Health Policy on Newly Developed Foods,
 Standards and Evaluation 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) 3595 2327
 Fax: +81 (3) 3501 4867
 E-Mail: hiragi-hisami@mhlw.go.jp

Mr Kaoru **Koide**
Technical Advisor
Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan
1-14-19 Kudankita - Chiyoda-ku
Tokyo 102-0073, Japan
Tel.: +81 (3) 3264 3731
Fax: +81 (3) 3264 3732

Mr Masahiro **Miyazako**
Deputy Director
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety
and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo 100-8950, Japan
Tel. : +81 (3) 5512 2291
Fax : +81 (3) 3597 0329
E-Mail : masahiro_miyazako@nm.maff.go.jp

Ms Rieko **Miyata**
Staff
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety
and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
1-2-1 Ksaumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo 100-8950
Japan
Tel. : +81 (3) 5512 2291
Fax : +81 (3) 3597 0329
E-Mail : rieke_miyata@nm.maff.go.jp

Dr Kiyoshi **Tanaka**
Technical Advisor
Japan Health Food and Nutrition Food Association
2-7-27 Ichigaya-Sadohara-cho
Shinjuku-ku, Tokyo 162-0842
Japan
Tel.: +81 (3) 3268 3134
Fax: +81 (3) 3268 3135
E-Mail: k.tanaka@jhnfa.org

Dr Hirsohi **Tsuchita**
Technical Advisor
Japanese National Committee of IDF
Nyugyo-Kaikan,
1-14-19 Kudankita,
Chiyoda-ku, Tokyo 102-0073
Japan
Tel.: +81 (3) 3264 3731
Fax: +81 (3) 3264 3732

Mr Tsuyoshi **Urano**
Section Chief
Food Safety Commission Secretariat
Prudential Tower 6F
2-13-10 Nagatacho, Chiyuda-ku
Tokyo 100-8989, Japan
Tel. : +81 (3) 5251 9169
Fax. +81 (3) 3591 2236
E-Mail : tsuyoshi.urano@cao.go.jp

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) 3203 5602
Fax: +81 (3) 3202 3278
E-Mail: peaceboy@nih.go.jp

JORDAN / JORDANIE / JORDANIA

Dr Bajis **Bani-Melhim**
Pharmacist
Jordan Food and Drug Administration
Jabal Amman – 3rd Circle
PO Box 811951
11181 Amman, Jordan
Tel. : +962 (6) 460 2019
Fax : +962 (6) 562 6325
E-Mail : bajis.bani-melhim@jfdsa.jo

Miss Ola **Herzallah**
Standardization Officer
Jordan Institution for Standards and Metrology
Al-Abdaly, Al-Sharref Al-Reda Street
941287,P.C. 11194
Amman, Jordan
Tel. : +962 (6) 5680 139 Ext. 520
Fax : +962 (6) 568 1099
E-Mail : ohertzallah@jism.gov.jo /
oh2717@hotmail.com

Dr Fuad **Daas**
Food Control Assistant Director
Jordan Food and Drug Administration
Jabal Amman – 3rd Circle
PO Box 811 951
11181 Amman, Jordan
Tel. : +962 6460 2019
Fax : +962 6562 6325
E-Mail : fuaddaas@jfdsa.jo

KENYA

Tom K. **Olielo**
 Head of Food and Agriculture Department
 Kenya Bureau of Standards
 P.O. Box 54974 - 00200
 Nairobi
 Kenya
 Tel.: +254 (20) 605490
 Fax: +254 (20) 609660
 E-Mail: tkolielo@kebs.org

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

Dr Hye Kyung **Park**
 Director
 Nutritional Evaluation Team
 Nutrition & Functional Food Headquarters
 Korea Food and Drug Administration
 #5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
 122-704 Seoul, Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1677
 Fax: +82 (2) 380 1358
 E-Mail: phkfda@kfda.go.kr

DrOran **Kwon**
 Senior Scientific Officer
 Korea Food and Drug Administration
 5 Nokbun-Dong, Eunpyung-Gu
 122-704 Seoul
 Korea
 Tel.: +82 (2) 380 1317
 Fax: +82 (2) 380 1320
 E-Mail: orank@kfda.go.kr

Dr Cheol Soo **Lee**
 Senior Researcher
 Korea Health Industry Development Institute
 57-1 Noryang.Jin Dong, Dong-Jak Gu
 156-800 Seoul
 Korea
 Tel. : +82 (2) 2194 7334
 Fax : +82 (2) 824 1763
 E-Mail : leecs@khidi.or.kr

Hae-Jin **Chang**
 Senior Researcher
 Food Policy Division, Ministry of Health and Welfare
 Government Complex,
 #1 Joong ang-dong Gwachon si
 427-721 Gyeong Gi Do
 Korea
 Tel.: +82 (31) 440 9116
 Fax: +82 (31) 440 9119
 E-Mail: hjjang@mohw.go.kr

KUWAIT / KOWEÏT

Mrs Zakiah Al-Shammari
 Head of Standards Section
 Public Authority for Industry
 P.O.Box 4690 Safat
 13047 Kuwait
 Kuwait
 Tel.: +965 530 2670
 Fax: +965 530 2625
 E-Mail: z.shamri@pai.gov.kw

Mrs Hashmeyah Al-Enezei
 Specialist Standard Engineer
 Public Authority for Industry
 P.O.Box 4690 Safat
 13047 Kuwait
 Kuwait
 Tel.: +965 530 2672
 Fax: +965 530 2625
 E-Mail: h.alanzei@pai.gov.kw

LITHUANIA / LITUANIE / LITONIA

Ms Indre **Chmieliauskaite**
 Public Health Specialist
 National Nutrition Centre of Ministry of Health
 Kalvariju 153
 08221 Vilnius
 Lithuania
 Tel. : +370 5277 8919
 Fax : +370 5277 8713
 E-Mail : indre@rmc.lt

MALAYSIA / MALASIE

Ms Rokiah **Don**
 Nutritionist
 Nutrition Section
 Family Health Development Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 7, Block E 10, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
 Tel.: +60 (3) 8883 4083
 Fax: +60 (3) 8883 6175
 E-Mail: rokiah@moh.gov.my

Mohd Jaaffar **Ahmad**
 Regional Manager
 Malaysian Palm Oil Board, MPOB Europe
 Brickendonbury
 Hertfordshire-SG 13 8NL
 United Kingdom
 Tel.: +44 (0) 1992 554347
 Fax: +44 (0) 1992 500564
 E-Mail: mpob@mpob.powernet.co.uk

Ms Norrani **Eksan**
Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E 7 Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya
Malaysia
Tel.: +60 (3) 8883 3511
Fax: +60 (3) 8883 3888
E-Mail: norrani@moh.gov.my

MALI

Ousmane **Toure**
Directeur Général
ANSSA
Quartier du fleuve (cour des grandes endémies)
Bamako
Mali
Tel.: +223 222 0747
Fax: +223 223 0203
E-Mail: oussou_toure@hotmail.com

Dr Assa **Keita Sidibe**
Chef de Département Prestations Spécialisées
CREDOS
Quartier W⁷Tomikorobougou
Bamako, Mali
Tel.: +223 222 3129
Fax: +223 223 0203
E-Mail: credos@afribone.net.ml

Dr Hamsatou **Toure-Maiga**
Chargé de l'appui scientifique à l'élaboration de la
Réglementation
ANSSA
Quartier du fleuve (cour des grandes endémies)
Bamako, Mali
Tel.: +223 22 0754
Fax: +223 223 0203
E-Mail: weiberya@yahoo.fr

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO

Javier **Luna Carrasco**
Gerente de Control de Programas Institucionales
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios
Monterrey #33 6 Piso, Col. Roma
Delegación Cuauhtémoc
06700 Mexico City
Mexico
Tel.: +52 (55) 5514 8599
E-Mail: javierluna@salud.gob.mx

Pedro Gutiérrez **Castrellón**
Director de Investigación
Instituto Nacional de Pediatría
Av. Insurgentes Sur No 3700 Letra C,
1er Piso Torre, Col Insurgentes Cuicuilco,
Delegación Coyoacán
04530 Mexico City
Mexico
Tel.: +52 (55) 1084 0906
Fax: +52 (55) 9666 5970
E-Mail: pedrogtzca@prodigy.net.mx

Mrs Yannett **Gomez**
Gerente de Asuntos Regulatorios para Latinoamerica
Bristol-Myers Squibb
Carretera Panamericana KM 1573, CD. Delicias
33000 Chihuahua
Mexico
Tel.: +52 63 9479 9216
E-Mail: yannett.gomez@bms.com

Ernesto **Salinas Gómez-Roel**
Representante de la Cámara Nacional de Industriales de
la Leche (CANILEC)
Av. Benjamin Franklin No 146
Del. Miguel Hidalgo
México City
México
Tel.: +52 (55) 5271 2100
E-Mail: canilec@prodigy.mx.com

Jacqueline **Schaemaker**
Directora de Asuntos Regulatorios
ABBOTT Laboratorios
Av. Coyocacán No 1622, Col. Del Valle
Delegación Benito Juárez
03100 Mexico City
Mexico
Tel.: +52 (55) 5726 4723
Fax: +52 (55) 5726 4601
E-Mail: jacqueline.schaemaker@abbott.com

MOZAMBIQUE

Mr Boaventura Nuvunga
Deputy National Director of Agriculture
Ministry of Agriculture
C.P. 1406 Maputo
Mozambique
Tel.: +258 (21) 460 195
Fax: +258 (21) 460 195
E-Mail: bnuvunga@map.gov.mz

NETHERLANDS / PAYS BAS / PAÍSES BAJOS

Mr Bas **van der Heide**
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
Department for Nutrition, Health Protection and
Prevention
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
The Netherlands
Tel.: +31 (70) 340 5619
Fax: +31 (70) 340 5554
E-Mail: b.vd.heide@minvws.nl

Dr Jaap **Schrijver**
Manager Regulatory Affairs Baby Foods
Numico R&D and Product Integrity
Federation of the Dutch Food and Grocery Industry
(FNLI)
Royal Numico N.V.
P.O. Box 75538
1118 ZN Schiphol Airport
The Netherlands
Tel.: +31 (20) 456 9466
Fax: +31 (20) 465 8466
E-Mail: jaap.schrijver@numico.com

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDA

Ms Jenny **Reid**
Assistant Director (Joint Food Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
New Zealand
Tel.: +64 (4) 463 2582
Fax: +64 (4) 463 2583
E-Mail: jenny.reid@nzfsa.govt.nz

Ms Joanne **Dellow**
Advisor (Joint Food Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
New Zealand
Tel.: +64 (4) 463 2561
Fax: +64 (4) 463 2583
E-Mail: Joanne.dellow@nzfsa.govt.nz

Mr Roger **Hall**
Regulatory Manager
Fonterra Cooperative Group
Private Bag 11029
Palmerston North
New Zealand
Tel.: +64 (6) 350 4688
Fax: +64 (6) 356 1476
E-Mail: roger.hall@fonterra.com

Mrs Dianne **Lowry**
Research and Development Manager
Dairy Goat Co-operative (NZ) Ltd.
PO Box 1398
Hamilton
New Zealand
Tel.: +64 (7) 839 2919
Fax: +64 (7) 839 2920
E-Mail: dianne@dgc.co.nz

Dr Jeremy **Hill**
Director Regulatory Affairs
Research and Technical Operations
Fonterra Innovations
Private Bag, 11029
Palmerston North
New Zealand
Tel.: +64 (7) 350 4612
E-Mail: jeremy.hill@fonterra.com

NIGERIA / NIGÉRIA

Mr O.A. **Adenola**
Director
Strategic Grains Reserve Department
Plot 590, Zone OA, Central Area Abuja
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development
Nigeria
Tel.: 09 234 4958
Fax: 09 234 4382
E-Mail: nsgrfma@hotmail.com

NORWAY / NORVEGE / NORUEGA

Ms Turid **Ose**
Senior Adviser
Section for Quality and Nutrition
Department of Consumer Interests and
Animal Welfare
Norwegian Food Safety Authority
P.O.B. 383
N-2381 Oslo
Norway
Tel.: +47 (23) 21 67 42
Fax: +47 (23) 21 70 01
E-Mail: tuose@mattilsynet.no

Mr Steinar **Hoie**
Business Adviser
Federation of Norwegian Food and Drink Industry
PO Box 5472 Majorstuen
0305 Oslo
Norway
Tel.: +47 (23) 088717
Fax: +47 (23) 088723
E-Mail: steinar.hoie@nbl.no

OMAN / OMÁN**Mr Saleh Mahmood Al Zadjali**

Director of Specification

P.O.Box 550

PC 113 Oman

Tel.: +968 248 / 3418

Fax: +968 248 / 5992

E-Mail: sms-90005@hotmail.com**Mr Moustafa Bater**

Regulatory Affairs Manager

Oman National Codex Committee

Oman-Muscat, P.O.Box 550-PC II 3

Muscat

Oman

Tel.: +968 (24) 813 418

Fax: +968 (24) 815 992

E-Mail: mostafabatter@yahoo.com**PHILIPPINES / FILIPINAS****Dr Emilie G. Flores**

Professor of Nutrition and

Vice-Chancellor for Academic Affairs

University of Philippines-Manila

8 F Philippine General Hospital

Taft Avenue, Ermita

Manila

Philippines

Tel.: +63 (2) 5 26 61 11 or 63 (2) 9 31 40 70

Fax: +63 (2) 5 23 78 71

E-Mail: egflores@mail.upm.edu.ph**POLAND / POLOGNE / POLONIA****Prof Dr Hanna Kunachowicz**

Head of Department of Nutritional Value of Food

National Food and Nutrition Institute

61/63 Powsinska

02-903 Warsaw

Poland

Tel.: +48 (22) 5 50 97 71

Fax: +48 (22) 8 42 11 03

E-Mail: h.kunachowicz@izz.waw.pl**Janusz Ksiazyk**

MD.PhD

Head, Dept. Pediatrics

The Children's Memorial Health Institute

Al. Dzieci Polskich 20

04-730 Warsaw

Tel.: +48 (22) 8 15 12 14

Fax: +48 (22) 8 15 12 12

E-Mail: ksiazyk@operamail.com**Dr Katarzyna Stos**Head of Laboratory of Safety of Foodstuffs for Particular
Nutritional Uses

National Food and Nutrition Institute

61/63 Powsinska

02-903 Warsaw

Poland

Tel.: +48 (22) 5509 781

Fax: +48 (22) 842 1128

E-Mail: k.stos@izz.waw.pl**PORTUGAL/PORTUGAL/PORTUGAL****Dr Dirce Silveira**

Principal Assitant (Nutrition)

Ministry of Health

Dr Ricardo Jorge National Health Institute

Av Padre Cruz

1649-016 Lisbon

Portugal

Tel.: +351 (21) 751 93 54

Fax: +351 (21) 752 64 00

E-Mail: dirce.silveira@insa.min-saude.pt**RUSSIAN FEDERATION / FÉDÉRATION RUSSE****/ FEDERACIÓN DE RUSIA****Dr 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

E-Mail: baturin@ion.ru**SENEGAL / SENEGAL****Mr Diakhaïdia Diarra**

Nutritionniste

Ministère de la Santé et de la Prévention Médicale

BP 10604 Dakar-Liverté

Dakar

Senegal

Tel.: +221 638 3456

Fax: +221 825 0849

E-Mail: zaky@sentoo.sn / diakhay53@yahoo.com

SLOVAKIA / SLOVAQUIE / ESLOVAQUIA

Dr Evita **Truskova** M.D.
 State Health Authority of Slovak Republic
 Ministry of Health of Slovak Republic
 Trnavska 32
 82645 Bratislava
 Slovak Republic
 Te.: +421 (2) 444 55643
 Fax: +421 (2) 444 55643
 E-Mail: truskova@uvzsr.sk

SLOVENIA/SLOVENIE/ESLOVENIA

Mrs Marúsa **Pavcic**
 Head of Sector for Food Safety
 Ministry of Health Republic of Slovenia
 Stefanova 5
 1000 Ljubjana
 Tel.: +386 (1) 478 6850
 Fax: +386 (1) 478 6856
 E-Mail: marusa.pavcic@gov.si

SOUTH AFRICA / AFRIQUE DU SUD / SUDAFRICA

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 12 31 62
 E-Mail: booyza@health.gov.za

Mrs Anne **Behr**
 Assistant Director: Dietary Services
 Directorate: Nutrition, Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria, South Africa
 Tel.: +27 (12) 312 0043
 Fax: +27 (12) 323 3112
 E-Mail: behra@health.gov.za

Ms Anne **Pringle**
 Nutritionist
 Health Products Association
 P.O. Box 2878
 2060 Cramerview
 South Africa
 Tel.: +27 (11) 2 59 22 00
 Fax: +27 (11) 8 07 30 36
 E-Mail: anne@sportron.co.za

Ms Yolande **de Bruyn**
 Senior Medical Natural Scientist
 Department of Health
 Direction: Food Control
 Private Bag X 828
 0001 Pretoria, South Africa
 Tel.: +27 (12) 312 0202
 Fax: +27 (12) 312 3162
 E-Mail: bruyny@health.gov.za

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Ms Maria Jesús **Calcedo Barba**
 Jefe de Seccion
 Subdirección General de Gestión de Riesgos
 Alimentarios, Agencia Española de Seguridad
 Alimentaria
 Ministerio de Sanidad y Consumo
 Alcalá, no 56
 28071 Madrid, Spain
 Tel.: +34 (91) 3380 918
 Fax: +34 (91) 3380 253
 E-Mail : calcedomsc@hotmail.com

Ms Almudena **Rollán Gordo**
 Jefe de Sección
 Subdirección General de Gestión de Riesgos
 Alimentarios, Agencia Española de Seguridad
 Alimentaria
 Ministerio de Sanidad y Consumo
 Alcalá, no 56
 28071 Madrid, Spain
 Tel.: +34 (91) 3380 710
 Fax: +34 (91) 3380 169
 E-Mail: argbis@yahoo.es

Myriam **Garcia Cofrades**
 Secretaria General
 Asociación Nacional de Fabricantes de Productos de
 Dietética Infantil
 Diego de León, 44
 28006 Madrid, España
 Tel.: +34 915 301801
 Fax: +34 616 582770
 E-Mail: mgarcia.andi@telefonica.net

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN

Prof Dr Abdelhalim **Rahama**
 Director
 Food Research Center
 Shambaat
 FRC, PO Box 213
 Khartoum North, Sudan
 Tel. : +249 (85) 311 294
 Fax : +249 (85) 311 049
 E-Mail : frc@sudanmail.net

Mr Awad Mohamed Ahmed **Sokrab**
Technical Affairs Administration Director
Sudanese Standards and Metrology Organization
(SSMO)
Street Baledia
P.O.Box 13573
Khartoum
Sudan

Tel :: +249 (91) 501 6974

Fax : +249 (183) 774 852

E-Mail : awadsokrab@hotmail.com

Mr Omer **Abdalla Ibrahim**
Laboratories Director
Sudanese Standards & Metrology Organization
(SSMO)

Street Baledia

P.O.Box 13573

Khartoum

Sudan

Tel. : +249 (183) 760 119

Fax : +249 (183) 774 852

E-Mail : shonam2003@hotmail.com

Mrs Thoria **Alnageeb Akasha**
Chief of SSMO Cereal Laboratory
Sudanese Standards Metrology Organization (SSMO)

Street Baledia

P.O.Box 13573

Khartoum

Sudan

Tel :: +249 (91) 246 8700

Fax : +249 (183) 774 852

E-Mail : shonam2003@hotmail.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Mrs Kristina **Sjölin**
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Food Standards Department
Box 622

75126 Uppsala

Sweden

Tel.: +46 (18) 175500

Fax: +46 (18) 105848

E-Mail: codex@slv.se

Prof UllaKaisa **Koivisto Hursti**

Nutritionist

National Food Administration

Box 622

75126 Uppsala

Sweden

Tel.: +46 (18) 175500

Fax: +46 (18) 105848

E-Mail: codex@slv.se

Mrs Christina **Isaksoon Eldh**
Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture, Food and Consumer Affairs
103 33 Stockholm

Sweden

Tel.: +46 (8) 4051083

Fax: +46 (8) 206496

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Mrs Elisabeth **Nellen-Regli**
Resp. for Food for special dietary uses
Swiss Federal Office of Public Health
Schwarzenburgstr. 165

3003 Bern

Switzerland

Tel.: +41 (31) 3229 560

Fax: +41 (31) 3229 574

E-Mail: elisabeth.nellen@bag.admin.ch

Mr Joerg **Cselovszky**
Global Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products

PO Box 3255

Bldg. 241/421

4002 Basel

Switzerland

Tel.: +41 (61) 6873 276

Fax: +41 (61) 6881 635

E-Mail: joerg.cselovszky@dsm.com

Mrs Irina **Du Bois**

Nestec Ltd.

Avenue Nestlé 55

1800 Vevey

Switzerland

Tel.: +41 (21) 9242 261

Fax: +41 (21) 9244 547

E-Mail: irina.dubois@nestle.com

Dr. Marquard **Imfeld**

Senior Consultant

Bioresco Ltd.

Bundesstrasse 29

4054 Basel, Switzerland

Tel.: +41 (61) 273 7706

Fax: +41 (61) 273 7703

E-Mail: marquard.imfeld@bioresco.ch

Dr. Hervé **Nordmann**

Dir. Regulatory & Scientific Affairs

Ajinomoto Switzerland AG

En Crochet 1

1143 Apples, Switzerland

Tel.: +41 (21) 800 3763

Fax: +41 (21) 800 4087

E-Mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

Dr Otto **Raunhardt**
 Consultant Food Legislation
 Rossmattenweg 6
 8932 Mettmenstetten
 Switzerland
 Tel.: +41 (44) 768 2606
 Fax: +41 (44) 768 2619
 E-Mail: otto.raunhardt@bluewin.ch

TANZANIA

Mr Obadiah **Msaki**
 Principal Standards Officer
 Tanzania Bureau of Standards (TBS)
 PO Box 9524
 255 Dar Es Salaam
 Tanzania
 Tel.: +255 (22) 2450 206
 Fax: +255 (22) 2450 959
 E-Mail: obadiah@ud.co.tz / info@tbs.or.tz

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Dr Songsak **SriAnujata**
 Associated Professor and Advisor, Institute of Nutrition
 Mahidol University
 Salaya, Putthamonthon
 Nakhonpathom 73170
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 800 2380 ext. 311
 Fax: +66 (2) 441 9344
 E-Mail: rassn@mahidol.ac.th

Dr. Hataya Kongchuntuk **Rodbumrung**
 Associate Director Regulatory Affairs Asia-Pacific
 Mead Johnson Nutritionals, Bristol Myers Squibb
 Company
 10/10-11 Moo 16, Srinakarin Rd. Bangkaew, Bangplee
 Samutprakarn
 Samutprakarn 10540
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 725 1022
 Fax: +66 (2) 725 1005
 E-Mail: hataya.kongchuntuk@bms.com

Ms Yupa **Laojindapun**
 Standards Officer
 National Bureau of Agricultural commodity and Food
 Standards
 4th Floor, Ministry of Agriculture and Cooperatives
 3 Rajdamnem Nok Avenue
 Bangkok 10200
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 283 1600 Ext. 1189
 Fax: +66 (2) 283 1669
 E-Mail: yupa@acfs.go.th

Ms Patchanee **Intaraluk**
 Food Specialist
 Food Control Division
 Food and Drug Administration
 Ministry of Public Health
 Nonthaburi 11000
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 590 7322
 Fax: +66 (2) 591 8460
 E-Mail: meefood@health.moph.go.th

Dr Tipvon **Parinyasiri**
 Director of Food Control Division
 Food and Drug Administration, Ministry of Public Health
 Nonthaburi 11000
 Thailand
 Tel.: +66 (2) 590 7182
 Fax: +66 (2) 591 8460
 E-Mail: tipvon@fda.moph.go.th

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA

Dr Betül **Vazgeçer**
 Senior Expert
 Ministry of Agriculture and Rural Affairs
 General Directorate of Protection and Control
 Gayrettepe mah. Şehit Cem Ersever Cad. No 11
 Yenimahalle
 06170 Ankara
 Turkey
 Tel.: +90 (312) 344 6907/130
 Fax.: +90 (312) 344 6872
betulv@kkgm.gov.tr

Ms Müesser **Akeğim Akkaya**
 Regulatory Affairs Manager
 GDF (Food Associations Federation) Tugider
 Büyükdere Cd. No 71
 Nurol Plaza A Blok Kat.5
 Maslak Istanbul
 Turkey
 Tel.: +90 (212) 3295 883
 Fax: +90 (212) 3296 037

**UNITED ARAB EMIRATES / ÉMIRATS ARABES UNIS /
 EMIRATOS ÁRABES UNIDOS**

Ms Zohoor H. **Al-Sabbagh**
 Head of Clinic and Community Health Section
 Public Health Dept.
 Dubai Municipality
 PO Box 67
 DXB Dubai
 UAE
 Tel.: +97 (150) 553 9934
 Fax: +97 (14) 228 7581
 E-Mail: zhsabbagh@dm.gov.ae

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO**Mr Bill Knock**

Deputy Head, Nutrition Division

Food Standards Agency

Aviation House

125 Kingsway

London, WC2B 6NH

United Kingdom

Tel.: +44 (020) 7276 87 83

Fax: +44 (020) 7276 81 93

E-Mail: bill.knock@foodstandards.gsi.gov.uk**Dr Mark Toal**

Senior Scientific Officer

Food Standards Agency

Aviation House

125 Kingsway, RM 115

London, WC2B 6NH

United Kingdom

Tel.: +44 (020) 7276 8169

Fax: +44 (020) 7276 8193

E-Mail: mark.toal@foodstandards.gsi.gov.uk**Mrs Gilberte Reynders**

Secretary

General Secretariat of the Council of the EU

Rue de la Loi 175

1048 Bruxelles

Belgium

Tel.: +32 (2) 2 85 8082

Fax: +32 (2) 2 85 9425

E-Mail: Gilberte.Reynders@consilium.eu.int**Mrs Zuzana Kupcova**

General Secretariat of the Council of the European Union

Rue de la Loi 175

1048 Bruxelles

Belgium

Tel.: +32 (2) 285 5742

Fax: +32 (2) 285 7469

E-Mail: zuzana.kupcova@consilium.eu.int**UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
/ ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Dr Barbara O. Schneeman**

Director, Office of Nutritional Products

Labeling and Dietary Supplements

Center for Food Safety & Applied Nutrition

U.S. Food and Drug Administration (HFS-800)

5100 Paint Branch Parkway

College Park, MD 20740

USA

Tel.: +1 (301) 436 2373

Fax: +1 (301) 436 2636

E-Mail: barbara.schneeman@cfsan.fda.gov**Dr Sue A. Anderson**

Team Leader

Regulations and Review Team

Office of Nutritional Products, Labeling and Dietary
Supplements

Center for Food Safety & Applied Nutrition

Food and Drug Administration (HFS-850)

5100 Paint Branch Parkway

College Park, MD 20740

USA

Tel.: +1 (301) 436 1450

Fax: +1 (301) 436 2636

E-Mail: sue.anderson@cfsan.fda.gov**Mr Robert Earl**

Senior Director, Nutrition Policy

Food Products Association

1350 I Street, NW Suite 300

Washington DC 20005, USA

Tel.: +1 (202) 639 5970

Fax: +1 (202) 639 5991

E-Mail: Rearl@fpa-food.org**Ms Melanie Fairchild-Dzanic**

Director, Regulatory Issues-Special Nutritionals

Nutrition Division, Nestlé USA

800 No Brand Blvd

Glendale, California 91203, USA

Tel.: +1 (818) 549 5868

Fax: +1 (818) 549 5704

E-Mail: melanie.fairchild@us.nestle.com**Dr Mary A. Hager**

Senior Manager, Regulatory Affairs

The American Dietetic Association

1120 Connecticut Av. NW, Suite 480

Washington DC 20036, USA

Tel.: +1 (202) 775 8277

Fax: +1 (202) 775 8284

E-Mail: mhager@eatright.org**Mr Peter Ludwell**

Co-Director

The Law Loft

1606 W. 39th Street 3E

Kansas City, Missouri 64111, USA

Tel.: +1 (816) 645 8063

Fax: +1 (816) 960 7118

E-Mail: thelawloft@hotmail.com**Dr William C. MacLean**

Consultant

1800 Upper Chelsea Road

Columbus, Ohio 43212

USA

Tel.: +1 (614) 486 6170

E-Mail: William.maclean@earthlink.net

Ms Ellen Y. Matten

International Issues Analyst
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) 205 7760
Fax: +1 (202) 720 3157
E-Mail: ellen.matten@usda.gov

Ms Mardi K. Mountford

Executive Director
International Formula Council
577ern5 Peachtree Dunwoody Road
Building G, Suite 500
Atlanta, Georgia 30342, USA
Tel.: +1 (404) 252 3663
Fax: +1 (404) 252 0774
E-Mail: mmountford@kellencompany.com

Charlene Rainey

President
Food –Research Inc.
575 Anton Boulevard, Suite 300
Costa Mesa, CA 92626
California, USA
Tel.: +1 (949) 497 6066
Fax: +1 (714) 523 2556
E-Mail: charlierainey@food-reserch.com

Dr Allison A. Yates

Director of Nutritional Sciences
ENVIRON Health Sciences Institute
4350 N Fairfax Drive, Suite 300
Arlington, Virginia 22203
Tel.: +1 (703) 516 2349
Fax: +1 (703) 516 2304
E-Mail: Ayates@environcorp.com

VENEZUELA**Ms Irma Margarita Herrera Benitez**

Biologo-Tecnologo en Alimentos
Instituto Nacional de Nutricion de Venezuela
Av. Baralt Esq El Carmen Edit INN
2049 Caracas, Venezuela
Tel.: +58 (212) 481 9451
Fax: +58 (212) 481 7003
E-Mail: diainn@hotmail.com / rperazah@cantv.net

Dr Luis Angel Millan Rivas

Director de Higiene de los Alimentos
Ministerio de Salud
Av. Baralt, Edf. Sur, 3er Piso, Oficina 313
El Silencio
2049 Caracas, Venezuela
Tel.: +58 (212) 408 0071
Fax: +58 (212) 408 0075
E-Mail: millanla@yahoo.com / lmillan@msds.gob.ve

Mrs Carmen Cira Garcia de Colmenarez

Dra. Cavidea – Camara Venezolana de la Industria de Alimentos
Av. Diego Cisneros, Edf. Centro Empresarial los Ruices
Piso 5, Oficina 510 Los Ruices
1070 Caracas
Venezuela
Tel.: +58 (212) 239 0918
Fax.: +58 (212) 234 2226
E-Mail: camara_alimentos@cavidea.org

VIET NAM/ VIETNAM/ VIET NAM**Mr Tien Hoang Thuy**

Deputy Director of Vietnam Food Administration
Ministry of Health
138A, Giang Vo Street, Ba Dinh District
Ha Noi
Viet Nam
Tel.: +84 (4) 846 3702
Fax: +84 (4) 846 3739
E-Mail: cucqltp@hn.vnn.vn

Mrs Thoa Hoang Minh

Deputy Director of Finance and Currency Department,
Ministry of Planning and Investment
No 2, Hoang Van Thu Street, Ba Dinh District
Ha Noi
Viet Nam
Tel.: +84 (4) 080 44800

Mrs Ngoc Nguyen Thi Minh

Expert of Culture and Society Department
Government Bureau
No 2, Hoang Hoa Tham Street, Ba Dinh District
Ha Noi
Viet Nam
Tel.: +84 (4) 080 44283

Ms Cuong Tran Nguyen Hoa

Deputy Director of Vietnam Food Administration
Ministry of Health
138A, Giang Vo Street, Ba Dinh District
Ha Noi
Viet Nam
Tel.: +84 (4) 846 3702
Fax: +84 (4) 846 3739
E-Mail: cucqltp@hn.vnn.vn

Mrs Chau **Nguyen Thi Minh**
Expert of Professional Finance Department,
Ministry of Finance
No 8, Phan huy Chu Street, Ba Dinh District
Ha Noi
Viet Nam
Tel.: +84 (4) 826 1772

ZIMBABWE

Mrs Rufaro Charity **Madzima**
Director – Nutrition Dept
Ministry of Health and Child Welfare
PO Box Cy 1122
Causeway
Harare
Zimbabwe
Tel.: +263 (4) 792 454
Fax: +263 (4) 793 634
E-Mail: chakulanalish@yahoo.com

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS

AAC - ASSOCIATION DES AMINONNERIES DE CEREALES DE L'UNION EUROPEENNE

Mr Christophe **Leprêtre**
Regulatory Affairs Manager
AAC
43 Av. des Arts
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (0) 22 8967 60 / 63
Fax: +32 (0) 2513 5592
E-Mail: aac@aac-eu.org

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

Mrs Christine **Guittard**
Member of the European Food Law Associaton
EFLA
235, Rue de la Loi
1040 Brussels
Belgium
Tel. : +32 (2) 230 4845
Fax : +32 (2) 230 8206
E-Mail : c.etienne@coutrelis.com

Mrs Daniela **Muchna**
Member of the European Food Law Associaton
EFLA
235, Rue de la Loi
1040 Brussels, Belgium
Tel. : +32 (2) 230 4845
Fax : +32 (2) 230 8206
E-Mail : c.etienne@coutrelis.com

Mr Conny **Svensson**
Member EFLA
235, Rue de la Loi
1040 Brussels, Belgium
Tel. : +32 (2) 230 4845
Fax : +32 (2) 230 8206
E-Mail: c.etienne@coutrelis.com

Mr Miguel **Fernandes da Silva**
Member of the European Food Law Associaton
EFLA
235, Rue de la Loi
1040 Brussels, Belgium
Tel. : +32 (2) 230 4845
Fax : +32 (2) 230 8206
E-Mail : c.etienne@coutrelis.com

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

Dr. Rose **Schraitle**
7, avenue de Tervuren
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 7 35 51 30
Fax: +32 (2) 7 35 52 22

AIDGUM – INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR THE DEVELOPMENT OF NATURAL GUM

Mr Gontran **Dondain**
President
International Association for the Development of Natural Gum (AIDGUM)
129 Chemin de Croisset
76723 Rouen, France
Tel.: +33 (2) 3283 1818
Fax: +32 (2) 3283 1919
E-Mail: gdondain@cniworld.com

Dr John **Lupien**
Scientific Adviser
International Association for the Development of Natural Gum (AIDGUM)
129 Chemin de Croisset
76723 Rouen, France
Tel.: +33 (2) 3283 1818
Fax: +32 (2) 3283 1919
E-Mail: gdondain@cniworld.com

AOECS - ASSOCIATION OF EUROPEAN COELIAC SOCIETIES

Hertha **Deutsch**
Chair of AOECS-Codex and Labelling Affairs
Anton Baumgartner Strasse 44/C5/2302
1230 Vienna, Austria
Tel.: +43 (1) 667 1887
Fax: +43 (1) 667 1887
E-Mail: hertha.deutsch@utanet.at

BIOPOLYMER

Mr Jean-Claude **Attale**
 Board Member
 Biopolymer International
 85 Boulevard Haussmann
 75008 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 4265 4158
 Fax : +33 (1) 4265 0205
 E-Mail : biopol@magic.fr

CEFS – COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE SUCRE

Oscar **Ruiz de Imana**
 Head of Scientific and Regulatory Affairs
 CEFS- Comité Européen des Fabricants de Sucre
 Avenue de Tervuren 182
 1150 Brussels
 Belgium
 Tel. : +32 (2) 762 0760
 Fax : +32 (2) 771 0026
 E-Mail : Oscar.ruiz@cefs.org

CIAA - CONFEDERATION DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES DE L'UE

Mrs Marie-Odile **Gailing**
 Confédération des Industries Agro-Alimentaires de l'UE
 (CIAA)
 43 Avenue des Arts
 1040 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 514 1111
 Fax: +32 (2) 508 1021
 E-Mail: s.nafziger@ciaa.be

CONSUMERS INTERNATIONAL

Prof Sri Ram **Khanna**
 Managing Trustee
 Voluntary Organisation in Interest of Consumer
 Education (Voice)
 441 (Basement) Jangpura, Mathura Road
 110-014 New Delhi
 India
 Tel. : +91 (11) 2431 9078
 Fax. : +91 (11) 2431 9081
 E-Mail : sriramkhanna@yahoo.co.in

Mrs Goski **Alabi**

Executive Member-Food Programs
 Consumers Association of Ghana (CAG)
 Lecturer/Research Coordinator
 Institute of Professional Studies
 P.O.Box 149, Legon
 Accra
 Ghana
 Tel. : +233 (21) 50 8080
 Fax : +233 (21) 50 1174
 E-Mail : goskia@yahoo.com

CRN - COUNCIL FOR RESPONSIBLE NUTRITION

John **Hathcock**, PH.D.
 Council for Responsible Nutrition
 1828 L St., NW Suite 900
 Washington, DC 20036
 USA
 Tel.: +1 (202) 7 76 79 55
 Fax: +1 (202) 2 04 79 80
 E-Mail: jhathcock@crnusa.org

Byron B. **Johnson**
 Access Business Group/Nutrilité
 7575 Fulton Street East
 Ada, MI 49355-0001
 USA
 Tel.: +1 (616) 787 7577
 Fax: +1 (616) 787 5625
 E-Mail: byron_johnson@accessbusinessgroup.com

Cameron B. **Smith**

Dir. Government & International Affairs
 Herbalife International of America
 1800 Century Park East
 Los Angeles CA 90067
 USA
 Tel.: +1 (310) 203 7728
 E-Mail: camerons@herbalife.com

John **Wallingford**, Ph.D.

Wyeth Nutrition
 500 Arcola Rd.
 Collegeville PA 19426
 Tel.: +1 (484) 8655661
 Fax: +1 (484) 8656457
 E-Mail: wallini@wyeth.com

EDA – EUROPEAN DAIRY ASSOCIATION

Christophe **Wolff**
 Senior Legislative Officer
 Food Policy and Legislation Desk
 European Dairy Association (EDA)
 14, rue Montoyer
 1000 Brussels, Belgium
 Tel.: +32 (2) 549 5040
 Fax: +32 (2) 549 5089
 E-Mail: Christophe.WOLFF@euromilk.org

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
 E-Mail: secretariat@ehpm.be

Ms Lorene **Courré**
 Director of Regulatory Affairs
 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
 E-Mail: secretariat@ehpm.be

**ENCA - EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH
 ASSOCIATIONS**

Mrs Brigitte **Benkert**
 International Lactation consultant (IBCLC)
 ENCA Initiativ Liewensufank
 20 rue de Contem
 5955 Itzig
 Luxemburg
 Tel.: +41 (62) 8220170
 E-Mail: bbenkert@ziksuhr.ch

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

Berthold **Koletzko**, M.D.
 Professor of Paediatrics
 Chairman, ESPGHAN 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 28 26
 Fax: +49 (89) 51 60 33 36
 E-Mail: Berthold.Koletzko@med.uni-muenchen.de

Professor Dr. Raanan **Shamir**
 Meyer Children's Hospital of Haifa
 Rambam Medical Center
 Faculty of Medicine, Technion
 Ped Gastroenterology and Nutrition Unit
 PO Box 3602
 Haifa 31096
 Israel
 E-Mail: shamirr@netvision.net.il

**IACFO - INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER
 FOOD ORGANIZATIONS**

Ms Patti **Rundall**
 Policy Director - Baby Milk Action / IBFAN
 34 Trumpington Street
 Cambridge CB2 1QY
 United Kingdom
 Tel.: +44 (1223) 464420
 Fax: +44 (1223) 464417
 E-Mail: prundall@babymilkaction.org

**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
 E-Mail: secretariat@iadsa.be

David **Pineda Ereño**
 Manager, Regulatory Affairs
 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
 E-Mail: 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
 E-Mail: secretariat.general@iadsa.be

**IBFAN - INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION
 NETWORK**

Elisabeth **Sterken**
 Director INFAC Canada
 International Baby Food Action Network (IBFAN)
 6 Trinity Square
 Toronto, Ontario
 N6B 2T5, Canada
 Tel.: +1 (416) 595 9819
 Fax: +1 (416) 591 9355
 E-Mail: esterken@infactcanada.ca

ICA - INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE

Mr Kazuo **Onitake**
 Head of Unit Safety Policy Service
 Japanese Consumers Co-Operative Union
 CO-OP Plaza 3-29-8, Shibuya-Ku
 Tokyo 150-8913, Japan
 Tel.: +81 (3) 5778 8109
 Fax: +81 (3) 5778 8002
 E-Mail: kazuo.onitake@jccu.coop

ICBA - INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES ASSOCIATIONS

Ms Sally-Ann **Hughes**
 Technical Advisor
 The European Non-Alcoholic Beverage Association
 (UNESDA)
 79 Boulevard Saint Michel
 1050 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 743 4050
 Fax: +32 (2) 732 5102
 E-Mail: sally-ann.c.hughes@gsk.com

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

Mr Keitaro **Hamuro**
 Adviser
 Japan Soft Drinks Association
 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi Chuo Kuo
 Tokyo
 Japan
 Tel.: +81 (3) 3270 7300
 Fax: +81 (3) 3270 7306
 E-Mail: icba@j-sda.or.jp

ICGA – INTERNATIONAL CHEWING GUM ASSOCIATION

Mr Jean **Savigny**
 General Counsel
 International Chewing Gum Associations
 Rue Blanche 25
 1060 Brüssel, Belgium
 Tel.: +32 (2) 541 0571
 Fax: +32 (2) 541 0580
 E-Mail: savigny@khlaw.be

Miss Léonie **Knox-Peebles**
 Secretary General
 International Chewing Gum Association
 Rue Blanche 25
 1060 Brüssel
 Belgium
 Tel.: +32 (2) 541 0576
 Fax: +32 (2) 541 0580
 E-Mail: knox-peebles@khlaw.be

ICGMA - INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATION

Dr Mark **Nelson**
 Vice President, Scientific and Regulatory Policy
 Grocery Manufacturers Association
 2401 Pennsylvania Av.
 Second Floor
 20037 Washington, DC
 USA
 Tel.: +1 (202) 295 3955
 Fax: +1 (202) 337 4508
 E-Mail: mnelson@gmabrands.com

Ms Gloria **Brooks-Ray**
 Advisor, Codex and International Regulatory Affairs
 Exponent Food and Chemicals Practice
 PO Box 97
 Mountain Lakes NJ 07046
 USA
 Tel.: +1 (973) 334 4652
 E-Mail: gbrooksray@exponent.com

IDACE - ASSOCIATION DES INDUSTRIES DES ALIMENTS DIETETIQUES DE L'UNION EUROPEENNE

Dr Andrée **Bronner**
 Association des Industries des Aliments Diététiques de
 l'Union Européenne (IDACE)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@idace.org

Mrs. Margaret **Creedon**
 Association des Industries des Aliments Diététiques de
 l'Union Européenne (IDACE)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: Andree.bronner@idace.org

Ms Efi **Farmaklidis**
 Association des Industries des Aliments Diététiques de
 l'Union Européenne (IDACE)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: Andree.bronner@idace.org

Dr Elaine **Underwood**
 Association des Industries des Aliments Diététiques de
 l'Union Européenne (IDACE)
 194 rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 53 45 87 87
 Fax: +33 (1) 53 45 87 80
 E-Mail: Andree.bronner@idace.org

Dr Ricardo Rueda

Association des Industries des Aliments Diététiques de
l'Union Européenne (IDACE)
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: +33 (1) 5345 8787
Fax: +33 (1) 5345 8780
E-Mail: Andree.bronner@idace.org

IDF - INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**Thomas Kützemeier**

Managing Director
Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.
Meckenheimer Allee 137
53115 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 98 24 30
Fax: +49 (228) 98 24 320
E-Mail: th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de

Mrs Katrin Lehmann

Technical Manager Dairy in Nutrition
Verband der Deutschen Milchwirtschaft e.V.
Meckenheimer Allee 137
53115 Bonn
Tel.: +49 (228) 982 4316
Fax: +49 (228) 982 4320
E-Mail: k.Lehmann@vdm-deutschland.de

Ms Aurélie Dubois

Assistant to the Technical Director
International Dairy Federation
Diamant Building
80, Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels, Belgium
Tel.: +32 (2) 706 8645
Fax: +32 (2) 733 0413
E-Mail: adubois@fil-idf.org

Dr Theo Ockhuizen

Managing Director
NZO - Dutch Dairy Association
PO Box 165
2700 AD Zoistermeer
The Netherlands
Tel.: +31 (79) 3430 350
Fax: +31 (79) 3430 357
E-Mail: ockhuizen@nzo.nl

Dr Rusty Bishop

Director
Wisconsin Center for Dairy Research
Food Science
1605 Linden Drive
Maidson, WI 53706, USA
Tel.: +1 608 265 3696
Fax: +1 608 262 1578
E-Mail: jrbishop@cdr.wisc.edu

Mr Joerg Seifert

Technical Director
International Dairy Federation
Diamant Building
80, Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 706 8643
Fax: +32 2 733 0413
E-Mail: jseifert@fil-idf.org

IFT - INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS**Prof. Rosemary Walzem**

Texas A&M University
Department of Poultry Science and Department of
Nutrition and Food Science
Kleberg Building, Room 101
College Station, TX
77843-2472 College Station
USA
Tel.: +1 979-845-7537
Fax: +1 979-845-1921
E-Mail: rwalzem@poultry.tamu.edu

IGTC – INTERNATIONAL GLUTAMATE TECHNICAL COMMITTEE**Mrs Yoko Ogiwara**

Scientific Advisor
International Glutamate Technical Committee (IGTC)
1-15-1. Kyobashi, Chui-ku
153-0053 Tokyo, Japan
Tel.: +81 (80) 3258 1900
Fax: +81 (3) 5250 8403
E-Mail: secretariat@e-igtc.org

ILCA - INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT ASSOCIATION**Maryse Lehnrs-Arendt**

Lactation Consultant IBCLC
Initiativ Liewensufank asbl
20 rue de Contern
5955 Itzig
Luxemburg
Tel.: +352 3605 97
Fax: +352 3661 34
E-Mail: maryse.lehnrs@education.lu

ILSI – INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE**Mr Shigenori Suzuki**

ILSI Japan (Kagome co ltd.)
Nishi-Tomiyama 17
329 2762 Nasu shiobara
Japan
+81 (287) 362 935
shigenori_suzuki@kagome.co.jp

Mr Hiroaki **Hamano**
 Danisco Japan Ltd.
 Park West 9F
 6-12-1 Nishi-Shinjuku, Shinjuku-ku
 Tokyo 160-0023
 Japan
 Tel.: +81 (3) 5381 3919
 Fax: +81 (3) 5381 3951
 E-Mail: hiroaki.hamano@danisco.com

Mr Kazuo **Sueki**
 Director
 ILSI Japan
 Kojimachi R/K Bldg.
 2-6-7 Kojimachi, Chyoda-ku
 Tokyo 102-0083
 Japan
 Tel.: +81 (3) 5215 3535
 E-Mail: ksueki@ilsijapan.org

ISDI - INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES

Mr Peter **Van Dael**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Ms Ruth **Birt**
 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
 E-Mail: andree.bronner@isdifederation.org

Mr Howard **Scholick**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: Andree.bronner@isdifederation.org

Ms Amandine **Devergies**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: Andree.bronner@isdifederation.org

Ms Anna **Jung**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris, France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: Andree.bronner@isdifederation.org

Mr Marc **de Skowronski**
 International Special Dietary Foods Industries (ISDI)
 194 Rue de Rivoli
 75001 Paris
 France
 Tel.: +33 (1) 5345 8787
 Fax: +33 (1) 5345 8780
 E-Mail: Andree.bronner@isdifederation.org

IWGA – INTERNATIONAL WHEAT GLUTEN ASSOCIATION

Dr Marcel **Feys**
 Regulatory Affairs Manager
 International Wheat Gluten Association (IWGA)
 Tate and Lyle Europe N.V.
 Burchstraat 10
 9300 Aalst, Belgium
 Tel.: +32 (53) 733315
 Fax: +32 (53) 733028
 E-Mail: marcel.feys@tateandlyle.com

MARINALG INTERNATIONAL

Mr Pierre P. **Kirsch**
 General Secretary
 MARINALG INTERNATIONAL
 25, rue Blanche
 1060 Brussels
 Belgium
 Tel.: +32 (0) 2538 3825
 Fax: +32 (0) 2538 3826
 E-Mail: marinalg@marinalg.org

NHF – NATIONAL HEALTH FEDERATION

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

Mr Paul Anthony **Taylor**
Vice Chairman
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia, California 91017
USA
Tel.: +1 (626) 357 2182
Fax: +1 (626) 303 0642

Dr Robert **Verkerk**
National Health Federation
PO Box 688
Monrovia, California 91017
USA
Tel.: +44 (0) 1252 371275

WGPAT- WORKING GROUP ON PROLAMIN ANALYSIS AND TOXICITY

Dr Martin **Stern**
Professor of Paediatrics
University Children's Hospital
Hoppe-Seyler-Strasse 1
72074 Tübingen, Germany
Tel.: +49 (7071) 298 3781
Fax: +49 (7071) 295 477
E-Mail: martin.stern@med.uni-tuebingen.de

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Mrs Irela **Mazar**
Nutrition Officer
Food and Nutrition Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 570 56152
Fax: +39 (6) 570 54593
E-Mail: irela.mazar@fao.org

Ms Janice **Albert**
Nutrition Officer
Nutrition Programmes Service
Food and Nutrition Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (6) 570 53552
Fax: +39 (6) 570 54593
E-Mail: janice.albert@fao.org

WHO - WORLD HEALTH ORGANIZATION

Mrs Ingrid **Keller**
Dipl. oec.troph. MPH
Technical Officer
WHO
Chronic Disease and Health
Promotion Department
20 Avenue Appia
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 7913448
Fax: +41 (22) 791 1581
E-Mail: kelleri@who.int

Dr Denise **Coitinho**
Director
Nutrition for Health and Development Department
WHO
20 Avenue Appia
1211 Geneva 27
Switzerland
Tel.: +41 (22) 791 2809
E-Mail: coitinhod@who.int

GERMAN SECRETARIAT

Mr Georg **Müller**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 33 87
Fax: +49 (228) 529 49 65
E-Mail: 312@bmelv.bund.de

Ms Katharina **Adler**
Federal Ministry of Consumer Protection
Food and Agriculture
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 33 87
Fax: +49 (228) 529 49 65
E-Mail: 312@bmvel.bund.de

Ms Anke **Weissenborn**
Federal Institute for Risk Assessment
Thielallee 88-92
14195 Berlin
Germany
Tel.: +49 (30) 8412 3812
Fax: +49 (30) 8412 3715
E-Mail: a.weissenborn@bfr.bund.de

Mrs Stefanie **Schwellenbach**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 33 87
Fax: +49 (228) 529 49 65
E-Mail: 312@bmelv.bund.de

Mrs Ursula **Siebert**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 33 87
Fax: +49 (228) 529 49 65
E-Mail: 312@bmelv.bund.de

Ms Simone **Alefeld**
Federal Ministry of Food,
Agriculture and Consumer Protection
Rochusstraße 1
53123 Bonn, Germany
Tel.: +49 (228) 529 33 87
Fax: +49 (228) 529 49 65
E-Mail: 312@bmelv.bund.de

CODEX SECRETARIAT

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

Dr Jeronimas **Maskeliunas**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 57 05 39 67
Fax: +39 (06) 57 05 45 93
E-Mail: jeronimas.maskeliunas@fao.org

Mrs Verna **Carolissen-Mackay**
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 5705 5629
Fax: +39 (06) 5705 4593
E-Mail: verna.carolissen@fao.org

Ms Noriko **Iseki**
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel.: +39 (06) 5705 5629
Fax: +39 (06) 5705 4593
E-Mail: noriko.iseki@fao.org

ANNEXE II

**PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMÉS À BASE DE
CÉRÉALES DESTINÉS AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE****(À l'étape 8 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 Stratégie mondiale pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge et 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 pour cent du mélange final sur la base du poids sec.

2.1 Définition des produits

La norme distingue quatre catégories de produits:

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, préparées pour la consommation avec de l'eau ou un autre liquide approprié exempt de protéines.

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

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

2.2 Autres définitions

2.2.1 Le terme de nourrisson désigne un enfant de moins d'un an (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 QUALITÉ**3.1 Composition essentielle**

3.1.1 Les quatre types de 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, maïs, millet, sorgho et sarrasin. Ils peuvent aussi contenir des légumineuses (légumes secs), des racines amylacées (telles que l'arrow-root, les ignames et le manioc) ou des tiges amylacées ou des graines d'oléagineux en faibles proportions.

3.1.2 Sauf indication contraire, les spécifications relatives à la valeur énergétique ou à la teneur en éléments nutritifs concernent le produit prêt à l'emploi tel que commercialisé ou préparé selon les instructions du fabricant.

3.2 Valeur énergétique

La valeur énergétique des aliments transformés à base de céréales ne doit pas être inférieure à 3,3 kJ/1g (0,8 kcal/g).

3.3 Protéines

3.3.1 L'indice chimique de la protéine ajoutée sera au moins égal à 80 pour cent de celui de la protéine de référence ou bien le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine présente dans le mélange sera égal à au moins 70 pour cent 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 1,2 g/100 kJ (5 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

3.5.1 Pour les produits mentionnés à la Section 2.1.2, 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 (1 200 mg/100 kcal).
- la quantité d'acide laurique ne dépassera pas 15 pour cent de la teneur totale en lipides
- la quantité d'acide myristique ne dépassera pas 15 pour cent de la teneur totale en lipides

3.5.2 La teneur maximale en lipides des produits des catégories 2.1.1 et 2.1.4 doit être de 0,8 g/100kJ (3,3 g/100 kcal).

3.6 Sels minéraux

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 24 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) du produit prêt à la consommation.

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 et présentés comme tels 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 12,5 µg/100 kJ (50 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 doivent se situer dans les fourchettes ci-après:

| | µg/100kJ | µg/100kcal |
|---|-----------------|-------------------|
| Vitamine A (en µg équivalent rétinol) | 14-43 | 60 - 180 |
| Vitamine D | 0,25-0,75 | 1 - 3 |

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 La réduction des 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 sont possibles, dans les limites prévues par 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 Ingrédients facultatifs

3.8.1 Outre les ingrédients énumérés 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 Seules les cultures produisant de l'acide L(+) lactique peuvent être utilisées.

3.9 Aromatisants

Les aromatisants suivants peuvent être utilisés:

- Extraits naturels de fruit et extrait de vanille BPF
- Éthyl-vanilline et vanilline 7 mg/100g RTU

3.10 Facteurs de qualité

3.10.1 Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, sains, adaptés et de bonne qualité.

3.10.2 Tous les procédés de transformation et de déshydratation devraient être appliqués de façon à limiter autant que possible la perte de valeur nutritive, et plus particulièrement de qualité protéique.

3.10.3 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 tel que la perte de valeur nutritive et la multiplication des micro-organismes soient les plus limitées possibles.

3.11 Consistance et granulométrie

3.11.1 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 de la tranche d'âge indiquée pour le produit.

3.11.2 Les biscottes et biscuits peuvent être consommés à l'état sec, de façon à permettre et à encourager la mastication, ou bien sous forme liquide, après mélange avec de l'eau ou un autre liquide approprié, de façon à obtenir une consistance analogue à celle des céréales séchées.

3.12 Interdiction spécifique

Le produit et ses composants ne doivent pas avoir été traités aux rayonnements ionisants. L'utilisation de lipides partiellement hydrogénés est interdite pour ces produits.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans la liste consultative du Codex des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la Section 2.1 de la présente norme, à la suite d'un transfert à partir de matières premières ou d'autres ingrédients (y compris d'additifs alimentaires) utilisés pour produire l'aliment, aux conditions suivantes

- a) la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées;
- b) l'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en quantité excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5-2004).

Les additifs ci-après sont autorisés dans les 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, prêt à être consommé après avoir été préparé en suivant les instructions du fabricant, sauf indication contraire):

| | n° SIN | | | Concentration maximale | Justification technologique |
|------------|---------------------|---|---|------------------------------|--|
| 4.1 | Émulsifiants | | | | |
| 4.1.1 | 322 | Lécithine | | 1,5 g | Assure l'homogénéité |
| 4.1.2 | 471 | Mono- et diglycérides | | 1,5 g | Assure l'homogénéité |
| 4.1.3 | 472a | Ester du glycérol de l'acide acétique et des acides gras | } | 0,5 g seul ou en combinaison | Assure l'homogénéité |
| 4.1.4 | 472b | Ester du glycérol des acides lactiques et des acides gras | | | Assure l'homogénéité |
| 4.1.5 | 472c | Ester du glycérol des acides citriques et des acides gras | | | Émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophiles supérieures à celles des mono- et diglycérides des acides gras |

| 4.2 | Ajusteurs du pH | | | | | |
|--------|-----------------|--|---|--|---|--|
| 4.2.1 | 500 ii | Bicarbonate de sodium | | BPF, dans les fourchettes prévues pour le sodium | Ajusteur de pH | |
| 4.2.2 | 501 ii | Bicarbonate de potassium | | BPF | Ajusteur de pH | |
| 4.2.3 | 170 i | Carbonate de calcium | | BPF | Ajusteur de pH | |
| 4.2.4 | 270 | L(+) lactique | | BPF | Ajusteur de pH. Diminue le risque de contamination par des bactéries indésirables | |
| 4.2.5 | 330 | Acide citrique | | BPF | Ajusteur de pH | |
| 4.2.6 | 260 | Acide acétique | } | BPF | Ajusteur de pH | |
| 4.2.7 | 261 | Acétates de potassium | | | | |
| 4.2.9 | 262 i | Acétates de sodium | | | | |
| 4.2.11 | 263 | Acétates de calcium | | | | |
| 4.2.12 | 296 | Acide malique(DL) – norme L(+) uniquement | | | | Ajusteur de pH. Compense l'acidité naturelle variable du fruit |
| 4.2.13 | 325 | Lactate de sodium (solution)-forme L(+) uniquement | | | | |
| 4.2.14 | 326 | Lactate de potassium - forme L(+) uniquement | | | | Ajusteur de pH |
| 4.2.15 | 327 | Lactate de calcium - forme L(+) uniquement | | | | |
| 4.2.16 | 331 i | Citrate monosodique | | | | |
| 4.2.17 | 331 ii | Citrate trisodique | | | | |
| 4.2.18 | 332 i | Citrate monopotassique | | | | Ajusteur de pH |
| 4.2.19 | 332 ii | Citrate tripotassique | | | | |
| 4.2.20 | 333 | Citrate de calcium | | | | |
| 4.2.21 | 507 | Acide chlorhydrique | | | Ajusteur de pH | |

| | n° SIN | | | Concentration maximale | Justification technologique |
|------------|---------------------|---|---|--|--|
| 4.2.22 | 524 | Hydroxyde de sodium | } | BPF | Ajusteur de pH |
| 4.2.23 | 525 | Hydroxyde de potassium | | | |
| 4.2.24 | 526 | Hydroxyde de calcium | | | |
| 4.2.25 | 575 | Glucono delta-lactone | } | 0,5 g seul ou en combinaison Tartrates comme résidu dans les biscuits et les biscottes | Ajusteur de pH Acidifiant à action retardée Agent de levage secondaire |
| 4.2.26 | 334 | Acide L(+) tartarique – forme L(+) uniquement | | | |
| 4.2.27 | 335 i | Tartrate monosodique | | | |
| 4.2.28 | 335 ii | Tartrate disodique | | | |
| 4.2.29 | 336 i | Tartrate monopotassique –forme L(+) uniquement | | | |
| 4.2.30 | 336 ii | Tartrate dipotassique – forme L(+) uniquement | | | |
| 4.2.31 | 337 | Tartrate L(+) de potassium sodium - forme L(+) uniquement | | | |
| 4.2.32 | 338 | Acide orthophosphorique | } | Uniquement pour ajustement du pH 0,1 g en tant que P ₂ O ₅ , seul ou en combinaison | ajusteur de pH |
| 4.2.33 | 339 i | Orthophosphate monosodique | | | |
| 4.2.34 | 339 ii | Orthophosphate disodique | | | |
| 4.2.35 | 339 iii | Orthophosphate trisodique | | | |
| 4.2.36 | 340 i | Orthophosphate monopotassique | | | |
| 4.2.37 | 340 ii | Orthophosphate dipotassique | | | |
| 4.2.38 | 340 iii | Orthophosphate tripotassique | | | |
| 4.2.39 | 341 i | Orthophosphate monocalcique | | | |
| 4.2.40 | 341 ii | Orthophosphate dicalcique | | | |
| 4.2.41 | 341 iii | Orthophosphate tricalcique | | | |
| 4.3 | Antioxydants | | | | |
| 4.3.1 | 306 | Concentré de tocophérols mixtes | } | 300 mg/kg de matière grasse, seule ou en combinaison | Protège de l'oxydation Effet synergique avec les esters d'ascorbyle |
| 4.3.2 | 307 | Alpha-tocophérol | | | |
| 4.3.3 | 304 | Palmitate L-ascorbyle | | 200 mg/kg de matière grasse | Protège de l'oxydation Effet synergique avec les tocophérols |

| | n° SIN | | | Concentration maximale | Justification technologique |
|------------|-------------------------|----------------------------|---|--|--|
| 4.3.4 | 300 | Acide L-ascorbique | } | 50 mg, exprimés en acide ascorbique et dans les fourchettes prévues pour le sodium | Antioxydant dans les barres de céréales Réduit la décoloration dans les préparations à base de fruits |
| 4.3.5 | 301 | Ascorbate de sodium | | | |
| 4.3.6 | 303 | Ascorbate de potassium | | | |
| 4.3.7 | 302 | Ascorbate de calcium | } | 20 mg, exprimés en acide ascorbique | |
| 4.6 | Agents de levage | | | | |
| 4.6.1 | 503 i | Ammonium carbonate | } | Limité par les BPF | Agent de levage dans les biscottes et biscuits |
| 4.6.2 | 503 ii | Carbonate acide d'ammonium | | | Agent de levage dans les biscottes et biscuits Parfois utilisés en combinaison avec 503 i ou 503 ii |
| 4.6.3 | 500 i | Carbonate de sodium | | | Agent de levage dans les biscottes et biscuits Parfois utilisés en combinaison avec 503 i ou 503 ii |
| 4.6.4 | 500 ii | Carbonate acide de sodium | | | |
| 4.7 | Épaississants | | | | |
| 4.7.1 | 410 | Gomme de caroube | } | 1 g seul ou en combinaison 2 g dans les aliments à base de céréales exempts de gluten | Agents épaississants et stabilisateurs d'émulsion |
| 4.7.2 | 412 | Gomme guar | | | Pour l'enrobage des fruits afin qu'ils n'adhèrent pas les uns aux autres |
| 4.7.3 | 414 | Gomme arabique | | | Aussi utilisé comme ingrédient dans certaines formes de nutriments |

| | n° SIN | | | Concentration maximale | Justification technologique |
|--------|--------|--|---|---|---|
| 4.7.4 | 415 | Gomme xanthane | } | 1 g seul ou en combinaison 2 g dans les aliments à base de céréales exempts de gluten | Épaississant pour les préparations semi-solides Viscosité optimale obtenue en combinaison avec d'autres épaississants |
| 4.7.5 | 440 | Pectines (amidées et non amidées) | | | Géifiant remplaçant la gélatine Particulièrement efficaces en présence de fruits et de préparations acides Viscosité optimale obtenue en combinaison avec d'autres épaississants Utilisées comme agglomérant dans les céréales extrudées pour accroître la cohésion des morceaux de céréales après réhydratation |
| 4.7.6 | 1404 | Amidon oxydé | } | 5 g seul ou en combinaison | Propriétés physiques que l'amidon natif a tendance à perdre lorsqu'il est transformé |
| 4.7.7 | 1410 | Phosphate de monoamidon | | | |
| 4.7.8 | 1412 | Phosphate de diamidon | | | |
| | 1413 | Phosphate de diamidon phosphate | | | |
| | 1414 | Phosphate de diamidon acétyle | | | |
| | 1422 | Adipate de diamidon acétyle | | | |
| 4.7.9 | 1420 | Acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride acétique | | | |
| 4.7.10 | 1450 | Succinate octénylique sodique d'amidon | | | |
| 4.7.11 | 1451 | Amidon oxyde acétylé | | | |

| | n° SIN | | | Concentration maximale | Justification technologique |
|------------|-------------------------------|-------------------------------|--|--|---|
| 4.8 | Anti-agglomérants | | | | |
| 4.8.1 | 551 | Dioxyde de silicium (amorphe) | | 0,2 g pour les céréales sèches seulement | Anti-agglomérant le plus neutre, prévient la formation de grumeaux Garantit une distribution égale des nutriments |
| 4.9 | Gaz de conditionnement | | | | |
| 4.9.1 | 290 | Dioxyde de carbone | | BPF | Utilisé pour le conditionnement sous atmosphère inerte. Protège la qualité et garantit la durée de conservation du produit |
| 4.9.2 | 941 | Azote | | BPF | |

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus 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'entreposage ou la transformation des matières premières ou de l'ingrédient du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus vite possible.

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

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. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriés du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997), du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979) (en cours de révision), et d'autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

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

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. ÉTIQUETAGE

8.1.1 Sont applicables pour la présente norme, les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1- 1991, Volume 1 du Codex Alimentarius), les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993) et les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé (CAC/GL 23-1997 (Rev. 2001)). En faisant spécifiquement référence à la Section 7 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les autorités nationales peuvent limiter encore davantage l'utilisation de matériel illustré.

Compte tenu du paragraphe 1.4 des Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, les allégations relatives à la nutrition peuvent être autorisées par la législation nationale pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge visés par la norme à condition qu'elles aient été démontrées par des études rigoureuses selon des normes scientifiques appropriées.

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

8.2 Nom de l'aliment

Le produit doit être désigné comme suit: « 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 ingrédients

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 peuvent 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 Déclaration de la valeur nutritive

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

- a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et 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 portion suggérée;
- b) la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux pour lesquels des teneurs spécifiques sont indiquées aux Sections 3.6 et 3.7, exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par portion suggérée;
- c) tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale;

8.4.2 Lorsque leur déclaration n'est pas couverte par les dispositions de la Section 8.4.1 (b), l'étiquetage pourra indiquer la quantité moyenne de vitamines et de sels minéraux exprimée sous forme numérique par 100 g ou 100 ml du produit vendu et, le cas échéant, par portion suggérée.

8.5 Datage et instructions d'entreposage

8.5.1 La date de péremption (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, toute condition spéciale pour l'entreposage du produit doit être indiquée, si la date de péremption en dépend.

8.5.3 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate de la date de péremption.

8.6 Mode d'emploi

8.6.1 Des instructions relatives à la préparation et à la consommation du produit, ainsi qu'à son entreposage et à sa conservation, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette et peuvent aussi figurer sur le prospectus joint au produit.

8.6.2 Pour les produits visés au point 2.1.1, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser « À diluer ou mélanger avec du lait ou une préparation pour nourrissons, mais pas avec de l'eau » ou une mention équivalente.

8.6.3 Si le produit est constitué d'ingrédients ou d'additifs alimentaires exempts de gluten l'étiquette doit comporter la mention « exempt de gluten »¹.

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 à cet âge limite, doit être prise en consultation avec un agent sanitaire, en fonction des besoins de croissance et de développement de chaque nourrisson. Des dispositions supplémentaires à cet égard peuvent être prises conformément à la législation du pays où le produit est vendu.

¹ Norme Codex pour les aliments exempts de gluten CODEX STAN 118-1981 (en cours de révision).

8.7 Prescriptions complémentaires

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

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir la section correspondante de l'Avant-projet de norme révisée pour les préparations pour nourrissons.

En outre:

Détection des aliments irradiés

Méthodes générales du Codex.

ANNEXE III

DIRECTIVES CONCERNANT L'UTILISATION DES ALLÉGATIONS RELATIVES À LA NUTRITION: PROJET DE TABLEAU DES CONDITIONS APPLICABLES À LA TENEUR EN ÉLÉMENTS NUTRITIFS (PARTIE B: FIBRES ALIMENTAIRES)

(À l'étape 6 de la Procédure)

| COMPOSANT | ALLÉGATION | CONDITIONS |
|---------------------|------------|--|
| B. | | |
| AU MOINS | | |
| Fibres alimentaires | Source | 3 g par 100 g ou 1,5 g par 100 kcal ou [10% de l'apport recommandé] par portion [(aliments liquides: 1,5 g par 100 ml)] |
| | Élevée | 6 g par 100 g ou 3 g par 100 kcal ou [20% de l'apport recommandé] par portion [(aliments liquides: 3 g par 100 ml)] |

* La portion [et l'apport recommandé] seront définis au niveau national.

Définition et propriétés des fibres alimentaires

Définition:

Les fibres alimentaires sont des polymères glucidiques¹ avec un degré de polymérisation (DP) non inférieur à 3, qui ne sont ni digérés ni absorbés dans l'intestin grêle. Un degré de polymérisation non inférieur à 3 est destiné à exclure les mono- et disaccharides et non à refléter le DP moyen du mélange. Les fibres alimentaires sont constituées d'un ou plusieurs:

- polymères glucidiques comestibles, présentes naturellement dans l'aliment tel qu'il est consommé
- polymères glucidiques, qui ont été obtenus à partir de matières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques
- polymères glucidiques synthétiques

¹ Si elles sont d'origine végétale, les fibres alimentaires peuvent comprendre des fractions de lignine et/ou d'autres composants s'ils sont associés avec des polysaccharides dans les parois cellulaires végétales et si ces composants sont quantifiés par la méthode d'analyse gravimétrique qui a été adoptée pour l'analyse des fibres alimentaires (AOAC): les fractions de lignine et les autres composés (fractions protéiques, composés phénoliques, cires, saponines, phytates, cutine, phytostérols, etc.) qui sont intimement « associés » aux polysaccharides végétaux sont très souvent extraites avec les polysaccharides selon la méthode AOAC 991.43. Ces substances ne sont incluses dans la définition des fibres que dans la mesure où elles sont effectivement associées à la fraction poly- ou oligosaccharidique des fibres. Ces substances extraites ou mêmes réintroduites dans un aliment contenant des polysaccharides non digestibles ne pourront être qualifiées de fibres alimentaires. Lorsqu'elles sont liées à des polysaccharides, ces substances associées peuvent exercer des effets bénéfiques complémentaires.

Propriétés:

Les fibres alimentaires présentent généralement les propriétés suivantes:

- diminuer le temps de transit intestinal et augmenter la production des selles
- être fermentées par microflore colique
- diminuer la cholestérolémie totale et/ou LDL dans le sang
- diminuer la glycémie et/ou l'insulinémie post-prandiale(s)

À l'exception des polymères glucidiques non digestibles présents naturellement dans l'aliment tel qu'il est consommé, pour lesquels une déclaration ou une allégation est faite concernant les fibres alimentaires, l'effet physiologique doit être scientifiquement démontré par des études cliniques et d'autres études, le cas échéant. L'établissement de critères de quantification des effets physiologiques est laissé au soin des autorités nationales.

RECOMMANDATIONS AUX COMITÉS DU CODEX POUR L'EMPLOI DE CETTE DÉFINITION DES FIBRES ALIMENTAIRES

Les Comités du Codex utilisant cette définition pourraient considérer que:

- les exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments soient remplies par les substances présentées comme source de fibres alimentaires;
- les effets physiologiques mentionnés dans la définition peuvent varier selon les substances présentes dans les aliments et la justification de l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé doit prendre en compte cette diversité;
- si les fibres alimentaires n'ont pas d'origine végétale, il pourra être indiqué, en définissant les prescriptions d'étiquetage, de considérer que dans beaucoup de pays, les consommateurs pensent en général que les aliments désignés comme sources de fibres sont d'origine végétale.

Méthodes d'analyse des fibres alimentaires.

**PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS
ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES
SPÉCIALES AUX NOURRISSONS**

**SECTION A : PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS
DESTINÉES AUX NOURRISSONS**

(À l'étape 6 de la procédure)

PRÉAMBULE:

La présente norme est divisée en deux sections. La Section A vise les préparations pour nourrissons et la Section B les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons.

SECTION A: PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente section de la norme vise les préparations pour nourrissons présentées sous forme liquide ou en poudre et destinées à remplacer, en cas de nécessité, le lait maternel en satisfaisant les besoins nutritionnels normaux des nourrissons.

1.2 La présente section de la norme contient des dispositions relatives à la composition, à la qualité et à la sécurité sanitaire des préparations pour nourrissons.

1.3 Seuls les produits répondant aux critères énoncés dans les dispositions de cette section de la présente norme peuvent être commercialisés en tant que préparations pour nourrissons. Aucun produit autre qu'une préparation pour nourrisson ne peut être commercialisé ou représenté comme susceptible de satisfaire les besoins nutritionnels de nourrissons en bonne santé pendant les premiers mois de la vie.

1.4 La présente section de la Norme doit être appliquée en tenant compte des recommandations formulées dans le Code international pour le commerce des substituts du lait maternel (1981), la Stratégie mondiale pour l'alimentation des nourrissons en bas âge et la Résolution WHA54.2 (2001) de l'Assemblée mondiale de la Santé.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Par préparation pour nourrisson, on entend un substitut du lait maternel spécialement fabriqué pour satisfaire à lui seul les besoins nutritionnels des nourrissons pendant les premiers mois de leur vie, jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.

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

2.2 Autres définitions

Par *nourrisson*, on entend un enfant âgé de moins d'un an.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

[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 ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons. Il doit être démontré scientifiquement que la sécurité et l'adéquation nutritionnelles des préparations pour nourrissons favorisent la croissance et le développement du nourrisson. Tous les ingrédients et additifs alimentaires doivent être exempts de gluten.

3.1.2 La teneur énergétique des préparations pour nourrissons présentées sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (250 kJ/100 ml), ni supérieure à 70 kcal/100 ml (295 kJ).

3.1.3 Les préparations pour nourrissons présentées sous une forme prête à la consommation doivent contenir les quantités minimales et maximales ou les limites maximales indicatives¹ suivantes, le cas échéant, d'éléments nutritifs par 100 kcal (100 kJ). Les principes généraux ayant présidé à l'établissement de ces quantités sont décrits à l'Annexe II de la présente norme.

a) Protéine

Protéine²⁾ (g)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|-----------------------|-----|------------------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 1,8 ^{3), 4)} | 3,0 | 0,45 ^{3), 4)} | 0,7 |

- 2) [Aux fins de la présente norme, la teneur en protéine est calculée sur la base de N x 6,25, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour une source particulière d'azote.] Les teneurs en protéine dans la présente norme sont établis avec un facteur de conversion de l'azote de 6,25.
- 3) [les préparations pour nourrissons contenant moins de 2 g de protéines provenant de protéines de lait de vache non hydrolysées par 100 kcal et les préparations pour nourrissons contenant moins de 2,25 g de protéines provenant de protéines hydrolysées par 100 kcal doivent être évaluées sur le plan clinique.]
- 4) Les valeurs minimales s'appliquent aux protéines du lait de vache. D'autres valeurs minimales devront éventuellement être appliquées pour les préparations pour nourrissons à base de protéine de lait autre que celui de vache. Pour les préparations pour nourrissons à base d'isolat de protéine de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 2,25 g/100 kcal (0,7 g/100 kJ).

3.1.4 À valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité assimilable de chaque acide aminé essentiel et semi-essentiel au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel tel qu'il est défini à l'Annexe 1); toutefois, pour faciliter les calculs, on peut faire la somme des concentrations de méthionine et de cystine et de tyrosine et de phénylalanine [sauf si le ratio méthionine/cystine ou le ratio phénylalanine/tyrosine se situe en dehors de la fourchette de 0,7-1,5: 1].

3.1.5 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 et semi-essentiels est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seules les formes L-naturelles des acides aminés peuvent être utilisées.

b) Lipides

Total lipides⁵⁾ (g)

Les huiles et les graisses commercialement hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans les préparations pour nourrissons.

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 4,4 | 6,0 | 1,05 | 1,4 |

- 5) Les acides lauriques et myristique sont des constituant des graisses, mais ensemble ne doivent pas excéder 20 pour cent des [acides gras totaux]. La teneur en acides gras trans ne doit pas excéder [3 pour cent] des acides gras totaux. Les acides gras trans sont des composant endogènes de la matière grasse du lait. La limite maximale autorisée de [3 pour cent] d'acides gras trans est destinée à permettre l'utilisation de la matière grasse du lait dans les préparations pour nourrissons. La teneur en acide érucique doit être inférieure à 1 pour cent des acides gras totaux.

¹ Les limites indicatives maximales concernent les éléments nutritifs pour lesquels les informations disponibles sont insuffisantes pour une évaluation scientifique des risques. Ces limites sont calculées en fonction des besoins nutritionnels des nourrissons et d'une utilisation sans danger bien établie. Elles peuvent être modifiées en cas de progrès scientifique ou technique.

Acide linoléique (g)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 0,3 | 1,2 | 0,07 | 0,3 |

Acide linoléique conjugué (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|------|------------|------|
| Min | Max | Min | Max |
| 50 | N.S. | 12 | N.S. |

N.S. = non spécifié

Rapport acide linoléique/ acide linoléique conjugué

| Min | Max | Min | Max |
|-----|------|-----|------|
| 5:1 | 15:1 | 5:1 | 15:1 |

c) Glucides**Total glucides ⁶⁾**

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|------|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 9,0 | 14,0 | 2,2 | 3,3 |

⁶⁾ Les glucides présents dans les préparations à base de protéines de lait de vache et de protéines hydrolysées devraient être de préférence des polymères de lactose et de glucose. Seuls les amidons précuits et/ou gélatinisés peuvent être ajoutés aux préparations pour nourrissons et ne doivent pas excéder 30 pour cent des glucides totaux ou 2 g/100 ml.

[Le sucrose, à moins qu'il ne soit nécessaire, et l'ajout de fructose en particulier doivent être évités dans les préparations pour nourrissons, en raison de l'apparition possible de symptômes pouvant être mortels chez les nourrissons affectés d'une intolérance héréditaire au fructose non décelée.]

d) Vitamines**Vitamine A ($\mu\text{g RE}^7)$)**

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 60 | 180 | 14 | 43 |

⁷⁾ Exprimé en équivalent rétinol (ER).

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

Vitamine D₃ ($\mu\text{g}^8)$)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 1 | 2,5 | 0,25 | 0,6 |

⁸⁾ Calciférol. 1 μg calciférol = 40 IU vitamine D

Vitamine E (mg α TE⁹⁾)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------------|----------------------------|---------------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 0,5 ¹⁰⁾ | 5 | 0,12 ¹⁰⁾ | 1,2 |

⁹⁾ 1 mg α -TE (alpha-tocophérole équivalent) = 1 mg d- α -tocophérole

¹⁰⁾ La teneur en vitamine E ne sera pas inférieure à 0,5 mg α -TE par g PUFA, en utilisant les facteurs d'équivalence suivants pour adapter la teneur minimale en vitamine E au nombre de liaisons doubles d'acides gras dans la préparation: 0,5 mg α -TE/1 g acide linoléique (18:2n-6); 0,75 mg α -TE/g α -acide linoléique (18:3n-3); 1,0 mg α -TE/1 g acide arachidonique (20:4n-6); 1,25 mg α -TE/1 g acide eicosapentaénoïque (20:5n-3); 1,5 mg α -TE/1 g acide docosahexaénoïque (22:6n-3).

Vitamine K (μ g)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 4 | 25 | 1 | 6 |

Thiamine (μ g)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 60 | 300 | 14 | 72 |

Riboflavine (μ g)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 80 | 400 | 19 | 100 |

Niacine¹¹⁾ (μ g)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 300 | 1500 | 70 | 360 |

¹¹⁾ Niacine correspond à la niacine préformée

Vitamine B₆ (μ g)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 35 | 175 | 8,5 | 45 |

Vitamine B₁₂ (μ g)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 0,1 | 0,5 | 0,025 | 0,12 |

Acide pantothénique (µg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 60 | 300 | 15 | 75 |

Acide folique (µg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 10 | 50 | 2,5 | 12 |

Vitamine C¹²⁾ (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|---|------------|---|
| Min | Max ^[*] [Limite maximale indicative] | Min | Max ^[*] [Limite maximale indicative] |
| 10 | 30 | 2,5 | 7 |

¹²⁾ Exprimé en acide ascorbique

Biotine (µg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 1,5 | 7,5 | 0,4 | 1,5 |

e) Sels minéraux et oligo-éléments**Fer (préparation à base de protéine et d'hydrolysats de protéine de lait de vache) (mg)**

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------------|-----|---------------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 0,3 ¹³⁾ | 1,3 | 0,07 ¹³⁾ | 0,3 |

¹³⁾ Dans les populations où il y a un risque de carence en fer pour les nourrissons, des teneurs en fer supérieures à la limite minimale de 0,3 mg/100 kcal peuvent être appropriées et recommandées au niveau national.

Fer (préparation à base d'isolats de protéine de soja) (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 0,45 | 2,0 | 0,1 | 0,5 |

Calcium (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 50 | 140 | 12 | 35 |

Phosphore (préparation à base de protéines et d'hydrolysats de protéine de lait de vache) (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 25 | 90 | 25 | 90 |

Phosphore (préparation à base d'isolats de protéine de soja) (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative* | Min | Limite maximale indicative |
| 30 | 100 | 7 | 25 |

Rapport calcium/ phosphore

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 1:1 | 2:1 | 1:1 | 2:1 |

Magnésium (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 5 | 15 | 1,2 | 3,6 |

Sodium (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 20 | 60 | 5 | 14 |

Chlorure (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 50 | 160 | 12 | 38 |

Potassium (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 60 | 160 | 14 | 38 |

Manganèse (µg)

| Par 100 kcal | | Par 100 J | |
|--------------|----------------------------|-----------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 1 | 50 | 0,25 | 24 |

Iode (µg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 10 | 50 | 2,5 | 12 |

Sélénium (µg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|----------------------------|------------|----------------------------|
| Min | Limite maximale indicative | Min | Limite maximale indicative |
| 1 | 9 | 0,24 | 2,2 |

Cuivre (μg)¹⁴⁾

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 35 | 80 | 8,5 | 19 |

¹⁴⁾ Ces limites pourront être modifiées pour les préparations pour nourrissons fabriquées dans des régions où la teneur en cuivre de l'eau est élevée.

Zinc (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|------|
| Min | Max | Min | Max |
| 0,5 | 1,5 | 0,12 | 0,36 |

f) Autres Substances**Choline (mg)**

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 7 | 50 | 1,7 | 12 |

Myo-Inositol (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|-----|------------|-----|
| Min | Max | Min | Max |
| 4 | 40 | 1 | 9,5 |

L-Carnitine (mg)

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--------------|------|------------|------|
| Min | Max | Min | Max |
| 1,2 | N.S. | 0,3 | N.S. |

3.2 Ingrédients facultatifs [ou non obligatoire]

3.2.1 Outre les exigences de composition énumérées à la Section 3.1.3, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés pour fournir des substances qui se trouvent habituellement dans le lait maternel et pour garantir que la composition du produit est telle que celui-ci peut constituer la seule source d'éléments nutritifs du nourrisson ou pour apporter d'autres effets bénéfiques qui sont analogues à ceux obtenus dans les populations de bébés nourris au sein.

3.2.2 L'adaptation aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ainsi que la sécurité sanitaire des substances doivent être scientifiquement démontrées. Lorsque l'une quelconque de ces substances est ajoutée à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu sur la base des quantités présentes dans le lait maternel.

3.2.3 Les substances suivantes peuvent être ajoutées en conformité avec la législation nationale, à condition que leur teneur par 100 kcal (100 kJ) dans la préparation pour nourrissons prête à consommer n'excède pas:

Taurine mg

| Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
|--|--|------------|--|
| 12 | | 3 | |
| Total nucléotides [ajoutée] mg Par 100 kcal | | Par 100 kJ | |
| 5 | | 1,2 | |

Cytidine 5'-monophosphate (CMP) mg

| Par 100 kcal | Par 100 kJ |
|--------------|------------|
| 2,5 | 0,6 |

Uridine 5'-monophosphate (UMP) mg

| Par 100 kcal | Par 100 kJ |
|--------------|------------|
| 1,75 | 0,4 |

Adénosine 5'-monophosphate (AMP) mg

| Par 100 kcal | Par 100 kJ |
|--------------|------------|
| 1,5 | 0,36 |

Guanosine 5'-monophosphate (GMP) mg

| Par 100 kcal | Par 100 kJ |
|--------------|------------|
| 0,5 | 0,12 |

Inosine 5'-monophosphate (IMP) mg

| Par 100 kcal | Par 100 kJ |
|--------------|------------|
| 1,0 | 0,24 |

Phospholipides mg

| Par 100 kcal | Par 100 kJ |
|---------------|------------|
| 300 (or 2g/L) | 72 |

Acide docosahexénoïque ¹⁵⁾ (% d'acides gras)

| Maximum | |
|---------|--|
| 0,5 | |

¹⁵⁾ En cas d'ajout d'acide docosahexénoïque (22:6 n-3) aux préparations pour nourrissons, la teneur en acide arachidonique (20:4 n-6) doit être au moins égale à la concentration en DHA. La teneur en acide eicosapentaénoïque (20:5 n-3), qui n'est pas un constituant souhaitable des préparations pour nourrissons mais peut provenir de sources de LC-PUFA, ne doit pas excéder la teneur en acide docosahexénoïque.

Fluorure (µg)

| Par 100 kcal | Par 100 kJ |
|--------------|------------|
| 60 | 14 |

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

3.3 Composés vitaminiques et sels minéraux

Les vitamines et sels minéraux ajoutés conformément aux Sections 3.1.3 (d et e) et 3.2.1 doivent figurer dans la liste consultative des sels minéraux et composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/GL 10-1979).

3.4 Consistance et granulométrie

Lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette, le produit ne doit pas contenir de grumeaux, ni de particules de grandes dimensions et doit être adapté à l'alimentation de nourrissons.

3.5 Spécifications relatives à la pureté

Tous les ingrédients doivent être propres, de qualité et sans danger et doivent pouvoir être ingérés par des nourrissons. Chaque ingrédient doit être conforme aux normes de qualité, notamment en ce qui concerne la couleur, la saveur et l'odeur.

3.6 Interdiction spécifique

Le produit et ses constituants ne doivent pas avoir été traités par rayonnement ionisant.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la fabrication des préparations pour nourrisson, telles que décrites à la Section 1 de la présente norme, avec les restrictions suivantes:

| PROPOSITIONS DU GROUPE DE TRAVAIL | | | | | |
|-----------------------------------|----------------------|--|---|---|--|
| | n° SIN | | | Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation | Justification technologique |
| 4.1 | Épaississants | | | | |
| 4.1.1 | 412 | Gomme guar | | 0,1 g dans tous les types de préparation pour nourrisson | Prévient la séparation physique |
| 4.1.2 | 410 | Gomme de carroube | | 0,1 g dans tous les types de préparation pour nourrisson <i>DEMANDE POUR 0,5 G</i> | Prévient la séparation physique Utilisée dans certaines préparations antirégurgitation |
| 4.1.3 | 1412 | Phosphate de diamidon | } | 0,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les préparations pour nourrissons à base de soja | Propriétés physiques que l'amidon a tendance à perdre lorsqu'il est transformé |
| 4.1.4 | 1414 | Phosphate de diamidon acétylé | | | |
| 4.1.5 | 1413 | Phosphate de diamidon phosphaté | | | |
| 4.1.6 | 1440 | Amidon hydroxypropylique | | | |
| 4.1.7 | 407 | Carragénane | | 0,03 g uniquement dans les préparations pour nourrissons liquides à base de lait ou de soja de type courant 0,1 g uniquement dans les préparations pour nourrissons liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés | Épaississant également utilisé comme émulsifiant; émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophiles supérieures à celles des mono- et diglycérides d'acides gras |
| 4.2 | Émulsifiants | | | | |
| 4.2.1 | 322 ¹ | Lécithine ¹ | | 0,5 g dans tous les types de préparation pour nourrissons * | Stabilisant naturel, assure l'homogénéité |
| 4.2.2 | 471 | Mono- et diglycérides | | 0,4 g dans tous les types de préparation pour nourrissons * | Stabilisant naturel, assure l'homogénéité des produits liquides et des produits en poudre à reconstituer avec de l'eau |
| 4.2.3 | 472c | Esters du glycérol des acides citriques et des acides gras | | 0,75 g dans les préparations en poudre* 0,9 g dans les préparations liquides contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés partiellement hydrolysés* | Émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophiles supérieures à celles des mono- et diglycérides des acides gras, notamment dans les préparations ne contenant pas de protéines entières |

| | | | | | |
|-------|-----|-----------------------------------|--|--|--|
| 4.2.4 | 473 | Esters de sucrose des acides gras | | 12 mg dans les préparations contenant des protéines, des peptides ou des acides aminés hydrolysés* | Émulsifiant plus puissant que la lécithine et capacités hydrophiles supérieures à celles des mono- et diglycérides des acides gras, notamment dans les préparations ne contenant pas de protéines entières |
| | | | | * Si plus d'une des substances portant les numéros SIN 322, 471, 472c et 473 sont ajoutées, la limite maximale pour chacune de ces substances est abaissée proportionnellement à la présence des autres substances | |

¹ Le numéro SIN 322 inclut à la fois la lécithine et la lécithine partiellement hydrolysée.

| | | | | | |
|------------|------------------------|----------------------------|---------------------------|--|---|
| 4.3 | Ajusteurs du pH | | | | |
| 4.3.1 | 524 | Hydroxyde de sodium | } | Limités par les BPF 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. | Pouvoir tampon Améliore la manutention pendant la transformation, effet stabilisant pendant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, séchage) Sélectionnés en fonction du pH et de la composition de la préparation; également utilisés comme agents tampons |
| 4.3.2 | 500 ii | Bicarbonate de sodium | | | |
| 4.3.3 | 500 i | Carbonate de sodium | | | |
| 4.3.4 | 525 | Hydroxyde de potassium | } | | |
| 4.3.5 | 501 ii | Carbonate de potassium | | | |
| 4.3.6 | 501 i | Carbonate de potassium | | | |
| 4.3.7 | 526 | Hydroxyde de calcium | | | |
| 4.3.8 | 331 i, iii | Citrate(s) de sodium | | | |
| 4.3.9 | 332 i, ii | Citrate(s) de potassium | | | |
| 4.3.10 | 270 | L(+) Lactique ² | | | |
| 4.3.11 | 330 | Acide citrique | Agent tampon et chélateur | | |
| 4.3.12 | 338 | Acide orthophosphorique | } | Limités par les BPF dans les fourchettes prévues pour le sodium et le potassium dans la Section 3.1.2 c) dans tous les types de préparations pour nourrissons | Effet stabilisant durant la préparation industrielle (pasteurisation, stérilisation, séchage) |
| 4.3.13 | 339 i, ii, iii | Orthophosphates de sodium | | | |

| | | | | | |
|------------|---|-------------------------------------|---|--|--|
| 4.3.14 | 340 i, ii, iii | <i>Orthophosphates de potassium</i> | | | Sélectionné en fonction du pH et de la composition de la préparation |
| 4.4 | Anti-oxygènes | | | | |
| 4.4.1 | 306 | Mélange concentré de tocophérole | } | 1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons, seuls ou en combinaison | Prévient l'oxydation Effet synergique avec les esters d'ascorbyle |
| 4.4.2 | 307 | Alpha-Tocophérole | | | |
| 4.4.2 | 304 | Palmitate de L-ascorbyle | | 1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons | Prévient l'oxydation Effet synergique avec les tocophéroles |
| 4.5 | Gaz de conditionnement (Agents propulsifs) | | | | |
| 4.5.1 | 290 | Dioxyde de carbone | | BPF | Gaz neutre utilisé sous atmosphère modifiée afin de garantir la qualité du produit et sa durée de conservation; prévient l'oxydation et la rancidité |
| 4.5.2 | 941 | Azote | | BPF | |
| 4.5.3 | 942 | Oxyde nitreux | | BPF | |
| 4.5.4 | 938 | Argon | | BPF | |
| 4.5.5 | 939 | Hélium | | BPF | |
| 4.5.6 | 948 | Oxygène | | BPF | |
| 4.5.7 | 949 | Hydrogène | | BPF | |

² Le JECFA a évalué l'acide lactique utilisé comme additif alimentaire à ses neuvième et dix-septième réunions. L'acide lactique a reçu une DJA « non spécifiée », mais il a été déterminé que seule la forme L+ était sûre pour les nourrissons. Une recherche électronique dans la base de données JECFA pour le numéro SIN 270 donne « aucune donnée correspondante n'a été trouvée »; toutefois, la recherche pour l'acide lactique donne: « acide lactique n° 930: non limité (pas de problèmes de sécurité aux niveaux d'ingestion actuels lorsqu'il est utilisé comme substance aromatisante); catégorie fonctionnelle: acide; acidifiant; aromatisant ».

4.6 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 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 Résidus 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'emmagasinage ou la transformation des matières premières ou des ingrédients du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus possible.

5.2 Autres contaminants

Le produit ne doit pas contenir 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 visé par les dispositions de la norme doit être conforme aux limites maximales de résidus et aux concentrations maximales stipulées par la Commission du Codex Alimentarius.

Limite maximale

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

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler le produit visé par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) et à d'autres textes du Codex pertinents comme le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979).

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 RÉCIFIPIENTS

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)
- iii) pas moins de 90 % v/v - produits pesant plus de 250g (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. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel (CAC/GL 2-1985 (Rev. 1-1993) et les Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé, les dispositions suivantes sont applicables:

9.1 Nom du produit

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

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

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

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

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

9.1.6 [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 Ingrédients

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 peuvent 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 Déclaration de la valeur nutritive

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

- a) La valeur énergétique, exprimée en kilocalories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ), et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes ou par 100 millilitres de l'aliment tel qu'il est vendu ainsi que 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 ou par 100 millilitres 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

[Les préparations sous forme liquide peuvent être utilisées soit directement, soit après adjonction d'eau potable et d'eau préalablement portée à ébullition conformément au mode d'emploi. Les préparations en poudre doivent elles aussi être diluées dans de l'eau potable, préalablement portée à ébullition.

9.5.1 Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit, y compris l'entreposage et l'élimination après préparation, p. ex. que tout reste de préparation doit être jeté après chaque usage, doivent figurer sur l'étiquette [ou sur le prospectus].

9.5.2 Des instructions adéquates relatives à l'entreposage du produit après ouverture du récipient doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

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

9.5.4 Les instructions devront être accompagnées d'un avertissement précisant qu'une préparation erronée du produit présente un risque pour la santé.]

9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires

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

- a) les mots « avis important » ou leur équivalent;
- b) le libellé: « Le lait maternel est le meilleur aliment pour votre bébé » ou une mention similaire indiquant la supériorité de l'allaitement au sein ou du lait maternel;
- c) une déclaration que le produit ne doit être utilisé que sur avis d'un agent sanitaire indépendant quant à la nécessité de l'employer et à son bon emploi;

9.6.2 L'étiquette ne doit pas porter d'images de nourrissons ou de femmes, ni aucune autre représentation ou texte idéalisant l'emploi de la préparation pour nourrissons.

9.6.3 Les mots « humanisé », « maternisé » ou d'autres termes analogues 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 leurs spécifiques besoins en matière de croissance et de 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, préparation de suivi et préparation destinée à des fins médicales spéciales.

9.6.6 [Aucune allégation relative à la santé [ou à la nutrition] ne doit être faite concernant les propriétés diététiques du produit.]

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

| | | | |
|---|--|--|-------------------------------------|
| Fibres diététiques, total | AOAC 991.43 | Linoléates (sous la forme de glycérides) | AOAC 922.06; 969.33; 963.22; 979.19 |
| Iode (préparations à base de lait) | AOAC 992.24 | Pertes au séchage | AOAC 934.01; AOAC 925.23 |
| Acide pantothénique | AOAC 992.07 | Nicotinamide pour les aliments non basés sur le lait | AOAC 961.14 |
| Acide pantothénique | <i>The Analyst</i> 89 (1964)(1) 3-6, 232 US Dept Agr., <i>Agr. Handbook</i> 97 (1965) | Nicotinamide pour les aliments à base de lait | AOAC 944.13 |
| Vitamine A | AOAC 974.29 | Phosphore | AOAC 986.24 |
| Vitamine A (isomères de rétinol) | AOAC 992.04 | Coefficient d'efficacité protéique (CEP) | AOAC 960.48 |
| Vitamine A (rétinol) | AOAC 992.06 | Riboflavine | AOAC 970.65 |
| Vitamine A dans les aliments auxquels on a ajouté de la carotène comme source de vitamine A | AOAC 942.15 | Sodium et potassium | AOAC 984.27 |
| Vitamine K1 | AOAC 992.27 | Sodium et potassium | ISO 8070:1987 IDF 119A/1987 |
| Vitamine D (D3, préparations pour nourrissons à base de lait) | AOAC 992.26 | Thiamine | AOAC 942.23 |
| Vitamine E | AOAC 971.30 | Total fibres diététiques | AOAC 985.29 |
| 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) | | |
| 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 | | |

[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 |
|---------------|-------------------|---------------------|
| 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 |

APPENDICE II

PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VALEURS MINIMALES ET MAXIMALES POUR LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS ESSENTIELS ENTRANT DANS LA COMPOSITION DES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS

1. L'établissement de valeurs minimales et maximales a pour but d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité nutritionnelle des préparations pour nourrissons qui doivent satisfaire les besoins nutritionnels normaux de ces derniers.
2. Une préparation pour nourrissons adaptée sur le plan nutritionnel favorisera la croissance et le développement du nourrisson, conformément à des normes scientifiques, et répondra à elle seule aux besoins nutritionnels du nourrisson ainsi alimenté pendant les premiers mois de la vie jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.
3. Les valeurs à établir reposeront sur une évaluation indépendante, notamment des preuves scientifiques concernant les quantités nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons, compte dûment tenu des études pertinentes et de la composition du lait maternel.
4. Pour fixer des valeurs minimales et maximales, on ne tiendra pas seulement compte des principes énoncés au paragraphe 3, mais aussi de la sécurité sanitaire de ces valeurs.

Les valeurs maximales pour les éléments nutritifs dont on sait qu'ils peuvent avoir des effets négatifs sur la santé seront déterminées sur la base d'une évaluation des risques fondée sur des données scientifiques. En cas d'insuffisance des données scientifiques pour une évaluation des risques sur une base scientifique, il conviendra de prendre en compte le cas échéant l'utilisation apparemment sans danger bien établie de l'élément nutritif chez les nourrissons. Les valeurs calculées sur la base des besoins nutritionnels des nourrissons et d'une utilisation apparemment sans danger bien établie devront être considérées comme des limites maximales indicatives provisoires. L'approche adoptée pour fixer les valeurs maximales à des fins indicatives sera décrite de manière transparente et compréhensible.

5. Pour fixer des valeurs minimales et maximales, on tiendra compte aussi des aspects suivants:
 - a) biodisponibilité, pertes en cours de transformation et durée de conservation en étalage d'après les ingrédients et la matrice de la préparation,
 - b) concentration totale d'un élément nutritif dans la préparation pour nourrissons, compte tenu non seulement des éléments nutritifs d'origine naturelle présents dans les ingrédients, mais aussi des éléments nutritifs ajoutés,
 - c) variabilité intrinsèque des éléments nutritifs dans les ingrédients et dans l'eau qui peut être ajoutée à la préparation en cours de fabrication.
6. Les moyennes pour chacun des éléments nutritifs seront incluses dans la valeur maximale, le cas échéant, pour garantir le maintien des niveaux minimum requis tout au long de la durée de conservation à l'étalage de la préparation.
7. Pour établir les quantités minimales ou maximales d'éléments nutritifs par 100 kcal (ou par 100 kJ) de préparation compte tenu des valeurs de référence pour les éléments nutritifs exprimés en unités par dose journalière ou par kilogramme de poids corporel, on posera les hypothèses suivantes:
 - a) l'ingestion journalière moyenne de préparation pour nourrissons de la naissance à l'âge de six mois est de 750 ml par jour
 - b) le poids corporel représentatif d'un nourrisson pendant cette période est de 5 kilos
 - c) l'apport calorique représentatif d'un nourrisson pendant cette période est de 500 kcal par jour (ou 100 kcal/kg/jour)

Cette approche peut être modifiée lorsque une ou plusieurs des hypothèses ci-dessus n'est pas vérifiée pour un produit ou un groupe de population spécifique.

ANNEXE IV (B)**AVANT-PROJET DE NORME RÉVISÉE POUR LES PRÉPARATIONS DESTINÉES AUX NOURRISSONS ET LES PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS****SECTION B: PRÉPARATIONS DONNÉES À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES AUX NOURRISSONS****(À l'étape 5 de la Procédure)****1. CHAMP D'APPLICATION**

1.1 La présente section de la norme vise les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales présentées sous forme liquide ou en poudre et destinées à remplacer, en cas de nécessité, le lait maternel [ou les préparations pour nourrissons] et à satisfaire les besoins nutritionnels spéciaux résultant du trouble, de la maladie ou de l'état pathologique pour le traitement diététique dont la préparation est formulée.

1.2 La présente section de la norme contient les dispositions relatives à la composition, la qualité, l'étiquetage et l'innocuité des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales.

1.3 Seuls les produits répondant aux critères énoncés dans les dispositions de cette section de la présente norme peuvent être commercialisés en tant que préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons.

1.4 La présente section de la Norme doit être appliquée, comme il convient pour les produits auxquels la section s'applique et les besoins spécifiques des nourrissons auxquels ils sont destinés, en tenant compte des recommandations formulées dans le Code international pour le commerce des substituts du lait maternel (1981), la Stratégie mondiale pour l'alimentation des nourrissons en bas âge et la Résolution WHA54.2 (2001) de l'Assemblée mondiale de la Santé.

2. DESCRIPTION**2.1 Définitions**

2.1.1 Les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales sont des substituts du lait maternel ou de préparations pour nourrissons qui sont visés par la Section 2, Description, de la norme Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales (CODEX STAN 180-1991) et qui sont spécialement fabriqués pour satisfaire par eux-mêmes les besoins nutritionnels particuliers des nourrissons souffrant de troubles, maladies ou états pathologiques spécifiques pendant les premiers mois de vie jusqu'à l'introduction d'une alimentation complémentaire appropriée.

2.1.2

Voir Section A 2.1.2

2.2 Autres définitions

Voir Section A 2.2

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**[3.1 Composition essentielle**

3.1.1 Les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales sont obtenues à partir d'ingrédients d'origine animale, végétale et/ou synthétique qui conviennent à la consommation humaine. Tous les ingrédients et additifs alimentaires doivent être exempts de gluten.

3.1.2 La composition des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales se réfère à des principes médicaux et nutritionnels valables. Il doit avoir été démontré à l'aide de preuves scientifiques que leur utilisation est sans danger et qu'elles permettent aux nourrissons auxquelles elles sont destinées de satisfaire leurs besoins nutritionnels.

3.1.3 La teneur énergétique et la composition nutritionnelle des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales doivent se baser sur les exigences relatives aux préparations pour nourrissons formulées aux Sections A 3.1.2 et A 3.1.3, exception faite de certaines dispositions concernant la composition qui doivent être modifiées pour satisfaire aux besoins nutritionnels spéciaux résultant de la (des) maladie(s), trouble(s) ou état(s) pathologique(s) pour le traitement diététique desquels le produit est formulé, étiqueté et présenté.

3.2 Ingrédients facultatifs

3.2.1 En plus des exigences de composition énumérées à la Section 3.1.3, d'autres ingrédients peuvent au besoin être ajoutés pour fournir les 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 et du traitement diététique de sa maladie, son trouble ou son état pathologique.

3.2.2 L'adéquation pour la fin médicale spéciale prévue et pour l'utilisation nutritionnelle particulière des nourrissons ainsi que l'innocuité de ces substances doivent être scientifiquement démontrées. La préparation doit contenir ces substances en quantité suffisante pour obtenir l'effet souhaité.

3.2.3

Seules les cultures produisant de l'acide L(+) lactique peuvent être utilisées dans les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons s'il est démontré qu'elles sont sans danger et appropriées pour l'emploi chez ces populations vulnérables.

3.3 Composés vitaminiques et sels minéraux

Voir Section A 3.3

3.4 Consistance et granulométrie

Voir Section A 3.4

3.5 Spécifications de pureté

Voir Section A 3.5

3.6 Interdiction spécifique

Voir Section A 3.6

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Voir Section A 4.

Les additifs supplémentaires ci-après sont autorisés dans la fabrication des préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales (à compléter).

5. CONTAMINANTS

Voir Section A 5.

6. HYGIÈNE

Voir Section A 6.

7. CONDITIONNEMENT

Voir Section A 7.

8. REMPLISSAGE DES RÉCIPIENTS

Voir Section A 8.

9. ÉTIQUETAGE

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

9.1 Nom de l'aliment

9.1.1 Le produit doit être désigné soit par les termes « Préparation pour nourrissons destinée à des fins médicales spéciales », soit par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature du produit, conformément aux usages nationaux.

9.2 Liste des ingrédients

Voir Section A 9.2

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales doivent faire l'objet d'un étiquetage nutritionnel complet conforme à la Section 4.2 de la Norme Codex pour l'étiquetage des produits destinés à des fins médicales spéciales et les allégations à leur sujet (CODEX STAN 180-1991):

9.4 Datage et instructions d'entreposage

Voir Section A 9.4

9.5 Mode d'emploi

Voir Section A 9.5

9.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaire

9.6.1 Les préparations pour nourrissons destinées à des fins médicales spéciales doivent porter une étiquette indiquant les renseignements supplémentaires comme spécifiés aux Sections 4.4.1, 4.4.3, 4.4.4, 4.5.1 et 4.5.5 de la Norme STAN 180-1991.

9.6.2 Une mention, bien en évidence sur l'étiquette, doit indiquer que le produit est censé être l'unique source nutritionnelle.

9.6.3 De plus, l'information spécifiée dans les Sections 4.5.2, 4.5.3 et 4.5.6 de la Norme Codex STAN 180-1991 doit être incluse dans l'étiquette ou être fournie séparément de l'emballage.

[9.6.4 Les étiquettes et les informations fournies séparément de l'emballage ne devraient pas décourager l'allaitement au sein, à moins que l'allaitement au sein soit contre-indiqué pour des raisons médicales pour la (les) maladie(s), trouble(s) ou état(s) pathologique(s) auxquels ce produit est destiné.

9.6.5

Voir Section A 9.6.5

ANNEXE V

LISTES CONSULTATIVES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE**(À l'étape 3 de la procédure)****1. PRÉAMBULE**

Les présentes listes comprennent les éléments nutritifs pouvant être utilisés à des fins nutritionnelles dans les éléments diététiques spéciaux pour nourrissons et enfants en bas âge conformément 1) aux critères et conditions d'emplois définis ci-après et 2) à d'autres critères relatifs à leur utilisation stipulés dans les normes pertinentes. En outre, les sources d'éléments nutritifs peuvent exclure l'utilisation de substances particulières dans le cas où des restrictions liées à une religion ou à un régime alimentaire s'appliquent. Comme indiqué dans les normes respectives, leur utilisation peut être indispensable ou facultative.

2. CRITÈRES D'INCLUSION OU DE SUPPRESSION D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS DES LISTES

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 en conformité avec les normes applicables d'identité et de pureté recommandées par la Commission du Codex Alimentarius ou, en l'absence de telles normes, avec une autre norme internationalement reconnue. En l'absence d'une norme internationalement reconnue, les exigences nationales de pureté évaluées selon un processus FAO/OMS ou analogue pourront être prises en compte
- (d) la stabilité des éléments nutritifs dans l'aliment ou les aliments 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 Des éléments nutritifs peuvent être ajoutés aux listes sur la base des critères précités. Les éléments nutritifs seront supprimés des listes s'il s'avère qu'ils ne répondent plus aux critères susmentionnés.

A: LISTE CONSULTATIVE DES SELS MINÉRAUX ET DES OLIGO-ÉLÉMENTS UTILISABLES DANS LES ÉLÉMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté de | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|----------------------------------|---------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités internationales et/ou nationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 1. Source de Calcium (Ca) | | | | | | | |
| 1.1 Carbonate de calcium | √ (1981) | JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, NF, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 1.2 Chlorure de calcium | √ (1979) | JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, JP, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 1.3 Citrate de calcium | √ (1979) | JECFA (1975), FCC, USP, DAC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 1.4 Gluconate de calcium | √ (1999) | JECFA (1998), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 1.5 Glycérophosphate de calcium | | FCC, Ph Eur, Ph Franc | √ | √ | √ | √ | √ |
| 1.6 L-lactate de calcium | √ (1978) | JECFA (1974), FCC, USP, Ph Eur (tri- et pentahydrate), BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 1.7 Hydroxyde de calcium | √ (1979) | JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP | √ | √ | √ | √ | √ |
| 1.8 Oxyde de calcium | √ (1979) | JECFA (1975), FCC, DAC | - | - | √ | √ | √ |
| 1.9 Biphosphate de calcium | √ (1997) | JECFA (1996), Ph Int, FCC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 1.10 Phosphate bicalcique | √ (1979) | JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius

² IF = préparations pour nourrissons (infant formula)

³ FUF = préparations de suite (follow-up formula)

⁴ PCBF = aliments transformés à base de céréales (processed cereal based food)

⁵ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁶ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (food for special medical purposes)

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté de | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|--|---------------------|---|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités internationales et/ou nationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 1.11 Phosphate tricalcique | | JECFA (1973), Ph Int, FCC, BP | √ | √ | √ | √ | √ |
| Autres composés de calcium proposés pour l'inclusion: | | | | | | | |
| Malaisie : [1.12 Pyrophosphate de calcium] | √ (2001) | JECFA (1982), FCC | ? | ? | ? | ? | ? |
| Nouvelle-Zélande, Malaisie, ISDI : [1.13 Sulfate de calcium] | √ (1979) | JECFA (1975), Ph Int, FCC, Ph Eur (dihydrate), DAB, MP | - | - | - | - | [√] |
| 2. Source de fer (Fe) | | | | | | | |
| 2.1 Carbonate ferreux stabilisé avec du saccharose | | DAB | - | - | √ | √ | √ |
| 2.2 Fumarate ferreux | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP | √ | √ | √ | √ | √ |
| 2.3 Gluconate ferreux | √ (2001) | JECFA (1999), FCC, USP, Ph Eur, DAB, BP | √ | √ | √ | √ | √ |
| 2.4 Lactate ferreux | √ (1991) | JECFA (1989), FCC, NF | √ | √ | √ | √ | √ |
| 2.5 Sulfate ferreux | √ (2001) | JECFA (1999), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 2.6 Citrate d'ammonium ferrique | √ (1987) | JECFA (1984), FCC, DAC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 2.7 Citrate ferrique | | FCC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 2.8 Pyrophosphate ferrique | | FCC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 2.9 Fer réduit à l'hydrogène | | FCC, DAB | - | - | √ | √ | √ |
| 2.10 Fer électrolytique | | FCC | - | - | √ | √ | √ |
| 2.11 Fer carbonyle | | FCC | - | - | √ | √ | √ |
| 2.12 Saccharate ferrique | | Ph Helv, DAB, ÖAB | - | - | √ | √ | √ |

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté de | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|--|---------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités internationales et/ou nationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 2.13 Orthophosphate ferrique | | FCC | ? | ? | ? | ? | ? |
| Autres composés de fer proposés pour l'inclusion: | | | | | | | |
| UE, ISDI : [2.14 Diphosphate ferrique de sodium] | | FCC | - | - | [√] | [√] | [√] |
| ISDI : [2.15 Citrate ferreux] | | FCC | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| Nouvelle-Zélande : [2.16 Succinate ferreux] | | MP, MI | ? | ? | ? | ? | ? |
| Afrique du Sud : [2.17 Bisglycinate ferreux] | | JECFA (2003) | ? | ? | ? | ? | ? |
| 3. Sources de Magnésium (Mg) | | | | | | | |
| 3.1 Carbonate d'hydroxyde de magnésium | | JECFA (1979), USP, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 3.2 Chlorure de magnésium | √ (1979) | JECFA (1979), FCC, USP, Ph Eur (-4,5-hydrate), BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 3.3 Gluconate de magnésium | √ (2001) | JECFA (1998), FCC, DAC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 3.4 Glycérophosphate de magnésium | | Ph Eur, BPC | - | - | √ | √ | √ |
| 3.5 Hydroxyde de magnésium | √ (1979) | JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 3.6 Lactate de magnésium | √ (1987) | JECFA (1983) (Mg-DL-lactate, Mg-L-lactate) | | | √ | √ | √ |
| 3.7 Oxyde de magnésium | | JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 3.8 Phosphate bimagnésien | √ (1985) | JECFA (1982), FCC, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 3.9 Phosphate trimagnésien | √ (1981) | JECFA (1982), FCC | √ | √ | √ | √ | √ |

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté de | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|--|---------------------|---|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités internationales et/ou nationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 3.10 Sulfate de magnésium | | Ph Eur (heptahydrate), FCC, USP, JP, BP, DAB, DAC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 3.11 Acétate de magnésium | | Ph Eur, DAC | - | - | - | - | √ |
| 3.12 Sels de magnésium de l'acide citrique | | USP, DAC | √ | √ | √ | √ | √ |
| Autres composés de magnésium proposés pour l'inclusion: | | | | | | | |
| 3.13 Carbonate de magnésium | | JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 4. Source de sodium (Na) | | | | | | | |
| 4.1 Carbonate de sodium | √ (1979) | JECFA (1975), FCC, USP, NF, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | - | - | √ |
| 4.2 Bicarbonate de sodium | √ (1979) | JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | - | - | √ |
| 4.3 Chlorure de sodium | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, BP, DAB | √ | √ | - | - | √ |
| 4.4 Citrate de sodium | | JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | - | - | √ |
| 4.5 Gluconate de sodium | √ (1999) | JECFA (1998), FCC, USP, DAC | √ | √ | - | - | √ |
| 4.6 L-lactate de sodium | √ (1978) | JECFA (1974), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | - | - | √ |
| 4.7 Phosphate monosodique | √ (1995) | JECFA (1963), FCC, USP, Ph Eur (dihydrate) | √ | √ | - | - | √ |
| 4.8 Phosphate disodique | | JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, BP | √ | √ | - | - | √ |
| 4.9 Phosphate trisodique | | JECFA (1975), FCC, DAC | √ | √ | - | - | √ |

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté de | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|---|---------------------|---|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités internationales et/ou nationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 4.10 Hydroxyde de sodium | √ (1979) | JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, NF, Ph Eur, JP, BP, DAB | √ | √ | - | - | √ |
| Autres composés de sodium proposés pour l'inclusion: | | | | | | | |
| Nouvelle-Zélande : [4.11 Chlorure de sodium (iodé)] | | USP, Ph Eur, BP, JP | ? | ? | ? | ? | ? |
| Nouvelle-Zélande : [4.12 Sulfate de sodium] | | JECFA (2000), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | ? | ? | ? | ? | ? |
| Nouvelle-Zélande : [4.13 Tartrate de sodium] | | JECFA (1963) | ? | ? | ? | ? | ? |
| 5. Source de Potassium (K) | | | | | | | |
| 5.1 Carbonate de potassium | √ (1979) | JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, DAC | √ | √ | - | - | √ |
| 5.2 Bicarbonate de potassium | √ (1979) | JECFA (1975), FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | - | - | √ |
| 5.3 Chlorure de potassium | √ (1983) | JECFA (1979), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 5.4 Citrate de potassium | | JECFA (1975), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 5.5 Gluconate de potassium | √ (1999) | JECFA (1998), FCC, USP, DAC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 5.6 Glycérophosphate de potassium | | FCC | - | - | √ | √ | √ |
| 5.7 L-lactate de potassium | √ (1978) | JECFA (1974), FCC, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 5.8 Phosphate monopotassique | √ (1979) | JECFA (1982), FCC, NF, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | - | - | √ |

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté de | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|---|---------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités internationales et/ou nationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 5.9 Phosphate dipotassique | √ (1979) | JECFA (1982), FCC, BP | √ | √ | - | - | √ |
| 5.10 Phosphate tripotassique | √ (1979) | JECFA (1982) | √ | √ | - | - | √ |
| 5.11 Hydroxyde de potassium | √ (1979) | JECFA (1975), FCC, NF, Ph Eur, JP, BP, DAC | √ | √ | - | - | √ |
| 6. Source de Cuivre (Cu) | | | | | | | |
| 6.1 Gluconate cuprique | | FCC, USP | √ | √ | √ | √ | √ |
| 6.2 Sulfate cuprique | √ (1981) | JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 7. Source d'Iodo (I) | | | | | | | |
| 7.1 Iodure de potassium | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 7.2 Iodure de sodium | | Ph Eur, USP, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 7.3 Iodate de potassium | √ (1991) | JECFA (1988), FCC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 8. Source de zinc (Zn) | | | | | | | |
| 8.1 Acétate de zinc | | USP, Ph Eur (dihydrate) | √ | √ | √ | √ | √ |
| 8.2 Chlorure de zinc | | USP, Ph Eur, JP, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 8.3 Gluconate de zinc | | FCC, USP, DAC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 8.4 Oxyde de zinc | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 8.5 Sulfate de zinc | | FCC, USP, Ph Eur, BP | √ | √ | √ | √ | √ |
| Autres composés de zinc proposés pour l'inclusion: | | | | | | | |
| UE, ISDI: [8.6 Carbonate de zinc] | | BP (carbonate- hydroxyde) | - | - | - | - | [√] |
| 9. Source de Manganèse (Mn) | | | | | | | |
| 9.1 Chlorure de manganèse(II) | | FCC | √ | √ | √ | √ | √ |

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté de | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|--|---------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités internationales et/ou nationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 9.2 Citrate de manganèse(II) | | FCC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 9.3 Glycérophosphate de manganèse (II) | | FCC | - | - | √ | √ | √ |
| 9.4 Sulfate de manganèse (II) | | FCC, USP, Ph Eur (monohydrate) | √ | √ | √ | √ | √ |
| 9.5 Gluconate de manganèse (II) | | FCC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 10. Source de Sélénium (Se) | | | | | | | |
| 10.1 Sélérate de sodium | | MI | √ | √ | NZ: [√] | - | √ |
| 10.2 Sélénite de sodium | | DAC, MP, MI | √ | √ | NZ: [√] | - | √ |
| 11. Chrome (Cr III) | | | | | | | |
| 11.1 Sulfate de chrome (III) | | USP, MI | - | - | - | - | √ |
| 11.2 Chlorure de chrome (III) | | USP, MI | - | - | - | - | √ |
| 12. Molybdène (Mo VI) | | | | | | | |
| 12.1 Molybdate de sodium | | Ph Eur (dihydrate), BP, DAB | - | - | - | - | √ |
| 12.2 Molybdate d'ammonium | | FCC, USP | - | - | - | - | √ |

| | | | | | | | |
|---|--|---------------------------|---|---|---|---|-----|
| 13. Fluorure (F) | | | | | | | |
| 13.1 Fluorure de sodium | | FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | - | - | - | - | √ |
| Autres composés de fluorure proposés pour l'inclusion: | | | | | | | |
| ISDI: [13.3 Fluorure de calcium] | | DAB | - | - | - | - | [√] |

**B: LISTE CONSULTATIVE DE COMPOSÉS VITAMINIQUES UTILISABLES DANS
LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET
ENFANTS EN BAS ÂGE**

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté déterminées par | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|---|----------------------------------|---|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités nationales et/ou internationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 1. Vitamine A | | | | | | | |
| 1.1 Rétinol tout-trans | | FCC (vitamine A), USP, Ph Eur (vitamin A) | √ | √ | √ | √ | √ |
| 1.2 Acétate de rétinyle | | FCC (vitamine A), USP, Ph Eur (vitamine A), Jap Food Stan | √ | √ | √ | √ | √ |
| 1.3 Palmitate de rétinyle | | FCC (vitamine A), USP, Ph Eur (vitamine A), Jap Food Stan | √ | √ | √ | √ | √ |
| 2. Provitamine A | | | | | | | |
| 2.1 Bêta-carotène | √ (1991) | JECFA (1987), FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan | √ | √ | √ | √ | √ |
| <i>Autres caroténoïdes de provitamine A proposés pour l'inclusion:</i> | | | | | | | |
| ISDI: [2.2 Provitamine A autre que le bêta-carotène : [2.2.1 β-apo-8-caroténal] | √ (1991) | JECFA (1984), FCC | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| 3. Vitamine D | | | | | | | |
| 3.1 Vitamine D ₂ = Ergocalciférol | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 3.2 Vitamine D ₃ = Cholécalférol | | Ph Int, FCC, USP, Jap Food Stan, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius

² IF = préparations pour nourrissons (infant formula)

³ FUF = préparations de suite (follow-up formula)

⁴ PCBF = aliments transformés à base de céréales (processed cereal based food)

⁵ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁶ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (food for special medical purposes)

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté déterminées par | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|---|----------------------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités nationales et/ou internationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 4. Vitamine E | | | | | | | |
| 4.1 D-alfa-tocophérol | √ (2001) | JECFA (2000), FCC, USP, Ph Eur | √ | √ | √ | √ | √ |
| 4.2 DL-alpha-tocophérol | √ (1989) | JECFA (1986), FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan | √ | √ | √ | √ | √ |
| 4.3 Acétate de D-alpha-tocophéryl | | FCC, USP, Ph Eur | √ | √ | √ | √ | √ |
| 4.4 Acétate de DL-alpha-tocophéryl | | FCC, USP, NF, Ph Eur, BP | √ | √ | √ | √ | √ |
| <i>Autres composés de tocophéryl proposés pour l'inclusion:</i> | | | | | | | |
| ISDI, UE, Nouvelle-Zélande : [4.5 Succinate acide de D-alpha-tocophéryl] | | FCC, NF | - | - | - | - | [√] |
| 5. Vitamine C | | | | | | | |
| 5.1 Acide L-ascorbique | √ (1981) | JECFA (1973), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 5.2 L-ascorbate de calcium | √ (1983) | JECFA (1981), FCC, USP, Ph Eur | √ | √ | √ | √ | √ |
| 5.3 Palmitate d'ascorbyle | | JECFA (1973), FCC, USP, NF, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 5.4 L-ascorbate de sodium | | JECFA (1973), FCC, USP, Ph Eur, Ph Franc, Jap Food Stan, DAC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 6. Vitamine B₁ | | | | | | | |
| 6.1 Chlorhydrate de thiamine | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 6.2 Mononitrate de thiamine | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté déterminées par | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|--|----------------------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités nationales et/ou internationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 7. Vitamine B₂ | | | | | | | |
| 7.1 Riboflavine | √ (1991) | JECFA (1987), Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 7.2 Riboflavine-5'- phosphate de sodium | √ (1991) | JECFA (1987), USP, Ph Eur, JP, Jap Food Stan, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 8. Niacine | | | | | | | |
| 8.1 Nicotinamide | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 8.2 Acide nicotinique | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 9. Vitamine B₆ | | | | | | | |
| 9.1 Chlorhydrate de pyrodoxine | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 10. Acide folique | | | | | | | |
| 10.1 N-ptéroyl-L-acide glutamique | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan | √ | √ | √ | √ | √ |
| 11. Acide pantothénique | | | | | | | |
| 11.1 D-pantothénate de calcium | | FCC, USP, Ph Eur, Jap Food Stan, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 11.2 D-pantothénate de sodium | | Jap Food Stan, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 11.3 D-panthénol/ DL-panthénol | | FCC, USP, Ph Eur | √ | √ | √ | √ | √ |

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté déterminées par | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|---|----------------------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités nationales et/ou internationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 12. Vitamine B₁₂ | | | | | | | |
| 12.1 Cyanocobalamine | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 12.2 Hydroxocobalamine | | Ph Int, USP, NF, Ph Eur (chlorhydrate) | √ | √ | √ | √ | √ |
| 13. Vitamine K₁ | | | | | | | |
| 13.1 Phytoménadione (2-méthyl-3-phytyl-1,4-naphthoquinone/ phylloquinone/ phytonadione) | | Ph Int, FCC (vitamine K), USP, Ph Eur, BP | √ | √ | √ | √ | √ |
| 14. Biotine | | | | | | | |
| 14.1 D-Biotine | | FCC, USP, Ph Eur | √ | √ | √ | √ | √ |

C: LISTE CONSULTATIVE D'ACIDES AMINÉS ET D'AUTRES ÉLÉMENTS NUTRITIFS UTILISABLES DANS LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|-------------------------------------|------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités nationales et/ou internationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 1. Acides aminés⁸ | | | | | | | |
| 1.1 L-arginine | | FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | Uniquement pour améliorer la qualité nutritionnelle des protéines (si les protéines sont nutritionnellement inappropriées pour l'emploi prévu) | | | | √ |
| 1.2 Chlorhydrate de L-arginine | | FCC, USP, Ph Eur, BP, DAB | | | | | √ |
| 1.3 L-cystine | | FCC, USP, Ph Eur | | | | | √ |

¹ CAC = Commission du Codex Alimentarius

² IF = préparations pour nourrissons (infant formula)

³ FUF = préparations de suite (follow-up formula)

⁴ PCBF = aliments transformés à base de céréales (processed cereal based food)

⁵ CBF = aliments pour bébés en pot (canned baby food)

⁶ FSMP = aliments destinés à des fins médicales spéciales (food for special medical purposes)

⁸ ISDI a proposé d'ajouter la note de bas de page suivante: « Si applicable, les sels de sodium, potassium, calcium et magnésium des acides aminés ainsi que leur chlorhydrates peuvent être eux aussi utilisés. »

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|--|------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités nationales et/ou internationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 1.4 Dichlorhydrate de L-cystine | | MI | | | | | √ |
| 1.5 L-cistéine | | DAB | | | | | √ |
| 1.6 Chlorhydrate de L-cistéine | | FCC, Ph Eur | | | | | √ |
| 1.7 L-histidine | | FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | | | √ |
| 1.8 Chlorhydrate de L-histidine | | FCC, Ph Eur, DAB | | | | | √ |
| 1.9 L-isoleucine | | FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | | | √ |
| 1.10 L-leucine | | FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | | | √ |
| 1.11 L-lysine | | USP | | | | | √ |
| 1.12 Monochlorhydrate de L-lysine | | FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | | | √ |
| 1.13 L-méthionine | | Ph Int, FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | | | √ |
| 1.14 L-phénylalanine | | FCC, USP, Ph Eur | | | | | √ |
| 1.15 L-thréonine | | FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | | | √ |
| 1.16 L-tryptophane | | FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | | | √ |
| 1.17 L-tyrosine | | FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | | | √ |
| 1.18 L-valine | | FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | | | √ |
| Autres acides aminés et leurs dérivés proposés pour l'inclusion : | | | | | | | |
| ISDI: 1.19 L-alanine | | FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | - | | √ |
| 1.20 L-aspartate de L-arginine | | FP | | | - | | √ |
| 1.21 Acide-L aspartique | | FCC, USP, Ph Eur | | | - | | √ |
| 1.22 L-citrulline | | USP, DAC | | | - | | √ |
| 1.23 Acide L-glutamique | | JECFA (1987), FCC, USP, Ph Eur | ISDI: [√] | ISDI: [√] | | | √ |

Uniquement pour améliorer la qualité nutritionnelle des protéines (si les protéines sont nutritionnellement inappropriées pour l'emploi prévu)

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|--|------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-----------------------|
| | CAC ¹ | Autorités nationales et/ou internationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 1.24 L-glutamine | | FCC, USP, DAB | ISDI: [√] | ISDI: [√] | | | √ |
| 1.25 Glycine | | FCC, USP, Ph Eur | | | - | | √ |
| 1.26 L-proline | | FCC, USP, Ph Eur, DAB | | | - | | √ |
| 1.27 L-serine | | USP, Ph Eur, DAB | | | - | | √ |
| 1.28 N-acétyl-L-cistéine | | USP, Ph Eur, DAB | | | - | | √ |
| 1.29 N-acétyl-L-méthionine | | FCC | | | - | | √ sauf nourrissons |
| 2. Carnitine | | | | | | | |
| 2.1 L-carnitine | | FCC, USP, Ph Eur | √ | √ | ISDI: [√] | ISDI: [√] | √ |
| <i>Autres composés de carnitine proposés pour l'inclusion:</i> | | | | | | | |
| ISDI: [2.2 Tartrate de L-carnitine] | | FCC, Ph Eur | - | - | - | - | √ |
| 3. Taurine | | | | | | | |
| 3.1 Taurina | | USP, JP | √ | ISDI: [√] | - | - | √ |
| 4. Choline | | | | | | | |
| 4.1 Chlorure de choline | | FCC, DAC, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 4.2 Citrate de choline | | NF | √ | √ | √ | √ | √ |
| 4.3 Bitartrate de choline (choline hydrogen tartrate) | | DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| 4.4 Bitartrate de choline | | FCC, NF, DAB | √ | √ | √ | √ | √ |
| <i>Autres composés proposés pour l'inclusion:</i> | | | | | | | |
| ISDI: 4.5 Lécithine | | JECFA (1993), FCC | √ | √ | √ | √ | √ |
| 5. Myo-inositol (=méso-inositol)] | | | | | | | |
| | | FCC, DAC | √ | √ | √ | √ | √ |

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|-------------------------------------|------------------|--|--|------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| | CAC ¹ | Autorités nationales et/ou internationales | IF ² | FUF ³ | PCBF ⁴ | CBF ⁵ | FSMP ⁶ |
| 6. Nucléotides | | | | | | | |
| 6.1 Guanosine 5-monophosphate (GMP) | | JECFA (1985) | √ | ISDI: [√] | - | - | √ |
| 6.2 Inosine 5-monophosphate (IMP) | | JECFA (1974) | √ | ISDI: [√] | - | - | √ |

LISTE DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS POUR LESQUELS IL N'EXISTE PAS DE NORMES DE PURETÉ OFFICIELLES

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté déterminées par | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|--|----------------------------------|--|--|--------------|--------------|--------------|------|
| | CAC | Autorités internationales et/ou nationales | IF | FUF | PCBF | CBF | FSMP |
| LISTE A: | | | | | | | |
| [Malate de citrate de calcium] | ? | ? | - | - | - | - | [√] |
| [Levure enrichie de calcium] | ? | ? | - | - | - | - | [√] |
| [Monohydrate de pyruvate de calcium] | ? | ? | - | - | - | - | [√] |
| [Carbonate cuprique] | ? | ? | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| [Citrate cuprique] | ? | ? | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| [Complexe cuivre-lysine] | ? | ? | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| [Iodure de sodium] | ? | ? | - | - | [√] | [√] | [√] |
| [Citrate de zinc] | ? | ? | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| [Lactate de zinc] | ? | ? | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| [Carbonate de manganèse (II)] | ? | ? | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| [Sélénate de sodium] | ? | ? | ISDI: [√] | ISDI: [√] | ISDI: [√] | ISDI: [√] | [√] |
| ISDI: [Levure enrichie de sélénium] | ? | ? | - | - | - | - | [√] |
| ISDI: [Levure enrichie de chrome] | ? | ? | - | - | - | - | [√] |
| [Fluorure de potassium] | ? | ? | - | - | - | - | [√] |

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté déterminées par | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|---|----------------------------------|--|--|--------------|--------------|--------------|-------------------------|
| | CAC | Autorités internationales et/ou nationales | IF | FUF | PCBF | CBF | FSMP |
| LISTE B: | | | | | | | |
| Nouvelle-Zélande: [Cholestérol de cholécalciférol] | ? | ? | ? | ? | ? | ? | ? |
| [Succinate acide de DL-alpha-tocophéryl] | ? | ? | - | - | - | - | [√] |
| [Succinate de DL-alpha-tocophéryl polyéthylène glycol 1000] | ? | ? | - | - | - | - | [√] |
| [L-ascorbate de potassium] | ? | ? | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| [Pyridoxal 5-phosphate] | ? | ? | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| [Pyridoxal dipalmitate] | ? | ? | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| Malaisie : [Pyridoxamine] | ? | ? | ? | ? | ? | ? | ? |
| LISTE C: | | | | | | | |
| [Chlorhydrate de L-isoleucine] | ? | ? | | | | | [√] |
| [Chlorhydrate de L-leucine] | ? | ? | | | | | [√] |
| [Acétate de L-lysine] | ? | ? | ISDI: [√] | ISDI: [√] | ISDI: [√] | ISDI: [√] | [√] |
| [L-aspartate de L-lysine] | ? | ? | | | - | | [√] |
| [Dihydrate de L-glutamate de L-lysine] | ? | ? | | | - | | [√] |
| [L-ornithine] | ? | ? | | | - | | [√] |
| [S-adenosyl-L-méthionine] | ? | ? | | | - | | [√] sauf nourrissons |
| [Chlorhydrate de L-carnitine] | ? | ? | [√] | [√] | ISDI: [√] | ISDI: [√] | [√] |
| [Choline] | ? | ? | [√] | [√] | [√] | [√] | [√] |
| [Cytidine 5-monophosphate (CMP)] | ? | ? | [√] | ISDI: [√] | - | - | [√] |
| [Sel de sodium de cytidine 5-monophosphate] | ? | ? | [√] | ISDI: [√] | - | - | [√] |
| [Uridine 5-monophosphate (UMP)] | ? | ? | [√] | ISDI: [√] | - | - | [√] |
| [Sel de sodium d'uridine 5-monophosphate] | ? | ? | [√] | ISDI: [√] | - | - | [√] |
| [Adénosine 5-monophosphate (AMP)] | ? | ? | [√] | ISDI: [√] | - | - | [√] |

| Source d'élément nutritif | Normes de pureté déterminées par | | Emploi dans les catégories d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge | | | | |
|--|----------------------------------|--|--|--------------|------|-----|------|
| | CAC | Autorités internationales et/ou nationales | IF | FUF | PCBF | CBF | FSMP |
| [Sel de sodium d'adénosine 5-monophosphate] | ? | ? | [√] | ISDI: [√] | - | - | [√] |
| [Sel de sodium de guanosine 5-monophosphate] | ? | ? | [√] | ISDI: [√] | - | - | [√] |
| [Sel de sodium d'inosine 5-monophosphate] | ? | ? | [√] | ISDI: [√] | - | - | [√] |
| ISDI : [Monohydrate de créatine] | ? | ? | | | | | [√] |

D: LISTE CONSULTATIVE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR FORMES VITAMINIQUES PARTICULIÈRES

On a proposé de remplacer « formes vitaminiques » par « formes d'éléments nutritifs », l'intitulé devenant :

D: LISTE CONSULTATIVE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR FORMES D'ÉLÉMENTS NUTRITIFS PARTICULIÈRES

Pour des raisons de stabilité et pour la facilité de la manutention, il est nécessaire de transformer certaines vitamines en préparations appropriées, par exemple solutions huileuses stabilisées, préparations enrobées de gélatine, de gomme arabique ou de matière grasse, préparations séchées par friction. On peut utiliser à cette fin les matières comestibles et les additifs mentionnés dans la norme Codex correspondante.

ISDI et la Suisse ont proposé de modifier le paragraphe d'introduction comme suit :

- Pour des raisons de stabilité et pour la facilité de la manutention, il est nécessaire de transformer certaines vitamines et certains éléments nutritifs en préparations appropriées, par exemple solutions huileuses stabilisées, préparations enrobées de gélatine, de gomme arabique ou de matière grasse, préparations séchées par friction. On peut utiliser à cette fin les ~~matières comestibles et les additifs mentionnés~~ substances suivantes autorisées dans la norme Codex ~~correspondante~~ spécifique :

| | N° SIN | Additif / Substance support | Concentration maximale dans les aliments prêts à la consommation [mg/kg] |
|-----|-----------|--|--|
| (a) | | Maltodextrines (dans les préparations contenant du lactose comme unique glucide) | 500 |
| (b) | 414 | Gomme arabique (gomme acacia) | 100 |
| (c) | 551 | Dioxyde de silicone | 10 |
| (d) | 421 | Mannite (B ₁₂ séchée par friction 0,1%) | 10 |
| (e) | 331iii | Citrate trisodique (B ₁₂ préparation acide 0,1%) | 260 |
| (f) | 330 | Acide citrique (B ₁₂ préparation acide 0,1%) | 90 |
| | | Costa Rica : | |
| (g) | | Gélatine de poisson | |
| (h) | | Gélatine bovine | |
| (i) | | Ethylcellulose | |
| (j) | | Glycyl tristéarate | |
| (k) | | BHA/BHT | |
| (l) | | Huile de cacahuète | |
| (m) | | Saccharose (dans les préparations contenant du lactose comme unique glucide) | 10 |
| | 1400-1451 | Amidons modifiés (tels qu'ils sont mentionnés dans la liste à la section 5.1 du Volume 1 du Codex alimentarius) | 100 |
| | | Suisse: | |
| | 1450 | Octényle succinate d'amidon sodique | 100 |
| | | CE: | |
| (p) | 301 | L-ascorbate de sodium (dans l'enrobage de préparations nutritives contenant des PUFA) | 75 |

Proposition de la CE:

Pour des raisons de stabilité et pour la facilité de la manutention, il est nécessaire de transformer certaines vitamines et certains éléments nutritifs en préparations appropriées, par exemple solutions huileuses stabilisées, préparations enrobées de gélatine, de gomme arabique ou de matière grasse, préparations séchées par friction. On peut utiliser à cette fin les additifs alimentaires mentionnés dans la norme Codex correspondante. En outre, les additifs alimentaires suivants peuvent être utilisés:

| | N° SIN | Additif / substance support | Concentration maximale dans les aliments prêts à la consommation [mg/kg] |
|-----|--------|--|--|
| (a) | 414 | Gomme arabique (gomme d'acacia) | 100 |
| (b) | 551 | Silice amorphe | 10 |
| (c) | 421 | Mannitol (B ₁₂ séchée par friction 0,1%) | 10 |
| (d) | 1450 | Succinate octénylique sodique d'amidon | 100 |
| (e) | 301 | Ascorbate de sodium (dans l'enrobage de préparations nutritives contenant des PUFA) | 75 |

Proposition des États-Unis:

| | N° SIN | Additif / Substance support | Concentration maximale dans les aliments prêts à la consommation [mg/kg] |
|-----|--------|--|--|
| (a) | 421 | Mannitol (B ₁₂ séchée par friction 0,1%) | 10 |

Abréviations:

| | | |
|---------------|---|---|
| BP | = | British Pharmacopoeia |
| BPC | = | British Pharmaceutical Codex |
| DAB | = | Deutsches Arzneibuch |
| DAC | = | Deutscher Arzneimittel-Codex |
| FCC | = | Food Chemicals Codex |
| FU | = | Farmacopoea Ufficiale della Repubblica Italiana |
| JP | = | The Pharmacopoeia of Japan |
| Jap Food Stan | = | Japanese Food Standard |
| MI | = | Merck Index |
| MP | = | Martindale Pharmacopoeia |
| NF | = | The National Formulary (USA) |
| ÖAB | = | Österreichisches Arzneibuch |
| Ph Eur | = | Pharmacopoeia Europaea |
| Ph Franç | = | Pharmacopée Française |
| Ph Helv | = | Pharmacopoeia Helvetica |
| Ph Int | = | International Pharmacopoeia |
| USP | = | The United States Pharmacopoeia |