

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

REP22/NFSDU

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Quarante-cinquième session*

*À confirmer*

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

**En ligne**

**19 - 25 novembre et le 1<sup>er</sup> décembre 2021**

## TABLE DES MATIÈRES

|  |          |
|--|----------|
| Résumé et état d'avancement des travaux .....  | page ii  |
| Liste des abréviations .....   | page iii |
| Liste des CRD .....  | page iv  |
| Rapport de la Quarantième-deuxième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments<br>diététiques ou de régime ..... | page 1   |

### Paragraphes

|   |           |
|---|-----------|
| Introduction .....  | 1         |
| Ouverture de la session .....   | 2 - 4     |
| Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour) .....  | 5         |
| Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres organismes<br>subsidiaries (Point 2 de l'ordre du jour) .....   | 6         |
| Questions soulevées par la FAO et l'OMS (Point 3 de l'ordre du jour) .....  | 7 - 11    |
| Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> (Point 4 de l'ordre du jour) .....   | 12 - 99   |
| Proposition d'avant-projet de révision de la norme pour les préparations de suite pour nourrissons<br>du deuxième âge et boisson/produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés<br>ou boisson pour enfants en bas âge : sections restantes (Point 4a de l'ordre du jour) ..... | 13 - 53   |
| Avant-projet du champ d'application, description et étiquetage pour boisson/produit pour enfants<br>en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés<br>ou boisson pour enfants en bas âge (Point 4b de l'ordre du jour) .....  | 54 - 70   |
| Avant-projet du champ d'application, description et étiquetage pour préparations de suite<br>pour nourrissons du deuxième âge (Point 4c de l'ordre du jour) .....   | 71 - 72   |
| Facteurs essentiels de composition pour les préparations de suite destinées aux nourrissons<br>du deuxième âge et boisson/produit pour<br>enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou boisson pour enfants en bas âge<br>(Point 4d de l'ordre du jour) .....                          | 73 - 99   |
| Avant-projet de lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi<br>(ATPE) (Point 5 de l'ordre du jour) .....   | 100 - 126 |
| Principes généraux pour l'établissement de VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois<br>(Point 6 de l'ordre du jour) .....   | 127 - 171 |
| Autres questions (Point 7 de l'ordre du jour)<br>Mécanisme d'établissement de priorités pour une meilleure gestion des travaux<br>du CCNFSDU .....  | 172 - 175 |
| Date et lieu de la prochaine session (Point 8 de l'ordre du jour) .....   | 176       |

### **Annexes**

### **page**

|  |    |
|--|----|
| Annexe I – Liste des participants .....  | 24 |
| Annexe II – Lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE) .....  | 47 |
| Annexe III – Révision de la Norme pour les préparations de suite : champ d'application,<br>description, facteurs essentiels de composition et de qualité et étiquetage : Sections A et B ..... | 56 |
| Annexe IV – Révision de la Norme pour les préparations de suite: autres sections: Sections A et B .....  | 71 |

## RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Partie responsable  | Objet  | Texte/Sujet  | Code                          | Étape  | Para-<br>graphe                |
|---|--|--|-------------------------------|--|--------------------------------|
| CCEXEC 81/82<br>CAC45   | Adoption   | Lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE)  | -                             | 8  | 126                            |
| CCNFSDU43   | Maintien   | Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> :<br>Section A : champ d'application, description, facteurs essentiels de composition et étiquetage ; autres sections<br>et<br>Section B : champ d'application, description, facteurs essentiels de composition et étiquetage ; autres sections | CXS 156-1987                  | 7 / 4  | 53 (i),<br>70 (i),<br>72 et 73 |
|   |  | Méthodes pour mesurer le goût sucré des sources d'hydrates de carbone  |                               | 4  | 99 (i)                         |
| NZ / CCNFSDU43  | Discussion   | Révision de la <i>Norme pour les préparations de suite</i> : préambule et structure  |                               |  | 99 (ii)                        |
| CCNFSDU43   |  | Réponse du CCFL46 : profils nutritionnels  | -                             | -  | 6(ii)                          |
| CCNFSDU43   | Discussion   | Demande du CCMAS : méthodes liées aux fructanes, au bêta-carotène et au lycopène dans les préparations pour nourrissons  | CXS 72-1981 /<br>CXS 234-1999 | -  | 6 (ii)                         |
|   |  | CCFL47   | Information                   | Révision de la Norme pour les préparations de suite : Section B – Section 9.1.2 Étiquetage | CXS 156 - 1987                 |
| CCFL47  | Lignes directrices pour les ATPE : Section 12 : Étiquetage | -  |                               | 8  | 126 (ii)                       |
| CCFA53  | Information  | Révision de la Norme pour les préparations de suite  | CXS 156 - 1987                | -  | 53 (ii)                        |
| GT électronique/GT physique (Irlande, Costa Rica et États-Unis d'Amérique)<br>CCNFSDU43 | Remaniement  | Principes généraux pour l'établissement de VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois/piloter les VNR-B  | CXG 2-1985                    | 2/3  | 170 - 171                      |
| GT électronique/GT physique (Allemagne et Canada)<br>CCNFSDU43                          | Remaniement/révision                                       | Mécanisme d'établissement de priorités/nouvelles questions ou nouvelles propositions de travaux  | -                             | -  | 175                            |

## LISTE DES ABRÉVIATIONS

|                 |  |
|-----------------|--|
| AI              | Adequate Intake (apport adéquat)   |
| ALA             | Acide alphalinoléique  |
| AOAC            | AOAC International (précédemment connue sous le nom d'Association of Official Agricultural Chemists) |
| CAC             | Commission du Codex Alimentarius   |
| CCEXEC          | Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius   |
| CCFA            | Comité du Codex sur les additifs alimentaires  |
| CCFL            | Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires  |
| CCFO            | Comité du Codex sur les graisses et les huiles   |
| CCMAS           | Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage                                      |
| CCNFSDU         | Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime                            |
| CRD             | Document de séance   |
| CL              | Lettre circulaire  |
| DHA             | Acide docosahexaénoïque  |
| DIRV            | Valeurs de référence pour l'apport nutritionnel  |
| AGE             | Acides gras essentiels   |
| GT électronique | Groupe de travail électronique   |
| FAO             | Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture                                  |
| FSMP            | Aliments destinés à des fins médicales spéciales   |
| NGAA            | Norme générale pour les additifs alimentaires  |
| FIL             | Fédération internationale de laiterie  |
| ISO             | Organisation internationale de normalisation   |
| JECFA           | Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires   |
| JEMNU           | Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition   |
| LA              | Acide linoléique   |
| MHLW            | Ministère japonais de la Santé, du Travail et des Affaires sociales                                  |
| FCA             | Facteurs de conversion de l'azote en protéines   |
| NUGAG           | Groupe consultatif d'experts sur les directives nutritionnelles de l'OMS                             |
| VNR-MNT         | Valeurs nutritionnelles de référence - Maladie non transmissible                                     |
| VNR-B           | Valeurs nutritionnelles de référence - Besoins   |
| PDCAAS          | Indice d'acides aminés corrigé de la digestibilité des protéines                                     |
| GT physique     | Groupe de travail physique   |
| OSCR            | Organisme scientifique compétent reconnu   |
| ATPE            | Aliments thérapeutiques prêts à l'emploi   |
| MAS             | Malnutrition aiguë sévère  |
| AGT             | Acides gras trans  |
| UNICEF          | Fonds des Nations unies pour l'enfance   |
| UNSCN           | United Nations System Standing Committee on Nutrition  |
| PAM             | Programme alimentaire mondial  |
| AMS             | Assemblée mondiale de la Santé   |
| OMS             | Organisation mondiale de la Santé  |

## LISTE DES DOCUMENTS DE SÉANCE (CRD)

| N° CRD | Point de l'ordre du jour   | Soumis par  |
|--------|--|---|
| 1      | Partage des compétences entre l'UE et ses États membres  | UE  |
| 2      | 4 (Révision de la Norme pour les préparations de suite : Prise en compte des concepts pertinents et des orientations techniques dans les documents de l'OMS/AMS pour l'étiquetage et autres dispositions dans le projet de norme pour les préparations de suite) | Nouvelle-Zélande  |
| 3      | 5 (Proposition de préambule révisé de l'avant-projet de lignes directrices pour l'utilisation des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE))   | Afrique du Sud, Ouganda, Secrétariat du Codex, OMS et FAO |
| 4      | 4a   | UE, Kenya et Rwanda                                       |
| 5      | 4b   | Kenya, Rwanda et Uruguay                                  |
| 6      | 4d   | Australie, AOAC/ISO/FIL et IFT                            |
| 7      | 5  | Rwanda, GOE et NHF  |
| 8      | 6  | Rwanda  |
| 9      | 4a, 4b et 5  | Maroc   |
| 10     | 2, 4a, 4b, 4c, 4d et 6   | HKI   |
| 11     | 4a, 4b, 4c, 4d, 5 et 6   | Afrique du Sud  |
| 12     | 6 (Mise à jour du projet des principes généraux pour l'établissement de VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois)  | Irlande, États-Unis et Costa Rica                         |
| 13     | 4b et 6  | Ouganda   |
| 14     | 4a, 4b, 4c, 4d et 5  | Inde  |
| 15     | 4a et 4b   | UE  |
| 16     | 5  | UNICEF  |
| 17     | 4a, 4b et 6  | Ghana   |
| 18     | 5  | IBFAN   |
| 19     | 4a, 4b, 5 et 6   | Nigeria   |
| 20     | 1, 2, 3, 4, 4a, 4b, 5 et 6   | Sénégal   |
| 21     | 5  | NHF   |
| 22     | 4d   | Suisse  |
| 23     | 4a et 6  | République de Corée                                       |

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) a tenu sa quarante-deuxième session virtuelle du 19 au 25 novembre et le 1er décembre 2021 sur l'aimable invitation du gouvernement fédéral allemand. Mme Hilke Thordsen-Böhm et le Dr Anja Brönstrup, toutes deux du Ministère fédéral allemand de l'Alimentation et de l'Agriculture, ont assuré respectivement la présidence et la coprésidence de la session. La session s'est déroulée en présence de 99 pays membres, une organisation membre et 35 organisations en qualité d'observateurs. La liste des participants figure à l'Annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. Mme Julia Klöckner, Ministre fédérale de l'Alimentation et de l'Agriculture (Allemagne) a accueilli les délégués et a ouvert la réunion. Elle a évoqué l'importance de reprendre les travaux du CCNFSDU en virtuel en raison de la nécessité de promouvoir des régimes alimentaires sains et a souligné que les délibérations du CCNFSDU contribuaient grandement à la protection des consommateurs dans le monde et à la lutte contre la faim et la malnutrition. Elle a appelé aux échanges mutuels, à la compréhension et aux compromis lors des délibérations dans l'optique de progresser et de rendre des travaux pertinents.
3. M. Steve Wearne, en tant que nouveau président élu et au nom des trois nouveaux vice-présidents élus de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et M. Tom Heilandt, Secrétaire du Codex, se sont également exprimés devant les participants. Les deux intervenants ont souligné l'importance des compromis afin d'avancer dans les travaux et espèrent que les participants feront preuve, lors de la session actuelle, du même esprit de compromis que lors des sessions précédentes du Comité.

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

4. Le CCNFSDU prend note du partage des compétences entre l'Union européenne et ses États membres conformément au paragraphe 5, article II du Règlement intérieur de la CAC.

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

5. Le CCNFSDU a adopté l'ordre du jour provisoire à titre d'ordre du jour de la session avec les nouvelles discussions sur le mécanisme d'établissement de priorités pour les nouvelles questions ou les nouvelles propositions de travaux sous le point 7 de l'ordre du jour, Autres questions et travaux futurs.

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

6. Le CCNFSDU
  - i. a noté que certains éléments sont uniquement cités à titre d'information et que certaines questions telles que décrites au paragraphe 28 du CX/NFSDU 21/42/2 seront étudiées dans les points pertinents de l'ordre du jour :
    - Réponse de la quarante et unième session du CCMAS sur les méthodes pour mesurer le goût sucré des sources de glucides (Point 4d de l'ordre du jour) ; et
    - Approbations par la cinquante-deuxième session du CCFA et la quarante-sixième session du CCFL et observations liées (Points 4b, 4c et 5 de l'ordre du jour)
  - ii. a décidé de traiter des sujets suivants lors de la quarante-troisième session du CCNFSDU :
    - La réponse de la quarante-sixième session du CCLF relative aux profils nutritionnels
    - La demande de la quarante et unième session du CCMAS concernant les méthodes liées aux fructanes, au bêta-carotène et au lycopène dans les préparations pour nourrissons.
  - iii. a noté que le Secrétariat du Codex continuera de travailler étroitement avec les présidents du

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

<sup>2</sup> CX/NFSDU 21/42/1

<sup>3</sup> CX/NFSDU 21/42/2

CCNFSDU, les présidents des groupes de travail électroniques (GT électroniques) et le secrétariat du pays organisateur sur les manières d'améliorer la gestion des travaux du Comité afin de garantir le maintien des délais des documents de travail.

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

7. La Représentante de la FAO attire l'attention du Comité sur les questions suivantes à aborder sous les points pertinents de l'ordre du jour : (i) l'avis scientifique conjoint FAO/OMS fourni par les JEMNU en 2019 pour établir les facteurs de conversion de l'azote en protéines pour les ingrédients à base de soja et de lait utilisés dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ; ii) les orientations supplémentaires fournies par la FAO sur le calcul du PDCAAS pour les préparations de suite destinées aux jeunes enfants qui ont été mises à disposition sur la page web de la quarante-deuxième session du CCNFSDU ; iii) le rapport qui a été commandé par la FAO fournissant des avis scientifiques concernant l'élaboration des principes généraux pour l'établissement de VNR-B pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge, et (iv) le travail en cours effectué par la FAO/OMS pour la mise à jour des exigences nutritionnelles des jeunes enfants, âgés de 0 à 4 ans.
8. Le représentant a également noté d'autres activités dans le rapport qui pourraient intéresser le Comité, y compris la mise à jour de la stratégie de nutrition de la FAO, le Sommet des Nations Unies sur les systèmes alimentaires et les coalitions de collaboration ultérieures menées par les agences des Nations Unies et les pays membres et le prochain Sommet sur la nutrition pour la croissance qui sera accueilli par le gouvernement du Japon en décembre 2021.
9. En ce qui concerne le document CX/FNFSDU 21/42/3, outre les activités conjointes de la FAO/l'OMS rapportées par la FAO au nom de la FAO et de l'OMS, le représentant de l'OMS a souligné les activités de l'OMS qui présentent un intérêt pour les travaux en cours du Comité et de divers autres comités du Codex. Il s'agit notamment du processus d'élaboration de lignes directrices de l'OMS visant à examiner l'efficacité, la sécurité et l'efficacité des aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE), ainsi que des examens systématiques des preuves récemment entrepris concernant la teneur en acides gras essentiels et en fer, qui contribueront aux discussions du point 5 de l'ordre du jour ; les actions accélérées visant à éliminer les acides gras trans (AGT) produits industriellement et le lancement à haut niveau prévu du troisième rapport d'activité annuel le 7 décembre 2021, étant donné que la nécessité pour le Codex de prendre des mesures pertinentes de gestion des risques pour soutenir les efforts des États membres visant à éliminer les AGT fait l'objet de discussions au sein du CCFL et du CCFO ; et le lancement des repères mondiaux de l'OMS pour le sodium pour différentes catégories d'aliments en mai 2021, étant donné que ces travaux et les actions croissantes des pays pourraient avoir des répercussions sur diverses normes et directives du Codex existantes, nécessitant éventuellement des révisions et des mises à jour pour promouvoir la santé des consommateurs.
10. Le représentant a également informé le Comité de deux activités supplémentaires qui ne figuraient pas dans le document CX/FNFSDU 21/42/3. Il s'agissait de l'événement conjoint OMS/MHLW Japan Nutrition for Growth Summit (N4G) prévu le 8 décembre 2021 sur la réduction du sodium, et la reconduction du Réseau mondial d'institutions pour les avis scientifiques sur la nutrition. Ce réseau a été créé pour renforcer la collaboration, l'harmonisation des méthodes et le partage d'informations et d'expériences entre les institutions qui élaborent des directives nationales et/ou régionales sur l'alimentation et la nutrition. Ces institutions comprennent certains des organismes scientifiques compétents reconnus (OSCR) du Codex.
11. Le CCNFSDU remercie la FAO et l'OMS pour les informations fournies et indique que certaines parties de ces informations seront examinées aux points de l'ordre du jour correspondants. Un observateur a remercié l'OMS pour son rôle important dans la fourniture de valeurs de référence fondées sur des données scientifiques actualisées en temps utile pour l'allaitement pendant la pandémie.

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

12. La présidence a rappelé que le travail sur la révision de la *Norme pour les préparations de suite* était réalisé par étapes et qu'il y avait plusieurs parties qui seraient traitées sous les points de l'ordre du jour 4a – 4d, et a donné un aperçu des questions à discuter sous chacun des points. Elle a rappelé au Comité que la

---

<sup>4</sup> CX/FNFSDU 21/42/3

structure de la norme et le préambule seraient examinés une fois les autres parties de la norme achevées, comme convenu précédemment par le CCNFSDU.

**PROPOSITION D'AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET BOISSON/PRODUIT POUR ENFANTS EN BAS ÂGE AVEC ÉLÉMENTS NUTRITIFS AJOUTÉS OU BOISSON POUR ENFANTS EN BAS ÂGE - SECTIONS RESTANTES (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

13. La présidence a rappelé que lors de la quarante et unième session du CCNFSDU, les recommandations 1 et 2 figurant dans le document CX/NFSDU 19/41/5 avaient été abordées. Faute de temps, l'examen des recommandations 3 à 15 du CX/NFSDU 19/41/5 avait dû être reporté à la présente session.
14. En tant que présidente du GT électronique, la Nouvelle-Zélande, s'exprimant au nom de la France et de l'Indonésie, coprésidences, a présenté le point de l'ordre du jour. La présidence du GT électronique a expliqué que le GT électronique avait évoqué quatre normes (à savoir, la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981), la *Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance* (« baby foods ») (CXS 73-1981), la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CXS 74-1981) et la Norme actuelle pour les préparations de suite (CXS 156-1987)) et a examiné si les dispositions applicables de ces normes pouvaient être adoptées ou si elles devaient être modifiées dans le cas de la révision de la norme. En outre, il a été expliqué que certaines modifications mineures devaient être apportées afin de veiller à ce que les dispositions contiennent les références les plus récentes et intègrent les mises à jour effectuées dans la section Additifs alimentaires.
15. Le CCNFSDU a examiné les recommandations 3 à 15 du GT électronique pour les sections A et B et a formulé les observations suivantes, outre des corrections d'ordre rédactionnel.

**Recommandation 3 (Spécifications relatives à la pureté)**

16. Une délégation a proposé d'intégrer les exigences relatives aux matières étrangères dans la disposition. Toutefois, le CCNFSDU n'a pas retenu cette proposition. Le CCNFSDU a approuvé les recommandations proposées pour les sections A et B.

**Recommandation 4 (Composés vitaminiques et sels minéraux)**

17. Le CCNFSDU a approuvé la recommandation préconisant de conserver les dispositions actuelles de la norme CXS 156-1987 dans la section A, en soulignant que (i) les sections appropriées dans la recommandation devraient être les sections 3.1.3 (d) et (e) et 3.2.1 au lieu des sections 3.3.1 et 3.3.2 ; et (ii) l'intitulé de la norme CXG 10-1979 devrait être indiqué précisément (à savoir, *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979)).
18. En ce qui concerne la disposition correspondante dans la section B, outre les modifications précitées, le CCNFSDU a approuvé la recommandation préconisant de conserver seulement la disposition 3.4.2.1 dans la norme CXS 156-1987, et a supprimé la disposition 3.4.2.2, étant donné qu'une teneur maximale en sodium n'a pas été fixée pour ces produits.

**Recommandation 5 (Consistance et granulométrie)**

19. Une délégation a proposé d'insérer la formulation « et doit être adapté à l'alimentation de nourrissons du deuxième âge » à la fin de la disposition dans la section A ; et « et doit être adapté à l'alimentation d'enfants en bas âge » à la fin de la section B, par souci de conformité avec la disposition dans la norme CXS 72-1981 qui a été révisée récemment.
20. D'autres délégations n'ont pas approuvé les modifications proposées pour la disposition, et ont rappelé qu'elle constituait une exigence existante dans la norme actuelle et que les modifications proposées pourraient donner lieu à différentes interprétations.
21. En réponse aux propositions d'intégrer : (i) le terme « étiquette » avant « mode d'emploi » par souci de cohérence avec la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à*

<sup>5</sup> CX/NFSDU 19/41/5 ; CX/NFSDU 19/41/5 Add.1 ; CX/NFSDU 19/41/5 Add.2 ; CX/NFSDU 21/42/4



*des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981) ; et (ii) d'autres spécifications de qualité, à savoir, « indice d'insolubilité », « particules brûlées » et « dispersibilité et mouillabilité », sachant que des méthodes d'essai correspondantes sont disponibles ; la présidence du GT électronique a expliqué que (i) le terme « étiquette » risque d'entraver les évolutions technologiques futures au niveau de la communication du mode d'emploi ; et que (ii), comme la proposition d'intégrer d'autres spécifications de qualité n'avait pas été examinée par le GT électronique, il n'était pas opportun de les intégrer à ce stade.

22. Le CCNFSDU a approuvé la recommandation, à savoir la conservation des dispositions actuelles de la norme CXS 156-1987 pour les sections A et B.

#### **Recommandation 6 (Interdictions spécifiques)**

23. Il a été proposé d'interdire les ingrédients ou les composants dérivés des OGM mais le CCNFSDU n'a pas examiné la proposition.

24. Le CCNFSDU a approuvé la recommandation préconisant de conserver les dispositions actuelles dans les sections A et B.

#### **Recommandation 7 (Additifs alimentaires – additifs alimentaires autorisés)**

#### **Recommandation 8 (Additifs alimentaires – changements administratifs)**

25. Le CCNFSDU à sa quarante-deuxième session a rappelé que la quarante et unième session du CCNFSDU avait convenu de transmettre le document d'harmonisation (CX/NFSDU 19/41/9) au CCFA et que le CCFA menait les travaux d'harmonisation pour toutes les normes du CCNFSDU, y compris la norme CXS 156-1987. En outre, il a été souligné que les deux gaz d'emballage (à savoir, le dioxyde de carbone et l'azote) ont été ajoutés dans le tableau des additifs alimentaires transmis au CCFA pour harmonisation et qu'une fois les travaux d'harmonisation terminés, la liste des additifs alimentaires figurant dans les normes du CCNFSDU serait remplacée par une référence aux sections correspondantes de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995).

26. Le CCNFSDU à sa quarante-deuxième session a également convenu ce qui suit :

- harmoniser le tableau des additifs alimentaires des sections A et B en conformité avec le texte dans le document CX/NFSDU 19/41/5, partie D ; et
- informer le CCFA qu'une note jointe stipulant que la mention « dans les limites fixées pour le sodium à la section 3.1 » liée à l'ascorbate de sodium (SIN 301) devrait être ajoutée dans le tableau de la section A, mais pas dans le tableau des additifs alimentaires de la section B, étant donné qu'aucune limite n'a été fixée pour le sodium pour ce produit.

#### **Recommandation 9 (Principe du transfert)**

27. Le CCNFSDU à sa quarante-deuxième session a approuvé l'Option 2 de la recommandation, à savoir adopter le texte de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981) et de la *Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CXS 74-1981) concernant le transfert des additifs alimentaires et les supports de nutriments, pour les sections A et B. Cette option est conforme au texte des deux normes et apporte de la clarté.

28. Le CCNFSDU a souligné que le CCFA examinera les sections relatives aux additifs alimentaires, y compris le principe du transfert, dans le cadre de l'harmonisation des dispositions sur les additifs alimentaires dans la NGAA et les normes relatives aux produits.

#### **Recommandation 10 (Aromatisants)**

29. Le CCNFSDU a noté les divergences de points de vue exprimés par les délégations sur la disposition relative aux aromatisants.

30. Ces délégations opposées à l'ajout d'aromatisants dans les produits visés par les sections A et B, ont indiqué que :

- ces produits étant considérés comme des substituts du lait maternel dans leurs pays et par l'OMS, la disposition relative aux aromatisants devrait être alignée sur celle dans la norme CXS 72-1981 ;

- les aromatisants pourraient amener les nourrissons à développer une préférence pour les aliments au goût sucré, ce qui pourrait avoir un effet négatif sur les choix alimentaires et des conséquences néfastes tout au long de leur enfance et jusqu'à l'âge adulte ;
  - la résolution 69.9 de l'AMS apporte une orientation en vue de mettre un terme aux formes inappropriées de promotion des aliments pour nourrissons et jeunes enfants. L'ajout d'aromatisants renforcerait le goût sucré du produit, ce qui augmenterait l'attrance des enfants envers ces produits et encouragerait le personnel soignant à les utiliser ; et
  - aucune donnée scientifique ne justifie l'ajout d'aromatisants dans ces produits destinés à un groupe d'âge vulnérable.
31. Les délégations favorables à l'ajout d'aromatisants dans les produits mentionnés dans la section B uniquement ont estimé que :
- le produit figurant dans la section B n'est pas considéré comme un substitut du lait maternel ;
  - le produit figurant dans la section B est consommé par des enfants qui sont exposés à de nombreux aromatisants et goûts différents lorsqu'ils commencent à consommer des aliments familiaux. Il n'est donc pas nécessaire de limiter l'emploi des aromatisants dans les produits destinés à ce groupe d'âge ;
  - les aromatisants actuellement autorisés ne sont pas les édulcorants et ne renforcent pas le goût sucré et sont utilisés pour améliorer la saveur du produit ; et
  - aucune donnée scientifique ne justifie de limiter l'emploi des aromatisants.
32. Une délégation a proposé que la disposition relative aux aromatisants dans les sections A et B soit déterminée par les autorités nationales ou régionales.
33. Le représentant de l'OMS s'est dit préoccupé par l'insertion de la disposition relative aux aromatisants dans les sections A et B, car l'OMS considère ces produits comme des substituts du lait maternel et aucune donnée scientifique ne justifie leur ajout.
34. Des doutes en matière de sécurité sanitaire ont été soulevés pour la catégorie classée d'extraits naturels de fruits. Des questions ont été soulevées, à savoir si la vanille est un aromatisant naturel ou synthétique, si les extraits naturels de fruits sont trop généraux pour être ajoutés et si tous les aromatisants énumérés ont fait l'objet d'une évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).
35. Le Secrétariat du Codex a précisé que la liste des aromatisants figure actuellement dans la norme CXS 156-1987, ce qui signifie que ces aromatisants ont été approuvés par le CCFA. Pour approuver ces dispositions, le CCFA a tenu compte de l'évaluation du JECFA. Il n'y a donc pas lieu de s'inquiéter quant à la sécurité sanitaire des produits.
36. Le CCNFSDU a accepté la proposition de la présidence de se concentrer sur l'examen des aromatisants dans la section A d'abord, puis dans la section B.

#### Examen de la recommandation 10a (Aromatisants dans la section A)

37. Le secrétariat du Codex explique que les normes relatives aux produits sont généralement établies pour indiquer ce que la norme autorise. Dans le cas de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981), il n'existait aucune disposition en faveur des aromatisants, ce qui aurait pu être interprété comme une interdiction des aromatisants.
38. Compte tenu du fait que l'interdiction de l'emploi des aromatisants dans la section A est largement appuyée, car les produits couverts par cette section fonctionnent comme des substituts du lait maternel, la présidence a proposé d'adopter l'approche préconisée dans la norme CXS 72-1981, à savoir ne pas insérer la disposition relative aux aromatisants dans la norme.
39. Certaines délégations ont soutenu la proposition de la présidence, étant donné qu'il s'agit d'une pratique courante dans les normes du Codex, tandis que d'autres membres ont estimé qu'une déclaration en faveur

de l'interdiction devrait être ajoutée dans la disposition relative aux aromatisants afin d'éviter toute confusion. En outre, cette déclaration devrait également être ajoutée dans la norme CXS 72-1981.

#### **Conclusions relatives à la recommandation 10a (Aromatisants dans la section A)**

40. Le CCNFSDU a accepté de supprimer les dispositions relatives aux aromatisants et qu'il soit mentionné que l'ajout d'aromatisants est interdit dans ce produit.
41. Le CCNFSDU a souligné que les modifications consécutives de la norme CXS 72-1981 pourront être examinées plus tard.

#### **Examen de la recommandation 10b (Aromatisants dans la section B)**

42. Compte tenu des divergences de points de vue concernant cette disposition, il a été proposé d'ajouter une note de bas de page pour expliquer que l'autorisation ou l'interdiction de l'emploi d'aromatisants doit faire l'objet d'une décision aux niveaux national ou régional. Cela permettra aux autorités compétentes qui considèrent le produit comme un substitut du lait maternel ou qui ont des inquiétudes à ce sujet d'interdire ou de limiter l'emploi d'aromatisants.
43. Des délégations ont réitéré qu'elles étaient opposées à l'emploi d'aromatisants dans le produit et souligné qu'elles n'acceptaient pas la proposition. D'autres délégations ont déclaré qu'elles pourraient accepter la proposition concernant la note de bas de page afin de parvenir à un compromis, tout en faisant remarquer que des notes de bas de page similaires ont été ajoutées dans d'autres parties de la norme.
44. Un observateur a souligné qu'il n'était pas nécessaire d'ajouter la note de bas de page et indiqué que le CCFA s'employait à faire retirer une note similaire (la note 161) dans la NGAA, et que ces dispositions devraient être examinées par le CCFA.

#### **Conclusions relatives à la recommandation 10b (Aromatisants dans la section B)**

45. Le CCNFSDU a approuvé la recommandation proposée par le GT électronique et l'insertion de la note de bas de page suivante :  
*« Les autorités nationales et/ou régionales peuvent restreindre ou interdire l'utilisation des aromatisants listés. »*
46. Le CCNFSDU a noté les réserves exprimées par le Mexique et les inquiétudes de certains observateurs quant à l'autorisation de l'emploi d'aromatisants dans le produit.

#### **Recommandation 11 (Contaminants)**

47. Le CCNFSDU a approuvé la recommandation proposée pour les sections A et B.

#### **Recommandation 12 (Hygiène)**

48. Le CCNFSDU a convenu :
  - la recommandation proposée pour les sections A et B ; et
  - l'ajout de deux codes d'usage supplémentaires du Codex (le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement* (CXC 40-1993) et le *Code d'usages du en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement* (CXC 23-1979)) dans les sections A et B, étant donné qu'il s'agit de produits liquides stérilisés disponibles dans le commerce.

#### **Recommandation 13 (Emballage)**

49. Le CCNFSDU a accepté de supprimer la section sur le conditionnement de la norme et a souligné que (i) la disposition relative au conditionnement n'était pas nécessaire, conformément au Plan de présentation des normes du Codex relatives aux produits du Manuel de procédure du Codex ; (ii) les deux gaz d'emballage (à savoir, le dioxyde de carbone et l'azote) sont couverts dans les sections sur les additifs alimentaires ; et (iii) les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) ainsi que d'autres Codes d'usages du Codex en matière d'hygiène traitent suffisamment des exigences en matière de conditionnement.

**Recommandation 14 (Remplissage des récipients)**

50. Le CCNFSDU a approuvé la recommandation proposée pour les sections A et B.

**Recommandation 15 (Méthodes d'analyse et d'échantillonnage)**

51. En réponse à certaines questions soulevées par les délégations, le Secrétariat du Codex a précisé que : (i) la disposition correspondait à la formulation dans la norme, conformément au Manuel de procédure du Codex ; (ii) le CCNFSDU pourrait demander au CCMAS d'examiner les méthodes d'essai ; et (iii) le CCMAS examinait actuellement toutes les méthodes d'analyse indiquées dans le document CXS 234, et si nécessaire, le CCMAS pourrait soumettre des recommandations sur les méthodes d'analyse au CCNFSDU.
52. Le CCNFSDU a approuvé la recommandation pour les sections A et B.

**Conclusion**

53. Le CCNFSDU a convenu de ce qui suit :
- i. les dispositions sont prêtes à être adoptées à l'étape 5/8. Toutefois, afin que l'ensemble de la norme puisse être transmise à la CAC pour adoption, les dispositions seront retenues à l'étape 4, en entendant bien que toutes les questions des sections restantes des sections A et B ont été traitées et qu'aucun autre examen n'est nécessaire (annexe IV) ;
  - ii. informer le CCFA :
    - o que la *Norme pour les préparations de suite* était actuellement divisée en deux sections, la section A : Préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et la section B : boisson pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou boisson pour enfants en bas âge ou produit pour enfants en bas âge ;
    - o de la note jointe concernant les limites de la teneur en sodium (voir paragraphe 26) ; et
    - o des modifications apportées aux dispositions relatives au principe du transfert et aux aromatisants (voir paragraphe 27)

**AVANT-PROJET DU CHAMP D'APPLICATION, DESCRIPTION ET ÉTIQUETAGE POUR BOISSON/PRODUIT POUR ENFANTS EN BAS ÂGE AVEC ÉLÉMENTS NUTRITIFS AJOUTÉS OU BOISSON POUR ENFANTS EN BAS ÂGE (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

54. La présidence a présenté le point et rappelé que le CCNFSDU à sa quarante et unième session avait fait passer le champ d'application, la description et l'étiquetage des boissons/produits pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou boisson pour enfants en bas âge à la quarante-troisième session de la CAC pour adoption à l'étape 5 ; que la quarante-troisième session de la CAC avait adopté le texte et l'avait fait passer à l'étape 6 pour des commentaires et un examen ultérieur à l'étape 7 par la quarante-deuxième session du CCNFSDU. La présidence a en outre rappelé que le texte susmentionné était le résultat d'une discussion constructive au sein de la quarante et unième session du CCNFSDU et que la seule partie qui restait à discuter était la section 2.1.1. Le CCNFSDU à sa quarante et unième session avait convenu qu'un GT électronique présidé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par la France et l'Indonésie finaliserait la définition de la boisson/produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou boisson pour enfants en bas âge et fournirait des propositions pour examen par la présente session. Elle a également noté que le CCFL avait approuvé les dispositions d'étiquetage et a invité le CCNFSDU à examiner si la suppression du terme « produit » dans l'expression « boisson pour enfants en bas âge » était une omission (voir CX/NFSDU 21/42/2).
55. En plus des corrections rédactionnelles, les observations et décisions suivantes ont été faites.

<sup>6</sup> REP20/NFSDU, Annexe IV, CX/NFSDU 21/42/ 5 ; CX/NFSDU 21/42/5 Add.1 ; CX/NFSDU 21/42/5 Add.2

### Définition du produit : Section 2.1.1

56. La Nouvelle-Zélande, en tant que présidente du GT électronique, a présenté le rapport du GT électronique et ses recommandations pour la définition. Elle a rappelé que la définition avait fait l'objet de longues discussions au cours de plusieurs séries de consultations au cours des discussions dans les divers GT électroniques et que de nombreuses options avaient été envisagées au fil des ans. Elle a indiqué que le GT électronique n'avait pas convenue d'une seule option mais avait proposé deux options pour examen par la session. Elle a également rappelé au Comité que si les pays pouvaient choisir entre plusieurs noms, il n'y aurait qu'une seule définition pour la norme.
57. La présidence a noté qu'il y avait des opinions diverses sur la définition, comme le montrent les commentaires reçus sur la lettre circulaire CL 2021/54-NFSDU, et que pour progresser, il fallait décider d'une option. Elle a proposé que le Comité examine si le texte entre crochets apporte un complément significatif à la définition du produit. Elle a en outre rappelé au Comité que la définition devait décrire le produit visé par la norme et ne devait pas être confondue avec les informations figurant sur l'étiquette ou les informations à fournir de toute autre manière aux consommateurs.

#### Discussion

58. L'option 2 (suppression du texte entre crochets « *qui contribue aux besoins nutritionnels des enfants en bas âge* ») a reçu un soutien général.
59. Les délégations favorables à cette option ont exprimé l'avis suivant :
- le texte supplémentaire n'était pas pertinent et que l'objectif et la population cible étaient déjà couverts dans le texte de la définition ;
  - l'option 2 pourrait être soutenue parce que, lorsqu'elle est prise dans le contexte de l'introduction de la section sur la composition, c'est-à-dire la section 3.1.1, elle apporte plus de clarté sur la nature du produit.
60. Une proposition visant à modifier davantage la section 2.1.1 pour distinguer le produit en question des autres produits utilisés comme boissons par ce groupe d'âge par l'ajout d'une phrase « *qui a été produit conformément aux exigences de composition établies dans la présente norme* » n'a pas été acceptée. La présidence a noté qu'il allait de soi que toutes les exigences de la norme, y compris les exigences de composition, devaient être respectées.
61. Ces délégations en faveur de l'option 1 (acceptation du texte entre crochets « *qui contribue aux besoins nutritionnels des enfants en bas âge* »), ont exprimé les points de vue suivants :
- les recommandations alimentaires préconisent la consommation de lait par les enfants de tous les groupes d'âge. Un lait nutritif devrait donc être disponible. Une définition claire est importante pour servir d'information aux consommateurs ainsi que pour souligner aux fabricants que des produits laitiers nutritifs doivent être disponibles ;
  - le produit peut contribuer aux besoins nutritionnels des enfants en bas âge lorsqu'ils font la transition vers le régime alimentaire familial. Une définition claire permettrait de préciser le sens de la norme.
62. Deux observateurs ont également fait remarquer que, bien que leur préférence aille à l'option 2, ils étaient d'avis que ces produits n'étaient pas nécessaires et que cela devrait être reflété dans la définition. De plus, de leur point de vue, l'ajout d'éléments nutritifs visait souvent à promouvoir ces produits.

#### Conclusion

63. Constatant le soutien général à l'option 2 et la volonté de ceux qui avaient initialement soutenu l'option 1 d'apporter leur soutien à l'option 2, le CCNFSDU à sa quarante-deuxième session a accepté de supprimer le texte entre crochets.

### Étiquetage : Section 9.1.2<sup>7</sup>

---

<sup>7</sup> La section Étiquetage a été renumérotée Section 8 (voir annexe III)

64. Le CCNFSDU a rappelé que le CCNFSDU à sa quarante et unième session avait accepté les noms tels que présentés dans la section 9.1.2 et que la seule question du CCFL était de déterminer si le terme « produit » était une omission.
65. La présidence a également noté qu'une question avait été soulevée sur l'interprétation de la barre oblique (/) dans l'option de nom, c'est-à-dire Boisson/Produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés.
66. Le Secrétariat du Codex a précisé que, normalement, l'utilisation d'une barre oblique (/) entre des termes signifie que ces termes peuvent être utilisés de manière interchangeable ou signifie « ou », donnant ainsi différentes options. Afin d'éviter toute ambiguïté, le Secrétariat du Codex a proposé de supprimer la barre oblique (/) et de parler de « *Boisson pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés* » et « *Produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés* ».
67. Le CCNFSDU à sa quarante-deuxième session a donc accepté d'écrire toutes les options de nom pour des raisons de clarté et pour éviter toute ambiguïté et a accepté en outre d'inclure également une option de nom supplémentaire : « *produit pour enfants en bas âge* », par souci de cohérence avec l'autre option de nom « *produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés* ». Le CCNFSDU a également noté que si les options de nom fournies n'étaient pas considérées comme satisfaisantes par un pays ou une région, toute autre désignation plus appropriée décrivant la véritable nature du produit pourrait être utilisée comme décrit dans cette disposition.
68. En réponse à une proposition d'inclure une déclaration selon laquelle les pays et les régions peuvent autoriser l'utilisation d'un seul des noms sur leur territoire, il a été précisé que la norme devait être lue conjointement avec la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et que la section 4.1.1.1 de la CXS 1-1985 traitait de cette question. Le CCNFSDU n'a donc pas donné suite à cette proposition.

#### Conclusion

69. Le CCNFSDU à sa quarante-deuxième session a accepté de modifier la section 9.1.2 comme indiqué au paragraphe 67 et comme présenté à l'Annexe III.

#### **Conclusion générale**

70. Le CCNFSDU42 a convenu :
- i. que tous les points en suspens ont été traités et de maintenir le champ d'application, la description et l'étiquetage de la section B à l'étape 7 (Annexe III) jusqu'à ce que toutes les autres sections de la norme soient terminées afin de soumettre l'intégralité de la norme à la CAC pour adoption ; et
  - ii. d'informer le CCFL de la décision concernant la section 9.1.2.

#### **AVANT-PROJET CHAMP D'APPLICATION, DESCRIPTION ET ÉTIQUETAGE POUR PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

71. Le CCNSDU a rappelé que le CCNFSDU à sa quarante et unième session avait convenu du texte relatif au champ d'application, à la description et à l'étiquetage des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et de le maintenir à l'étape 7, ainsi que d'envoyer la disposition relative à l'étiquetage à la section 9.6.5 à la quarante-sixième session du CCFL pour validation. Notant que le CCFL à sa quarante-sixième session a approuvé la disposition et qu'une modification rédactionnelle a été apportée à la section 9.1.2 en séance, toutes les questions liées à ce point ont été traitées et aucune autre discussion n'a été nécessaire.

#### **Conclusion**

72. Le CCNFSDU a accepté de conserver les dispositions relatives au champ d'application, à la description et à l'étiquetage de la section A telles que modifiées à l'étape 7 (Annexe III) jusqu'à ce que toutes les autres sections de la norme soient achevées, afin de soumettre l'intégralité de la norme à la CAC pour adoption.

---

<sup>8</sup> REP20/NFSDU, Annexe II

**FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE DESTINÉES AUX NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE ET POUR LES BOISSONS POUR ENFANTS EN BAS ÂGE AVEC ÉLÉMENTS NUTRITIFS AJOUTÉS OU BOISSON POUR ENFANTS EN BAS ÂGE (Point 4d de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

73. Le CCNFSDU a rappelé que les exigences essentielles en matière de composition pour les sections A et B avaient été approuvées et maintenues à l'étape 7, mais que deux questions restaient en suspens, à savoir le facteur de conversion de l'azote en protéines (FCA), qui a été traité par le GT électronique dirigé par la Nouvelle-Zélande et coprésidé par la France et l'Indonésie, et la réponse du CCMAS sur la disponibilité de méthodes pour mesurer le pouvoir sucrant des sources de glucides.

**Facteurs de conversion de l'azote en protéine (Protéines : note de bas de page 2) : Sections A et B**

74. La Nouvelle-Zélande, en tant que présidente du GT électronique, a présenté les discussions au sein du GT électronique et ses recommandations. Elle a rappelé que le GT électronique avait été chargé de prendre en compte les travaux et recommandations des réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU) : conversion de l'azote en protéine pour les ingrédients à base de soja et de lait utilisés dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (rapport de la réunion du groupe d'experts, Genève, Suisse, 16 au 17 juillet 2019).
75. Elle a informé le CCNFSDU que le GT électronique avait noté que les FCA pour ces produits ne pouvaient pas être considérés isolément des préparations pour nourrissons et qu'un changement de FCA aurait des implications pour les teneurs minimum et maximum en protéines et les autres exigences en matière de composition pour les produits couverts par la norme. De même, avant d'envisager de modifier la FCA, il fallait décider de l'objectif principal de la détermination de la teneur en protéines, à savoir l'apport en acides aminés ou en protéines totales. La recommandation du GT électronique était de maintenir le FCA actuel de 6,25.
76. La présidence a noté que les JEMNU avaient jugé que l'application d'un FCA de 6,25 à une grande variété de protéines était inappropriée, mais qu'il était important de noter qu'une modification éventuelle du FCA pourrait avoir un impact majeur sur l'évaluation des produits en question ainsi que sur la formulation et l'étiquetage des produits. D'autres questions devaient d'abord être abordées, notamment celle de savoir si les fourchettes de protéines recommandées dans les normes pertinentes du Codex visaient à garantir un apport adéquat en acides aminés ou en protéines totales, comme l'ont soulevé les JEMNU. En outre, il y avait différents degrés de certitude associés au FCA pour les ingrédients à base de soja et de lait proposés par les JEMNU et, en tant qu'organe de gestion des risques, il était important que le Comité examine quel degré de certitude était nécessaire pour accepter un certain FCA.
77. Elle a proposé que le CCNFSDU envisage d'approuver la recommandation du GT électronique.

Conclusion

78. Prenant en considération la recommandation du GT électronique et des implications mentionnées ci-dessus au paragraphe 75, le CCNFSDU à sa quarante-deuxième session :
- a accepté de maintenir le FCA de 6,25 ; et
  - note qu'il n'était pas nécessaire dans l'immédiat d'approfondir la question et d'essayer de trouver des réponses à certaines des questions soulevées en ce qui concerne le FCA le plus approprié.

**Section B : note de bas de page 5.2 (Glucides assimilables disponibles)**

79. Le CCNFSDU a rappelé que lors de la quarante et unième session du CCNFSDU, le texte de compromis suivant avait été retenu « Pour les produits qui ne sont pas à base de protéines de lait, il convient de privilégier des sources de glucides qui ne contribuent pas au goût sucré et qui ne sont, en aucun cas, pas plus sucrées que le lactose. »

---

<sup>9</sup> REP20/NFSDU, Annexe III (Parties A et B) ; CX/NFSDU 21/42/5

80. Le CCNFDU à sa quarante et unième session a également accepté de demander au CCMAS s'il existait des méthodes validées à l'échelle internationale pour mesurer le goût sucré des sources de glucides pour ces produits.
81. Le CCMAS à sa quarante et unième session a examiné cette question et a répondu qu'il n'existait pas de méthodes validées connues pour mesurer le pouvoir sucrant des sources d'hydrates de carbone et donc pas de méthode pour déterminer la conformité avec une telle disposition.
82. Il a donc été demandé au CCNFDU d'examiner les implications de cette réponse du CCMAS.
83. La Nouvelle-Zélande, en tant que présidente du GT électronique, a informé le CCNFDU que la nécessité de limiter le goût sucré des produits destinés aux jeunes enfants avait été discutée depuis le CCNFDU à sa trente-huitième session et qu'il y avait un accord clair sur l'importance de limiter le goût sucré de ces produits. En conséquence, le CCNFDU avait accepté plusieurs dispositions relatives aux glucides : une limite maximale pour les glucides assimilables ; le lactose devait être le glucide préféré pour les produits à base de protéines de lait ; une limite maximale de mono- et disaccharides totaux autres que le lactose était prévue ; et le saccharose et le fructose ne devaient pas être ajoutés.
84. Elle a par ailleurs expliqué que, lors des précédentes discussions du GT électronique, de nombreuses options ont été examinées quant à la manière et à la nécessité de limiter davantage le pouvoir sucrant des produits non basés sur les protéines du lait et quant à l'applicabilité d'une telle exigence.
85. Elle note par ailleurs que le CCNFDU à sa quarante et unième session a accepté d'inclure la déclaration mentionnée dans le paragraphe 79 ci-dessus, et suite à la réponse du CCMAS à sa quarante et unième session, il convient d'examiner s'il faut conserver la déclaration de la note de bas de page 5<sup>10</sup> en notant qu'il existe déjà d'autres dispositions pour limiter le pouvoir sucrant des produits à base de protéines non laitières.
86. Il a été demandé à la quarante-deuxième session du CCNFDU de tenir compte de l'option suivante : i) suppression de la disposition de la note de bas de page 5 ou ii) maintien de la disposition dans la note de bas de page 5, mais faire figurer dans le rapport qu'il n'existe actuellement aucune méthode validée pour mesurer le pouvoir sucrant des sources de glucides. Il a été rappelé au CCNFDU que le contenu de la disposition elle-même n'était pas un sujet de discussion.

#### Discussion

87. Les avis suivants ont été exprimés en faveur du maintien de la note de bas de page :
- il était important de limiter l'ajout d'ingrédients au goût sucré dans le produit, car les préférences gustatives sont fortement influencées à ce stade de la vie du groupe d'âge ciblé et peuvent conduire au surpoids, à l'obésité et à des maladies non transmissibles plus tard dans la vie. Même s'il n'existe pas de méthodes validées actuellement, cela pourrait changer à l'avenir ;
  - Le CCMAS pourrait de nouveau être interrogé sur une méthode validée pour évaluer le goût sucré relatif des sources d'hydrates de carbone par rapport au lactose afin de faire appliquer la disposition, étant donné que cette disposition concerne un ingrédient ; de telles méthodes sont déjà disponibles ; les dispositions relatives aux ingrédients figurent également à la section 3.2.1.
  - le test sensoriel de comparaison par paires, ISO 5495, pourrait être appliqué et permettrait aux fabricants d'exclure les sources de glucides (ingrédients) qui sont plus sucrés que le lactose ;
  - que chaque pays pouvait décider d'utiliser leur(s) propre(s) méthode(s) pour faire appliquer la disposition jusqu'à ce qu'une méthode validée au niveau international soit disponible. Cette décision ne relevait pas du CCMAS, mais du CCNFDU ;
88. Les avis suivants ont été exprimés en faveur de la suppression de la note de bas de page :
- il existait déjà des garanties suffisantes pour limiter le goût sucré puisque la note de bas de page limitait les mono- et disaccharides autres que le lactose à un maximum de 2,5 g/100 kcal et que l'ajout de fructose et de saccharose n'était pas autorisé ;

---

<sup>10</sup> Renumérotée note de bas de page 6 à la section B de l'annexe III



- il n'y avait aucune méthode validée et il serait difficile d'appliquer la norme et de l'adopter dans les normes nationales ou la législation nationale ;
- même si des méthodes étaient disponibles, elles n'étaient pas validées au niveau international et ne produiraient pas la fiabilité ou la reproductibilité qui est une exigence pour les méthodes d'analyse dans le Codex et donc, du point de vue de l'applicabilité, il n'était pas possible de conserver la disposition ;
- il n'existe pas de méthodes validées connues pour l'évaluation du goût sucré des produits finis ou des ingrédients qui s'appliqueraient à l'application de la disposition. Les méthodes sensorielles étaient très variables et subjectives et ne répondaient pas aux exigences spécifiques de validation des méthodes. Les organismes de normalisation avaient déjà investi beaucoup de recherches dans ce domaine.

89. L'observateur de l'ISO, se référant au CRD 6 (rédigé conjointement par l'AOAC, le FIL et l'ISO), a noté qu'il n'existait pas de méthodes validées connues pour mesurer le pouvoir sucrant des sources d'hydrates de carbone dans le produit en question et pour le comparer au pouvoir sucrant d'un produit avec lactose uniquement et qu'il n'y avait donc aucun moyen de déterminer la conformité d'une telle disposition.
90. Comme il n'y a pas de méthode directe, l'idée proposée dans le CRD 22 par la Suisse serait de faire une comparaison du pouvoir sucré entre 2 ingrédients (lactose et autre source d'hydrates de carbone), cependant la question au CCMAS n'a pas été soulevée de cette façon.
91. L'observateur a également fait remarquer qu'il existait certaines méthodes ISO permettant d'établir une comparaison (bien que la méthode citée ISO 5495 ne soit peut-être pas la plus adaptée).
92. L'observateur a également précisé qu'il était possible de comparer le pouvoir sucrant du lactose avec celui d'une autre source de glucides, mais uniquement si cette source de glucides est seule, diluée dans l'eau. Si cette source d'hydrates de carbone se trouve dans un produit fini (par exemple, une préparation de suite), le pouvoir sucrant serait modifié par les autres ingrédients et il ne serait plus possible de le mesurer ni de le comparer au pouvoir sucrant du lactose.
93. Notant la réponse de l'ISO selon laquelle, au niveau de l'ingrédient, il pourrait y avoir des méthodes qui pourraient être utilisées pour mesurer le goût sucré d'un ingrédient donné, la présidence a proposé que la disposition soit maintenue et que, lors de la prochaine session, il soit envisagé d'identifier les méthodes appropriées pour une éventuelle soumission au CCMAS. Elle a également noté qu'il était préférable, mais pas exigé, qu'une ou plusieurs méthodes soient approuvées par le CCMAS et incluses dans le document CXS 234-1999, afin qu'une méthode commune puisse être utilisée pour faire appliquer la disposition.
94. Les délégations favorables à la suppression de la disposition ont continué à soutenir sa suppression et ont demandé si la proposition de la présidence affecterait l'avancement de la norme.
95. Le Secrétariat du Codex a précisé que, comme cela a également été mentionné lors de la quarante et unième session du CCNFSDU, les questions générales sur les méthodes d'analyse ne devraient pas empêcher l'avancement d'une norme ni son adoption. Le Secrétariat du Codex a également clarifié que, bien que les méthodes recommandées par le Codex font généralement référence au produit fini, elles pouvaient également faire référence aux ingrédients.

#### Conclusion

96. Le CCNFSDU a convenu de conserver la disposition et d'examiner les méthodes appropriées pour évaluer la conformité à la disposition et l'approbation éventuelle par le CCMAS lors de sa prochaine session.

#### **Autres questions**

97. Le CCNFSDU a noté que la structure et le préambule représentaient les autres questions en suspens à examiner par le Comité et a examiné une proposition de la Nouvelle-Zélande visant à préparer un document de travail basé sur les discussions et recommandations antérieures du précédent GT électronique (2018) et les informations de base pour soutenir les discussions sur un préambule présenté dans les CRD5 (2019) et CRD2 (2021) pour examen par la quarante-troisième session du CCNFSDU.

#### Conclusion

98. Le CCNFSDU a accepté l'offre de la Nouvelle-Zélande de préparer un document de discussion sur la structure et le préambule et de faire circuler le document pour commentaires par le biais d'une CL bien avant la prochaine session. Le CCNFSDU a également accepté l'offre de la Nouvelle-Zélande d'analyser les réponses à la CL et de fournir un CRD à la quarante-troisième session du CCNFSDU.

### Conclusion

99. Le CCNFSDU a convenu que :
- i. Toutes les questions relatives à ce point ont été abordées ; et que la question des méthodes appropriées pour évaluer le goût sucré des sources d'hydrates de carbone dans la note de bas de page de la section correspondante associée aux glucides disponibles de la section B sera examinée par le CCNFSDU à sa quarante-troisième session.
  - ii. Le CCNFSDU à sa quarante-troisième session examinera le préambule et la structure de la norme sur la base d'un document de travail qui sera préparé par la Nouvelle-Zélande.

### AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRÊTS À L'EMPLOI (ATPE) (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>

100. La présidence a rappelé que le CCNFSDU à sa quarante et unième session avait accepté de transmettre les lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE) à l'étape 5 pour adoption par la CAC à sa quarante et unième session et que les questions suivantes restaient non résolues, notamment le préambule, et les exigences de composition des acides gras essentiels et du magnésium. Outre ces questions, le CCFL a invité le CCNFSDU à examiner si les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997) étaient pertinentes pour l'étiquetage des ATPE comme souligné au point 2 de l'ordre du jour. Il a invité le Comité à examiner les questions pré-citées en vue de soumettre les Directives à la CAC pour adoption à l'étape 8.
101. Le CCNFSDU a noté que, lors de la session précédente, aucun groupe de travail électronique (GT électronique) n'avait été formé pour compléter les travaux relatifs aux directives sur les ATPE. Suite à la reprogrammation de la quarante-deuxième session du CCNFSDU en 2020, la présidence et la coprésidence précédentes du GT électronique (l'Afrique du Sud et l'Ouganda respectivement) ont entrepris des consultations informelles avec les membres et les observateurs sur les questions en suspens ainsi que les observations soumises à l'étape 6.

#### Préambule

102. L'Afrique du Sud, s'exprimant en tant qu'ancienne présidente du GT électronique, a présenté le CRD3 et a expliqué que le président et le coprésident du GT électronique en collaboration avec le Secrétariat du Codex, l'OMS et la FAO, avaient révisé le préambule en prenant en compte la décision précédente de la quarante et unième session du CCNFSDU de garder le préambule simple mais compréhensible et de couvrir les aspects importants suivants : la composition de base du produit ; le groupe d'âge cible ; le fait que les ATPE représentent l'une des solutions recommandées pour le traitement diététique des enfants âgés de 6 à 59 mois atteints de malnutrition aiguë sévère (MAS) sans complications médicales. Ce dernier concept reconnaît que les ATPE représentent l'une des solutions recommandées de traitement diététique qui permettent d'utiliser les ATPE conjointement avec d'autres aliments familiaux locaux.
103. De plus, les conseils du CCEXEC à sa soixante-quinzième session sur la référence aux documents de l'OMS/AMS et du CCEXEC à sa soixante-dix-huitième session faisant référence aux normes des autres organisations d'établissement de normes ont été pris en compte. Il a ainsi été proposé d'omettre la note de bas de page et de faire référence à la Déclaration commune de l'OMS, du PAM, de l'UNSCN<sup>12</sup> et de l'UNICEF dans la mesure où elle définit le cadre des lignes directrices pour les ATPE. Cela permettra de garantir un nombre minimum de références qui exigeront une surveillance toute la vie.
104. De plus, le CRD3 a également reconnu l'inclusion de dispositions relatives à la promotion de l'allaitement à la section 12.4 (Étiquetage) de l'avant-projet de lignes directrices pour les ATPE. Il a également été

<sup>11</sup> REP20/NFSDU, Annexe VI ; CX/CCNFSDU 21/42/6.

<sup>12</sup> En 2020, l'United Nations System Standing Committee on Nutrition (UNSCN) et le UN Network for SUN (UNN) ont fusionné pour former une nouvelle entité appelée ONU Nutrition.

précisé que les ATPE étaient cités comme aliments destinés à des fins médicales spéciales (FSMP) dans la section générale des lignes directrices et qu'il était par conséquent interdit de faire la promotion du produit.

105. La présidence a précisé que le préambule établissait le cadre en fournissant le contexte général des lignes directrices et ne spécifiait pas d'exigences produit, celles-ci étant indiquées dans le texte principal des lignes directrices.
106. Le Secrétariat du Codex a également précisé que le préambule ne doit pas traiter de questions qui n'appartiennent pas au champ d'application du Codex et des lignes directrices et que la discussion relative au préambule devrait être guidée par les *principes généraux du Codex Alimentarius* et attirer particulièrement l'attention du Comité sur la section 3 des Principes : *Nature des normes du Codex* qui stipule que les normes du Codex et les textes apparentés ne pouvaient ni substituer, ni représenter une alternative à la législation nationale et que l'ensemble des lois et procédures administratives de chaque pays contiennent des dispositions qu'il est essentiel de respecter. Par conséquent, les questions non résolues dans les lignes directrices dépendaient toujours des lois et exigences des pays.

### Discussion

107. Le CCNFSDU a mené une brève discussion et a pris note des propositions/questions suivantes avancées par des délégations auxquelles le préambule devra clairement répondre :
- Les ATPE font partie des options de traitement diététique chez les enfants âgés de 6 à 59 mois atteints de MAS sans complications médicales et sont des produits thérapeutiques qui doivent être utilisés pendant une courte période avant de revenir à une alimentation locale. L'efficacité des ATPE doit être démontrée à l'aide de preuves scientifiques.
  - L'utilisation d'aliments locaux pour traiter les MAS devrait être promue et représenter l'option privilégiée face aux ATPE de fabrication commerciale. Les ATPE doivent être utilisés dans des situations spécifiques d'insécurité alimentaire, lorsque la production locale d'aliments est insuffisante ou dans des situations d'urgence. Si l'approvisionnement en eau potable est inadéquat ou inaccessible, les enfants atteints de MAS devraient également avoir accès à l'eau.
  - L'utilisation des ATPE ne doit pas nuire aux programmes nutritionnels nationaux tels que la poursuite de l'allaitement et le soutien psychosocial pour le rétablissement. Il est ainsi interdit d'en faire la promotion/publicité et de procéder à sa vente directe au détail.
  - La note de bas de page faisant référence au Code international de commercialisation des substituts du lait maternel (1981) de l'OMS et aux résolutions pertinentes de l'AMS, en particulier en vue de mettre un terme aux formes inappropriées de promotion des aliments pour nourrissons et jeunes enfants, doit être conservée. De la même manière, les références aux politiques nutritionnelles nationales doivent être incluses au préambule.
  - Aide à la relactation.
108. Le CCNFSDU a approuvé le préambule révisé et simplifié et a convenu :
- De procéder à sa révision complémentaire afin de prendre en compte des concepts tels que : la promotion de la poursuite de l'allaitement, la transition vers des aliments familiaux nutritifs, le soutien psychosocial pour le rétablissement, l'utilisation d'aliments d'origine locale, les ATPE ne sont pas destinés à la vente au détail au grand public.
  - D'accepter la proposition d'omettre la note de bas de page et de faire à l'inverse une référence directe au texte actuel de la Déclaration commune de 2007 de l'OMS, du PAM, de l'UNSCN et de l'UNICEF qui définit essentiellement le cadre de l'avant-projet de lignes directrices pour les ATPE. Cette approche a été jugée conforme aux conseils du CCEXEC à sa soixante-quinzième session et du CCEXEC à sa soixante-dix-huitième session.
  - Que les concepts et informations techniques des autres documents de référence figurant auparavant dans la note de bas de page avaient déjà été ajoutés au texte de la ligne directrice et qu'il était nécessaire de garder un minimum de références, comme suggéré par le CCEXEC.

Conclusion

109. Le CCNFSDU a approuvé le préambule révisé comme présenté à l'annexe II de ce rapport.

Section 6.3 Lipides

110. Le CCNFSDU a accepté de supprimer la phrase entre crochets, notant que ces informations figuraient déjà dans l'annexe des lignes directrices.

Acides gras essentiels (AGE)

111. La précédente présidence du GT électronique a informé le Comité que les consultations informelles qui ont été entreprises pour faire avancer les discussions sur les valeurs des dispositions proposées pour les acides gras essentiels (acides gras n-3 et n-6) n'étaient pas concluantes en raison du nombre limité de réponses reçues. Toutefois, à partir des consultations, plusieurs questions ont été soulevées dont : des données scientifiques disponibles limitées sur la qualité des matières premières, des besoins en tests de stabilité du produit et de durée de vie en raison de modifications dans la formulation et des conséquences en termes de coûts en raison de modifications dans la formulation. Elle a mentionné qu'une analyse des observations en réponse à la lettre circulaire (CL 2019/78-NFSDU) avait également été entreprise et que la majorité des réponses étaient pour la conservation des valeurs figurant dans la déclaration commune de 2007 de l'OMS, du PAM, de l'UNSCN et de l'UNICEF. Une proposition a également été formulée en faveur de la valeur maximum pour les acides gras n-6 fixée à 780 mg/100 kcal et de la valeur minimum pour les acides gras n-3 fixée à 110 mg/100 kcal.
112. Le représentant de l'OMS a déclaré que l'OMS avait commandé un examen systématique afin d'évaluer si la consommation d'ATPE avec des profils d'acides gras différents des spécifications de la Déclaration commune améliorerait par exemple le développement neurologique des enfants âgés de 6 mois ou plus se rétablissant d'une émaciation sévère afin de contribuer à l'avancement des discussions sur les valeurs AGE et a souligné les résultats indiquant que : 1) l'ajout de DHA ou l'utilisation d'acide oléique pour augmenter la teneur en ALA et réduire celle en LA pourrait avoir des effets bénéfiques sur le développement neurologique mais les preuves ne sont pas suffisantes pour laisser penser que ce changement aura des bénéfices ou des risques considérables ; et 2) les preuves ne permettent pas non plus de déterminer les teneurs précises en ALA et LA sur lesquelles sont basées les ATPE.
113. Le représentant a également noté que les résultats de l'examen systématique étaient ceux de l'examen des données probantes effectué par rapport aux preuves les plus récentes disponibles et non les recommandations de l'OMS en tant que tel. L'OMS était consciente des inquiétudes exprimées au regard des prescriptions d'ATPE se basant sur la Déclaration commune de 2007 : l'OMS discutait ainsi de la possibilité d'entreprendre le processus interne d'élaboration des directives de l'OMS afin de continuer d'examiner les prescriptions d'ATPE dont la teneur en AGE, en considérant également l'élaboration en cours par l'OMS de lignes directrices sur l'apport en AGPI. Le représentant a déclaré que l'OMS informerait le Comité lorsque et au fur et à mesure que les recommandations de l'OMS seraient disponibles afin que le Comité applique, comme demandé, la mise à jour des valeurs des lignes directrices.
114. Un observateur a souligné l'importance des acides gras polyinsaturés n-6 et n-3 dans le rétablissement cognitif et la croissance rapide qui s'ensuit pendant et après le traitement chez les nourrissons et les enfants atteints d'une émaciation sévère. Les valeurs maximum proposées de 1111 mg/100 kcal pour les acides gras n-6 et les valeurs minimum proposées de 33 mg/100 kcal pour les acides gras n-3 issues de la Déclaration commune de 2007 ne s'appuyaient pas sur des preuves scientifiques mais sur un examen d'experts. Depuis 2007, des avancées scientifiques sur les ATPE ont eu lieu, la plus récente étant la publication de résultats d'un essai mené au Malawi qui a démontré une amélioration et des bénéfices cognitifs chez les enfants atteints de MAS six mois après le traitement avec une formule ATPE ajustée contenant moins d'acides gras n-6 et plus d'acides gras n-3 et de DHA comparé aux enfants qui recevaient des ATPE standards. À partir des résultats de cet essai, l'observateur a recommandé au CCNFSDU d'envisager la réduction des valeurs maximum pour les acides gras n-6 à 780 mg/100 kcal ou 800 mg/100 kcal et l'augmentation des valeurs minimum pour les acides gras n-3 à 110 mg/100 kcal afin de permettre la production endogène d'acides gras n-3, essentiels pour le cerveau et les yeux.
115. Le CCNFSDU a noté le soutien général en faveur des niveaux proposés par l'observateur.

Conclusion

116. Le CCNFSDU a accepté de diminuer la valeur maximum en acides gras n-6 à 780 mg/100 kcal et d'augmenter les valeurs minimum des acides gras n-3 à 110 mg/100 kcal.

#### Magnésium

117. La précédente présidence du GT électronique a indiqué que les discussions informelles n'ont révélé aucun consensus à la fois sur les valeurs minimum et maximum en magnésium. Néanmoins, dans une analyse des observations en réponse à la lettre circulaire CL 2019/78-NFSDU, un soutien majoritaire semblait s'exprimer en faveur du maintien des valeurs minimum et maximum actuelles de 15 mg/100 kcal et 45 mg/100 kcal respectivement.
118. Une délégation s'est exprimée en faveur d'une augmentation des valeurs minimum et maximum en magnésium de 30 mg/100 kcal et 90 mg/100 kcal respectivement, soulignant que cette augmentation correspondante permettrait d'obtenir un rapport favorable entre calcium, phosphore et magnésium et engendrerait une meilleure absorption du calcium et du phosphore pour contribuer au rattrapage de la croissance osseuse.
119. Un observateur a rappelé sa préoccupation exprimée lors de la quarante et unième session du CCNFSDU concernant le rapport calcium-magnésium élevé ainsi que les valeurs minimum et maximum globalement faibles pour le magnésium, tout en indiquant qu'il existait des études scientifiques approfondies en faveur de valeurs plus élevées qui avaient été soumises précédemment au Comité.

#### Conclusion

120. Le CCNFSDU à sa quarante-deuxième session a convenu du maintien des valeurs minimum et maximum en magnésium proposées de 15 mg/100 kcal et 45 mg/100 kcal respectivement.

#### *Section 12-Référence d'étiquetage pour directives*

121. Le CCNFSDU a examiné la recommandation du CCFL et a approuvé l'inclusion d'une mention à la section 12 indiquant que les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne sont pas autorisées pour les ATPE au lieu d'une référence aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997) afin d'éviter toute interprétation erronée relative à l'application de la disposition. Cette interdiction renforcerait l'idée que les allégations relatives à la nutrition et à la santé des aliments pour ATPE ne sont pas autorisées.

#### Autres

122. Le représentant de l'OMS a déclaré que l'OMS avait commandé un examen systématique afin d'évaluer si la consommation d'ATPE avec une teneur plus élevée en fer comparée aux ATPE standards améliore les résultats comme l'hémoglobine et le manque de fer et a souligné les résultats indiquant : 1) qu'il est justifié d'augmenter la teneur en fer dans les ATPE afin d'éviter des carences en fer ; et 2) que les données probantes disponibles ne permettent pas de déterminer la teneur optimale en fer dans les ATPE.
123. Un observateur a exprimé ses inquiétudes quant à l'augmentation de la teneur en fer dans les ATPE, indiquant que l'absorption et l'utilisation de fer ajouté dans les produits alimentaires était plutôt bas. L'impact de la teneur élevée en fer est incertain, en particulier dans le microbiome des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge en ce qui concerne le développement et la capacité immunologiques.
124. Le représentant de l'OMS a expliqué que, lors de la mise en place des examens systématiques, l'un des domaines d'intérêt était d'évaluer les effets indésirables des niveaux élevés de fer dans les ATPE sur les enfants, mais les études utilisées dans l'examen systématique n'ont fait état d'aucun de ces résultats. Les études futures devraient se pencher sur les effets indésirables des doses de fer dans les ATPE.
125. Le CCNFSDU a noté que l'ensemble des questions restantes avaient été traitées et qu'aucune autre observation n'avait été faite sur les autres parties de la ligne directrice, le CCNFSDU a approuvé l'ensemble du texte et a noté que la ligne directrice était donc prête à passer à l'étape 8.

#### **Conclusion générale**

126. Le CCNFSDU a convenu :
- i. de transmettre les lignes directrices pour les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi pour adoption à l'étape 8 (Annexe II) ; et

- ii. d'informer le CCFL des modifications proposées à la section 12 Étiquetage relative à l'inclusion d'une mention indiquant que les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne sont pas autorisées pour les ATPE.

### **PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉTABLISSEMENT DE VNR-B POUR LES ENFANTS ÂGÉS DE 6 À 36 MOIS (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

127. L'Irlande, en qualité de présidente du GT électronique et s'exprimant également au nom des États-Unis et du Costa Rica, coprésidents, a présenté ce point de l'ordre du jour et a fourni un résumé des travaux du GT électronique tels que présentés au CX/NFSDU 21/42/7.
128. La présidence du GT électronique a rappelé que l'élaboration des principes généraux pour l'établissement de VNR-B impliquait l'évaluation de l'approche la plus appropriée à l'établissement des VNR-B pour le groupe d'âge des 6 à 36 mois. Cela implique l'analyse des valeurs de référence pour l'apport journalier (DIRV) par la FAO et l'OMS et les 6 OSCR pour lesquels le GT électronique a sollicité l'avis scientifique comme soutien pour cette tâche particulière, comme convenu par le CCNFSDU. Pour aider à cet égard, la FAO a commandé un examen des méthodes de dérivation des DIRV pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge. La présidence du GT électronique a rapidement présenté le projet final de rapport scientifique de la FAO sur l'*Examen des méthodes de calcul des valeurs de référence pour l'apport nutritionnel des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge*, tel que présenté sur la page web de la réunion du CCNFSDU42 et a indiqué qu'il serait d'une grande aide auprès du GT électronique dans l'élaboration des principes généraux et en particulier dans l'établissement des VNR-B. Elle a également noté que le rapport identifiait 25 éléments nutritifs pour ce groupe d'âge, dont le sodium, et que l'ajout de cet élément nutritif particulier devrait faire l'objet d'un examen par le CCNFSDU. Lorsque le rapport a été publié en juillet 2021, le GT électronique n'a pu examiner ses conclusions. Celles-ci ont été examinées par les présidents du GT électronique afin d'élaborer la proposition des principes généraux dans le CX/NFSDU 21/42/7. La présidence du GT électronique a attiré l'attention du CCNFSDU sur le CRD12 qui examine les observations communiquées en réponse à la lettre circulaire CL 2021/56-NFSDU et a proposé une révision des principes généraux pour l'examen par le CCNFSDU.
129. La présidence, soutenue par la présidence du GT électronique, a suggéré de s'appuyer sur le CRD12 pour la discussion visant à faire progresser le GT électronique. Le CCNFSDU a approuvé cette recommandation et a procédé à l'examen des principes généraux, comme stipulé à l'Annexe I du CRD12. La présidence a précisé que les observations communiquées seraient transmises au GT électronique pour examen complémentaire des principes généraux pour ce groupe d'âge et qu'aucun changement spécifique ne serait opéré dans les principes lors de cette session.

#### Observations générales

130. Une délégation a noté que l'annexe sur les *Principes généraux pour l'établissement de VNR pour la population générale des Directives concernant l'étiquetage nutritionnel (CXG 2-1985)* devrait être conservée dans la mesure du possible et uniquement, si nécessaire, ajustée afin d'inclure des exigences spécifiques pour les autres groupes de population tels que les enfants âgés de 6 à 36 mois.
131. Cette délégation soutient l'approche selon laquelle les VNR-B doivent être établies d'après les DIRV calculées à l'aide de la méthode scientifique la plus rigoureuse. Toutefois, le classement de ce type de méthodes ne doit pas s'appuyer uniquement sur la rigueur scientifique mais doit prendre en compte d'autres facteurs pertinents tels que la qualité des données, la solidité des preuves ainsi que l'évaluation de preuves scientifiques la plus indépendante et la plus récente lorsqu'il s'agit de choisir la méthode la plus adaptée pour le calcul des VNR-B. Le texte actuel semble donner plus de poids à la rigueur scientifique, contrairement à un examen combiné de celui-ci et d'autres facteurs pertinents qui pourraient déterminer la sélection finale des DIRV les mieux adaptées pour le calcul des VNR-B pour ce groupe d'âge.
132. La délégation a également noté qu'un tel classement ne devrait pas s'appliquer aux DIRV de la FAO et de l'OMS étant donné que ces deux organismes représentaient la référence principale en matière d'avis scientifique pour le CCNFSDU et que leurs valeurs devraient être prises en compte sans commentaire. Seulement dans le cas où la FAO et l'OMS n'auraient fourni aucune valeur ou aucune valeur récente, les

---

<sup>13</sup> CX/NFSDU 21/42/7 ; CL 2021/56-NFSDU, CX/NFSDU 21/42/7-Add.1

données et informations des OSCR devront être examinées pour l'établissement des VNR-B. Cela devra être mentionné dans les Principes généraux.

#### Observations spécifiques

##### Section 1 - Préambule

133. La présidence a noté que la suppression du point 3 a été suggérée sur la base des retours reçus en réponse à la lettre circulaire CL 2021/56-NFSDU, l'objectif des Principes généraux étant d'établir des VNR-B pour la déclaration des éléments nutritifs à des fins d'étiquetage uniquement et non d'orienter la composition de certains produits du Codex pour nourrissons et enfants en bas âge.
134. Quant au texte proposé stipulant que « *les gouvernements pourraient également décider d'établir ou non des VNR-B séparées pour l'étiquetage pour des tranches spécifiques du groupe d'âge de 6 à 36 mois* », une délégation a réitéré ses observations précédentes sur la nécessité de rester cohérent avec les Principes généraux pour la population générale (voir paragraphe 130), dans lesquels une disposition similaire apporte une flexibilité aux gouvernements dans le calcul de valeurs pour les sous-populations, outre la valeur combinée pour l'ensemble du groupe d'âge, en fonction de leurs besoins et cadres réglementaires. Le texte proposé offrirait ainsi une telle flexibilité tout en gardant le titre inclusif pour le groupe d'âge plus large concerné par ces principes (voir aussi la section 3.2.1.2).
135. Une délégation a rappelé que le CCNFSDU n'avait pas encore décidé si les VNR-B seraient calculées pour l'ensemble du groupe d'âge ou si une autre répartition de cette catégorie serait nécessaire et que la mention pourrait alors s'avérer inutile. Il a été noté qu'il s'agissait déjà d'un groupe spécifique contrairement à la catégorie plus large de la population générale où une telle répartition pourrait s'avérer utile (c'est-à-dire les produits destinés à des groupes de population spécifiques comme les femmes enceintes), d'où la nécessité d'offrir une flexibilité au gouvernement pour identifier des tranches au sein du groupe de la population générale.
136. Le CCNFSDU a noté que cette proposition pouvait être soumise à l'examen du GT électronique.

##### Section 2 - Définitions

137. La présidence a noté que cette section avait été rédigée de manière à compléter la section correspondante dans les Principes généraux pour la population générale et, qu'à cet égard, il était possible d'envisager d'inclure la définition de l'apport adéquat (AI) aux principes pour la population générale étant donné qu'elle pourrait se révéler utile aux deux groupes de population.
138. Une délégation a noté qu'il serait recommandé de garder les Principes généraux pour la population générale inchangés étant donné que les Principes généraux pour la population générale et les valeurs correspondantes conformément à ces principes pour ce groupe de population étaient liés et avaient déjà été approuvés. En cas de futur examen, il y aurait matière à examiner les Principes généraux et leurs valeurs et à cette occasion de les adapter et de les revoir.
139. Une autre délégation a noté que la définition de l'AI était uniquement utilisée dans le tableau du classement des méthodes de calcul et s'est demandé s'il était nécessaire d'avoir un tel niveau de détail dans les Principes généraux. Il a également été noté que si les dispositions de la section 3 étaient simplifiées, cette définition pourrait s'avérer inutile.

##### Section 3 – Principes généraux pour l'établissement de VNR-B

140. Le CCNFSDU a noté la proposition de supprimer l'introduction et qu'elle pouvait être soumise à l'examen du GT électronique.

##### Section 3.1 – Choix de sources de données appropriées pour établir les VNR-B

141. La présidence a noté que les deux premiers paragraphes avaient été alignés avec les dispositions correspondantes dans les Principes généraux pour la population générale et qu'une référence a été ajoutée aux « enfants âgés de 6 à 36 mois » au dernier paragraphe pour plus de clarté.

##### Section 3.2 – Base appropriée pour l'établissement de VNR-B

##### Section 3.2.1 – Choix et priorité des méthodes de calcul pour l'établissement des VNR-B

142. La présidence a invité la présidence du GT électronique à fournir un contexte et une justification pour le tableau de cette section.
143. La présidence du GT électronique a présenté la section 3.2.1 et a confirmé que le tableau proposé fournissait un classement des méthodes de calcul pour établir les VNR-B applicables à toutes les valeurs qui pourraient être disponibles, c'est-à-dire la FAO, l'OMS et les 6 OSCR, les références principales étant la FAO et l'OMS suivies des OSCR.
144. La présidence du GT électronique a également indiqué que, en fonction des retours en réponse à la lettre circulaire CL 2021/56-NFSDU, un soutien général se manifestait en faveur des 3 catégories de classement proposées et que cela était conforme au rapport scientifique de la FAO. Toutefois, les inquiétudes suivantes ont été exprimées par les participants ayant répondu à la CL :
- Le temps disponible limité pour examiner les conclusions du rapport scientifique de la FAO en prenant en compte la manière dont de telles conclusions étaient liées aux différents éléments nutritifs. La présidence du GT électronique a indiqué que, lorsqu'il s'agit de choisir les valeurs pour les VNR-B, chaque élément nutritif serait examiné au cas par cas et que cette approche permettrait de dégager du temps pour examiner les questions du rapport scientifique relatives à chaque élément nutritif.
  - L'intégration du classement des méthodes non incluses dans les Principes généraux pour la population générale, bien que les mêmes méthodes étaient utilisées pour calculer les VNR-B pour ce groupe de population. Le GT électronique a noté qu'une telle intégration était nécessaire pour établir les VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois pour les preuves scientifiques limitées disponibles pour ce groupe d'âge. Les approches utilisées pour établir les DIRV pour ce groupe d'âge étaient plus variées et fournissaient plus de preuves, ce qui impliquait une catégorisation et un classement plus détaillés des méthodes de calcul telles que décrites dans le rapport scientifique de la FAO.
145. La présidence du GT électronique a également indiqué que les coprésidents du GT électronique travailleraient en étroite collaboration avec la FAO et l'OMS pour éviter un doublon dans l'établissement des VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois, en tenant compte de l'examen en cours de la FAO/de l'OMS sur les besoins en éléments nutritifs pour ce groupe d'âge.
146. De plus, la présidence du GT électronique a noté que les VNR-B pour beaucoup d'éléments nutritifs pour ce groupe d'âge seraient extrapolés à la baisse à partir de groupes d'âge plus âgé (population générale). Elle a souligné l'importance de garantir que les valeurs reflètent des différences relatives dans les besoins en éléments nutritifs afin de garder une cohérence entre les deux groupes de population (c'est-à-dire la population générale et les enfants âgés de 6 à 36 mois) et que le rapport scientifique de la FAO contribuerait à cet effort.
147. La présidence du GT électronique a ainsi approuvé l'intégration du tableau à cette étape, considérée comme orientation pertinente pour l'établissement des VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois ; que la base de la sélection de VNR-B devrait être la rigueur scientifique avec comme objectif l'identification de la méthode la plus adaptée parmi les méthodes classées ; et que les inquiétudes exprimées plus haut pourraient être traitées par le GT électronique dans la poursuite du développement des principes.
148. Le CCNFSDU a noté les observations suivantes concernant cette section :
149. Une délégation a renouvelé son point de vue selon lequel les DIRV pertinentes fournies par la FAO/l'OMS fondées sur une évaluation scientifique récente devraient être prises en compte en tant que références principales pour établir des VNR-B. Elle a également déclaré que les DIRV pertinentes reflétant l'évaluation scientifique indépendante récente par les OSCR pouvaient également être prises en compte uniquement si de telles données n'étaient pas mises à disposition par les organismes parents en tant qu'organismes fournissant des DIRV globales ne pouvant être classées contre les valeurs nationales ou régionales, en conformité avec la section 3.1 et les principes pour la population générale. Cette délégation a également noté que le CCNFSDU ne devrait pas décider si les DIRV de la FAO ou de l'OMS étaient plus rigoureuses en matière scientifique que celles des OSCR nationales ou régionales et que la section 3.2 devrait être modifiée en conséquence afin de démontrer que la sélection et la priorité des méthodes de calcul pour l'établissement des VNR-B devraient uniquement s'appliquer aux valeurs fournies par les OSCR. Cette



proposition a reçu l'appui d'un observateur qui a proposé que la formulation soit également insérée à la section 3.2.1.1 afin d'éviter tout conflit d'intérêt.

150. À la suite de cette intervention, la coprésidence du GT électronique a indiqué que les valeurs de la FAO/de l'OMS n'étaient probablement pas les plus récentes pour établir des VNR-B pour le groupe de population âgé de 6 à 36 mois et que la FAO/l'OMS avaient entrepris un examen de leurs DIRV afin de les mettre à jour, ce qui prendrait du temps à être réalisé. Il a également noté que certaines DIRV se basaient sur des évaluations plus récentes de preuves scientifiques émanant des OSCR et qu'il pourrait donc s'avérer nécessaire d'appliquer la même rigueur scientifique aux ensembles de données de la FAO/l'OMS et des OSCR afin de déterminer les valeurs les plus adaptées permettant au CCNFSDU de calculer les VNR-B pour ce groupe d'âge. Cet ensemble de principes permettrait au CCNFSDU de fixer des valeurs de référence fondées sur des données scientifiques jusqu'à ce que des DIRV à jour soient transmises par la FAO/l'OMS, fondamentales pour permettre au CCNFSDU de fournir des conseils en temps utile aux membres du Codex.
151. Sur la base de l'explication fournie par la coprésidence du GT électronique, d'autres délégations ont indiqué que la section 3.2.1 devrait être clarifiée pour être conforme au concept développé à la section 3.1, à savoir que la méthode de classement se basait sur la rigueur scientifique et était uniquement utilisée dans les situations où aucune DIRV récente émanant de la FAO/l'OMS n'étaient fournies, de telle manière que le CCNFSDU pourrait adopter la recommandation à la section 3.2.1 par défaut au moment de prendre en compte l'établissement des VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois. Il a également été noté que, à cet effet, le terme « récent » jouait un rôle clé dans la mise en œuvre de ce concept.
152. Le représentant de l'OMS a noté que le classement pouvait être trompeur étant donné qu'il pourrait être difficile de déterminer en pratique si les DIRV avaient été calculées selon l'une des 3 catégories de classement définies dans les tableaux. De plus, dans certains cas, elles pourraient avoir été calculées selon des méthodes combinées actuellement classées dans un ordre de définition de la rigueur scientifique proposée. Bien que l'objectif visé par le classement proposé soit compris, il serait préférable de ne pas le décrire comme un classement, car la sélection des données les plus appropriées varierait en fonction de divers éléments et conditions de la nature de chaque élément nutritif concerné.
153. La présidence du GT électronique a confirmé que la situation variait pour les différents éléments nutritifs et qu'il y aurait des instances où plus d'une méthode pourrait s'appliquer aux DIRV disponibles pour ces éléments nutritifs. Toutefois, les directives sur les méthodes démontrées dans le tableau étaient nécessaires en vue de procéder aux travaux d'établissement des VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois. La présidence a également attiré l'attention du CCNFSDU sur la section 3.2.1.1 où des éléments supplémentaires ont été inclus afin de compléter la sélection de la méthode la plus adaptée en plus de la rigueur scientifique. Elle a souligné que le classement des méthodes était une tentative de classement de la qualité des données et de la science totale en termes de preuves qui seraient considérées plus solides face à des preuves qui seraient considérées moins solides et a insisté sur la nécessité de collaborer avec la FAO/l'OMS lorsqu'il s'agit de prescrire des éléments nutritifs et des DIRV pour établir des VNR-B pour ce groupe d'âge.

#### Section 3.2.1.1

154. Une délégation en faveur de l'évaluation de la rigueur scientifique, comme décrit à la section 3.2.1, a noté que d'autres éléments tels que la qualité des données, la solidité des preuves et l'évaluation scientifique indépendante récente devraient également être pris en compte au cas par cas lorsqu'il s'agit de choisir les DIRV les plus adaptées pour l'établissement des VNR-B par le CCNFSDU. Cette proposition a reçu le soutien des membres et observateurs, dont la FAO et l'OMS.
155. Sur la base du soutien manifesté plus haut, un autre paragraphe a été proposé en faveur de l'inclusion à cette section pour examen supplémentaire par le GT électronique :

*« Les VNR-B devrait être examinées au cas par cas. Elles devraient être établies à partir de données calculées à l'aide des méthodes classées 1, 2 ou 3, de préférence dans cet ordre. Lors du calcul des VNR-B, on prend en compte non seulement le classement mais aussi la qualité des données sous-jacente, la solidité des preuves et une évaluation scientifique indépendante plus récente, tout aussi importants. »*

156. La présidence a noté que la section 3.2.1 devrait être examinée afin de préciser si, en l'absence des DIRV de la FAO et de l'OMS, la sélection et l'ordre de priorité des méthodes de calcul pour établir les VNR-B s'appliquent uniquement aux valeurs émanant des OSCR. Pour la sélection de la méthode scientifique la plus rigoureuse qui soutient les DIRV pour l'établissement de VNR, il peut s'avérer utile de conserver l'approche de classement de telles méthodes et de tenir compte des éléments supplémentaires identifiés à la section 3.2.1.1.

#### Section 3.2.1.2

157. La présidence a noté le soutien en faveur de la suppression de cette section.
158. Une délégation a souligné à nouveau l'importance de la prise en compte des VNR pour les sous-groupes d'âge au-dessus de l'ensemble du groupe d'âge, les principes devant ainsi permettre l'établissement des VNR pour traiter l'une ou les deux situations au regard des différentes politiques et réglementations dans les pays membres du Codex. Une mention devrait être ajoutée afin de préciser que les VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois peuvent être calculées en combinant les données de différentes sources, méthodes classées différemment, différentes qualités de données sous-jacentes, différentes solidités de preuves et sur la base de différentes évaluations scientifiques indépendantes récentes.
159. La présidence a noté que l'approche de l'établissement de VNR-B pour le groupe d'âge de 6 à 36 mois, par ex. soit pour établir trois ensembles de valeurs, soit un ensemble unique de valeurs combinées, pourrait être évoquée lors du GT électronique afin de permettre au CCNFSDU de prendre une décision à ce propos à une étape ultérieure.

#### Section 3.2.2 – Choix et priorité des méthodes de calcul pour l'établissement des VNR-MNT

160. La présidence a pris note du soutien en faveur de la suppression de cette section conformément au document de projet et au mandat défini pour ces travaux.

#### Section 3.3 – Prise en compte de niveaux d'apport supérieurs

161. Une délégation a noté que la disposition devait encore être alignée avec les Principes généraux pour la population générale pour être conforme à la section 3.1 dans laquelle la FAO et l'OMS sont des références principales pour l'établissement des VNR-B par le CCNFSDU, le terme « autre » étant supprimé afin que les organismes parents se distinguent clairement des OSCR.

#### Autres questions

#### Structure des principes généraux pour l'établissement des valeurs nutritionnelles de référence pour les enfants âgés de 6 à 36 mois

162. La présidence a attiré l'attention du CCNFSDU sur la proposition du CRD12 visant à trouver un compromis entre les membres du Codex en faveur de l'approche pour intégrer les Principes généraux aux principes pour la population générale et ceux en faveur d'une annexe distincte dans les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel*.
163. La présidence prend note du soutien général en faveur de cette proposition.
164. Une délégation a proposé que la section B soit suivie du titre « Avant-projet des principes généraux pour l'établissement des valeurs nutritionnelles de référence pour les enfants âgés de 6 à 36 mois »

#### Liste des éléments nutritifs : ajout du sodium à la liste des éléments nutritifs pour l'établissement des VNR et du type de VNR pour le sodium

165. La présidence a rappelé que le CCNFSDU avait déjà approuvé la liste des éléments nutritifs incluant 13 vitamines (vitamines A, D, C, K et E, thiamine, riboflavine, niacine, vitamines B6 et B12, acide folique, acide pantothénique et biotine), 10 minéraux (calcium, magnésium, fer, zinc, iode, cuivre, sélénium, manganèse, phosphore et potassium) et des protéines (en faible priorité). Elle a noté une proposition de la présidence du GT électronique qui consiste à inclure le sodium à la liste d'éléments nutritifs à examiner lors des travaux.
166. La présidence du GT électronique a informé le CCNFSDU que le sodium faisait partie du rapport d'examen scientifique de la FAO, en tant que preuve scientifique sur les DIRV, où il était considéré comme un minéral important pour la déclaration des éléments nutritifs, en particulier pour les aliments transformés et que

limiter la consommation de sodium pour le groupe d'âge de six à 36 mois était nécessaire. Elle a néanmoins reconnu que, selon la liste d'éléments nutritifs approuvée par le CCNFSDU, le sodium ne faisait pas partie du mandat du GT électronique.

167. La présidence a suggéré que le document de projet approuvé par la Commission traite du calcul des VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois et que la question du sodium soit traitée ultérieurement et que celui-ci pourrait être pris en compte dans l'établissement des VNR-MNT, exclues des travaux actuels relatifs aux Principes généraux pour ce groupe d'âge. Cette proposition a reçu le soutien du Comité.

#### Développement des VNR-B

168. Le CCNFSDU a examiné si le GT électronique devait déjà prendre en compte le développement des VNR-B pour certaines vitamines et certains minéraux. Le CCNFSDU a noté les inquiétudes de procéder avec des VNR-B avant l'accord sur les Principes généraux. Néanmoins, la présidence du GT électronique a expliqué que les travaux sur les VNR-B en parallèle avec la finalisation des principes permettraient de comprendre l'utilité des principes et de guider la poursuite de leur élaboration.
169. Le CCNFSDU a ainsi accepté que l'avant-projet des Principes généraux soit piloté pour les VNR-B pour certains éléments nutritifs.

#### Conclusion

170. Le CCNFSDU a accepté de continuer ses travaux sur les VNR-B pour les enfants âgés de six à 36 mois et de reconduire le GT électronique présidé par l'Irlande et coprésidé par le Costa Rica et les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais et en espagnol pour :
- i. finaliser les principes généraux pour l'établissement des VNR-B pour les enfants âgés de 6 à 36 mois incluant la présentation de la nouvelle structure de l'annexe 1 des Directives CXG 2-1985, en tenant compte des discussions conduites lors de la session et de toutes les observations écrites soumises, afin d'être diffusées pour observations et examen lors de la quarante-troisième session du CCNFSDU ; et
  - ii. piloter l'avant-projet des Principes généraux pour les éléments nutritifs suivants : vitamine B12, iode, vitamine B6, riboflavine et, selon le temps restant, thiamine, niacine et vitamine C.
171. Le CCNFSDU a convenu de garder ouverte la possibilité d'un groupe de travail physique (GT physique), présidé par l'Irlande et coprésidé par le Costa Rica et les États-Unis d'Amérique qui se réunira avant la prochaine session afin d'examiner les observations écrites soumises et de préparer une proposition révisée pour l'examen par le CCNFSDU à sa quarante-troisième session.

#### **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 7 de l'ordre du jour)**

##### **Mécanisme d'établissement de priorités pour une meilleure gestion des travaux du CCNFSDU**

172. La présidence a rappelé que le Secrétariat du pays organisateur avait préparé une approche pour un mécanisme de priorisation, y compris des critères possibles, qui avait été discutée à la quarante et unième session du CCNFSDU. Le CCNFSDU à sa quarante et unième session a accepté le mécanisme de priorisation qui consiste à commencer à l'utiliser à titre pilote ainsi que d'ajuster le cadre du système d'établissement de priorités si nécessaire et de procéder à un examen au cas par cas des propositions soumises par les Membres en réponse à la lettre circulaire CL 2020/30-NFSDU.
173. Le CCNFSDU a examiné la proposition visant à mettre en place un GT électronique afin de continuer à développer un mécanisme d'établissement de priorités et son application aux propositions pour de nouveaux travaux.

#### **Conclusion**

174. Le CCNFSDU a convenu de créer un GT électronique présidé par l'Allemagne et coprésidé par le Canada, avec l'anglais comme langue de travail, avec le mandat suivant :
- réviser l'avant-projet pour l'évaluation et l'identification préalables de priorités de travaux pour le CCNFSDU (REP20/NFSDU Annexe IX) ainsi que les critères proposés en tenant compte des observations écrites reçues par le secrétariat du CCNFSDU (l'Allemagne) et des observations et

des décisions formulées lors de la quarante et unième session du CCNFSDU pour le développement d'un mécanisme d'établissement de priorités à long terme ; et

- préparer une proposition révisée du mécanisme d'établissement de priorités pour une utilisation à titre d'essai pour examen lors de la quarante-troisième session du CCNFSDU.

175. Le CCNFSDU à sa quarante-deuxième session a également convenu de :

- demander au Secrétariat du Codex de prolonger le délai de la lettre circulaire CL 2020/30-NFSDU en demandant des propositions pour de nouveaux travaux et de nouvelles questions. Toutes les propositions pour de nouveaux travaux déjà reçues resteront valides et ne devront pas être à nouveau formulées.
- réserver la possibilité de tenir un GT physique présidé par l'Allemagne et coprésidé par le Canada afin de se réunir avant la quarante-troisième session du CCNFSDU et de procéder à une révision au cas par cas des nouvelles questions et des propositions pour de nouveaux travaux soumises par les membres en réponse à la lettre circulaire.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 8 de l'ordre du jour)**

176. Le CCNFSDU à sa quarante-deuxième session a été informé que sa quarante-troisième session était provisoirement prévue dans les 12-18 prochains mois, le lieu restant à confirmer, l'organisation définitive restant sous réserve d'une confirmation par le pays hôte en concertation avec le Secrétariat du Codex.

**APPENDIX I**

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

**CHAIRPERSONS – PRÉSIDENTES – PRESIDENTAS**

Mrs Hilke Thordsen  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Berlin

Dr Anja Brönstrup  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Bonn

**ASSISTANT TO THE CHAIRPERSONS - ASSISTANT DES PRÉSIDENTES - ASISTENTE DE LAS PRESIDENTAS**

Dr Tobias Fischer  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Bonn

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS  
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES  
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

**ARGENTINA - ARGENTINE**

Ms Andrea Moser  
Jefa del Servicio de Evaluación y Registro de  
Alimentos, Establecimientos y Materiales en Contacto  
con Alimentos  
Instituto Nacional de Alimentos

Ms Silvina Campos  
Asesora  
Asociación de Empresas de Nutrición Infantil

Ms Mariana Casaliba  
Asistente Técnica  
Instituto Nacional de Alimentos

Ms Analía Castellani  
Asesora  
Centro de la Industria Lechera  
Buenos Aires

Ms Debora Cedro  
Asesora  
Asociación de Empresas de Nutrición Infantil

Ms Soledad Echarri  
Asistente Técnica  
Instituto Nacional de Alimentos

Ms María Belén García  
Asesora  
Asociación de Empresas de Nutrición Infantil

Ms María Alejandra Larre  
Asesora  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca  
Buenos Aires

Ms Sandra Matiz  
Directora Técnica  
Ethical Nutrition

Ms Celina Moreno  
Responsable del área de Nutrición  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca

**AUSTRALIA - AUSTRALIE**

Ms Jenny Hazelton  
Director - Labelling and Information Standards  
Australian Government

Mrs Emma Breen  
A/g Director, Public Health Nutrition Standards  
Australian Government

Ms Jane Broughton  
Regulatory Affairs and I & R Manager  
Nestle Nutrition Oceania

Ms Gillian Duffy  
A/g Director - Food and Nutrition Policy Section,  
Preventive Health Policy Branch, Population Health  
Division  
Australian Government

Ms Lorna Munro  
Nutritionist  
Australian Government

Ms Lira Yoon  
Regulatory and Corporate Affairs Manager  
Sanulac Nutritionals

**AUSTRIA - AUTRICHE**

Dr Karin Gromann  
Head of Unit  
Federal Ministry Social Affairs, Health, Care and  
Consumer Protection  
Vienna

Mrs Judith Benedics  
Senior Expert  
Federal Ministry of Social Affairs, Health Care and  
Consumer Protection  
Vienna

**BARBADOS - BARBADE**

Mrs Cheryl Lewis  
Technical Officer  
Barbados National Standards Institution  
Bridgetown

**BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**

Ms Isabelle Laquière  
Regulatory Expert  
FPS public health.  
Brussels

Mr Jean Pottier  
Regulatory Expert Food Labelling, Nutrition and Health  
Claims  
FPS Health, Food Chain Safety and Environment  
Animal, Plant and Food Directorate  
Brussels

**BENIN - BÉNIN**

Mr E. Jacques Hougenou Hougla  
Secrétaire Permanent du Comité National du Codex  
Alimentarius  
Ministère de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche  
Porto-Novo

**BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**

Mrs Ana Claudia Marquim Firmo De Araújo  
Health Regulation Expert  
National Health Surveillance Agency  
Brasília-DF

Mrs Tabatha Lauriana Chaves Germano Roman  
Regulatory affairs  
ABIAD – Brazilian Association of the Food Industry for  
Special Purposes

Mrs Flavia Cozzolino Goldfinger  
Executive Director  
International Life Sciences Institute – ILSI Brazil

Mrs Ana Paula De Rezende Peretti Giometti  
Health Regulation Expert  
Brazilian Health Surveillance Agency – Anvisa  
Brasília

Mr Rodrigo De Toledo Vianna  
IBFAN/Brazil member  
IBFAN/Brazil  
São Paulo

Mrs Renata Delavy  
Regulatory Affairs Manager  
Brazilian Food Industry Association

Mr Eduardo Augusto Fernandes Nilson  
Technical Consultant  
Ministry of Health of Brazil

Mrs Patricia Ferrari Andreotti  
Health Regulation Expert  
Brazilian Health Regulatory Agency – Anvisa

Mrs Fabíola Figueiredo Nejar  
IBFAN/Brazil member  
IBFAN/Brazil

Mr Henrique Moreira  
Regulatory Affairs Manager  
Brazilian National Confederation of Industry

Mr Alexandre Novachi  
Regulatory and Scientific Affairs Director  
Brazilian Food Industry Association  
São Paulo

Mrs Fernanda Oliveira  
PhD in Pediatric – UNIFESP  
Brazilian Society of Pediatrics/UNIFESP  
São Paulo

Mrs Fabiana Queiroz  
Regulatory Affairs Director  
Brazilian National Confederation of Industry

Dr Virgínia Resende S. Weffort  
President of the scientific department of nutrology at  
Brazilian Society of Pediatrics  
Federal University of the Triângulo Mineiro  
Uberaba - MG

Mrs Olga Maria Silverio Amancio  
Senior Professor  
Federal University of Sao Paulo

**BURKINA FASO**

Mr Dominique Ouedraogo  
Ingénieur Agronome  
Ministère en charge de l'Agriculture  
Ouagadougou

Mr Abdoulaye Gueye  
Responsable de la sécurité sanitaire des aliments  
Ministère de la Santé Publique  
Ouagadougou

**CAMBODIA - CAMBODGE - CAMBOYA**

Mr Theng Dim  
Deputy Director General  
Ministry of Commerce  
Phnom Penh

Mr Aing Hoksrun  
Chief  
Food Safety Bureau, Ministry of Health  
Phnom Penh

Mr Kroeun Hou  
Deputy Director  
Helen Keller International Cambodia Office  
Phnom Penh

**CANADA - CANADÁ**

Ms Maya Villeneuve  
Associate Director  
Health Canada  
Ottawa

Ms Nancy Ing  
Regulatory Policy and Risk Management Specialist  
Health Canada  
Ottawa

Mrs Chantal Martineau  
 Manager, Regulatory Projects  
 Health Canada  
 Ottawa

Mrs Annie Morvan  
 National Manager  
 Canadian Food Inspection Agency  
 Ottawa

#### CHILE - CHILI

Mr Cristian Cofré  
 Asesor Técnico  
 Departamento de Alimentos  
 División de Políticas Públicas Saludables y Promoción  
 (DIPOL)  
 Ministerio de Salud  
 Santiago

Ms Karla Carmona Araya  
 Asesor Técnico  
 Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad  
 Alimentaria (ACHIPIA)  
 Ministerio de Agricultura  
 Santiago

Mrs Gabriela Carrasco Navarro  
 Académica  
 Universidad de Chile  
 Santiago

Mr Héctor Cori Traverso  
 Nutrition Science Director LatAm, DSM Nutritional  
 Products  
 DMS Nutritional Products Chile S.A.  
 Santiago

Mrs María Loreto Díez-Valdés  
 Coordinadora de Asuntos Regulatorios y  
 Aseguramiento de Calidad SANUAC  
 Santiago

Mrs Luisa Kipreos  
 Asesora Técnica  
 Departamento de Alimentos  
 División de Políticas Públicas Saludables y Promoción  
 (DIPOL)  
 Ministerio de Salud  
 Santiago

Mr Diego Orellana  
 Regulatory Affairs Manager Chile-Paraguay-Uruguay  
 Abbott Laboratories  
 Santiago

Mr Diego Varela  
 Coordinador Asuntos Internacionales.  
 Ministerio de Agricultura.  
 Santiago

Mrs Gloria Vera  
 Consultora en Alimentos, Nutrición y Asuntos  
 Regulatorios  
 Universidad de Chile  
 Santiago

#### CHINA - CHINE

Mr Aidong Liu  
 Researcher  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Mrs Hanyang Lyu  
 Assistant Researcher  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Mrs Taotao Deng  
 Associate Professor  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Mrs Hao Ding  
 Assistant Researcher  
 China National Center For Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Mrs Jie Dong  
 Senior Engineer  
 GuangZhou Customs District Technology Center,  
 P.R.C  
 Guangzhou

Mrs Haiqin Fang  
 Researcher  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Mr Yang Jiao  
 Senior Engineer  
 International Inspection and Quarantine Standards and  
 Technical Regulations Research Center of General  
 Administration of Customs  
 Beijing

Mrs Dong Liang  
 Associate Professor  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Dr Fu Po Violette Lin  
 Scientific Officer (Nutrition Labelling)  
 Centre for Food Safety, Food and Environmental  
 Hygiene Department, HKSAR Government  
 Hong Kong

Ms Pui Shan Liu  
 Scientific Officer (Chemical)  
 Centre for Food Safety, Food and Environmental  
 Hygiene Department, HKSAR Government  
 Hong Kong

Ms Hoi Lam Alam Ng  
 Scientific Officer (Health and Nutrition Claims)  
 Centre for Food Safety, Food and Environmental  
 Hygiene Department, HKSAR Government  
 Hong Kong

Mr Gensheng Shi  
 Investigator  
 Department of Food Safety Standards, Risk  
 Surveillance and Assessment, National Health  
 Commission of the People's Republic of China  
 Beijing

Mrs Jing Tian  
 Researcher  
 China National Center for Food Safety Risk  
 Assessment  
 Beijing

Mr Fengqi Wu  
Senior Engineer  
Food Inspection & Quarantine Center, Shenzhen  
Customs District, P.R.C  
Shenzhen

Mr Jianbo Zhang  
Researcher  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

Dr Jiangge Zheng  
Research Assistant  
China National Center for Food Safety Risk  
Assessment  
Beijing

#### **COLOMBIA - COLOMBIE**

Prof Ochoa Luz Angela  
Profesional especializada  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Bogotá

Prof Maria Dioselina Fonseca Fonseca  
Profesional  
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF  
Bogotá

Prof Jenny Alexandra Hernández Montoya  
Profesional  
Ministerio de Salud y Protección Social  
Bogotá

Prof Alba Rocío Jimenez Tovar  
Profesional Especializada  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y  
Alimentos - INVIMA

#### **COSTA RICA**

Mrs Alejandra Chaverri Esquivel  
Nutricionista  
Ministerio de Salud  
San José

Mrs Mónica Elizondo Andrade  
Directora Asuntos Científicos y Regulatorios  
Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria  
(CACIA)  
San José

Mrs Amanda Lasso Cruz  
Asesora Codex  
Ministerio de Economía, Industria y Comercio  
San José

Mrs Erika Ramírez Brenes  
Nutricionista  
Ministerio de Salud  
San José

#### **CÔTE D'IVOIRE**

Dr Akoua Assunta Adayé  
Enseignant-chercheur, Maître de conférence  
Université Félix Houphouët Boigny  
Abidjan

Prof N'guessan Georges Amani  
Chercheur  
Université Nangui Abrogoua  
Abidjan

Dr Melecony Célestin Ble  
Chef de Département  
Centre de Recherches Océanologiques  
Abidjan

Mrs Adeline Galé  
Sous-directeur  
Ministère d'État, Ministère de l'Agriculture et du  
Développement Rural  
Abidjan

Mrs Florence Kacou  
Regulatory and scientific affairs manager  
NESTLE CÔTE D'IVOIRE  
Abidjan

Mr Kouassi N'guessan  
Sous-Directeur de l'Inspection Phytosanitaire  
Ministère d'Etat, Ministère de l'Agriculture et du  
Développement Rural  
Abidjan

Mr Oka René Kouame  
Director  
National Nutrition Programme

Dr Gopeyue Maurice Yeo  
Chercheur  
Centre de Recherches Océanologiques  
Abidjan

#### **CROATIA - CROATIE - CROACIA**

Ms Marija Pašalić  
Senior Expert Advisor  
Ministry of Health  
Zagreb

#### **CUBA**

Mrs Yarisa Domínguez Ayllón  
Jefa Departamento de Nutrición Comunitaria  
Instituto de Higiene, Epidemiología y Microbiología  
INHEM  
La Habana

#### **CZECH REPUBLIC - RÉPUBLIQUE TCHÈQUE - REPÚBLICA CHECA**

Dr Dana Triska  
Head of Food Chain Unit  
Ministry of Agriculture of the Czech Republic  
Prague 1

Dr Melecony Célestin Ble  
Chef de Département  
Centre de Recherches Océanologiques  
Abidjan

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

Ms Sandra Fisker Tomczyk  
Academic Officer  
Danish Veterinary and Food Administration  
Glostrup

Mrs Selma Reguez  
Academic Officer  
Danish Veterinary and Food Administration  
Glostrup

Ms Louise Myhre Utzen  
Industry Observer  
SEDAN  
Copenhagen



Mrs Anne With Mikkelsen  
Academic Officer  
Danish Veterinary and Food Administration  
Glostrup

**DOMINICAN REPUBLIC –  
RÉPUBLIQUE DOMINICAINE –  
REPÚBLICA DOMINICANA**

Dr Luís Martínez  
Encargado Departamento de Alimentos  
Dirección General Medicamentos, Alimentos y  
Productos Sanitarios, en Ministerio de Salud Pública  
Santo Domingo, D.N.

Dr Carmen Cruz  
Coordinadora Programa Vigilancia Nutricional  
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social  
SANTO DOMINGO

**ECUADOR - ÉQUATEUR**

Mrs Pamela Baez  
Especialista de Promoción de la Nutrición, Seguridad y  
Soberanía Alimentaria  
Ministerio de Salud Pública

Mrs Tatiana Gallegos  
Analista  
Ministerio de Salud Pública

Mr Israel Vaca Jiménez  
Analista de certificación de producción primaria y  
buenas prácticas  
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonositaria -  
AGROCALIDAD  
Quito

Ms Daniela Vivero  
Analista de certificación de producción primaria y  
buenas prácticas  
Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonositario -  
AGROCALIDAD  
Quito

**EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Eng Mohamed Naser  
Technical Secretariat for Foods for Special Dietary  
Uses Committee  
Egyptian Organization for Standardization and Quality  
(EOS)  
CAIRO

Dr Haidy Mohyeldin Hamdy Abdelkarim  
Regulatory Affairs External Engagement Manager-  
North Africa & Levant  
PepsiCo International\_Egypt  
Cairo

Dr Adel Saadeldin Ismail Abdin  
Research and Development Director  
Hero Middle East & Africa  
New Cairo

Dr Laila Ahmed Kamal Alsayed  
Quality Consultant  
Riri Baby Food Co.  
Cairo

Dr Mostafa Diab  
Head of Regulatory and Scientific Affairs  
Juhayna Food Industries  
Giza

Dr Mahmoud Elsadek  
Deputy Director of Technical Affairs Department  
Chamber of Food Industries – Federation of Egyptian  
Industries – Ministry of Trade and Industry  
Cairo

Dr Rasha Salaheldin Kamel Galal  
Head of the Department  
Egyptian National Food Safety Authority  
Cairo

Prof Mervat Ahmed Fouad Nasr  
Consultant of Special Food and Pharmacognosy  
National Nutrition Institute (NNI)  
Giza

Prof Mahmoud Saleh  
Emeritus Prof. Dr. Special Food and Nutrition  
Food Technology Research Institute (FTRI)  
Giza

Dr Shaimaa Sarhan  
Regulatory Affairs Manager  
Nestle-Egypt  
New Cairo

Eng Yasser Mansour Khalil Shazly  
Regulatory & Scientific Manager  
Nestle Waters  
Cairo

**ESTONIA - ESTONIE**

Mrs Evelin Kivima  
Chief Specialist  
Ministry of Rural Affairs  
Tallinn

**ESWATINI**

Ms Glorious Hloniphile Dlamini  
Programme Officer  
Ministry of Health  
Mbabane

Dr Sakhile Masuku  
Lecturer  
University of Eswatini  
Mbabane

Ms Milargrosa Mondlane  
Standard Development Officer  
Eswatini Standard Authority  
Matsapha

Mrs Georgina Shabangu  
Senior Quality Systems Officer (Technical Regulations)  
Ministry of Commerce, Industry and Trade  
Manzini

Mrs Lindiwe Tsabedze-sibanyoni  
Programme Manager  
Ministry of Health  
Mbabane

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

Mr Sebastian Goux  
Deputy Head of Unit  
European Commission  
Brussels

Ms Stephanie Bodenbach  
Administrator  
European Commission  
Brussels

Ms Judit Krommer  
Administrator  
European Commission  
Brussels

Ms Fruzsina Nyemecz  
Administrator  
European Commission  
Brussels

#### **FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA**

Ms Anna Lemström  
Senior Officer, Food Policy  
Ministry of Agriculture and Forestry

#### **FRANCE - FRANCIA**

Ms Alice Stengel  
Responsable du secteur de l'alimentation particulière  
Ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique  
Paris

Mrs Louise Dangy  
Point de contact national  
SGAE  
Paris

#### **GAMBIA - GAMBIE**

Ms Lalia Jawara  
Codec Contact Point  
Food Safety & Quality Authority of the Gambia  
Banjul

#### **GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA**

Dr Anke Weissenborn  
German Federal Institute of Risk Assessment (BfR)  
Berlin

Mrs Tatjana Drewitz  
Federal Office of Consumer Protection  
and Food Safety (BVL)  
Berlin

Dr Britta Nagl  
Federal Ministry of Food and Agriculture (BMEL)  
Berlin

Mrs Jana Steindl  
Max Rubner-Institut, Federal Research Institute  
of Nutrition and Food  
Karlsruhe

#### **GHANA**

Ms Maria Aba Lovelace-johnson  
Chief Regulatory Officer  
Food and Drugs Authority  
Accra

Prof Seth Adu-afarwuah  
Professor  
University of Ghana  
Accra

Ms Lilian Kabukuor Manor  
Scientific Officer  
Ghana Standards Authority  
Accra

Mrs Margaret Mary Tohouenou  
Regulatory & Scientific Affairs Manager  
Nestlé Ghana  
Accra

#### **GREECE - GRÈCE - GRECIA**

Ms Afrodite Voulgari  
Head of Particular Nutrition, Food Supplements &  
Biocides  
National Organization for Medicines  
Athens

#### **GRENADA - GRENADE - GRANADA**

Mrs Lydia Browne  
Executive Secretary  
Grenada Food & Nutrition Council  
St. Georges

Mr Sidoni Frank  
Administrative Officer  
Grenada Food & Nutrition Council  
St. Georges

#### **GUATEMALA**

Mrs Cristina Del Rosario Aguilar Guillén  
Asesora en Asuntos Científicos Nutricionales  
Gremial de Alimentos y Bebidas Cámara de Industria  
Guatemala

Mrs Sonia Pamela Castillo De Martínez  
Asesora Asuntos Técnicos Regulatorios  
Gremial de Alimentos y Bebidas  
Cámara de Industria, Guatemala

Mrs Andrea Pereira Medrano  
Especialista Asuntos Regulatorios y Científicos  
Cámara de Industria de Guatemala  
Guatemala

Mrs Úrsula Ixmucané Quintana Chavarría  
Asesora Técnica  
CACIF  
Guatemala

#### **GUYANA**

Mr Robert Ross  
Quality Manager  
Guyana Manufacturers and Services Association

#### **HONDURAS**

Ms Elsa Barrientos  
Expert  
Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán  
Tegucigalpa

Ms Andrea Jhoana Rivera  
Expert  
Agencia de Regulación Sanitaria  
Tegucigalpa

#### **HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA**

Ms Ildikó Bálint  
Registration Referent  
National Institute of Pharmacy and Nutrition  
Budapest

Dr Judit Beczéné Kiss  
Registration Referent  
National Institute of Pharmacy and Nutrition  
Budapest

Dr Márta Horacsek  
Head of Department  
National Institute of Pharmacy and Nutrition  
Budapest

Ms Judit Lippainé Fekete  
Registration Referent  
National Institute of Pharmacy and Nutrition  
Budapest

Ms Judit Susán  
Registration Referent  
National Institute of Pharmacy and Nutrition  
Budapest

#### **INDIA - INDE**

Ms Aditi Das Rout  
Joint Secretary & Chair CCG-7  
Ministry of Women and Child Development

Mr Ganesh Vishweshwar Bhat  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Dr Anantha Narayana Db  
Expert Member  
Indian Pharmacopeia Commission, Bengaluru

Dr Usha Dharmaraj  
Sr. Technical Officer  
CSIR-Central Food Technological Research Institute  
Mysuru

Ms Shalini Gupta  
Assistant Technical Adviser  
Ministry of Women and Child Development

Dr B. Santosh Kumar  
Scientist-C  
ICMR-National Institute of Nutrition

Dr Sutapa S Mukherjee  
Joint Technical Adviser  
Ministry of Women and Child Development

Dr Bhaskar N  
Advisor  
FSSAI

Dr Prabashankar P  
Senior Principal Scientist & Head  
CSIR-Central Food Technological Research Institute

Dr G Bhanuprakash Reddy  
Scientist-G and Head, Biochemistry Division  
ICMR-National Institute of Nutrition, Hyderabad

Dr Jasvir Singh  
Representative Federation of Indian Chambers of  
Commerce & Industries  
New Delhi

Ms Dhanya Suresh  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
New Delhi

Dr Dhanesh V  
Technical Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
Delhi

#### **INDONESIA - INDONÉSIE**

Mrs Yusra Egayanti  
Coordinator for certain food standardization  
Indonesian Food and Drug Authority  
Jakarta

Mrs Bety Wahyu Hapsari  
Secretariat of the Codex Contact Point of Indonesia  
National Standardization Agency of Indonesia  
Jakarta

Mrs Pratiwi Yuniarti Martoyo  
Sub Coordinator for Standardization of Foods for  
Special Nutritional Uses  
Indonesian Food and Drug Authority  
Central Jakarta

Dr Hera Nurlita  
Sub Coord Quality of Nutrition  
Ministry of Health Indonesia  
Jakarta

Mrs Ati Widya Perana  
Sub Coordinator for Standardization of Claim and  
Nutrition Information  
Indonesian Food and Drug Authority  
Central Jakarta

Ms Destriani Sanjaya Pinem  
Food Standardization Officer  
Indonesian Food and Drug Authority  
Central Jakarta

Mrs Yeni Restiani  
Coordinator of Raw Material, Food Category, Food  
Labelling, and Food Standard Harmonization  
Indonesian Food and Drug Authority  
Central Jakarta

Mrs Fenta Yanuwati Sandiko  
Indonesia Position  
Asosiasi Perusahaan Produk berNutrisi untuk Ibu dan  
Anak (APPNIA)  
South Jakarta

Dr Prima Sehanputri  
Committee  
The Indonesian Food and Beverages Association  
South Jakarta

Mrs Dyah Setyowati  
Sub Coordinator for Standardization of Food Product  
Information and Food Standard Harmonization  
Indonesian Food and Drug Authority  
Central Jakarta

Ms Tetty H. Sihombing  
Indonesia FDA

Prof Damayanti Rusli Sjarif  
Professor in Pediatrics Nutrition and Metabolic  
Diseases  
Faculty of Medicine Universitas Indonesia  
Jakarta Selatan

Dr Klara Yuliarti  
Lecturer in Pediatric Nutrition and Metabolic Disease  
Department of Pediatrics Cipto Mangunkusumo  
National General Hospital/Faculty of Medicine  
University of Indonesia  
Central Jakarta

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

Mrs Farahnaz Ghollasi Moud  
Codex Contact Point  
Iranian National Standardization Organization (INSO)  
Tehran

Mr Kianoush Rezaei  
Member National Committee of CCFNSDU  
Private sector

Mrs Samaneh Eghtedari  
Expert of Codex Group in Iran  
Iranian National Standards Organization (INSO)  
Tehran

Mr Nader Karimian Khosroshahi  
Member National Committee of CCFNSDU  
Food & Drug Organization of MoH

Mrs Nastaran Miri  
Member National Committee of CCFNSDU  
Food & Drug Organization of MoH

Mrs Parinaz Parsa  
Member National Committee of CCFL  
Private sector

Mrs Samireh Sabah  
Member Committee  
Food & Drug Organization of MoH

Mr Hany Tahvilzade  
Expert  
Private sector  
Teheran

**IRAQ**

Dr Hadi Hashem Hussein  
Supplying Department Manager  
Ministry of Agriculture  
Baghdad

Ms Borooj Mohammed  
Director of Women Empowerment department  
Ministry of Agriculture  
Baghdad

**IRELAND - IRLANDE - IRLANDA**

Dr Mary Flynn  
Chief Specialist Public Health Nutrition  
Food Safety Authority of Ireland  
Dublin

Ms Orla Curtis-davis  
Placement Student  
Food Safety Authority of Ireland  
Dublin

Ms Oonagh Lyons  
Technical Executive  
Food Safety Authority of Ireland  
Dublin

Ms Grace MCGovern  
Placement Student  
Food Safety Authority of Ireland  
Dublin

**JAPAN - JAPON - JAPÓN**

Mr Tsuyoshi Arai  
Deputy Director  
Consumer Affairs Agency  
Tokyo

Dr Tsuyoshi Chiba  
Chief of Department  
National Institute of Health and Nutrition,  
National Institutes of Biomedical Innovation, Health and  
Nutrition  
Tokyo

Ms Ai Hoshikawa  
Assistant Manager  
Consumer Affairs Agency  
Tokyo

Ms Manami Igata  
Technical Officer  
Consumer Affairs Agency  
Tokyo

Ms Mitsuko Imai  
Deputy Director, Office of International Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Tokyo

Mr Manato Ebina  
Technical Officer, Office of International Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Tokyo

Dr Rin Ogiya  
Director, Office of International Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
Tokyo

Ms Aya Orito-nozawa  
Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Tokyo

Dr Masafumi Saito  
Deputy Director  
Consumer Affairs Agency  
Tokyo

Dr Kaori Yamamoto  
Assistant Manager  
Consumer Affairs Agency  
Tokyo

**JORDAN - JORDANIE - JORDANIA**

Eng Adnan Azaizeh  
Head of Special Food and Athletes Food Department  
JFDA  
Amman

Eng Rana Mandoob Obeidat  
Nutritionist at Athletes and Special Foods Division  
Jordan Food and Drug Administration/ Jordan  
Amman

Eng Adma Khalid Waqfi  
Head of Food for Special Use Division  
JFDA  
Amman

**KAZAKHSTAN - KAZAJSTÁN**

Ms Zhanar Tolysbayeva  
expert on hygiene of nutrition  
Ministry of Healthcare the Republic of Kazakhstan  
Nur-Sultan

**KENYA**

Mr Peter Mutua  
Manager, Food Standards  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Dr George Abong  
Senior Lecturer  
University of Nairobi  
Nairobi

Mr Leonard Kimtai  
Food Safety Officer  
Ministry of Health

Ms Maryann Kindiki  
Manager, National Codex Contact Point  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Mr Danset Moranga  
Senior Standards Officer  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Ms Brendah Obura  
Head of Food Safety Unit  
Ministry of Health

Mr James Ojiambo Olumbe  
Manager, Regulatory and Scientific Affairs  
Nestle Kenya  
Nairobi

Ms Alice Tumbo  
Senior Trade Officer  
Ministry of Industrialization and Enterprise Development

**KUWAIT - KOWEÏT**

Mrs Hanan Abbas  
Nutritionist  
Public Authority of Food and Nutrition

Mrs Latifa Al-ghanim  
Nutritionist  
Public Authority of Food and Nutrition

Mrs Maryam Al-najjar  
Nutrition Technician  
Public Authority for Food and Nutrition  
Kuwait

Dr Mona Alsumaie  
Director Community Nutrition, Promotion Administration  
Public Authority of Food and Nutrition  
Mubarak Alkabeer

Mrs Elaf Ashraf  
Nutritionist  
Public Authority of Food and Nutrition

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC REPUBLIC –  
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE POPULAIRE LAO -  
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**

Dr Khamseng Philavong  
Deputy Director  
Ministry of Health, Lao PDR  
Vientiane

Mrs Viengxay Vansilalom  
Deputy Director General  
Ministry of Public Health  
Vientiane capital

**LATVIA - LETTONIE - LETONIA**

Ms Inara Cine  
Senior Officer  
Ministry of Agriculture of Latvia  
Riga

**LEBANON - LIBAN - LÍBANO**

Ms Rita El Murr  
Danone Lebanon  
Beirut

Ms Maya Makhoul  
Agro Food Department  
Ministry of Agriculture  
Beirut

Mrs Cecile Obeid  
Head of Division  
The Lebanese Standards Institution-LIBNOR  
Beirut

Ms Christelle Oueijan  
St Georges Hospital  
Beirut

**LITHUANIA - LITUANIE - LITUANIA**

Mrs Ieva Gudanaviciene  
Chief expert of Health Promotion Division  
Ministry of Health of Lithuania  
Vilnius

**MADAGASCAR**

Dr Vonimihaingo Ramarason Rakotosamimanana  
Spécialiste en Evaluation Sensorielle  
Centre National de la Recherche Appliquée au  
Développement Rural  
Antananarivo

**MALAWI**

Mr Fred Sikwese  
Director of Standards Development  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

Ms Mercy Mfunne  
Standards Officer  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

Mr Justin Onani  
Senior Standards Officer  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

**MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**

Ms Norrani Eksan  
Director of Compliance and Industrial Development  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Zailina Abdul Majid  
Deputy Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Zalma Abdul Razak  
Director  
Ministry of Health Malaysia  
Putrajaya

Mr Ali Muzammil Abdullah  
Regulatory Affairs and Policy Director  
Mead Johnson Nutrition (Malaysia) Sdn Bhd  
Kuala Lumpur

Ms Siti Dinie Syazwani Azlam  
Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Putrajaya

Ms Sarafhana Dollah  
Senior Executive  
Malaysian Palm Oil Council  
Selangor

Ms Keh Yun, Katherine Khoo  
Manager  
FMM MAFMAG  
Selangor

Ms Nurul Hidayati Mohd Nasir  
Senior Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Putrajaya

Ms Noor Ul-aziha Muhammad  
Senior Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Dr Kanga Rani Selvaduray  
Head Of Unit  
Product Development and Advisory Services Division,  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
Selangor

Ms Fatimah Sulong  
Senior Principal Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Megawati Suzari  
Npd, Scientific & Reg. Affairs Director  
FMM MAFMAG  
Selangor

Dr E Siong Tee  
Nutrition Consultant  
TES Nutrihealth Strategic Consultancy  
Selangor

Dr Phooi Tee Voon  
Group Leader, Lipid Nutrition  
Malaysian Palm Oil Board  
Selangor

Ms Norazlinda Zainal Abidin  
Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Norlida Zulkafly  
Principal Assistant Director  
Ministry of Health Malaysia  
Wilayah Persekutuan Putrajaya

Ms Noraisyah Zulkawi  
Manager  
Malaysian Palm Oil Council  
Selangor

**MALI - MALÍ**

Mr Mahmoud Camara  
Chargé du Service Central de Liaison du Codex pour le Mali  
Département Nutrition et Sécurité Sanitaire des Aliments/Institut National de Santé Publique  
Bamako

**MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO**

Mrs Maria Guadalupe Arizmendi Ramírez  
Verificador/ Dictaminador Especializado  
COFEPRIS  
CDMX

Mrs María Elena Palafox López  
Verificador/ Dictaminador Sanitario  
COFEPRIS, Secretaría de Salud  
CDMX

Mrs Ivonne Ramírez - Silva  
Investigador en Ciencias Médicas  
Instituto Nacional de Salud Pública  
CDMX

Mrs Isela Núñez Barrera  
Jefe del servicio de Nutrición y Nutrición Parenteral  
Hospital Infantil de México Federico Gomez, Secretaría de Salud  
CDMX

Mrs Magda Cristina García Domínguez  
Representante  
CANILEC (Cámara Nacional de Industriales de la leche)  
CDMX

Mr Esteban Manrique De Lara  
Representante  
Cámara Nacional de Industriales de la Leche (CANILEC)  
CDMX

Mr Alfonso Moncada Jiménez  
Representante  
Cámara Nacional de Industriales de la leche  
CDMX

Mrs Xochitl Morales Macedo  
Representante de Codex CANILEC-CFFI  
CANILEC Cámara Nacional de Industriales de la Leche  
CDMX

Mr Rafael Ponce De León Barajas  
Vice-Presidente de la Comisión de Fabricantes y distribuidores de Fórmulas Infantiles  
Cámara Nacional de Industriales de la Leche/CFFI  
CDMX

Mr Ernesto Octavio Salinas Gómezroel  
Vicepresidente Comisión de Alimentos y Bebidas  
CONCAMIN – Confederación de Cámaras Industriales  
de México  
CDMX

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

Pr. Mouane Nezha  
Head of Gastroenterology Nutrition Department  
Academic Children Hospital-Mohammed V University  
President of Gastroenterosociety SMGENP  
Rabat

Prof Youssef Aboussaleh  
Professor and Researcher / General Secretary of the  
Moroccan Nutrition Society  
Ibn Tofail University / Moroccan Nutrition Society  
Kenitra

Dr Nawal Bentahila  
Presidente  
Association marocaine de nutrition infantile  
Casablanca

Prof Abdellatif Bour  
President of Moroccan Society of Nutrition (SMN)  
Moroccan Society of Nutrition (SMN)  
Rabat

Ms Khadija Kadiri  
PCC Maroc  
ONSSA  
Rabat

Eng Bouchra Messaoudi  
Cadre au Service de la Normalisation et Codex  
Alimentarius  
Office national de la sécurité sanitaire des produits  
alimentaires  
Rabat

Eng Tannaoui Mohamed  
Chef de la Section Agricole  
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches  
Chimiques  
Casablanca

Eng Karom Mohamed El Mahdi  
Ingénieur en Industrie Agro-alimentaire  
ONSSA  
Rabat

Dr Samah Tahri  
Veterinarian  
ONSSA  
Rabat

#### **NEPAL - NÉPAL**

Dr Matina Joshi Vaidya  
Director General  
Department of Food Technology and Quality Control,  
Ministry of Agriculture and Livestock Development  
Kathmandu

Mr Sanjay Bhandari  
Senior Food Research Officer  
Ministry of Agriculture and Livestock Development  
Kathmandu

Dr Huma Kumari Bokkhim  
Senior Food Research Officer  
Ministry of Agriculture and Livestock Development  
Kathmandu

Mr Suman Dhital  
Senior Food Research Officer  
Ministry of Agriculture and Livestock Development  
Kathmandu

Mr Hemanta Gautam  
Senior Food Research Officer  
Ministry of Agriculture and Livestock Development  
Kathmandu

Mr Kishor Khatri  
Senior Food Research Officer  
Department of Food Technology and Quality Control,  
Ministry of Agriculture and Livestock Development  
Kathmandu

Mr Mohan Krishna Maharjan  
Senior Food Research Officer  
Ministry of Agriculture and Livestock Development  
Kathmandu

Ms Nisha Sharma  
Research Manager  
Helen Keller Intl  
Lalitpur

Dr Atul Upadhyay  
Chief Executive Officer  
Baliyo Nepal Nutrition Initiative  
Kathmandu

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

Mrs Erika Smale  
Senior Policy Advisor  
Ministry of Health, Welfare and Sports  
The Hague

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

Ms Jenny Reid  
Manager, Market Access  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Mrs Charlotte Channer  
Market Access Counsellor  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Ms Kati Laitinen  
Specialist Adviser  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Ms Michelle Gibbs  
Senior Adviser  
Ministry for Primary Industries  
Wellington

Mr Raj Rajasekar  
Senior Programme Manager  
Codex Coordinator and Contact Point for New Zealand  
Wellington

Ms Lisa Ralph  
Senior Policy Analyst  
Ministry for Primary Industries

Ms Dianne Lowry  
Regulatory and Technical Liaison Manager  
Dairy Goat Co-operative (NZ) Ltd  
Hamilton

Ms Jenny Campbell  
Senior Regulatory Manager  
Fonterra Co-operative Group Ltd  
Auckland

Ms Carole Inkster  
Policy & Regulatory Director  
Food and Grocery Council

#### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Mr Julius Adekunle Adanlawo  
Assistant Chief Agricultural Officer  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
Abuja

Mrs Eva Obiageli Edwards  
Deputy Director  
National Agency for Food and Drug Administration and  
Control (NAFDAC)  
Lagos

Mrs Igwe Lilian Onyinyechi  
Chief Regulatory Officer  
National Agency for Food and Drug Administration and  
Control (NAFDAC)  
Minna

Ms Philomina Ngozi Nwobosi  
Assistant Chief Scientific Officer  
Federal Ministry of Health  
Abuja

Mrs Sherifat Abidemi Olabode  
Principal Scientific Officer  
Federal Ministry of Science and Technology  
Abuja

Dr Rasaq Oyinloye Oyeleke  
Deputy Director  
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development  
Abuja

Mrs Moradeke Toyosi Oyetola  
Assistant Chief Scientific Officer  
Federal Ministry of Science, Technology and Innovation  
Abuja

#### **NORTH MACEDONIA - MACÉDOINE DU NORD - MACEDONIA DEL NORTE**

Mrs Sonja Kushevska  
Head of Unit for Food supplements, additives, food for  
particular nutritional purposes and fortified food  
Food and Veterinary Agency  
Skopje

Mr Boshko Stojkoski  
Associate in Unit for food supplements, additives, food  
for particular nutritional purposes and fortified food  
Food and Veterinary Agency  
Skopje

#### **NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA**

Mrs Svanhild Vaskinn  
Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
Oslo

Mrs Gry Hay  
Senior Adviser, Dr. Philos  
Norwegian Directorate of Health  
Oslo

#### **OMAN - OMÁN**

Mrs Nawal Al-abri  
Head of Section of Specification of Food and  
Agricultural Products  
Ministry of Commerce and Industry & Investment  
Promotion  
Muscat

#### **PANAMA - PANAMÁ**

Eng Joseph Gallardo  
Ingeniero de Alimentos / Punto de Contacto Codex  
Ministerio de Comercio e Industrias  
Panamá

Mrs Leticia De Núñez  
Jefa de la Sección de Análisis de Alimentos y Bebidas  
del Instituto Especializado de Análisis  
Universidad de Panamá  
Panamá

Ms Elka González  
Nutricionista  
OPS - Panamá  
Panamá

Eng Rafael Gutierrez  
Asuntos Regulatorios y Científicos  
Sindicato de Industriales de Panamá  
Panamá

Ms Nilka López  
Nutricionista Dietista  
Ministerio de Salud  
Panamá

Eng Omaris Vergara  
Directora de la Escuela de Ciencias y Tecnología de  
Alimentos  
UP (Universidad de Panamá)  
Panama

#### **PARAGUAY**

Mr Alberto Francisco Bareiro Arce  
Coordinador de Asuntos Regulatorios  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición del  
Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
Asunción

Prof María Eugenia Alvarenga Torres  
Técnica  
INAN  
Asunción

Mrs Librada Gamarra  
Técnica  
CEPALI  
Asunción

Ms María Inés Ibarra Colmán  
Codex Contact Point  
Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y  
Metrología - INTN  
Asunción

Mr Carlos Insfran  
Técnico  
UIP  
Asunción

Prof Marizela López Cattebeke  
Técnica  
INAN  
Asunción



Prof Zuny Mabel Zarza De Riquelme  
Técnica  
Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)  
Asunción

#### **PERU - PÉROU - PERÚ**

Mr Jorge Torres Chocce  
Coordinador Titular de la Comisión Técnica de  
Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales  
INACAL  
Lima

Q.F. Sara Arangurí Alcántara  
Asesora en Asuntos Regulatorios  
E&S Asesores Asociados S.A.C  
Lima

Mr Iván Gómez Sánchez  
Asesor Colegio Nutricionistas  
Instituto Nacional de Salud  
Lima

Mr Diana Rodríguez Castillo  
Miembro  
Abbot Laboratorios S.A.  
Lima

Mrs Patricia Velarde Delgado  
Secretaria de la Comisión Técnica de Nutrición y  
Alimentos para Regímenes Especiales del Codex  
Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - Instituto  
Nacional de Salud Perú  
Lima

#### **PHILIPPINES - FILIPINAS**

Ms Helena S. Alcaraz  
Chief, Licensing and Registration Division  
Center for Food Regulation and Research  
Food and Drug Administration

Ms Joan Marie Alcazar  
Member, SCNFSDU  
Food and Drug Administration-Department of Health

Ms Ria Badiola  
Member, SCNFSDU  
Philippine Chamber of Food Manufacturers, Inc.

Ms Geonna Marice Santos  
Member, SCNFSDU  
Food and Drug Administration-Department of Health

#### **POLAND - POLOGNE - POLONIA**

Dr Katarzyna Stos  
Head of Unit  
National Institute of Public Health - National Research  
Institute  
Warsaw

Mrs Anna Janasik  
Expert  
Agricultural and Food Quality Inspection  
Warsaw

#### **PORTUGAL**

Eng Cristina Gardner Marques  
Senior Technician  
Directorate-General for Food and Veterinary (DGAV)  
Lisboa

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

Ms Hyun-jung Kim  
Deputy Director  
Health Functional Food policy Division  
Food Safety Policy Bureau  
Ministry of Food and Drug Safety  
ChungCheongBuk-Do

Ms Youngsin Kim  
Codex Researcher  
Ministry of Food and Drug Safety  
ChungCheongBuk-Do

Prof Yoo Kyoung Park  
Professor  
Kyung Hee University  
Yong-in

Ms Jin Hyang Suh  
Scientific Officer  
Food Safety Strategy Development TF  
Food Safety Policy Bureau  
Ministry of Food and Drug Safety  
ChungCheongBuk-Do

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

Ms Anna Koroleva  
Consultant  
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights  
Protection and Human Well-being

Mr Dmitriy Miklin  
Regulatory Affairs Expert  
Consumer Market Participants Union  
Moscow

Mr Alexey Petrenko  
Expert  
Consumer Market Participants Union  
Moscow

Mrs Veronika Vysotskaya  
Expert  
Consumer Market Participants Union  
Moscow

#### **RWANDA**

Ms Gaelle Ingabire  
Product Development  
Africa Improved Foods

Mr Justin Manzi Muhire  
Analyst  
Rwanda Food and Drugs Authority

Mr Paul Mbonyi  
Manager  
ADECOR  
Kigali

Mr Peter Mugisha  
Food Safety Team Leader  
Radisson Blu and Convention Center

Mr Emmanuel Munezero  
Products and Technology Development Specialist  
National Industrial Research Development Agency

Mr Herve Mwizerwa  
Specialist  
National Agricultural Export Development Board

Mr Jerome Ndahimana  
Ag. Director of Food and Agriculture, Chemistry,  
Environment, Services Unit  
Rwanda Standards Board

Mr Moses Ndayisenga  
Production and Quality Manager  
Minimex

Mr Diogene Ngezahayo  
Specialist  
Rwanda Food and Drug Authority

Dr Margueritte Niyibituronsa  
Senior Researcher  
Rwanda Agriculture and Animal Resources  
Development Board

Ms Rosine Niyonshuti  
Codex Contact Point  
Rwanda Standards Board

#### **SAINT LUCIA - SAINTE LUCIE - SANTA LUCÍA**

Mrs Tzarmallah Haynes-joseph  
Head of Department  
Saint Lucia Bureau of Standards  
Castries

Ms Lisa Hunt  
Chief Nutritionist  
Ministry of Health, Wellness and Elderly Affairs  
Castries

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

Ms Hind Alajaji  
Standard and Regulation Specialist  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

Mr Abdulaziz Alangaree  
Risk Assessment Expert  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

Mr Fahad Albadr  
Senior Scientific Evaluation Specialist II  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

Mrs Tagreed Alfuraih  
Senior Specifications and Regulations Specialist II  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

Mrs Rawan Alobaid  
Senior Standards and Food Evaluation Specialist  
Saudi Food and Drug Authority  
Riyadh

#### **SENEGAL - SÉNÉGAL**

Dr Maty Diagne Camara  
Chef de Division  
Direction Générale de la Santé  
Dakar

Dr Femi Mama Ba  
Chef d'unité  
Laboratoire de nutrition

Dr Nafissatou Ba  
Spécialiste nutrition  
Conseil national de développement de la nutrition

Mrs Sokhna Diao  
Expert ssa  
Laboratoire de chimie analytique  
Dakar

Dr Ndeye Fatou Ndiaye  
Directrice de la nutrition  
Institut de technologie alimentaire

Mr Seydou Ndiaye  
Coordinateur nutrition  
Sun scaling up nutrition

Prof Mohamadou Guelaye Sall  
Expert ssa  
UCAD  
Dakar

#### **SINGAPORE - SINGAPOUR - SINGAPUR**

Ms Peik Ching Seah  
Deputy Director  
Singapore Food Agency

Ms Giovanni Jacob  
Senior Manager  
Health Promotion Board

Ms Melissa Koh  
Senior Manager  
Health Promotion Board

Ms Mui Lee Neo  
Assistant Director  
Singapore Food Agency

#### **SLOVAKIA - SLOVAQUIE - ESLOVAQUIA**

Dr Iveta Trusková, Md  
Head of Section  
Public Health Authority of the Slovak Republic  
Bratislava

#### **SLOVENIA - SLOVÉNIE - ESLOVENIA**

Mr Dušan Josar  
Attaché for Public Health and Health Care  
Ministry of foreign affairs  
Brussels

Ms Mona Lepadatu  
Political Administrator  
Council of the European Union, General Secretariat  
Brussels

Ms Iwona Piechowiak  
Political Administrator  
Council of the European Union, General Secretariat  
Brussels

Ms Marjeta Recek  
Secretary  
Ministry of Health  
Ljubljana

Ms Paula Rieke Pickert  
Trainee  
Council of the European Union, General Secretariat  
Brussels

#### **SOLOMON ISLANDS - SALOMON, ILES - SALOMÓN, ISLAS**

Mr Mark Arimalanga  
CCP/Food Safety Officer  
Ministry of Health and Medical Services  
Honiara

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

Mrs Nolene Naicker  
Assistant Director: Nutrition  
Department of Health  
Pretoria

Mrs Zandile Kubeka  
Assistant Director: Nutrition  
Department of Health  
Pretoria

Mr Malose Daniel Matlala  
Deputy Director: Inter-Agency Liaison and Regulatory  
Nutrition  
Department of Health  
Pretoria

**SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA**

Dr Álvaro Rol Rúa  
Técnico Superior  
Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición  
(AESAN)-Ministerio de Consumo  
Madrid

**SRI LANKA**

Dr Udari Mambulage  
Consultant Community Physician  
Ministry of Health  
Colombo 10

Dr Vithanage Thilak Sisira Kumara Siriwardana  
Director, Environmental & Occupational Health and  
Food safety  
Ministry of Health  
Colombo

**LIBYA - LIBYE - LIBIA**

Dr Emhemmed Khsheba  
senior pharmacist  
Medical supplier  
Tripoli

**SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Mr Isam Siddig  
Food Chemist  
Dae Savana company  
Khartoum

**SWEDEN - SUÈDE - SUECIA**

Ms Cecilia Wanhainen  
Principal Regulatory Officer  
Swedish Food Agency  
Uppsala

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mr Didier Lusuardi  
Scientific Officer  
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
Bern

**THAILAND - THÁILANDE - TAILANDIA**

Dr Umaporn Suthutvoravut  
Associate professor, Department of Pediatrics  
Faculty of Medicine Ramathibodi Hospital, Mahidol  
University  
Bangkok

Prof Nalinee Chongviriyaphan  
President of Nutrition Association of Thailand  
Nutrition Association of Thailand  
Bangkok

Dr Saipin Chotivichien  
Director, Bureau of Nutrition  
Department of Health, Ministry of Public Health  
Nonthaburi

Dr Songkhla Chulakasian  
Veterinary Officer, Office of Standard Development  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Mayuree Ditmetharaj  
Food and Drug Technical Officer, Senior Professional  
level  
Food and Drug Administration, Thailand  
Nonthaburi

Mr Thananant Hakkayananda  
Member of Food Processing Industry club  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

Dr Pichet Itkor  
Vice Chairman, Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

Ms Nathaya Juengjamroenkij  
Member of Food Processing Industry club  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

Ms Sanida Khoonpanich  
Standards Officer, Professional Level, Office of  
Standard Development  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Mrs Jintana Kitcharoenwong  
Medical Scientist, Senior Profession Level  
Ministry of Public Health  
Nonthaburi

Ms Nongsuda Mongkolsmai  
Member of Food Processing Industry Club  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

Ms Kittiporn Phuangsuk  
Standards Officer, Practitioner Level, Office of Standard  
Development  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives  
Bangkok

Ms Sirirat Preecha  
Food and Drug Technical Officer, Practitioner Level  
Food and Drug Administration, Thailand  
Nonthaburi

Ms Chanikan Thanupitak  
Trade and Technical Manager of Fisheries Products  
Thai Food Processors' Association  
Bangkok

Ms Kanlaya Thiangtrong  
Member of Food Processing Industry club  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

Ms Kanlaya Thiangtrong  
Member of Food Processing Industry club  
The Federation of Thai Industries  
Bangkok

**TRINIDAD AND TOBAGO - TRINITÉ-ET-TOBAGO -  
TRINIDAD Y TABAGO**

Ms Michelle Ash  
Chief Nutritionist & Head of Department  
Nutrition & Metabolism Division Ministry of Health  
Trinidad

Ms Claudette Jordan-john  
Director, Consumer Guidance & Protection (Ag.)  
Ministry of Trade and Industry  
Port-of-Spain

Mrs Adrienne Steward  
Standard Officer II  
Ministry of Trade  
Macoya

**TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ**

Eng Narjes Maslah Hammar  
Directrice Générale  
Centre Technique de l'agro-alimentaire  
Tunis

Mrs Monia Bouktif  
Sous directrice  
Ministère de la santé  
Tunis

**TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA**

Mr Dursun Kodaz  
Food Engineer  
The Ministry of Agriculture and Forestry  
Ankara

Mrs M. Emel Molla  
Working Group Manager  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Ankara

**UGANDA - OUGANDA**

Mrs Irene Mwesigwa  
Principal Food Safety Officer  
National Drug Authority  
Kampala Uganda

Ms Sarah Ngalombi  
Senior Nutritionist  
Ministry of Health  
Kampala

Dr Jacent Asiiimwe  
Lecturer  
Kyambogo University  
Kampala

Ms Lucy Atim  
Inspector  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Ms Ruth Awio  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Harish Bhuptani  
Chairman  
Maama Care Foundation  
Kampala

Mrs Harriet Ddmbya  
Quality Assurance Officer  
Hariss International Limited  
Kampala

Ms Rehema Meeme  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro  
Principal Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Dr Robert Mugabi  
Lecturer  
Makerere University  
Kampala

Ms Mary Nakibuuka  
Senior Analyst  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Ms Lilliane Namirembe  
Senior Analyst  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Mr Brian Rwabwogo  
Managing Director  
RECO - Industries  
Kampala

Mr Collins Wafula  
Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

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

Ms Sara Abdulla  
Food Safety Department  
Shjmun

Ms Alia Abu Ghoush  
Abbott Laboratories

Mr Eyad Attari  
Head of Regulatory and Scientific Affairs  
Fonterra

Mr Hossam Kadry  
Manager, Laboratories Section  
Ras al Khaimah Municipality

Ms Asma Mohamed  
Microbial Analyst  
ShjMun

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

Ms Chloe Dedryver  
Policy Advisor  
Department of Health and Social Care

Mr Ahmed Ghelle  
Policy Advisor  
Department for Environment, Food & Rural Affairs

Ms Bethany Knowles  
Senior Policy Advisor  
Department of Health and Social Care

Ms Hannah Koffman  
Policy Advisor  
Department of Health and Social Care

Mr Steve Wearne  
Chairperson of Codex Alimentarius Commission  
Food Standards Agency

Mrs Debby Webb  
Head of Nutrition Legislation  
Department of Health and Social Care  
London

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA –  
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE –  
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Mr Lawrence Chenge  
Ag. Head Agriculture and Food Standards  
Tanzania Bureau of Standards  
Dar es Salaam

Dr Lilian Daniel  
Lecturer  
University of Dar es Salaam

Mr John Wanjala Faustine  
Officer  
Government Chemist Laboratory Authority  
Dar es Salaam

Mrs Arabia Makame Haji  
Standards Officer - Food  
Zanzibar Bureau of Standards  
Zanzibar

Ms Stephanie Silas Kaaya  
Standards Officer  
Tanzania Bureau of Standards  
Dar es Salaam

Prof Joyce Kinabo  
University Professor  
Sokoine University of Agriculture (SUA)  
Dar es Salaam

Ms Elizabeth Lyimo  
Researcher  
Tanzania Food and Nutrition Centre

Ms Nietiwe Peter  
Officer  
Cereals and other produce Board of Tanzania

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

Dr Douglas Balentine  
Senior Science Advisor International Nutrition Policy  
U.S. Food and Drug Administration  
College Park, MD

Ms Erin Boyd  
Nutrition Advisor  
USAID  
Walpole, MA

Ms Caitlyn Cackoski  
Senior Trade Advisor  
Foreign Agricultural Service  
Washington, DC

Ms Judy Canahuati  
Nutrition Advisor  
USAID  
Columbia, MD

Dr Carolyn Chung  
Nutritionist  
U.S. Food and Drug Administration  
College Park, MD

Mr Ray Devirgiliis  
Global Regulatory Policy Manager  
Reckitt  
Washington, DC

Mr Nicholas Gardner  
Vice President, Codex and International Regulatory  
Affairs  
U.S. Dairy Export Council  
Arlington, VA

Ms Kristen Hendricks  
International Issues Analyst  
U.S. Codex Office  
Washington, DC

Dr Pamela Pehrsson  
Research Leader  
ARS-Nutrient Data Laboratory  
Beltsville

Dr Rufino Perez  
Senior Food Technology Advisor  
USAID  
Wheeling, IL

Dr Eric Stevens  
International Policy Analyst  
U.S. Food and Drug Administration  
College Park, MD

Mr Richard White  
Consultant  
Corn Refiners Association  
Bradenton, FL

**URUGUAY**

Mrs Ximena Moratorio  
Ministerio de Salud Pública  
Montevideo

**VENEZUELA (BOLIVARIAN REPUBLIC OF) -  
VENEZUELA (RÉPUBLIQUE BOLIVARIENNE DU) -  
VENEZUELA (REPÚBLICA BOLIVARIANA DE)**

Mrs Roxana Abreu  
Directora  
SENCAMER  
Caracas

Mrs Joely Celis  
Especialista en el área internacional  
SENCAMER  
Caracas

Mrs Ana Duque  
Especialista  
SENCAMER  
Caracas

Ms Maybelyn Iglesias  
 Farmacéutico Jefe  
 Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria SACS

**VIET NAM**

Mrs Vu Thanh Ha  
 Officer  
 YAKULT VIET NAM Co., Ltd.  
 Hanoi

Mr Le Hoang Vinh  
 Regulatory Lead  
 Viet Nam Codex Committee  
 Ho Chi Minh City

Mr Viet Luu Le  
 Regulatory Affairs Manager  
 FrieslandCampina Viet Nam  
 Hanoi

Mrs Tran Lien  
 Officer  
 Mead Johnson Viet Nam  
 Hanoi

Mrs Thi Minh Ha Nguyen  
 Deputy Head  
 Viet Nam Codex Office  
 Hanoi

Mrs Vu Hoai Phuong Nguyen  
 Regulatory Affairs Manager  
 Nutrition & Biosciences Viet Nam  
 Ho Chi Minh

Mr Ha Quang Khoa  
 R&D Specialist  
 VINAMILK  
 Ho Chi Minh

Mr Ngo Thanh Nhan  
 R&D Manager  
 VINAMILK  
 Ho Chi Minh

Mrs Huynh Thi Ngoc Dung  
 R&D Manager  
 Viet Nam Dairy Products J. S. Co  
 Ho Chi Minh City

Mrs Nguyen Thi Thu Thuy  
 R&D Specialist  
 VINAMILK  
 Ho Chi Minh

Mrs Thi Bang Tuyet Tran  
 Regulatory Affairs Manager  
 Coca-Cola Southeast Asia Inc  
 Ho Chi Minh

Mrs Le Hoang Oanh Tran  
 Regulatory Affairs Manager  
 Nutrition & Biosciences Vietnam  
 Ho Chi Minh

Mr Tran Trong Nghia  
 R&D Specialist  
 VINAMILK  
 Ho Chi Minh

Mr Masaya Watanabe  
 Director  
 YAKULT VIET NAM Co., Ltd.  
 Ho Chi Minh

**ZAMBIA - ZAMBIE**

Dr Maputa Kamulete  
 Veterinary Officer  
 Ministry of Fisheries and Livestock  
 Lusaka

Ms Andela Kangwa  
 Nutrition Expert  
 FAO  
 LUSAKA

Ms Chipso Masodzi Mwela  
 Nutrition Officer  
 WHO  
 Lusaka

**ZIMBABWE**

Mr Fredy Chinyavanhu  
 Deputy Director Food Control  
 Ministry of Health and Childcare

**PALESTINE**

Mr Mousa Alhalayqa  
 Director of Nutrition Department  
 Ministry of Health

Mr Saleem Jayyousi  
 Head of National Codex Committee  
 Palestine Standards Institution

**OBSERVERS – OBSERVATEURS - OBSERVADORES****INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –  
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES –  
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES****AFRICAN UNION (AU)**

Mr John Opong-otoo  
Food Safety Officer  
African Union Interafrican Bureau for Animal Resources  
Nairobi

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION  
ON AGRICULTURE (IICA)**

Dr Horrys Friaca  
Agricultural Health and Food Safety Specialist  
Agricultural Health and Food Safety (AHFS/IICA)  
Washington

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –  
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES –  
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES****ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE  
DÉVELOPPEMENT DES GOMMES NATURELLES  
(AIDGUM)**

Mr Olivier Bove  
President  
AIDGUM

**ASSOCIATION FOR INTERNATIONAL PROMOTION  
OF GUMS (AIPG)**

Mr Francis Thevenet  
Scientific Adviser  
Association for International Promotion of Gums  
Hamburg

**AOAC INTERNATIONAL (AOAC)**

Mr Erik Konings  
Past President  
AOAC International

Dr Palmer Orlandi  
Deputy Executive Director  
AOAC International  
Rockville

Dr Dustin Starkey  
Regulatory Affairs  
AOAC International

Mr Darryl Sullivan  
Liaison  
AOAC International  
Rockville

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

Dr Scott Bloomer  
Director  
American Oil Chemists' Society  
Urbana

**CALORIE CONTROL COUNCIL (CCC)**

Ms Alexis Casselano  
Senior Manager, Scientific & Regulatory Affairs  
Calorie Control Council (CCC)

**EUROPEAN NETWORK OF CHILDBIRTH  
ASSOCIATIONS (ENCA)**

Ms Patti Rundall  
Global Advocacy Spokesperson  
Baby Milk Action IBFAN Global Council

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

Prof Berthold Koletzko  
Else Kröner Senior Professor of Paediatrics  
LMU University Hospitals, Munich

Dr Veronica Luque  
Serra Hunter Tenure Lecturer of Nutrition  
Universitat Rovira i Virgili, Tarragona

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

Mrs Catherine Mignot  
Member  
EU Specialty Food Ingredients

Ms Caroline Bustandi  
Member  
EU Specialty Food Ingredients

Dr Dirk Cremer  
Senior Regulatory Affairs Manager  
EU Specialty Food Ingredients  
Kaiseraugst

Mr Petr Mensik  
EU Affairs Manager  
EU Specialty Food Ingredients

Mr Stephane Pasteau  
Member  
EU Specialty Food Ingredients

Ms Christina Rudolph  
Member  
EU Specialty Food Ingredients

**EUROPEAN VEGETABLE PROTEIN ASSOCIATION (EUVEPRO)**

Ms Nuria Moreno  
Secretary General  
EUVEPRO - European Vegetable Protein Association  
Brussels

Dr Huub Scheres  
Scientific & Regulatory Advocacy, Director  
IFF

**FOODDRINKEUROPE**

Mr Dirk Jacobs  
Deputy Director General  
FoodDrinkEurope  
Bruxelles

Ms Katie Carson  
Director Global Nutrition Policy & Government  
Relations  
Royal DSM  
Bruxelles

Ms Antje Preußker  
Manager Scientific and Regulatory Affairs  
Food Federation Germany  
Berlin

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

Dr Harry Rice  
VP, Regulatory & Scientific Affairs  
GOED - Global Organization for EPA and DHA Omega-3s  
Salt Lake City

Dr J. Thomas Brenna  
Member  
GOED - Global Organization for EPA and DHA Omega-3s  
Salt Lake City

Dr Andrea Hsieh  
Member  
GOED - Global Organization for EPA and DHA Omega-3s  
Salt Lake City

**HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)**

Ms Jane Badham  
Codex Head of Delegation  
Helen Keller International  
Johannesburg  
South Africa

Ms Kelley Khamphouxay  
Head of Health and Nutrition  
Save the Children  
Vientiane  
Lao People's Democratic Republic

Dr Alissa Pries  
Senior Research Advisor, ARCH Project  
Helen Keller International  
London  
United Kingdom

Mrs Ndeye Yaga Sy  
ARCH Project Manager Senegal  
Helen Keller International  
Dakar  
Senegal

Mr Paul Zambrano  
Regional Technical Specialist  
Alive & Thrive fhi360  
Manila  
Philippines

Ms Elizabeth Zehner  
Director, ARCH Project  
Helen Keller International  
Washington DC  
United States of America

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

Ms Cynthia Rousselot  
Dir. Regulatory and Technical Affairs  
International Alliance of Dietary/Food Supplement  
Associations (IADSA)  
London

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

Ms Elisabeth Sterken  
IBFAN Codex Working Group  
International Baby Food Action Network (IBFAN)

Ms Nomajoni Ntombela  
Director IBFAN Africa  
IBFAN Africa

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

Mr Kazuo Onitake  
Senior Scientist, Department of Quality Assurance  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

Mr Yuji Gejo  
Officer  
International Co-operative Alliance  
Tokyo

**INTERNATIONAL CONFECTIONERY ASSOCIATION (ICA/IOCCC)**

Ms Paige Smoyer  
Senior Manager  
National Confectioners Association  
Washington

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

Mr Takasu Masaharu  
R&D Div  
Meiji Co., Ltd

Dr Kaori Ono  
Member  
Ajinomoto Europe SAS

Mr Keiji Takahashi  
R&D Div  
ICAAS Japan  
Tokyo

Mr Keng Ngee Teoh  
Manager  
Ajinomoto



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

Ms Joanna Skinner  
Senior Manager, Regulatory Advocacy  
The Coca-Cola Company  
Atlanta

Ms Jacqueline Dillon  
Senior Manager  
PepsiCo  
Chicago, IL

Dr Tatsuya Ehara  
Senior Research Scientist  
Morinaga Milk Industry Co., LTD  
Zama city

Mr Hidekazu Hosono  
Deputy Senior General Manager  
Suntory MONOZUKURI expert limited  
Tokyo

Dr Maia Jack  
VP, Science & Regulatory Affairs  
American Beverage Association  
Washington, DC

Ms Paivi Julkunen  
ICBA Codex Policy Advisor  
International Council of Beverages Associations  
Washington, DC

Ms Elizabeth Roark  
Nutrition Science, Policy, Engagement and  
Sustainability  
PepsiCo  
Plano, TX

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

Mr Christophe Leprêtre  
Executive Director  
ICGA - International Chewing Gum Association  
Brussels

Mrs Kirstie Canene-adams  
Senior Principal Scientist  
ICGA - International Chewing Gum Association  
Chicago

Mrs Valentina Novelli  
Group Regulatory Affairs Specialist  
Perfetti Van Melle SpA  
Lainate

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

Dr Mark Nelson  
Chair, ICGMA CCFSDU Committee  
MFN. FoodReg LLC  
Easton, MD

Ms Audrae Erickson  
VP Global External & Public Affairs  
Reckitt  
Washington, D.C.

Ms Anne-Marie Mackintosh  
Policy Nutrition Manager – Nutrition and Regulation  
Australian Food & Grocery Council  
Griffith, ACT

Ms Teresa Mastrodicasa  
Director, Nutrition Policy  
Food, Health & Consumer Products of Canada  
Mississauga, ON

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

Mrs Mélanie Grivier  
Regulatory Affairs Officer  
ATLA

Mrs Laurence Rycken  
Science and Standards Program Manager  
International Dairy Federation  
Brussels

Mr Harrie Van Den Bijgaart  
Operations Manager Laboratories  
Qlip B.V.  
Zutphen

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)**

Dr Rosemary Walzem  
Professor  
Texas A&M University  
College Station

Ms Sasha Lazidu  
Manager Regulatory Innovation & Operations  
Reckitt Benckizer  
Hoofddorp

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

Mr John Collins  
Executive Director  
International Fruit and Vegetable Juice Association  
Paris

Dr David Hammond  
Chair Legislation Commission  
International Fruit and Vegetable Juice Association  
(IFU)  
Paris

**INTERNATIONAL LACTATION CONSULTANT ASSOCIATION (ILCA)**

Ms Maryse Arendt  
ILCA Codex Liaison  
International Lactation Consultant Association (ILCA)  
Luxemburg

Mrs Lisa Mandell  
ILCA Global Advocacy Adviser  
International Lactation Consultant Association (ILCA)  
Havertown

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)**

Mr Sven Ballschmiede  
Executive Director  
IOFI  
Brussels

Mr Alessandro Delfino  
Junior Science and Regulatory Affairs Manager  
IOFI  
Brussels

Dr Sean Taylor  
Scientific Director  
IOFI  
Washington DC

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

Mr Jean Christophe Kremer  
Secretary General  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mrs Shefa Alhalah  
Senior Regional Manager-Regulatory, Government & Public Affairs - Danone  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mrs Joana Aranha  
Regulatory Affairs Manager - Danone  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mr Marian Brestovansky  
Regulatory Affairs Officer - ISDI Secretariat  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mrs Jan Carey  
CEO - Infant Nutrition Council (INC)  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mr Shiraz Choudhary  
Corporate Affairs Coordinator - Nestlé Nutrition  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Ms Wioleta Dzieszuk-brzozowska  
ELN Regulatory Director Specialized Nutrition - Danone  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mrs Audrae Erickson  
Vice President Global External & Public Affairs - Reckitt  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Ms Louise Gottsche  
Medical Marketing & New Product Development  
Manager - SANULAC Nutritionals  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mr Kaushik Janakiraman  
Head of Global Regulatory Policy, Nutrition - Reckitt  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Ms Nynke Keestra  
Manager Regulatory Affairs Infant Foods - FrieslandCampina  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mr Xavier Lavigne  
Director, Regulatory Policy & Intelligence - Abbott Nutrition  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mrs Fanny Lebouc  
Regulatory Affairs & Category Compliance Manager - Danone  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Ms Venetta Miranda  
President  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mr Peter Van Dael  
Senior Vice-President - DSM  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mrs Petra Wendorf-ams  
Principle Scientist Nutritional Needs through Life & Healthspan - Danone  
International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

**INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO)**

Ms Sandrine Espeillac  
ISO/TC 34 Committee Manager  
ISO

Ms Lise Dreyfus  
ISO/TC 34/SC 12 Chairperson  
ISO

**INTERNATIONAL READY TO USE FOODS ASSOCIATION (IRUFA)**

Mrs Mathilde Bridier  
Observer  
IRUFA

Mrs Meghan Callaghan  
Observer  
IRUFA

Mr Thomas Couaillet  
Observer  
IRUFA

Mr Mark Manary  
Observer  
IRUFA

Mrs Patricia Wolf  
Observer  
IRUFA

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

Dr André Briend  
Technical Expert  
MSF International

Mrs Odile Caron  
Specialised Food QA Coordinator  
MSF International

**NATIONAL HEALTH FEDERATION (NHF)**

Mr Scott Tips  
President and General Counsel  
NHF

**SPECIALISED NUTRITION EUROPE (SNE)**

Ms Laure De Hauteclocque  
Scientific & Regulatory Manager  
Specialised Nutrition Europe  
Brussels

Ms Silvia Campos  
Senior Regulatory Policy and Intelligence Manager  
Specialised Nutrition Europe  
Brussels

Ms Sarah Methner  
Scientific Advisor  
Specialised Nutrition Europe  
Brussels

Mr Kevin O'brien  
Director Regulatory Policy and Intelligence  
Specialised Nutrition Europe  
Brussels

Ms Marie-France Pagerey  
Global Senior Regulatory and Scientific Manager  
Specialised Nutrition Europe  
Brussels

Ms Norbert Pahne  
Director  
Specialised Nutrition Europe  
Brussels

Ms Miriam Ryan  
Head of Specialised Nutrition & Food Policy  
Specialised Nutrition Europe  
Brussels

**ASSOCIATION OF YOGHURTS & LIVE FERMENTED MILKS (YLFA)**

Dr Kazuhito Hayakawa  
Expert  
YLFA International

Mr Toshimitsu Morita  
Expert  
YLFA International

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

Mrs Alison Fleet  
Technical Specialist  
UNICEF  
Copenhagen

Ms Katherine Shats  
Legal Specialist  
UNICEF

**FAO**

Ms Maria Xipsiti  
Nutrition Officer  
FAO

**WHO**

Dr Chizuru Nishida  
Unit Head  
Safe, Healthy and Sustainable Diet  
Department of Nutrition and Food Safety (NFS)  
World Health Organization (WHO)  
Geneva

Dr Moez Sanaa  
Unit Head  
Standards and Scientific Advice on Food and Nutrition  
Department of Nutrition and Food Safety (NFS)  
World Health Organization (WHO)  
Geneva

Dr Laurence Grummer-Strawn  
Unit Head  
Food and Nutrition Action in Health Systems  
Department of Nutrition and Food Safety (NFS)  
World Health Organization (WHO)  
Geneva

Dr Jaden Bendabenda  
Technical Officer  
Food and Nutrition Action in Health Systems  
Department of Nutrition and Food Safety (NFS)  
World Health Organization (WHO)  
Geneva

Dr Kirrily De Polnay  
Technical Officer  
Food and Nutrition Action in Health Systems  
Department of Nutrition and Food Safety (NFS)  
World Health Organization (WHO)  
Geneva

Ms Katrin Engelhardt  
Scientist  
Safe, Healthy and Sustainable Diet  
Department of Nutrition and Food Safety (NFS)  
World Health Organization (WHO)  
Geneva

Dr Zita Weise-Prinzo  
Technical Officer  
Food and Nutrition Action in Health Systems  
Department of Nutrition and Food Safety (NFS)  
World Health Organization (WHO)  
Geneva

Dr Rain Yamamoto  
Scientist  
Safe, Healthy and Sustainable Diet  
Department of Nutrition and Food Safety (NFS)  
World Health Organization (WHO)  
Geneva

Dr Fabio Da Silva Gomes  
Advisor, Nutrition and Physical Activity, Risk Factors  
and Nutrition Unit  
Pan American Health Organization / WHO Regional  
Office for the Americas  
Washington, DC

**CCNFSDU SECRETARIAT**

Ms Alina Steinert  
Head of German CCNFSDU Secretariat  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Bonn

Ms Anne Beutling  
Officer  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Berlin

Ms Josephine Schneider  
Federal Ministry of Food and Agriculture  
Berlin

**CODEX SECRETARIAT**

Ms Verna Carolissen  
Food Standards Officer  
Rome

Mr Tom Heilandt  
Secretary, Codex Alimentarius Commission  
Rome

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Rome

Ms Lingping Zhang  
Food Standards Officer  
Rome

Ms Gracia Brisco  
Food Standards Officer  
Rome

Ms Ilaria Tarquinio  
Programme Assistant  
Rome

Ms Elaine Raher  
Office Assistant  
Rome

Mr Robert Damiano  
IT Clerk  
Rome

## ANNEXE II

**AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR LES ALIMENTS THÉRAPEUTIQUES PRÊTS À L'EMPLOI (ATPE)****(pour adoption à l'étape 8)****1. PRÉAMBULE**

Les enfants atteints de malnutrition aiguë sévère (MAS) ont besoin d'un traitement efficace et opportun, y compris d'aliments qui ne présentent aucun risque et soient agréables au goût, avec une forte teneur énergétique et des quantités suffisantes de vitamines, de sels minéraux et d'autres éléments nutritifs au sein d'un programme approprié qui encourage la poursuite de l'allaitement, la transition vers des aliments familiaux nutritifs et le soutien psychosocial pour le rétablissement Conformément à la Déclaration commune de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), du Programme alimentaire mondial (PAM), de l'United Nations System Standing Committee on Nutrition (UNSCN) et du Fonds des Nations Unies pour l'Enfance (UNICEF) (2007) et en prenant compte des autres documents pertinents de l'OMS et de la FAO, les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE) représentent l'une des solutions recommandées de traitement diététique des enfants âgés de 6 à 59 mois atteints de MAS sans complications médicales. Néanmoins, cela n'exclut pas d'autres solutions de régime comme l'utilisation d'aliments d'origine locale. Les ATPE ne sont pas destinés à la vente au détail au grand public

**2. OBJET DES LIGNES DIRECTRICES**

Fournir des indications sur les aspects nutritionnels et techniques de la production des ATPE destinés aux enfants âgés de 6 à 59 mois atteints de malnutrition aiguë sévère, notamment :

- i. Composition nutritionnelle
- ii. Matières premières et ingrédients
- iii. Bonnes pratiques de fabrication
- iv. Critères microbiologiques et de contaminants chimiques
- v. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- vi. Dispositions relatives au conditionnement et à l'étiquetage

**3. CHAMP D'APPLICATION**

Les dispositions des présentes lignes directrices s'appliquent aux ATPE destinés aux enfants âgés de 6 à 59 mois atteints de malnutrition aiguë sévère. Les suppléments alimentaires prêts à l'emploi (RUSF), les compléments en micronutriments<sup>2</sup>, les aliments transformés à base de céréales<sup>3</sup>, les préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge<sup>4</sup> et les aliments diversifiés de l'enfance<sup>5</sup> ne sont pas couverts par les présentes lignes directrices.

<sup>2</sup>*Directives concernant les compléments alimentaires en vitamines et sels minéraux (CXG 55-2005)*

<sup>3</sup>*Norme pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CXS 74-1981)*

<sup>4</sup>*Lignes directrices pour la mise au point des préparations alimentaires complémentaires destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CXG 8-1991)*

<sup>5</sup>*Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (« baby foods ») (CXS 73-1981)*

**4. DESCRIPTION**

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

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

**5. MATIÈRES PREMIÈRES ET INGRÉDIENTS APPROPRIÉS**

Les ATPE sont produits à partir d'ingrédients incorporés dans une matrice riche en lipides, par exemple une pâte ou un biscuit, pour donner un aliment à forte densité d'énergie et d'éléments nutritifs. Les matières premières ci-après, dont un grand nombre peuvent être obtenues localement, constituent des ingrédients adaptés pour la production d'ATPE, en respectant les conditions énoncées ci-dessous. Toutes les formulations des ATPE doivent être conformes à la section 3 de la *Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales* (CXS 180-1991), y compris la prescription visant leur utilisation, dont il doit avoir été démontré à l'aide de preuves scientifiques qu'elle est sans danger et permet aux personnes auxquelles elles sont destinées de satisfaire leurs besoins nutritionnels.

## **5.1 Ingrédients et matières premières de base**

### **5.1.1 Lait et autres produits laitiers**

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

### **5.1.2 Légumineuses et graines**

Les légumineuses et les graines, telles que soja, lentilles, pois chiches, niébé, haricots, arachides, sésame et autres types de légumineuses et graines, doivent être conformes aux textes pertinents du Codex Alimentarius lorsqu'elles sont utilisées dans la fabrication des ATPE.

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

Les fèves ou féveroles à petits grains (*Vicia faba* L.) ne devraient pas être utilisées dans la formulation des ATPE en raison des risques de favisme.

### **5.1.3 Graisses et huiles**

Les graisses et les huiles utilisées dans la fabrication des ATPE doivent être conformes aux textes correspondants du Codex Alimentarius. Les graisses et les huiles sont incorporées, pour autant que cela soit techniquement possible, dans le but d'accroître la densité énergétique et d'apporter des acides gras essentiels. Il importe d'éviter les graisses oxydées qui altéreront les qualités nutritionnelles et gustatives ainsi que la durée de conservation.

Les graisses et huiles partiellement hydrogénées ne devraient pas être utilisées dans les ATPE.

### **5.1.4 Céréales, racines, tubercules et leurs produits dérivés**

Toutes les céréales, racines et tubercules moulus et leurs produits dérivés propres à la consommation humaine peuvent être utilisés à condition d'avoir subi un traitement visant à réduire, lorsque cela est nécessaire, leur teneur en fibres, et à éliminer ou réduire les effets des facteurs antinutritionnels tels que les phytates, les tanins et autres matières phénoliques, les lectines, ainsi que les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine susceptibles de diminuer la qualité et la digestibilité des protéines, la biodisponibilité des acides aminés et l'absorption des sels minéraux, tout en conservant une valeur nutritionnelle maximale.

### **5.1.5 Vitamines et sels minéraux**

Les formes de vitamines et de sels minéraux employées doivent être solubles et facilement absorbées par les patients atteints de MAS. Chez les enfants atteints de MAS, l'acide gastrique est faible ou absent, ce qui signifie qu'il ne faut pas leur donner des sels minéraux inorganiques insolubles ou nécessitant un environnement avec acide gastrique pour l'absorption, afin d'éviter une acidose métabolique. Il est important que les ATPE présentent une composition minérale conduisant à un surplus modéré de la base non métabolisable (agent tampon). La base non métabolisable (agent tampon) se définit de façon approximative par la formule suivante : nombre estimatif de millimoles absorbées (sodium + potassium + calcium + magnésium) - (phosphore + chlorure).

L'ensemble des vitamines et sels minéraux ajoutés doivent être conformes aux *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979). Des exemples de formes de sels minéraux pour la formulation des ATPE figurent dans le document de l'OMS intitulé *La prise en charge de la malnutrition sévère : Manuel à l'usage des médecins et autres personnels de santé à des postes d'encadrement* (1999). La quantité de vitamines et de sels minéraux ajoutée pour atteindre le niveau visé doit être ajustée en fonction de la forme chimique, de l'interaction et des problèmes d'absorption avec d'autres éléments nutritifs et non nutritifs, et des preuves scientifiques démontrant une stabilité et une biodisponibilité adéquates dans le produit fini.

## 5.2 Autres ingrédients

### 5.2.1 Glucides

Les glucides sont utilisés pour répondre aux besoins requis en termes d'énergie, de façon équilibrée par rapport aux protéines et aux lipides. L'amidon végétal, le lactose, la maltodextrine et le sucrose sont les glucides à privilégier dans les ATPE. Les sucres libres doivent être limités et ne doivent pas excéder 20 % de l'énergie totale. Seuls les amidons précuits et/ou gélatinisés peuvent être ajoutés. Le glucose et le fructose ne doivent pas être utilisés. Les glucides doivent être conformes aux textes applicables du Codex Alimentarius.

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

### 5.2.2 Additifs alimentaires

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section (Tableau A : additifs alimentaires dans la formulation des ATPE) ou dans les *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits à la section 4.1 de ces directives. En plus de l'adjonction directe, un additif peut être présent dans les ATPE 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, sous réserve des conditions suivantes :

- L'utilisation d'additifs est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ;
- La quantité d'additifs alimentaires dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne doit pas dépasser le niveau maximum d'utilisation indiqué dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) ; et
- L'aliment dans lequel l'additif alimentaire est transféré ne contient pas une quantité d'additif excédant celle qui résulterait de l'utilisation de matières premières ou d'ingrédients selon les conditions technologiques appropriées ou les bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert énoncées dans le Préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

**Tableau A : Additifs alimentaires dans la formulation des ATPE**

| Catégorie fonctionnelle | Additif alimentaire                                       | Système international de numérotation (SIN) | Niveau d'utilisation maximum |
|-------------------------|---|---|------------------------------|
| Émulsifiant             | Mono- et diglycérides d'acides gras                       | 471   | 4000 mg/kg                   |
|                         | Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras | 472c  | 9000 mg/kg                   |
|                         | Lécithine   | 322(i)                                      | 5000 mg/kg                   |
| Antioxydant             | Palmitate d'ascorbyle                                     | 304   | 10 mg/kg                     |
|                         | Concentré tocophérol, mélangé                             | 307b  | 10 mg/kg                     |
|                         | Acide L-ascorbique  | 300   | BPF                          |
| Régulateur de l'acidité | Acide citrique  | 330   | BPF                          |
| Gaz de conditionnement  | Azote   | 941   | BPF                          |
|                         | Dioxyde de carbone  | 290   | BPF                          |
| Support                 | Dioxyde de silicium, amorphe                              | 551   | 10 mg/kg                     |

## 6. COMPOSITION NUTRITIONNELLE ET FACTEURS DE QUALITÉ

La composition nutritionnelle des ATPE doit être conforme aux spécifications énoncées dans le tableau de l'Annexe. Les spécifications suivantes doivent également être respectées.

### 6.1 Énergie

La densité énergétique des préparations d'ATPE devrait être comprise entre 5,2 et 5,5 kcal par gramme. La densité calorique des ATPE peut être atteinte en cours de fabrication en ajoutant des ingrédients contenant de l'énergie (à savoir des lipides et des huiles et/ou des glucides digestibles) et/ou en soumettant les matières premières et ingrédients principaux aux traitements indiqués à la section 8.

### 6.2 Protéines

Les protéines doivent apporter 10 à 12 % de l'énergie totale.

La qualité des protéines doit être définie à l'aide de l'indice d'acides aminés corrigé de la digestibilité des protéines (PDCAAS), calculé conformément à l'exigence relative aux acides aminés de référence et aux modèles d'indice concernant le rattrapage de retard de croissance avec un apport de 10 g/kg par jour chez les enfants âgés de 6 à 59 mois atteints de MAS.

L'indice PDCAAS doit être au moins égal à 0,9 pour toutes les formulations d'ATPE. L'indice PDCAAS doit être calculé à l'aide des valeurs de digestibilité appropriées et du modèle d'acides aminés de référence comme indiqué dans le *Rapport du Groupe d'experts de la FAO : Évaluation de la qualité des protéines dans les préparations de suite pour enfants en bas âge et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (2018)*.

Une grande qualité des protéines sera obtenue avec des formulations des ATPE contenant au minimum 50 % de protéines provenant de produits laitiers.

Dans les formulations dont l'indice PDCAAS est inférieur, la qualité et/ou la quantité des protéines devrait être ajustée afin d'obtenir la valeur souhaitée. L'ajout d'acides aminés limitants exclusivement présents sous forme L devrait être autorisé uniquement dans les quantités requises pour améliorer la qualité protéique des ATPE.

### 6.3 Lipides

Les lipides doivent apporter 45 % à 60 % de l'énergie totale.

### 6.4 Vitamines et sels minéraux

Les ATPE doivent contenir les vitamines et les sels minéraux présentés dans l'annexe : Composition nutritionnelle des ATPE. Les ATPE doivent respecter les valeurs minimum et maximum ou les limites indicatives maximales figurant dans cette annexe.

### 6.5 Activité hydrique

L'ATPE est un aliment à faible teneur en humidité avec une activité hydrique inférieure ou égale à 0,6.

## 7. CONTAMINANTS

Il est recommandé que les produits couverts par les dispositions des présentes lignes directrices et les ingrédients utilisés dans ces produits soient conformes à la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995)*, aux Limites maximales de résidus (LMR) et aux Recommandations de gestion des risques (RGR) des résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments (CXM 2-2015), ainsi qu'aux limites maximales du Codex pour les résidus de pesticides.

Les codes d'usages du Codex contiennent des recommandations supplémentaires qu'il convient de respecter.

Les produits ne devraient contenir aucun contaminant ni aucune substance indésirable (comme des substances biologiquement actives ou des fragments métalliques par exemple) dans des quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé des enfants.

## 8. TECHNIQUES DE TRAITEMENT

Les techniques de traitement utilisées pour les ATPE et leurs ingrédients doivent être validées afin de prouver qu'elles ne modifient pas la valeur nutritionnelle des ATPE et permettent de réduire les facteurs antinutritionnels. La mouture ou le broyage et la torréfaction représentent des exemples de techniques de traitement pouvant être utilisées pour les ingrédients.

Les techniques utilisées doivent tenir compte du groupe d'âge cible et des effets sur l'intégrité du contenu nutritionnel des produits. Outre les pratiques décrites ci-dessus, les Bonnes pratiques d'hygiène doivent être appliquées pour la fabrication des ATPE, conformément aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)* et au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015)*, afin d'éviter les contaminations croisées lors du conditionnement et du stockage des matières premières.

Les ATPE et/ou leurs matières premières devraient subir un traitement de réduction microbienne validé afin que les agents pathogènes tels que les *Salmonelles* soient inactivés, sachant que certains agents pathogènes ont acquis des propriétés de résistance à la chaleur dans des conditions de faible activité de l'eau dans les matrices alimentaires. Les traitements couramment utilisés pour réduire les agents pathogènes pouvant être appliqués aux ATPE ou à leurs matières premières comprennent des procédés de maîtrise thermiques et non thermiques.

Pour de plus amples informations sur la validation des mesures de maîtrise, voir les *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CXG 69-2008). En outre, voir les *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques* (GRM) (CXG 63-2007).

## **9. BONNES PRATIQUES DE FABRICATION ET BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE**

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions des présentes lignes directrices conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015) et à d'autres textes pertinents du Codex.

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

Les ingrédients et le produit final doivent être préparés, emballés et conservés dans des conditions compatibles avec l'hygiène et conformément aux textes applicables du Codex.

## **10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

Il est recommandé que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des ATPE soient conformes aux *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

## **11. EMBALLAGE**

Il est recommandé que les ATPE soient conditionnés de manière à préserver l'hygiène et les autres qualités des aliments, y compris leurs propriétés nutritionnelles, pendant toute la durée de conservation définie.

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 des substances employées comme matériau d'emballage, cette norme est applicable.

## **12. ÉTIQUETAGE**

Il est recommandé que l'étiquetage des ATPE destinés aux enfants de 6 à 59 mois atteints de MAS soit conforme à la *Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales* (CXS 180-1991), à la *Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés* (CXS 146-1985) et aux *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985). Les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne sont pas autorisées pour les ATPE.

### **12.1 Nom du produit**

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit préciser qu'il s'agit d'un aliment thérapeutique prêt à l'emploi destiné aux enfants de 6 à 59 mois atteints de MAS. La désignation appropriée indiquant la véritable nature du produit devra être conforme à la législation nationale. L'âge à partir duquel l'utilisation du produit est recommandée doit être précisé à proximité du nom du produit.

### **12.2 Liste des ingrédients**

La liste des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

### **12.3 Exigences supplémentaires en matière d'étiquetage obligatoire**

Les dispositions des sections 4.4 et 4.5 de la *Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations pour les aliments destinés à des fins médicales spéciales* (CXS 180-1991) doivent s'appliquer.

### **12.4 Les mentions suivantes supplémentaires doivent figurer sur l'étiquette des ATPE :**

- Le produit ne convient pas à une administration par sonde naso-gastrique (NG).
- Le produit doit être utilisé en parallèle de l'allaitement.
- L'allaitement au sein exclusif est recommandé pendant les 6 premiers mois de la vie et la poursuite de l'allaitement est recommandée jusqu'à l'âge de deux ans ou au-delà.



**12.5 Mode d'emploi**

- L'étiquette doit indiquer clairement à partir de quel âge le produit peut être utilisé. L'âge en question ne doit pas être inférieur à six mois, quel que soit le produit.
- Des instructions doivent être fournies pour l'administration du produit, de préférence accompagnées de présentations graphiques.
- Le délai maximal de consommation du produit après ouverture doit être clairement indiqué.

Tableau : Composition nutritionnelle des ATPE

**Énergie**

| Unité      | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|------------|---------|---------|----------------------------|
| kcal/100 g | 520     | 550     | -                          |

**Protéines**

| Unité      | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|------------|---------|---------|----------------------------|
| g/100 kcal | 2,5     | 3,0     | -                          |

**Lipides**

| Unité      | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|------------|---------|---------|----------------------------|
| g/100 kcal | 5       | 7       | -                          |

**Acides gras n-6**

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| mg/100 kcal | 330     | 780     | -                          |

**Acides gras n-3**

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| mg/100 kcal | 110     | 280     | -                          |

**Vitamine A**

| Unité                       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-----------------------------|---------|---------|----------------------------|
| <sup>2</sup> µg RE/100 kcal | 145     | 308     | -                          |

<sup>2</sup> 1 µg ER = 3,33 U.I. vitamine A = 1 µg trans-rétinol. Les teneurs en rétinol seront fournies par du rétinol préformé, tandis que les teneurs en caroténoïdes ne doivent pas être incluses dans le calcul et la déclaration de la teneur en vitamine A.

**Vitamine D**

| Unité                    | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|--------------------------|---------|---------|----------------------------|
| <sup>3</sup> µg/100 kcal | 2,7     | 4,2     | -                          |

<sup>3</sup> 1 µg calciférol = 40 U.I. vitamine D.

Les deux formes de vitamine D autorisées dans la formulation des ATPE sont le cholécalciférol (D3) et l'ergocalciférol (D2).

**Vitamine E**

| Unité                         | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------------------------|---------|---------|----------------------------|
| <sup>4</sup> mg α-TE/100 kcal | 3,6     | -       | -                          |

<sup>4</sup> 1 mg α-tocophérol = 1 mg RRR-α-tocophérol (d-α-tocophérol)

<sup>4</sup> 1 mg RRR-α-tocophérol = 2,00 mg *all-rac*-α-tocophérol (dl-α-tocophérol)

**Vitamine K**

| <b>Unité</b>  | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
|---|----------------|----------------|-----------------------------------|
| µg/100 kcal   | 2,7            | 6              | -                                 |
| <b>Vitamine B1</b>  |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>  | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal   | 0,09           | -              | -                                 |
| <b>Vitamine B2</b>  |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>  | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal   | 0,29           | -              | -                                 |
| <b>Vitamine C</b>   |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>  | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal   | 9              | -              | -                                 |
| <b>Vitamine B6</b>  |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>  | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal   | 0,11           | -              | -                                 |
| <b>Vitamine B12</b>   |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>  | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| µg/100 kcal   | 0,29           | -              | -                                 |
| <b>Acide folique</b>  |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>  | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| <sup>5</sup> µg/100 kcal  | 36             | -              | -                                 |
| <sup>5</sup> 1 µg d'acide folique = 1,7 µg d'équivalents folate alimentaire (DFE) |                |                |                                   |
| <b>Niacine</b>  |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>  | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal   | 0,91           | -              | -                                 |
| <b>Acide pantothénique</b>  |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>  | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal   | 0,55           | -              | -                                 |
| <b>Biotine</b>  |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>  | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| µg/100 kcal   | 11             | -              | -                                 |
| <b>Sels minéraux</b>  |                |                |                                   |
| <b>Sodium</b>   |                |                |                                   |

| <b>Unité</b>     | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
|------------------|----------------|----------------|-----------------------------------|
| mg/100 kcal      | -              | 56             | -                                 |
| <b>Potassium</b> |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>     | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal      | 200            | 308            | -                                 |
| <b>Calcium</b>   |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>     | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal      | 55             | 151            | -                                 |
| <b>Phosphore</b> |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>     | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal      | 55             | 151            | -                                 |
| <b>Magnésium</b> |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>     | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal      | 15             | 45             | -                                 |
| <b>Fer</b>       |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>     | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal      | 1,8            | 2,7            | -                                 |
| <b>Zinc</b>      |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>     | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal      | 2              | 2,7            | -                                 |
| <b>Cuivre</b>    |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>     | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| mg/100 kcal      | 0,25           | 0,35           | -                                 |
| <b>Sélénium</b>  |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>     | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| µg/100 kcal      | 3,6            | 8              | -                                 |
| <b>Iode</b>      |                |                |                                   |
| <b>Unité</b>     | <b>Minimum</b> | <b>Maximum</b> | <b>Limite indicative maximale</b> |
| µg/100 kcal      | 13             | 27             | -                                 |

## ANNEXE III

**RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE**  
**(champ d'application, description, facteurs essentiels de composition et de qualité et étiquetage)**

**(maintenu à l'étape 7)**

**SECTION A : PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE**

**1 CHAMP D'APPLICATION**

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

**2 DESCRIPTION**

**2.1 Définition du produit**

- 2.1.1 On entend par **préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge** un produit conçu en tant que substitut du lait maternel pour constituer une partie liquide du régime alimentaire des nourrissons du deuxième âge au moment de l'introduction d'une alimentation complémentaire progressivement diversifiée.
- 2.1.2 Les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge doivent être traitées uniquement par des procédés physiques et doivent être conditionnées de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manipulation, d'entreposage et de distribution dans le pays où elles sont vendues.

**2.2 Autres définitions**

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

**3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

**3.1 Facteurs essentiels de composition**

- 3.1.1 Les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils sont sûrs et conviennent à l'alimentation des nourrissons du deuxième âge. Il doit être démontré scientifiquement que la sécurité et l'adéquation nutritionnelles des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge favorisent la croissance et le développement des nourrissons du deuxième âge.
- 3.1.2 La teneur énergétique des produits présentés sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (251 kJ), ni supérieure à 70 kcal/100 ml (293 kJ).
- 3.1.3 Les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge présentées sous une forme prête à la consommation doivent contenir les quantités minimales et maximales ou les limites indicatives maximales <sup>1)</sup> suivantes, le cas échéant, d'éléments nutritifs par 100 kcal (100 kJ).

**a) Protéine<sup>2), 3), 4)</sup>**

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

- 1) Les limites indicatives maximales (LMI) 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 apparemment sans danger bien établie. Elles peuvent être modifiées en cas de progrès scientifique ou technique. Les limites indicatives maximales ont pour but de fournir une orientation aux fabricants et elles ne devraient pas être interprétées comme des valeurs à atteindre. Les teneurs en éléments nutritifs dans les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge ne devraient normalement pas excéder les limites indicatives maximales, à moins qu'il ne soit pas possible d'éviter des concentrations supérieures dues à des teneurs plus élevées ou variables dans les constituants des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge ou à des raisons techniques. Lorsqu'un type ou une forme de produit contient naturellement des valeurs inférieures aux limites indicatives maximales, les fabricants ne doivent pas augmenter les valeurs d'éléments nutritifs pour approcher les limites indicatives maximales.
- 2) Aux fins de la présente norme, la teneur en protéine du produit final déjà préparé pour la consommation est calculée sur la base de N x 6,25, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit en particulier. Les teneurs en protéine dans la présente norme sont établies avec un facteur de conversion de l'azote de 6,25. À titre indicatif, la valeur de 6,38 est utilisée dans d'autres normes du Codex comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine pour les produits laitiers.
- 3) À valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité assimilable de chaque acide aminé essentiel et semi-essentiel au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel tel qu'il est défini à l'Annexe 1 de la *Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons* (CXS 72-1981)) ; toutefois, pour faciliter les calculs, les concentrations de tyrosine et de phénylalanine peuvent être additionnées, de même que les concentrations de méthionine et de cystéine.
- 4) L'adjonction d'acides aminés isolés aux préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge est autorisée exclusivement afin d'améliorer leur valeur nutritive pour les nourrissons. L'adjonction d'acides aminés essentiels et semi-essentiels est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seules les formes L des acides aminés peuvent être utilisées.
- 5) Les valeurs minimales s'appliquent aux protéines du lait de vache et de chèvre. D'autres valeurs minimales devront éventuellement être appliquées pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge à base de protéine de lait autre que celui de vache ou de chèvre. Pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge à base d'isolat de protéine de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 2,25 g/100 kcal (0,54 mg/100 kJ).
- 6) Un niveau minimum de protéines inférieur compris entre 1,6 et 1,8 g/100 kcal (0,38 et 0,43 g/100 kJ) peut être accepté dans les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge à base de protéines de lait non hydrolysées. Ces préparations de suite et les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge à base de protéines hydrolysées devraient être évaluées sur le plan de leur innocuité et de leur adéquation et analysées par une autorité compétente nationale et/ou régionale sur la base de preuves cliniques.

## b) Lipides

### Lipides totaux<sup>7), 8)</sup>

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

<sup>7)</sup> Les huiles et les graisses partiellement hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge.

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

### Acide linoléique

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

### Acide $\alpha$ -linoléique

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

|           |    |      |   |
|-----------|----|------|---|
| mg/100 kJ | 12 | N.S. | - |
|-----------|----|------|---|

\*N.S. = Non spécifié

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

| Minimum | Maximum |
|---------|---------|
| 5:1     | 15:1    |

### c) Glucides

#### Glucides disponibles<sup>9)</sup>

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

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

### d) Vitamines

#### Vitamine A

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

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

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

#### Vitamine D

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

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

#### Vitamine E

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

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

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

#### Vitamine K

| Unité                   | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------------------|---------|---------|----------------------------|
| $\mu\text{g}$ /100 kcal | 4       | -       | 27                         |
| $\mu\text{g}$ /100 kJ   | 0,96    | -       | 6                          |

#### Thiamine

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

#### Riboflavine

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| µg/100 kcal | 80      | -       | 500                        |
| µg/100 kJ   | 19      | -       | 120                        |

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

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| µg/100 kcal | 300     | -       | 1500                       |
| µg/100 kJ   | 72      | -       | 359                        |

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

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

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| µg/100 kcal | 35      | -       | 175                        |
| µg/100 kJ   | 8       | -       | 42                         |

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

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| µg/100 kcal | 0,1     | -       | 1,5                        |
| µg/100 kJ   | 0,02    | -       | 0,36                       |

**Acide pantothénique**

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| µg/100 kcal | 400     | -       | 2000                       |
| µg/100 kJ   | 96      | -       | 478                        |

**Acide folique**

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| µg/100 kcal | 10      | -       | 50                         |
| µg/100 kJ   | 2,4     | -       | 12                         |

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

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

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

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

**Biotine**

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| µg/100 kcal | 1,5     | -       | 10                         |
| µg/100 kJ   | 0,36    | -       | 2,4                        |

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

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



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

### Calcium

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

### Phosphore

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

<sup>18)</sup> Cette limite indicative maximale devrait tenir compte des besoins plus élevés avec les préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge à base d'isolat de protéines de soja.

### Rapport calcium/phosphore

| Minimum | Maximum |
|---------|---------|
| 1:1     | 2:1     |

### Magnésium

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

### Sodium

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| mg/100 kcal | 20      | 60      | -                          |
| mg/100 kJ   | 4,8     | 14      | -                          |

### Chlorure

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

### Potassium

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

### Manganèse

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

### Iode

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

### Sélénium

| Unité | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------|---------|---------|----------------------------|
|       |         |         |                            |

|             |      |   |     |
|-------------|------|---|-----|
| µg/100 kcal | 2    | - | 9   |
| µg/100 kJ   | 0,48 | - | 2,2 |

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

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

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

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

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

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

**3.2 Ingrédients facultatifs**

- 3.2.1 Outre les facteurs de composition énumérés au point 3.1.3 de la section A, d'autres ingrédients ou substances peuvent être ajoutés aux préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question et son niveau d'utilisation sont évalués et démontrés par des preuves scientifiques généralement acceptées.
- 3.2.2 Lorsque l'un de ces ingrédients ou substances est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu, sur la base des quantités présentes dans le lait maternel.
- 3.2.3 Les substances suivantes peuvent être ajoutées en conformité avec la législation nationale, à condition que leur teneur par 100 kcal (100 kJ) dans la préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge prête à consommer n'excède pas les niveaux indiqués ci-après. Cette liste n'a pas vocation à être une liste exhaustive, mais à servir de guide pour les autorités nationales et/ou régionales compétentes quant aux niveaux appropriés lorsque ces substances sont ajoutées.

**Taurine**

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| mg/100 kcal | -       | 12      | -                          |
| mg/100 kJ   | -       | 2,9     | -                          |

**Nucléotides totaux**

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales.

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

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

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

**Choline**

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

**Myo-inositol**

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| mg/100 kcal | -       | -       | 40                         |
| mg/100 kJ   | -       | -       | 10                         |

**L-carnitine**

Les teneurs peuvent être fixées par les autorités nationales.

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

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

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

**8. ÉTIQUETAGE**

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

**8.1 Nom du produit**

8.1.1 Le texte figurant sur l'étiquette et tous les autres renseignements accompagnant le produit doivent être écrits dans la ou les langues appropriées.

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

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

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

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

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

**8.2 Liste des ingrédients**

8.2.1 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. Il n'est pas nécessaire de les répertorier, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

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

### 8.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel figurant sur l'étiquette des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge doivent comporter les éléments d'information ci-après, qui doivent être mentionnés 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 pour 100 g ou pour 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu, ainsi que pour 100 ml de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ;
- b) la quantité totale de chaque vitamine et sel minéral spécifiés au paragraphe 3.1.3 de la section A, ainsi que tout autre ingrédient spécifié au paragraphe 3.2 de la section A, pour 100 g ou pour 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu, ainsi que pour 100 ml de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette.
- c) En outre, la déclaration des éléments nutritifs sous a) et b) pour 100 kilocalories (kcal) ou pour 100 kilojoules (kJ) est autorisée.

### 8.4 Datage et instructions d'entreposage

8.4.1 Les instructions de datage et d'entreposage doivent être conformes à la section 4.7 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

8.4.2 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate des instructions de datage.

### 8.5 Mode d'emploi

8.5.1 Les produits prêts à l'emploi sous forme liquide devraient être utilisés directement. Les produits liquides concentrés et les produits en poudre doivent être dilués dans de l'eau potable ou qui a été rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition, conformément au mode d'emploi. Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit doivent être conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

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

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

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

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

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

### 8.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires

8.6.1 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 « remarque importante » 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 quant à la nécessité de l'employer et à son bon emploi ;
- d) la mention « L'emploi de ce produit ne doit pas conduire à l'arrêt de l'allaitement au sein ».

- 8.6.2 L'étiquette ne doit pas porter d'images de nourrissons, d'enfants en bas âge ou de femmes, ni aucune autre représentation ou texte susceptible :
- 8.6.2.1 d'idéaliser l'emploi de la préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge ;
  - 8.6.2.2 de laisser supposer une utilisation chez les nourrissons de moins de 6 mois (y compris la référence à des étapes et phases de croissance) ;
  - 8.6.2.3 de recommander ou promouvoir l'alimentation au biberon ;
  - 8.6.2.4 de compromettre ou de décourager l'allaitement au sein ou qui établisse une comparaison avec le lait maternel ou laisse penser que le produit est d'une qualité similaire, équivalente ou supérieure au lait maternel ;
  - 8.6.2.5 d'annoncer ou de laisser croire que le produit est approuvé par un professionnel ou tout autre organisme, à moins d'une approbation spécifique obtenue des autorités de réglementation nationales ou régionales.
- 8.6.3 Les mots « humanisé », « maternisé » ou d'autres termes analogues ne doivent pas être utilisés.
- 8.6.4 La préparation de suite pour nourrissons du deuxième âge devra être étiquetée de manière à éviter tout risque de confusion entre Préparations pour nourrissons, Boisson pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou Produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou Boisson pour enfants en bas âge ou Produit pour enfants en bas âge et Préparations données à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons, et à permettre aux consommateurs de faire clairement la distinction entre elles, grâce notamment au texte, aux images et aux couleurs utilisés.
- 8.6.5 Les étiquettes des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge ne doivent pas faire référence aux Préparations pour nourrissons, Boisson pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou Produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou Boisson pour enfants en bas âge ou Produit pour enfants en bas âge, ou aux Préparations données à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons, notamment les chiffres, textes, mentions ou images de ces produits.

## **SECTION B : BOISSON POUR ENFANTS EN BAS ÂGE AVEC ÉLÉMENTS NUTRITIFS AJOUTÉS OU PRODUIT POUR ENFANTS EN BAS ÂGE AVEC ÉLÉMENTS NUTRITIFS AJOUTÉS OU BOISSON POUR ENFANTS EN BAS ÂGE OU PRODUIT POUR ENFANTS EN BAS ÂGE**

### **1 CHAMP D'APPLICATION**

- 1.1 Cette section de la norme s'applique au produit tel que défini à la section 2.1 présenté sous forme liquide ou en poudre.
- 1.2 La présente section de la norme contient des dispositions relatives à la composition, à la qualité, à la sécurité sanitaire, à l'étiquetage, à l'analyse et à l'échantillonnage du produit tel que défini à la section 2.1.
- 1.3 Seuls les produits répondant aux critères énoncés dans les dispositions de cette section de la présente norme sont présentés en tant que produit tel que défini à la section 2.1.

### **2 DESCRIPTION**

#### **2.1 Définition du produit**

- 2.1.1 On entend par **Boisson pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou Produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou Boisson pour enfants en bas âge ou Produit pour enfants en bas âge** un produit conçu pour constituer une partie liquide du régime alimentaire diversifié des enfants en bas âge<sup>1)</sup>.
- 2.1.2 La Boisson pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou le Produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés ou la Boisson pour enfants en bas âge ou le Produit pour enfants en bas âge doivent être traités uniquement par des procédés physiques et doivent être conditionnés de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manipulation, d'entreposage et de distribution dans le pays où ces produits sont vendus.

#### **2.2 Autres définitions**

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

### **3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**

#### **3.1 Facteurs essentiels de composition**

- 3.1.1 Le produit tel que décrit à la section 2.1 est un produit obtenu à partir de lait de vache ou d'autres animaux ou d'un mélange de ces laits et/ou d'autres ingrédients dont il a été démontré qu'ils sont sûrs et conviennent à l'alimentation des enfants en bas âge. Il doit être démontré scientifiquement que la sécurité et l'adéquation nutritionnelles du produit tel que décrit à la section 2.1 favorisent la croissance et le développement de l'enfant en bas âge.
- 3.1.2 La teneur énergétique des produits présentés sous une forme prête à la consommation, conformément aux instructions du fabricant, ne doit pas être inférieure à 60 kcal/100 ml (251 kJ), ni supérieure à 70 kcal/100 ml (293 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent s'écarter de la teneur minimale en énergie conformément aux recommandations alimentaires nationales/régionales en tenant compte des besoins nutritionnels de la population locale.
- 3.1.3 Le produit tel que décrit à la section 2.1 présenté sous une forme prête à la consommation doit contenir les quantités minimales et maximales ou les limites indicatives maximales<sup>2)</sup> suivantes, le cas échéant, d'éléments nutritifs par 100 kcal (100 kJ). Les principes généraux ayant présidé à l'établissement de ces quantités sont décrits à l'Annexe I de la présente norme.

---

<sup>1)</sup> Dans certains pays, ces produits sont réglementés en tant que substituts du lait maternel.

<sup>2)</sup> Les limites indicatives maximales concernent les éléments nutritifs pour lesquels les informations disponibles sont insuffisantes pour une évaluation scientifique des risques. Ces limites sont calculées en fonction des besoins nutritionnels des enfants en bas âge et d'une utilisation apparemment sans danger bien établie. Elles peuvent être modifiées en cas de progrès scientifique ou technique. Les limites indicatives maximales ont pour but de fournir une orientation aux fabricants et elles ne devraient pas être interprétées comme des valeurs à atteindre. Les teneurs en éléments nutritifs du produit tel que décrit à la section 2.1 ne devraient normalement pas excéder les limites indicatives maximales à moins qu'il ne soit pas possible d'éviter des concentrations supérieures dues à des teneurs plus élevées ou variables dans les constituants du produit tel que décrit à la section 2.1 ou à des raisons techniques. Lorsqu'un type ou une forme de produit contient naturellement des valeurs inférieures aux limites indicatives maximales, les fabricants ne doivent pas augmenter les valeurs d'éléments nutritifs pour approcher les limites indicatives maximales.

a) **Protéine**<sup>3), 4)</sup>

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

<sup>3)</sup> Aux fins de la présente norme, la teneur en protéine du produit final déjà préparé pour la consommation est calculée sur la base de N x 6,25, à moins d'une justification scientifique fournie pour l'utilisation d'un facteur de conversion différent pour un produit en particulier. Les teneurs en protéine dans la présente norme sont établies avec un facteur de conversion de l'azote de 6,25. À titre indicatif, la valeur de 6,38 est utilisée dans d'autres normes du Codex comme facteur spécifique approprié pour la conversion de l'azote en protéine pour les produits laitiers.

<sup>4)</sup> L'indice PDCAAS est la méthode à privilégier pour déterminer la qualité des protéines. La méthode CEP peut tout de même continuer d'être employée. La méthode DIAAS pourrait aussi être envisagée, si elle est reconnue par la FAO dans l'avenir. Lors d'une détermination à l'aide de l'indice PDCAAS, des valeurs de digestibilité et du modèle de référence des acides aminés appropriés (voir tableau 5 du [Rapport du Groupe d'experts de la FAO sur l'évaluation de la qualité des protéines dans les préparations de suite pour enfants en bas âge et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi](#)), l'indice PDCAAS doit être au moins égal à 0,9. Dans les formulations dont l'indice est inférieur, la qualité et/ou la quantité des protéines devrait être ajustée afin d'obtenir la valeur souhaitée. Les détails du calcul de l'indice PDCAAS figurent dans le [Rapport du Groupe d'experts de la FAO sur l'évaluation de la qualité des protéines dans les préparations de suite pour enfants en bas âge et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi](#)).

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

b) **Lipides**<sup>5)</sup>**Lipides totaux**

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

<sup>5)</sup> Les huiles et les graisses partiellement hydrogénées ne doivent pas être utilisées dans le produit tel que décrit à la section 2.1.

**Acide  $\alpha$ -linoléique**

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

**Acide linoléique**

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

c) **Glucides****glucides disponibles**<sup>6), 7)</sup>

| Unité      | Minimum | Maximum <sup>8)</sup> | Limite indicative maximale |
|------------|---------|-----------------------|----------------------------|
| g/100 kcal | -       | 12,5                  | -                          |
| g/100 kJ   | -       | 3,0                   | -                          |

<sup>6)</sup> Dans le produit tel que décrit à la section 2.1 à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucide à privilégier. Pour les produits qui ne sont pas à base de protéines de lait, il convient de privilégier des sources de glucides qui ne contribuent pas au goût sucré et qui ne sont, en aucun cas, pas plus sucrées que le lactose.

<sup>7)</sup> Les monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ne doivent pas excéder 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). Sucre et/ou fructose ne doivent pas être ajoutés.

<sup>8)</sup> Pour le produit tel que décrit à la section 2.1 dont le niveau de protéines est inférieur à 3,0 g/100 kcal, un niveau maximum de glucides assimilables allant jusqu'à 14 g/100 kcal (3,3 g/100 kJ) peut être permis par les autorités compétentes nationales et/ou régionales.

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

| Unité                         | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------------------------|---------|---------|----------------------------|
| µg ER <sup>9)</sup> /100 kcal | 60      | 180     | -                          |
| µg ER <sup>9)</sup> /100 kJ   | 14      | 43      | -                          |

<sup>9)</sup> Exprimé en équivalent rétinol (ER).

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

**Vitamine D<sup>10)</sup>**

| Unité                       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-----------------------------|---------|---------|----------------------------|
| µg <sup>11)</sup> /100 kcal | 1,5     | 4,5     | -                          |
| µg <sup>11)</sup> /100 kJ   | 0,36    | 1,1     | -                          |

<sup>10)</sup> Les autorités nationales et/ou régionales compétentes peuvent s'éloigner de ces conditions selon les besoins nutritionnels de la population.

<sup>11)</sup> Calciférol. 1 µg calciférol = 40 U.I. vitamine D.

**Riboflavine**

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

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

| Unité       | Minimum | Maximum | Limite indicative maximale |
|-------------|---------|---------|----------------------------|
| µg/100 kcal | 0,1     | -       | 2,0                        |
| µg/100 kJ   | 0,02    | -       | 0,48                       |

**Vitamine C<sup>12)</sup>**

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

<sup>12)</sup> Exprimé en acide L-ascorbique.

**e) Sels minéraux et oligo-éléments****Fer<sup>13)</sup>**

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

<sup>13)</sup> Pour le produit tel que décrit à la section 2.1 à base d'isolat de protéines de soja, il faut appliquer une valeur minimale de 1,5 mg/100 kcal (0,36 mg/100 kJ).

**Calcium**

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

**Zinc**

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



Il ne faut pas ajouter de **chlorure de sodium** dans le produit tel que décrit à la section 2.1.

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

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

### 3.2 Ingrédients facultatifs

3.2.1 Outre les facteurs de composition énumérés au point 3.1.3 de la section B, d'autres ingrédients ou substances peuvent être ajoutés au produit tel que décrit à la section 2.1, lorsque l'innocuité et l'adéquation à des fins nutritionnelles particulières de l'ingrédient facultatif en question, à son niveau d'utilisation, sont évaluées par les autorités nationales et/ou régionales et démontrées par des preuves scientifiques généralement acceptées. Les ingrédients facultatifs visés au point 3.2.3 de la section A sont également autorisés.

3.2.2 Lorsque l'un de ces ingrédients ou substances est ajouté au produit tel que décrit à la section 2.1, celle-ci doit en contenir des quantités suffisantes pour que l'effet recherché soit obtenu.

3.2.3 D'autres éléments nutritifs peuvent aussi être ajoutés au produit tel que décrit à la section 2.1, à condition que ces éléments nutritifs soient sélectionnés parmi les facteurs essentiels de composition des préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge et que les teneurs soient conformes aux niveaux minimum et maximum et aux limites indicatives maximales indiqués pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (3.1.3, section A) et tiennent compte des niveaux inhérents de ces éléments nutritifs dans le lait de vache, ou qu'elles soient modifiées par les autorités nationales et/ou régionales si les besoins nutritionnels de la population locale et des preuves scientifiques justifient une telle différence.

3.2.4 Les ingrédients ne doivent pas être ajoutés dans le but de donner ou de renforcer un goût sucré du produit tel que décrit à la section 2.1.

## 8. ÉTIQUETAGE

Les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les *Directives concernant l'étiquetage nutritionnel* (CXG 2-1985) et les *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997) s'appliquent au produit tel que défini à la section 2.1. Ces dispositions comprennent l'interdiction d'employer des allégations relatives à la nutrition et à la santé pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, sauf lorsqu'elles sont spécifiquement prévues dans les normes pertinentes du Codex ou la législation nationale.

### 8.1 Nom du produit

8.1.1 Le texte figurant sur l'étiquette et tous les autres renseignements accompagnant le produit doivent être écrits dans la ou les langues appropriées.

8.1.2 Le produit tel que défini à la section 2.1 doit être désigné par les termes « Boisson pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés » ou « Produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés » ou « Boisson pour enfants en bas âge » ou « Produit pour enfants en bas âge » ou par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature du produit, conformément aux usages nationaux ou régionaux.

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

a) Si le lait de [nom de l'animal] est l'unique source de protéines\*, le produit peut être étiqueté « Boisson pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés à base de protéines de lait de [nom de l'animal] » ou « Produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés à base de protéines de lait de [nom de l'animal] » ou « Boisson pour enfants en bas âge à base de protéines de lait de [nom de l'animal] » ou « Produit pour enfants en bas âge à base de protéines de lait de [nom de l'animal] ».

- b) Si le lait de [nom du végétal] est l'unique source de protéines\*, le produit peut être étiqueté « Boisson pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés à base de protéines de lait de [nom du végétal] » ou « Produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés à base de protéines de lait de [nom du végétal] » ou « Boisson pour enfants en bas âge à base de protéines de lait de [nom du végétal] » ou « Produit pour enfants en bas âge à base de protéines de lait de [nom du végétal] ».
- c) Si le lait de [nom de l'animal] et le/la [nom du végétal] représentent les sources de protéines\*, le produit peut être étiqueté « Boisson pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés à base de protéines de lait de [nom de l'animal] et de protéines de [nom du végétal] » ou « Produit pour enfants en bas âge avec éléments nutritifs ajoutés à base de protéines de lait de [nom de l'animal] et de protéines de [nom du végétal] » ou « Boisson pour enfants en bas âge à base de protéines de lait de [nom de l'animal] et de protéines de [nom du végétal] » ou « Produit pour enfants en bas âge à base de protéines de lait de [nom de l'animal] et de protéines de [nom du végétal] ».

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

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

## 8.2 Liste des ingrédients

8.2.1 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. Il n'est pas nécessaire de les répertorier, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

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

## 8.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel du produit tel que décrit à la section 2.1 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 pour 100 g ou pour 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu, ainsi que pour 100 ml de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ;
- b) la quantité totale de chaque vitamine et sel minéral spécifiés au paragraphe 3.1.3 de la section B, ainsi que tout autre ingrédient spécifié au paragraphe 3.2 de la section B, pour 100 g ou pour 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu, ainsi que pour 100 ml de l'aliment prêt à l'emploi, lorsqu'il est préparé conformément aux instructions figurant sur l'étiquette.
- c) En outre, la déclaration d'éléments nutritifs en a) et b) pour 100 kilocalories (kcal) ou pour 100 kilojoules (kJ) et/ou par portion, à condition que la portion soit quantifiée sur l'étiquette, est autorisée.

## 8.4 Datage et instructions d'entreposage

8.4.1 Les instructions de datage et d'entreposage doivent être conformes à la section 4.7 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*.

8.4.2 Dans la mesure du possible, les instructions d'entreposage doivent figurer à proximité immédiate des instructions de datage.

## 8.5 Mode d'emploi

8.5.1 Les produits prêts à l'emploi sous forme liquide devraient être utilisés directement. Les produits liquides concentrés et les produits en poudre doivent être dilués dans de l'eau potable ou qui a été rendue sûre en étant préalablement portée à ébullition, conformément au mode d'emploi. Des instructions adéquates pour la préparation et l'emploi corrects du produit doivent être conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

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

- 8.5.3 L'étiquette illustrera par un dessin clair le mode d'emploi du produit.
- 8.5.4 Les instructions devront être accompagnées d'un avertissement précisant qu'une préparation, un entreposage et un emploi erronés du produit présentent un risque pour la santé.
- 8.5.5 Des instructions adéquates relatives à l'entreposage du produit après ouverture du récipient doivent figurer sur l'étiquette.
- 8.5.6 L'étiquette du produit tel que décrit à la section 2.1 devra comporter une mention indiquant que le produit ne doit pas être administré avant l'âge de 12 mois et qu'il ne doit pas être utilisé comme unique source de nutrition.

## **8.6 Spécifications d'étiquetage supplémentaires**

- 8.6.1 L'étiquette du produit tel que décrit à la section 2.1 ne doit comporter aucune image, texte ou représentation de biberons susceptible de nuire à l'allaitement ou de le décourager, ou qui idéalise l'emploi du produit tel que décrit à la section 2.1. Les mots « humanisé », « maternisé » ou d'autres termes analogues ne doivent pas être utilisés sur l'étiquette.
- 8.6.2 Les étiquettes ne doivent 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) la mention « L'allaitement au sein est recommandé jusqu'à deux ans et au-delà » ;
  - b) la mention indiquant que la mère/la personne en charge de l'enfant devra demander conseil auprès d'un agent sanitaire pour toute question liée à l'alimentation de l'enfant en bas âge.
- 8.6.3 L'étiquette ne doit pas faire figurer d'images de nourrissons, de nourrissons du deuxième âge, d'enfants en bas âge ou de femmes, ni aucune autre représentation ou texte qui :
  - 8.6.3.1 compromet ou décourage l'allaitement au sein ou qui établisse une comparaison avec le lait maternel ou laisse penser que le produit est d'une qualité similaire, équivalente ou supérieure au lait maternel ;
  - 8.6.3.2 pourrait annoncer ou laisser croire que le produit est approuvé par un professionnel ou tout autre organisme, à moins d'une approbation spécifique obtenue des autorités de réglementation nationales ou régionales.
- 8.6.4 Le produit tel que décrit à la section 2.1 devra être étiqueté de manière à éviter tout risque de confusion entre préparations pour nourrissons, préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge, et préparations données à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons, et à permettre aux consommateurs de faire clairement la distinction entre elles, grâce notamment au texte, aux images et aux couleurs utilisés.
- 8.6.5 Les étiquettes du produit tel que décrit à la section 2.1 ne doivent pas faire référence aux préparations pour nourrissons, aux préparations de suite pour nourrissons du deuxième âge ou aux préparations données à des fins médicales spéciales destinées aux nourrissons, y compris les chiffres, textes, mentions ou images de ces produits.

## ANNEXE IV

## RÉVISION DE LA NORME POUR LES PRÉPARATIONS DE SUITE

(AUTRES SECTIONS MAINTENUES À L'ÉTAPE 4 POUR PASSAGE À L'ÉTAPE 5/8 DANS LE CADRE DE LA NORME COMPLÈTE)

## SECTION A : PRÉPARATIONS DE SUITE POUR NOURRISSONS DU DEUXIÈME ÂGE

## 3.3 Spécifications relatives à la pureté

## 3.3.1 Généralités

Tous les ingrédients doivent être propres, de qualité et sans danger et doivent pouvoir être ingérés par des nourrissons du deuxième âge. Ils doivent être conformes aux critères qualitatifs normalement requis, tels que couleur, saveur et odeur.

## 3.3.2 Composés vitaminiques et sels minéraux

3.3.2.1 Les composés vitaminiques et les sels minéraux utilisés conformément aux sections 3.1.3 (d) et (e) et 3.2.1 devraient être choisis dans les *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979).

3.3.2.2 Les quantités de sodium provenant des ingrédients vitaminiques et des sels minéraux ne doivent pas dépasser la limite fixée à la section 3.1.3 (e) pour le sodium.

## 3.4 Consistance et granulométrie

Lorsqu'il est préparé conformément au mode d'emploi, le produit doit être exempt de grumeaux et de particules de grandes dimensions.

## 3.5 Interdiction spécifique

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

## 4. Additifs alimentaires

Les additifs ci-après sont autorisés<sup>1)</sup> :

| SIN                              | Additifs                            | Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation   |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|
| <b>4.1 Épaississants</b>         |                                     |  |
| 412                              | Gomme guar                          | 0,1 g  |
| 410                              | Farine de graines de caroube        | 0,1 g  |
| 1412                             | Phosphate de diamidon               | 0,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits à base de soja ;<br>2,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés                      |
| 1414                             | Phosphate de diamidon acétylé       |  |
| 1413                             | Phosphate de diamidon phosphaté     |  |
| 1422                             | Adipate de diamidon acétylé         |  |
| 407                              | Carraghénane                        | 0,03 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits à base de soja et de lait ;<br>0,1 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés |
| 440                              | Pectines                            | 1 g  |
| <b>4.2 Émulsifiants</b>          |                                     |  |
| 322(i)                           | Lécithine                           | 0,5 g  |
| 471                              | Mono- et diglycérides d'acides gras | 0,4 g  |
| <b>4.3 Régulateurs d'acidité</b> |                                     |  |

<sup>1)</sup> Le tableau des dispositions relatives aux additifs alimentaires est fourni à titre d'information. Au terme du travail d'alignement pour CXS 156-1987, le tableau sera remplacé par une référence générale au NGAA comme suit :

« Les régulateurs d'acidité, les antioxydants, les émulsifiants, les épaississants et les gaz d'emballage utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) de la catégorie d'aliments 13.1.2 (préparations de suite) sont autorisés dans les aliments conformes à cette norme. »

|                            |                                   |   |
|----------------------------|-----------------------------------|---|
| 500(ii)                    | Bicarbonate de sodium             | Limités par les BPF   |
| 500(i)                     | Carbonate de sodium               |   |
| 331(i)                     | Citrate biacide de sodium         |   |
| 331(iii)                   | Citrate trisodique                |   |
| 524                        | Hydroxyde de sodium               | Dans les limites fixées pour le sodium dans la section 3.1  |
| 501(ii)                    | Carbonate acide de potassium      | Limités par les BPF   |
| 501(i)                     | Carbonate de potassium            |   |
| 332(i)                     | Citrate monopotassique            |   |
| 332(ii)                    | Citrate tripotassique             |   |
| 525                        | Hydroxyde de potassium            |   |
| 526                        | Hydroxyde de calcium              | Limités par les BPF   |
| 270                        | Acide lactique, L-, D- et DL-     | Limités par les BPF   |
| 330                        | Acide citrique                    | Limités par les BPF   |
| <b>4.4 Antioxydants</b>    |                                   |   |
| 307b                       | Concentré de tocophérols, mélangé | 3 mg seul ou en combinaison   |
| 307a                       | Tocophérol, d-alpha               |   |
| 307c                       | Tocophérol, dl-alpha              |   |
| 304                        | Palmitate d'ascorbyle             | 5 mg seul ou en combinaison, exprimés comme acide ascorbique (SIN 300, 301, 302, 304)<br>Dans les limites fixées pour le sodium dans la section 3.1 |
| 300                        | Acide L-ascorbique                |   |
| 301                        | Ascorbate de sodium               |   |
| 302                        | Ascorbate de calcium              |   |
|                            |                                   |   |
| <b>4.5 Gaz d'emballage</b> |                                   |   |
| 290                        | Dioxyde de carbone                | BPF   |
| 941                        | Azote                             | BPF   |

#### 4.6 Aromatisants

L'utilisation d'aromatisants est interdite dans ce produit.

#### 4.7 Principe du transfert

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans les *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 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 :

- la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées ; et
- 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 du Codex pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

#### 5. Contaminants

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

#### 6. Hygiène

6.1 Il est recommandé de préparer et de conditionner le produit régi par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), et d'autres textes pertinents du Codex tels que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants* (CXC 66-2008) et, pour les préparations liquides commercialement

stérilisées, de tenir également compte des sections appropriées du *Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement* (CXC 40-1993) et du *Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées* (CXC 23-1979) applicables.

6.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## **7. Remplissage des récipients**

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

- (i) 80 % v/v – produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 oz) ;
- (ii) 85 % v/v – produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 à 9 oz) ; et
- (iii) 90 % v/v – produits pesant plus de 250 g (9 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. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

Pour vérifier la conformité à la présente Norme, on utilisera les méthodes d'analyse figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

**SECTION B : BOISSON POUR ENFANTS EN BAS ÂGE AVEC ÉLÉMENTS NUTRITIFS AJOUTÉS OU  
PRODUIT POUR ENFANTS EN BAS ÂGE AVEC ÉLÉMENTS NUTRITIFS AJOUTÉS OU BOISSON  
POUR ENFANTS EN BAS ÂGE OU PRODUIT POUR ENFANTS EN BAS ÂGE**

### 3.3 Spécifications relatives à la pureté

#### 3.3.1 Généralités

Tous les ingrédients doivent être propres, de qualité et sans danger et doivent pouvoir être ingérés par des enfants en bas âge. Ils doivent être conformes aux critères qualitatifs normalement requis, tels que couleur, saveur et odeur.

#### 3.3.2 Composés vitaminiques et sels minéraux

Les composés vitaminiques et les sels minéraux utilisés conformément aux sections 3.1.3 (d) et (e) et 3.2.1 devraient être choisis dans les *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge* (CXG 10-1979).

#### 3.4 Consistance et granulométrie

Lorsqu'il est préparé conformément au mode d'emploi, le produit doit être exempt de grumeaux et de particules de grandes dimensions.

#### 3.5 Interdiction spécifique

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

### 4. Additifs alimentaires

Les additifs ci-après sont autorisés :<sup>1)</sup>

| SIN                              | Additifs                            | Concentration maximale dans 100 ml de produit prêt à la consommation   |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|
| <b>4.1 Épaississants</b>         |                                     |  |
| 412                              | Gomme guar                          | 0,1 g  |
| 410                              | Farine de graines de caroube        | 0,1 g  |
| 1412                             | Phosphate de diamidon               | 0,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits à base de soja ;<br>2,5 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés                      |
| 1414                             | Phosphate de diamidon acétylé       |  |
| 1413                             | Phosphate de diamidon phosphaté     |  |
| 1422                             | Adipate de diamidon acétylé         |  |
| 407                              | Carraghénane                        | 0,03 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits à base de soja et de lait ;<br>0,1 g seul ou en combinaison uniquement dans les produits liquides à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés |
| 440                              | Pectines                            | 1 g  |
| <b>4.2 Émulsifiants</b>          |                                     |  |
| 322(i)                           | Lécithine                           | 0,5 g  |
| 471                              | Mono- et diglycérides d'acides gras | 0,4 g  |
| <b>4.3 Régulateurs d'acidité</b> |                                     |  |
| 500(ii)                          | Bicarbonate de sodium               | Limités par les BPF  |
| 500(i)                           | Carbonate de sodium                 |  |
| 331(i)                           | Citrate biacide de sodium           |  |
| 331(iii)                         | Citrate trisodique                  |  |
| 524                              | Hydroxyde de sodium                 |  |
| 501(ii)                          | Carbonate acide de potassium        | Limités par les BPF  |
| 501(i)                           | Carbonate de potassium              |  |
| 332(i)                           | Citrate monopotassique              |  |
| 332(ii)                          | Citrate tripotassique               |  |
| 525                              | Hydroxyde de potassium              |  |
| 526                              | Hydroxyde de calcium                | Limités par les BPF  |
| 270                              | Acide lactique, L-, D- et DL-       | Limités par les BPF  |

|                            |                                   |   |
|----------------------------|-----------------------------------|---|
| 330                        | Acide citrique                    | Limités par les BPF   |
| <b>4.4 Antioxydants</b>    |                                   |   |
| 307b                       | Concentré de tocophérols, mélangé | 3 mg seul ou en combinaison   |
| 307a                       | Tocophérol, d-alpha               |   |
| 307c                       | Tocophérol, dl-alpha              |   |
| 304                        | Palmitate d'ascorbyle             | 5 mg seul ou en combinaison, exprimés comme acide ascorbique (SIN 300, 301, 302, 304) |
| 300                        | Acide L-ascorbique                |   |
| 301                        | Ascorbate de sodium               |   |
| 302                        | Ascorbate de calcium              |   |
| <b>4.5 Gaz d'emballage</b> |                                   |   |
| 290                        | Dioxyde de carbone                | BPF   |
| 941                        | Azote                             | BPF   |

#### 4.6 Aromatisants <sup>2)</sup>

Extraits naturels de fruits : BPF

Extrait de vanille : BPF

Éthylvanilline (JECFA n° 893) : 5 mg/100 ml

Vanilline (JECFA n° 889) : 5 mg/100 ml

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par cette norme doivent respecter les *Directives pour l'emploi des aromatisants (CXG 66-2008)*.

<sup>2)</sup> Les autorités nationales et/ou régionales peuvent restreindre ou interdire l'utilisation des aromatisants listés.

#### 4.7 Principe du transfert

Seuls les additifs alimentaires énumérés dans la présente section ou dans les *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques ou de régime pour nourrissons et enfants en bas âge (CXG 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 :

- la quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris additifs alimentaires) n'excède pas les concentrations maximales stipulées ; et
- 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 du Codex pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)*.

#### 5. Contaminants

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995)*.

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

#### 6. Hygiène

6.1 Il est recommandé de préparer et de conditionner le produit régi par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969)*, et d'autres textes pertinents du Codex tels que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants (CXC 66-2008)* et, pour les préparations liquides commercialement stérilisées, de tenir également compte des sections appropriées du *Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CXC 40-1993)* et du *Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées (CXC 23-1979)* applicables.



6.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

### **7. Remplissage des récipients**

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

- (i) 80 % v/v – produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 oz) ;
- (ii) 85 % v/v – produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 à 9 oz) ; et
- (iii) 90 % v/v – produits pesant plus de 250 g (9 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. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage**

Pour vérifier la conformité à la présente Norme, on utilisera les méthodes d'analyse figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.