

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 5797 Cables Foodagri

ALINORM 79/26

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Treizième session, 3-14 décembre 1979

RAPPORT DE LA ONZIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR
LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME
Bonn-Bad Godesberg, 23-27 octobre 1978

F

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a tenu sa onzième session à Bonn-Bad Godesberg du 23 au 27 octobre 1978, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne, sous la présidence du Dr H. Drewes. Le professeur D. Eckert, Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius, a ouvert la session au nom du Ministre fédéral de la santé en soulignant l'influence croissante des travaux du Codex sur les politiques nationales et l'intérêt accru des pays en développement, qui examinent soigneusement les résultats des travaux de la Commission en relation avec le commerce international.

Le Comité a observé une minute de silence à la mémoire de M. H.U. Pfister, de la délégation suisse. Le professeur Eckert a particulièrement souhaité la bienvenue à la délégation du Nicaragua qui assistait pour la première fois aux travaux du Comité.

2. Ont participé à la session les représentants des 20 pays suivants:

Australie	Norvège
Autriche	Nouvelle-Zélande
Belgique	Pays-Bas
Etats-Unis d'Amérique	Rép. féd. d'Allemagne
Finlande	Royaume-Uni
France	Suède
Hongrie	Suisse
Irlande	Tchécoslovaquie
Japon	Thaïlande
Nicaragua	Yougoslavie

Etaient présents les observateurs des organisations internationales suivantes:

- Association internationale de chimie céréalière (AICC)
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
- Communauté économique européenne (CEE)
- Fédération européenne des associations de fabricants de produits de santé (EHPM)
- Fédération internationale des industries de glucose (IFGI)
- Fonds international de secours à l'enfance (FISE)
- Institut européen des industries de la pectine (IEIP)
- International Federation of Margarine Associations (IFMA)
- Organisation internationale des unions de consommateurs (ICOU)
- Organisation mondiale de la santé (OMS)
- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
- Secrétariat international des industries des aliments diététiques (ISDI)
- Union internationale des sciences de la nutrition (UISN)

La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'annexe I du présent rapport.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

3. Il a été noté que le Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les aliments destinés aux enfants en bas âge et le Groupe de travail sur les sels minéraux dans les aliments destinés aux nourrissons se réuniront pendant la session du Comité et présenteront un rapport à celui-ci. Le Comité décide de remanier l'ordre du jour en conséquence.

DESIGNATION DES RAPPORTEURS

4. M. A. Duran (France) et le Dr S.J. Darke (Royaume-Uni) ont accepté de remplir les fonctions de rapporteurs.

QUESTIONS DECOULANT DE LA DOUZIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

5. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 78/2 renfermant des renseignements sur les questions précitées. Le Comité note que la Commission a réexaminé ses programmes et ses procédures de travail en vue d'accorder plus d'attention aux besoins des pays en voie de développement.

6. De nouveaux comités ont été créés pour s'occuper, l'un des céréales et des produits céréaliers, et l'autre des protéines d'origine végétale.

7. Le Comité a été informé que la Commission avait adopté entre autres les lignes directrices concernant le datage, la norme pour le fructose et les amendements relatifs aux additifs alimentaires dans les normes pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, parvenues à l'étape 9.

8. Le Comité note que la Commission a demandé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de reconsidérer certaines sections des lignes directrices concernant les allégations. Il note en outre que le paragraphe 4.2 de ces directives interdit de manière générale les allégations portant sur des questions d'ordre sanitaire et médical. Le Comité convient, après discussion, de recommander au Comité du Codex sur l'étiquetage de supprimer la dernière phrase du paragraphe 4.2 des lignes directrices.

9. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a fait passer à l'étape 8 le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. Le Président a été d'avis que, une fois le Code définitivement au point, le Comité devrait se prononcer sur le point de savoir si quelque-unes de ses dispositions et, en particulier, les spécifications microbiologiques, ne devraient pas être incorporées et rendues obligatoires dans les normes pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Le Comité décide de solliciter l'avis des gouvernements à ce sujet et demande au Secrétariat d'inclure le Code dans le présent rapport (voir annexe VII).

10. Le Comité note aussi que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a recommandé de dire explicitement dans toutes les normes s'il convient d'appliquer ou non le "principe de transfert"; et a proposé à la Commission d'adopter à cet effet un libellé approprié à sa prochaine session.

11. L'attention du Comité a été attirée sur le rapport d'une consultation mixte FAO/OMS d'experts sur le rôle des graisses et huiles alimentaires en nutrition humaine (FAO/OMS, Etude FAO: Alimentation et Nutrition, No. 3, 1978) concernant certaines questions susceptibles de revêtir un caractère intéressant pour les aliments diététiques ou de régime, par exemple les préparations pour nourrissons.

12. Le Comité a été par ailleurs informé de la situation actuelle en ce qui concerne l'acceptation par les gouvernements des normes pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

13. Le Président a signalé que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait discuté de l'élaboration de directives pour le contrôle de la publicité et des textes promotionnels concernant les préparations pour nourrissons. Un grand nombre de délégations se sont prononcées en faveur de l'élaboration de telles directives dans le cas non seulement des préparations pour nourrissons, mais aussi de tous les aliments destinés aux enfants en bas âge.

14. S'agissant du code de déontologie établi par le Conseil international des industries alimentaires pour enfants, on a estimé que ce document n'était pas entièrement satisfaisant. Le Code a été également critiqué par l'ancien Groupe consultatif des protéines (PAG), ainsi que dans un des rapports de l'OMS qui était en faveur d'une interdiction de la publicité des succédanés du lait maternel à la radio et à la télévision.

15. Le représentant de l'ICOU a rappelé au Comité que son organisation avait préparé en 1972 un projet de code en vue de le soumettre au Comité du Codex sur l'étiquetage. Les membres de l'ICOU ont souligné à maintes occasions l'importance de l'élaboration d'un tel code par la Commission du Codex Alimentarius. Le représentant de l'ICOU a déclaré que son organisation était désireuse de participer à l'élaboration d'un code en la matière.

16. La délégation de la Suède a informé le Comité que, dans son pays, un code de déontologie avait été élaboré pour la commercialisation des aliments pour nourrissons; ce texte pourrait être utile pour la préparation d'un code international. Il a également attiré l'attention sur certaines sections d'un projet de code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, qui avait été préparé par un consultant de la FAO pour la Commission.

17. Le représentant de la FAO a parlé des dispositions prises par le FISE en collaboration avec d'autres institutions des Nations Unies pour l'"Année internationale de l'enfant". La FAO, l'OMS et le FISE ont estimé à ce propos qu'il serait très souhaitable qu'un code de déontologie relatif à la commercialisation, à la publicité, etc. des aliments pour nourrissons soit élaboré dans le cadre du Codex.

18. Le Comité appuie de manière générale l'élaboration d'un code d'usages, étant donné l'importance particulière de celui-ci pour les pays en développement. Il convient d'examiner au titre du point 11 de l'ordre du jour, "Autres questions", les mesures à prendre en vue de la préparation d'un code (voir par. 99).

LISTE DES COMPOSES VITAMINIQUES ET DES SELS MINERAUX UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

19. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 78/3 (liste des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge) préparé par la délégation de la Suisse et du document CX/FSDU 78/4 (liste des sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge) qui avait été révisé par la délégation des Etats-Unis.

Liste des composés vitaminiques

20. Il a été signalé que cette liste avait été révisée compte tenu des observations formulées lors de la 10ème session du Comité, ainsi que de celles des gouvernements au sujet de l'inclusion d'autres composés vitaminiques. Plusieurs délégations ont proposé d'autres amendements à la liste.

Liste des sels minéraux

21. La délégation des Etats-Unis a expliqué au Comité que cette liste avait été également révisée compte tenu des observations formulées par les gouvernements, et que toute proposition visant à inclure d'autres sels minéraux devrait répondre à des critères spécifiques. Des suggestions quant aux critères en question ont été présentées dans le document. Les composés qui ne répondent pas ou ne répondent plus à ces critères sont à supprimer de la liste.

22. La délégation des Etats-Unis a fait observer que les sels ne peuvent tous être utilisés avec une efficacité égale dans les différents types d'aliments pour nourrissons

et enfants en bas âge, et qu'il a donc fallu introduire une différenciation dans la liste en question. Une autre section traitant des exigences de pureté a également été insérée.

Etat d'avancement des listes des composés vitaminiques et des sels minéraux

23. Le Comité convient que les listes auront un caractère facultatif. Il a en outre discuté des notions de "liste ouverte" et "liste fermée". En conclusion, il estime que les listes sont "fermées" de par leur nature mais qu'il a la possibilité d'y ajouter ou de supprimer des composés compte tenu de l'évolution des connaissances dans ce domaine. Il a été convenu à cet effet d'établir des critères appropriés et de n'apporter aux listes aucun amendement qui ne satisfasse à ces critères.

24. L'élaboration de ces critères a été confiée au Groupe de travail sur les sels minéraux. Celui-ci a proposé de faire appel aux critères énoncés dans le document CX/FSDU 78/4 amendé par l'insertion d'une nouvelle disposition concernant la suppression des substances inscrites dans les listes. Le Comité adopte le texte suivant qui, modifié de manière appropriée, pourra s'appliquer aussi aux composés vitaminiques:

"i. Des sels minéraux ne peuvent être ajoutés à la liste que si les conditions ci-après sont remplies:

- a) il est prouvé qu'ils apportent des améliorations technologiques et nutritionnelles;
- b) l'anion du sel (ou bien les acides dont l'anion est dérivé) est un additif autorisé et sa dose d'emploi ne dépassera pas la DJA;
- c) les études faites sur les animaux et/ou les nourrissons ont démontré que la substance minérale peut être biologiquement assimilée à partir de ce sel.

ii. Des sels minéraux seront retranchés de la liste s'il est démontré qu'ils ne satisfont plus aux critères ci-dessus ou qu'ils ne sont plus utilisés dans le commerce."

25. Le Comité décide d'établir d'autres listes de vitamines et de sels minéraux où figureront les substances pour lesquelles des renseignements supplémentaires sont requis (par exemple références concernant les exigences de pureté), à l'instar de ce qui a été fait dans le cas des additifs alimentaires.

26. Le Comité remercie le Groupe de travail de ses avis et décide que les listes seront jointes au document contenant les normes applicables aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge à l'étape 9. Une référence aux listes de sels minéraux et de vitamines devrait figurer dans toutes les normes pour aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Cela nécessiterait l'introduction d'amendements rédactionnels dans les normes à l'étape 9. Le Secrétariat a été invité à faire en sorte que ces amendements soient soumis à la prochaine session de la Commission.

27. Les listes des composés vitaminiques et des sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge sont reproduites à l'annexe III du présent rapport.

GRUPE DE TRAVAIL SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE POUR LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

28. Le Groupe de travail susmentionné a poursuivi par correspondance entre les sessions ses activités sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et s'est aussi réuni lors de la présente session pour rédiger le document CX/FSDU 78/5 (rapport intérimaire).

29. Le Groupe de travail a examiné plusieurs plans d'échantillonnage et méthodes d'analyse pour la détermination de la cellulose brute et des fibres des aliments, des vitamines D, E et K, de l'iode et de l'acide linoléique, à la lumière des informations reçues par les membres du Groupe de travail. Toutefois, aucune de ces méthodes n'a été mise au point jusqu'à présent et plusieurs d'entre elles devraient être retransmises pour avis.

30. Le Président a remercié le professeur Krönert, Président du Groupe de travail, de la précieuse collaboration de ce dernier.

31. Le rapport du Groupe de travail figure à l'annexe VI du présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DE SUITE POUR LA PREMIERE ENFANCE
A L'ETAPE 4

32. Le Comité a examiné la norme sous rubrique (document CX/FSDU 78/6) révisée par la délégation de la Suisse, ainsi que les observations y afférentes des gouvernements (additifs 1 et 2 au document CX/FSDU 78/6).

33. En présentant le document, la délégation de la Suisse a précisé que la révision de la norme reposait sur les observations faites lors de la dixième session du Comité. La section relative au champ d'application ainsi que d'autres dispositions ont été notamment amendées en vue d'inclure des sources protéiques autres que le lait parmi les ingrédients de base. Etant donné que le produit en cause ne constitue pas l'unique source alimentaire pour les nourrissons et les enfants en bas âge mais qu'il est destiné à faire partie d'une alimentation diversifiée, les exigences concernant les vitamines et les sels minéraux ont été limités à quatre vitamines, à des concentrations maximales de sodium et à des concentrations minimales de calcium et de fer. Quelques-uns des épaississants mentionnés dans la norme pour les préparations pour nourrissons ont été inclus. Le Secrétariat a été invité à corriger plusieurs fautes d'impression contenues dans le document.

34. La délégation de la Suisse a proposé quelques amendements supplémentaires à cette norme. Le Comité convient de les examiner lorsqu'il abordera les sections correspondantes de la norme.

35. Plusieurs délégations ont émis des doutes quant à la nécessité de cette norme. On a fait observer que le lait de vache enrichi de quelques vitamines pourrait être utilisé comme aliment de suite pour la première enfance, et que les produits de ce genre risquaient d'être choisis à la place des préparations pour nourrissons afin de nourrir les nouveau-nés car ils sont probablement moins chers. La délégation de la France a cependant fait valoir que ces produits étaient particulièrement adaptés aux besoins de la première enfance, étant donné leur teneur en fer, en calcium et en protéines.

36. Plusieurs délégations ont déclaré que le produit devrait pouvoir être utilisé comme supplément aux aliments de sevrage, en particulier dans les pays en développement en vue de satisfaire les besoins en énergie, en protéines et en nutriments faisant défaut dans les denrées de base. L'attention du Comité a été attirée sur les directives No. 8 du PAG relatives aux mélanges riches en protéines utilisables en tant qu'aliments d'appoint.

37. On a prôné l'inclusion d'autres sources protéiques, par exemple des protéines végétales disponibles sur place et bien adaptées aux besoins diététiques des nourrissons et enfants en bas âge. Des discussions prolongées ont eu lieu à propos du titre de la norme et sur la question de savoir s'il serait possible d'élaborer un champ d'application couvrant des produits préparés à partir d'une grande diversité de matières premières.

38. Le Comité décide qu'un Groupe de travail remaniera la section ayant trait au champ d'application, de manière à indiquer la gamme de produits visés par la norme et de fixer un âge limite pour leur utilisation. Le Groupe de travail a été chargé en outre de réécrire la section 2 - Description - en tenant compte des débats et d'y mentionner le rôle du produit, sa nature essentielle et les aspects relatifs au traitement. Il a été par ailleurs convenu de transférer l'alinéa 4.1.1 dans la section concernant la description et d'inclure, par contre, certaines dispositions énoncées au paragraphe 2.1 au sujet du mode d'emploi dans la section traitant de l'étiquetage. Le professeur J. Ray et le Dr R.H.C. Fleming ont fait rapport sur la révision de l'avant-projet de norme et le Président a félicité le Groupe de travail de ses activités.

39. Le Comité se déclare d'accord en principe avec les versions révisées des sections 1 et 2 telles qu'elles figurent à l'annexe IV du présent rapport, et amende le titre comme suit: "Avant-projet de norme pour les aliments de suite ou d'appoint".

Facteurs essentiels de composition et de qualité

40. Le Comité a longuement discuté la question de savoir si les dispositions énoncées à l'alinéa 4.1.2 étaient applicables à des produits à base de lait aussi bien qu'à ceux dérivés de sources protéiques autres que le lait de vache. On a fait observer que le lait de vache en tant que matière première contient un grand nombre de vitamines et de sels minéraux qu'il faudrait ajouter aux produits préparés avec d'autres matières premières, par exemple les protéines de soja isolées. Il a donc été proposé d'établir différentes spécifications pour différents types de produits, et le Groupe de travail a été prié de réviser en conséquence les dispositions de l'alinéa 4.1.2.

41. Le Comité convient de prévoir une proportion minimale de 3 g de protéines par 100 Calories assimilables pour tous les produits, et décide qu'un produit qui contient au moins 3 g de protéines du lait devrait être désigné comme produit à base de lait.

42. On est convenu en outre que le produit devrait contenir au minimum 3,3 g et au maximum 6 g de matière grasse par 100 Calories assimilables ou au minimum 0,8 g et au maximum 1,5 g de matière grasse par 100 kilojoules assimilables.

43. La disposition relative à l'acide linoléique a été révisée de manière à ne s'appliquer qu'aux produits contenant des graisses végétales. Plusieurs délégations ont estimé que cette restriction n'était pas justifiée car il est possible d'utiliser dans le produit des graisses animales dépourvues d'acide linoléique. Le Comité décide de placer cette disposition entre crochets en attendant de recevoir les avis des gouvernements à ce sujet.

44. Outre les substances énumérées dans l'alinéa 4.1.2, le Comité ajoute plusieurs substances dans la liste des nutriments essentiels. Cependant, quelques-unes de celles-ci devraient être uniquement incorporées aux produits non à base de lait. Plusieurs délégations ont douté de la nécessité d'élaborer des spécifications pour les nutriments suivants: choline, vitamine K₁, biotine, potassium, chlorure, phosphore, magnésium, iode et cuivre. Dans le cas du zinc, la concentration minimum devrait être révisée. Les dispositions relatives aux nutriments précités ont été toutes placées entre crochets en attendant les observations des gouvernements.

Ingrédients facultatifs

45. Le Comité a discuté l'alinéa 4.2.1 relatif à l'adjonction de nutriments autres que ceux mentionnés à l'alinéa 4.1.2 et est convenu de laisser l'utilisation de tels nutriments supplémentaires à la discrétion des législations nationales. On a rappelé que le Comité avait pris une décision analogue en ce qui concerne les normes pour les aliments diversifiés de l'enfance et les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Le texte de l'alinéa 4.2.1 a été amendé en conséquence.

46. L'alinéa 4.2.2 a été amendé de façon à ne couvrir que les nutriments supplémentaires en question.

47. S'agissant de l'alinéa 4.2.3, le Comité décide d'élaborer une disposition régissant les ingrédients facultatifs. L'emploi éventuel du cacao a été discuté, et il a été convenu d'attendre des renseignements complémentaires sur le type de cacao devant être autorisé dans de tels produits.

Consistance et granulométrie

48. Le Comité est convenu de supprimer la référence à l'alimentation au biberon.

Additifs alimentaires

49. Le Comité note que le projet révisé contient des dispositions relatives à deux épaississants qui ont été également autorisés pour les préparations pour nourrissons.

La délégation de la Suisse a proposé et la majorité des délégations a accepté que soient inclus tous les épaississants autorisés dans les préparations pour nourrissons avec les restrictions indiquées dans cette norme.

50. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a exprimé l'opinion que, compte tenu des données toxicologiques disponibles, l'emploi d'épaississants et en particulier de carragénine ne devrait pas être autorisé dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. La délégation de la France s'est opposée à l'inclusion d'épaississants aussi bien dans la norme pour les préparations pour nourrissons que dans celle pour les aliments de suite ou d'appoint. Le Comité décide de solliciter expressément l'avis des gouvernements sur la question des épaississants.

51. Le Comité note que les sections se rapportant aux contaminants, à l'hygiène, au conditionnement et au remplissage du récipient correspondent à celles énoncées dans la norme relative aux préparations pour nourrissons. Ces sections ont été acceptées sans modification.

Etiquetage

52. Le Groupe de travail a révisé la section 10 sur l'étiquetage, compte tenu des modifications apportées aux sections 1.2 et 4. Le Comité souscrit aux propositions du Groupe de travail, apporte un léger changement rédactionnel au texte de l'alinéa 10.1.2 et place la dernière phrase entre crochets.

53. Le Comité accepte la version remaniée du paragraphe 10.9 - Mode d'emploi - proposée par le Groupe de travail.

Etat d'avancement de la norme

54. Le Comité décide de renvoyer la norme à l'étape 3 de la Procédure, en raison des nombreux amendements de fond qui y ont été apportés. Afin de mieux tenir compte de l'importance que de tels produits pourraient présenter dans les pays en développement en liaison avec les produits couverts par d'autres normes Codex concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, le Comité exprime le désir de connaître l'opinion des pays en développement au sujet de cette norme et recommande qu'elle soit examinée par les Comités régionaux de coordination pour l'Afrique, l'Asie et l'Amérique latine. Le Secrétariat s'est engagé à inscrire cette norme à l'ordre du jour de la prochaine session des Comités en question. La norme est reproduite à l'annexe IV du présent rapport.

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS "EXEMPTS DE GLUTEN" A L'ETAPE 7

55. Le Comité était saisi de la norme sous rubrique (ALINORM 78/26, annexe II) et des observations y afférentes des gouvernements (CX/FSDU 78/7 et document de séance no. 2).

Définition de l'expression "exempt de gluten" et méthode d'analyse pour la détermination du gluten

56. Le Président a rappelé les progrès considérables qui avaient été réalisés dans l'élaboration de cette norme lors de la dernière session. Cependant, le Comité avait encore à convenir d'une valeur pour le chiffre maximal de la teneur totale en protéines des graines de céréales contenant du gluten et de leurs dérivés dans les aliments "exempts de gluten".

57. Le Président a déclaré que cette valeur dépendait d'une méthode d'analyse appropriée et a invité la délégation des Pays-Bas à faire rapport au Comité sur l'état d'avancement des travaux d'élaboration d'une telle méthode. La délégation néerlandaise a donné une vue d'ensemble sur l'état des recherches concernant la relation entre le gluten et la maladie coeliaque. Elle a signalé que l'on disposait de méthodes perfectionnées pour séparer les différentes fractions protéiques et différencier les différents types de céréales. Elle a également attiré l'attention sur une méthode de dosage quantitatif des anticorps anti-gliadine présents dans le sérum des malades atteints de coeliakie. La méthode d'Engrall et Perlman a été adoptée à cet effet. On commence à entrevoir la possibilité de diagnostiquer plus facilement la maladie et de mieux caractériser in vitro

les substances toxiques contenues dans certaines céréales. Toutefois, en raison du nombre considérable de problèmes non encore résolus, aucune méthode acceptable de détermination in vitro ne semble pouvoir être mise au point dans un proche avenir.

58. Compte tenu de ce qui précède, la délégation de la Finlande a proposé pour les céréales contenues dans des aliments "exempts de gluten" une quantité totale de protéines résiduelles ne dépassant pas 0,3% dans l'extrait sec. Ce niveau peut être atteint sur le plan technicologique et est généralement jugé acceptable dans son pays pour les coeliaques. Cette proposition a été appuyée par d'autres délégations.

59. Le délégué du Royaume-Uni a considéré qu'une valeur de 0,8% pour les protéines résiduelles serait appropriée pour des produits préparés à partir de farine de blé, car de tels produits sont utilisés depuis de nombreuses années au Royaume-Uni sans que des effets préjudiciables n'aient été signalés.

60. Plusieurs délégations se sont prononcées en faveur d'une très faible teneur en protéines résiduelles, car on ne sait toujours pas si le facteur toxique est encore présent ou non dans ces résidus.

61. Il a été suggéré qu'avant la prochaine réunion, chaque délégation recueille dans son propre pays des informations sur les méthodes de fabrication et sur l'analyse des protéines résiduelles.

62. Il a aussi été avancé que l'on pourrait réduire la teneur en protéines résiduelles en n'autorisant l'emploi de fécule de blé qu'en liaison avec d'autres féculs de céréales qui sont naturellement plus pauvres en gluten.

63. Le Comité accepte la valeur de 0,3% pour la teneur totale en protéines à l'alinéa 2.2.2 et reconnaît qu'il vaudrait mieux exprimer en azote (g%) les protéines résiduelles totales, étant donné que la matière résiduelle n'est pas de la gliadine mais est peut-être constituée d'autres composés azotés qui seraient éventuellement tolérés par les coeliaques. Le délégué d'Australie a demandé que l'azote résiduel soit exprimé sur une base anhydre.

64. Le Comité décide d'amender l'alinéa 2.2.2 comme suit:

"2.2.2 Aux fins de la présente norme, l'expression "exempt de gluten" signifie que la teneur totale en azote des graines de céréales contenant du gluten utilisées dans la fabrication du produit ne dépasse pas 0,05 g par 100 g de ces graines, cette proportion étant calculée par rapport au poids sec."

Etiquetage

65. L'attention du Comité a été attirée sur le fait que le texte actuel du préambule de la section relative à l'étiquetage ne se réfère pas aux mentions d'étiquetage obligatoires prévues dans la section 3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Considérant que le paragraphe 1.2 stipule que la norme énonce des dispositions concernant expressément l'usage diététique particulier auquel les aliments exempts de gluten sont destinés, le Comité décide d'amender comme suit le préambule, en l'alignant sur le texte correspondant de la norme pour les aliments pauvres en sodium:

"Outre les dispositions générales d'étiquetage contenues dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) et toute disposition spécifique d'étiquetage stipulée dans une norme Codex applicable à l'aliment particulier considéré, les dispositions suivantes concernant l'étiquetage des aliments "exempts de gluten" doivent être appliquées."

66. Le Comité juge que la déclaration de la nature et de l'origine de l'amidon ou des amidons sur l'étiquette donnera d'utiles renseignements aux coeliaques, et il décide d'ajouter une disposition à cet effet dans le paragraphe 4.2, Liste des ingrédients (nouvelle disposition 4.2.2), rédigée comme suit:

"La nature et l'origine de l'amidon ou des amidons doivent être déclarées sur l'étiquette. Dans le cas d'un amidon préparé à partir de graines de céréales contenant du gluten, la déclaration de cet amidon doit être accompagnée de l'indication "ne contient pas plus de 0,3% de protéines dans l'extrait sec".

67. Il a été proposé d'indiquer la proportion des différents amidons dans le produit. Toutefois, le Comité décide de ne plus modifier l'alinéa 4.2.2.

68. Un amendement rédactionnel a été apporté à l'alinéa 4.3.2 concernant la déclaration de la valeur nutritionnelle afin de mentionner le paragraphe 3.2 qui traite de la teneur en vitamines et en sels minéraux des aliments "exempts de gluten".

Allégations

69. Le Comité convient de ne réviser la section sur les allégations qu'une fois qu'aura été mise au point la norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés.

Etat d'avancement de la norme

70. Le Comité décide de faire passer à l'étape 8 de la Procédure du Codex le projet de norme pour les aliments "exempts de gluten". La délégation du Royaume-Uni a manifesté son opposition à l'avancement du projet de norme à l'étape 8 car, à son avis, la limite proposée pour les protéines résiduelles est trop basse et il est nécessaire d'obtenir un complément d'information au sujet des procédés de fabrication et des méthodes d'analyse des protéines résiduelles avant de pouvoir fixer une limite. La norme est reproduite à l'annexe II du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME GENERALE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES A L'ETAPE 4

71. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 78/9 contenant la norme révisée préparée par le Royaume-Uni et le Secrétariat du Codex, ainsi que des observations des gouvernements (CX/FSDU 78/9, Add.I et documents de séance no 2 et 3). Il note qu'un certain nombre de dispositions de la norme sont identiques à celles de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) concernant les aliments ordinaires.

72. Le Comité décide de limiter la discussion aux dispositions de la norme qui portent expressément sur les aliments diététiques ou de régime. La question de l'inclusion des dispositions pertinentes de la Norme générale d'étiquetage et d'autres normes de produits a été confiée au Secrétariat.

Titre de la norme

73. Le Comité s'est demandé si la norme devait inclure une référence aux allégations. Il a été convenu que le but de la norme était d'énoncer des dispositions pour l'étiquetage et les allégations comme le prévoit la section relative au champ d'application. On a fait remarquer en outre que les dispositions relatives aux allégations concernaient à la fois l'étiquetage et la publicité. Le Comité décide en conséquence de ne pas modifier le titre.

Définitions

74. Durant l'examen des définitions données dans la section 2 de la norme, le Comité apporte les amendements suivants:

Paragraphe 2.1: Il a été convenu de spécifier que les aliments répondant à cette définition ne devraient être désignés comme aliments diététiques ou de régime que s'ils sont présentés en tant que tels. La disposition a été amendée en conséquence. Au sujet de la question de savoir si une référence spécifique aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge était nécessaire, le Comité estime que tel n'est pas le cas, car ces produits sont déjà couverts par le présent texte.

Paragraphe 2.4: Le Comité décide d'amender comme suit le texte de cette définition: "Publicité - toutes déclarations écrites ou orales relatives à l'aliment, y compris celles qui figurent dans des publications promotionnelles, à l'exception des déclarations prévues aux paragraphes 2.2 et 2.3". La référence aux publications destinées uniquement à des personnes qualifiées a été supprimée, au motif que ce genre de documentation constitue une forme de publicité.

Paragraphe 2.5: Il a été convenu de mentionner expressément dans la définition aussi bien la publicité que d'autres représentations.

Définition des "aliments médicinaux"

75. La délégation des Etats-Unis a attiré l'attention du Comité sur une autre catégorie d'aliments qui sont préparés pour répondre aux besoins nutritionnels de personnes placées dans des conditions très particulières, par exemple stress préopératoire et postopératoire. Elle a suggéré l'inclusion d'une définition pour ces aliments "médicinaux" dans la norme, afin d'éviter une confusion avec les aliments diététiques ou de régime tels qu'ils sont définis au paragraphe 2.1. Voici le texte proposé par les Etats-Unis pour le nouveau paragraphe:

"Les aliments médicinaux sont des aliments spécialement conçus ou préparés en vue d'être consommés ou administrés par voie intestinale sous contrôle médical direct ou indirect, dans le cadre d'une diète, à des personnes souffrant de maladies ou de troubles spécifiques ou se trouvant dans un état physiologique associé à des besoins nutritionnels spéciaux détectés par un médecin."

76. Les délégations des Pays-Bas et de la Suisse se sont dites contraires à la proposition américaine.

77. Le Comité convient d'inviter les gouvernements à formuler des observations sur la proposition faite par la délégation des Etats-Unis. Le texte en question n'a toutefois pas été inséré dans la version révisée de la norme.

Principes généraux

78. Paragraphe 3.3: Le Comité pense que la référence à un médecin est restrictive et lui substitue l'expression "personne qualifiée".

79. La délégation des Etats-Unis a suggéré d'ajouter comme suit deux nouveaux paragraphes à la Section 3, en vue d'empêcher les allégations fausses et trompeuses:

"3.4 Dans l'étiquetage et la publicité des aliments visés par la présente norme, rien ne doit donner à penser que l'aliment, en raison de la présence ou de l'absence de certaines vitamines et/ou substances minérales, est adéquat ou efficace pour prévenir, soigner, soulager ou traiter quelque maladie ou symptôme que ce soit, quoique l'étiquette puisse indiquer que l'aliment est une source de tel ou tel élément nutritif essentiel qui contribue de manière importante à assurer une bonne nutrition et une bonne santé.

Cette interdiction ne s'applique pas aux aliments présentés comme devant être utilisés uniquement sous contrôle médical dans le cadre d'une diète administrée en cas de maladies ou de troubles spécifiques (aliments médicinaux)."

"3.5 Dans l'étiquetage et la publicité des aliments visés par la présente norme, rien ne doit donner à penser que l'aliment a des propriétés diététiques, lorsque de telles propriétés ne sont pas d'une importance notable pour la nutrition humaine; par exemple, le rutinoside et d'autres bioflavonoïdes, l'acide para-amino-benzoïque ont été présentés comme ayant des propriétés nutritionnelles, sans qu'il ait été démontré qu'ils jouent un rôle essentiel en nutrition humaine".

80. Le Comité pense que l'alinéa 6.1.1 où il est recommandé que les allégations soient conformes aux directives générales sur les allégations pourrait suffire pour protéger le consommateur contre des allégations fausses ou trompeuses.

81. Il a été décidé de demander aux gouvernements de formuler des observations sur la proposition ci-dessus, mais de ne pas inclure dans la norme les nouveaux paragraphes précités.

Etiquetage nutritionnel

82. On a fait valoir que les renseignements nutritionnels devraient se rapporter à 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu et aussi, le cas échéant, à la quantité déterminée de l'aliment (portion) qu'il est suggéré de consommer. Le consommateur serait ainsi informé de manière plus utile. Le Comité partage cette opinion et amende en conséquence les alinéas 4.3.1(a) et (b).

83. La délégation de l'Australie a suggéré de modifier le membre de phrase "aliment tel qu'il est vendu" en "aliment tel qu'il est consommé". La délégation de la République fédérale d'Allemagne a été d'avis que la quantité d'énergie devrait être exprimée en kilocalories et kilojoules assimilables. Le Comité n'apporte aucun changement aux dispositions dans l'un et l'autre cas.

84. Des discussions prolongées ont eu lieu au sujet de l'alinéa 4.3.2 qui porte sur les aliments ayant une valeur énergétique très faible. Plusieurs délégations ont été d'avis qu'une disposition distincte ne devrait pas être élaborée pour ces aliments. D'autres délégations ont souligné que la déclaration des renseignements nutritionnels en vertu de l'alinéa 4.3.1(b) est inutile, étant donné que les quantités de protéines, de glucides et de lipides contenues dans les aliments d'une valeur énergétique inférieure à 12 kcal par 100 g sont négligeables.

85. On a fait observer que la valeur énergétique pourrait être déclarée au moyen de l'expression "en dessous de 12 kcal". Plusieurs délégations ont précisé que la valeur énergétique des aliments à teneur énergétique très faible était déclarée dans leur pays par quantités de 5 ou 10 kcal. Le Comité estime en conclusion qu'une décision ne saurait être prise au stade actuel et que les gouvernements devraient être invités à formuler des observations spécifiques sur l'alinéa 4.3.2. La disposition en cause a donc été placée entre crochets.

Datage

86. Selon plusieurs délégations, la version actuelle de l'alinéa 4.8.2 paraît peu claire, car elle pourrait signifier que les spécifications relatives au datage des produits à longue durée de conservation sont plus restrictives que celles applicables aux produits moins stables. Le Secrétariat a été prié de remanier cet alinéa et d'inviter les gouvernements à formuler des commentaires à ce propos.

Instructions d'entreposage et mode d'emploi

87. Le Comité reconnaît que les instructions d'entreposage sont utiles pour les produits en emballage fermé aussi bien qu'ouvert. On s'est toutefois inquiété du fait que le libellé actuel donne à penser que les instructions d'entreposage suffisent à elles seules pour garantir que le produit correspond à la norme au moment de son ouverture en vue de son emploi.

88. Il a été souligné que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait discuté ce sujet en détail et conclu que les instructions d'entreposage ne peuvent pas garantir la qualité du produit. Pourtant, si ces instructions sont strictement observées, elles revêtent une importance pour les qualités de conservation d'un produit. Le Comité convient d'amender en conséquence les alinéas 4.9.1 et 4.9.2.

Allégations

Alinéa 6.1.3

89. Le Comité convient que cette disposition ne s'appliquera qu'aux produits qui, de par leur nature, possèdent des caractéristiques essentielles au sujet desquelles les consommateurs désirent des renseignements et il décide de supprimer les crochets autour du mot "naturellement".

Alinéa 6.1.4

90. Il a été noté que cette disposition est divisée en deux parties susceptibles d'être interprétée comme ayant des significations contradictoires. Le Comité approuve entièrement le libellé de la première phrase qui interdit les allégations se référant à l'utilité d'un aliment diététique pour prévenir, soulager, soigner ou traiter une maladie, un trouble ou un état physiologique.

91. Plusieurs délégations ont été d'avis qu'il serait opportun d'inclure ici une disposition correspondant à la deuxième phrase du paragraphe 4.2 des Lignes directrices générales relatives aux allégations. Cela permettrait de lever cette interdiction dans le cas de certains aliments, y compris certaines denrées diététiques. Le Comité a appris

que la Commission avait renvoyé les Lignes directrices pour réexamen au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

92. D'autres délégations ont estimé qu'il faudrait supprimer la deuxième phrase de l'alinéa 6.1.4 car, à leur avis, cette disposition pourrait être mal appliquée et détourner l'attention de l'interdiction de certaines allégations prévue dans la première phrase.

93. Le Comité décide en conséquence de mettre entre crochets la dernière phrase de l'alinéa 6.1.4 et de demander aux gouvernements de formuler des commentaires à ce sujet.

Etat d'avancement de la norme

94. La majorité des délégations est convenue de faire passer la norme à l'étape 5 de la Procédure. Le texte révisé de la norme sera publié ultérieurement avant la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius.

DIRECTIVES TERMINOLOGIQUES CONCERNANT L'ELABORATION D'UNE NORME POUR LES ALIMENTS A FAIBLE TENEUR ENERGETIQUE (CALORIQUE)

95. A sa dernière session, le Comité a accepté l'offre de la délégation des Etats-Unis de préparer un document "qui fournirait des directives concernant la terminologie à utiliser dans l'élaboration de toute norme pour les aliments à faible teneur énergétique" (ALINORM 78/26, par. 82). Le Comité était saisi du document CX/FSDU 78/8, présenté par les Etats-Unis et intitulé "Avant-projet de norme pour l'étiquetage des aliments pauvres en calories et à restriction calorique".

96. En présentant le document, la délégation des Etats-Unis a précisé que celui-ci était fondé sur les nouvelles dispositions publiées dans son pays en septembre 1978 au sujet de cette catégorie d'aliments. Un certain nombre de questions et de points à clarifier ont été soulevés par des membres du Comité; étant donné le besoin de discussions et d'explications supplémentaires, il a été convenu de joindre ce document au rapport de la session et d'inviter les gouvernements à faire parvenir leurs avis avant la prochaine réunion. Le document figure à l'annexe V du présent rapport.

RAPPORT D'UN GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES ALIMENTS DESTINES AU REGIME DES DIABETIQUES

97. Le Président a brièvement passé en revue les principales questions examinées par le Groupe de travail ad hoc et a attiré l'attention du Comité sur les recommandations figurant aux paragraphes 15 et 16 du rapport (document CX/FSDU 78/10). Bien que ses membres se soient en général accordés à reconnaître qu'il n'est pas nécessaire d'élaborer de norme pour des aliments utilisables dans le régime des diabétiques, le Groupe de travail a été d'avis que l'on pourrait peut-être préparer des directives pour ces aliments. Le Groupe de travail a de plus recommandé de ne pas élaborer de norme pour les aliments à teneur réduite en glucides.

98. Le Comité se déclare satisfait du document rédigé par le Groupe de travail, souscrit aux recommandations de ce dernier et accepte l'offre de la délégation de l'Australie de préparer un premier projet de directives. Ce projet sera transmis aux membres du Groupe de travail avant la prochaine session du Comité.

AUTRES QUESTIONS

CODE DE DEONTOLOGIE CONCERNANT LA COMMERCIALISATION ET LA PUBLICITE DES ALIMENTS POUR NOURRISSONS

99. Une suggestion relative à la préparation d'un code de déontologie avait été faite lors de la séance d'ouverture et le Comité avait décidé de l'examiner sous le point "Autres questions". Après s'être informé des nouveaux arrangements intervenus en matière de nutrition dans le système des Nations Unies - à savoir le remplacement du Groupe consultatif des protéines par le Sous-Comité du CAC sur la nutrition et son Groupe consultatif sur la nutrition - le Comité recommande que ces organes préparent le premier projet d'un code de déontologie. Ce projet serait ensuite examiné par le Comité à sa prochaine session.

TRAVAUX FUTURS

100. La délégation de l'Australie a proposé que le Comité envisage d'élaborer des normes pour les produits pauvres en lactose. La délégation des Etats-Unis a aussi proposé que le Comité prépare des principes généraux concernant l'enrichissement des aliments. Vu le lourd volume de travail actuel du Comité, il a été convenu d'inscrire ces points dans la liste des travaux futurs du Comité, tout en reconnaissant qu'il est peu probable que ces propositions soient examinées lors de la prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION

101. Le Président a informé le Comité que la République fédérale d'Allemagne serait heureuse d'accueillir la prochaine session en automne 1980 à la "Stadthalle" de Bad Godesberg.

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Norme/Code/Document	Etape	Soumis à l'examen de(s)	ALINORM/Ann. Document
Norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)	9	Gouvernements	CAC/RS 53-1971
Norme pour les préparations pour nourrissons	9	Gouvernements	CAC/RS 72-1976
Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance	9	Gouvernements	CAC/RS 73-1976
Norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	9	Gouvernements	CAC/RS 74-1976
Liste de composés vitaminiques	-	13e CAC)ALINORM 79/26,)par. 19-27
Liste de sels minéraux	-	13e CAC)Annexe III
Projet de norme pour les aliments "exempts de gluten"	8	13e CAC	ALINORM 79/26, Ann. II
Avant-projet de norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés	5	13e CAC	CX/FSDU 80/... 1/
Avant-projet de norme pour les aliments de suite ou d'appoint	3	12e FSDU Com. coord. Asie, Afrique et Am.latine	ALINORM 79/26, Annexe IV et CX/ASIA 79/2- Add.1
Première rédaction d'un avant-projet de norme pour les aliments à teneur calorique faible ou réduite	2	12e FSDU	ALINORM 79/26, Annexe V
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge	8)13e CAC)12e FSDU	ALINORM 79/26, Annexe VII et ALINORM 79/13, Annexe V
Spécifications microbiologiques pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge y compris plan d'échantillonnage	8)voir par. 9)	
Première rédaction d'un avant-projet de directives pour les aliments destinés au régime des diabétiques (préparée par l'Australie)	-	12e FSDU voir par. 97-98	CX/FSDU 80/... 1/

1/ Sera distribué en temps voulu.

Sommaire (cont.)

Norme/Code/Document	Etape	Soumis à l'examen de(s)	ALINORM/Ann. Document
Code de déontologie concernant la commercialisation et la publicité des aliments pour nourrissons (à préparer par le Sous-Comité du CAC sur la nutrition et son Groupe consultatif sur la nutrition)	-	12e FSDU voir par. 13-18,99	CX/FSDU 80/... 1/
Avant-projet de norme pour les aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail	4	ALINORM 78/26 voir par.86	ALINORM 71/26, Annexe VII
Aliments à teneur réduite en cholestérol	-	ajourné ALINORM 78/26 voir par. 83	-
Triglycérides à chaîne moyenne	-	ajourné ALINORM 78/26 voir par. 84	-
Produits pauvres en lactose	-	ajourné ALINORM 78/26 voir par.100	-
Principes généraux concernant l'enrichissement des aliments	-	ajourné ALINORM 78/26 voir par.100	-
Révision de la norme pour les préparations pour nourrissons (CAC/RS 72-1976)	-	ALINORM 78/26 voir par. 85	

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman
Président
Presidente

Dr. Horst Drews
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Postfach
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. R.H.C. Fleming
Director
Food and Nutrition Section
Commonwealth Department of Health
P.O. Box 100
Woden, A.C.T. 2606
Canberra, Australia

Dr. Alan W. Randell
Food Technologist
Codex Section
Department of Primary Industry
Canberra, A.C.T. 2600, Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

Dipl. Ing. Kurt Schaden
Direktor
Obmann des Fachverbandes der
Nährmittelindustrie
Osterr. Nestlé GmbH
Emil Kralikgasse 6
A-1051 Wien, Austria

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

R. van Havere
Food Inspector
Department of Public Health
R.A.C. Vesalius 4
B-1010 Brussels, Belgium

G. Vervloesem
Fédération belge des industries
alimentaires
67, Bd L. Mettewie
B-1080 Brussels, Belgium

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dr. Stanislav Hejda
Vice-Director
Institute of Hygiene and Epidemiology
Srobarova 48
Praha 10, Czechoslovakia

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. Kari Kiuru
Head of Research and Development
Orion-Yhtymä Oy Chymos
P.O. Box 9
SF-53101 Lappeenranta 10, Finland

Doz. P. Kuitunen
Jorvi Hospital
SF-02740 Espoo 74, Finland

T. Luukkanen, M.Sc.
Valio Finnish Cooperative Dairies'
Association
Sähkötie 4
SF-00370 Helsinki 37, Finland

A. Kastinen
Chief Inspector
National Board of Trade and Consumer Interests
Box 9
SF-00531 Helsinki 53, Finland

R. Luukkala, M.Sc.
Huhtamäki Oy Jalostaja
Box 421
SF-20101 Turku 10, Finland

Prof. J.K. Visakorpi
Institute for Clinical Sciences
University of Tampere
Loutunkatu 2
SF-33560 Tampere 56, Finland

A. Levo, M.Sc.
Kuivamaito Oy
SF-15560 Nastola, Finland

A. Suojanen
Inspector
National Board of Trade & Consumer Interests
Box 9
SF-00530 Helsinki, Finland

FRANCE
FRANCIA

A. Duran
Inspecteur
Ministère de l'agriculture
Service de la répression des fraudes et
du contrôle de la qualité
44, boulevard de Grenelle
F-75015 Paris, France

Dr. M. Astier-Dumas
Conseil Supérieur d'Hygiène Publique
de France

Vice-Président Commission Inter-
ministérielle des produits diététiques
3, rue du Dôme
F-75116 Paris, France

M. Guelard
Ingénieur Chimiste
Service Recherche et Développement
Société des Produits du Maïs
Zone industrielle
F-54710 Ladres, France

M. Vansteenberghé
Conseiller scientifique BSN
284 avenue Armand Couffet
F-69400 Villefranche, France

J. Rey
Professeur de pédiatrie
Université de Paris V
Hôpital des enfants malades
F-75015 Paris Cedex 15, France

GERMANY, FED. REP. OF
ALLEMAGNE, REP. FED. D'
ALEMANIA, REP. FED. DE

Dr.med. G. Pahlke
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33, Fed. Rep. of Germany

D. Gnauck
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Postfach
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

Dr. W. Krönert
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33, Fed. Rep. of Germany

GERMANY (Cont.)

Dr. K. Trenkle
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

Prof. Dr. med. E. Schmidt
Deutsche Gesellschaft für Kinderheilkunde
Universitäts-Kinderklinik II
D-4000 Düsseldorf, Fed. Rep. of Germany

E. Wigand
2. Vorsitzender
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Bürgermeister-Tschepke-Str. 13
D-6570 Kirn/Nahe, Fed. Rep. of Germany

F. Frede
Stellv. Geschäftsführer
Bundesverband der Diätetischen
Lebensmittelindustrie
Kelkheimer Strasse 10
D-6380 Bad Homburg v.d.H.1, Fed. Rep. of Germany

I. Böttcher
Referentin
Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher e.V.
Heilsbachstrasse 20
D-5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

Dr. W. Schmelz
Produktionsleiter
Nestlé Diät GmbH
Prinzregentenstrasse 155
D-8000 München, Fed. Rep. of Germany

Dr. M. Schmid
Direktor
Produktion und Technik
Milupa AG
Anspacher Strasse 39
D-6380 Bad Homburg v.d.H.1, Fed. Rep. of
Germany

Dr. Bungard
Prokurist
Wissenschaftliche Abteilung
DRUGOFA GmbH
Clevischer Ring 127
D-5000 Köln 80, Fed. Rep. of Germany

Dr. H. Dilthey
Adviser
Roquette S.A.
Maria Kasper strasse 62
D-4050 Mönchengladbach 2, Fed. Rep. of Germany

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Prof. Dr. K. Lindner
College of Commerce and Catering
Alkotmány-u. 9/11
H-1054 Budapest V, Hungary

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Dr. T.M. Fitzgerald
Senior Medical Officer
Department of Health
Custom House
Dublin 1, Ireland

M. Lyons
Assistant Principal Officer
Department of Health
Hawkins House
Dublin 2, Ireland

JAPAN
JAPON

Dr. T. Kawatari
Acting Director
Japan Baby Food Association
MEIDI-YA. Co. Ltd.
2-2-8 Kyobashi, Chuo-ku
Tokyo, Japan

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

G. Loggers
Inspecteur van de Volksgezondheid
Ministerie van Volksgezondheid
Dr. Reyersstraat 10
2260 AK Leidschendam, Netherlands

E.G. de Jeu
Commodity Board for Arable Products
12 Stadhoudersplantsoen
P.O. Box 29739
2502 LS Den Haag, Netherlands

A.F. Onneweer
Ministry of Agriculture and Fisheries
Department on Food and Quality
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, Netherlands

Dr. A.M.M. Abdellatif
Ministry of Public Health
P.O. Box 439
2260 AK Leidschendam, Netherlands

NETHERLANDS (Cont.)

O.D. Suurenbroek
Representative for the Vereniging van
Nederlandse Fabrikanten
Kinder-Dieet Levensmiddelen Nutricia
Postbus 1
Zoetermeer, Netherlands

W. Vernhout
Representative for the Vereniging van
Nederlandse Fabrikanten
Kinder-Dieet Levensmiddelen
Liga Fabrieken - Roosendaal
P.O. Box 27
4700 AA Roosendaal, Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

M. Thomas
Food Technologist
Department of Health
P.O. Box 5013
Wellington, New Zealand

NICARAGUA

F.G. Mendoza
Ambassador of Nicaragua
Embassy of Nicaragua
Konstantinstrasse 41
D-5300 Bonn 2, Fed.Rep.of Germany

M.Guillermo Garcia
Botschaftsrat
Botschaft von Nicaragua
Konstantinstrasse 41
D-5300 Bonn 2, Fed.Rep.of Germany

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

J. Race
Chief of Section
Norwegian Codex Alimentarius Committee
Box 8139 Dep.
Oslo 1, Norway

O. Aasmundrud
Dep. Manager
Collett-Marwell Hauge A/S
Drammensv. 852
N-1370 Asker, Norway

F.C. Gran
Director
State Institute for Consumer Research
N-1340 Bekkestua, Norway

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

E. Siikanen
Head of Section
National Swedish Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden

L. Hellving
Director
Semper AB
Fack
S-104 35 Stockholm 23, Sweden

Prof. B. Lindquist MD
Director
Department of Pediatrics Lund
University Hospital
S-221 85 Lund, Sweden

Prof. L. Söderhjelm MD
Sundsvall Hospital
Fack
S-851 86 Sundsvall, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. E. Lauber
Sekt. Chef
Edig. Gesundheitsamt
Haslerstrasse 16
CH-3008 Bern, Switzerland

Dr. W. Hausheer
F. Hoffman-La Roche & Cie AG
Grenzacher Strasse 124
CH-4002 Basel, Switzerland

F. Jeanrichard
Conseiller technique
Nestec, S.A.
Case postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz, Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

T. Satasuk
Director
Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Health
Bangkok, Thailand

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

P. Maydom
Senior Executive Officer
Food Standards Division, Branch A
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

Dr. J.R. Cooke
Principal Scientific Officer
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London SE1 9NQ, United Kingdom

Dr. S. Darke
Principal Medical Officer
Department of Health and Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1 6BY, United Kingdom

R.A. Hendey
Chief Scientific Adviser
Cow and Gate Ltd.
Trowbridge, Manvers House
Wiltshire BA 14 8HZ, United Kingdom

Dr. J.G. Franklin
Technical Manager
Farley Health Products Ltd.
Torr Lane
Plymouth PL3 5UA

T.E. Oppé
Professor of Paediatrics
University of London
Paediatric Unit
S.Mary's Hospital Medical School
London W2 1PG, United Kingdom

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr. R.W. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

L.M. Beacham
Advisor
National Food Processors Association
1133 20th Street N.W.
Washington, D.C. 20036, USA

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.)

J. Chopra, M.D., M.P.H.
Special Assistant for Medical Affairs
Food and Drug Administration
200 "C" Street S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

Dr. R.M. Tomarelli
Manager Research, Wyett Labor.
Representative Infant Formula Council
Radnor, PA 19087, USA

**YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE**

E. Ergotić
Abteilungsleiterin für Ernährungsforschung
Pliva - Zagreb
Medvedquadaska 28/1
Zagreb, Yugoslavia

A.M. Papež
Dipl.-Pharm.
Entwicklung von Diätetischen Produkten
KRKA, Novo Mesto-Yu
68000 Novo Mesto, Yugoslavia

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS
(AOAC)**

Dr. R.W. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

E. Gaerner
Hauptverwaltungsrat
Kommission der Europäischen
Gemeinschaften
200, rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, Belgium

M. Graf
Hauptverwaltungsrat
Generalsekretariat des Rates der
Europäischen Gemeinschaften
Europ. Wirtschaftsgemeinschaft (EWG)
170, rue de la Loi
B-1048 Bruxelles, Belgium

**EUROPEAN FEDERATION OF ASSOCIATIONS OF HEALTH
PRODUCT MANUFACTURERS (EHPM)**

E. Hammelstein
Dipl.-Volksw.
Geschäftsführungsassistent
Europäische Vereinigung der Verbände der
Reformwaren-Hersteller
Hindenburgring 18
D-6380 Bad Homburg, Fed.Rep.of Germany

**INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL
CHEMISTRY (ICC)**

Dr. A. Menger
Wiss.Angestellte
Bundesforschungsanstalt für Getreide-und
Kartoffelverarbeitung
Schützenberg 12
D-4930 Detmold, Fed.Rep.of Germany

**INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFGI)**

E.G. Rapp
International Federation of Glucose Industries
Avenue Ernest Claes 4
B-1980 Tervuren, Belgium

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF CONSUMERS'
UNIONS (IOCU)**

N. Rhind
Observer
International Organization of Consumers'
Unions
c/o Miss D. Grose
14 Buckingham Street
London, WC2, United Kingdom

**INTERNATIONAL SECRETARIAT FOR THE INDUSTRIES
OF DIETETIC FOOD PRODUCTS (ISDI)**

F. Jeanrichard
Ing. Chem.
Case postale 88
CH-1814 La Tour de Peilz, Switzerland

Dr. W. Schultheiss
Geschäftsführer
International Secretariat for the Industries
of Dietetic Food Products (ISDI)
Schloss strasse 5
D-6146 Alsbach, Fed.Rep.of Germany

Dr. K. Schiele
Lebensm. chem./Ernähr.-Wiss.
c/o Meizena Gesellschaft mbH
D-2000 Hamburg 1, Fed.Rep.of Germany

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.)

INTERNATIONAL UNION OF NUTRITIONAL SCIENCES
(IUNS)

Dr. M. Astier-Dumas
3, rue du Dôme
F-75116 Paris, France

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

H. Takeuchi
Specialist
Japanese National Committee of Inter-
national Dairy Federation
c/o Nyugyo-Kaikan
Kioi-Cho 3-Banchi
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

INSTITUT EUROPEEN DES INDUSTRIES DE LA
PECTINE (IEIP)

A. Overeem
Directeur général
Institut européen des industries de
la pectine
P.O. Box 61138
La Haye, Pays-Bas

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS (IFMA)

M. Priessnitz
Jurist
Verband der Deutschen Margarineindustrie
Kronprinzenstrasse 17
D-5300 Bonn 2, Fed.Rep.of Germany

UNITED NATIONS CHILDREN FUND (UNICEF)

H.L. Halens
UNICEF
United Nations
New York, N.Y. 10017, USA

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)

G.O. Kermode
Officer-in-charge
Food Policy and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

FAO SECRETARIAT

B. Dix
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

Dr. W. Keller
Medical Officer
Nutrition Unit
WHO
Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland

GERMAN SECRETARIAT

Dr. W. Hölzel
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2, Fed.Rep.of Germany
H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie
und Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2, Fed.Rep.of Germany

PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS "EXEMPTS DE GLUTEN"
(Avancé à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique aux aliments traités qui ont été spécialement conçus pour répondre aux besoins diététiques des personnes présentant une intolérance au gluten.

1.2 La présente norme énonce des dispositions concernant expressément l'usage diététique particulier auquel les aliments visés sont destinés.

1.3 La présente norme ne s'applique pas aux aliments qui ne renferment pas normalement du gluten.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition

Les aliments "exempts de gluten" sont des aliments présentés comme tels: a) composés en totalité ou en partie de céréales comme le blé, le triticale, le seigle, l'orge ou l'avoine ou leurs éléments constitutifs, qui ont été rendus "exempts de gluten", ou b) dans lesquels tout ingrédient normalement présent renfermant du "gluten" a été remplacé par d'autres ingrédients ne contenant pas de "gluten".

2.2 Definitions subsidiaires

2.2.1 Aux fins de la présente norme, on entend par "gluten" les protéines généralement présentes dans le blé, le triticale, le seigle, l'orge ou l'avoine, auxquels certaines personnes sont intolérantes.

2.2.2 Aux fins de la présente norme, l'expression "exempt de gluten" signifie que la teneur totale en azote des graines de céréales contenant du gluten utilisées dans la fabrication du produit ne dépasse pas 0,05 g par 100 g de ces graines cette proportion étant calculée par rapport au poids sec.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Les aliments "exempts de gluten" doivent être préparés essentiellement ou entièrement à partir des ingrédients suivants:

a) céréales contenant du gluten comme le blé, le triticale, le seigle, l'orge ou l'avoine ou leurs éléments constitutifs qui ont été rendus "exempts de gluten conformément à l'alinéa 2.2.2; ou

b) les ingrédients ne renfermant pas de gluten utilisés à la place des ingrédients contenant du gluten qui entrent normalement dans la composition de tels aliments; ou

c) tout mélange de deux ou plusieurs des ingrédients définis sous a) et b).

3.2 Les aliments exempts de gluten qui sont appelés à remplacer d'importantes denrées de base telles que la farine ou le pain doivent fournir approximativement la même quantité de vitamines et de sels minéraux que les aliments qu'ils remplacent, conformément à la législation nationale du pays où le produit est vendu.

4. ETIQUETAGE

Outre les dispositions générales d'étiquetage contenues dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) et toute disposition spécifique d'étiquetage

stipulée dans une norme Codex applicable à l'aliment particulier considéré, les dispositions suivantes concernant l'étiquetage des aliments "exempts de gluten" doivent être appliquées:

4.1 Nom du produit

La mention "exempt de gluten" doit figurer à proximité immédiate du nom du produit.

4.2 Liste des ingrédients

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

4.2.2 La nature et l'origine de l'amidon ou des amidons doivent être déclarées sur l'étiquette. Dans le cas d'un amidon préparé à partir de graines de céréales contenant du gluten, la déclaration de cet amidon doit être accompagnée de l'indication "ne contient pas plus de 0,3 pour cent de protéines dans l'extrait sec".

4.3 Déclaration de la valeur nutritive

L'étiquette doit fournir les renseignements nutritionnels suivants:

4.3.1 La valeur énergétique, exprimée en Calories (kcal) ou en kilojoules (kj) et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides dans 100 grammes de l'aliment et, le cas échéant, dans une quantité spécifiée (par exemple un biscuit) de l'aliment qu'il est suggéré de consommer.

4.3.2 Outre les autres renseignements nutritionnels requis par la législation nationale, la quantité totale, dans le produit fini, de chaque vitamine et sel minéral ajoutés conformément au paragraphe 3.2 doit être déclarée par 100 g ainsi que par portion de l'aliment qu'il est suggéré de consommer.

4.4 Date et instructions d'entreposage

La date de durabilité minimale de l'aliment doit être déclarée en clair. Des instructions d'entreposage doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

5. ALLEGATIONS

5.1 Un aliment préparé conformément aux dispositions du paragraphe 3.1 peut être appelé aliment "exempt de gluten".

5.2 Un aliment qui ne renferme pas naturellement de gluten ne peut être appelé "exempt de gluten"; toutefois, l'étiquette d'une céréale ou d'une denrée alimentaire renfermant une céréale naturellement exempte de gluten peut comporter une déclaration indiquant que cet aliment est naturellement exempt de gluten et convient aux personnes qui doivent suivre un régime exempt de gluten.

6. CONDITIONNEMENT

6.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients garantissant les qualités hygiéniques et autres du produit.

6.2 Les récipients et les matériaux d'emballage doivent être constitués uniquement de substances sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Chaque fois qu'il existe une norme du Codex Alimentarius pour l'une des substances utilisées comme matériaux d'emballage, cette norme sera applicable.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

7.1 Détermination de la teneur en azote (à mettre au point).

RAPPORT
DU
GROUPE DE TRAVAIL SUR LES SELS MINÉRAUX

1. Le Groupe de travail chargé d'examiner les listes des sels minéraux et des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge comprenait des représentants de l'Australie, de la République fédérale d'Allemagne, de la France, des Pays-Bas, de la Suisse, des Etats-Unis et du Royaume Uni. M. Robert Weik (délégation des Etats-Unis) a assuré la présidence.
2. Le Groupe de travail a noté que le Comité était convenu que les deux listes seraient des listes "fermées" et qu'il serait possible de les amender par voie d'adjonctions ou de suppressions.
3. Le Groupe de travail a examiné les critères à appliquer pour amender les listes des sels minéraux et des composés vitaminiques et a approuvé les critères énoncés au paragraphe 33 du document ALINORM 78/26 et amendés dans le document CX/FSDU 78/4. Il a été décidé d'ajouter un nouveau paragraphe concernant la suppression de substances des listes. Voici les critères retenus:
 - i. Des sels minéraux ne peuvent être ajoutés à la liste que si les conditions suivantes sont remplies:
 - a) il est prouvé qu'ils apportent des améliorations technologiques et nutritionnelles;
 - b) l'anion du sel (ou bien les acides dont l'anion est dérivé) est un additif autorisé et sa dose d'emploi ne dépassera pas la DJA;
 - c) les études faites sur les animaux et/ ou les nourrissons ont démontré que la substance minérale peut être biologiquement assimilée à partir de ce sel.
 - ii. Des sels minéraux seront retranchés de la liste s'il est démontré qu'ils ne satisfont plus aux critères ci-dessus ou qu'ils ne sont plus utilisés dans le commerce."
4. Le Groupe de travail est convenu aussi d'utiliser les critères précités, une fois amendés sur le plan rédactionnel (remplacement des mots "sels minéraux" par "vitamines" pour les adjonctions et les suppressions dans le cas de la liste des vitamines.
5. Le Groupe de travail est convenu de recourir à la notion d'additif alimentaire dans l'établissement de deux listes pour chaque catégorie de substances. La liste A serait une liste approuvée et la liste B représenterait une énumération des sels minéraux ou vitamines recommandés mais ne répondant pas encore aux critères prévus pour pouvoir être inclus dans la liste A.
6. Le Groupe de travail a examiné les listes des composés vitaminiques et des sels minéraux figurant dans les documents CX/FSDU 78/3 et 78/4, ainsi que les demandes d'adjonctions émanant des gouvernements, et a préparé deux listes pour chacune des catégories. Ces listes sont reproduites dans les appendices 1 à 4 de la présente annexe.
7. Le Groupe de travail a pris note de l'intention du Comité de mentionner d'une façon ou d'une autre les listes définitives et a abouti à la conclusion que les listes approuvées des sels minéraux et des composés vitaminiques auraient un caractère facultatif et ne feraient pas partie intégrante de chacune des normes pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Toutefois, les listes approuvées devraient être publiées en même temps que les normes précitées pour constituer la troisième partie de la brochure CAC/RS 72/74-1976.

8. Le Groupe de travail a recommandé que l'on modifie sur le plan rédactionnel les normes Codex pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge à l'étape (CAC/RS 72/74-1976) afin d'y mentionner les listes facultatives approuvées des sels minéraux et composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. En outre, il y aura lieu de mentionner comme il convient les listes précitées dans toutes les autres normes pour aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge qui viendront à être élaborées.

9. Les amendements suivants ont été proposés aux normes ci-après:

a) Norme internationale recommandée pour les préparations pour nourrissons CAC/RS 72-1976. Introduire le nouveau paragraphe 4.3 ci-dessous et rénumérer les actuels paragraphes 4.3, 4.4, et 4.5:

"4.3 Sels minéraux et composés vitaminiques

Les sels minéraux et les vitamines ajoutés conformément aux alinéas 4.1.2 (a,b,c,d) et 4.2.1 devraient être choisis parmi les substances énumérées dans les listes facultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge reproduites dans la Partie 3.

Les quantités de Na et de K provenant des sels minéraux et/ou vitamines d'ajout doivent être circonscrites dans les limites stipulées pour Na et K à l'alinéa 4.1.2."

b) Norme internationale recommandée pour les aliments diversifiés de l'enfance (CAC/RS 73-1976)

Ajouter ce qui suit au texte actuel de l'alinéa 3.1.2:

"Ces additions devraient être choisies parmi les substances énumérées dans les listes facultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge reproduites dans la Partie 3. "La quantité de Na provenant des sels minéraux et/ou vitamines d'ajout doit être circonscrite dans les limites stipulées pour Na à l'alinéa 3.1.3."

c) Norme internationale recommandée pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RS 74-1976).

Ajouter ce qui suit au texte actuel de l'alinéa 4.2.2:

"Ces additions devraient être choisies parmi les substances énumérées dans les listes facultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge reproduites dans la Partie 3. La quantité de Na provenant des sels minéraux et/ou vitamines d'ajout doit être circonscrite dans les limites stipulées pour Na aux alinéas 4.1.4 et 4.1.5 selon le cas.

d) Ajouter une nouvelle Partie 3 aux Normes internationales recommandées pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. (CAC/RS 72/74-1976), contenant les listes suivantes:

i) Liste facultative de sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge;

ii) Liste facultative de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

LISTE FACULTATIVE DE SELS MINÉRAUX UTILISABLES DANS LES ALIMENTS

POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE 1/

(LISTE A)

Source de/ Sels	Food Chemicals Codex	FAO/OMS (CAC/FAL 1-1973)	Emploi dans des études d'alimentation sur l'animal	Emploi dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
CALCIUM (Ca)				
Carbonate de calcium	x	x	x	Produits de remplacement du lait; céréales pour nourrissons.
Chlorure de calcium	x	x	x	Produits lactés et de remplacement du lait.
Citrate de calcium	x	x	x	Produits lactés de remplacement du lait à base d'hydrolysats protéiques et de viande.
Gluconate de calcium	x	x	x	Produits à base d'hydrolysats protéiques.
Glycérophosphate de calcium	x			
Lactate de calcium	x	x	x	Supplément mélange d'électrolytes.
Biphosphate de calcium	x	x	x	Produits de remplacement du lait et pauvres en sodium.
Phosphate bicalcique	x		x	Produits de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques.
Phosphate tricalcique	x	x	x	Produits de remplacement du lait, à base d'hydrolysats protéiques et pour prématurés; céréales pour nourrissons
Oxyde de calcium	x	x		Supplément protéique.
Sulfate de calcium	x	x		Céréales pour nourrissons.
PHOSPHORE (P)				
Biphosphate de calcium	x	x	x	Produits de remplacement du lait et pauvres en sodium.
Phosphate bicalcique	x		x	Produits de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques.
Phosphate tricalcique	x	x	x	Produits de remplacement du lait à base d'hydrolysats protéiques et pour prématurés céréales pour nourrissons.
Phosphate bimagnésien	x			Produits de remplacement du lait et exempts de lactose.

1/ Voir Annexe III, par. 5 et 7.

Source de/ Sels	Food Chemicals Codex	FAO/OMS (CAC/FAL 1-1973)	Emploi dans des études d'alimentation sur l'animal	Emploi dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
Phosphate trimagnésien	X	X		
Phosphate monopotassique	X	X	X	Produits à base d'hydrolysats protéiques.
Phosphate dipotassique	X	X	X	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques.
Phosphate disodique	X	X	X	Supplément mélange d'électro- lytes.
MAGNESIUM (Mg)				
Carbonate de magnésium	X	X	X	Produits cuits au four.
Chlorure de magnésium	X	X	X	Produits à base de lait, de remplacement du lait et exempts de lactose.
Oxyde de magnésium	X	X	X	Produits de remplacement du lait, à base d'hydrolysats protéiques et pour prématurés.
Phosphate bimagnésien.	X		X	Produits de remplacement du lait et exempts de lactose.
Phosphate trimagnésien.	X	X		
Sulfate de magnésium	X		X	Supplément mélange d'électrolytes.
SODIUM (Na)				
Bicarbonate de sodium	X	X	X	Produits à base de lait et gazéifiés.
Carbonate de sodium	X	X		Produits à base d'hydrolysats protéiques.
Chlorure de sodium	X	X	X	Produits de remplacement du lait, aliments diversifiés de l'enfance, supplément mélange d'électrolytes.
Chlorure de sodium iodé	X		X	Produits de remplacement du lait.
Citrate de sodium	X	X		Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques supplément mélange d'électro- lytes.
Glucuronate de sodium	X			
Lactate de sodium		X		
Phosphate monosodique	X	X	X	Produits de remplacement du lait.
Phosphate disodique	X	X	X	Supplément mélange d'électro- lytes.
Phosphate trisodique	X	X		
Sulfate de sodium	X			
Tartrate de sodium	X			

Source de/ Sels	Food Chemicals Codex	FAO/OMS (CAC/FAL 1-1973)	Emploi dans des études d'alimentation sur l'animal	Emploi dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
POTASSIUM (K)				
Bicarbonate de potassium	x	x	x	
Carbonate de potassium	x	x		
Chlorure de potassium	x	x	x	
Citrate de potassium	x	x	x	
Glycérophosphate de potassium	x			
Phosphate monopotassique	x	x	x	Produits à base d'hydroly- sats protéiques.
Phosphate dipotassique	x	x	x	Produits à base de lait, de de remplacement de lait et à base d'hydrolysats protéiques.
CHLORURE (Cl)				
Chlorure de calcium	x	x	x	Produits à base de lait, de remplacement de lait et de supplémentation protéique; supplément mélange d'électro- lytes.
Chlorure de calcium	x	x	x	Produits à base de lait, de remplacement du lait et de supplémentation protéique; supplément mélange d'électro- lytes.
Chlorure de choline	x	x	x	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques.
Chlorure de magnésium	x	x		Produits à base de lait, de remplacement du lait et exempts de lactose.
Chlorure de manganèse	x			Produits à base de lait.
Chlorure de potassium	x	x	x	
Chlorure de sodium	x	x	x	Produits de remplacement du lait aliments diversifiés de l'enfance et supplément mélange d'électrolytes.
Chlorure de sodium iodé	x		x	Produits de remplacement du lait.
FER (Fe)				
Fumarate ferreux	x			Vitaminés, supplément fer
Gluconate ferreux	x	x	x	
Sulfate ferreux	x		x	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques.

Source de/ Sels	Food Chemicals Codex	FAO/OMS (CAC/FAL 1-1973	Emploi dans des études d'alimentation sur l'animal	Emploi dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
<u>Fer réduit</u> Fer réduit à l'hydrogène	x			Céréales pour nourrissons supplémentation protéique.
Fer électrolytique	x			Céréales pour nourrissons.
Fer carbonylique				
Pyrophosphate ferrique 1/ 2/	x		x 3/	Produits à base de lait.
<u>CUIVRE</u> (Cu) Gluconate cuprique	x			
<u>JODE</u> (J) Iodure de potassium	x		x	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base de viande.
Iodure de sodium	x		x	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques.
<u>ZINC</u> (Zn) Sulfate de zinc	x		x	Produits à base de lait de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques.
<u>MANGANESE</u> (Mn) Chlorure de manganèse	x			Produits à base de lait.
Sulfate de manganèse	x		x	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques.

1/ Non autorisé dans les produits en poudre, les produits à base de céréales et les aliments diversifiés de l'enfance.

2/ Non autorisé dans les aliments non traités à la chaleur et sous pression pendant leur fabrication.

3/ Préparations liquides pour nourrissons à base de lait et de soja.

LISTE FACULTATIVE DE COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES
ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE 1/

(LISTE A)

<u>Vitamine</u>	<u>Forme vitaminique</u>	<u>Normes de pureté</u>
1. Vitamine A	Acétate de rétinyle Palmitate de rétinyle propionate de rétinyle	USP, BP, Ph, Eur, FCC USP, BP, Ph, Eur, FCC USP, BP, Ph, Eur, FCC
2. Provitamine A	Béta-carotène	FAO/OMS, FCC
3. Vitamine D 3.1 Vitamine D ₂ 3.2 Vitamine D ₃	Ergocalciférol (Cholécalciférol (Cholécalciférol-cholestérol	USP, BP, Ph. Eur, FCC USP, FCC DAB
4. Vitamine E	d-alpha-tocophérol dl-alpha-tocophérol acétate de d-alpha-tocophéryle acétate de dl-alpha-tocophéryle succinate de d-alpha-tocophéryle succinate de dl-alpha-tocophéryle	NF, FAO/OMS NF, FAO/OMS, FCC NF, FCC NF, FCC FCC NF
5. Thiamine (vitamine B ₁)	Chlorhydrate du chlorure de thiamine Mononitrate de thiamine	USP, BP, Ph. Eur, FCC USP, FCC
6. Riboflavine (vitamine B ₂)	Riboflavine Riboflavine 5' - phosphate de sodium	USP, BP, Ph. Eur, FAO/OMS, FCC BPC, FCC
7. Niacine	Nicotinamide Acide nicotinique	USP, BP, Ph. Eur, FCC NF, BP, Ph. Eur, FCC
8. Vitamine B ₆	Chlorhydrate de pyridoxine	USP, BP, Ph. Eur, FCC
9. Biotine (vitamine H)	d-biotine	FCC
10. Folacine	Acide folique	USP, BP
11. Acide pantothénique	Pantothénate de calcium Panthénol	USP, Ph. Eur, FCC FCC
12. Vitamine B ₁₂	Cyanocobalamine Hydroxocobalamine	USP, BP, Ph. Eur. NF, BP
13. Vitamine K ₁	Phytylménaquinone	USP, BP
14. Vitamine C	Acide ascorbique Ascorbate de sodium Ascorbate de calcium Ascorbyl-6-palmitate	USP, BP, Ph. Eur, FAO/OMS, FCC USP, FAO/OMS, FCC FCC NF, FAO/OMS, FCC
15. Choline	Bitartrate de choline Chlorure de choline	DAB, FCC FAO/OMS, DAB, FCC
16. Inositol		FCC

Formes vitaminiques particulières

Pour des raisons de stabilité et pour la facilité de la manutention, il est nécessaire de transformer certaines vitamines en préparations appropriées, par exemple solutions huileuses stabilisées, gélules, préparations enrobées de matière grasse. On peut utiliser à cette fin les substances comestibles et les additifs autorisés dans la norme Codex correspondante.

Abbreviations

- USP - United States Pharmacopoeia XIX
 NF - United States National Formulary XIV
 BP - British Pharmacopoeia 1973, y compris addenda
 BPC - British Pharmaceutical Codex 1973
 Ph. Eur. - Pharmacopée européenne Vol. I - 1969, II - 1971 et III - 1975
 FAO/OMS - Liste des additifs alimentaires dont l'innocuité d'emploi dans les aliments a été évaluée (CAC/FAL1-1973)
 DAB - Deutsches Arzneibuch 7. Ausgabe 1968.
 FCC - Food Chemicals Codex, 2ème ed. 1972

1/ Voir Annexe III, par.5 et 7.

APPENDICE 3
à l'Annexe III

LISTE D'AMENDEMENTS PROPOSES A LA LISTE FACULTATIVE DE SELS MINÉRAUX
UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE 1/

(LISTE B)

L'inclusion des substances ci-après a été proposée dans la Liste facultative de sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (Liste A). Ces substances n'y ont pas été incluses faute des données requises par les critères ci-après.

Critères pour l'amendement de la Liste facultative de sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

- i) Des sels minéraux ne peuvent être ajoutés à la liste que si les conditions suivantes sont remplies:
- a) il est prouvé qu'ils apportent des améliorations technologiques et nutritionnelles;
 - b) l'anion du sel (ou bien les acides dont l'anion est dérivé) est un additif autorisé et son emploi ne dépassera pas la DJA;
 - c) les études faites sur les animaux et/ou les nourrissons ont démontré que la substance minérale peut-être biologiquement assimilée à partir de ce sel.
- ii) Des sels minéraux seront retranchés de la liste s'il est démontré qu'ils ne satisfont plus aux critères ci-dessus ou qu'ils ne sont plus utilisés dans le commerce.

Source de	Sels	Emploi dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
Calcium (Ca) Magnésium (Mg) Fer (Fe)	Glucuronate de calcium Malate de calcium Tartrate de calcium Acétate de magnésium Gluconate de magnésium Ascorbate ferreux Carbonate ferreux stabilisé Citrate ferreux 2/ Glucuronate ferreux Glycérophosphate ferreux 3/ Lactate ferreux 2/ Saccharate ferreux Succinate ferreux Citrate ferrique 2/ 4/ Gluconate ferrique 2/ 4/ Lactate ferrique 4/ Citrate d'ammonium ferrique Tartrate ferrique Pyrophosphate de sodium ferrique 2/ 4/ 5/	Préparations pour nourrissons, aliments traités à base de céréales.

- 1/ Voir Annexe III, par. 5
 2/ Emploi dans des études d'alimentation sur l'animal: préparations liquides pour nourrissons à base de lait et de soja.
 3/ Emploi dans des études d'alimentation sur l'animal
 4/ Non autorisé dans les produits en poudre, les céréales et les aliments diversifiés de l'enfance.
 5/ Non autorisé dans les aliments.

Source de	Sels	Emploi dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
Cuivre (Cu)	Acétate cuprique	Produits cuits au four, supplémentation protéique. Produits à base de lait et de remplacement de lait. Produits à base d'hydrolysats protéiques et de viande.
	Carbonate cuprique	
	Citrate cuprique 1/	
Iode (I)	Sulfate cuprique 1/	Produits à base de lait, de remplacement du lait et à base d'hydrolysats protéiques.
	Iodostéarate de calcium	
Zinc (Zn)	Iodure de sodium 1/	Produits à base d'hydrolysats protéiques.
	Acétate de zinc	
	Chlorure de zinc 1/	
	Lactate de zinc	
Manganèse (Mn)	Oxyde de zinc 1/	
	Carbonate de manganèse	
	Citrate de manganèse 1/	
Sodium (Na)	Lactate de manganèse	
	Glucuronate de sodium	
	Glycérophosphate de sodium	
Potassium (K)	Malate de sodium	
	Glucuronate de potassium	
Chlorure (Cl)	Malate de potassium	
	Chlorure de zinc 1/	

1/ Emploi dans des études d'alimentation sur l'animal.

APPENDICE 4
à l'Annexe III

LISTE D'AMENDEMENTS PROPOSES A LA LISTE FACULTATIVE DE COMPOSES VITAMINIQUES
UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE 1/

(LISTE B)

1. L'inclusion des substances ci-après a été proposée dans la Liste facultative de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (Liste A). Ces substances n'y ont pas été incluses faute des données requises par les critères ci-après:

Critères pour l'amendement de la Liste facultative de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

- i) Des composés vitaminiques ne peuvent être ajoutés à la liste que si les conditions suivantes sont remplies:
- a) il est prouvé qu'ils apportent des améliorations technologiques et nutritionnelles;
 - b) l'anion du composé ou bien les acides dont l'anion est dérivé) est un additif autorisé et son emploi ne dépassera pas la DJA;
 - c) les études faites sur les animaux et /ou les nourrissons ont démontré que l'élément vitaminique peut-être biologiquement assimilé à partir de ce composé.
- ii) Des composés vitaminiques seront retranchés de la liste s'il est démontré qu'ils ne satisfont plus aux critères ci-dessus où qu'ils ne sont plus utilisés dans le commerce.

<u>Vitamines</u>	<u>Composé vitaminique</u>	<u>Normes de pureté</u>
Provitamine A	Bêta-apo-8'-caroténal	FAO/OMS
Vitamine B ₂	Vitamine A alcool	USP, FCC
Vitamine B ₆	Tétrabutyrat de riboflavine	JSFA
Acide pantothénique	Pyridoxal 5-phosphate	
Vitamine C	Pantothénate de sodium	
	Ascorbate de potassium	
	Stéarate d'ascorbyle	JSFA
Choline	Hydrojenocitrate de choline	

2. Formes vitaminiques particulières

En plus des substances inscrites dans la Liste A, il a été proposé d'autoriser aussi les substances suivantes:

<u>Substance</u>	<u>Normes de pureté</u>
Gélatine	FAO/OMS
Gomme arabique (gomme d'acacia)	FAO/OMS
Silice, comme agent antiagglutinant, à la concentration maximale de 10 g/kg	FAO/OMS

Abbreviations

- FAO/OMS = Liste des additifs dont l'innocuité d'emploi dans les aliments a été évaluée (CAC/FAL 1-1973)
- FCC = Food Chemicals Codex, 2ème ed. 1972
- JSFA = Japanese Standards of Food Additives, 1974.
- USP = United States Pharmacopoeia XIX.

1/ Voir Annexe III, par. 5.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DE SUITE OU D'APPOINT
(renvoyé à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique aux aliments destinés à être utilisés pour le sevrage ou l'alimentation de suite du nourrisson à partir de 4 à 6 mois et du jeune enfant.

1.2 La présente norme ne comprend pas les aliments visés par les normes applicables aux préparations pour nourrissons, aux aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas-âge et aux aliments diversifiés de l'enfance.

2. DESCRIPTION

2.1 Ces aliments ne doivent pas constituer la seule source de nourriture. Ils ont pour objet de fournir à l'enfant, dans le cadre d'une alimentation progressivement diversifiée, la quantité minimale nécessaire d'éléments nutritifs les plus susceptibles de faire défaut dans l'alimentation des nourrissons qui ne reçoivent pas une quantité suffisante de lait maternel ou ne sont pas nourris au moyen de préparations de remplacement, ainsi que dans l'alimentation des enfants en bas-âge.

2.2 Ces aliments sont à base de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres constituants comestibles d'origine animale et/ou végétale, dont il a été démontré qu'ils conviennent aux nourrissons à partir de 4 à 6 mois et aux enfants en bas-âge.

2.3 Ces aliments sont traités exclusivement par des procédés physiques et ils sont conditionnés de manière à empêcher leur détérioration et leur contamination dans des conditions normales de manutention, d'entreposage et de distribution.

3. DEFINITION

3.1 Le terme "nourrisson" s'applique depuis la naissance jusqu'à 12 mois.

3.2 Le terme "enfant en bas âge" s'applique entre 12 mois et 3 ans.

3.3 Le terme "Calorie" correspond à "kilocalorie" ou "grande calorie" (1 kilojoule équivaut à 0,239 kilocalories).

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

4.1 Composition essentielle

Les aliments de suite ou d'appoint doivent contenir, par 100 Calories (100 kilojoules) assimilables, les proportions minimales et maximales suivantes de protéines, lipides, vitamines et sels minéraux sous une forme assimilable conformément à la législation du pays où ils sont vendus.

a) Protéines

- i) Pas moins de 3 g par 100 Calories assimilables (ou 0,7 g par 100 kilojoules assimilables) de protéines de qualité nutritionnelle équivalente à celle de la caséine ou une quantité supérieure d'autres protéines proportionnellement à leur valeur biologique. La qualité des protéines, exprimée en termes d'efficacité protéique (CEP = coefficient d'efficacité protéique) ne doit pas être inférieure à 85 pour cent de celle de la caséine. La quantité totale de protéines ne doit pas dépasser 5,5 g par 100 Calories assimilables (ou 1,3 g par 100 kilojoules assimilables). Les valeurs minimales et maximales fixées respectivement pour la qualité et la quantité des protéines peuvent être modifiées par les autorités nationales selon leurs propres dispositions réglementaires et/ou les conditions locales.

- ii) L'adjonction d'acides aminés isolés aux aliments de suite est autorisée exclusivement pour améliorer leur valeur nutritive. L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée uniquement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés de forme L.
- iii) Aux fins de la présente norme, seuls les aliments contenant au minimum 3 g de protéines laitières par 100 Calories assimilables (ou 0,7 g par 100 kilojoules) sont considérés comme des aliments "à base de lait".

b) Lipides

- i) Le produit doit contenir des lipides en proportion non inférieure à 3,3 g et non supérieure à 6 g par 100 Calories assimilables (ou non inférieure à 0,8 g et non supérieure à 1,5 g par 100 kilojoules assimilables).
- ii) Quand le produit contient des graisses végétales, la proportion d'acide linoléique (sous forme de glycérides) ne doit pas être inférieure à 300 mg par 100 Calories assimilables (ou 70 mg par 100 kilojoules assimilables).

c) Vitamines

Proportion par 100 Calories assimilables

	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
Vitamine A	250 U.I. ou 75 µg exprimés en rétinol	750 U.I. ou 225 µg exprimés en rétinol
Vitamine D	40 U.I.	100 U.I.
Vitamine E (composés α -tocophérol)	0,7 U.I./g d'acide linoléique 1/ mais en aucun cas moins de 0,7 U.I. par 100 calories assimilables	Pas de spécification
Acide ascorbique (vitamine C)	8 mg	Pas de spécification
Thiamine 2/ (Vitamine B ₁)	40 µg	Pas de spécification
Riboflavine 2/ (vitamine B ₂)	60 µg	" "
Nicotinamide 2/	250 µg	" "
Vitamine B ₆ 2/	45 µg 3/	" "
Acide folique 2/	4 µg	" "
Acide pantothénique 2/	300 µg	" "
Vitamine B ₁₂ 2/	0,15 µg	" "
√ Vitamine K ₁ 2/	4 µg	" "]
√ Biotine 2/ (vitamine H)	1,5 µg	" "]
d) √ Choline 2/	7 mg	" "]
e) <u>Sels minéraux</u>		
Sodium (Na)	20 mg	100 mg
√ Potassium (K) 2/	80mg	200 mg]

- 1/ Ou par gramme d'acides gras poly-insaturés, exprimés en acide linoléique
- 2/ La spécification s'applique uniquement aux produits qui ne sont pas à base de lait.
- 3/ Les produits dont la teneur protéique est supérieure à 3 g par 100 Calories devraient contenir au minimum 15 µg de vitamine B₆ par g de protéines.

<u>Chlorure (Cl) 1/</u>	55 mg	150 mg]
<u>Calcium (Ca) 2/</u>	90 mg	200 mg]
<u>Phosphore (P) 1/</u>	60 mg	Pas de spécification]
<u>Magnésium (Mg) 1/</u>	6 mg	" "]
Fer (Fe)	1 mg	" "]
<u>Iode (I) 1/</u>	5 µg	" "]
<u>Cuivre (Cu) 1/</u>	60 µg	" "]
Zinc (Zn) 1/	[0,5 mg]	" "]

4.2 Ingrédients facultatifs

4.2.1 En plus des vitamines et des sels minéraux énumérés aux alinéas 4.1(c), (d) et (e), d'autres éléments nutritifs peuvent être ajoutés conformément à la législation du pays où le produit est vendu.

4.2.2 La valeur de ces éléments nutritifs doit être scientifiquement démontrée.

4.2.3 Outre les matières premières figurant parmi les facteurs essentiels de composition, les substances ci-après peuvent être employées:

[Cacao: Seulement dans les produits destinés à des enfants âgés de plus de 9 mois et dans la proportion maximale de 5 pour cent par rapport au poids sec]

4.3 Consistance et granulométrie

Lorsqu'il est préparé conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette, le produit doit être exempt de grumeaux et de particules de grande dimension.

4.4 Spécifications de pureté

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

4.5 Interdiction spécifique

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

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires)

Les additifs ci-après sont autorisés dans la préparation des aliments de suite:

	<u>Dans 100 g du produit prêt à la consommation</u> (sauf indication contraire)	
5.1 <u>Agents épaississants</u>		
5.1.1 Gomme guar	0,1 g)	dans tous les types de produits
5.1.2 Gomme de caroube	0,1 g)	
5.1.3 Phosphate de diamidon) 0,5 g	seuls ou en combinaison, uniquement dans les produits à base de soja
5.1.4 Phosphate de diamidon acétylé)	
5.1.5 Phosphate de diamidon phosphaté) 2,5 g	seuls ou en combinaison, uniquement dans les protéines hydrolysées et/ou dans les produits à base d'acides aminés
5.1.6 Amidon hydroxypropylique)	
5.1.7 Carragénine) 0,03 g	
)	base de soja uniquement
) 0,1 g	seuls ou en combinaison, uniquement dans les produits liquides à base d'acides aminés
)	aminés uniquement

1/ Voir note 2/ de la page

2/ Le rapport calcium/phosphore ne doit pas être inférieur à 1:1.

	<u>Dans 100 g du produit prêt à la consommation</u> (sauf indication contraire)	
5.2	<u>Emulsifiants</u>	
	Lécithine	0,5 g
	Mono et diglycérides	0,4 g
5.3	<u>Ajusteurs du pH</u>	
	Bicarbonate de sodium)
	Carbonate de sodium)
	Citrate de sodium)
	Bicarbonate de potassium)
	Carbonate de potassium)
	Citrate de potassium)
	Acide L(+) lactique)
	Cultures produisant de l'acide L(+) lactique)
	Acide citrique)
		limités par les BPF dans les limites prévues pour Na et K à la section 4.1(e)
		limités par les BPF (voir aussi section 4.1(e))
5.4	<u>Antioxygènes</u>	
	Mélanges concentrés de tocophérol	300 mg/kg de lipides
	Palmitate de L-ascorbyle	200 mg/kg de lipides
	Acide L-ascorbique et ses sels de Na et K	50 mg exprimés en acide ascorbique (dans les limites prévues pour Na et K à la section 4.1.2(c))
5.5	<u>Aromatisants</u>	
	Extrait de vanille	limité par les BPF
	Ethylvanilline	7 mg
	Vanilline	7 mg
5.6	<u>Enzymes</u>	
	Carbohydrase de malt	limité par les BPF

6. CONTAMINANTS (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires)

6.1 Résidus de pesticides

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

6.2 Autres contaminants

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques, déterminés par des méthodes d'analyse agréées, et pratiquement exempt d'autres contaminants, en particulier de substances pharmacologiquement actives.

7. HYGIENE (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire)

7.1 Dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières inadmissibles.

7.2 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes pathogènes;
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé; et
- c) ne doit contenir aucune autre substance toxique ou nocive en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7.3 Le produit doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions compatibles avec l'hygiène et il devrait satisfaire aux dispositions du code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas-âge (que doit mettre au point le Comité sur l'hygiène alimentaire).

8. CONDITIONNEMENT

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

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

9. REPLISSAGE DES RECIPIENTS

Dans le cas de produits présentés sous une forme prête à l'emploi, les récipients doivent être remplis dans une proportion minimale de:

- i) 80% v/v pour les produits dont le poids est inférieur à 150 g (5½ oz);
- ii) 85% v/v pour les produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5½-9 oz); et
- iii) 90% v/v pour les 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 fermé une fois complètement rempli.

10. ETIQUETAGE (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires)

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables.

10.1 Nom du produit

10.1.1 Le produit doit être désigné soit par l'expression "aliment de suite ou d'appoint destiné aux nourrissons dès le sevrage et aux enfants en bas-âge", soit par toute autre dénomination appropriée décrivant la véritable nature de l'aliment conformément aux usages nationaux.

10.1.2 Seuls les produits contenant au minimum 3 g de protéines du lait par 100 Calories assimilables (ou 0,7 g par 100 kilojoules assimilables) peuvent porter la qualification "à base de lait". /Si 90 pour cent ou plus des protéines totales contenues dans le produit proviennent du lait, le produit peut porter sur l'étiquette la mention "lait de suite" ou "lait d'appoint"./

10.1.3 L'étiquette doit indiquer que l'aliment convient uniquement à des nourrissons de plus de 4 mois et cette précision doit figurer dans tous les textes descriptifs.

10.2 Liste des ingrédients

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

10.2.2 Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

10.3 Déclaration de la valeur nutritive

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

10.3.1 La valeur énergétique, exprimée en Calories (kcal) ou en kilojoules (kJ), et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 grammes de l'aliment tel que vendu ou par une quantité donnée de l'aliment à consommer comme suggéré.

10.3.2 La quantité totale de chaque vitamine, de chaque sel minéral et de tout ingrédient facultatif spécifié aux alinéas 4.1.2 et 4.2 de la présente norme dans 100 grammes de l'aliment tel que vendu ainsi que dans une quantité donnée de l'aliment à consommer comme suggéré. En outre, la déclaration par 100 Calories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

10.4 Contenu net

Le contenu net des aliments de suite doit être déclaré en volume si le produit est présenté sous forme liquide, ou en poids s'il est présenté en poudre. Cette déclaration doit être exprimée soit d'après le système métrique (unités du "Système international"), soit selon le système exigé dans le pays où le produit est vendu, soit selon les deux systèmes.

10.5 Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

10.6 Pays d'origine

10.6.1 Le nom du pays d'origine doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.

10.6.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

10.7 Identification des lots

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

10.8 Datage et instructions d'entreposage

10.8.1 La date de durabilité minimale du produit doit être déclarée en clair.

10.8.2 Les instructions d'entreposage doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

10.9 Mode d'emploi

Le produit peut se présenter sous forme de liquide prêt à la consommation, ou de liquide concentré, ou encore de poudre à laquelle de l'eau est ajoutée. Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci lorsque le récipient a été ouvert, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

PREMIERE REDACTION D'UN AVANT-PROJET DE NORME POUR
L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS A "TENEUR CALORIQUE FAIBLE OU REDUITE"
(Texte préparé par les Etats-Unis)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tout aliment qui se présente comme étant destiné à des fins diététiques ou de régime du fait de son efficacité pour maintenir ou réduire l'absorption calorique, ou le poids corporel, et en particulier mais non exclusivement à tout aliment qui est décrit comme ayant une teneur calorique faible ou réduite. Des aliments aussi bien transformés que non transformés peuvent porter des allégations appropriées au sens de la présente norme.

2. DEFINITIONS

a. Aliment à teneur calorique faible

Il n'est licite de présenter un aliment comme ayant une "teneur calorique faible" que si:
Une portion de l'aliment apporte au maximum 40 kcal, et

L'aliment n'apporte pas plus de 0,4 kcal par gramme consommé ou est un succédané du sucre.

Les aliments à teneur calorique faible au sens de l'alinéa a) ci-dessus qui sont des denrées naturelles n'ayant subi aucune transformation ni aucune modification peuvent être qualifiés sur l'étiquette d'aliments à faible teneur calorique, par exemple "céleri, légume à teneur calorique faible". En ce qui concerne les mentions d'étiquetage rédigées en anglais, l'expression équivalant à "à teneur calorique faible" ne saurait précéder immédiatement le nom de ces aliments sur l'étiquette, car cela donnerait à penser qu'ils ont été soumis à une modification pour que leur teneur calorique soit plus faible que celle d'autres aliments du même type.

b. Aliment à teneur calorique réduite

Il n'est licite de mentionner sur l'étiquette qu'un aliment est "à teneur calorique réduite", ou d'utiliser à cet effet d'autres termes décrivant ou évoquant son utilité diététique consécutive à une transformation ou une modification ayant eu pour effet de rendre sa teneur calorique inférieure à celle de l'aliment qu'il peut remplacer dans le régime, que si:

La comparaison de la teneur calorique d'une portion déterminée de l'aliment avec la teneur calorique d'une portion équivalente du même aliment n'ayant subi aucune transformation ou modification de caractère diététique révèle une réduction calorique d'au moins un tiers par rapport à la normale.

L'étiquette de l'aliment porte une mention qui décrit avec clarté et concision la comparaison sur laquelle repose l'allégation concernant l'utilité du produit à des fins diététiques ou de régime. Ladite mention doit, soit établir l'identité d'un aliment donné qui contient au moins une fois et demie autant de calories par portion et peut être remplacé par l'aliment considéré, soit préciser que l'allégation concernant l'utilité à des fins diététiques ou de régime repose sur une comparaison avec le même aliment n'ayant subi aucune transformation ou modification de caractère diététique. La mention précitée doit aussi comporter une comparaison entre la teneur calorique d'une portion déterminée de l'aliment et une portion équivalente de la denrée qu'il remplace ou du même aliment non soumis à une transformation ou modification de caractère diététique.

c. Edulcorant artificiel

Par "édulcorant artificiel", on entend une substance sucrante qui n'est normalement pas utilisée par le métabolisme comme source de calories.

3. FACTEURS DE QUALITE

a. Facteurs nutritionnels

L'aliment à teneur calorique faible ou réduite ne doit pas être nutritionnellement inférieur, sauf au plan calorique, à la denrée qu'il remplace ou au même aliment non soumis

à une transformation ou modification de caractère diététique.

b. Ingrédients non nutritifs

Un aliment à teneur calorique faible ou réduite ne peut contenir un édulcorant non nutritif ou un autre ingrédient que si celui-ci est utilisable sans danger dans l'alimentation conformément aux lois et règlements nationaux en vigueur.

L'étiquette de tout aliment dont l'utilité diététique en tant qu'aliment à teneur calorique faible ou réduite est assurée par l'emploi d'un ingrédient non nutritif autre qu'un édulcorant artificiel (non utilisé par le métabolisme normal) doit porter une déclaration signalant qu'il contient un ingrédient non nutritif et indiquant le pourcentage pondéral de ce dernier.

L'étiquette de tout aliment dont l'utilité diététique pour ce qui est de réduire ou de maintenir l'absorption calorique ou le poids corporel est assurée par l'emploi d'un édulcorant non nutritif doit porter une déclaration signalant qu'il contient un ingrédient non nutritif, sans qu'il soit nécessaire d'indiquer le pourcentage pondéral dudit édulcorant.

En cas d'adjonction d'un édulcorant nutritif aussi bien que non nutritif, la mention d'étiquetage doit indiquer la présence des deux types d'édulcorants, par exemple au moyen d'expressions telles que édulcoré avec un (des) édulcorant(s) nutritif(s) ou non nutritif(s).

c. Propriétés organoleptiques

Un aliment à teneur calorique faible ou réduite doit présenter des propriétés organoleptiques en tout point semblables à celles de la denrée qu'il est réputé remplacer ou du même aliment non soumis à une transformation ou modification de caractère diététique.

L'étiquette de tout aliment dont les propriétés organoleptiques ne ressemblent pas en tout point à celles de la denrée qu'il remplace, par exemple des poires en conserve conditionnées dans de l'eau non sucrée par opposition à des poires en sirop épais, peut porter des expressions appropriées signalant son utilité diététique, mais celles-ci doivent être accompagnées à proximité immédiate de mentions indiquant les différences matérielles qui existent entre ses propriétés organoleptiques et celles de la denrée de comparaison. Aucune expression ne doit être juxtaposée au nom de l'aliment ou figurer parmi les mentions d'étiquetage à l'effet de faire valoir ou d'évoquer le fait que l'aliment en question est essentiellement le même que l'autre denrée pour ce qui est de toutes ses propriétés organoleptiques, exception faite de la réduction calorique.

4. ETIQUETAGE

Outre les dispositions appropriées de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

L'étiquette doit fournir notamment les renseignements suivants:

- a. Le nom descriptif du produit.
- b. Le nom commun ou usuel de tous les ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion pondérale.
- c. Des mentions d'étiquetage nutritionnel complètes (conformément à la législation nationale) se rapportant à une portion normale de l'aliment (facultativement par 100 g).
- d. Le mode d'emploi et des instructions d'entreposage, ainsi que la date de durabilité minimale ou la date de péremption (conformément à la législation nationale).
- e. Tout autre renseignement requis par la législation nationale et par la Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés.
- f. La possibilité d'obtenir d'autres informations auprès du fabricant.

5. ALLEGATIONS

Mentions d'étiquetage évoquant l'utilité des aliments à teneur calorique faible ou réduite:

a. On peut raisonnablement s'attendre à ce que des termes signalant que l'aliment ne contient pas de sucre ou d'édulcorant, par exemple "exempt de sucre", "sans sucre" ou "aucun sucre" signifient pour le consommateur que le produit ainsi présenté a une teneur calorique faible ou notablement réduite. De ce fait, un aliment ne peut faire l'objet de telles mentions d'étiquetage que dans les cas suivants:

Il est présenté sur l'étiquette come ayant une "teneur calorique faible" ou une "teneur calorique réduite", ou encore l'expression "sans sucre" est immédiatement suivie partout où elle apparaît d'une mention déclarant que le produit "n'est pas un aliment à teneur calorique réduite" ou "n'est pas un aliment à teneur calorique faible" ou "n'est pas un produit amaigrissant" ou "sert uniquement à prévenir les caries dentaires", ou d'autres expressions indiquant que l'unique utilité particulière de l'aliment est de concourir à une fin déterminée autre que le maintien de la ligne.

L'alinéa a) ci-dessus ne vise pas les mentions objectives déclarant que l'aliment n'est pas édulcoré ou ne contient aucun édulcorant d'ajout dans le cas de produits qui renferment manifestement une quantité notable de sucre, par exemple les jus de fruits.

b. L'étiquette d'un aliment peut uniquement dans les cas suivants porter des mentions telles que "de régime", "diététique", "artificiellement édulcoré", "sucré avec des édulcorants non nutritifs" ou d'autres expressions faisant valoir ou donnant à penser que l'aliment a une teneur calorique faible ou réduite ou est une denrée susceptible de faire l'objet d'une allégation comparative d'utilité en matière de diététique ou de régime:

L'étiquette signale que l'aliment a une "teneur calorique faible" ou une "teneur calorique réduite" ou porte une allégation comparative d'utilité en matière de diététique ou de régime conformément aux critères établis pour les aliments à "teneur calorique faible" ou à "teneur calorique réduite".

c. L'alinéa b) ci-dessus ne concerne pas:

L'utilisation de termes expressément autorisés par une norme Codex applicable à un aliment donné.

L'utilisation du mot "régime" qui montre clairement que l'aliment est uniquement proposé pour une ou plusieurs fins diététiques autres que la régulation de l'absorption calorique ou du poids corporel, par exemple "pour régimes hyposodés".

L'utilisation de telles mentions avec un succédané de repas formulé, un repas hypocalorique ou un autre aliment présenté comme étant destiné à des fins diététiques ou de régime en tant que repas complet, en attendant la parution d'une norme régissant l'emploi de telles mentions en liaison avec les aliments de ce genre.

6. AUTRES FACTEURS

Il peut ne pas être technologiquement possible de fabriquer un aliment "à teneur calorique réduite" conformément aux critères énoncés au paragraphe 2(b) pour tous les aliments qui sont d'importantes sources alimentaires de calories et dans le cas desquels il serait utile, pour les personnes suivant un régime hypocalorique, de disposer d'un succédané à teneur calorique réduite. En conséquence, le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime pourra établir (normativement) d'autres critères acceptables pour un aliment donné "à teneur calorique réduite", sauf si:

Les données disponibles révèlent qu'il n'est pas possible de réaliser, afin de se conformer aux critères établis, une réduction calorique plus poussée que celle dont l'homologation est sollicitée.

Les données disponibles révèlent que l'emploi de l'aliment dans lequel la réduction calorique a été réalisée entraînera une réduction calorique sensible de l'alimentation et sera utile aux personnes qui suivent un régime amaigrissant.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

(à mettre au point)

8. CONDITIONNEMENT

Le conditionnement doit être conforme à la Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés.

ANNEXE VI
(CX/FSDU 78/5)

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR
LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

MEMBRES: délégués de la France
de la République fédérale d'Allemagne (Président)
du Royaume-Uni
des Etats-Unis

Le Groupe de travail a examiné les points suivants:

1. Echantillonnage
- 1.1 Plan d'échantillonnage dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge
- 1.2 Autres plans d'échantillonnage
2. Détermination de la cellulose brute et des fibres des aliments
3. Détermination de la vitamine D
4. Détermination de la vitamine E
5. Détermination de la vitamine K
6. Détermination de l'iode
7. Détermination de l'acide linoléique

1. Echantillonnage

- 1.1 Plan d'échantillonnage dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge

Le Groupe de travail a été d'avis que le plan d'échantillonnage, qui fait partie du Code d'usages, ne peut être discuté séparément de ce Code. L'acceptation du Code suppose l'acceptation du plan d'échantillonnage.

1.2 Autres plans d'échantillonnage

Le Groupe de travail a souligné que les plans d'échantillonnage sont fonction des paramètres des critères, c'est-à-dire distribution, fréquence, etc. Aucune proposition n'a été faite concernant d'autres plans d'échantillonnage susceptibles d'être appliqués aux préparations ou aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

2. Détermination de la cellulose brute et des fibres des aliments

Le Groupe de travail était saisi d'un résumé préparé par le délégué allemand. Il a aussi pris note de l'existence d'un groupe mixte de la CEE et de l'IARC qui s'occupera également de la détermination et de la définition des fibres des aliments lors de sa prochaine session en décembre 1978.

Le Groupe de travail a estimé que la méthode de Southgate est trop compliquée pour la détermination de la cellulose dans les aliments pour nouveau-nés et nourrissons, le dosage n'étant alors nécessaire que pour la détermination indirecte de glucides digestibles. Le Groupe a proposé d'attendre les résultats de la prochaine session du groupe CEE/IARC.

3. Détermination de la vitamine D

Le Groupe de travail était saisi de trois méthodes pour la détermination de la vitamine D, deux d'entre elles par chromatographie gas-liquide, présentées par le Danemark et le Royaume-Uni, et une méthode colorimétrique présentée par la Suisse. Il a discuté en outre de la détermination de la vitamine D par le procédé HPLC.

En principe, le Groupe de travail préférerait la méthode HPLC (chromatographie en phase liquide sous haute pression) mais, comme celle-ci n'est pas encore d'application courante, il a recommandé de diffuser les trois autres méthodes pour avis.

4. Détermination de la vitamine E

Deux méthodes de détermination de la vitamine E ont été soumises au Groupe par le Danemark et le Royaume-Uni. La méthode HPLC a été discutée et, ici encore, jugée préférable. Toutefois, le Groupe a décidé de procéder de la même manière que dans le cas précédent (par. 3).

5. Détermination de la vitamine K

Le délégué des Etats-Unis a souligné la nécessité d'une méthode pour la détermination de la vitamine K et a proposé de demander à tous les délégués présents à la session du Comité des renseignements sur les méthodes utilisées dans leurs pays.

6. Détermination de l'iode

Le Groupe de travail était saisi de deux méthodes présentées par le Danemark et le Royaume-Uni. Etant donné le manque d'expérience des autres membres du Groupe de travail quant à la détermination de petites quantités d'iode, il a décidé de diffuser les deux méthodes pour avis.

7. Détermination de l'acide linoléique

Le Président a informé le Groupe de travail que l'UICPA n'a pas encore achevé l'élaboration d'une méthode. Dès que celle-ci sera mise au point, elle fera l'objet d'une diffusion.

TEXTE REVISE DU
CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR
LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE
(JUSQU'A TROIS ANS)
(Porté à l'étape 8)

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

SECTION II - DEFINITIONS

SECTION III - HYGIENE DE LA PRODUCTION ET DE LA RECOLTE

- 3.1 Hygiène du milieu dans les zones d'où proviennent les matières premières
- 3.1.1 Zones impropres à la culture ou à la récolte
- 3.1.2 Protection contre la contamination par des déchets
- 3.1.3 Contrôle de l'eau d'irrigation
- 3.1.4 Lutte contre les ravageurs et les maladies
- 3.2 Récolte et production
- 3.2.1 Techniques
- 3.2.2 Matériel et récipients
- 3.2.3 Evacuation des matières premières manifestement impropres
- 3.2.4 Protection contre la contamination et les dégâts
- 3.3 Entreposage sur le lieu de production/récolte
- 3.4 Transport
- 3.4.1 Matériel

3.4.2 Procédés de manutention

SECTION IV - ETABLISSEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

- 4.1 Emplacement
- 4.2 Voies d'accès et aires carrossables
- 4.3 Bâtiments et installations
- 4.3.1 Construction
- 4.3.2 Espace de travail
- 4.3.3 Conception: nettoyage
- 4.3.4 Conception: ravageurs
- 4.3.5 Conception: contamination croisée
- 4.3.6 Conception: déroulement des opérations
- 4.3.7 Conception: zones de manutention des aliments
- 4.3.8 Eléments situés en hauteur
- 4.3.9 Locaux d'habitation, etc.
- 4.3.10 Contrôle de l'accès
- 4.3.11 Matériaux
- 4.4 Installations sanitaires
- 4.4.1 Approvisionnement en eau
- 4.4.1.1 Eau potable
- 4.4.1.2 Glace
- 4.4.1.3 Vapeur
- 4.4.1.4 Eau non potable
- 4.4.2 Evacuation des effluents et des déchets
- 4.4.3 Vestiaires et toilettes
- 4.4.4 Lavabos dans les zones de traitement
- 4.4.5 Installations de désinfection
- 4.4.6 Eclairage
- 4.4.7 Ventilation
- 4.4.8 Installations pour l'entreposage et l'évacuation des déchets et des matières non comestibles
- 4.5 Matériel et ustensiles
- 4.5.1 Matériaux
- 4.5.2 Aspects sanitaires des plans, de la construction et de l'aménagement
- 4.5.3 Identification du matériel
- 4.5.4 Réservoirs et récipients
- 4.5.5 Canalisations
- 4.5.6 Pompes

SECTION V - ETABLISSEMENT: PRESCRIPTIONS D'HYGIENE

- 5.1 Entretien
- 5.2 Nettoyage et désinfection
- 5.3 Programme de contrôle de l'hygiène
- 5.4 Sous-produits

- 5.5 Entreposage et évacuation des déchets
- 5.6 Exclusion des animaux domestiques
- 5.7 Lutte contre les ravageurs
- 5.8 Entreposage des substances dangereuses
- 5.9 Effets personnels et habits

SECTION VI - HYGIENE DU PERSONNEL ET SPECIFICATIONS SANITAIRES

- 6.1 Formation en matière d'hygiène
- 6.2 Examen médical
- 6.3 Maladies contagieuses
- 6.4 Blessures
- 6.5 Lavage des mains
- 6.6 Propreté personnelle
- 6.7 Comportement du personnel
- 6.8 Gants
- 6.9 Visiteurs
- 6.10 Surveillance

SECTION VII - PRESCRIPTIONS D'HYGIENE EN MATIERE DE TRAITEMENT

- 7.1 Prescriptions relatives aux matières premières dans l'établissement
 - 7.1.1 Acceptation
 - 7.1.2 Inspection et tri
 - 7.1.3 Entreposage des matières premières et des ingrédients
- 7.2 Prévention de la contamination croisée
 - 7.2.1 Observations générales
 - 7.2.2 Comportement personnel
 - 7.2.3 Lavage des mains
 - 7.2.4 Matériel
- 7.3 Emploi de l'eau
 - 7.3.1 Spécifications générales
 - 7.3.2 Eau non potable
 - 7.3.3 Eau recyclée
- 7.4 Traitement
- 7.5 Emballage
 - 7.5.1 Matériaux d'emballage
 - 7.5.2 Inspection
 - 7.5.3 Contamination
 - 7.5.4 Identification des lots
 - 7.5.5 Instructions d'entreposage
- 7.6 Entreposage et transport du produit fini
 - 7.6.1 Aliments peu acides en conserve
 - 7.6.2 Contrôle des défauts
 - 7.6.3 Contrôle du vide
- 7.7 Méthodes d'échantillonnage et de contrôle en laboratoire
 - 7.7.1 Contrôles en laboratoires
 - 7.7.2 Echantillonnage

SECTION VIII - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES PRODUITS FINIS

- 8.1 Généralités
- 8.2 Résidus de pesticides et additifs alimentaires
- 8.3 Spécifications microbiologiques

CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS
DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

(JUSQU'A TROIS ANS)
(Porté à l'étape 8)

Les passages signalés dans la marge par un trait vertical sont particuliers au présent Code d'usages en matière d'hygiène et, par conséquent, ne figurent pas dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire.

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

1.1 Le présent Code d'usages en matière d'hygiène s'applique à tous les aliments préemballés, qui sont expressément destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

Il contient les prescriptions minimales d'hygiène pour la manutention (notamment la production, la préparation, le traitement, l'emballage, l'entreposage, le transport, la distribution et la vente) de ces aliments de manière à garantir un produit sûr, sain et salubre.

SECTION II - DEFINITIONS

2. Aux fins du présent Code, les termes ci-après ont la signification suivante.

Adéquat - suffisant pour répondre à l'objectif du présent Code.

Enfants en bas âge - Individus dont l'âge est compris entre 12 mois et 3 ans.

Nettoyage - Elimination des souillures des résidus alimentaires, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

Contamination - Présence de toute matière indésirable dans le produit.

Désinfection - Réduction du nombre de microorganismes, sans nuire au produit et au moyen d'agents chimiques et/ou de procédés physiques satisfaisants du point de vue hygiénique, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas d'entraîner une contamination dangereuse du produit.

Produit comestible - Produit propre à la consommation humaine.

Etablissement - Tout édifice ou toute zone où l'aliment est manipulé après la récolte et dépendances placées sous la même gestion.

Manutention des denrées alimentaires - Toute opération concernant la culture et la récolte, la préparation, le traitement, l'emballage, l'entreposage, le transport, la distribution et la vente des aliments.

Hygiène alimentaire - Toutes mesures nécessaires pour garantir l'innocuité, le bon état et la salubrité des aliments à tous les stades - depuis la culture, la production ou la fabrication jusqu'à la consommation finale.

Récipients hermétiquement fermés - Récipients conçus de manière à protéger le contenu contre la pénétration des microorganismes pendant et après le traitement thermique.

Nourrisson - Individu dont l'âge ne dépasse pas 12 mois.

Aliment peu acide - Tout aliment autre que les boissons alcoolisées, dont l'un quelconque des constituants a un pH supérieur à 4,6.

Matériaux d'emballage - Tout récipient tel que boîte, bouteille, carton, caisse, casier et sac ou encore tout matériau d'enrobage tel que feuille, pellicule, métal, papier, papier paraffiné et tissu.

Ravageur - Tout animal capable de contaminer directement ou indirectement les aliments.

Eau potable - Eau propre à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne sauraient être inférieures à celles figurant dans la dernière édition des "Normes internationales pour l'eau de boisson", Organisation mondiale de la santé.

Vêtements protecteurs - Vêtements spéciaux destinés à empêcher la contamination des aliments et utilisés par les personnes d'un établissement par dessus la tenue habituelle (notamment couvre-chefs et chaussures).

Impropre à la consommation humaine - Dénrée normalement comestible, mais ne l'étant plus par suite d'atteinte pathologique, de décomposition ou pour toute autre raison.

SECTION III - HYGIENE DE LA PRODUCTION ET DE LA RECOLTE

3.1 Hygiène du milieu dans les zones d'où proviennent les matières premières

3.1.1 Zones impropres à la culture ou à la récolte

Aucun produit ne devrait être cultivé ou récolté là où des substances potentiellement dangereuses risquent d'être transmises à l'aliment dans des proportions inadmissibles.

3.1.2 Protection contre la contamination par des déchets

3.1.2.1 Les matières premières alimentaires devraient être protégées contre la contamination par des déchets humains, animaux, domestiques, industriels et agricoles qui peuvent être présents dans des proportions susceptibles d'être dangereuses pour la santé. Des précautions adéquates devraient être prises pour garantir que ces déchets ne sont pas utilisés et évacués d'une manière telle qu'ils peuvent représenter un risque pour la santé par l'intermédiaire des aliments.

3.1.2.2 Les dispositions prises pour l'évacuation des déchets domestiques et industriels dans les zones dont proviennent les matières premières devraient être agréées par l'organisme compétent.

3.1.3 Contrôle de l'eau d'irrigation

Il ne faudrait pas utiliser pour la culture ou la production des zones où l'eau d'irrigation pourrait constituer un risque pour la santé du consommateur par l'intermédiaire du produit.

3.1.4 Lutte contre les ravageurs et les maladies

Les mesures de contrôle faisant intervenir un traitement par des agents chimiques, physiques ou biologiques ne devraient être prises que par un personnel parfaitement au courant des risques inhérents pour la santé, notamment des risques liés à la présence de résidus dans les aliments, ou sous le contrôle direct de ce personnel. Ces mesures devraient être appliquées exclusivement en conformité des recommandations de l'autorité compétente.

3.2 Récolte et production

3.2.1 Techniques

Les méthodes et les techniques de récolte et de production devraient être hygiéniques et, en tant que telles, ne pas constituer un risque potentiel pour la santé ni entraîner une contamination du produit.

3.2.2 Matériel et récipients

Le matériel et les récipients utilisés pour la récolte et la production devraient être fabriqués et entretenus de façon à ne pas présenter de risques pour la santé. Les récipients destinés à être réutilisés devraient être construits dans des matériaux et selon une conception permettant un nettoyage facile et complet. Ils devraient être nettoyés et maintenus en état de propreté et, au besoin, désinfectés. Les récipients précédemment utilisés pour des substances toxiques ne devraient pas être réutilisés ensuite pour recevoir des denrées ou des ingrédients alimentaires.

3.2.2 Matériel et récipients

Le matériel et les récipients utilisés pour la récolte et la production devraient être fabriqués et entretenus de façon telle qu'ils ne représentent pas un risque pour la santé. Les récipients destinés à être réutilisés devraient être d'une matière et d'une conception qui permettent un nettoyage facile et complet. Ils devraient être nettoyés et maintenus en état de propreté et, au besoin, désinfectés.

3.2.3 Evacuation des matières premières manifestement impropres

Les matières premières manifestement impropres à la consommation humaine devraient être isolées pendant la récolte et la production. Celles qu'un traitement ultérieur ne peut rendre comestibles devraient être évacuées en des lieux et dans des conditions de nature à éviter toute contamination des aliments et/ou des approvisionnements en eau ou d'autres substances alimentaires.

3.2.4 Protection contre la contamination et les dégâts

Des mesures appropriées devraient être prises pour empêcher les matières premières d'être contaminées par des ravageurs ou par des contaminants chimiques, physiques ou microbiologiques, ou encore par d'autres substances inadmissibles. Des mesures de précaution devraient être prises pour éviter les dégâts.

3.3 Entreposage sur le lieu de production/récolte

Les matières premières devraient être entreposées dans des conditions de nature à les protéger contre la contamination et à minimiser les dégâts et la détérioration.

3.4 Transport

3.4.1 Matériel

Le matériel utilisé pour transporter la récolte ou les matières premières depuis la zone de production ou le lieu de récolte ou d'emmagasinage devrait convenir à l'usage auquel il est destiné; il devrait être construit dans des matériaux et selon une conception permettant un nettoyage facile et complet. Il devrait être nettoyé et maintenu en état de propreté et, au besoin, désinfecté et désinfesté.

3.4.2 Procédés de manutention

Tous les procédés de manutention devraient être tels que les matières premières ne puissent être contaminées. Des précautions devraient être prises pour empêcher les avaries, protéger le produit contre la contamination et minimiser les dégâts. Un matériel spécial - par exemple matériel de réfrigération - devrait être utilisé si la nature du produit ou les distances à couvrir l'exigent. Si l'on utilise de la glace au contact du produit, celle-ci devrait être d'une qualité conforme aux prescriptions du paragraphe 4.4.1.2.

SECTION IV - ETABLISSEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

4.1 Emplacement

L'établissement devrait être situé dans des zones qui sont exemptes d'odeur désagréable, de fumée, de poussière ou autres éléments contaminants et qui ne sont pas sujettes aux inondations.

4.2 Voies d'accès et aires carrossables

Les voies d'accès et les aires desservant l'établissement, qui sont situées dans son périmètre ou à proximité immédiate devraient être pavées de manière à être carrossables. Elles devraient être munies d'un système de drainage approprié et pouvoir être nettoyées aisément.

4.3 Bâtiments et installations

4.3.1 Construction. Les bâtiments et les installations devraient être construits selon les règles de l'art et maintenus en bon état.

4.3.2 Espace de travail. Un espace de travail suffisant devrait être prévu pour permettre le bon déroulement de toutes les opérations.

4.3.3 Conception: nettoyage. L'agencement devrait permettre un nettoyage facile et adéquat, ainsi qu'un bon contrôle de l'hygiène alimentaire.

4.3.4 Conception: ravageurs. Les bâtiments et les installations devraient être conçus de façon à empêcher la pénétration et l'installation de ravageurs, ainsi que l'introduction d'agents de contamination extérieurs tels que fumée, poussière, etc.

4.3.5 Conception: contamination croisée. Les bâtiments et installations devraient être conçus de telle manière que les opérations pouvant donner lieu à une contamination croisée se trouvent séparées - par des cloisons, des emplacements différents ou tout autre moyen efficace. Des salles ou des zones distinctes devraient être prévues pour le déballage, le lavage ou l'épluchage - selon les cas - des matières premières.

4.3.6 Conception: déroulement des opérations. Les bâtiments et installations devraient être conçus de manière à faciliter l'hygiène des opérations grâce à leur déroulement régulier depuis l'arrivée de la matière première jusqu'à l'obtention du produit fini, et ils devraient assurer des conditions thermiques convenant au traitement et au produit. Au besoin, des salles ou des zones distinctes convenablement équipées devraient être prévues pour la cuisson ou la stérilisation des aliments.

Lorsqu'un refroidissement est nécessaire, les établissements devraient disposer d'une capacité suffisante de refroidissement et de congélation pour permettre un écoulement maximum de la production.

4.3.7 Dans les zones de manutention des aliments:

- Les sols, s'il y a lieu, devraient être construits dans des matériaux étanches, non absorbants, lavables, antidérapants et non toxiques; ils ne devraient pas être crevassés et ils devraient être faciles à nettoyer et à désinfecter. Le cas échéant, les sols devraient avoir une inclinaison suffisante pour permettre aux liquides de s'écouler par des orifices munis de siphons.
- Les murs, s'il y a lieu, devraient être construits dans des matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et ils devraient être peints de couleur claire. Jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, leur surface devrait être lisse et sans crevasse et ils devraient être faciles à nettoyer et à désinfecter. Le cas échéant, les angles formés par les murs, les murs et le sol et les murs et les plafonds devraient être obtusés et arrondis afin d'en faciliter le nettoyage.
- Les plafonds devraient être dessinés, construits et finis de façon à empêcher l'accumulation de saleté et à réduire au minimum la condensation de vapeur, l'apparition de moisissures et l'écaillage; ils devraient être faciles à nettoyer.
- Les fenêtres et autres ouvertures devraient être construites de façon à éviter l'accumulation de saleté et celles qui s'ouvrent vers l'extérieur devraient être munies d'écrans. Ces derniers devraient être facilement amovibles de façon à pouvoir être nettoyés et ils devraient être maintenus en bon état. Les rebords internes des fenêtres, s'il y en a, devraient être inclinés pour empêcher que l'on ne les utilise comme étagères.
- Les portes devraient avoir une surface lisse et non absorbante et, le cas échéant, elles devraient se fermer automatiquement et être hermétiques.
- Les escaliers, cages d'ascenseurs et dispositifs auxiliaires tels que plates-formes, échelles, gouttières etc. devraient être situés et construits de manière à ne pas entraîner une contamination des aliments. Les gouttières devraient être munies de trappes d'inspection et de nettoyage.

4.3.8 Éléments situés en hauteur

Dans les zones de manutention des aliments, tous les éléments et accessoires situés en hauteur devraient être installés de façon à éviter une contamination directe ou indirecte des aliments et des matières premières par la formation d'eau de condensation pouvant dégoutter dans les produits et ils ne devraient pas entraver les opérations de nettoyage. Ils devraient être isolés, au besoin, et leur agencement et leurs finitions devraient être de nature à empêcher l'accumulation de saleté et à réduire au minimum la formation d'eau de condensation, l'apparition de moisissures et l'écaillage. Ils devraient être faciles à nettoyer.

4.3.9 Locaux d'habitation, etc.

Les locaux d'habitation, les toilettes et les lieux où les animaux sont gardés devraient être entièrement séparés des zones de manutention des aliments et ne pas donner directement sur ces dernières.

4.3.10 Contrôle de l'accès

Si l'établissement se trouve dans un bâtiment qui ne lui est pas exclusivement réservé, il devrait y avoir un dispositif permettant d'en contrôler l'accès et d'empêcher les personnes non autorisées d'y pénétrer.

4.3.11 Matériaux

Il faudrait éviter l'emploi de matériaux ne pouvant être nettoyés et désinfectés de façon adéquate - tels que le bois - à moins qu'ils ne soient manifestement pas une source de contamination.

4.4 Installations sanitaires

4.4.1 Approvisionnement en eau

4.4.1.1 Un ample approvisionnement en eau potable à une pression adéquate et à une température appropriée devrait être assuré, ainsi que des installations adéquates pour son entreposage éventuel et sa distribution, et une protection suffisante contre la contamination et la pollution. Les spécifications de potabilité ne sauraient être inférieures à celles qui figurent dans la dernière édition des "Normes internationales pour l'eau de boisson" (OMS). Un approvisionnement suffisant en eau chaude potable d'une température non inférieure à 82°C, devrait être assuré en permanence pendant les heures de travail.

4.4.1.2 La glace devrait provenir d'eau potable et elle devrait être fabriquée, manipulée et entreposée dans des conditions telles qu'elle soit protégée de toute contamination.

4.4.1.3 La vapeur utilisée directement en contact avec les aliments ou avec des surfaces entrant en contact avec des aliments ne devrait contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.

4.4.1.4 L'eau non potable devrait être utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre les incendies et à d'autres fins analogues ne concernant pas les aliments; elle devrait être acheminée par des canalisations entièrement distinctes, identifiées de préférence par une couleur différente et ne comportant aucun raccordement ni aucune possibilité de reflux avec les conduites d'eau potable. (Voir aussi alinéa 7.3.2)

4.4.2 Evacuation des effluents et des déchets

Les établissements devraient disposer d'un système efficace d'évacuation des effluents et des déchets, qui devrait être maintenu en permanence en bon état. Toutes les conduites d'évacuation des effluents (y compris les réseaux d'égouts) devraient être suffisamment importantes pour assurer l'évacuation pendant les périodes de pointe et elles devraient être construites de façon à éviter toute contamination des approvisionnements d'eau potable.

4.4.3 Vestiaires et toilettes

Tous les établissements devraient comporter des vestiaires et des toilettes adéquats, convenables et bien situés. Les toilettes devraient être conçues de façon à assurer l'évacuation des matières dans des conditions d'hygiène. Ces endroits devraient être bien éclairés, ventilés et, le cas échéant, chauffés et ils ne devraient pas donner directement sur des zones de manutention des aliments. Des lavabos munis d'eau tiède ou d'eau chaude et d'eau froide, ainsi que d'un produit approprié pour se laver les mains et d'un dispositif hygiénique de séchage, devraient se trouver à proximité immédiate des toilettes et être placés de telle manière que l'employé doive passer devant pour revenir dans la zone de traitement. Lorsque les installations disposent d'eau chaude et d'eau froide, elles devraient être munies de mélangeurs. Lorsque des serviettes en papier sont utilisées, un nombre suffisant de distributeurs et de réceptacles devrait se trouver à côté de chaque lavabo. Les robinets ne devraient pas pouvoir être manoeuvrés à la main. Des écriteaux devraient enjoindre au personnel de se laver les mains après avoir fait usage des toilettes.

4.4.4 Lavabos dans les zones de traitement

Dans tous les cas où la nature des opérations l'exige, il devrait y avoir des installations adéquates et commodes permettant au personnel de se laver et de se sécher les mains et, au besoin, de les désinfecter. Ces installations devraient être munies d'eau tiède ou d'eau chaude et d'eau froide, ainsi que d'un produit approprié pour le lavage des mains. Lorsque les installations disposent d'eau chaude et d'eau froide, elles devraient être munies de mélangeurs. Il devrait y avoir un dispositif convenable de séchage. Lorsque des serviettes en papier sont utilisées, des distributeurs et des réceptacles devraient se trouver en nombre suffisant à côté de chaque lavabo. Il est préférable que les robinets ne puissent être manoeuvrés à la main. Les installations devraient être munies de conduites d'évacuation raccordées aux égouts et dotées de siphons.

4.4.5 Installations de désinfection

Dans toutes les zones de traitement chaque fois que la nature du procédé l'exige, il faudrait prévoir des installations adéquates pour le nettoyage et la désinfection des outils et du matériel de travail. Ces installations devraient être de nature à permettre un nettoyage et une désinfection approfondis. Elles devraient être construites dans des matériaux résistant à la corrosion et faciles à nettoyer. Les installations pour le nettoyage et la désinfection des outils devraient être largement approvisionnées en eau chaude et en eau froide. La température de l'eau chaude ne devrait pas être inférieure à 82°C pendant toute la période où les aliments sont manipulés dans cette partie de l'établissement.

4.4.6 Eclairage

Un éclairage naturel ou artificiel adéquat devrait être assuré dans tout l'établissement. Au besoin, l'éclairage ne devrait pas altérer les couleurs et l'intensité lumineuse ne devrait pas être inférieure à:

540 lux (50 foot candles) à tous les points d'inspection ou aux endroits où des examens minutieux sont effectués

220 lux (20 foot candles) dans les salles de travail

110 lux (10 foot candles) ailleurs

Les ampoules et appareils suspendus au-dessus des denrées alimentaires, quel qu'en soit le stade de préparation, devraient être du type dit de sûreté et protégés de façon à empêcher la contamination des aliments en cas de rupture.

4.4.7 Ventilation

Une ventilation adéquate devrait être prévue pour empêcher l'excès de chaleur, la condensation de vapeur et la poussière ainsi que pour remplacer l'air vicié. Le courant d'air ne devrait jamais aller d'une zone contaminée à une zone propre. Les orifices de ventilation devraient être munis d'un écran ou de tout autre dispositif de protection en un matériau résistant à la corrosion. Les écrans devraient être aisément amovibles en vue de leur nettoyage.

Dans les zones servant à la manutention de produits en poudre, il faudrait prévoir des installations spéciales telles que hottes aspirantes ou cloisons, afin d'éviter la propagation de la poussière.

4.4.8 Installations pour l'entreposage des déchets et des matières non comestibles

Des installations devraient être prévues pour l'entreposage des déchets et des matières non comestibles avant leur évacuation de l'établissement. Ces installations devraient être conçues de façon à empêcher que les ravageurs puissent avoir accès aux déchets ou aux matières non comestibles et à éviter la contamination des aliments, de l'eau potable, du matériel, des locaux ou des voies d'accès aménagées par les lieux.

4.5 Matériel et ustensiles

4.5.1 Matériaux

Tout le matériel et les ustensiles utilisés dans les zones de manutention des aliments et pouvant entrer en contact avec ces derniers devraient être fabriqués dans des matériaux ne risquant pas de transmettre aux produits des substances, des odeurs ou des saveurs nocives, non absorbants, résistants à la corrosion et capables de supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection. Les surfaces devraient être lisses et exemptes de trous et de crevasses. Il faudrait éviter l'emploi de bois et d'autres matériaux difficiles à nettoyer et à désinfecter, à moins qu'un tel emploi ne soit manifestement pas une source de contamination. Il faudrait éviter l'emploi de matériaux différents pouvant donner lieu à une corrosion par contact.

4.5.2 Aspects sanitaires des plans, de la construction et de l'aménagement

4.5.2.1 Tout le matériel et les ustensiles devraient être conçus et construits de façon à éviter le manque d'hygiène et à permettre un nettoyage et une désinfection faciles et complets; dans la mesure du possible, ils devraient pouvoir être inspectés à l'oeil nu. L'équipement fixe devrait être installé de façon telle qu'il soit aisément accessible et qu'il puisse être nettoyé à fond.

4.5.2.2 Les récipients destinés aux matières non comestibles et aux déchets devraient être étanches, en métal ou tout autre matériau imperméable et facile à nettoyer, ou alors on devrait pouvoir les jeter après usage; il faudrait pouvoir les fermer hermétiquement.

4.5.2.3 Toutes les aires réfrigérées devraient être munies de dispositifs de mesure ou d'enregistrement de la température.

4.5.3 Identification du matériel

Le matériel et les ustensiles servant aux matières non comestibles ou aux déchets devraient être identifiés et ne pas être utilisés pour les produits comestibles.

4.5.4 Réservoirs et récipients

Toutes les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments devraient pouvoir être inspectées à l'oeil nu et nettoyées à la main. Les récipients fixes peuvent avoir un fond conique ou un fond plat, auquel cas celui-ci devrait être incliné selon un angle de 3 à 5° pour faciliter l'écoulement. Dans les deux cas, un robinet de vidange devrait se trouver au point le plus bas.

Les mixeurs, les mélangeurs et les homogénéiseurs devraient être conçus de telle manière que les aliments n'entrent pas directement en contact avec les garnitures et les coussinets, qui constituent souvent une importante source de contamination.

4.5.5 Canalisations

Le système de canalisation devrait être conçu de manière à permettre un écoulement libre et à empêcher qu'aucun élément des tuyaux, raccordements, soupapes et jauges ne soit caché.

Les tuyaux devraient être aussi courts que possible; il faudrait éviter les raccordements à angle droit et les canalisations devraient être inclinées selon une pente d'au moins 1/120 jusqu'au point d'écoulement.

Les robinets, soupapes et jauges devraient être accessibles et faciles à démonter en vue de leur inspection et de leur nettoyage.

4.5.6 Pompes

Les pompes devraient être conçues de façon à pouvoir être démontées aisément en vue d'être nettoyées.

Les joints de l'arbre devraient être du type mécanique et ils devraient être accessibles en vue de leur inspection et de leur entretien.

Les paliers devraient être situés en dehors de la zone de traitement des aliments; ils devraient être étanches et auto-lubrifiants.

SECTION V - ETABLISSEMENT: PRESCRIPTIONS D'HYGIENE

5.1 Entretien

Les bâtiments, l'équipement, les ustensiles et toutes les autres installations matérielles de l'établissement - y compris les rigoles - devraient être maintenus en bon état et en bon ordre. Dans la mesure du possible, les salles devraient être protégées contre la vapeur, la buée et l'excès d'eau.

5.2 Nettoyage et désinfection

5.2.1 Le nettoyage et la désinfection devraient satisfaire aux prescriptions du présent Code. Pour plus ample information à ce sujet, voir Appendice I.

5.2.2 Afin d'empêcher la contamination des aliments, tout le matériel et les ustensiles devraient être nettoyés aussi souvent que nécessaire et désinfectés chaque fois que les circonstances l'exigent.

Ils devraient être également nettoyés et désinfectés chaque fois qu'une équipe a terminé son travail.

5.2.3 Les précautions nécessaires devraient être prises pour empêcher la contamination des aliments pendant le nettoyage ou la désinfection des salles, du matériel ou des ustensiles avec de l'eau et des détergents, ou des désinfectants purs ou en solution. Les détergents et les désinfectants devraient convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être jugés acceptables par l'autorité compétente.

Tout résidu laissé par ces substances sur une superficie ou du matériel susceptible d'entrer en contact avec les aliments devrait être éliminé par un rinçage à fond avec de l'eau potable, avant que la superficie ou le matériel ne soient réutilisés pour la manutention des aliments.

5.2.4 Immédiatement après l'arrêt du travail quotidien ou à n'importe quel autre moment si les circonstances l'exigent, les sols - y compris les rigoles -, les structures auxiliaires et les murs des zones de manutention des aliments devraient être nettoyés à fond.

5.2.5 Les vestiaires et les toilettes devraient être maintenus en permanence en état de propreté.

5.2.6 Les voies d'accès et les cours situées à proximité immédiate des bâtiments et desservant ces derniers devraient être maintenues en état de propreté.

5.3 Programme de contrôle de l'hygiène

Un programme permanent de nettoyage et de désinfection devrait être prévu pour chaque établissement de façon à garantir que toutes les zones sont convenablement nettoyées et que les zones et le matériel critiques font l'objet d'une attention particulière. La propreté de l'établissement devrait être confiée à un seul responsable, qui devrait de préférence être attaché en permanence à l'entreprise et dont les fonctions devraient être étrangères à la production. Ce responsable devrait connaître parfaitement les risques inhérents à la contamination. Tout le personnel affecté au nettoyage de l'établissement devrait être bien formé aux techniques sanitaires.

5.4 Sous-produits

Les sous-produits devraient être entreposés de façon à éviter la contamination des aliments. Ils devraient être enlevés des zones de travail aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour.

5.5 Entreposage et évacuation des déchets

Les déchets devraient être manipulés de telle manière qu'ils ne puissent contaminer les aliments ou l'eau potable. Il faudrait empêcher qu'ils ne soient accessibles aux ravageurs. Ils devraient être enlevés des zones de manutention des aliments et des autres zones de travail aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour. Immédiatement après l'évacuation des déchets, les réceptacles utilisés pour leur entreposage ainsi que tout le matériel avec lequel ils ont été en contact devraient être nettoyés et désinfectés. La zone d'entreposage des déchets devrait également être nettoyée et désinfectée.

5.6 Exclusion des animaux domestiques

La présence d'animaux en liberté ou qui pourraient présenter un risque pour la santé devrait être interdite dans les établissements.

5.7 Lutte contre les ravageurs

5.7.1 Un programme permanent et efficace de lutte contre les ravageurs devrait être appliqué. Les établissements et leurs abords devraient faire l'objet de contrôles réguliers afin de déceler tout signe d'infestation.

5.7.2 Au cas où des ravageurs pénétraient dans l'établissement, les mesures nécessaires devraient être prises pour les éliminer. Ces mesures, qui comportent un traitement par des agents chimiques, physiques ou biologiques, ne devraient être appliquées que par un personnel parfaitement au courant des risques inhérents à un tel traitement, en particulier des dangers possibles de rétention de résidus dans le produit, ou sous le contrôle direct de ce personnel. Ces mesures devraient être conformes aux recommandations de l'autorité compétente.

5.7.3 Les pesticides ne devraient être utilisés que si d'autres mesures de précaution ne peuvent être employées efficacement. Avant l'application de pesticides, il conviendrait de protéger tous les aliments, le matériel et les ustensiles contre une éventuelle contamination. Après application, le matériel et les ustensiles contaminés devraient être entièrement nettoyés avant d'être réutilisés.

5.8 Entreposage des substances dangereuses

5.8.1 Les pesticides ou toute autre substance pouvant représenter un risque pour la santé devraient porter une étiquette mettant en garde contre leur toxicité et indiquant leur mode d'emploi. Ils devraient être entreposés dans des pièces ou des armoires fermées à clé et réservées exclusivement à cet effet et ils ne devraient être distribués et manipulés que par du personnel autorisé et dûment formé ou par des personnes placées sous le contrôle rigoureux d'un personnel qualifié. Toutes précautions devraient être prises pour éviter la contamination des aliments.

5.8.2 Sauf pour des raisons d'hygiène ou lorsque le traitement l'exige, aucune substance susceptible de contaminer les aliments ne devrait être utilisée ou entreposée dans les zones de manutention des aliments.

5.9 Effets personnels et habits

Les effets personnels et les vêtements ne devraient pas être déposés dans les zones de manutention des aliments.

SECTION VI- HYGIENE DU PERSONNEL ET SPECIFICATIONS SANITAIRES

6.1 Formation en matière d'hygiène

Les directeurs d'établissements devraient organiser à l'intention des personnes chargées de la manutention des aliments une formation permanente concernant les pratiques hygiéniques de manutention des aliments et l'hygiène personnelle, afin qu'elles sachent quelles sont les précautions nécessaires pour éviter la contamination des aliments. Cette formation devrait notamment comprendre les passages pertinents du présent Code.

6.2 Examen médical

Les personnes en contact avec les aliments au cours de leur travail devraient subir un examen médical d'embauche, si l'autorité compétente le juge nécessaire après avis médical, par suite d'une épidémie, en raison de la nature des aliments préparés dans un établissement donné ou à cause des antécédents médicaux du futur employé. Un examen médical devrait également être effectué chaque fois qu'il s'impose pour des raisons cliniques ou épidémiologiques.

6.3 Maladies contagieuses

La direction devrait prendre les mesures nécessaires pour qu'aucune personne reconnue ou soupçonnée d'être atteinte d'une maladie transmissible par les aliments ou porteuse de germes d'une telle maladie ou encore souffrant de blessures infectées, de plaies, d'infections de la peau ou de diarrhée, ne soit autorisée à travailler dans une zone quelconque de manutention des aliments, ou à un poste où il y ait quelque probabilité qu'elle contamine directement ou indirectement les aliments par des organismes pathogènes. Toute personne appartenant à cette catégorie devrait immédiatement en faire part à la direction.

6.4 Blessures

Toute personne qui présente une coupure ou une blessure ne devrait pas continuer à toucher des aliments ou des surfaces en contact avec des aliments tant que la blessure n'est pas entièrement protégée par un pansement imperméable, solidement fixé et de couleur voyante. Un service d'infirmier devrait être prévu à cet effet.

6.5 Lavage des mains

Toute personne travaillant dans une zone de manutention des aliments devrait se laver les mains souvent et à fond avec un produit approprié pour le nettoyage des mains et de l'eau chaude courante et potable, pendant qu'elle est en service. Le personnel devrait toujours se laver les mains avant de se mettre au travail, immédiatement après avoir fait usage des toilettes, après avoir touché du matériel contaminé et chaque fois que nécessaire. Après avoir manipulé des matières susceptibles de transmettre des maladies, le personnel devrait immédiatement se laver les mains et les désinfecter. Des écriteaux devraient enjoindre au personnel de se laver les mains. Un contrôle devrait être exercé pour faire respecter cette exigence.

6.6 Propreté personnelle

Toute personne affectée à la manutention des aliments devrait observer, pendant les heures de travail, une très grande propreté personnelle et devrait porter en permanence des vêtements protecteurs - y compris coiffures et chaussures - qui devraient pouvoir être lavés ou jetés après usage et devraient être maintenus dans un état de propreté compatible avec la nature du travail effectué. Les tabliers et autres accessoires ne devraient pas être lavés sur place. Pendant les périodes où les aliments sont manipulés, il faudrait retirer des mains tout article de bijouterie ne pouvant être convenablement désinfecté. Le personnel affecté à la manutention des aliments ne devrait pas porter de bijoux pouvant présenter un danger.

6.7 Comportement du personnel

Toute action susceptible de contaminer les aliments - par exemple manger, faire usage de tabac, de chewing-gum ou de cure-dents, mâcher du bétel.etc... - ou toute pratique non hygiénique telle que cracher, devrait être interdite dans les zones de manutention des aliments.

6.8 Gants

Si des gants sont utilisés pour la manutention des denrées alimentaires, ils devraient satisfaire aux exigences voulues de solidité, de propreté et d'hygiène. Le port de gants ne dispense pas de se laver soigneusement les mains. Les gants devraient être imperméables, sauf lorsque la nature des travaux ne s'y prête pas.

6.9 Visiteurs

Des précautions devraient être prises pour empêcher les personnes qui visitent les zones de manutention des aliments de contaminer ces derniers. Parmi ces précautions, il faut citer notamment l'emploi de vêtements de protection. Les visiteurs devraient respecter les dispositions figurant aux paragraphes 5.9, 6.3, 6.4 et 6.7.

6.10 Surveillance

Des surveillants qualifiés devraient être expressément chargés de veiller à ce que l'ensemble du personnel respecte toute les dispositions énoncées aux paragraphes 6.2 à 6.9 inclusivement.

SECTION VII - PRÉSCRIPTIONS D'HYGIÈNE EN MATIÈRE DE TRAITEMENT

7.1 Prescriptions relatives aux matières premières dans l'établissement

Les matières premières servant à produire les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge devraient, chaque fois que cela est possible, être conformes au Code d'usages en matière d'hygiène correspondant. Si un tel code n'existe pas, elles devraient être conformes aux "Principes généraux d'hygiène alimentaire".

7.1.1 Acceptation

Aucune matière première ni aucun ingrédient ne devrait être accepté par l'établissement si l'on sait qu'il contient des parasites, des microorganismes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères ne pouvant être ramonés à des niveaux acceptables par les procédés normaux de tri et/ou de préparation ou de traitement appliqués par l'usine.

Les matières premières servant à produire les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ne devraient contenir aucun résidu de pesticide ni aucune substance inadmissible dans des concentrations jugées dangereuses dans le produit fini, pour la santé des nourrissons et enfants en bas âge.

Les matières premières destinées à la production des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge devraient être maintenues dans des conditions d'hygiène rigoureuses.

Les aliments d'origine animale devraient provenir uniquement de bêtes saines

7.1.2 Inspection et tri

Les matières premières ou les ingrédients devraient être inspectés et triés avant d'être introduits dans la chaîne de transformation et, si nécessaire, des examens de laboratoire devraient être effectués. Seuls des matières premières ou des ingrédients propres et sains devraient servir à la fabrication.

7.1.3 Entreposage des matières premières et des ingrédients

Les matières premières et les ingrédients entreposés dans l'établissement devraient être maintenus dans des conditions de nature à empêcher leur détérioration, à les protéger contre la contamination et à réduire au minimum les dégâts. Il devrait y avoir une rotation convenable des stocks de matières premières et d'ingrédients et ceux-ci devraient être gardés en entrepôt réfrigéré.

7.2 Prévention de la contamination croisée

7.2.1 Observations générales

Des mesures efficaces devraient être prises pour empêcher la contamination des aliments par contact direct ou indirect avec les matières en cours de transformation.

7.2.2 Comportement personnel

Les personnes qui manipulent des matières premières ou des produits semi-finis susceptibles de contaminer les produits finis ne devraient pas toucher ces derniers tant qu'elles ne se sont pas débarrassées de tous les vêtements de protection ayant été directement en contact avec les matières premières ou les produits semi-finis ou souillés par eux et n'ont pas revêtu des vêtements de protection propres.

7.2.3 Lavage des mains

S'il existe une possibilité de contamination, le personnel devrait se laver les mains minutieusement entre les opérations de manutention aux différents stades du traitement.

7.2.4 Matériel

Tout le matériel ayant été en contact avec des matières premières ou des matières contaminées devrait être nettoyé et désinfecté à fond avant d'entrer en contact avec des produits finis.

7.3 Emploi de l'eau

7.3.1 Spécifications générales

D'une façon générale, seule de l'eau potable correspondant à la définition qui figure dans la dernière édition des "Normes internationales pour l'eau de boisson" (OMS) devrait être utilisée pour la manutention des denrées alimentaires.

7.3.2 Eau non potable

De l'eau non potable peut être utilisée, avec l'approbation de l'autorité compétente, pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre les incendies et toute autre opération non liée aux aliments. Toutefois de l'eau non potable peut être utilisée, sur autorisation expresse de l'autorité compétente, dans certaines zones de manutention des aliments à condition de ne présenter aucun risque pour la santé.

7.3.3 Eau recyclée

L'eau recyclée à l'intérieur d'un établissement devrait être traitée de façon telle que son emploi ne comporte aucun risque pour la santé. Le traitement devrait faire l'objet d'une surveillance constante. L'eau recyclée n'ayant fait l'objet d'aucun traitement ultérieur peut être utilisée quand son emploi ne présente aucun danger pour la santé et ne risque pas de contaminer les matières premières ou le produit fini. L'eau recyclée devrait circuler dans des canalisations distinctes facilement identifiables. L'approbation de l'autorité compétente devrait être exigée pour l'application de tout traitement et pour l'emploi d'eau recyclée dans tout processus de transformation des aliments.

7.4 Traitement

7.4.1 Le traitement devrait être supervisé par du personnel techniquement compétent.

7.4.2 Toutes les étapes de la production, y compris l'emballage, devraient être exécutées sans retard inutile et dans des conditions de nature à empêcher toute possibilité de contamination, de détérioration et d'altération ou le développement de microorganismes pathogènes.

7.4.3 Il faudrait éviter une manipulation brutale des récipients afin d'empêcher toute possibilité de contamination du produit transformé.

7.4.4 Dans les limites des bonnes pratiques commerciales, les méthodes de conservation et les contrôles nécessaires devraient être de nature à empêcher le produit d'être contaminé, de présenter un risque pour la santé publique et d'être détérioré.

7.5 Emballage

Tous les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge devraient être emballés dans des récipients de nature à les protéger contre toute contamination et détérioration.

7.5.1 Matériaux d'emballage

Tous les matériaux d'emballage devraient être entreposés dans des conditions de propreté et d'hygiène. Ils devraient convenir au type de produit et aux conditions prévues d'entreposage. Ils ne devraient pas transmettre au produit de substances inadmissibles au-delà des limites acceptables par l'autorité compétente. Les matériaux d'emballage devraient offrir des garanties de sécurité et protéger efficacement le produit contre la contamination.

Dans le cas des récipients conditionnés sous vide munis d'un couvercle ou d'une capsule à vissage ou à pression, où un espace se trouve compris entre la paroi interne du rebord du couvercle et le récipient lui-même, le couvercle ou le récipient devraient être conçus de manière à éliminer cet espace ou à le rendre absolument étanche.

7.5.2 Inspection

Les récipients ne devraient pas avoir servi à d'autres utilisations pouvant donner lieu à une contamination du produit. Il faudrait les inspecter immédiatement avant leur utilisation, afin de s'assurer qu'ils sont dans un état satisfaisant et, si nécessaire, les nettoyer et/ou les désinfecter; seule de l'eau potable devrait être utilisée pour laver les récipients vides; une fois lavés, il faudrait les laisser égoutter complètement avant de les remplir; seuls les matériaux d'emballage destinés à un emploi immédiat devraient être conservés dans la zone d'emballage ou de remplissage.

7.5.3 Contamination

L'emballage devrait être effectué dans des conditions excluant toute contamination du produit.

7.5.4 Identification des lots. Chaque récipient devrait porter une marque indélébile, en code ou en clair, permettant d'identifier l'usine de production et le lot. On désigne par lot une certaine quantité d'aliments produits dans des conditions identiques; tous les emballages de ce lot devraient porter un numéro permettant d'identifier la production pendant un intervalle donné et, généralement, en provenance d'une "chaîne" particulière ou de toute autre unité de transformation essentielle.

7.5.5 Instructions d'entreposage

Des instructions pour un bon entreposage et une utilisation correcte du produit devraient figurer sur l'étiquette.

7.6 Entreposage et transport du produit fini

Le produit fini devrait être entreposé et transporté dans des conditions de nature à empêcher sa contamination par des microorganismes ou la prolifération de ces derniers et à le protéger contre toute détérioration ou contre les dégâts causés aux récipients. Au cours de l'entreposage, le produit fini devrait faire l'objet d'inspections périodiques de façon à s'assurer que seuls des aliments propres à la consommation humaine seront livrés et que les spécifications relatives aux produits finis, si elles existent, sont respectées. Le produit devrait être expédié dans l'ordre de succession des lots.

7.6.1 Les aliments peu acides en conserve ayant subi un traitement thermique devraient être conformes au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments peu acides en conserve.

7.6.2 Contrôle des défauts

Chaque lot devrait être vérifié après le remplissage. Les récipients laissant apparaître des défauts susceptibles de nuire à la qualité du produit devraient être éliminés.

7.6.3 Contrôle du vide

Le vide contenu dans les récipients ayant fait l'objet d'un traitement thermique devrait être contrôlé après le traitement.

7.7 Méthodes d'échantillonnage et de contrôle en laboratoire

7.7.1 Chaque établissement devrait pouvoir faire contrôler en laboratoire les produits traités. Un tel contrôle devrait éliminer tous les aliments impropres à la consommation humaine ou non conformes aux spécifications concernant les produits finis.

Les laboratoires d'analyse des microorganismes pathogènes devraient être convenablement isolés des aires de traitement des denrées alimentaires.

7.7.2 Echantillonnage

Il faudrait prélever des échantillons représentatifs du produit fini, afin d'en évaluer la salubrité et la qualité.

SECTION VIII - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES PRODUITS FINIS

8.1 Généralités

Les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge devraient être exempts de matières étrangères et autres substances inadmissibles dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication; ainsi que de substances toxiques dans une concentration jugée dangereuse pour la santé des nourrissons et des enfants en bas âge.

8.2 Résidus de pesticides et additifs alimentaires

Les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge devraient satisfaire aux normes établies par la Commission du Codex Alimentarius pour les résidus de pesticides et les additifs alimentaires.

8.3 Spécifications microbiologiques

Les aliments devraient être conformes aux spécifications microbiologiques figurant à l'Appendice I. En ce qui concerne l'analyse microbiologique, il faudrait avoir recours aux méthodes indiquées à l'Appendice II.

APPENDICE I

SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS
ET ENFANTS EN BAS AGE (JUSQU'A TROIS ANS)

Produit	Epreuve	Plan			Limite par g		
		Case	Classe	n	c	m	M
a) Produit du type biscuit sec <u>1/</u>							
1. ordinaire	néant	-	-	-	-	-	-
2. enrobé	coliformes	5	3	5	2	<3 <u>2/</u>	20
	Salmonella <u>3/ 2/</u>	11	2	10	0	0	-
b) Produits déshydratés ou instantanés <u>4/5/</u>	Bactéries aérobies						
	mésophiles <u>6/</u>	6	3	5	2	10 ³	10 ⁴
	coliformes	6	3	5	1	<3 <u>2/</u>	20
	Salmonella <u>2/</u>	12	2	60	0	0	-
c) Produits déshydratés nécessitant un chauffage avant consommation <u>5/7/</u>	Bactéries aérobies						
	mésophiles	4	3	5	3	10 ⁴	10 ⁵
	coliformes	4	3	5	2	10	100
	Salmonella <u>2/</u>	10	2	5	0	0	-
d) Produits ayant subi un traitement thermique, conditionnés dans des récipients hermétiquement fermés <u>8/</u>	Ces produits:						
	a) doivent être exempts de microorganismes susceptibles de s'y développer dans des conditions normales non réfrigérées d'entreposage et de distribution; et						
	b) ne doivent contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;						
	c) les produits dont le pH est supérieur à 4,6 doivent avoir subi un traitement de transformation propre à les rendre exempts de formes viables de microorganismes importants sur le plan de la santé publique.						

- 1/ Produits secs à longue durée de conservations.
- 2/ <3 signifie qu'aucun tube ne présente de réaction positive lorsque l'on fait appel à "l'épreuve à trois tubes" pour la détermination du NPP.
- 3/ S'applique uniquement aux produits contenant un ou plusieurs ingrédients impliqués dans des cas de contamination par Salmonella, par exemple enrobages de chocolat.
- 4/ Produits destinés à être consommés après adjonction de liquide; englobe les préparations sèches pour nourrissons, les céréales instantanées pour nourrissons, etc.; les limites microbiennes s'appliquent au produit sec.
- 5/ Englobe des produits additionnels comme par exemple: agents édulcorants, amidons, modificateurs de la texture et produits analogues, seuls ou en combinaison.
- 6/ N'est pas applicable aux produits qui sont obtenus par un processus de fermentation microbienne.
- 7/ Produits destinés à être consommés après adjonction de liquide et qu'il est prescrit de chauffer en les portant au moins à l'ébullition avant la consommation; les limites microbiennes s'appliquent au produit sec.
- 8/ Englobe les produits mis en conserve dans des conditions stériles et les préparations liquides pour nourrissons.
- 9/ Pour détecter la présence éventuelle de Salmonella dans ces produits, prélever des échantillons de 25 g que l'on peut mélanger.

APPENDICE II

METHODES D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUES POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS
ET ENFANTS AN BAS AGE (JUSQU'A TROIS ANS)

Bactéries aérobies mésophiles

Projet de norme internationale ISO/DIS 4833

Se reporter à ICMSF (1974) chapitre 7, pages 83-91, pour le prélèvement et la préparation des échantillons destinés à l'analyse; dans tous les cas, on choisira un échantillon de 25 g comme prise d'essai (unité analytique); l'incubation des boîtes de gelose se fera à 30°C.

Dénombrement des coliformes

Projet de norme internationale ISO/DIS 4831

Prélèvement et préparation des échantillons, prise d'essai et incubation comme pour le dénombrement des colonies viables ci-dessus.

Salmonelles

Conformément au "Rapport de la treizième session du Comité du Codex Alimentarius sur l'hygiène alimentaire, Rome, 10-13 mai 1976, Annexe VI, par. 9". Prélèvement et préparation des échantillons, prise d'essai et incubation comme dans le dénombrement des colonies viables ci-dessus.

On peut réduire la main-d'oeuvre et les coûts en effectuant les épreuves sur des prises d'essai composites (unités analytiques).

Des études ont montré ^{1/} que les salmonelles peuvent être décelées avec une précision égale et que la sensibilité de l'épreuve n'est guère différente si l'on opère sur un échantillon de grande dimension plutôt que sur des multiples sous-échantillons.

On peut donc mélanger des prises d'essai de 25 g de manière à obtenir un échantillon mixte dont le poids ne devra pas dépasser 400 g. On pourra alors procéder à l'analyse comme pour une unité de 25 g, en modifiant comme il convient le matériel, le volume des milieux, etc.

^{1/} American Public Health Association, 1976. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, M.L. Speck (ed), chapter 25, page 313. American Health Association, 1015 18th St., N.W. Washington D.C. 20036.