

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Télex: 610181 FAO I. Câbles Foodagri

ALINORM 85/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Seizième session
Genève, 1^{er}-12 juillet 1985

F

RAPPORT DE LA QUATORZIÈME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Bonn-Bad Godesberg, RFA
24 janvier - 1^{er} février 1985

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	2
DESIGNATION DES RAPPORTEURS	2
QUESTIONS DECOULANT DE LA QUINZIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES SESSIONS D'AUTRES COMITES	2
- Longueur et contenu des rapports Codex	2
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage	2
- Aspects nutritionnels	2
- Amendements aux normes Codex	2
- Définition des additifs alimentaires	3
- Acceptations	3
- Problèmes concernant les acceptations	3
CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION ET LEURS EFFETS SUR LA VALEUR NUTRITIONNELLE ET L'INNOCUITE DES PRODUITS SPECIFIQUEMENT DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE	4
PROJET DE NORME GENERALE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES	4
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS PREEMBALLES PRESENTES COMME POUVANT ETRE INCORPORES DANS UN REGIME PRESCRIT POUR DIABETIQUES	5
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DE SUITE DESTINES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE	5
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA PREPARATION D'ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE	12
EXAMEN DU RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL I	13
- AVANT-PROJET DES DIRECTIVES A L'USAGE DES COMITES DU CODEX CONCERNANT L'INCORPORATION DE DISPOSITIONS SUR LA QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS ET AUTRES TEXTES DU CODEX	13
- Questions renvoyées au Comité	13
- Nom du Comité	13
- PRINCIPES GENERAUX REGISSANT L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS	14
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL II	
- AVANT-PROJET DE NORME SUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE	15
- AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA COMPOSITION DE SUBSTITUTS DE REPAS DESTINES AUX REGIMES AMAIGRISSANTS, AINSI QUE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS LES CONCERNANT	15
- AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LES [ALIMENTS MEDICINAUX]	15
EXAMEN DU DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES INCIDENCES DU CODE INTERNATIONAL OMS DE COMMERCIALISATION DES SUBSTITUTS DU LAIT MATERNEL SUR LES NORMES CODEX	16
AMENDEMENTS AUX NORMES CODEX SUR LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE	17
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL IV	18
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL III	19
PROGRAMME DES TRAVAUX FUTURS	19
AUTRES QUESTIONS	20
- Apports journaliers recommandé	20
- Irradiation des aliments	20
- Emploi de la langue espagnole	20
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	21
SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	21

TABLE DES MATIERES (suite)

	<u>Page</u>
ANNEXE I	- LISTE DES PARTICIPANTS 23
ANNEXE II	- DISCOURS D'OUVERTURE 31
ANNEXE III	- AVANT-PROJET DE NORME GENERALE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES 33
ANNEXE IV	- AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DE SUITE DESTINES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE 36
ANNEXE V	- RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES ASPECTS NUTRITIONNELS DES NORMES CODEX ET LES QUESTIONS Y RELATIVES 43
Appendice 1	- Liste des participants 48
Appendice 2	- Avant-projet de directives à l'usage des comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle des aliments dans les normes et autres textes du Codex 53
ANNEXE VI	- RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL CHARGE D'ETUDIER CERTAINS POINTS REENVOYES AU GROUPE DE TRAVAIL I 55
Appendice 1	- Groupe de travail chargé d'étudier certains points renvoyés au Groupe de travail I 58
ANNEXE VII	- PRINCIPES GENERAUX POUR L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS 59
ANNEXE VIII	- RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL II SUR CERTAINES NORMES ET DIRECTIVES 62
Appendice 1	- Avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés à valeur énergétique faible ou réduite 65
Appendice 2	- Avant-projet de directives pour la composition des substituts de repas visant au contrôle ou à la réduction du poids corporel ainsi que pour les mentions d'étiquetage et les allégations les concernant 68
Appendice 3	- Avant-projet de directives pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments [médicinaux] 73
ANNEXE IX	- PROJETS D'AMENDEMENTS A CERTAINES DISPOSITIONS DES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE 75
ANNEXE X	- QUESTIONS TOUCHANT AUX LISTES CONSULTATIVES DE COMPOSES VITAMINIQUES ET DE SELS MINERAUX UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE 76
ANNEXE XI	- RAPPORT DE LA REUNION DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC III SUR LES METHODES D'ANALYSE POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE 78
Appendice 1	- Liste des participants 79
Appendice 2	- Examen des méthodes d'analyse citées dans les normes Codex élaborées par le CCFSDU 80
ANNEXE XII	- DIRECTIVES POUR LA PREPARATION D'ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE 85

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a tenu sa 14^{ème} session du 24 janvier au 1^{er} février 1985 à Bonn-Bad Godesberg, à l'invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. La réunion était présidée par M. H. Drews, Ministerialrat au Ministère fédéral de la jeunesse, de la famille et de la santé.

2. M. W. Chory, Secrétaire d'état, a ouvert la session et souhaité la bienvenue aux délégués. Il a rappelé l'intérêt constant voué par la République fédérale d'Allemagne aux travaux de ce Comité lequel, en 18 ans d'existence, a accumulé une vaste expérience qui, outre les aliments diététiques ou de régime, englobe les aspects nutritionnels de tous les aliments, fournissant ainsi des lignes directrices pour la protection des consommateurs. Le texte intégral de l'allocution de M. Chory figure à l'Annexe II du présent rapport.

3. Ont participé à la session des délégués des pays suivants:

Allemagne (Rép.féd.d')	Finlande	Suède
Argentine	France	Suisse
Australie	Iran	Tchécoslovaquie
Autriche	Italie	Thaïlande
Bahreïn	Japon	
Brésil	Koweït	
Cameroun	Madagascar	
Canada	Mexique	
Cuba	Norvège	
Danemark	Pays-Bas	
Espagne	Dominicaine (République)	
Etats-Unis	Royaume-Uni	

Assistaient également à la session des observateurs des pays et organisations internationales suivants:

- République démocratique allemande
- Afrique du Sud
- Association of Official Analytical Chemists (AOAC)
- Communauté économique européenne (CEE)
- Secrétariat international des industries des aliments diététiques (ISDI)
- Fédération internationale des industries du glucose (FIIG)
- Marinalg International
- Association internationale de chimie céréalière (AICC)
- Fédération internationale de laiterie (FIL)

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

4. La session a été précédée de réunions des groupes de travail ad hoc suivants:

24 - 25 janvier 1985:

- Groupe de travail I sur les aspects nutritionnels des Normes Codex et les questions y relatives. (Cf. détail des activités aux paragraphes 94-110 et à l'Annexe V).

28 janvier 1985:

- Groupe de travail II chargé de l'examen de certaines normes et directives (Normes sur les aliments à teneur énergétique faible ou réduite, substituts de repas, directives sur les aliments médicinaux). (Cf. paragraphes 111-124 et Annexe VII).
- Groupe de travail III sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. (Cf. paragraphes 143-147 et Annexe XI).
- Groupe de travail IV sur les listes consultatives de sels minéraux et composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfant en bas âge. (Cf. paragraphes 137-142 et Annexe XII).

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 2 de l'ordre du jour)

5. Le Comité a adopté à l'unanimité l'ordre du jour provisoire (CX/FSDU 85/1) sans modification.

DESIGNATION DES RAPPORTEURS (point 3 de l'ordre du jour)

6. MM. A. Durant et J.L. Allain, membres de la délégation française, MM. R.W. Weik et D. Benton, membres de la délégation des Etats-Unis, ont accepté de remplir les fonctions de rapporteurs pendant la présente session.

QUESTIONS DECOULANT DE LA QUINZIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES SESSIONS D'AUTRES COMITES (point 4 de l'ordre du jour)

7. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 85/2 contenant un exposé des questions découlant de la 15ème session de la Commission et de réunions d'autres comités du Codex, ainsi que de l'Additif 1 au document CX/FSDU 85/2 - Rapport intérimaire sur les acceptations des Normes Codex élaborées par ce Comité (mis à jour à compter du 1er février 1983).

Longueur et contenu des rapports Codex (paragraphes 13 et 14 d'ALINORM 83/43)

8. Le Comité a été informé que le Comité Exécutif, à sa 29ème session, s'était penché sur la nécessité d'améliorer la présentation des rapports rédigés par le Comité du Codex. La Commission est convenue, à sa quinzième session, que les mots-clés devaient être soulignés, et que les Comités du Codex seraient invités à étudier le type de rapport répondant le mieux à leurs besoins particuliers.

9. Le Comité s'est dit satisfait de la présentation et de l'ampleur actuelle des rapports de session et a approuvé l'idée d'y ajouter un sommaire.

Questions relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage

10. Le Comité a noté que la Commission avait adopté des Principes généraux pour l'élaboration ou le choix des procédures d'échantillonnage du Codex et qu'elle avait convenu de la portée qu'il fallait attribuer à l'acceptation de certaines méthodes Codex (paragraphes 205, 207-209 d'ALINORM 83/43). Le Comité a également noté qu'à sa 13ème session, le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage avait approuvé plusieurs méthodes pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et que le secrétariat adresserait au groupe de travail III un rapport sur les 13ème et 14ème sessions du CCMAS. Le Comité a décidé de renvoyer ces questions au Groupe de travail III. La demande du Comité des additifs alimentaires (paragraphes 189-198 d'ALINORM 85/12) visant à l'étude de plans d'échantillonnage pour les contaminants, a également été transmise au Groupe de travail III. Pour les détails, se reporter aux paragraphes 143-147 et à l'Annexe XI.

Aspects nutritionnels des travaux Codex et mandat élargi du Comité (paragraphes 353-359 du document ALINORM 83/43)

11. Le Comité a été informé que la Commission avait approuvé les conclusions auxquelles il était parvenu au sujet de son mandat révisé et de sa méthode de travail; tels qu'ils sont énoncés au paragraphe 23 (a-g) du document ALINORM 83/26. Le Comité s'est borné à modifier légèrement la dernière clause du mandat qui prévoit expressément le renvoi des dispositions concernant les aspects nutritionnels.

Travaux relatifs aux propositions d'amendements aux normes Codex figurant à l'Annexe XIII du document ALINORM 83/26.

12. Le Comité a noté que les amendements suivants ont été adoptés à la 15ème session de la Commission, puis inclus dans le supplément 1 au volume IX du Codex Alimentarius.

- Section 5.5 de la Norme pour les préparations pour nourrissons concernant le transfert des additifs alimentaires et des substances supports pour les composés vitaminiques.
- "Formes vitaminiques particulières" dans la liste consultative des composés vitaminiques.
- Datage pour les aliments pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) (amendement consécutif à un autre amendement).
- Datage pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (amendement rédactionnel).

13. Le Comité a été informé que la Commission a également accepté que les amendements figurant à la section I de l'Annexe XIII soient élaborés conformément à la procédure appropriée. Le Comité a accepté de discuter ces amendements (à l'étape 4) dans le cadre du point 13 (voir paragraphes 134-136 et Annexe XII).

Définition des additifs alimentaires (paragraphe 36-40 d'ALINORM 85/12)

14. A la 17^{ème} session, le CCFA avait étudié la nécessité d'amender la définition des additifs alimentaires en vue d'y inclure certains éléments nutritifs tels que les vitamines et les sels minéraux. Le Comité a noté que le CCFA avait décidé que la République fédérale d'Allemagne, auteur de la proposition, préparerait pour la prochaine session un document exposant le problème et les motifs de sa proposition. Le Comité est convenu qu'il serait indiqué d'attendre que le CCFA lui soumette un document plus détaillé avant de faire des observations sur ce point.

Rapport sur les acceptations et autres notifications concernant les normes Codex sur les aliments diététiques ou de régime (Additif 1 au document CX/FSDU 85/2)

15. Le Comité a été informé que le secrétariat avait reçu depuis février 1983 un nombre considérable de notifications, émanant des gouvernements et énonçant leur position sur les normes Codex élaborées par le Comité. Ces notifications se composaient d'acceptations sans réserve, d'acceptations à titre d'objectif, d'acceptations assorties de dérogations spécifiées ainsi que de réponses sur la libre circulation des produits répondant aux normes Codex. Le Comité a noté que ces notifications seraient incluses dans la version révisée et imprimée du Tableau récapitulatif Codex des acceptations.

16. Le Comité a félicité les pays qui ont accepté les normes et exprimé l'espoir que d'autres pays feraient de même dans un proche avenir.

Poursuite des travaux sur le document de la Thaïlande évoquant les problèmes que pose aux pays en développement d'Asie l'acceptation de la norme Codex sur les préparations pour nourrissons (paragraphe 127-132 d'ALINORM 83/26)

17. Le Comité a rappelé que la Thaïlande avait soumis à la 13^{ème} session un document dégageant les trois difficultés majeures auxquelles se heurtait l'acceptation de la norme Codex sur les préparations pour nourrissons (Codex STAN 72-1981) et qui avaient trait a) aux spécifications nutritionnelles minimales, b) à l'emploi de la technologie appropriée et aux disponibilités locales en matières premières et c) la nécessité d'une coopération économique pour mettre au point des aliments adéquats sur le plan nutritionnel à un prix raisonnable. Le Comité a confirmé, à sa 13^{ème} session, que les exigences formulées sur le plan nutritionnel étaient scientifiquement valables et ne devaient pas être réduites. Tous les pays devraient en fait autant que possible, viser à y satisfaire. Le Comité a également noté la coopération qui s'était instaurée entre la Fédération australienne de laiterie et la Thaïlande et il a recommandé aux gouvernements de communiquer davantage d'informations sur les problèmes évoqués par la Thaïlande.

18. Le Comité de coordination pour l'Asie avait été informé, à sa 4^{ème} session que la Thaïlande jugeait les quantités de protéines et de fer prescrites plutôt élevées; le Comité a toutefois jugé satisfaisantes les exigences nutritionnelles formulées dans la norme relative aux préparations pour nourrissons. Il a également estimé que les problèmes évoqués par la Thaïlande étaient essentiellement d'ordre technico-économique. Le Comité a proposé de recruter un expert chargé d'étudier la situation ainsi que la capacité des pays asiatiques à produire des aliments pour nourrissons (préparations pour nourrissons et aliments de sevrage). Sur la base du rapport rédigé par cet expert, des projets concrets de coopération économique pourraient être mis au point (paragraphe 156-162 d'ALINORM 85/15). Le Comité a noté avec satisfaction l'assistance technique apportée à la Malaisie par la Fédération australienne de laiterie.

19. Le Comité a été saisi d'un rapport succinct par l'expert susmentionné, Mme. M. Astier-Dumas, France. Un rapport détaillé sera soumis, sous forme de document de travail à la 5^{ème} session du Comité de coordination pour l'Asie. 1/

1/ Des exemplaires du rapport pourront être obtenus au secrétariat du Codex.

"Cinq pays ont été visités: l'Inde, l'Indonésie, la Malaisie, les Philippines et la Thaïlande. Seule l'Inde utilise des quantités considérables de lait (vache et bufflesse) pour la production des préparations pour nourrissons. Les autres pays utilisent des matières premières importées. Pour les enfants de 4 à 6 mois, des aliments d'appoint sont introduits. Tous ces pays ont mis au point des aliments de sevrage. La vente de ces produits reste toutefois limitée, faute de mesures appropriées sur le plan éducatif. Ces aliments répondent en grande partie à la norme Codex pour les aliments traités à base de céréales (enrichis aux protéines). Des difficultés apparaissent lorsque l'on ajoute des vitamines et des sels minéraux qui grèvent considérablement le prix. L'expert saisira la cinquième session du Comité de coordination pour l'Asie de recommandations portant sur la production de préparations pour nourrissons, d'aliments de suite, d'aliments à base de céréales et d'aliments d'appoint pour les femmes enceintes et allaitantes, ici l'accent sera mis sur la nécessité d'une éducation nutritionnelle appropriée".

20. La délégation de la Thaïlande a marqué combien elle appréciait les travaux du Comité et de l'expert. En présentant les conclusions du comité national thaïlandais du Codex, elle a indiqué que la Thaïlande avait adopté des normes pour trois types différents de produits: a) un lait modifié pour nourrissons jusqu'à l'âge d'un an, b) une préparation pour nourrissons jusqu'à l'âge d'un an, basée sur d'autres sources protéiques, et c) un aliment d'appoint pour les enfants de 3 mois à 3 ans. Des consultations sont en cours avec des experts médicaux thaïlandais pour tenter de rapprocher les normes thaïlandaises de celles du Codex.

21. La délégation française a estimé que le Comité devrait suivre de près les difficultés auxquelles les gouvernements se heurtaient en ce qui concerne les normes du Codex et tenter, le cas échéant, d'ajuster ces derniers aux conditions prévalant dans les pays membres.

CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION ET LEURS EFFETS SUR LA VALEUR NUTRITIONNELLE ET L'INNOCUITE DES PRODUITS SPECIFIQUEMENT DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

22. Un rapport sur les conditions existantes en Inde, aux philippines et à Trinité - Tobago, élaboré par un expert de l'OMS (document OMS/NUT/83.4), a été soumis au Comité. Le rapport avait été établi en application de la résolution de l'Assemblée Mondiale de la Santé dans ce domaine (ALINORM 83/26, par. 138). Le rapport a fait apparaître que les produits finis et les matières premières sont exposés de manière intermittente et pendant des périodes de durée variable à des températures maximales égales ou supérieures à 50°C. Toutefois aucun test permettant de déceler une éventuelle diminution de la valeur nutritive n'a été réalisé sur les produits en vente dans le commerce dans le cadre d'études de routine. Il y a lieu de penser qu'il se produit en un certain endroit, une contamination des matières premières, et notamment du lait, par des résidus de pesticides et des bactéries entérotoxiques, qui pouvait constituer un problème en ce qui concerne l'innocuité des produits. Le rapport a fait des recommandations touchant à l'étude systématique de l'effet des hautes températures sur la valeur nutritionnelle des produits en cause ainsi qu'à un contrôle des matières premières à l'effet de déceler divers types de contaminations.

23. Au cours de la discussion qui a suivi, on a souligné l'importance que la question de la diminution de la qualité nutritionnelle du fait du stockage pourrait présenter pour les travaux du Comité.

REEXAMEN DU PROJET DE NORME GENERALE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLÉGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLEES (à l'étape 8) (Point 5 de l'ordre du jour)

24. Le Comité était saisi du document CX/FSDU 85/10 contenant une nouvelle version de la norme susmentionnée et citant les raisons de la révision de ce document. Le Comité a rappelé qu'à sa 13ème session, il avait mis au point cette norme et l'avait soumise à la Commission pour adoption à sa 15ème session (Annexe III d'ALINORM 83/26). La Commission avait décidé de ne pas adopter la norme, tout en recommandant au Comité d'en aligner le texte sur la version révisée de la Norme générale sur l'étiquetage des aliments préemballés, que le CCFL achève de formuler (paragraphe 361-363 d'ALINORM 83/43).

25. A sa 17ème session, le CCFL a décidé que le champ d'application de la Norme générale sur l'étiquetage des aliments préemballés devrait couvrir tous les aliments, et que le Comité devrait se borner à examiner les sections concernant expressément les aliments diététiques ou de régime: 2.1, 2.4, 3.2, 4.1.2, 4.1.3 ainsi que la section 6.

26. Sur les conseils de la Commission et du CCFL et avec le concours du président du Comité, la norme a été reformulée et libellée comme indiqué dans CX/FSDU 85/10.

27. Le Comité a noté que la section 3.2 avait été incluse par erreur dans la norme et a décidé de la supprimer. La délégation argentine a indiqué les critères en vigueur dans son pays pour certains aspects de l'étiquetage, tels le datage, l'identification des lots et les langues dans lesquelles devaient être libellées les étiquettes, en marquant son désaccord avec la section 5.2.3.

Etat d'avancement de la norme

28. Le Comité a décidé de soumettre à la Commission la version nouvelle de la norme susmentionnée, à l'étape 8 de la procédure. La norme figure à l'Annexe III au présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS PREEMBALLES PRESENTES COMME POUVANT ETRE INCORPORES DANS UN REGIME PRESCRIT POUR DIABETIQUES (à l'étape 4) (Point 6 de l'ordre du jour)

29. Le Comité a été saisi de la norme susmentionnée, telle qu'elle figure à l'Annexe V d'ALINORM 83/26, ainsi que les commentaires y relatifs contenu dans CX/FSDU 85/11 (République fédérale d'Allemagne, Danemark, Egypte, Espagne, Finlande, Hongrie, Nouvelle-Zélande, Suisse, Thaïlande, Etats-Unis, et ISDI).

30. De nombreux pays ont dit s'opposer à l'élaboration de la norme à l'heure actuelle et sous sa forme actuelle. Il a été proposé d'inclure des dispositions appropriées d'étiquetage dans la Norme générale sur les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime. Au cours des dernières années, de nombreuses études scientifiques ont montré qu'il était impossible de prédire, à partir de sa teneur en sucre, l'effet qu'un aliment donné pouvait avoir sur le taux de glucose dans le sang des diabétiques. Nombre de délégations ont néanmoins reconnu que l'indication sur l'étiquette de la teneur en éléments nutritifs des aliments normaux et des aliments diététiques ou de régime pouvait être d'un précieux secours aux diabétiques.

31. Les observateurs de la République démocratique allemande et du Koweït ont évoqué l'incidence du diabète dans leurs pays respectifs. Alors que le premier préfère les aliments spécifiques pour diabétiques afin de leur assurer une alimentation plus variée, le second s'oppose aux aliments à glucides modifiés dont la teneur énergétique n'est pas réduite pour autant et qui ne conviennent de ce fait pas aux diabétiques.

32. Le Comité a noté avec intérêt que, dans de nombreux pays, des dispositions spécifiques, relatives aux mentions d'étiquetage à l'intention des diabétiques, étaient en cours d'élaboration.

33. Le Comité a conclu que, compte tenu des progrès des recherches sur le diabète au cours des dernières années, il convenait de suspendre un certain temps les travaux sur le projet de norme. Il a également été convenu que le secrétariat enverrait une lettre-circulaire demandant des informations sur les spécifications nationales en vigueur en matière d'étiquetage pour l'information des diabétiques. Pour la session suivante, le secrétariat préparerait un résumé des observations qu'il joindrait aux commentaires détaillés. Le Comité est convenu que le document devrait également comporter des renseignements sur les dispositions prévues en matière d'étiquetage nutritionnel dans les normes et directives Codex pertinentes.

34. La délégation de la France a proposé de confier à un Groupe de travail le soin d'évaluer, dans un proche avenir, les résultats des recherches scientifiques les plus récentes et de formuler des recommandations et des propositions sur l'étiquetage approprié et les dispositions à prévoir en matière d'indication de la composition. Le Comité a noté que deux groupes de travail sur ce sujet avaient siégé en 1978 et en 1980 et avaient décidé de ne pas réunir un nouveau groupe de travail pour le moment. Aucune autre décision n'a été prise sur ce point.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DE SUITE DESTINES AUX NOURRIS- SONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE (à l'étape 4) (point 7 de l'ordre du jour)

35. Le Comité a été saisi du projet de norme figurant à l'Annexe IX d'ALINORM 83/26 et des observations formulées à ce sujet dans CX/FSDU 85/12 (République fédérale d'Allemagne, Canada, Egypte, Espagne, Etats-Unis, Hongrie, Nouvelle-Zélande, Pologne, Suisse, Thaïlande, CEE et ISDI).

36. Présentant ce point, le Président a noté que les commentaires écrits des pays absents étaient, dans certains cas, une répétition de points de vue déjà énoncés lors de sessions antérieures du Comité et en particulier, de l'opposition formulée par nombre de pays à l'élaboration d'une telle norme. Le Comité est convenu de discuter la norme section par section, en tenant compte des observations détaillées présentées par écrit.

Section 1 - Champ d'application

37. Le Comité a noté le commentaire de la délégation des Etats-Unis selon laquelle le champ d'application énoncé à la section 1.1 était obscur et pourrait être clarifié en le libellant comme suit:

"La présente norme s'applique à la composition et l'étiquetage des aliments de suite destinés aux nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge."

Cette formulation a été acceptée.

Le Comité n'a pas accepté de supprimer le paragraphe 1.2 qui est, à son sens, une disposition servant à distinguer les produits couverts par cette norme des préparations pour nourrissons.

Section 2.1 - Définitions

Aliments de suite

38. Le Comité a rappelé que les délégations avaient été invitées à formuler des observations spécifiques sur l'âge de 6 mois, c'est-à-dire la limite d'âge inférieure pour les aliments couverts par la norme. Plusieurs délégations ont déclaré que les nourrissons de 4 - 6 mois et plus étaient physiologiquement capables de digérer une alimentation plus diversifiée, dont les produits couverts par la norme constituaient la partie liquide. Les experts en nutrition infantile ont admis que, dans de nombreuses circonstances, la quantité de lait maternel ou de substituts du lait maternel absorbée après l'âge de 4 à 6 mois ne fournissait pas tous les éléments nutritifs nécessaires à la santé et à la croissance optimale des nourrissons. D'autres délégations se sont dites disposées à accepter des limites de 6 et 9 mois (Japon) respectivement, ces limites reflétant les pratiques d'alimentation des nourrissons dans leurs pays. Le Comité a décidé de remplacer l'expression "6 mois" par "4 à 6 mois" et de supprimer les crochets. Le secrétariat a été prié de modifier en conséquence les autres paragraphes de la norme.

39. Le Comité a noté les propositions de désignation du produit, qui suggèrent de remplacer "/aliment/" par "préparation". Il a estimé que le terme "préparation" pouvait prêter à confusion avec la "préparation" pour nourrissons et est convenu que le terme "aliment" convenait mieux.

40. Plusieurs délégations ont été d'avis que l'expression "/remplaçant/ partiellement ou intégralement le lait maternel ou les préparations pour nourrissons" n'ajoutait rien d'essentiel à la définition et qu'elle risquait même d'induire en erreur. Le Comité est convenu de supprimer cette expression. La délégation suédoise, appuyée par la Norvège, a demandé des éclaircissements sur le point de savoir si les produits couverts par la norme l'étaient également par le Code OMS sur la commercialisation des substituts du lait maternel. Le Président les a renvoyés à l'article 2 du Code ainsi qu'à l'interprétation de cet article figurant en pp. 33 et 34 de la publication de l'OMS. Pour une plus ample discussion de ce problème, se reporter isolément aux paragraphes 125-133.

41. La question de la fonction des aliments de suite dans l'alimentation des nourrissons de 4 à 6 mois et au-delà a donné lieu à un long débat. Le Comité a noté une proposition écrite des Etats-Unis demandant que le produit contienne tous les éléments nutritifs essentiels aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge qui ont été sevrés du lait maternel ou d'une préparation pour nourrissons. Le Comité a été informé que les aliments de suite étaient conçus comme un appoint, dont l'usage devait être conjugué à celui d'autres nourritures de complément (par ex. fruits, légumes, aliments à base de céréales) à l'issue de la période initiale, soit 4 à 6 mois, durant laquelle le lait maternel et ses substituts avaient constitué la seule source de nourriture. Le Comité a décidé de ne pas faire sienne la proposition des Etats-Unis pour tenir compte du fait que les autres aliments complémentaires fournissent eux aussi une quantité considérable de certains éléments nutritifs essentiels. Le Comité n'a pas davantage accepté d'introduire le libellé suivant à la fin de la phrase: "et dont la composition permet de satisfaire les besoins en éléments nutritifs fournis jusqu'alors par le lait maternel et les préparations pour nourrissons". Le Comité a décidé d'adopter la définition suivante: "On entend par aliment de suite un aliment destiné à constituer la partie liquide

d'une régime de sevrage des nourrissons dès l'âge de 4 à 6 mois et pour enfants en bas âge."

42. Le secrétariat a été chargé de veiller à la concordance des définitions et autres dispositions en français, en anglais et en espagnol.

Section 2.2, 2.3 et 2.4

43. Le Comité a noté une proposition visant à transférer à la section 3 ces paragraphes étant donné qu'il relèvent davantage des critères applicables à la composition des produits. Notant également que, sous leur forme actuelle, ces trois paragraphes contenaient des éléments de description des aliments de suite, le Comité a décidé de les conserver dans la section 2.

Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

Paragraphe 3.2.1 - Protéines pour 100 kilocalories assimilables (ou kilojoules)

44. Le Comité a noté la proposition des Pays-Bas visant à ramener la quantité minimale requise de protéines à 2,25 g/100 kcal ou 0,5 g/100 kJ. Cette proposition soutenue par l'observateur de la CEE, n'étant appuyée par aucune autre délégation, le Comité a décidé de conserver les valeurs actuelles de 3,0 g/100 kcal ou 0,7 g/100 kJ et de supprimer les crochets.

Paragraphe 3.2.2.2 - Lipides par 100 kilocalories assimilables (ou kilojoules)

45. Le Secrétariat a été chargé de corriger le chiffre de 84 mg par 100 kilojoules assimilables, qui devrait se lire 71,7 mg.

Paragraphe 3.2.4 - Vitamines autres que la vitamine E

Vitamine A

46. Le Comité a noté une proposition visant à faire passer la proportion maximale de vitamine A à 750 UI et 180 UI par 100 calories assimilables respectivement. Les valeurs proposées étaient trois fois supérieures aux maximales prévus par la norme et, étant donné l'étendue des carences en vitamine A dans les populations des pays en développement, on a jugé plus approprié de prendre pour limites supérieures les valeurs maximales. Le Comité a décidé d'adopter les valeurs supérieures de 750 UI et 180 UI comme proportions maximales de vitamine A.

Vitamine D

47. Une proposition similaire à celle ayant traité la vitamine A a été faite pour la vitamine D, à savoir porter les maxima à trois fois la valeur des minima (120 UI et 30 UI respectivement). Le Comité a noté que la Hongrie, dans ses observations écrites, s'était opposée à l'adjonction de vitamine D à la préparation pour cuisson. Plusieurs délégations ont estimé que la limite supérieure de la norme était trop élevée et avait de ce fait un effet négatif sur la santé. Le Comité a noté que le besoin en vitamine D dépendait du degré d'exposition des nourrissons au soleil et qu'il pouvait par conséquent varier en fonction des conditions climatiques. Il a été également souligné que dans bon nombre de pays, des quantités importantes de vitamine D sont administrées à des fins prophylactiques. Le Comité a noté que le risque de carences en vitamine D existait non seulement dans les pays nordiques mais de toute évidence aussi dans d'autres pays ainsi qu'en témoigne une étude récente effectuée dans les pays d'Afrique du nord et en Ethiopie. Le Comité a décidé de conserver les valeurs plus élevées en notant qu'elles ne comportaient pas de risques toxicologiques.

Groupe vitaminique B

48. Le Comité a noté une proposition visant soit à supprimer de la norme toutes les vitamines du groupe B (à l'exception de B₁), soit à rendre l'application de ces dispositions facultatives puisque ces vitamines figurent dans d'autres aliments complémentaires, tels que les produits à base de céréales, constituant le régime alimentaire diversifié recommandé pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge; l'obligation d'inclure ces vitamines est de nature à compliquer la préparation du produit et à le rendre plus coûteux.

49. Le Comité a rappelé que la norme sur les aliments de suite contenait à l'origine uniquement des dispositions concernant des produits à base de lait et enrichis à l'aide des éléments nutritifs susceptibles de faire défaut dans l'alimentation diversifiée des nourrissons de 4 à 6 mois (vitamines A et D, calcium et fer). Par la suite, on avait inclus dans la norme des produits basés sur d'autres sources de protéines et, partant, prévu des dispositions visant à réaliser une équivalence nutritionnelle avec les premiers.

50. La délégation norvégienne a attiré l'attention d'une part sur la nécessité de tenir compte de l'éventualité de modifications du contenu vitaminique des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge lorsque ceux-ci sont stockés dans des conditions défavorables, et d'autre part d'appuyer les efforts de l'OMS visant à préparer une documentation et des instructions appropriées sur l'effort desdites conditions.

Vitamine B₂ - Riboflavine

51. Plusieurs délégations ont proposé de réduire à 60 µg la quantité de vitamine B₂ qui figurait déjà dans la norme. Le Comité a accepté cette proposition et les crochets ont été supprimés.

Vitamine B₆

52. Le Comité a confirmé que la teneur en vitamine B₆ devrait être en rapport avec le contenu protéique du produit, à savoir 15 µg/g de protéine. Le Comité a pris connaissance d'une proposition des Etats-Unis visant à maintenir l'exigence susmentionnée et à introduire une quantité minimale de 35 µg. Le Comité a décidé de garder une quantité de 45 µg ainsi que l'annotation et de supprimer les crochets.

Paragraphe 3.2.5 - Vitamine E

53. Il a été demandé au secrétariat de fixer la limite inférieure par 100 kilojoules assimilables à 0,15 UI.

Paragraphe 3.2.6 - Sels minéraux

Sodium, Potassium et chlorure

54. Le Comité a été informé qu'il était impossible de satisfaire dans tous les cas aux concentrations maximales de sodium, de potassium et de chlorure dans les produits basés sur des sources protéiques autres que le lait.

Le Comité a reconnu que, pour des raisons sanitaires, les taux maximums de sodium devraient être retenus. Le Comité n'a pas présenté d'objection à l'augmentation des quantités maximales de potassium et de chlorure et a décidé de laisser ces valeurs entre crochets afin d'obtenir des gouvernements commentaires et propositions sur les chiffres à inscrire dans la norme. L'observateur de la CEE a estimé que la norme ne devait comporter aucun taux pour le sodium et le potassium.

Calcium et phosphore

55. Le Comité a pris connaissance d'une proposition écrite visant à diminuer les quantités de calcium et de phosphore pour les rendre égales à celles fixées dans la norme sur les préparations pour nourrissons, en maintenant l'annotation relative à la proportion calcium/phosphore. A ce propos, l'attention a été attirée sur le fait que la période de sevrage représentait dans de nombreux pays une adaptation à un régime alimentaire pauvre en calcium et que par conséquent les quantités minimales (50 mg Ca/25 mg P) étaient plus appropriées.

56. Le Comité a également pris connaissance du fait que l'absorption de calcium par les aliments autres que le lait maternel n'était que de l'ordre de 25 à 30% et que les besoins en calcium des nourrissons d'un an étaient de l'ordre de 400 à 600 mg Ca par jour; la majeure partie de l'apport en calcium est fourni par la partie lactée du régime. Il a été proposé de souscrire à la recommandation de ESPGAN (90 mg Ca) pour les aliments de suite et les valeurs réduites de 50 mg Ca/25 mg P ont été jugées inacceptables. Le Comité a décidé de conserver le libellé actuel de la disposition et de maintenir les crochets afin de recueillir d'autres observations à ce sujet.

Fer, iodure et zinc

57. Aucune modification n'a été apportée aux dispositions concernant le fer, l'iodure et le zinc.

Paragraphe 3.3.1.1 - Ingrédients essentiels

58. Le Comité a chargé le Secrétariat de modifier la rédaction de ce paragraphe conformément aux décisions prises antérieurement.

Paragraphe 3.3.1.2

59. Le Comité a noté que cette section contenait les exigences de composition pour les aliments de suite basés sur le lait et qu'il convenait de les rapprocher des dispositions relatives aux mentions d'étiquetage du paragraphe 9.1.3. Le Comité a convenu que ces deux paragraphes devraient être cohérents et que toute modification apportée au paragraphe 9.1.3 devrait être reportée au paragraphe 3.3.1.2. Le Comité est également convenu de conserver un minimum de 3 g de protéine par 100 calories

assimilables (ou 0,7 g par 100 kilojoules), provenant du lait entier ou écrémé, ce dernier constituant 90% au moins de la quantité totale de protéines. Le Comité a pris note des observations écrites demandant que la quantité totale de protéines provienne du lait ou des produits laitiers.

60. Le Secrétariat a été chargé d'aligner la version française de cette disposition sur le texte anglais.

Paragraphe 3.4 - Spécifications de pureté

61. Aucune modification n'a été apportée à cette section à l'exception d'une modification rédactionnelle ayant pour objet d'inclure la tranche d'âge 4 à 6 mois.

Paragraphe 3.5 - Consistance de granulométrie

Paragraphe 3.6 - Interdictions spécifiques

62. Aucune modification n'a été apportée aux deux sections susmentionnées.

Section 4 - Additifs alimentaires

63. A la suite de propositions faites en séance, le Comité a décidé d'examiner l'inclusion de certains additifs. La suppression de l'amidon hydroxypropylique, de la gomme guar et la gomme de caroube a également été proposée. La délégation française a estimé que le Comité ne devrait pas envisager de modifier la section des additifs alimentaires en l'absence d'informations et d'observations appropriées. Afin d'accélérer les travaux du Comité, il a été décidé de constituer un groupe de travail restreint composé de délégués de la Suisse, de la France, des Etats-Unis et d'un membre du secrétariat du Codex pour étudier les propositions en détail.

64. Faisant rapport au nom du groupe de travail, M. G.A. Purvis (E.-U.) a par la suite informé le Comité qu'après examen de tous les renseignements dont il disposait, le groupe de travail recommandait de modifier comme suite la section traitant des additifs alimentaires:

- a) remplacer l'amidon hydroxypropylique par le diamidon acétylé plus conforme aux bonnes pratiques actuelles de fabrication;
- b) inclure le α -tocophérol avec concentré de tocophérols mélangés, à un taux maximum de 3 mg/100 ml;
- c) inclure L-acide ascorbique et ses sels Na et Ca, avec le palmitate de L-ascorbyle à un taux maximum de 5 mg/100 ml, seul ou combiné, exprimé en acide ascorbique;
- d) inclure les alginates, Na, K, Ca et NH_4 en plus de la carragénine;
- e) inclure les pectines (amidées ou non) à des taux maximums d'1 g/100 ml;
- f) inclure les extraits naturels de fruits et extraits de vanille, à des taux conformes aux bonnes pratiques de fabrication;
- g) inclure la vanilline et l'éthyl-vanilline à une concentration de 5 mg, seule ou combinée; et
- h) inclure le colorant caramel (naturel) à un taux conforme aux bonnes pratiques de fabrication.

65. Le groupe de travail a également recommandé que le principe du transfert soit mentionné dans la norme, comme cela a été fait pour les aliments en conserve pour nourrissons et les aliments à base de céréales pour nourrissons, puisque les aliments couverts par cette norme sont destinés aux nourrissons âgés de plus de 4 à 6 mois.

66. Le Comité a accepté les recommandations du groupe de travail, notant que la plupart des additifs alimentaires inclus dans la section 4 figurent déjà dans la norme Codex sur les préparations pour nourrissons. L'utilisation d'autres additifs se justifie pour tenir compte d'effets technologiques déjà reconnus dans la norme. Néanmoins, conformément aux directives du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) il a été convenu qu'un document de travail serait établi pour la prochaine session du CCFA en se fondant sur des renseignements justifiant l'utilisation des additifs, et notamment de ceux ajoutés pendant la présente session, qui auront été conçus d'ici juillet 1985. La délégation des E.-U. a entrepris de préparer le document sur la base des renseignements reçus. Il a également été convenu de remplacer l'expression "prêt à boire" par "prêt à consommer".

Sections 5 à 8

67. Le Comité n'a pas modifié ces sections.

Section 9 - Mention d'étiquetage

68. Le Comité a demandé au secrétariat d'harmoniser la section sur les mentions d'étiquetage avec la Norme générale révisée sur les mentions d'étiquetage des aliments préemballés, lorsque besoin est.

Paragraphe 9.1 - Nom du produit

69. Afin de lever toute ambiguïté sur la signification de l'expression "nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge" à la section 9.1.1, et par souci de concision, le Comité est convenu de désigner simplement le produit sous le nom d'aliment de suite". La seconde phrase de la section n'a pas été modifiée.

70. Lors de la discussion du paragraphe 9.1.3, un certain nombre d'objections ont été émises à l'encontre d'un produit contenant 3 g/100 calories assimilables et intitulé "lait de suite". Il a été proposé de s'en tenir au libellé de la norme sur les préparations pour nourrissons, qui dispose que 90% de protéines doivent être dérivées du lait. D'autres produits conformes au paragraphe 3.3.1.2 pourraient être appelés "lait de suite" ou "aliment de suite à base de lait".

71. Lors du débat sur le paragraphe 9.1.4, le Comité a été informé qu'il pouvait y avoir contradiction entre cette disposition et le paragraphe 9.1.2. On a de plus fait observer que les allégations touchant, outre l'intolérance aux protéines du lait et au lactose, les allergies et autres états pathologiques, devraient être couvertes par un paragraphe 9.1.4 libellé en termes plus généraux. Le Comité a décidé de conserver le paragraphe 9.1.4, mais de le mettre entre crochets et de demander aux gouvernements de formuler de plus amples observations à ce sujet.

72. Afin d'accélérer l'examen des diverses objections, le Comité a décidé de demander à un groupe de travail composé des Etats-Unis, de la France, de la Norvège, et du Royaume-Uni d'étudier les paragraphes précités et de lui soumettre un texte remanié pour les paragraphes 9.1.2 à 9.1.4.

73. Sur recommandation du groupe de travail, le Comité a adopté les textes ci-après au lieu et place des paragraphes 9.1.2 et 9.1.3, en décidant toutefois de mettre 90% entre crochets afin de discuter ce chiffre à la lumière de commentaires. Il a également été convenu d'harmoniser le paragraphe 3.3.1.2 avec le nouveau paragraphe 9.1.2. Le texte adopté pour les paragraphes 9.1.2 et 9.1.3 est libellé comme suit:

"9.1.2 Les produits préparés à partir de lait entier ou de lait écrémé conformément au paragraphe 3.3.1.2 et dont [90%] ou plus des protéines sont dérivés de lait entier ou écrémé, ou ayant subi une légère modification n'entraînant pas une réduction notable de la teneur en vitamines et en sels minéraux du lait, peuvent être désignés sur l'étiquette par la dénomination "Aliments de suite à base de lait"."

"9.1.3 Les sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit doivent être clairement indiquées sur l'étiquette à proximité du nom de l'aliment, par ordre décroissant de poids, sauf sur les produits étiquetés conformément au paragraphe 9.1.2".

Paragraphe 9.2 - Liste des ingrédients

74. Le Comité a débattu de l'opportunité de suivre la norme sur les préparations pour nourrissons ou la norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CX/FSDU 85/10). Le secrétariat a fait observer que pour suivre la norme générale pour cette disposition et autres dispositions en matière d'étiquetage, il faudrait en étudier soigneusement les implications pour chaque section de la norme, ce qui nécessiterait l'élaboration d'un document de travail pour la prochaine session. La délégation britannique a proposé de supprimer la mention visant la déclaration des vitamines et des minéraux au paragraphe 9.2.1, et a jugé souhaitable de clarifier le sens de l'expression "nom spécifique", désignant les ingrédients d'origine animale ou végétale au paragraphe 9.2.2. Ce point a été résolu en faisant référence à la norme générale sur les mentions d'étiquetage des aliments préemballés.

Paragraphe 9.3 - Déclaration de la valeur nutritive

75. La délégation des Etats-Unis a estimé qu'il convenait d'harmoniser ce paragraphe avec la norme générale sur les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CX/FSDU 85/10). La délégation néerlandaise a estimé que, puisque certains éléments nutritifs n'étaient pas assujettis à une limite supérieure, cette section devrait contenir une clause

interdisant les allégations trompeuses sur l'adjonction de vitamines, etc., en quantités supérieures à celles nécessaires sur le plan nutritionnel. La délégation argentine a souligné qu'il vaudrait mieux se référer à 100 ml d'aliment tel que consommé. Le représentant de la CEE a jugé peu pratique donner des renseignements fondés sur une quantité à consommer comme suggéré. Le Comité a décidé de remplacer la phrase en cause par une mention faisant état de 100 ml prêts à consommer.

Paragraphes 9.4 - 9.8

76. Le Comité a décidé d'inclure ces dispositions en faisant référence à la Norme générale sur l'étiquetage des aliments préemballés. En ce qui concerne le paragraphe 9.6, relatif au pays d'origine, la délégation argentine a émis le vœu que la déclaration du pays d'origine soit obligatoire en toutes circonstances (voir également par. 74).

77. A propos du paragraphe 9.8 sur le datage et les instructions de stockage, la délégation française a estimé que la date de durabilité minimale ne pouvait s'appliquer à certaines vitamines instables et qu'il convenait de lui substituer la date d'expiration. La délégation argentine a demandé que la date de durabilité minimale soit incluse en règle générale, et non dans le seul cas des vitamines. Le Comité a décidé de laisser le paragraphe inchangé.

Paragraphe 9.9 - Mode d'emploi

78. Le Comité est convenu d'apporter à ce paragraphe des modifications découlant de classements précédents, soit de supprimer les crochets et de faire mention de 4 - 6 mois. Il a également accepté de supprimer, au paragraphe 9.9.1, la référence au prospectus. A la section 9.9.2, il s'est demandé si l'auxiliaire "shall" ne devrait pas remplacer l'auxiliaire "should" dans la version anglaise. Il a décidé de demander aux gouvernements de lui faire part de leurs vues à ce sujet et de revoir la question à la prochaine session. Au paragraphe 9.9.3, le Comité est convenu de remplacer l'expression "alimentation de complément" par celle d'"autre alimentation" pour éviter toute confusion avec les "aliments d'appoint".

Etat d'avancement de la norme

79. Certains délégations ont pensé, avec celle du Royaume-Uni, que certains problèmes fondamentaux, dont la nécessité de la norme ou la nécessité pour les aliments de suite de contenir tous les aliments nutritifs essentiels ou certains d'entr'eux, n'avaient pas été suffisamment discutés. Aussi la norme n'est-elle peut-être pas prête à passer à l'étape 5, pour d'autres délégations, en revanche, elle l'est. La délégation norvégienne a fait observer que la question de savoir si le Code OMS sur la commercialisation des substituts du lait maternel couvre les aliments de suite devait être clarifiée avant que le Comité ne se prononce sur le passage à l'étape suivante.

80. Le Comité a décidé de faire passer le projet de norme sur les aliments de suite pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge à l'étape 5 de la procédure. La norme fait l'objet de l'Annexe IV au présent rapport.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA PREPARATION D'ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE A L'ETAPE 4 (Point 8)

81. Le Comité était saisi du projet de directives figurant à l'annexe X d'ALINORM 83/26 ainsi que des observations parues sous la cote CX/FSDU 85/13 (Egypte, Espagne, Etats Unis, Hongrie, ISDI, Nouvelle Zelande, Suisse, Thaïlande).

Section 1 - Objet

82. La délégation suédoise a posé la question de savoir si les directives devaient réellement couvrir les aspects techniques qui sont actuellement visés dans la section 5 - Traitement. A son avis, le Comité devrait se limiter aux questions nutritionnelles et supprimer toute référence aux aspects technologiques pour lesquels il ne possède pas la compétence voulue. Ce point de vue a été appuyé par la délégation des Etats Unis qui a rappelé qu'aux termes des débats intervenus lors de sessions antérieures, le document devrait être fondé sur une version révisée de la directive PAG No. 8. La technologie requise varie, de surcroît d'une région à l'autre.

83. On a rappelé au Comité que les directives étaient destinées à fournir aux pays en développement des éléments d'orientation sur les aspects nutritionnels et technologiques de la production d'aliments de sevrage appropriés à partir de matières premières disponibles sur place. La délégation norvégienne a, pour sa part, jugé nécessaire de fournir des renseignements sur la technologie appropriée, notamment pour réduire la capacité d'absorption d'eau des céréales et l'"engorgement" des aliments en général, augmenter la concentration en éléments ainsi que sur d'autres aspects de la technologie des hydrates de carbone. Le Comité est convenu de ne pas modifier la section 1.

Section 2 - Champ d'application

84. Plusieurs délégations ont estimé que la disposition relative au champ d'application ne définissait pas clairement les produits couverts par la norme. A ce propos, l'attention du Comité a été appelée sur les observations écrites des Etats Unis qui proposaient un texte plus exhaustif. Le Comité est convenu que le texte proposé par les Etats Unis serait plus à sa place à la section 3 - définitions, et pourrait être combiné avec la définition figurant déjà à la section 3.1. La section 2.1 n'a pas été modifiée.

85. Par ailleurs, à la section 2.2, une modification de forme a été apportée à la version anglaise, où l'on a remplacé "these" par "those".

Section 3 - définitions

Section 3.1

86. Le Comité a reconnu que l'utilité des directives pour les aliments d'appoint destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge dépendrait, pour l'essentiel, de la mise au point d'une définition dépourvue de toute ambiguïté. Il a jugé primordial de distinguer, dans la définition, les aliments d'appoint de ceux couverts par d'autres normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge; cette décision rejoint également l'opinion de la délégation du Koweït.

87. A ce propos, le Comité a rappelé qu'il avait entrepris d'élaborer ces directives à la demande des pays qui jugeaient nécessaire de disposer d'aliments d'appoint fondés autant que possible sur les matières premières locales et apportant, pendant la période de sevrage, outre le lait maternel et ses substituts, les éléments nutritifs qui font défaut aux aliments de base locaux ou y sont présents en quantité insuffisante. Ces produits sont particulièrement nécessaires au moment du passage à une alimentation familiale normale. Ils doivent donc être conçus de manière à compléter les aliments de base à teneur élevée en glucides et fournir la quantité quotidienne requise de protéines et autres éléments nutritifs essentiels. L'addition de lipides, voire même de glucides solubles, a été proposée pour assurer une alimentation présentant une concentration suffisamment élevée en éléments nutritifs.

88. Le Comité a reconnu la nécessité de parvenir à une définition qui ne soit pas en contradiction avec celles concernant d'autres aliments pour nourrissons ou encore avec la définition des aliments de complément donnée dans le Code de l'OMS sur la commercialisation des substituts du lait maternel.

89. Le Comité est convenu de demander aux gouvernements et aux comités de coordination de soumettre des propositions de définition appropriée tenant compte des autres définitions d'aliments pour nourrissons et enfants susmentionnées et des deux définitions suivantes (a) celle figurant actuellement dans la norme et (b) le texte proposé dans les observations écrites des Etats Unis (tel qu'amendé).

"(a) "On entend par "Aliment d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge" un aliment destiné à être administré aux nourrissons dès l'âge de 4 à 6 mois en tant que supplément du lait maternel, des substituts du lait maternel et d'autres aliments disponibles dans le pays où le produit est vendu. Les produits doivent fournir les éléments nutritifs qui font défaut dans les principaux aliments de base."

"(b) "On entend par "Aliment d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge" un aliment, autre que les préparations pour nourrissons ou le lait pour nourrissons, destiné à l'alimentation des nourrissons à partir de 4 à 6 mois et des enfants en bas âge qui complète l'apport d'éléments nutritifs pour les nourrissons nourris au lait maternel, aux préparations ou au lait. Les aliments d'appoint sont conçus pour servir de complément à l'alimentation."

90. Il a également été convenu que les Comités de coordination pour l'Afrique, l'Asie et l'Amérique Latine seraient invités à formuler des observations portant expressément sur les matières premières convenant à la confection de ces aliments.

91. Le Comité a décidé en outre de créer un groupe de travail qui se réunira avant la prochaine session pour examiner les observations et élaborer une définition convenable des aliments d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge. Une fois mise au point cette définition, le groupe de travail passera en revue l'ensemble des directives, en tenant compte des observations des gouvernements, puis préparera un texte révisé pour la prochaine session du Comité.

92. Les délégations des pays suivants: Australie, Canada, France, Koweït, Mexique, Norvège, Pays-Bas, Royaume Uni, Suisse, et l'observateur de la CEE ont offert de participer à ce groupe de travail qui sera présidé par les Etats Unis. Le Comité a décidé que le groupe serait ouvert à tout pays désireux d'y siéger.

93. Le Comité est convenu de ne pas poursuivre l'examen des directives au cours de la session. Le texte amendé des directives fait l'objet de l'Annexe XII au présent rapport.

EXAMEN DU RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL I (Point 9)

94. Le Comité a été saisi des documents de séance CRD 5, 6 et 12 relatifs aux questions nutritionnelles qui lui avaient été renvoyées ainsi que de l'Avant-projet de directives à l'usage des Comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle des aliments dans les normes et autres textes du Codex (Annexe IV à ALINORM 83/26) ainsi que des Principes généraux pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments (CRD 7). Les documents de séance ont été présentés par Dr. Pia Noble (République fédérale d'Allemagne).

AVANT-PROJET DES DIRECTIVES A L'USAGE DES COMITES DU CODEX CONCERNANT L'INCORPORATION DE DISPOSITIONS SUR LA QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS ET AUTRES TEXTES DU CODEX (A L'ETAPE 4) (Point 9 (a))

95. Le Comité a noté les débats approfondis intervenus au sujet des directives, notamment au sujet des modes d'enrichissement et de restitution, de l'emploi des termes "éléments nutritif" ou "élément nutritif essentiel" et de l'opportunité de n'autoriser l'enrichissement que dans les cas de carence nutritionnelle démontrée. Le groupe de travail a adopté un texte amendé et a recommandé de porter les directives à l'étape 5.

96. Le Comité a remercié le Groupe de travail du résultat de ses efforts et a souscrit aux conclusions énoncées dans le rapport qui figure à l'Annexe V. Il a décidé de porter les Directives - contenues à l'Appendice 2 à l'Annexe V - à l'étape 5 de la procédure.

Questions renvoyées au Comité

97. Le Comité a noté que le groupe de travail I avait traité toutes les questions qui lui avaient été renvoyées. Il avait commenté en détail, par l'intermédiaire d'un sous-groupe spécial présidé par M. F.C. Gran (Norvège): (a) le projet de directives sur l'utilisation des matières protéiques végétales dans les aliments, mis au point par le Comité du Codex sur les protéines végétales et (b) l'opportunité de directives expresses sur la restitution des éléments nutritifs à la farine de blé, ainsi que l'avait demandé le Comité du Codex sur les céréales et légumineuses. Le rapport du sous-groupe spécial de travail figure à l'annexe VI.

98. Le Comité a souscrit aux conclusions du sous-groupe de travail et l'a félicité pour le travail accompli.

Nom du Comité

99. Le Comité a fait siennes les conclusions du groupe de travail I, selon lesquelles tout changement de nom serait prématuré (cf. paragraphe 33, Annexe V).

PRINCIPES GENERAUX REGISSANT L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS (Point 9 (b))

100. Le Comité a décidé de discuter en détail les principes généraux précités tels qu'amendés par le groupe de travail I (cf. CRD 7). La délégation canadienne a fait observer que les principes généraux révisés avaient été préparés par les délégations américaine, britannique, canadienne, norvégienne, suédoise et suisse, à la demande du groupe de travail I.

Section 1 - Objet

101. Il a été décidé de ne pas faire mention des autorités nationales puisque les principes s'adressent à tous ceux qui ont pour tâche de mettre au point des directives, etc. sur l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.

Section 3 - Définitions

102. La délégation britannique a estimé qu'il fallait supprimer la référence faite à la prévention ou à la correction d'une carence nutritionnelle démontrée dans la définition de la section 3.5. Cette même référence figure, en effet, à la section 7.2.1 où, d'après la délégation britannique, elle est plus à sa place. Le même libellé ayant été adopté dans les directives sur les aspects nutritionnels à l'usage des Comités du Codex (Annexe II, CRD 5), il a été décidé de laisser la section 3.5 inchangée. En ce qui concerne la section 3.6, la délégation norvégienne a fait observer que les bonnes pratiques de fabrication n'incluaient pas forcément des dispositions garantissant le maintien de la valeur nutritive. Elle a, par conséquent recommandé qu'on inclue sous cette rubrique la disposition suivante: "tout traitement devrait être effectué de manière à réduire au minimum les pertes de valeur nutritive". Le Comité a noté la suggestion de la délégation norvégienne.

Section 4 - Spécifications de base

103. Les délégations de Suisse et d'Allemagne fédérale ont proposé de supprimer la section 4.9. Le Comité a accepté l'objection canadienne, selon laquelle il fallait conserver ce paragraphe pour éviter que les politiques d'amélioration de l'état nutritionnel des populations n'échouent du fait du renchérissement des produits et a laissé le texte inchangé.

104. A la section 4.11, la référence aux normes alimentaires nationales a été supprimée.

Section 5 - Adjonction d'éléments nutritifs aux fins de restitution

105. A propos de l'expression "vivement recommandée", le Comité a reconnu que son intention était de souligner l'intérêt qu'il y a à restituer les éléments nutritifs essentiels, sans rendre cette restitution obligatoire.

106. La délégation française a estimé que la section 5.2 n'était pas pratique, des termes comme "dose comestible" et "apport quotidien raisonnable" prêtant à diverses interprétations. Elle a proposé la définition suivante:

"Un aliment devrait être considéré comme source importante d'éléments nutritifs essentiels si, pour 100 kcal, il apporte, avant traitement, stockage et manutention, cet élément nutritif essentiel en quantité égale ou supérieure à 5 pour cent de la ration quotidienne recommandée (concentration nutritionnelle)".

107. Le Comité a pris note de la proposition ci-dessus et a rappelé à ce sujet le paragraphe 18 du rapport du groupe de travail I. Il a été décidé d'inviter les gouvernements à formuler aussi des observations sur la proposition française. Des considérations analogues valent pour la section 6.2.

ETAT D'AVANCEMENT DES PRINCIPES GENERAUX

108. Le Comité s'est demandé s'il fallait rédiger des directives ou des principes généraux et s'il fallait suivre la procédure par étapes du Codex.

109. Il a été convenu d'élaborer des principes généraux plutôt que des directives. Le Comité a adopté les principes généraux en leur version modifiée et les a renvoyés à la Commission pour examen (voir Annexe VII). Elle devait achever la mise au point des principes généraux après un tour encore d'observations. La délégation argentine a réservé sa position sur les Principes généraux jusqu'à ce que les experts argentins se soient prononcés.

110. Le Comité a félicité le président, les membres du groupe de travail I et des sous-groupes de travail pour la très haute qualité de leurs travaux.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR

- A. AVANT-PROJET DE NORME SUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE (A L'ETAPE 4)
- B. AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA COMPOSITION DE SUBSTITUTS DE REPAS DESTINES AUX REGIMES AMAIGRISSANTS, AINSI QUE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS LES CONCERNANT (Point 10)
- C. AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LES [ALIMENTS MEDICINAUX] (A L'ETAPE 4) (Point 11)

111. Le Comité était saisi du rapport susmentionné figurant dans les documents de séance No. 8 et 8(a). Le président a remercié la délégation des Etats-Unis d'avoir préparé les documents CX/FSDU 85/5 et 85/6 qui ont servi de base aux discussions sur les points en question. Le président a également félicité, au nom du Comité, le président du groupe de travail I, M. J. Chopra (E.-U), les rapporteurs, M. C. Cheney (Canada) et M. D.H. Buss (R.U.), ainsi que tous les membres du groupe pour la qualité de leur travail.

112. Plusieurs délégations ont regretté que le groupe de travail n'ait pas eu le temps d'adopter les deux rapports susmentionnés et ont suggéré qu'à l'avenir les rapports des groupes de travail soient, autant que possible, adoptés avant d'être soumis en séance plénière.

Commentaires sur l'avant-projet de norme sur les aliments à valeur énergétique faible ou réduite; et sur les paragraphes relatifs du rapport du groupe de travail

113. Plusieurs délégations se sont opposées à l'inclusion dans la norme de la notion de "portions spécifiées", cette expression ne leur paraissant pas acceptable en tant qu'unité à laquelle on rapporterait la teneur énergétique ou en éléments nutritifs; il vaudrait mieux, au contraire étudier plus avant la notion de densité nutritionnelle (section 3.1, Annexe I et paragraphe 8). Le Comité est convenu de placer le terme entre crochets.

114. Le Comité est également convenu qu'il y avait lieu de prévoir, pour les succédanés de sucre, des dispositions spéciales, excluant les valeurs énergétiques maximales.

115. Le Comité a noté que plusieurs délégations ont proposé de porter le taux énergétique maximal à 50 kcal. Il a également été proposé de distinguer entre aliments solides et liquides, en prévoyant des taux maximaux d'énergie différents.

116. Le Comité a décidé d'étudier la possibilité de supprimer les sections 3.4 et 3.6, faute de dispositions correspondantes dans la norme.

117. Le Comité a également décidé de transférer dans une annexe, les sections 1 à 6 qui diffèrent de la structure établie pour les normes Codex.

118. On a fait observer que la 1^{ère} phrase de la section 3.3 devrait également prévoir une réduction de la teneur en glucides.

119. Le Comité a noté que la norme exclut les aliments par nature à faible valeur énergétique et a décidé de supprimer toutes les sections se référant à de tels aliments. Le Comité n'a pas pu décider si tous les aliments couverts par la norme sont bien des aliments diététiques ou de régime. Pour plus d'uniformité, le Comité a inclu "...diététiques ou de régime" dans le titre et a placé l'expression entre crochets, jusqu'à plus ample informé.

120. Le Comité a noté qu'un nombre considérable de modifications avaient été apportées à la section 4 et que, du fait la complexité de la question, quelques contradictions s'y étaient glissées. Le Comité a donc décidé de revoir à fond la norme ainsi que les deux observations mentionnées sous (B) et (C), pour éliminer ce défaut de concordance, en tenant compte des observations des membres, des deux rapports du groupe de travail et des projets figurant dans les documents CX/FSDU 85/5 et 85/6. Le Comité a décidé de charger le secrétariat de ce travail, en coopération avec les deux rapporteurs. La délégation des Etats-Unis a accepté de prêter son concours. Le secrétariat a informé le Comité que les textes révisés, accompagnés de notes explicatives, paraîtraient sous forme d'annexe au rapport final.

Observations relatives à l'avant-projet de directives pour la composition de substituts de repas destinés aux régimes amaigrissants, ainsi que pour les mentions diététiques et les allégations les concernant

121. Le Comité a noté que le Groupe de travail avait modifié le titre du projet qui se référait désormais aux "substituts de repas" visant au contrôle ou à la réduction du poids corporel".

122. Le Comité est convenu que le tableau 1 devrait se référer à deux propositions. A ce propos, on a fait observer que les minima du tableau 1 portaient sur des doses isolées tandis que les maxima correspondaient à la ration journalière totale. On a également exprimé l'opinion que la norme devrait distinguer entre deux catégories, à savoir les substituts de repas et les rations journalières totales.

Observations relatives à l'avant-projet de directives sur les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les [aliments médicinaux]

123. Le président du groupe de travail a informé le Comité que le groupe de travail avait jugé primordial de parvenir à une définition faisant l'unanimité, et de réviser les directives conformément à la définition. La délégation du Koweït a estimé qu'il convenait de distinguer clairement entre les aliments médicinaux et les autres aliments diététiques ou de régime. Le Comité a souscrit à ce point de vue.

Conclusions

124. Le Comité a confirmé les décisions qu'il avait prises sur les questions soulevées aux paragraphes 112 et 120 et a décidé de porter les trois documents à l'étape 3 de la procédure, afin que les gouvernements formulent à nouveau des observations. Il a également décidé qu'un groupe de travail se réunirait dans le cadre de la prochaine session pour examiner les projets révisés en tenant compte des observations des gouvernements. Les deux rapports du groupe de travail (documents de séance No. 8 et 8(a) sont joints en annexe VIII au présent rapport.

EXAMEN DU DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES INCIDENCES DU CODE INTERNATIONAL OMS DE COMMERCIALISATION DES SUBSTITUTS DU LAIT MATERNEL SUR LES NORMES CODEX (Point 12)

125. Le Comité a rappelé que, comme suite à une recommandation de la Commission, il avait, à sa treizième session, discuté en détail du rapport entre les dispositions sur l'étiquetage, la publicité et le mode d'emploi contenues dans les normes sur les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et les sections correspondantes du Code international OMS de commercialisation des substituts du lait maternel adopté par l'Assemblée mondiale de la santé (ALINORM 83/26, par. 133-137). Des vues différentes ayant été émises au sujet de la compatibilité des dispositions pertinentes et de la nécessité ou de l'opportunité d'une harmonisation, le Comité avait proposé de nommer un expert-conseil "chargé de préparer un document passant cette question en revue pour la prochaine session du Comité" (paragraphe 137).

126. Le document soumis au Comité (CX/FSDU 84/9) analysait en détail l'origine, la structure, la nature, l'objet et le champ d'application des diverses dispositions et le cadre institutionnel dans lequel elles avaient été adoptées. Il accordait une attention particulière aux dispositions du Codex relatives à l'étiquetage, contenues dans les normes Codex sur les produits, notamment dans les textes concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Au terme de l'analyse, le document concluait qu'aucun des textes ou dispositions n'était incompatible avec le Code OMS, et que les différences de champ et d'accent engendraient une complémentarité plutôt que des contradictions. En conséquence, il ne semblait pas nécessaire, sur un plan purement juridique, de modifier l'un quelconque des textes en question du Codex.

127. Le document indiquait néanmoins qu'il pourrait être opportun, pour des raisons d'ordre pratique ou politique, d'établir des liens plus étroits entre le Code OMS et les dispositions relatives aux mentions d'étiquetage des normes Codex sur les préparations pour nourrissons, les aliments en conserve pour bébés, et les aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge.

(a) Préparations pour nourrissons

Si l'on estimait utile d'appeler l'attention des autorités nationales élaborant des lois ou règlements d'application des normes Codex sur le Code OMS, il suffirait d'ajouter à la section 10.10 de la norme, un renvoi à ce Code. Le texte modifié (la phrase soulignée étant l'ajout) se lirait alors ainsi:

"On peut mentionner sur l'étiquette que la préparation pour nourrissons est destinée à remplacer l'allaitement ou à servir d'aliment d'appoint, lorsque l'allaitement n'est pas possible ou insuffisant. Dans ce cas, les dispositions de l'article 9 du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel adopté par l'OMS devraient être dûment prises en considération".

(b) Aliments en conserve pour nourrissons et aliments traités à base de céréales

Si les produits couverts par ces normes constituent habituellement des aliments de complément utilisés pendant et après le sevrage, on ne saurait probablement exclure a priori qu'ils puissent entrer dans le champ d'application du Code OMS dans certaines circonstances, en particulier s'ils sont "commercialisés ou présentés de toute autre manière comme produit de remplacement total ou partiel du lait maternel". (Code OMS, article 2, "Champ d'application du Code"). Si ce fait devait poser des problèmes d'application à l'échelon national, on pourrait y remédier en ajoutant un alinéa convenablement intitulé, à la section 9 de ces deux normes. Cet alinéa (modifié ultérieurement à la lumière des délibérations du Comité) serait formulé comme suit:

"Si l'aliment entre dans le champ d'application du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel adopté par l'OMS, il doit être tenu compte des dispositions de l'article 9 dudit Code pour la conception de l'étiquette".

128. Le président a remercié, au nom du Comité, l'expert-conseil, M. J.P. Dobbert, pour la qualité de son document qui constitue un précieux document de référence sur un sujet ardu.

129. Le Comité a souscrit à la conclusion qu'en principe, il n'y a pas incompatibilité entre le Code OMS et les dispositions pertinentes des normes Codex susmentionnées, et qu'il n'est donc pas indispensable, d'un point de vue strictement juridique, d'amender ces normes. A propos de l'opportunité, pour des raisons d'ordre politique ou pratique, d'introduire les amendements suggérés dans le document de travail, une délégation a douté qu'il soit indiqué d'incorporer dans un texte susceptible d'avoir force obligatoire (par ex. une norme Codex) une disposition renvoyant à un texte n'ayant que valeur de recommandation (par ex. le Code OMS). L'auteur du document de travail a fait observer que les dispositions obligatoires étaient généralement caractérisées par l'emploi du futur, tandis que les recommandations ou directives recouraient à la forme conditionnelle, moins contraignante. Le conditionnel apparaissait également dans les propositions d'amendement, qui n'obligeraient donc pas davantage les gouvernements que le Code OMS.

130. Le Comité a approuvé par consensus la proposition d'amendement au paragraphe 10.10 de la norme sur les préparations pour nourrissons, reproduite au paragraphe 127 (a) ci-dessus et a décidé de recommander à la Commission de l'examiner à l'étape 5 de la procédure.

131. A propos de l'amendement éventuel aux Normes pour aliments en conserve pour nourrissons et pour aliments à base de céréales (reproduit au paragraphe 127(b) ci-dessus), plusieurs délégations ont déclaré ne pouvoir l'appuyer, parce qu'il pouvait donner l'impression - trompeuse - que ces aliments sont généralement couverts par le Code OMS. A leur avis, ces produits ne conviennent pas à l'alimentation des nourrissons de moins de 4-6 mois, comme substituts du lait maternel ou au biberon, et ne seront donc vraisemblablement pas commercialisés au titre de substituts du lait maternel au sens du Code. L'opinion a, par ailleurs, été émise que l'adoption de l'amendement faciliterait l'application du Code OMS et aiderait les gouvernements à prendre des mesures appropriées pour éviter les abus. De nombreuses délégations se sont abstenues de prendre position.

132. Les quelques délégations qui ont pris la parole au sujet de l'amendement proposé (reproduit au paragraphe 127(b) ci-dessus) ont, en majorité estimé qu'il pourrait prêter à confusion. Souhaitant examiner la question plus avant, le Comité a décidé de la reporter à une session ultérieure, où il tiendrait compte, le cas échéant, des lignes directrices fournies par la Commission.

133. Au nom du Comité, le Président a remercié le Conseil juridique de l'OMS, M. C.H. Vignes, et l'expert-conseil, pour les précieux avis prodigués au Comité durant les débats.

AMENDEMENTS AUX NORMES CODEX SUR LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (Point 13 de l'ordre du jour)

134. Le Comité était saisi de l'Annexe XIII à ALINORM 83/26 contenant les propositions d'amendement à l'étape 3 ainsi que des observations des gouvernements parues sous la cote CX/FSDU 85/14.

135. Le débat a porté sur l'amendement proposé de la limite supérieure de vitamine D. Un certain nombre de délégations ont estimé que le taux de 120 U.I. était plus élevé que nécessaire. Certaines délégations ont dit préférer une limite à 100 U.I. et d'autres laisser la limite supérieure à 80 U.I. Le Comité a fixé la limite à 100 U.I.

136. Les délégations étant d'accord sur les divers autres amendements proposés, le Comité a décidé de renvoyer les amendements proposés à la Commission, compte tenu de la modification apportée à la limite supérieure de la vitamine D - à l'étape 5, en lui recommandant d'omettre les étapes 6 et 7. Les propositions d'amendements ci-dessus font l'objet de l'Annexe IX au présent rapport.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL IV SUR L'AMENDEMENT DES LISTES CONSULTATIVES DE SELS MINÉRAUX ET DE COMPOSÉS VITAMINIQUES (CAC/VOL. IX) (Point 14 de l'ordre du jour)

137. Le groupe de travail s'est réuni pendant la session du Comité et le Président du groupe, M. R.W. Weik (Etats-Unis), a présenté le rapport suivant:

"(a) Le groupe de travail a examiné le document CX/FSDU 85/8, ainsi qu'un document non numéroté, composé de deux réimpressions, qui avait été soumis par l'Italie pour appuyer l'inclusion du dipalmitate de pyridoxine dans la liste consultative des composés vitaminiques.

(b) Le groupe de travail est convenu de supprimer le palmitate de pyridoxine de la liste consultative des composés vitaminiques, comme proposé dans le document CX/FSDU 85/8. Le groupe de travail a conclu également que la documentation soumise par l'Italie au sujet du dipalmitate de pyridoxine ne satisfaisait pas aux critères d'amendement de la liste consultative des composés vitaminiques. Le groupe de travail a demandé de plus amples renseignements prouvant que ce composé satisfaisait aux critères d'inclusion, notamment en matière d'assimilabilité et d'utilisation.

(c) Le représentant des Pays-Bas a demandé que l'iodate de potassium, le gluconate de manganèse et de zinc soient inscrits sur la liste des sels minéraux proposée pour inclusion dans la liste consultative. Le groupe de travail a accepté de placer ces composés sur la liste consultative des sels minéraux et a demandé qu'il lui soit fourni des données prouvant qu'ils satisfont aux critères d'amendement de la liste consultative des sels minéraux.

(d) Le représentant des Pays-Bas a également demandé que l'emploi des esters de l'acide citrique des mono- et diglycérides dans les préparations pour nourrissons et les aliments de suite soit autorisé. Le groupe de travail a demandé aux Pays-Bas de soumettre à l'appui de cette proposition, des renseignements qui seront examinés à la prochaine session.

(e) Le représentant de la Suède a demandé que l'on raye l'hydroxypropyle d'amidon de la liste des additifs dont l'emploi est autorisé dans les préparations pour nourrissons et les aliments en conserves pour bébés. Le groupe de travail a demandé une documentation de nature à étayer cette demande de suppression."

138. Le président du groupe de travail a proposé que l'Annexe XII à ALINORM 83/26 contenant la liste des composés qu'il est proposé d'inclure dans la liste consultative et les critères soit également annexée au rapport de la session.

139. Le Comité a approuvé le rapport du groupe de travail IV, et a souscrit à ses conclusions ainsi qu'à la proposition formulée au paragraphe 135 ci-dessus.

140. Le Comité a pris note des propositions additionnelles d'amendement à la section sur les additifs alimentaires des Normes Codex sur les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Le Comité a proposé avec succès au Président du groupe de travail d'étendre le mandat du groupe pour permettre l'examen des additifs soumis à titre d'amendement aux normes Codex sur les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. La procédure serait en l'occurrence la suivante: les gouvernements soumettraient leurs propositions et une documentation les étayant au groupe de travail, qui, après examen de la question émettrait des recommandations en séance plénière; le Comité plénier demanderait à son tour l'aval de la Commission pour engager la procédure d'amendement, s'il jugeait l'amendement nécessaire.

141. La délégation néerlandaise a fait savoir qu'elle soumettrait des propositions d'amendement intéressant la vanilline dans le cadre des Normes sur les aliments en conserve pour bébés et les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge.

142. Le groupe de travail IV est convenu de se réunir à nouveau à l'occasion de la 15^{ème} session de ce Comité du Codex.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL III SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONAGE DES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (Point 15 de l'ordre du jour)

143. Le Comité était saisi du rapport du groupe de travail III (CRD 9). M. W. Kröner (R.F.A.), présentant le rapport du groupe de travail III, a souligné les points sur lesquels le Comité devait intervenir. Il a informé ce dernier que le groupe de travail avait examiné toutes les données mises à sa disposition (documents CX/FSDU 85/7, 85/7-Add. I et les rapports du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage).

144. Le groupe de travail est parvenu à certaines conclusions au sujet de l'échantillonnage, mais n'a pas abordé le problème soulevé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, à savoir l'échantillonnage pratiqué en vue de détecter les contaminants, aucune disposition en ce sens ne figurant dans les normes élaborées par le CC/FSDU. A propos de la détermination des glucides assimilables, le groupe de travail s'est penché sur la mesure de la fibre brute. Il est apparu que le fait de déterminer la "fibre brute" plutôt que la "fibre alimentaire" influençait parfois les résultats d'analyse de certains aliments pour bébés. Cette question débordant le cadre de l'analyse pour relever de la nutrition, le groupe de travail l'a renvoyée devant le Comité.

145. Le groupe de travail a examiné le document de travail préparé par le Canada en sa qualité de coordonnateur pour le CCFL et a noté certaines contradictions dans la manière de déterminer les éléments nutritifs. Ce point devrait être examiné plus en détail à une session ultérieure.

146. Le Groupe de travail a achevé la tâche qui lui avait été assignée en ce qui concerne la révision et le classement des méthodes d'analyse. L'exercice a révélé qu'un certain nombre de méthodes n'étaient pas adaptées au but recherché, tandis que d'autres demandaient à être davantage étudiées et mises au point. Le groupe a présenté ces méthodes sous forme de tableau. Lorsque de plus amples renseignements sur les travaux interlaboratoires s'avéreront nécessaires pour la mise au point des méthodes, le Groupe prendra contact avec le Secrétariat de la Réunion interinstitutions par l'intermédiaire du Président, du Secrétariat ou de l'AOAC.

147. Le Comité a confirmé les recommandations du groupe de travail III figurant dans son rapport (cf. Annexe XI). Sur recommandation du Groupe de travail lui-même, il a été convenu qu'il poursuivrait ses travaux dans l'intervalle entre les sessions du Comité et tiendrait une session durant la prochaine session de ce dernier. Peuvent participer aux travaux du Groupe les pays et organisations intéressés, qui n'en sont pas membres. Le Président du Comité a remercié le Groupe de travail pour le travail accompli.

PROGRAMME DES TRAVAUX FUTURS (Point 16 de l'ordre du jour)

148. Le Président a déclaré douter que le Comité puisse ajouter d'autres travaux à un programme déjà très chargé. Un certain nombre de délégations se sont rangées à son avis.

149. La délégation des Pays-Bas a estimé qu'il fallait envisager l'élaboration d'une norme sur les produits édulcorés avec des succédanés du sucre (qu'ils soient ou non à faible valeur calorique). La délégation de la France a considéré que c'était peut-être la manière de maîtriser les problèmes liés aux aliments pour diabétiques. La délégation de la Rép. féd. d'Allemagne a jugé qu'on ne disposait pas de connaissances scientifiques suffisantes dans ce domaine pour que le Comité puisse aborder le problème. La délégation des Etats-Unis préférerait attendre et voir l'évolution que connaîtront les aliments à faible teneur énergétique. Le Comité a finalement accepté d'examiner la question en se fondant sur un document de travail qui sera préparé par les Pays-Bas.

150. La délégation du Koweït a proposé que le Comité examine la question des aliments "naturels" et "aliments de santé" qui sont commercialisés en quantités croissantes et font l'objet d'allégations diverses. Le Comité est convenu avec le secrétariat que la commercialisation d'aliments et divers autres produits, tels que les herbes n'entrait pas dans le cadre de son mandat ou ressortissait à la mise en vigueur des normes pertinentes d'étiquetage, mises au point par le Codex.

151. Le Comité a décidé de rayer les points suivants de son programme actuel de travail: aliments à teneur réduite en cholestérol, triglycérides à chaîne moyenne et produits pauvres en lactose.

152. En réponse à une question de la délégation française, le Président du Comité a déclaré qu'on entendait réunir tous les groupes de travail avant la prochaine session du Comité et leur ménager davantage de temps pour leurs travaux. Les détails

de l'opération devant être mis au point, les gouvernements en seront informés en temps utile. Les pays qui ne font actuellement pas partie des groupes de travail seraient cordialement invités à assister aux débats.

AUTRES QUESTIONS (point 17 de l'ordre du jour)

Apports journaliers recommandés

153. La délégation suédoise a recommandé que la FAO/OMS, émette des recommandations sur les apports journaliers recommandés, par l'intermédiaire des groupes d'experts appropriés, pour faciliter les travaux du Codex; les données disponibles sur les besoins en éléments nutritifs (élaborées par la FAO/OMS) sont assez anciennes et demandent sans doute à être mises à jour. Faisant observer que les apports recommandés sur le plan national diffèrent sensiblement, le Président du Comité s'est demandé si l'on pourrait parvenir à une recommandation internationale commune.

154. Le secrétariat a appelé l'attention du Comité sur le résumé des apports alimentaires recommandés, préparé par l'UINS, dont il avait été fait état, à propos des Directives sur l'étiquetage nutritionnel, au CCFL. La délégation australienne ayant rappelé l'existence du Groupe consultatif sur la nutrition, organe de l'ONU, avec lequel on pourrait prendre contact, le secrétariat a signalé qu'une étroite coopération existait déjà entre le Codex et cet organe. La délégation suisse a offert de fournir au Secrétariat du Codex des tableaux indiquant les apports quotidiens recommandés dans divers pays.

155. Le Comité a appuyé vigoureusement la recommandation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, aux termes de laquelle "les recommandations spécifiques faites par les groupes d'experts FAO/OMS sur les apports journaliers d'énergie et d'éléments nutritifs demandent à être révisées périodiquement, compte tenu des nouvelles découvertes scientifiques et du fait que certaines vitamines et minéraux essentiels n'ont pas encore été examinés. Le Comité a estimé que la question des besoins nutritionnels des êtres humains devait être suivie constamment et a vivement recommandé de réactiver les travaux FAO/OMS sur les besoins nutritionnels".

Irradiation des aliments

156. Le secrétariat a informé le Comité qu'il avait reçu une communication de l'AIEA sur l'irradiation des aliments. L'AIEA estime que l'interdiction d'irradiation des aliments et d'utilisation de composantes irradiées qui figure dans les normes relatives aux préparations pour nourrissons, aux aliments diversifiés de l'enfance et aux aliments traités à base de céréales est en contradiction avec la norme générale Codex sur les aliments irradiés (Vol. XV du Codex Alimentarius), qui fixe une limite générale à la dose absorbée pour toutes les denrées alimentaires. L'AIEA souhaiterait que la question soit examinée à la prochaine session de la Commission.

157. Le Comité a pris note des observations ci-dessus, et il est convenu qu'il fallait attendre les conclusions de la Commission avant d'y donner suite.

Emploi de la langue espagnole

158. Les délégations des pays suivants: Argentine, Cuba, Espagne et Mexique ont appelé l'attention du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime sur les points suivants:

- (a) les services centraux de liaison avec le Codex des pays susmentionnés n'ont malheureusement pas reçu les documents officiels complets en temps voulu pour étudier et traiter les questions inscrites à l'ordre du jour de la 14ème session du Comité;
- (b) en outre, aucune version espagnole de ces documents n'était disponible dans certains cas. Aussi les délégations des quatre pays susmentionnés apprécieraient-elles que tous les documents du Comité soient traduits en espagnol conformément à la méthode de travail adoptée par la Commission du Codex Alimentarius;
- (c) dans le même ordre d'idées, les délégations demandent au Président du Comité d'étudier la possibilité d'assurer l'interprétation simultanée des sessions plénières du Comité dans les trois langues de travail de la Commission du Codex Alimentarius, à savoir, le français, l'anglais et l'espagnol.

159. Le secrétariat a fait observer que le règlement de la Commission prévoit l'emploi de seulement deux des langues de la Commission aux sessions des Comités du Codex. Néanmoins, il serait plus que souhaitable de disposer d'une traduction dans les trois langues de tous les documents de travail et autres. La traduction des documents de travail en une troisième langue entraînant des frais supplémentaires, le secrétariat s'est engagé à étudier toutes les possibilités de traduire les documents de travail en espagnol pour la prochaine session.

160. L'interprétation en séance et la traduction des documents de travail durant les sessions des comités du Codex étant à la charge du gouvernement hôte, M. Hauser, au nom du secrétariat technique, a informé le Comité que la question de la troisième langue avait déjà été envisagée par le passé. L'interprétation et la traduction en espagnol poseraient un nombre considérable de problèmes supplémentaires. La question sera examinée à nouveau et les résultats de cet effort seront communiqués aux délégations hispanophones avant la prochaine réunion du Comité.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION. (Point 18 de l'ordre du jour)

161. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendrait après le mois de septembre 1986.

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 pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)	9	Gouvernements	CODEX STAN 53-1981
Norme pour les préparations pour nourrissons	9	Gouvernements	CODEX STAN 72-1981
Norme pour les aliments diversifiés de l'enfance	9	Gouvernements	CODEX STAN 73-1981
Norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	9	Gouvernements	CODEX STAN 74-1981
Liste consultative des composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	-	Gouvernements	CODEX ALIMENTARIUS Volume IX
Liste consultative des sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	-	Gouvernements	
Norme pour les aliments exempts de gluten	9	Gouvernements	CODEX STAN 118-1981
Projet de norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés	8	16ème CAC	ALINORM 85/26 Annexe III
Avant-projet de norme pour les aliments de suite	5	16ème CAC	ALINORM 85/26 Annexe IV
Avant-projet de directives à l'intention des Comités du Codex sur l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex	5	16ème CAC	ALINORM 85/26 Appendice 2 Annexe V
Principes généraux pour les additifs alimentaires	-	16ème CAC	ALINORM 85/26 Annexe VII
Avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés présentés comme pouvant être incorporés dans un régime prescrit pour certains diabétiques	3	Travaux en suspens voir ALINORM 85/26 par. 33	ALINORM 83/26 Annexe V

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX (suite)

Norme/Code/Document	Etape	Soumis à l'examen de(s)	ALINORM/Ann. Document
Avant-projet de norme pour les aliments à valeur énergétique faible et réduite	3	15ème CCFSDU	ALINORM 85/26 Addendum 1
Avant-projet de directives pour la composition des substituts de repas destinés aux régimes amaigrissants ainsi que pour les mentions d'étiquetage et les allégations les concernant	3	15ème CCFSDU	ALINORM 85/26 Addendum 1
Avant-projet de directives sur les "aliments médicinaux"	3	15ème CCFSDU	ALINORM 85/26 Addendum 1
Avant-projet de directives sur l'élaboration d'aliments d'appoint pour les nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas âge	3	Groupe de travail + 15ème CCFSDU	ALINORM 85/26 Annexe XII
Avant-projet d'amendement à la norme Codex pour les préparations pour nourrissons CAC/RS 72-1976	5	16ème CAC	ALINORM 85/26 par. 127(d)
Proposition d'amendements des normes Codex 73-1981 et 74-1981	-	16ème CAC 15ème CCFSDU	ALINORM 85/26 par. 127(b)
Proposition d'amendements aux normes Codex pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	5 <u>1/</u>	16ème CAC	ALINORM 85/26 Annexe IX
Groupe de travail sur les listes consultatives de composés vitaminiques et de sels minéraux	-	15ème CCFSDU	ALINORM 85/26 par. 137-142
Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage	-	15ème CCFSDU	ALINORM 85/26 par. 143-147 Annexe XI
Produits édulcorés avec des succédanés du sucre (document à établir par les Pays-Bas)	-	15ème CCFSDU	CX/FSDU 86/...

1/ Avec recommandation à la Commission d'omettre les étapes 6 et 7 et d'adopter les amendements à l'étape 8.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

ALINORM 85/26
ANNEXE I

Chairman: Dr. Horst Drews
Président: Ministerialrat
Presidente: Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2

ARGENTINA
ARGENTINE

Eduardo R. Ablin
Economic Counsellor
Argentine Embassy
Adenauerallee 50
5300 Bonn 1

Juan Jorge Erbar
Wirtschaftssekretär
Argentine Embassy
Adenauerallee 50
D-5300 Bonn 1

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. G.J. Murphy
Assistant Secretary
Environmental Health Branch
Department of Health
P.O. Box 100
Woden A.C.T. 2606
Australia

Dr. Norman S. Snow
Manager
Technical Division
Australian Dairy Corporation
576 St. Kilda Rd.
Melbourne
Australia 3004

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. Fritz Wagner
Bundesministerium für Gesundheit
und Umweltschutz
Stubenring 1
A-1010 Wien

Dr. Manfred Klug
Referent
Fachverband der Nahrungs-
und Genußmittelindustrie
Postfach 144
A-1037 Wien

BAHRAIN
BAHREIN

Dr. Abdulrahman O. Musaiger
Head, Nutrition Unit
Ministry of Health
P.O. Box 42
Manama
Bahrain

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Denis Fontes de Souza Pinto
Representative
Brazilian Embassy
Kennedyallee 74
D-5300 Bonn 2

Mario Killner
ABIA
Ave. 9 de Julho 3452
São Paulo
Brazil

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Dr. Jean-Claude Lowe
Chef de Service de Nutrition
Ministère de la Santé Publique
Jaoundé
Cameroun

CANADA

Dr. M.C. Cheney
Chief
Nutrition Evaluation Division
Dept. of National Health and Welfare
Health Protection Branch
Ottawa, Canada, K1A OL2

CUBA

Drá. Delia Plasencia Concepción
Funcionario Dpto. Nacional Nutrición
Ministerio Salud Pública
Calle 23 y N
Vedado, Habana
Cuba

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dr. Stanislav Hejda DSc.
Vice-Director
Institute of Hygiene and Epidemiology
Research Centre of Nutrition
Srobárova 48
10042 Praha-10
Czechoslovakia

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mrs. Johanna Haraldsdóttir
Master of Science and Nutrition
National Food Institute
Moerkhoej Bygade 19
DK-2860 Soeborg
Denmark

Mrs. Sonja Hashøj
Veterinary
Ministry of Agriculture
Sct. Annæ Plads 3
DK-1250 Copenhagen K

Knud Mølgaard
Chem. eng.
Nestlé Danmark
Masnedøgade 20
DK-2100 Copenhagen Ø

DOMINICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE DOMINICAINE
REPUBLICA DOMINICANA

Dr. Felex P. Espinal
Dipl.
Embassy of the Dominican Republic
Deutschherrenstr. 46
D-5300 Bonn 2

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mrs. Auli Soujanen
Chief Inspector, Food Division
National Board of Trade and Consumer
Interests
P.O. Box 5
00531 Helsinki 53
Finland

FINLAND (Cont.)

Dr. Kaija Hasunen
Senior Supervisor
National Board of Health
P.O. Box 221
SF-00531 Helsinki
Finland

FRANCE
FRANCIA

Alain Duran
Chargé de la section de diététique
Direction de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
Secrétariat d'Etat au Budget et à la
Consommation
13, Rue St. Georges
Paris 75009
France

Jean-Loup Allain
UNIBREM
194, Rue de Rivoli
75001 Paris
France

M. Astier-Dumas
Vice-Président de la Section de Nutrition
du Conseil Supérieure d'Hygiène Publique
de France
Centre de Recherches Foch
45, Rue de Saints-Pères
75006 Paris
France

Pierre Blanchon
SOPAD - NESTLE
17, Quai Paul Doumer
92 Courbevoie
France

Mme. Guelard
Ingénieur Chimiste
Société des Produits du Maïs
SPM Zone Ind. de Ludres
54710 Ludres, France

Inacio
Directeur Milupa France
Milupa France
40, Rue Jean Jaurés
93 Baguole V, France

Rochette de Lempdes
Société Diététique GALLIA
126/130 Rue Jules Guesde
Levallois Perret 92303
France

J.P. Mareschi
BSN
7, Rue de Téhéran
75008 Paris, France

FRANCE (Cont.)

Jean Rey
Professeur de Pédiatrie
Université Paris V
Hôpital des Enfants Malades
149, Rue de Sèvres
75743 Paris Cedex 15, France

GERMANY, Federal Republic of
ALLEMAGNE, République Fédérale d'
ALEMANIA, República Federale de

Dr. med. Günter Pahlke
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt Berlin
Postfach
D-1000 Berlin 33

L. Andrzejewski
Dr. troph.
WANDER
Im Mittelweg 46
D-6501 Bodenheim, FRG

Christine Biermann
Leiter der Fachabteilung Diätetika
Drugofa Köln
Trierer Str. 121
D-5300 Bonn, FRG

Dr. Braun
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstr. 1
D-5300 Bonn 1

F. Frede
Geschäftsführer
Bundesverband der diätetischen
Lebensmittelindustrie
Kelkheimer Strasse 10
D-6380 Bad Homburg

Dr. Joachim Ganssmann
Hauptabteilungsleiter
Milupa AG
Breslauer Ring 28
D-6382 Friedrichsdorf

Dr. med. Rolf Grossklaus
Wiss. Direktor
Bundesgesundheitsamt Berlin
Postfach
D-1000 Berlin 33

Dr. Klaus Knopf
Hauptabteilungsleiter
Nestle - Alete GmbH
Prinzregentenstrasse 155
D-8000 München

GERMANY, Fed. Rep. of (Cont.)

Dr. Krönert
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt Berlin
Postfach
D-1000 Berlin 33

Dr. Pia Noble
Regierungsrätin
Bundesministerium für Jugend, Familie und
Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2

Dr. Pöler
Wiss. Leiter
Bd. für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2

Dr. Karin Schiele
Ernährungswissenschaftliche Abteilung
Maizena Gesellschaft mbH
Knorrstrasse
D-7100 Heilbronn

Prof. Dr. E. Schmidt
Deutsche Gesellschaft für Kinderheilkunde
Moorenstrasse 5
D-4000 Düsseldorf

Anke Schneider
Dipl. oec. troph.
Süddeutsche Zucker AG
Zentral-Laboratorium
Postfach 1127
D-6718 Grünstadt 1

Dr. Helene Steinhausen-Kibler
Leiterin des Wissensch. Dienstes Hipp KG
Münchener Strasse 31
D-8068 Pfaffenhofen

Dr. Klaus Trenkle
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
D-5300 Bonn 1

Wolfgang Weber
Lebensmittelchemiker
Fa. Roquette Frankfurt
D-6451 Hammersbach 1

H. Wenner
Hauptgeschäftsführer
Bundesverband der diätetischen
Lebensmittelindustrie e.V.
Postfach 1255
D-6380 Bad Homburg

ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN
REPUBLIQUE ISLAMIQUE D'IRAN
REPUBLICA ISLAMICA DEL IRAN

Prof. Dr. Hadi Djahanschiri
Direktor der Biologie-Abteilung
Iranische Standard- und industrielle
Forschungsinstitution
Karadj - Standard
Iran

Dr. Vadood Razanilor
Assistant Prof. of the University of
Teheran
P.O. Box 3262
Teheran
Iran

Dr. med. vet. Dipl. rer. nat
Nourdahr Rokni
Leiter des Instituts für Lebensmittelhygiene
University of Teheran
P.O. Box 3262
Teheran, Iran

ITALY
ITALIE
ITALIA

Bruno Scarpa
Funzionario Ministero della Sanità
Dir. Gen. Alimentazione
P.zza O. Boccherini, 22
00100 Rome, Italy

JAPAN
JAPON

Shunsaku Minami
Technical Official
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo
Japan

Hisayoshi Takeuchi
Specialist/Adviser
Japanese Committee of IDF
c/o Meiji Milk Products Co. Ltd.
Bow Bells House
Bread Street
London EC4M, United Kingdom

Dr. Yoshiro Yamamoto
Adviser
Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-Kaikan
3-13, Kioi-cho, Chiyoda-ku,
Tokyo, 102
Japan

KUWAIT
KOWEIT

Wegdan M.H. Elhelw
Clinical Dietician
Ministry of Public Health
Nutrition Department
Sabah Hospital
Kuwait

MADAGASCAR

Pierre Randrianarisoa
Premier Conseiller
Ambassade de Madagascar
Rolandstr. 48
D-5300 Bonn 2

Espérance Rasolofomanana
Pharmacien
Ministère de la Santé
Laboratoire des Fraudes Alimentaires
B.P. 851 Antananarivo 101
Madagascar

MEXICO
MEXIQUE

Jorge Ramirez Caso
Dirección de Normas
Secretaría de Comercio y Fomento
Industrial
Poniente 134 ~~140~~
Mexico 02300 D.F.

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BASJOS

Dr. A.M.M. Abdellatif
Public Health Officer
Ministry of Welfare, Public Health
and Cultural Affairs
Postbus 439
2260 AK Leidschendam
Netherlands

G. de Peuter
Member
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK 's-Gravenhage, Netherlands

G.M. Koornneef
Central Commodity Board on Arable
Products
Postbus 29739
2502 LS Den Haag, Netherlands

Dr. Ch. C.J. Olling
Advisor
C.C.F.
P.O. Box 226
8901 MA Leeuwarden, Netherlands

NETHERLANDS (Cont.)

A.F. Onneweer
Member
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK Den Haag, Netherlands

B.F. van Woelderen
Advisor
Nutricia
Post Box 1
2700 MA Zoetermeer, Netherlands

Mrs. W. Vernhout
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Liga General Biscuits
Postbus 62
4700 AB Roosendaal, Netherlands

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. Fredrik C. Gran
Professor
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
P.O. Box 1046 Blindern
0316 Oslo 3
Norway

Anne Kristine Hognestad
Executive Officer
Directorate of Public Health
P.O. Box 8128 - Dep.
0032 Oslo 1
Norway

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Dr. Juan Ponz Marin
Director General de Consumo
Ministerio de Sanidad y Consumo
P^o Prado 18-20
28014 Madrid
Spain

Isabel Vila Valero
Jefe Servicio Alimentos
Dirección General Salud Publica
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
28014 Madrid
Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs. Karin Winberg
Deputy Head of Food Standards Division
The (Swedish) National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

Dr. Allan Edhborg
Manager Food Law Research, Quality
and Nutrition
AB Findus
Box 500
S-26700 Bjuv, Sweden

Lennart Hellving
Director
Semper AB
Box 23142
S-10435 Stockholm, Sweden

Prof. Lars Söderhjelm
Norrlidsgatan 10
S-85250 Sundsvall, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Rossier
Head of Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne, Switzerland

Mrs. Irina du Bois
NESTEC Ltd.
55, Avenue Nestlé
1800 Vevey, Switzerland

G. Huschke
Chemist
Hoffmann-La Roche A.G.
Grenzacher Strasse
CH-4002 Basel, Switzerland

Dr. H.-P. Joos
Wander AG
CH-3176 Neuenegg, Switzerland

Dr. Otto Raunhardt
Food Scientist
Xyrofin AG
Clarastrasse 12
CH-4005 Basel, Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. Pakdee Pothisiri
Food Control Director
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 10200, Thailand

THAILAND (Cont.)

Pracha Boonyasirikool
Researcher
Institute of Food Research and
Product Development
P.O. Box 4-170
Bangkok 10400, Thailand

Mrs. Narumol Gomolsevin
Food and Drug Official
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 10200, Thailand

UNITED KINGDOM

ROYAUME-UNI

REINO UNIDO

R.W. Taplin
Senior Executive Officer
Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1, United Kingdom

Dr. David H. Buss
Nutrition Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Horseferry Road
London SW1, United Kingdom

Dr. J.R. Cooke
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Waterloo Road
London SE1, United Kingdom

Dr. S.R. Fine
Senior Medical Officer
Nutrition Unit
Department of Health and Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1 6BY, United Kingdom

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

R.A. Hendey
Head Nutrition and Dietetics
Nestle Co. Ltd.
St. Georges House
Croydon CR9 1NR
United Kingdom

UNITED KINGDOM (Cont.)

W.D. Knock
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SE1, United Kingdom

V. Staniforth
Manager
Quality Standards and Food Legislation
H.J. Heinz Co. Ltd.
Hayes Park
Hayes
Middlesex UB4 8AL, United Kingdom

Mrs. Catherine Symonds
Nutritionist
Cow and Gate Ltd.
Manvers St.
Trowbridge, Wilts
United Kingdom

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

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

Dr. Duane Benton
Director Nutrition Research
Ross Laboratories
625 Cleveland Ave.
Columbus, Ohio 43216, USA

John J. Bushnell
Director Regulatory Affairs
Information and Data Management
Mead Johnson & Co.
2404 Pennsylvania
Evansville In. 47711, USA

Dr. Joginder Chopra
Special Assistant for Medical Affairs
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204, USA

Dr. George A. Purvis
Vice President
Nutrition Sciences
Gerber Products Co.
445 State St.
Fremont, Mi. 49412, USA

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.)

Dr. R.M. Tomarelli
Director
Nutritional Sciences
Wyeth Laboratories
U.S. Infant Formula Council
Radnor, Pennsylvania 19087, USA

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

GERMANY, Democratic Republic
ALLEMAGNE, République Démocratique
ALEMANIA, República Democrática

Fritz V. Kozierowski
Inspektionsleiter
Ministerium für Gesundheitswesen
Rathausstrasse 3
1020 Berlin
Germany, Democratic Republic

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

Dr. N.J. Gilliland
Director Food, Cosmetics, Disinfectants
and Hazardous Substances
Department of Health and Welfare
Private Bag X63
Pretoria 0001, South Africa

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

M. Tuinstra-Lauwaars
European Representative
AOAC
Langhoven 12
6721 SR Bennekom, Netherlands

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Egon Gaerner
Deputy Head of Division
Commission of the European Communities
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles, Belgium

Basil Mathioudakis
Administrator
Commission of the European Communities
200, Rue de la Loi
B-1049 Bruxelles
Belgium

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL
SCIENCE AND TECHNOLOGY (ICC)

Dr. Eckhard Rabe
Beobachter der ICC
Bundesforschungsanstalt für Getreide- und
Kartoffelverarbeitung
Schützenberg 23
D-4930 Detmold, Federal Republic of Germany

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Dr. S. Malich
Director
IDF/VDM (German Nat. Comm.)
Meckenheimer Allee 137
D-5300 Bonn 1, Federal Republic of Germany

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE
INDUSTRIES (IFG)

Ernst G. Rapp
4, Av. Ernest Claes
B-1980 Tervuren-Bruxelles, Belgium

INTERNATIONAL SOCIETY OF DIETETIC
INCLUDING ALL INFANT AND CHILDREN FOOD
INDUSTRIES (ISDI)

Erhard Wigand
Präsident der ISDI
in Firma Gebr. Patermann
Postfach 127
D-6570 Kirn an der Nahe, Fed. Rep. of
Germany

Johan Ganzevoort
Secrétaire Général
ISDI
194 Rue de Rivoli
75001 Paris, France

MARINALG INTERNATIONAL

Dr. Trygve Eklund
Manager
Food Application
Protan A/S
P.O. Box 420
N-3001 Drammen, Norway

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

Claude-Henry Vignes
Legal Counsel
Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

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

Dr. J.-P. Dobbert
Consultant
FAO/WHO
7, Ch. de la Grosse Pierre
CH-1110 Morges
Switzerland

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

Dr. Leslie G. Lodomery
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

GERMAN SECRETARIAT

Dr. W. Hölzel
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

W. Hartmann
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Fed. Rep. of Germany

DISCOURS D'OUVERTURE

14ème session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime

Bonn-Bad Godesberg, 28 janvier 1985

M. le Président,
Mesdames et Messieurs,

Au nom de la République fédérale d'Allemagne, je vous souhaite la bienvenue à cette 14ème session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime, réunie à l'Hôtel de Ville de Bonn-Bad Godesberg. Qu'il me soit permis de vous transmettre d'abord les salutations de M. Heiner Geissler, ministre fédéral, malheureusement retenu par des engagements pressants, qui m'a prié de souhaiter à vos travaux un déroulement harmonieux et fructueux.

Je constate avec grand plaisir que vous avez répondu nombreux à notre invitation, malgré les rudesses de l'hiver. Plus de 18 années se sont écoulées depuis la première session de ce Comité. On notera que depuis lors, le nombre des Etats et des organisations internationales y participant a plus que triplé et que le nombre des participants a pratiquement quadruplé.

J'y vois pour ma part la preuve de l'importance des travaux de ce Comité. Mes salutations s'adressent aujourd'hui aux délégués de plus de 30 pays et de 8 organisations internationales présents dans cette salle.

Je tiens particulièrement à saluer la présence ici des délégués du Bahreïn, du Koweït et de la République dominicaine, qui prennent part pour la première fois aux consultations du Comité.

Je salue également Monsieur Lodomery et Madame Dix, du Secrétariat du Codex à Rome, Monsieur Dobbert, ancien conseiller juridique à la FAO et enfin Monsieur Keller, représentant de l'OMS.

Mesdames et Messieurs,

Permettez-moi de souligner au nom de la République fédérale d'Allemagne l'importance de la Commission du Codex Alimentarius et particulièrement des travaux du Comité du Codex sur les produits diététiques ou de régime. Le gouvernement fédéral a dès le départ participé intensivement aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses nombreux comités. Il y a participé en sachant qu'une normalisation internationale des produits alimentaires permettait de protéger efficacement les consommateurs contre les duperies et contre les risques que peuvent faire courir les produits alimentaires à la santé. La normalisation des produits alimentaires tend par ailleurs à garantir des pratiques honnêtes de production et de commercialisation.

L'activité menée par la Commission du Codex Alimentarius depuis plus de 20 ans a apporté une aide considérable aux pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine où les normes et les codes d'hygiène ont servi de base à la mise au point ou à l'amélioration de leur propre législation alimentaire ainsi qu'à l'instauration d'un contrôle efficace de la qualité des aliments. Ce concours devrait, on l'espère, les amener à n'être plus seulement des fournisseurs de matières premières, mais aussi à fabriquer des produits finis conformes à des normes, qui seront offerts sur les marchés mondiaux.

Au cours des années à venir, les pays industrialisés devront de plus en plus prendre conscience du problème de l'acceptation des normes Codex et des codes et veiller à en assurer la mise en oeuvre en harmonisant leurs législations.

Mesdames et Messieurs,

Le Gouvernement fédéral voue une attention particulière au Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime, aux travaux duquel la République fédérale d'Allemagne a présidé dès l'origine. A ce jour, le Comité a élaboré cinq normes, qui ont été adoptées par la Commission et soumises aux gouvernements pour approbation.

Outre la poursuite des débats sur les domaines d'action relevant du Comité, l'ordre du jour de la présente session comporte quelques points majeurs, et notamment:

- i) le sujet déjà débattu à titre provisoire, les 24 et 25 janvier 1985, par le groupe de travail I, nouvellement constitué (aspects nutritionnels des normes Codex et questions y relatives,
- ii) la discussion finale, aux fins d'adoption définitive, du projet révisé de la Norme générale sur les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés et
- iii) l'examen de l'avant-projet de norme sur les aliments de suite pour nourrissons et enfants en bas âge.

A sa 15^{ème} session plénière, en 1983, la Commission du Codex Alimentarius a accepté d'élargir considérablement la partie du mandat de ce Comité consacrée aux aspects nutritionnels, ce qui signifie:

- a) l'élaboration de dispositions sur les aspects nutritionnels de tous les aliments,
- b) la discussion, au sein des comités du Codex s'occupant de produits ou de questions générales, des aspects nutritionnels des normes relevant de leur domaine de compétence et
- c) l'examen et l'approbation des dispositions sur les aspects nutritionnels figurant dans les projets de normes ou autres textes du Codex, qui sont soumises à la Commission du Codex Alimentarius par d'autres organes subsidiaires.

Cet élargissement de son mandat obligera le Comité à se fixer des priorités. Il lui faudra décider soit de continuer à traiter en premier les questions de diététique ou de régime, soit de les reléguer au second rang pour se concentrer sur les questions de nutrition, dont on sait l'importance pour la population mondiale.

L'extension et l'amélioration de l'information nutritionnelle sont une des tâches primordiales des autorités sanitaires, dans les pays industriels eux aussi. Il leur appartient de renforcer l'autonomie individuelle et de montrer aux hommes comment, en s'aidant eux-mêmes et en prenant des mesures préventives, ils peuvent fortifier leur santé et améliorer leurs performances. La communication du savoir approprié doit se traduire par des modifications du comportement pour réduire notamment le coût énorme des maladies liées à la nutrition, et pour faire bénéficier les intéressés d'une meilleure qualité de vie. Le Comité pourra, à n'en pas douter, donner à l'avenir une plus grande impulsion dans ce sens.

Mesdames et Messieurs,

J'en viens au terme de mon propos. Je souhaite que cette semaine de travaux astreignants soit fructueuse et, en même temps, l'occasion d'un séjour agréable à Bonn. Vous ne manquerez sûrement pas non plus d'échanger des propos qui sortent du cadre professionnel et de renouer des contacts liés de longue date. Merci de votre attention.

AVANT-PROJET DE NORME GENERALE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS
CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES
(à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'étiquetage de tous les aliments diététiques ou de régime préemballés tels que définis à la section 2.1, qui seront offerts comme tels aux consommateurs et à la restauration, ainsi qu'à certains aspects de leur présentation et aux allégations les concernant.

2. DEFINITIONS

Aux fins de la présente norme, on entend par:

2.1 Aliments diététiques ou de régime - des aliments expressément traités ou préparés pour répondre à des besoins diététiques correspondant à un état physique ou physiologique particulier et/ou à des maladies et troubles spécifiques et qui sont présentés comme tels ^{1/}. La composition de ces aliments doit être sensiblement différente de celle des aliments ordinaires de nature comparable, si ces derniers existent.

2.2 Les définitions posées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont applicables ^{2/}.

3. PRINCIPES GENERAUX

3.1 Les aliments diététiques ou de régime préemballés ne doivent pas être décrits ou présentés de façon fausse, trompeuse, mensongère ou susceptible de créer une impression erronée, à quelque égard que ce soit, en ce qui concerne leur nature.

3.2 Rien ne doit donner à penser, sur l'étiquetage ou dans la publicité des aliments auxquels la présente norme s'applique, que l'avis d'une personne compétente n'est pas nécessaire.

4. MENTIONS D'ETIQUETAGE OBLIGATOIRES POUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES

Tous les aliments diététiques ou de régime préemballés doivent porter sur l'étiquette les renseignements exigés à la Section 4 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ^{2/}, ainsi qu'aux paragraphes 4.1 à 4.8 de la présente section dans les cas où ils s'appliquent, sauf si une norme Codex visant expressément les aliments diététiques ou de régime en dispose autrement.

4.1 Nom du produit

Outre l'indication du nom du produit conformément aux paragraphes 4.1.1 et 4.1.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ^{2/}, les dispositions ci-après sont applicables:

4.1.1 Les expressions "diététique", "de régime" ou tout autre terme équivalent ne peuvent être employées en liaison avec le nom que si le produit correspond à la définition de ces aliments donnée au paragraphe 2.1.

4.1.2 La caractéristique essentielle du produit - mais non pas les cas pour lesquels celui-ci est conçu - doit être indiquée dans des termes descriptifs appropriés, à proximité immédiate du nom du produit.

4.2 Liste des ingrédients

4.2.1 La liste des ingrédients doit être indiquée de manière conforme aux paragraphes 4.2.1, 4.2.2 et 4.2.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. ^{2/}

4.3 Etiquetage nutritionnel

4.3.1 L'étiquetage nutritionnel doit comprendre les mentions suivantes:

- a) la quantité d'énergie par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu ou le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer, exprimée en kilocalories (kCal) et en kilojoules (kJ);

^{1/} Y compris les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

^{2/} La cote de la norme révisée sera indiquée lorsqu'elle aura été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa seizième session.

- b) le nombre de grammes de protéines, de glucides assimilables et de lipides par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel qu'il est vendu ou, le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer;
- c) la quantité totale d'éléments nutritifs et/ou d'autres constituants spécifiques qui fournissent les caractéristiques essentielles qui rendent un aliment propre à être incorporé au régime particulier auquel il est destiné, indiquée par 100 g ou 100 ml de l'aliment tel que vendu et, le cas échéant, par une quantité spécifiée de l'aliment qu'il est suggéré de consommer.

4.4 Contenu net et poids égoutté

4.4.1 Le contenu net et le poids égoutté doivent être indiqués conformément aux paragraphes 4.3.1, 4.3.2 et 4.3.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

4.5 Nom et adresse

4.5.1 Le nom et l'adresse doivent être indiqués conformément au paragraphe 4.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

4.6 Pays d'origine

4.6.1 Le pays d'origine du produit doit être déclaré conformément aux paragraphes 4.5.1 et 4.5.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

4.7 Identification du lot

4.7.1 La déclaration permettant d'identifier le lot doit être conforme à la section 4.6.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

4.8 Datage et instructions d'entreposage

Outre le datage et les instructions d'entreposage qui doivent être conformes aux sections 4.7.1 et 4.7.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées 1/, les dispositions ci-après sont applicables:

4.8.1 Entreposage des denrées alimentaires en récipients ouverts

Des dispositions pour l'entreposage des aliments diététiques ou de régime en emballages ouverts doivent figurer au besoin sur l'étiquette pour garantir que ces produits conserveront leur salubrité et leur valeur nutritive. Un avertissement figurera sur l'étiquette si l'aliment ne peut pas être entreposé en récipients ouverts ou ne doit pas être conservé dans le récipient après son ouverture.

5. MENTIONS SUPPLEMENTAIRES OBLIGATOIRES POUR ALIMENTS SPECIFIQUES

5.1 Etiquetage quantitatif des ingrédients

5.1.1 L'étiquetage quantitatif des ingrédients doit être conforme aux paragraphes 5.1.1 à 5.1.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

5.2 Allégations

5.2.1 Toutes les allégations relatives aux aliments visés par la présente norme doivent être conformes aux Directives générales concernant les allégations élaborées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2.2 Si une allégation indique qu'un aliment est destiné à un "usage diététique particulier", cet aliment doit être conforme à toutes les dispositions de la présente norme, à moins qu'une norme Codex spécifique concernant les aliments diététiques ou de régime n'en dispose autrement.

5.2.3 Un aliment n'ayant fait l'objet d'aucun traitement particulier conformément au paragraphe 2.1 mais pouvant convenir à un régime alimentaire donné en raison de sa composition naturelle, ne doit pas être désigné comme aliment "diététique" ou "de régime" ou par tout autre terme équivalent; il peut toutefois porter sur l'étiquette une indication du genre "cet aliment est naturellement 'X'" (X désignant la caractéristique essentielle), à condition qu'une telle déclaration ne risque pas d'induire le consommateur en erreur.

1/ La cote de la norme révisée sera indiquée lorsqu'elle aura été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa seizième session.

5.2.4 Les allégations qu'un aliment conforme à la définition du paragraphe 2.1 peut être utilisé pour prévenir, soulager, soigner ou guérir une maladie, un trouble ou un état physiologique spécifique ne sont pas autorisées à moins que:

- a) elles soient conformes aux dispositions des normes Codex ou de directives concernant les aliments diététiques ou de régime et respectent les principes énoncés dans ces directives ou ces normes; ou
- b) en l'absence d'une norme Codex ou d'une directive applicable, elles soient autorisées selon la législation du pays dans lequel l'aliment est distribué.

5.3 Aliments irradiés

5.3.1 L'étiquetage des aliments diététiques ou de régime irradiés doit être conforme à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

5.4 Aucune disposition de la présente norme ne doit exclure l'insertion, dans une norme Codex concernant les aliments diététiques ou de régime, de dispositions d'étiquetage supplémentaires ou différentes, si les caractéristiques du produit le justifient.

6. EXEMPTION DES MENTIONS D'ETIQUETAGE OBLIGATOIRES

6.1 Les exemptions aux dispositions d'étiquetage obligatoires doivent être conformes au paragraphe 6.1 de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

7. MENTIONS D'ETIQUETAGE FACULTATIVES

7.1 Les mentions d'étiquetage facultatives des aliments diététiques ou de régime doivent être conformes aux paragraphes 7.1 et 7.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

8. PRESENTATION DES MENTIONS OBLIGATOIRES

8.1 La présentation des mentions obligatoires doit être conforme aux paragraphes 8.1.1 à 8.1.5 et aux paragraphes 8.2.1 et 8.2.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Les normes ci-après ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius et distribuées aux gouvernements membres pour acceptation:

- | | |
|---|---------------------|
| a) Aliments pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) | CODEX STAN 53-1981 |
| b) Préparations pour nourrissons | CODEX STAN 72-1981 |
| c) Aliments diversifiés de l'enfance | CODEX STAN 73-1981 |
| d) Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge | CODEX STAN 74-1981 |
| e) Aliments exempts de gluten | CODEX STAN 118-1981 |

1/ La cote de la norme révisée sera indiquée lorsqu'elle aura été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa seizième session.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DE SUITE DESTINES
AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE

(à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme s'applique à la composition et à l'étiquetage des aliments de suite destinés aux nourrissons, à partir de 4 à 6 mois, et aux enfants en bas âge.
- 1.2 La présente norme ne s'applique pas aux aliments visés par la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons (CODEX STAN 72-1981).

2. DESCRIPTION

2.1 Définition

2.1.1 On entend par "aliment de suite" un aliment destiné à constituer la partie liquide d'un régime de sevrage pour nourrissons dès l'âge de 4 à 6 mois et pour enfants en bas âge.

2.1.2 Le terme "nourrisson" désigne un enfant n'ayant pas dépassé l'âge de 12 mois.

2.1.3 Le terme "enfant en bas âge" désigne un enfant de 1 à 3 ans.

2.1.4 Le terme "calorie" signifie Kilo-calorie (1 Kilojoule est équivalent à 0,239 calories).

2.2 Les "aliments de suite" pour nourrissons sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres constituants d'origine animale et/ou végétale, et dont il a été démontré qu'il conviennent aux nourrissons dès l'âge de 4 à 6 mois et aux enfants en bas âge.

2.3 Le "produit" doit être traité uniquement à l'aide de procédés physiques de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manutention, d'entreposage et de distribution.

2.4 L'"aliment de suite", présenté sous forme liquide, peut être administré directement ou après dilution avec de l'eau selon le cas. La préparation de la forme en poudre se fait avec de l'eau. Les qualités nutritionnelles du produit doivent être suffisantes pour favoriser la croissance et le développement normal lorsqu'il est utilisé conformément au mode d'emploi.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Teneur énergétique

Lorsqu'il est préparé conformément au mode d'emploi, 100 ml du produit prêt à la consommation doivent fournir pas moins de 60 et pas plus de 85 calories (ou 250 et 355 kilojoules) par 100 ml.

3.2 Teneur en éléments nutritifs

Les "aliments de suite" doivent contenir les concentrations minimales et maximales suivantes d'éléments nutritifs:

3.2.1 Protéines par 100 calories assimilables (ou kilojoules)

3.2.1.1 Pas moins de 3,0 g par 100 calories assimilables (ou 0,7 g par 100 kilojoules assimilables) de protéine de qualité nutritionnelle équivalant à celle de la caséine, ou d'autres protéines en quantité supérieure et inversement proportionnelle à leur qualité nutritionnelle. La qualité 1/ des protéines ne doit pas être inférieure à 85 pour cent de celle de la caséine. — La quantité totale de protéine ne doit pas dépasser 5,5 g par 100 calories assimilables (ou 1,3 g par 100 kilojoules assimilables).

3.2.1.2 L'adjonction d'acides aminés essentiels 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.

1/ La qualité des protéines doit être provisoirement déterminée à l'aide de la méthode CEP (coefficient d'efficacité protéique) énoncée à la section pertinente relative aux méthodes d'analyse.

3.2.2 Lipides par 100 calories assimilables (ou kilojoules)

3.2.2.1 Le produit doit contenir des lipides en proportion non inférieure à 3 g et non supérieure à 6 g par 100 calories assimilables (ou 0,7 et 1,4 g par 100 kilojoules assimilables).

3.2.2.2 La proportion d'acide linoléique (sous forme d'un glycéride) ne doit pas être inférieure à 300 mg par 100 calories assimilables (ou non inférieure à 71,7 mg par 100 kilojoules assimilables).

3.2.3 Glucides

Le produit doit contenir des glucides nutritionnellement assimilables convenant à l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge en quantité nécessaire pour ajuster la densité calorique du produit conformément aux spécifications énoncées à la section 3.1.

3.2.4 Vitamines autres que la vitamine E

	<u>Proportion par 100</u> <u>Calories assimi-</u> <u>lables</u>		<u>Proportion par 100</u> <u>kilojoules assimi-</u> <u>lables</u>	
	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>	<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	60 U.I. ou 18 µg exprimés en rétinol	180 U.I. ou 54 µg exprimés en rétinol
Vitamine D	40 U.I. ou 1 µg	120 U.I. ou 3 µg	10 U.I. ou 0,25 µg	30 U.I. ou 0,75 µg
Acide ascorbique (Vitamine C)	8 mg	N.S. <u>1/</u>	1.9 mg	N.S. <u>1/</u>
Thiamine (Vitamin B ₁)	40 µg	N.S. <u>1/</u>	10 µg	N.S. <u>1/</u>
Riboflavine (Vitamine B ₂)	60 µg	N.S. <u>1/</u>	14 µg	N.S. <u>1/</u>
Nicotinamide	250 µg	N.S. <u>1/</u>	60 µg	N.S. <u>1/</u>
Vitamine B ₆ <u>2/</u>	45 µg	N.S. <u>1/</u>	11 µg	N.S. <u>1/</u>
Acide folique	4 µg	N.S. <u>1/</u>	1 µg	N.S. <u>1/</u>
Acide pantothénique	300 µg	N.S. <u>1/</u>	70 µg	N.S. <u>1/</u>
Vitamine B ₁₂	0,15 µg	N.S. <u>1/</u>	0,04 µg	N.S. <u>1/</u>
Vitamine K ₁	4 µg	N.S. <u>1/</u>	1 µg	N.S. <u>1/</u>
Biotine (Vitamine H)	1,5 µg	N.S. <u>1/</u>	0,4 µg	N.S. <u>1/</u>

1/ NS = Non Spécifié.

2/ Les préparations devraient contenir au minimum 15 µg de Vitamine B₆ par gramme de protéines. Voir section 3.2.1.1.

	<u>Proportion par 100</u> <u>Calories assimilables</u>		<u>Proportion par 100</u> <u>kilojoules assimilables</u>	
	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
3.2.5 <u>Vitamine E</u> (composés d'alpha-tocophérol)	0,7 U.I./ g d'acide linoléique 2/ mais en aucun cas inférieure à 0,7 U.I./ 100 Calories assimilables	N.S. 1/	0,15 U.I./ g d'acide linoléique 2/ mais en aucun cas inférieure à 0,15 U.I./ 100 kilojoules assimilables	N.S. 1/
3.2.6 <u>Sels minéraux</u>				
Sodium (Na)	20 mg	85 mg	5 mg	21 mg
Potassium (K)	80 mg	[200 mg]	20 mg	[50 mg]
Chlore (Cl)	55 mg	[150 mg]	14 mg	[35 mg]
Calcium (Ca) 3/	[90 mg]	N.S. 1/	[22 mg]	N.S. 1/
Phosphore (P) 3/	[60 mg]	N.S. 1/	[14 mg]	N.S. 1/
Magnésium (Mg)	6 mg	N.S. 1/	1,4 mg	N.S. 1/
Fer (Fe)	1 mg	2 mg	0,25mg	0,50 mg
Iode (I)	5 µg	N.S. 1/	1,2 µg	N.S. 1/
Zinc (Zn)	0,5mg	N.S. 1/	0,12mg	N.S. 1/

3.3 Ingrédients

3.3.1 Ingrédients essentiels

3.3.1.1 Les aliments de suite sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou de constituant protéique d'origine animale et/ou végétale dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons dès l'âge de 4 à 6 mois et des enfants en bas âge ainsi que des ingrédients nécessaires pour obtenir la composition essentielle du produit telle qu'elle est énoncée aux sections 3.1 et 3.2 ci-dessus.

3.3.1.2 Les aliments de suite à base de lait sont des produits préparés à l'aide d'ingrédients comme il est indiqué à la section 3.3.1.1 ci-dessus, toutefois une teneur minimale de 3 g de protéines par 100 calories assimilables (ou de 0,7 g par 100 kilojoules) doit provenir de lait entier ou écrémé ou ayant subi une légère modification n'entraînant pas une réduction notable de la teneur en vitamines et en sels minéraux du lait et représentant 90% au moins de l'apport total en protéines.

3.3.2 Ingrédients facultatifs

3.3.2.1 En plus de vitamines et des sels minéraux énumérés aux alinéas 3.2.4 à 3.2.6, d'autres éléments nutritifs peuvent être ajoutés au besoin pour garantir que le produit puisse s'insérer de manière satisfaisante dans un programme d'alimentation mixte destiné aux nourrissons dès l'âge de 4 à 6 mois.

1/ NS = Non spécifié.

2/ Ou par g d'acides gras polyinsaturés, exprimés en acide linoléique.

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

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

3.3.2.3 Lorsque l'un quelconque de ces éléments nutritifs est ajouté à l'aliment, celui-ci doit en contenir une quantité significative correspondant aux besoins des nourrissons dès l'âge de 4 à 6 mois et des enfants en bas âge.

3.4 Spécifications de pureté

3.4.1 Généralités

Tous les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité, sans danger et pouvoir être ingérés par des nourrissons dès l'âge de 4 à 6 mois et par des enfants du deuxième âge. Ils doivent être conformes aux conditions normalement requises en matière de qualité, telles que couleur, saveur et odeur.

3.4.2 Composés vitaminiques et sels minéraux

3.4.2.1 Les composés vitaminiques et les sels minéraux utilisés conformément aux sections 3.3.1 et 3.3.2 devraient avoir été choisis dans la "Liste consultative de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge", approuvée par la Commission du Codex Alimentarius.

3.4.2.2 Les quantités de sodium et potassium provenant des ingrédients vitaminiques et des sels minéraux ne doivent pas dépasser les limites pour le sodium et le potassium établies à la sections 3.2.6.

3.5 Consistance et granulométrie

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

3.6 Interdiction spécifique

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés:

4.1	<u>Epaississants</u>	<u>Dans 100 g du produit prêt à la consommation</u>
4.1.1	Gomme guar)	0,1 g
4.1.2	Gomme de caroube)	0,1 g
4.1.3	Phosphate de diamidon)	0,5 g seuls ou en combinaison, uniquement dans les produits à base de soja
4.1.4	Phosphate de diamidon acétylé)	
4.1.5	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
4.1.6	Diamidon acétylé (adipate de) <u>1/</u>)	
4.1.7	Carragénine)	0,03 g seuls ou en combinaison dans le lait et dans les produits à base de soja uniquement
4.1.8	Alginates de Na,K,Ca,NH ₄ <u>2/</u>)	
4.1.9	Pectines (amidée et non amidée) <u>2/</u>	1 g
4.2	<u>Emulsifiants</u>	
4.2.1	Lécithine	0,5 g
4.2.2	Mono- et diglycérides	0,4 g

1/ Les raisons d'ordre technologique justifiant le remplacement de l'amidon hydroxypropylique par ce produit seront fournies au CCFA.

2/ Les raisons d'ordre technologique seront fournies au CCFA et les teneurs maximales confirmées.

4.3	<u>Ajusteurs du pH</u>		Dans 100 g du produit prêt à la consommation
4.3.1	Bicarbonate de sodium)	
4.3.2	Carbonate de sodium)	
4.3.3	Citrate de sodium)	
4.3.4	Bicarbonate de potassium)	
4.3.5	Carbonate de potassium)	
4.3.6	Citrate de potassium)	Limités par les BPF dans les limites prévues pour Na et K à la section 3.2.6
4.3.7	Hydroxyde de sodium)	
4.3.8	Hydroxyde de potassium)	
4.3.9	Hydroxyde de calcium)	
4.3.10	Acide L(+) lactique)	
4.3.11	Cultures produisant de l'acide L(+) lactique)	
4.3.12	Acide citrique)	
4.4	<u>Antioxygènes</u>		
4.4.1	Mélange concentré de tocophérol)	3 mg seuls ou en combinaison
4.4.2	Alpha-tocophérol <u>1/</u>)	
4.4.3	Palmitate de L-ascorbyle <u>1/</u>)	5 mg seuls ou en combinaison, exprimés en acide ascorbique (voir section 3.2.6)
4.4.4	Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et de calcium <u>1/</u>)	
4.5	<u>Aromatisants</u>		
4.5.1	Extraits de fruits naturel <u>1/</u>		BPF
4.5.2	Extrait de vanille <u>1/</u>		BPF
4.5.3	Ethylvanilline <u>1/</u>		5 mg
4.5.4	Vanilline <u>1/</u>		5 mg
4.6	<u>Colorants</u>		
4.6.1	Caramel, naturel <u>1/</u>		BPF
4.7	<u>Principe du transfert</u>		

La section 3 du "Principe relatif au transfert des additifs dans les aliments" figurant dans le Volume I du Codex Alimentarius est applicable.

5. CONTAMINANTS

5.1 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.

5.2 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.

6. HYGIENE

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

6.2 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.

6.3 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 (CAC/RCP 21-1979).

1/ Les raisons d'ordre technologique seront fournies au CCFA et les teneurs maximales confirmées

7. CONDITIONNEMENT

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

7.2 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.

8. 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 (5 1/2 oz);
- ii) 85% v/v pour les produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 1/2-9 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.

9. ETIQUETAGE *

Outre les dispositions des sections 1, 2, 3, 4, 5.7 et 8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées 1/, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 Nom du produit

9.1.1 Le produit doit être désigné par l'expression "aliment de suite". En outre, toute autre dénomination appropriée conforme aux usages nationaux peut être utilisée.

9.1.2 Les produits préparés à partir de lait entier ou de lait écrémé conformément au paragraphe 3.3.1.2 et dont [90%] ou plus des protéines sont dérivées du lait entier ou écrémé, ou ayant subi une légère modification n'entraînant pas une réduction notable de la teneur en vitamines et en sels minéraux du lait, peuvent être désignés sur l'étiquette par la dénomination "Aliment de suite à base de lait".

9.1.3 Les sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit doivent être clairement indiquées sur l'étiquette à proximité du nom de l'aliment par ordre décroissant de poids, sauf pour les produits étiquetés conformément au paragraphe 9.1.2.

9.1.4 La mention "Sans lait ni produit laitier" ou toute autre phrase équivalente peut figurer sur l'étiquette des produits qui ne contiennent ni lait ni aucun dérivé du lait.

9.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être indiquée, conformément aux paragraphes 4.2.1, 4.2.2 et 4.2.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 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.

* Voir par. 74.

1/ La cote du texte révisé sera indiquée lorsqu'il aura été adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa seizième session.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

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

9.3.1 La quantité d'énergie par 100 ml d'aliment prêt à consommer, exprimée en calories (kcal) et en kilojoules (kJ).

9.3.2 Le nombre de grammes de protéines, de glucides assimilables et de lipides par 100 ml d'aliment prêt à consommer.

9.3.3 La quantité totale de chaque vitamine, de chaque sel minéral et de tout ingrédient facultatif indiqué au paragraphe 3.3.2 de la présente norme par 100 ml d'aliment prêt à consommer.

9.4 Contenu net et poids égoutté

9.4.1 Les renseignements relatifs au contenu net et au poids égoutté portés sur l'étiquette doivent être conformes aux paragraphes 4.3.1, 4.3.2 et 4.3.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

9.5 Nom et adresse

9.5.1 Les indications relatives au nom et à l'adresse doivent être conformes à la section 4.4 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

9.6 Pays d'origine

9.6.1 Le nom du pays d'origine doit être déclaré conformément aux sections 4.5.1 et 4.5.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

9.7 Identification du lot

9.7.1 La déclaration permettant d'identifier le lot doit être conforme à la section 4.6.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

9.8 Datage et instructions d'entreposage

Outre le datage et les instructions d'entreposage qui doivent être conformes aux sections 4.7.1 et 4.7.2 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées 1/, les dispositions ci-après sont applicables:

9.8.1 Entreposage des denrées alimentaires en récipients ouverts

Des dispositions pour l'entreposage des aliments diététiques ou de régime en emballages ouverts doivent figurer au besoin sur l'étiquette pour garantir que ces produits conserveront leur salubrité et leur valeur nutritive. Un avertissement figurera sur l'étiquette si l'aliment ne peut pas être entreposé en récipients ouverts ou ne doit pas être conservé dans le récipient après son ouverture.

9.9 Mode d'emploi

9.9.1 Les instructions relatives à la préparation et à l'emploi de produits ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de ceux-ci lorsque le récipient a été ouvert, doivent figurer sur l'étiquette.

9.9.2 L'étiquette d'un aliment de suite doit comporter une mention déclarant que les aliments de suite ne doivent pas être administrés avant 4-6 mois.

9.9.3 L'étiquette doit porter des mentions indiquant que les nourrissons et les enfants en bas âge doivent recevoir une autre alimentation en sus de l'aliment de suite.

10. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir Annexe XI au présent rapport.

1/ La cote du texte révisé sera indiquée lorsqu'il aura été adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa seizième session.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES ASPECTS NUTRITIONNELS
DES NORMES CODEX ET LES QUESTIONS Y RELATIVES

INTRODUCTION

1. A sa treizième session, le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a constitué un groupe de travail ad hoc sur les aspects nutritionnels des normes Codex et les questions y relatives, chargé d'examiner les points suivants:

- Avant-projet de directives à l'usage des comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle des aliments dans les normes et autres textes du Codex (à l'étape 4).
- Première version des principes généraux sur l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments.
- Nécessité de modifier le nom du Comité; et
- Autres questions touchant aux aspects nutritionnels.

2. Le Groupe de travail s'est réuni les 24 et 25 janvier 1985 à Bonn-Bad Godesberg à l'occasion de la quatorzième session du Comité. La réunion était présidée par Mme P. Noble, Conseillère du Gouvernement, Ministère fédéral de la jeunesse, de la famille et de la santé de la République fédérale d'Allemagne. La liste des participants fait l'objet de l'Annexe I.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES A L'USAGE DU COMITE DU CODEX CONCERNANT L'INCORPORATION DES
DISPOSITIONS RELATIVES A LA QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS DANS LES NORMES ET AUTRES
TEXTES DU CODEX (A l'étape 4)

3. Le Groupe de travail a examiné l'avant-projet précité de directives, figurant à l'Annexe IV du document ALINORM 83/26, en tenant compte des observations formulées par les Etats-Unis et par l'Union internationale des sciences nutritionnelles (UISN).

Section 1 - Objet

4. Cette section n'a pas été modifiée.

Section 2 - Champ d'application

5. Le Groupe de travail a noté une proposition écrite des Etats-Unis visant à inclure sous cette section des principes généraux sur l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments et a décidé de ne se prononcer sur ce point que lorsque la section 4 aura été examinée (voir paragraphe 20).

Section 3 - Définitions

6. Le Groupe de travail a noté que ces directives ainsi que la première version des Principes généraux pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments (Annexe à CX/FSDU 85/4-Partie II) et d'autres textes du Codex (par exemple les Directives sur l'étiquetage nutritionnel) comportaient des définitions de termes et il est convenu qu'il ne devrait en principe exister qu'une définition Codex pour chacun de ces termes.

(a) Enrichissement (3.1)

7. Les diverses propositions d'ordre général qui ont été faites visaient à modifier la définition d'enrichissement pour distinguer clairement cette notion de celle de "restitution". On a fait observer à ce propos que seule l'adjonction d'éléments nutritifs à des concentrations dépassant la teneur habituelle ou après restitution de cet élément dans l'aliment, devrait être considérée comme un enrichissement. Plusieurs délégations ont signalé que l'obligation de démontrer l'existence d'une carence était par trop restrictive et qu'elle posait des problèmes pour l'enrichissement d'aliments tels que les céréales de petit déjeuner. D'autres délégations ont cependant estimé que la carence devait être prouvée pour éviter un enrichissement à des fins purement promotionnelles.

8. Le Groupe de travail est convenu que la définition du terme "enrichissement" à l'usage des Comités du Codex devrait être extrêmement claire et informative et libellée comme suit:

"On entend par enrichissement l'addition à un aliment de un ou de plusieurs éléments nutritifs essentiels, à des concentrations supérieures à celles que cet aliment contient habituellement ou après restitution, et ce aux fins de prévenir ou de corriger une carence démontrée de un ou de plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans des groupes spécifiques de population."

9. Le Groupe de travail a examiné la possibilité d'utiliser, en anglais, le terme "enrichissement", à titre d'alternative. Il a noté que, dans nombre de pays, le terme "enrichment" en anglais n'équivalait pas à "fortification". Il a été décidé de mettre ce terme entre crochets et de demander aux gouvernements des observations sur ce point précis.

10. Le Groupe de travail est convenu qu'il valait mieux grouper les termes par ordre d'importance que par ordre alphabétique et que "restitution" devrait suivre "enrichissement" immédiatement après les présentes définitions des sections 3.2 à 3.5.

Eléments nutritifs (3.2)

11. Le Groupe de travail a noté plusieurs propositions visant à modifier cette définition et notamment à remplacer "vie" par "vie en bonne santé" (b) et "altérations physiologiques" par "altérations patho-physiologiques" ou "désordres nutritionnels". Certains membres ont également exprimé l'opinion qu'il pourrait n'être pas nécessaire de définir les "éléments nutritifs" puisque la plupart des dispositions ont trait aux "éléments nutritifs essentiels" qui sont définis à la section 3.2. Le Groupe de travail a décidé d'inclure la définition des "éléments nutritifs" figurant dans les Directives sur l'étiquetage nutritionnel, en faisant état d'une "vie en bonne santé" mais en supprimant la mention relative aux substances chimiques.

Eléments nutritifs essentiels (3.3)

12. Le Groupe de travail a décidé d'utiliser la définition de "éléments nutritifs essentiels" contenue dans les Principes généraux pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments, le terme "chimique" étant toutefois supprimé. Comme sous la section 3.2 il a été décidé de faire mention d'une "vie saine".

Equivalence nutritionnelle (3.4)

13. Le Groupe de travail n'a pas souscrit à la proposition des Etats-Unis visant à exempter la teneur en énergie, en lipides et en sodium des exigences posées en matière d'équivalence et il est convenu qu'il valait mieux discuter de ce point sous la section 4.3.1. Le Groupe de travail est convenu qu'une exemption de caractère plus général, telle que celle prévue à la section 6.1 des Principes généraux pour l'enrichissement des aliments serait préférable. Il est en outre convenu d'utiliser le terme "comparable" au lieu de celui d'"égal" dans la version française. La définition a été laissée inchangée.

Qualité nutritionnelle (3.5)

14. Le Groupe de travail a noté les observations indiquant que la définition était par trop exhaustive sous sa forme actuelle. Il est convenu toutefois que ces directives avaient pour objet de fournir au Comité du Codex des conseils sur la qualité nutritionnelle et que la définition actuelle résumait les divers aspects concourant à la qualité nutritionnelle d'un aliment. Le Groupe de travail a décidé d'incorporer la version améliorée présentée par l'UISN dans un préambule aux directives, en supprimant la référence aux contaminants de l'environnement et aux drogues.

Restitution (3.6)

15. Le Groupe a rappelé qu'il avait déjà décidé de rapprocher les définitions des termes "enrichissement" et "restitution". L'opinion a été exprimée que la restitution ne devrait être autorisée que si la perte d'éléments nutritifs se traduisait par une carence. S'il y était procédé de façon générale, il pourrait y avoir confusion entre les aliments auxquels des éléments nutritifs ont été restitués et ceux auxquels il n'a pas été ajouté d'éléments nutritifs. L'obligation d'atteindre des concentrations au moins égales à celles précédant la transformation de l'aliment pourrait se traduire par l'adjonction d'une quantité d'éléments nutritifs supérieure à celle envisagée. Le Groupe de travail est convenu que par restitution, il fallait entendre seulement l'addition des éléments nutritifs nécessaires pour rétablir la concentration contenue à l'origine dans l'aliment considéré.

16. Le Groupe de travail a noté la proposition formulée dans les observations écrites des Etats-Unis et a décidé que la proposition de modification concernant la "contribution mesurable" serait examinée sous la section 4.3.1.1. Le Groupe de travail s'est prononcé en faveur de l'adoption de la section 3.8 des Directives générales pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments, en mettant le terme "inévitables" entre crochets. Le Groupe de travail a noté une proposition visant à limiter la restitution aux éléments nutritifs essentiels et il est convenu qu'il s'agissait là encore d'un point à examiner sous la section 4.

Aliments de remplacement (3.7)

17. Le Groupe de travail a noté que, pour certains de ses membres, cette définition s'appliquait également aux produits ressemblant aux aliments d'origine non animale et a décidé de mettre l'expression "particulièrement à un aliment d'origine animale" entre crochets. Le Groupe de travail, après avoir également examiné une proposition d'amendement ayant trait aux allégations concernant l'addition d'éléments nutritifs aux aliments de remplacement, a décidé que la question des allégations ne relevait pas de la définition et devrait être traitée ailleurs.

Concentration nutritionnelle (nouveau paragraphe)

18. Le Groupe de travail a noté une proposition visant à donner une définition de la concentration nutritionnelle, notion qui revêt de plus en plus d'importance. Il a également noté que le CCFL avait mis au point une telle définition. Il n'a cependant pas jugé bon d'ajouter une définition de la concentration nutritionnelle dans les Directives où elle n'apparaît pas jusqu'ici.

Section 4 - Instructions à l'usage des comités du Codex

Section 4.1: Pas de changement.

Section 4.2

19. Comme suite à des décisions antérieures, le libellé de la section 4.2(a) a été modifié comme suit: "L'aliment constitue une source importante d'énergie et de principes nutritifs dans le régime alimentaire des populations ou de groupes spécifiques de populations"; et le libellé à la section 4.2.(b) comme suit: "L'aliment a subi des pertes très importantes (et inévitables) en éléments nutritifs (essentiels) au cours de la transformation, de l'entreposage et de la manutention". La question de savoir si des dispositions et des indications relatives aux aspects nutritionnels des aliments devraient être élaborées pour l'un quelconque des points visés aux alinéas a) à e) pris séparément, a donné lieu à un débat prolongé. On a exprimé l'opinion qu'il serait plus approprié de le faire de manière à conjuguer le cas visé sous a) à l'une quelconque des circonstances visées sous b) à e). Le Groupe de travail a conclu qu'il lui faudrait recevoir de plus amples observations à ce propos et a décidé d'ajouter la conjonction "ou" entre crochets à la fin de chaque alinéa.

Section 4.3 - Addition d'éléments nutritifs aux aliments

20. Le Groupe de travail a noté les très amples observations soumises sous ce point par les Etats-Unis. L'opinion a été émise que ces matériaux supplémentaires, qui relèvent de la section concernant l'addition d'éléments nutritifs, seraient plus utiles et mieux à leur place dans les Principes généraux pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments. Le Groupe de travail a décidé de remplacer l'actuelle section 4.3.1 par une référence auxdits Principes généraux et de renvoyer les observations des Etats-Unis au Comité plénier pour discussion des Principes généraux.

21. On a fait observer qu'il conviendrait de décider si le terme "éléments nutritifs" ou "éléments nutritifs essentiels" était applicable dans les sections 4.3.2, 4.3.3 et 4.3.4. Aucune modification n'a été apportée pour l'heure à ces sections.

22. A propos de la section 4.3.4.1, on a contesté, au cours de la discussion, qu'il soit approprié d'exiger des comités du Codex l'incorporation d'une disposition de caractère obligatoire spécifiant les quantités d'éléments nutritifs qu'un aliment donné doit contenir. Le Groupe de travail n'étant pas en mesure de trancher ce point, il a été convenu de mettre l'ensemble de la disposition entre crochets. Le Groupe de travail est convenu toutefois

que l'"accord général" visé dans le texte des paragraphes 4.3.4.1 et 4.3.4.3 avait trait à un accord au sein du Comité du Codex intéressé, plutôt qu'à l'opinion de la communauté scientifique en général.

23. Le Groupe de travail est convenu que les dispositions figurant au paragraphe 4.3.5 seraient mieux à leur place dans les Principes généraux pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments et les a donc transférés à ce document.

24. Plusieurs délégations ont estimé qu'il n'était pas indiqué de prévoir des dispositions ayant trait à l'établissement de listes consultatives de composés vitaminiques et de sels minéraux dans les Directives. M. Cheney du Canada, auteur des Directives, a expliqué que la disposition 4.3.6 avait pour objet d'inciter les comités du Codex à mettre de telles listes au point pour les produits dont la normalisation leur incombait parce qu'ils avaient les compétences voulues. Le Groupe de travail a noté que les listes agréées existaient déjà pour les préparations pour nourrissons et qu'elles pourraient utilement servir de point de départ pour l'élaboration de listes analogues pour d'autres aliments. Le Groupe de travail a décidé de modifier le texte actuel en ce sens.

Section 4.4

25. Il a été proposé d'ajouter aux dispositions relatives aux macro-nutriments et à la capacité d'assimilation biologique une référence aux micro-nutriments. L'auteur a expliqué que cette section visait à couvrir les questions de composition, par exemple la teneur minimale en protéines tirées de la viande. Le Groupe de travail a décidé de parler de "nutriments" plutôt que de "macro-nutriments".

Section 4.5

26. Aucun changement n'a été apporté à cette section.

Section 4.6

27. Le Groupe de travail s'est demandé s'il fallait obliger les comités du Codex à soumettre toutes les dispositions relatives à des aspects nutritionnels pour approbation au CCFSU. Il a noté que le mandat révisé pouvait être interprété en ce sens. Toutefois, à sa quinzième session, la Commission a amendé la clause pertinente de manière à prévoir expressément que les dispositions de cette nature seraient renvoyées au Comité, en laissant au Comité du Codex intéressé le soin de décider de l'opportunité de consulter le CCFSU. Le Groupe de travail a estimé que le présent comité devrait revoir toutes les dispositions relatives aux aspects nutritionnels pour coordonner l'approche des divers comités du Codex. Le Groupe de travail a décidé de supprimer les crochets dans la dernière phrase.

Conclusion

28. Le Groupe de travail a recommandé au Comité de porter les directives susmentionnées telles que modifiées, à l'étape 5 de la Procédure. Le texte amendé fait l'objet de l'Appendice II au présent document.

PREMIER PROJET DE PRINCIPES GENERAUX POUR L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS

29. Le Président a remercié M. Cheney du Canada, au nom du Groupe de travail, d'avoir rédigé un excellent premier projet de Principes pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments (CX/FSDU 85/4-Partie II). Se référant à la décision qu'il avait prise d'étudier ce document en tenant compte des observations faites par les Etats-Unis, le Groupe de travail a accepté l'offre aimable que lui ont faite les délégations des Etats-Unis et du Canada de revoir le document en collaboration avec d'autres pays intéressés. Le document remanié sera renvoyé au comité plénier pour examen.

AUTRES QUESTIONS PRESENTANT UN INTERET

30. Le Groupe de travail était saisi des documents CX/FSDU 85/4-Parties I et III. Le Groupe de travail a noté les discussions intervenues à la sixième session du Comité de coordination pour l'Afrique et à la dix-septième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires au sujet des questions posées par les aspects nutritionnels.

Directives générales pour l'utilisation des produits de protéines végétales dans les aliments (Annexe II à ALINORM 85/30).

31. Le Groupe de travail a été informé que ces directives avaient été renvoyées au Comité pour examen, à l'étape 5 (paragraphe 76, ALINORM 85/30). Il a noté que la plupart des sections des directives comportaient des dispositions sur les aspects nutritionnels de nature complexe, requérant une attention très soutenue. Le Groupe de travail a donc décidé de créer un sous-groupe chargé de préparer, à l'intention du CCVP des observations écrites sur ces directives et des conseils, qui seraient soumis à l'approbation du Comité plénier. Le sous-groupe, présidé par la Norvège, se composait des délégations de la Thaïlande, du Royaume-Uni, de la France, des Etats-Unis, du Canada, du Cameroun, des Pays-Bas, du Koweït et de la République fédérale d'Allemagne.

Restitution d'éléments nutritifs à la farine de blé (par. 216 à 218, ALINORM 85/29)

32. Le Groupe de travail a été informé que le CC/CPL avait prié le Comité d'émettre un avis sur la nécessité de directives distinctes pour la restitution d'éléments nutritifs à la farine de blé; il a décidé de confier au sous-groupe le soin d'examiner également ce point (voir par. 31 ci-dessus).

Nom du Comité (par. 22 ALINORM 83/26)

33. Le Président a rappelé que le CC/FSDU avait envisagé, à sa dernière session, de modifier son nom pour rendre compte de l'élargissement de son mandat et noté qu'aucune proposition en ce sens n'avait été soumise. A l'issue d'un débat, le Groupe de travail a décidé qu'il serait prématuré de modifier le nom du Comité et a adressé une recommandation à cet effet à ce dernier.

ALINORM 85/26
APPENDICE I
ANNEXE V

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: (Mrs.) Dr. Pia Noble
President: Regierungsrätin
President: Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Norman Snow
Manager
Technical Division
Australian Dairy Corporation
576 St. Kilda Rd.
Melbourne, Victoria 3004
Australia

Dr. G.J. Murphy
Assistant Secretary
Environmental Health Branch
Australian Department of Health
P.O. Box 100
Woden Act 2606
Australia

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Denis Fontes de Souza Pinto
Representative
Brazilian Embassy
Kennedyallee 74
D-5300 Bonn 2

Mario Killner
ABIA
Ay. 9 de Julho 3452
Sao Paulo
Brazil

CAMEROON
CAMEROUN
CAMERUN

Dr. Jean-Claude Lowe
Chef de Service de Nutrition
Ministère de la Santé Publique
Iaounde
Cameroon

CANADA

Dr. M.C. Cheney
Chief
Nutrition Evaluation Division
Health Protection Branch
Dept. National Health and Welfare
Tunney's Pasture
Ottawa, Canada, K1A 0L2

DOMINICAN REPUBLIC
REPUBLIQUE DOMINICAINE
REPUBLICA DOMINICANA

Felix P. Espinal
Dipl.
Embassy of the Dominican Republic
Deutschherrenstr. 46
D-5300 Bonn 2

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. Kaija Hasunen
Senior Supervisor
National Board of Health
P.O. Box 221
SF 00531 Helsinki
Finland

Mrs. Auli Suojanen
Chief Inspector
National Board of Trade and Consumer Interests
Box 5
00531 Helsinki 53
Finland

FRANCE
FRANCIA

Alain Duran
Chargé de la section de diététique à la
Direction de la Consommation et de la
Répression des Fraudes
Secrétariat d'état à la Consommation du budget
13 rue St Georges
Paris 75009
France

FRANCE (Cont.)

M. Astier-Dumas
Vice Président de la Section de Nutrition
du Conseil Supérieure d'Hygiène Publique
de France
Centre de Recherches Foch
45, rue de Saints-Pères
75006 Paris
France

GERMANY, Federal Republic of
ALLEMAGNE, République Fédérale d'
ALEMANIA, República Federale de

Dr. Pahlke
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33

F. Frede
Geschäftsführer
Bundesverband der diätetischen
Lebensmittelindustrie
Kelkheimer Str. 10
D-6380 Bad Homburg, v.d.H. 1

Dr. med. Rolf Grossklaus
Wiss. Direktor
Bundesgesundheitsamt
Postfach
D-1000 Berlin 33

Christine Biermann
Leiter der Fachabteilung Diätetika
Drugofa Köln
Trierer Str. 121
D-5300 Bonn

Frau Anke Schneider
Dipl. oec. troph.
Süddeutsche Zucker-AG
Zentral-Laboratorium
Postfach 1127
6718 Grünstadt 1

ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN
REPUBLIQUE ISLAMIQUE D'IRAN
REPUBLICA ISLAMICA DEL IRAN

Dr. med. Vet. Dipl. rer. nat
Nourdahr Rokni
Leiter des Instituts für Lebensmittelhygiene
University of Teheran
P.O. Box 3262
Teheran
Iran

IRAN (Cont.)

Dr. Vadood Razanilor
Assistant Professor of the
University of Teheran
P.O. Box 3262
Teheran
Iran

KUWAIT
KOWEIT

Wegdan M.H. Elhlew
Clinical Dietician Assistant
Ministry of Public Health
Kuwait

MADAGASCAR

Pierre Randrianarisoa
Premier Conseiller à l'Ambassade de
Madagascar à Bonn
Ambassade de Madagascar
Rolandstr. 48
D-5300 Bonn 2

MEXICO
MEXIQUE

Jorge A. Ramirez Caso
Member
Dirección de normas
Secretaría de Comercio
Poniente 134 ~~77~~ 140
Mexico 02300 D.F.

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. A.M.M. Abdellatif
Public Health Officer
Ministry of Welfare, Public Health
and Culture
Postbus 439
2260 AK Leidschendam
Netherlands

A.F. Onneweer
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 The Hague
Netherlands

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Fredrik Gran
Professor
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
P.O. Box 1046-Blindern
0316 Oslo 3
Norway

Anne Kristine Hognestad
Executive Officer
Directorate of Public Health
P.O. Box 8128-Dep.
0032 Oslo 1
Norway

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs. Karin Winberg
Deputy Head of Food Standards Division
The Sweden National Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Sweden

Allan Edhborg
Manager Food Law Research,
Quality and Nutrition
AB Findus
Box 500
S-26700 Bjuv
Sweden

Lennart Hellving
Director
Semper AB
Box 23142
S-104 35 Stockholm
Sweden

Prof. Dr. Lars Söderhjelm
Norrlidsgatan 10
S-852 50 Sundsvall

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Pierre Rossier
Head of Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne

Dr. H.P. Joos
Wander AG
CH-3176 Neuenegg

SWITZERLAND (Cont.)

G. Huschke
Chemiker
Hoffmann-La Roche AG
Mischelistr. 39
CH-4153 Reinach

Mrs. Irina du Bois
Nestec SA
55, Avenue Nestlé
CH-1800 Vevey

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. Pakdee Pothisiri
Food Control Director
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 10200
Thailand

Mrs. Narumol Gomoslevin
Food and Drug Official
Food Control Division
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Devaves Palace, Deves
Bangkok 10200
Thailand

Pracha Boonyasirikool
Researcher
Institute of Food Research and Product
Development
P.O. Box 4-170
Bangkok 10400
Thailand

TURKEY

Murat Kudat
Counsellor
Turkish Embassy
Utestr. 47
D-5300 Bonn 2

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr. B.H. Buss
Head, Nutrition Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Horseferry Road
London Sw1

UNITED KINGDOM (Cont.)

R.W. Taplin
Senior Executive Officer
Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London

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

Dr. R.W. Weik
Assistant to Director (HFF-4)
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
200 C St. S.W.
Washington, D.C. 20204

Dr. Joginder Chopra
Special Assistant for Medical Affairs
Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204

John Bushnell
Director Regional Affairs,
Information and Data Management
Mead Johnson & Co
2404 Pennsylvania
Evansville, In. 47711

Dr. Duane Benton
Director Nutrition Research
Ross Laboratories
625 Cleveland Ave.
Columbus, Ohio 43216

Dr. George A. Purvis
Vice President, Nutrition Sciences
Gerber Products Company
445 State Street
Fremont, Michigan 49412

Dr. R.M. Tomarelli
Director, Nutritional Sciences
Wyeth Laboratories
U.S. Infant Formula Council
Radnor, Pennsylvania 19087

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

GERMANY, Democratic Republic
ALLEMAGNE, République Démocratique
ALEMANIA, República Democrática

Fritz v. Kozierowski
Inspektionsleiter
Ministerium für Gesundheitswesen
Rathausstr. 3
DDR-1020 Berlin

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

Mathioudakis Basil
Administrator
Commission of the European Communities
200, Rue de la Loi
1049 Brussels

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Dr. S. Malich
Director
IDF/VDM
(German Nat. Comm.)
Meckenheimer Allee 137
5300 Bonn'1
Federal Republic of Germany

INTERNATIONAL SOCIETY OF DIETETIC
INCLUDING ALL INFANT AND CHILDREN FOOD
INDUSTRIES

Johan Ganzevoort
Secrétaire Général
ISDI
194 Rue de Rivoli
75001 Paris

Erhard Wigand
Präsident der ISDI
in Firma Gebr. Patermann
Postfach 127
D-6570 Kirn an der Nahe

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

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

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT (Cont.)

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

Dr. Leslie G. Lodomery
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

GERMAN SECRETARIAT

Dr. W. Hölzel
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Federal Republic of Germany

H. Hauser
Oberamtsrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Federal Republic of Germany

W. Hartmann
Oberamstrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2
Federal Republic of Germany

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES A L'USAGE DES COMITES DU CODEX
CONCERNANT L'INCORPORATION DE DISPOSITIONS
RELATIVES A LA QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS
DANS LES NORMES ET AUTRES TEXTES DU CODEX

(A l'étape 5)

Lorsqu'il s'agit d'aliments, on entend par qualité nutritionnelle la présence d'éléments nutritifs essentiels et de toutes substances sources d'énergie ainsi que tous les aspects concernant les aliments dont l'étude fait généralement partie de la science de la nutrition.

Ces autres aspects comprennent les acides aminés non essentiels, certains types spécifiques d'acides gras et de glucides, les fibres alimentaires (matières végétales non digestibles par les enzymes humains); le cholestérol, les substances lipotropiques, tous les constituants du lait maternel (à l'exclusion des drogues et autres contaminants), la quantité, la qualité des matières grasses et des protéines; les caractéristiques bio-assimilables des éléments nutritifs; les interactions entre les éléments nutritifs et d'autres éléments nutritifs, les additifs alimentaires, les substances toxiques naturelles, les excès de substances nutritives et les effets de la transformation des aliments qu'ils soient positifs ou non sur la qualité nutritionnelle.

Ces aspects de la qualité nutritionnelle doivent être évalués à la lumière des principes modernes de nutrition et des normes et directives visant à satisfaire aux besoins nutritionnels des êtres humains. Relèvent de cette rubrique les apports recommandés en éléments nutritifs, la concentration nutritionnelle, le rôle des aliments dans le régime de la population et le rôle du régime et de la nutrition dans la prévention des maladies et affections et dans le développement de la santé.

1. OBJET

1.1 Faire en sorte que les aspects relatifs à la qualité nutritionnelle figurent comme il convient dans les normes alimentaires et autres textes du Codex.

1.2 Fournir des indications aux comités du Codex qui examinent la nécessité d'incorporer les dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex.

1.3 Aider les comités du Codex à élaborer des dispositions appropriées concernant la qualité nutritionnelle.

2. CHAMP D'APPLICATION

Les présentes directives sont destinées à être utilisées par tous les comités du Codex lors de l'élaboration de normes alimentaires et d'autres textes.

3. DEFINITIONS

Aux fins des présentes directives, on entend par:

3.1 Élément nutritif toute substance normalement consommée en tant qu'ingrédient d'un aliment:

- a) apportant de l'énergie; ou
- b) nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie et d'une bonne santé;
- c) en l'absence duquel se produisent des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques.

3.2 On entend par élément nutritif essentiel toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie et d'une bonne santé et, qui ne peut être synthétisée en quantités suffisantes par l'organisme.

3.3 On entend par équivalence nutritionnelle une valeur nutritive comparable, qu'il s'agisse de la quantité et de la qualité des protéines ou du type, de la quantité et des qualités bio-assimilables des éléments nutritifs essentiels.

3.4 On entend par aliment de remplacement un aliment qui ressemble à un aliment courant, [particulièrement à un aliment d'origine animale] par son apparence, sa texture, sa saveur et son odeur et qui est destiné à le remplacer intégralement ou partiellement (extender).

3.5 On entend par enrichissement l'addition à un aliment de un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels à des concentrations supérieures à celles que cet aliment contient habituellement ou après restitution, à l'effet de prévenir ou de corriger une carence démontrée de un ou plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans les groupes spécifiques de population.

3.6 On entend par restitution l'addition à un aliment du ou des éléments nutritifs qui ont été inévitablement perdus lors de l'application de bonnes pratiques de fabrication, en quantités telles qu'il (ils) sera (seront) présent(s) dans l'aliment à une (des) concentrations(s) au moins égale(s) à celle(s) qui précédait (précédaient) la transformation.

4. INSTRUCTIONS A L'USAGE DES COMITES DU CODEX

4.1 Les comités devraient avoir présente à l'esprit la large gamme de facteurs qui influencent la qualité nutritionnelle des aliments de manière à s'assurer que leur étude des aspects nutritionnels a pris en considération toutes les questions pertinentes.

4.2 Des dispositions et des indications relatives aux aspects nutritionnels des aliments devraient figurer dans les normes alimentaires et autres textes du Codex dans les cas suivants:

- a) lorsqu'un aliment constitue la source principale d'énergie et de principes nutritifs dans le régime alimentaire de populations ou groupes spécifiques de populations; [ou]
- b) lorsque l'aliment a subi des pertes importantes [et inévitables] en éléments nutritifs[essentiels] au cours de la transformation, de l'entreposage ou de la manutention; [ou]
- c) lorsque l'aliment est destiné à faire office de remplaçant, ou d'ingrédient principal du substitut d'un aliment courant [particulièrement si ce dernier est d'origine animale]; [ou]
- d) lorsque la qualité nutritionnelle de l'aliment dépend de la quantité et/ou des caractéristiques de son ingrédient principal; [ou]
- e) lorsqu'il existe un grand nombre de méthodes de transformation ayant des conséquences extrêmement diverses sur la qualité nutritionnelle de l'aliment.

4.3 Addition d'éléments nutritifs aux aliments

4.3.1 Une disposition relative à l'addition d'éléments nutritifs aux aliments doit être introduite comme il convient, conformément aux Principes généraux pour l'addition d'éléments nutritifs aux aliments (Annexe VII à ALINORM 85/26).

4.3.2 Lorsque l'addition d'éléments nutritifs est prévue aux fins d'enrichissement, des indications à l'usage des gouvernements devraient être incorporées. Elles devraient préciser quels éléments nutritifs ont été ou peuvent être ajoutés à l'aliment et inviter les pays où il existe des carences de ces éléments nutritifs qui menacent la santé publique, à examiner la possibilité et les avantages de l'enrichissement de l'aliment en cause à l'aide d'un ou plusieurs de ces éléments nutritifs. En général, les indications ne devraient pas préciser les quantités d'éléments nutritifs à ajouter qui dépendent des conditions du pays en cause.

4.3.3 Les dispositions des normes alimentaires et des autres textes Codex relatives à l'addition d'éléments nutritifs aux aliments aux fins de leur enrichissement devraient être de caractère consultatif et relever de la législation des pays.

4.3.4 Lorsque les normes alimentaires et autres textes Codex prévoient l'addition d'éléments nutritifs en vue de procéder à une restitution et/ou d'obtenir une équivalence nutritionnelle, des indications devraient être incorporées à l'usage des gouvernements. Elles devraient indiquer quels éléments nutritifs prévoir pour procéder à la restitution ou obtenir l'équivalence nutritionnelle et les concentrations auxquelles ils devraient être présents dans l'aliment pour obtenir un tel résultat.

[4.3.5 Lorsqu'il existe un accord général sur la nécessité de procéder à une restitution ou d'obtenir une équivalence nutritionnelle, et particulièrement lorsque des dangers pour la santé publique sont en cause, une disposition de caractère obligatoire devrait être incorporée demandant que l'aliment renferme l'(les) élément(s) nutritif(s) en quantité(s) spécifiée(s).]

4.3.6 Lorsqu'il existe un accord général sur les éléments nutritifs et les quantités nécessaires, une disposition de caractère facultatif devrait être incorporée prévoyant l'addition de ces éléments nutritifs et précisant les quantités qui devraient être présentes dans l'aliment.

4.3.7 En l'absence d'un accord général, une disposition de caractère consultatif devrait figurer autorisant l'addition d'éléments nutritifs à l'aliment conformément à la loi nationale. Des indications sur les éléments nutritifs et les concentrations nécessaires pour la reconstitution ou l'équivalence nutritionnelle devraient être incorporées en annexe à la norme et ne devraient pas faire l'objet d'une acceptation.

4.3.8 Des listes consultatives de composés vitaminiques et de sels minéraux à ajouter dans certains aliments ou catégories d'aliments devraient être dressées aux fins d'orientation des gouvernements, en tenant compte à cet effet de la liste consultative des composés vitaminiques et sels minéraux à utiliser dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge (Codex Alimentarius, Vo. IX, Partie IV).

4.4 Les critères de qualité qui exercent une influence sur la qualité nutritionnelle à savoir les quantités minimales de l'ingrédient principal, de l'ingrédient caractéristique ou des éléments nutritifs de ces ingrédients, devraient être mentionnés dans le texte de la norme lorsque cela est nécessaire.

4.5 Des indications concernant le choix de méthodes de transformation en vue de réduire au minimum les effets négatifs sur la qualité nutritionnelle établie et reconnue devraient au besoin être introduites.

4.6 Les comités du Codex qui souhaiteraient incorporer des dispositions sur les aspects nutritionnels des aliments dans les normes et autres textes, devraient soumettre ces dispositions au Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime pour confirmation. Au cas où ils décideraient de ne pas soumettre ces dispositions pour confirmation, une pleine justification de cette décision devrait être communiquée à la Commission.

ANNEXE VI
ALINORM 85/26

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL
CHARGE D'ETUDIER CERTAINS DES POINTS RENVOYES AU GROUPE DE TRAVAIL I

1. Le Groupe de travail a siégé sous la présidence du Professeur Fredrik Gran de Norvège, M. M.C. Cheney, Canada, Mme M. Astier-Dumas, France et M. Gunter Pahlke, République fédérale d'Allemagne faisant fonction de rapporteurs. Les pays et organisations internationales ci-après s'étaient faits représenter: Cameroun, Canada, Etats-Unis, France, Iran, Koweït, Mexique, Norvège, Pays-Bas, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni, Suisse, Suède, Thaïlande, CEE, FAO (Secrétariat du Codex).

2. Le Groupe de travail était saisi du document CX/FSDU 85/4-Partie III, mais son attention avait plus particulièrement été attirée sur l'Annexe I contenant l'Avant-Projet de directives générales pour l'utilisation des matières protéiques végétales (MPV) dans les aliments, à l'étape 5.

3. Le Groupe de travail a noté que le Comité du Codex sur les protéines végétales (CCVP) avait indiqué que le CCFSDU devrait, à un certain stade, revoir les aspects nutritionnels de ces directives. Il a en outre noté que le moment était venu pour le CCFSDU de le faire puisque les directives auraient passé à l'étape 6 lorsque le CCVP se réunirait à nouveau dans le courant de 1985.

4. Le Groupe a d'abord débattu de la question de savoir s'il n'y aurait pas lieu de modifier la Section 2 - Champ d'application de manière à exclure les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge; il a toutefois décidé qu'il n'y aurait pas lieu de modifier cette section.

5. Le Groupe de travail est convenu de soumettre les observations ci-après sur les directives au CCFSU pour communication au CCVP.

OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES GENERALES POUR L'UTILISATION DES MATIERES PROTEIQUES VEGETALES (MPV) DANS LES ALIMENTS

Observations générales

6. Le Groupe de travail a noté que les directives seraient utilisées par d'autres comités du Codex, par les gouvernements et par des fabricants qui n'avaient pas eu connaissance des documents de référence, des avis formulés par des experts et des débats qui avaient présidé à leur mise au point. Le CCVP devrait donc envisager de développer ces directives, lorsque besoin est, pour que ceux qui sont appelés à les utiliser en comprennent pleinement l'intention.

7. Le Groupe de travail a demandé que l'attention du CCVP soit appelée sur l'Avant-projet de directives à l'intention des comités du Codex sur l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes et autres textes du Codex et sur les Principes généraux sur l'addition d'éléments nutritifs aux aliments et que cet organe soit prié de tenir compte de ces deux textes pour la mise au point future des présentes directives.

Observations spécifiques

8. Section 3 - Définitions

- 1) Il conviendrait de mettre au point les définitions des termes suivants: qualité protéique, facteurs anti-nutritionnels, qualité nutritionnelle.
- 2) Les définitions ci-après demandent à être clarifiées: complémentation (des protéines), supplémentation (dans la nutrition protéique), protéines assimilables.
- 3) La définition des matières protéiques végétales (MPV) devrait être élargie de manière à faire état des différentes formes de MPV, telles que les concentrés et les isolats.
- 4) La protéine de référence utilisée pour déterminer l'indice d'acide aminé devrait être la structure d'acide aminé décrite par la FAO/OMS en 1984.

9. Section 5 - Emploi des MPV comme ingrédients fonctionnels ou facultatifs

Etant donné que cette section ne mentionne pas, pour des raisons d'ordre pratique, les niveaux maximums d'emploi, il conviendrait de souligner davantage la nécessité de veiller à ce que les protéines principales et les éléments nutritifs associés ne soient pas remplacés.

10. Section 6 - Emploi des MPV pour accroître la teneur en protéines assimilables

- 1) Il conviendrait d'ajouter la phrase suivante au paragraphe 6.1: "Il y a lieu de noter que l'augmentation de la teneur en protéines et/ou de la qualité nutritive de régime sera inopérante si les besoins en énergie ne sont pas satisfaits."
- 2) Il convient d'ajouter la phrase ci-après au paragraphe 6.4: "Seuls des acides aminés de forme L devraient être utilisés".
- 3) Il conviendrait de revoir les critères posés au paragraphe 6.6 et de modifier le libellé conformément aux Principes généraux sur l'addition d'éléments nutritifs aux aliments.
- 4) Il convient de remplacer le mot "endémique", alinéa C du paragraphe 6.6 par "démonstrée".
- 5) Le libellé du paragraphe 6.7 devra être clarifié lorsque la définition des termes "supplémentation" et "complémentation" aura été revue.
- 6) Il convient d'enlever les crochets au paragraphe 6.8.

11. Section 7 - Utilisation des MPV pour remplacer partiellement ou complètement les protéines animales dans les aliments
- 1) Les protéines de référence visée au paragraphe 7.2(i) devrait être la caséine normalisée.
 - 2) Le coefficient de conversion (N x 6,25) figurant à l'alinéa 7.2(ii) devrait être revu.

12. Section 8 - Utilisation des MPV comme unique source protéique dans des produits ayant des identités nouvelles

Il convient d'élaborer des dispositions relatives à la teneur nutritionnelle et à l'étiquetage nutritionnel de ces produits.

OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR L'EVALUATION DE L'INNOCUITE ET DE LA QUALITE NUTRITIONNELLE DES MATIERES PROTEIQUES VEGETALES

13. Il convient de modifier le titre du paragraphe 1.2 qui, de valeur nutritive, devrait devenir qualité protéique.

14. Les critères brièvement énoncés à la Section 2 n'ont pas été entièrement mis au point, notamment pour ce qui est des facteurs anti-nutritionnels et de la bio-assimilabilité.

15. Paragraphe 2.1.1.4 - Glucides. Le libellé de ce paragraphe devrait être modifié comme suit:

"Des analyses doivent être effectuées pour caractériser les glucides assimilables (digestibles) et les glucides non assimilables".

16. Au paragraphe 2.4.2 - Autres études, il convient d'insérer "effets cancérigènes".

COMITE DU CODEX SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES

17. Le Groupe de travail a noté le rapport de la quatrième session du CC/CPL, au cours de laquelle ce dernier avait envisagé la nécessité de directives concernant la restitution d'éléments nutritifs à la farine de blé.

18. Il a été convenu que le CC/CPL serait prié d'examiner l'avant-projet de directives à l'intention des comités du Codex sur l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes et autres textes du Codex en s'attachant particulièrement aux dispositions concernant la restitution et les listes consultatives de vitamines et sels minéraux. Le CC/CPL voudra peut-être envisager de mettre au point des renseignements à valeur consultative sur la restitution d'éléments nutritifs à la farine de blé en tenant compte de ce document.

GROUPE DE TRAVAIL CHARGE D'ETUDIER CERTAINS POINTS
RENVoyES AU GROUPE DE TRAVAIL ILISTE DES PARTICIPANTS

<u>Nom</u>	<u>Pays</u>
M.C. Cheney	Canada
Jean-Claude Lowe	Cameroun
R.M. Tomarelli	Etats-Unis
Duane Benton	Etats-Unis
John Bushnell	Etats-Unis
Joginder Chopra	Etats-Unis
R.W. Weik	Etats-Unis
George A. Purvis	Etats-Unis
Lars Söderhjelm	Suède
Karin Winberg	Suède
Lennart Hellving	Suède
Günter Pahlke	République fédérale d'Allemagne
Rolf Grossklaus	République fédérale d'Allemagne
Wegdan M.H. Elhelw	Koweït
R.W. Taplin	Royaume-Uni
David H. Buss	Royaume-Uni
Basil Mathioudakis	Commission de la CEE
Hadi Djahanschiri	Iran
Irina du Bois	Suisse
Jorge Ramirez Caso	Mexique
Pracha Boonyasirikool	Thaïlande
M. Astier-Dumas	France
A.M.M. Abdellatif	Pays-Bas
Fredrik C. Gran	Norvège

PRINCIPES GENERAUX POUR L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS

1. OBJET

- 1.1 Fournir des éléments d'orientation aux personnes chargées d'élaborer des directives et des textes juridiques ayant trait à l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.
- 1.2 Etablir un recueil uniforme de principes pour l'addition rationnelle d'éléments nutritifs aux aliments.
- 1.3 Maintenir ou améliorer la qualité nutritionnelle globale des aliments.
- 1.4 Eviter l'addition arbitraire d'éléments nutritifs essentiels aux aliments et, partant, réduire les risques qui découlent pour la santé de l'ingestion excessive desdits éléments, ou encore de carences ou d'apports déséquilibrés. Contribuer par là à empêcher des pratiques susceptibles d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper.
- 1.5 Faciliter l'acceptation dans les circuits commerciaux internationaux d'aliments auxquels des éléments nutritifs essentiels ont été ajoutés.

2. CHAMP D'APPLICATION

Les présents principes visent tous les aliments auxquels des éléments nutritifs ont été ajoutés.

3. DEFINITIONS

Aux fins des présentes directives, on entend par:

- 3.1 Eléments nutritifs: toute substance normalement consommée en tant qu'ingrédient d'un aliment
 - a) apportant de l'énergie
 - b) nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé; ou
 - c) en l'absence duquel des altérations biochimiques ou physiologiques caractéristiques ont lieu.
- 3.2 Elément nutritif essentiel: toute substance normalement consommée comme constituant d'un aliment, nécessaire à la croissance, au développement et au maintien de la vie en bonne santé et qui ne peut être synthétisée en quantités suffisantes par l'organisme.
- 3.3 Equivalence nutritionnelle: une valeur nutritive comparable qu'il s'agisse de la quantité et de la qualité des protéines ou du type, de la quantité et des qualités bio-assimilables des éléments nutritifs essentiels.
- 3.4 Aliment de remplacement: un aliment qui est conçu pour ressembler à un aliment courant, [particulièrement à un aliment d'origine animale] par son apparence, sa texture, sa saveur et son odeur et qui est destiné à remplacer intégralement ou partiellement l'aliment auquel il ressemble.
- 3.5 Enrichissement: l'addition à un aliment de un ou plusieurs éléments nutritifs essentiels à des concentrations supérieures à celles que cet aliment contient, habituellement ou après restitution, à l'effet de prévenir ou de corriger une carence démontrée de plusieurs éléments nutritifs dans la population ou dans des groupes spécifiques de population.
- 3.6 Restitution: l'addition à un aliment du ou des éléments nutritifs qui ont été [inévitavelmente] perdus lors de l'application de bonnes pratiques de fabrication ou lors de l'entreposage et des procédures de manutention normaux, en quantités telles qu'il(ils) sera (seront) présent(s) dans l'aliment à des concentrations présentes dans la portion comestible de l'aliment avant la transformation, l'entreposage et la manutention.
- 3.7 Aliments spéciaux: des aliments conçus pour un objet précis, tels que remplacer un repas qui doit avoir une teneur en éléments nutritifs essentiels ainsi composée qu'elle ne peut être obtenue que par adjonction de un ou plusieurs de ces éléments. Cette catégorie comprend les aliments diététiques ou de régime sans y être limitée.

4. PRINCIPES DE BASE

- 4.1 Des éléments nutritifs essentiels peuvent être ajoutés aux aliments aux fins de:
 - 4.1.1 restitution,
 - 4.1.2 équivalence nutritionnelle de l'aliment de remplacement,

4.1.3 enrichissement,

4.1.4 garantir une composition adéquate en éléments nutritifs à un aliment composé.

4.2 L'élément nutritif essentiel devrait être présent à une concentration qui ne se traduira pas par une ingestion excessive ou insignifiante de l'élément ainsi ajouté, compte tenu des apports d'autres sources dans le régime alimentaire.

4.3 L'addition d'un élément nutritif essentiel à un aliment ne devrait pas avoir d'effet négatif sur le métabolisme de tout autre élément nutritif.

4.4 L'élément nutritif essentiel devrait être suffisamment stable dans les conditions usuelles d'emballage, d'entreposage, de distribution et d'emploi de l'aliment.

4.5 L'élément nutritif essentiel devrait être biologiquement assimilable à partir de l'aliment.

4.6 L'élément nutritif essentiel ne devrait pas transmettre de caractéristiques indésirables à l'aliment (couleur, saveur, parfum, texture, aptitude à la cuisson) et ne devrait pas induire la durée de conservation.

4.7 Il devrait exister une technologie et des possibilités de traitement permettant de procéder à l'addition de l'élément nutritif essentiel de manière satisfaisante.

4.8 L'addition d'éléments nutritifs essentiels à l'aliment ne devrait pas être utilisée pour induire le consommateur en erreur ou pour le tromper sur la valeur nutritive de l'aliment.

4.9 Le coût additionnel devrait être raisonnable pour le consommateur visé.

4.10 Il devrait exister des méthodes permettant de mesurer et de contrôler les concentrations des éléments nutritifs essentiels ajoutés à l'aliment ainsi que de les faire respecter.

4.11 Lorsque l'addition d'éléments nutritifs aux aliments est régie par des normes alimentaires, des règlements ou des directives, il convient de prévoir des dispositions expresses définissant les éléments nutritifs essentiels dont l'adjonction doit être envisagée ou requise ainsi que les concentrations auxquelles ces éléments doivent être présents pour remplir l'objet visé.

5. ADJONCTION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX FINS DE RESTITUTION

5.1 Lorsqu'il est démontré qu'un aliment constitue une source importante d'énergie et d'éléments nutritifs dans l'alimentation et, notamment lorsqu'il est prouvé que cet aliment est nécessaire à la santé publique, la restitution des éléments nutritifs jugés importants et perdus en cours de traitement, d'entreposage ou de manutention devrait être vivement recommandée.

5.2 Un aliment devrait être considéré comme une source importante d'énergie et/ou d'un élément nutritif essentiel lorsque la portion comestible de l'aliment avant traitement, entreposage ou manutention contient cet élément en quantité égale ou supérieure à [10%] de l'apport journalier recommandé dans un régime raisonnable (ou dans le cas d'un élément nutritif essentiel pour lequel il n'existe pas d'apport recommandé [10%] de l'apport journalier moyen).

6. ADJONCTION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX FINS D'EQUIVALENCE NUTRITIONNELLE

6.1 Lorsqu'un aliment de remplacement est destiné à remplacer un aliment dont il est démontré qu'il est une source importante d'énergie et/ou d'éléments nutritifs essentiels dans l'alimentation et notamment lorsqu'il est prouvé que cet aliment est nécessaire à la santé publique, il convient de recommander vivement que l'équivalence nutritionnelle, par rapport aux éléments nutritifs essentiels jugés importants, soit assurée.

6.2 Un aliment remplacé totalement ou partiellement devrait être considéré comme une source importante d'un élément nutritif essentiel si l'aliment contient cet élément en quantité égale ou supérieure à [10%] de l'apport journalier recommandé dans un régime raisonnable (ou dans le cas d'un élément nutritif essentiel pour lequel il n'existe pas d'apport journalier recommandé [10%] de l'apport journalier moyen).

6.3 Lorsqu'il existe des raisons évidentes sur le plan de la santé publique pour modérer l'apport d'un élément nutritif déterminé, il n'y a pas lieu d'assurer l'équivalence nutritionnelle pour cet aliment.

7. ADJONCTION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX FINS D'ENRICHISSEMENT

7.1 L'enrichissement des aliments devrait être du ressort des autorités nationales puisque le type et les quantités d'éléments nutritifs essentiels à ajouter et d'aliments à enrichir seront fonction des problèmes nutritionnels à résoudre, des caractéristiques des populations-cibles et des habitudes alimentaires de la région.

7.2 Les conditions suivantes doivent être remplies lors de tout programme d'enrichissement:

7.2.1 La nécessité d'augmenter l'apport d'un élément nutritif essentiel dans un ou plusieurs groupes de population devrait être démontrée. Peuvent être fournies comme justificatifs des preuves cliniques de carence, des évaluations indiquant un faible taux d'ingestion de l'élément nutritif ou attestant l'éventualité de carences du fait des habitudes alimentaires.

7.2.2 L'aliment choisi en tant que vecteur du ou des éléments nutritifs essentiels doit être consommé par la population exposée au risque de carence.

7.2.3 L'apport de l'aliment choisi comme vecteur devrait être stable et uniforme et les niveaux maxima et minima d'apport devraient être connus.

7.2.4 La quantité d'élément nutritif essentiel ajouté à l'aliment devrait suffire pour prévenir la carence ou y remédier, lorsque l'aliment est consommé en quantités normales par la population exposée au risque.

7.2.5 La quantité ajoutée ne devrait pas se traduire par un apport excessif pour les personnes qui consomment l'aliment enrichi en grandes quantités.

8. ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS SPECIAUX

8.1 Des éléments nutritifs peuvent être ajoutés aux aliments spéciaux, y compris les aliments diététiques ou de régime, afin d'assurer une teneur appropriée et suffisante en éléments nutritifs.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL II SUR CERTAINES NORMES ET DIRECTIVES

INTRODUCTION

1. Le Groupe de travail II ad hoc s'est réuni à deux reprises, sous la présidence de M. Joginder Chopra des États-Unis. Il se composait de membres des délégations suivantes: Australie, Canada, France, République fédérale d'Allemagne, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suisse. Le 28 janvier 1985, il a débattu de l'avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments à valeur énergétique faible ou réduite à l'étape 4, en se fondant sur l'annexe VII d'ALINORM 83/26 et sur les observations des gouvernements ainsi que sur l'avant-projet remanié contenu dans CX/FSDU/85/5 (Annexe I); il a également débattu de l'avant-projet de directives pour la composition des substituts de repas destinés aux régimes amaigrissants, ainsi que pour les mentions d'étiquetage et les allégations les concernant contenues dans CX/FSDU/85/5 (Annexe II). Le 29 janvier 1985, il a débattu de l'avant-projet de directives pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les [aliments médicinaux] à l'étape 4, en se fondant sur l'Annexe VI d'ALINORM 83/26, les observations des gouvernements et le texte remanié figurant dans CX/FSDU 85/6.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE ET A VALEUR ENERGETIQUE REDUITE (A L'ETAPE 4)

2. Des observations avaient été reçues des gouvernements du Canada, du Danemark, de la République fédérale d'Allemagne, de la Hongrie, de la Nouvelle-Zélande, du Royaume-Uni. Les États-Unis se sont chargés de remanier les propositions de manière à y incorporer ces observations, et les débats du Groupe ont été concentrés sur la version remaniée figurant dans CX/FSDU 85/5. On a noté à ce propos que l'annexe I était une proposition de norme tandis que l'Annexe II était une proposition de directives. Le Groupe est convenu que l'une et l'autre seraient des normes, mais que le secrétariat conserverait la présentation sous forme de directives durant la quatorzième session du Comité.

Section 1 - Objet

3. Aucune modification n'a été apportée à cette section.

Section 2 - Champ d'application

4. Le Groupe a souhaité limiter le champ d'application de cette norme aux aliments expressément conçus en tant qu'aliments à énergie faible ou réduite. Le secrétariat a été prié de remanier cette section de manière à bien préciser que les aliments qui sont par nature à valeur énergétique faible sont exclus du champ d'application de la norme.

5. Le Groupe a noté qu'un certain nombre de dispositions prévues en matière d'étiquetage étaient déjà couvertes par le projet de Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques et de régime préemballés; il a donc décidé de ne faire porter les dispositions d'étiquetage que sur les questions qui ne sont pas couvertes dans la norme générale.

6. La délégation des Pays-Bas a demandé que le Groupe élabore une norme distincte pour les aliments édulcorés avec des succédanés du sucre. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a également noté qu'il existait un certain nombre d'aliments diététiques qui n'étaient pas couverts par le projet de norme, et pas davantage par les travaux du Comité sur les aliments diététiques ou de régime. Ces suggestions n'ont toutefois pas donné lieu à un débat approfondi.

7. Le Groupe a noté que, dans la version française, la distinction entre "énergie" et "calorie" demandait à être clarifiée.

Section 3 - Définitions

8. Le Groupe de travail a débattu la notion de "portion" et fait un certain nombre de propositions aux termes desquelles les divers aliments entrant dans la définition du paragraphe 3.1 devraient posséder des valeurs énergétiques différentes. Il a finalement décidé que la solution la plus pratique serait d'insérer le terme "spécifiée" après "portion" et de supprimer le paragraphe 3.7. Il a également noté que l'équivalent en kilojoules de 40 calories n'était pas exact, la valeur indiquée devant être 167 kilojoules. Il a toutefois été proposé ensuite d'arrondir cette valeur à 170 kilojoules.

9. La délégation du Royaume-Uni a rappelé au Groupe de travail que les forts édulcorants qui sont lestés avec, par exemple, de la lactose, contiendraient 400 calories par 100 g et n'entreraient par conséquent pas dans le cadre de la présente définition des "aliments à valeur énergétique faible". Il a été décidé de rectifier ce point.

10. Il a été proposé de considérer les aliments ayant une valeur énergétique égale à 75 pour cent de celle des aliments normaux, voir plus strictement une valeur énergétique égale à 50 pour cent seulement de la teneur originale, comme les aliments à une valeur énergétique réduite. Il a été décidé de conserver la valeur actuellement proposée de 66 2/3 pour cent dans la définition 3.2, mais en la laissant entre crochets. Il a également été noté que la définition engloberait, entre autre, les aliments normaux vendus en plus petites portions, et que la proposition (qui n'est pas une définition) de la deuxième phrase du paragraphe 3.2 et du paragraphe 3.3 ne pourrait pas s'appliquer aux aliments fabriqués avec addition d'agents de lestage, ou d'eau, ou avec moins de carbohydrates. Il a été décidé de remplacer ces textes par la définition proposée pour l'équivalence nutritionnelle dans l'avant-projet de directives à l'intention des Comités du Codex sur l'incorporation de dispositions sur la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex (Annexe IV d'ALINORM 83/26) et de considérer comme acceptables les aliments dont la teneur en éléments nutritifs essentielles aurait été réduite dans une proportion de 30 pour cent au plus.

11. Etant donné que la présente définition des ingrédients non-nutritifs (3.4) comprend les sels minéraux et les vitamines essentiels et que la présente définition des édulcorants non-nutritifs (3.5) exclut l'aspartame, le Secrétariat a été prié de consolider les définitions 3.4, 3.5 et 3.6. On trouvera ci-après les propositions de la France et les solutions de rechange, en anglais, à l'annexe.

3.4 On entend par "ingrédient(s) non-nutritif(s)" les substances de lest (fibre alimentaire) qui ne sont peu ou pas utilisées comme source d'énergie dans le métabolisme normal.

3.5 On entend par "édulcorant(s) non nutritif(s)" de forts édulcorants qui, compte tenu des quantités utilisées, ne contribuent que de manière négligeable à l'apport énergétique.

3.6 On entend par "édulcorant(s) nutritif(s)" les édulcorants faisant office de lest et qui sont partiellement ou entièrement utilisés dans le métabolisme normal comme source d'énergie.

Section 4 - Etiquetage

12. Comme suite au débat intervenu sous la rubrique "champ d'application", il a été convenu de préciser que les aliments qui ont une valeur énergétique faible par nature sont couverts par la norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les denrées alimentaires préemballées.

Il a également été convenu que les paragraphes 4.3 et 4.4, qui sont déjà couverts par la norme générale, peuvent être supprimés et qu'on pourrait également envisager de supprimer les paragraphes 4.2 et 4.5 qui n'ajoutent pas grand chose au texte.

Enfin, l'exemple d'aliment à valeur énergétique réduite" donné au paragraphe 4.6 et l'ensemble du paragraphe 4.7 (qui développe le paragraphe 4.6) devraient eux-aussi être supprimés.

Section 5 - Allégations

13. Un certain nombre de délégations ont émis des réserves au sujet du paragraphe 5.1 a). Le Secrétariat du Codex a noté que la délégation de l'Australie préparait un document sur les "allégations de caractère négatif" pour la réunion du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires qui se tiendra à Ottawa en mars 1985. Ce document sera diffusé au Comité sur les aliments diététiques et de régime et le Groupe de travail est convenu que le paragraphe 5.1 a) devra être à nouveau examiné à la lumière de ce document. La délégation de la France a également émis des réserves au sujet du paragraphe 5.1 b).

14. Aucune modification n'a été apporté aux paragraphes 5.2 a), b) et c).

Section 6 - Considérations générales

15. Un certain nombre de délégations se sont prononcées en faveur de la suppression de cette section. Le secrétariat du Codex a fait observer que si ce projet devait être considéré comme une norme et non comme une directive, il ne serait pas indiqué d'y faire figurer une telle section. Elle pourrait toutefois trouver place dans une annexe, après avoir été dûment remaniée. Aussi, a-t-il été décidé que, compte tenu de cette modification et de celle qui sera encore nécessaire pour présenter ce projet sous forme de norme, il faudrait revoir ce texte. Le Groupe a donc décidé de mettre la Section 6 entre crochets.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA COMPOSITION DES SUBSTITUTS DE REPAS POUR REGIMES AMAIGRISSANTS, AINSI QUE POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS LES CONCERNANT

16. Plusieurs délégations ont pensé qu'il convient d'établir une distinction entre les substituts de repas qui ne remplacent qu'un ou deux repas par jour, et ceux qui constituent la totalité du régime. Les dispositions applicables en matière de composition et d'étiquetage devraient l'une et l'autre être régies par l'usage auquel le produit est destiné.

17. Les Pays-Bas, appuyés par le Royaume-Uni, ont proposé que les dispositions nutritionnelles applicables aux substituts de repas destinés à remplacer des repas isolés soient moins rigoureuses que celles applicables aux produits constituant la totalité du régime.

18. La délégation allemande a proposé que les étiquettes de produits utilisés en guise de remplacement du régime comportent un avertissement mettant les usagers en garde contre une utilisation de plus de 4 semaines sans surveillance médicale et contre leur emploi par les enfants.

19. La délégation française a indiqué que les substituts de repas utilisés une ou à deux fois par jour devraient être accompagnés d'un mode d'emploi rédigé de manière à assurer une ingestion calorique journalière de 1 000 calories. Si les substituts de repas sont utilisés de manière à constituer la seule source d'alimentation, ils devraient l'être sous surveillance médicale, ce qui, par définition, les transformerait en "aliments médicinaux". Ce point revêt une importance particulière dans le cas des produits vendus pour être utilisés dans le cadre de régimes hypocaloriques.

Section 1 - Objet

20. Il a été proposé d'insérer l'expression "réduction du poids corporel" aussi bien dans cette section que dans le titre du projet de norme.

Section 3 - Définitions

21. Il a été proposé de supprimer le mot "isolé".

Section 4 - Principe général de la description

22. Aucune modification n'a été apportée à cette section.

Section 5 - Aspects nutritionnels

23. Paragraphe 5.1. La délégation suisse a proposé de ramener les chiffres figurant à l'alinéa a) et b) à 200 calories et 750 calories respectivement. D'autres délégations se sont opposés à cette proposition en faisant observer que ces produits sont en vente libre et sont utilisés sans surveillance médicale. Le Groupe a été d'accord pour penser que les personnes suivant des régimes qui fournissent moins de 800 à 900 calories par jour ont besoin d'une surveillance médicale suivie.

24. Le Président a fait observer que la proposition canadienne qui figure dans le tableau 1 n'était pas exacte et qu'il convenait donc de ne pas en tenir compte.

25. Le Groupe n'a pas pu, dans le temps dont il disposait, poursuivre l'examen de ce texte au delà de la section 5.2 - Protéines. Il a toutefois noté que si ces directives devaient être remaniées par le Secrétariat de manière à les transformer en norme, solution en faveur de laquelle s'étaient prononcées les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la France et des Pays-Bas, mais à laquelle s'opposait le Royaume-Uni il conviendrait de suivre la présentation adoptée dans la norme relative aux préparations pour nourrissons.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS
CONCERNANT LES ALIMENTS PREEMBALLES A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE 1/
(a l'étape 3)

1. OBJET

- 1.1 Faire en sorte que des informations adéquates soient fournies aux consommateurs sur la valeur nutritionnelle des aliments diététiques ou de régime présentés ou décrits comme étant utiles au contrôle ou à la réduction de l'apport calorique ou du poids corporel.
- 1.2 Faire en sorte que les acheteurs d'aliments diététiques ou de régime visant au contrôle ou à la réduction de l'apport calorique ne soient pas induits en erreur.
- 1.3 Etablir des critères appropriés pour les mentions d'étiquetage et les allégations relatives aux aliments "à valeur énergétique faible ou réduite".
- 1.4 Restreindre la présence sur l'étiquette de déclarations et exiger des descriptions exactes des aliments qui ne sont pas d'utilité diététique aux fins du contrôle ou de la réduction de l'apport calorique ou de poids corporel.

2. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux mentions d'étiquetage et aux allégations relatives aux aliments conçus pour être à valeur énergétique faible ou réduite et qui sont destinés au contrôle ou à la réduction de l'apport énergétique ou du poids corporel. Elle ne s'applique pas aux aliments qui sont par nature à faible valeur énergétique.

3. DEFINITIONS

- 3.1 On entend par "aliment à faible valeur énergétique" a) un produit transformé contenant au plus 40 calories ou [167/170] kilojoules par portion spécifiée, et dont la densité énergétique ne dépasse pas 40 kilocalories ou [167/170] kilojoules par 100 g; b) un fort édulcorant, ou c) un produit consistant en un mélange de fort édulcorant avec d'autres substances et qui, à poids égal, a un pouvoir édulcorant sensiblement supérieur à celui de la sucre.
- 3.2 On entend par "aliment à valeur énergétique réduite" un aliment contenant au maximum 66 2/3% de l'énergie qui serait normalement fournie par cet aliment si sa teneur énergétique (calorique) n'avait pas été réduite. [Un aliment "à valeur énergétique réduite" ne doit être équivalent du point de vue nutritionnel, sauf en ce qui concerne sa valeur énergétique, à la denrée qu'il remplace].
- [3.3 Insérer soit la définition de l'équivalence nutritionnelle, soit le texte suivant: Une infériorité du point de vue nutritionnel désigne toute réduction de la teneur en éléments nutritifs essentiels présents en quantité mesurable; elle n'englobe cependant pas la réduction de la valeur énergétique ou de la teneur en lipides. Aux fins de la présente norme, on entend par quantité mesurable d'un élément nutritif essentiel dans un aliment [2%] de l'apport journalier recommandé de protéines, d'une vitamine quelconque ou de sel minéral par 100 ml ou 100 g et, le cas échéant, pour une quantité spécifiée d'aliments proposée à la consommation ou encore, dans le cas d'aliments ne faisant pas habituellement l'objet d'une consommation directe, par portion moyenne ou habituelle, telle que décrite à la section 3.7 b).]
- 3.4 On entend par "ingrédient(s) non nutritif(s)" un ingrédient composé pour l'essentiel ou entièrement, de fibres alimentaires.
- 3.5 On entend par "édulcorant" une substance édulcorante qui, à poids égal, a un pouvoir édulcorant sensiblement supérieur à celui du saccharose.
- 3.6 On entend par "édulcorant(s) nutritif(s)" une substance édulcorante utilisée dans le métabolisme comme source d'énergie et qui fournit une quantité substantielle d'énergie normalement consommée.

4. ETIQUETAGE

- 4.1 Les aliments visés par la présente norme doivent être étiquetés conformément aux sections pertinentes de la "Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés". Les aliments qui sont par nature à faible valeur énergétique doivent également être étiquetés de manière conforme à la norme générale et, si possible, conformément aux

1/ Il n'est pas demandé d'observations sur cette version. Le texte révisé paraîtra comme Addendum à ALINORM 85/26 en temps utile.

dispositions spécifiques d'étiquetage applicables aux aliments à valeur énergétique faible spécifiquement préparés à des fins diététiques ou de régime.

[4.2 Les aliments visés par la présente norme doivent être autorisés à porter sur l'étiquette le terme "calorie" au lieu du mot "énergie".]

4.5 L'expression "aliment à faible valeur énergétique" peut être utilisée sur l'étiquette pour caractériser les produits conformes à la définition donnée de cette expression à la section 3, mais elle ne doit pas précéder le nom d'un produit qui est par nature à faible valeur énergétique, car cette mention impliquerait que l'aliment a été modifié pour réduire sa teneur énergétique par rapport à d'autres aliments du même type.

4.6 L'étiquette d'un aliment "à valeur énergétique réduite" doit comporter une déclaration comparant la teneur énergétique d'une portion déterminée de l'aliment et une portion équivalente de cet aliment dont la valeur énergétique n'aurait pas été réduite, ou de l'aliment qu'il remplace, contenant au minimum une fois et demie autant de Kcal.

4.7 L'expression "aliment à valeur énergétique réduite" peut être utilisée pour caractériser les produits conformes à la définition de cette expression à la section 3.

4.9 L'étiquette des aliments "à faible valeur énergétique" ou "à valeur énergétique réduite" doit indiquer la teneur en alcools polyhydriques, tels que mannitol, sorbitol, présents dans les aliments, en g par 100 g ou par 100 ml de l'aliment tel que vendu, ou par la quantité de l'aliment proposée pour la consommation.

5. Allégations

[5.1 a) Le consommateur peut interpréter les termes "exempt de sucre", "sans sucre" ou "aucun sucre" et "sans matière grasse" comme signifiant qu'il s'agit d'un produit à valeur énergétique faible ou notablement réduite. De ce fait, un aliment ne répondant pas à la définition de la section 3 ne peut faire l'objet de telle mention d'étiquetage sauf si ces termes, chaque fois qu'ils sont utilisés, sont immédiatement suivis d'une mention déclarant que le produit "n'est pas un aliment à valeur énergétique réduite" ou "n'est pas un aliment à faible valeur énergétique" ou "n'est pas un produit amaigrissant" ou "sert uniquement à prévenir les caries dentaires" ou toute autre mention indiquant que l'unique utilité particulière de l'aliment est de concourir à une fin déterminée, autre que le contrôle de l'apport énergétique ou d'une réduction du poids corporel.

L'alinéa a) de cette section ne vise pas les mentions objectives déclarant que l'aliment n'est pas édulcoré ou ne contient aucun édulcorant ajouté, 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 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 valeur énergétique faible ou réduite ou est une denrée susceptible de faire l'objet d'une allégation comparative d'utilité diététique uniquement si cet aliment est étiqueté comme étant de valeur énergétique faible ou réduite, ou porte une allégation comparative d'utilité diététique particulière.

5.2 Les alinéas 5.1a) et b) de cette section ne concernent pas:

- a) l'utilisation de termes expressément autorisés par une norme Codex applicable à un aliment donné;
- b) l'utilisation du mot "régime" qui montre clairement que l'aliment est uniquement proposé pour une ou plusieurs fins diététiques, autres que la régulation ou la diminution de l'apport calorique ou du poids corporel, par exemple "pour régimes hyposodés";
- c) l'utilisation de telles mentions pour un substitut de repas formulé, un repas hypocalorique ou un autre aliment présenté comme destiné à des fins diététiques ou de régime en tant que repas complet, en attendant la parution d'une norme Codex régissant l'emploi de telles mentions en liaison avec les aliments de ce genre.

6. Considérations générales

Il se peut qu'il ne soit pas technologiquement possible de fabriquer des aliments "à valeur énergétique réduite" conformément aux critères énoncés à la section 3, correspondant à tous les aliments qui constituent d'importantes sources d'énergie alimentaire et dans le cas desquels il serait utile, pour les personnes suivant un régime hypocalorique, de disposer d'un substitut à teneur énergétique réduite. En conséquence, le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime pourra établir (par voie de norme) d'autres critères acceptables pour un aliment donné "à teneur énergétique réduite" dans le cas où:

- a) il serait démontré qu'il n'est pas possible de réaliser une réduction énergétique plus poussée que celle dont l'approbation est sollicitée;
 - b) il serait démontré que l'emploi de l'aliment dans lequel la réduction énergétique a été réalisée entraînera une réduction énergétique sensible dans le régime et sera utile aux personnes qui suivent un régime amaigrissant.]
-

ALINORM 85/26
APPENDICE 2 A L'ANNEXE VIII

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA COMPOSITION DES SUBSTITUTS DE REPAS
VISANT AU CONTROLE OU A LA REDUCTION DU POIDS CORPOREL AINSI QUE
POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS LES CONCERNANT 1/

1. OBJET

Les présentes directives s'appliquent à la composition des substituts de repas visant à contrôler ou réduire l'ingestion énergétique afin d'obtenir une diminution du poids corporel, ainsi que pour les mentions d'étiquetage et les allégations les concernant.

2. DEFINITION

On entend par SRRA un aliment isolé qui, lorsqu'il est vendu prêt à la consommation ou devant être dilué, conformément aux instructions, dans de l'eau, du lait ou un mélange des deux, répond aux critères de composition des présentes directives et qui est présenté comme pouvant se substituer à un ou plusieurs repas, ou à l'entier régime alimentaire.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Energie

3.1.1 Une portion d'aliments prêts à la consommation doit contenir [250 kcal au moins (1 050 kJ)], et

3.1.2 Un substitut de repas vendu ou offert à la vente en tant que remplaçant de tous les repas d'un régime doit être accompagné d'instructions qui, lorsqu'elles sont suivies, permettent d'obtenir une ingestion énergétique quotidienne de [1 000 Kcal au moins ou de 4,2 MJ].

3.2 Protéines

3.2.1 20% au minimum, mais moins de 50% de l'énergie assimilable de cet aliment, doivent être fournis par le contenu protéique.

3.2.2 Les protéines présentes dans les aliments doivent posséder: (i) une valeur nutritionnelle équivalant à la caséine ou (ii) lorsque le coefficient d'efficacité d'une protéine n'atteint pas 100% de celui de la caséine, la teneur en protéines doit être augmentée de manière à compenser la faiblesse du coefficient d'efficacité. Aucun produit dont le coefficient d'efficacité protéique n'atteint pas 85% de celui de la caséine ne devrait être utilisé en tant que SRRA.

3.2.3 Des acides aminés essentiels peuvent être ajoutés aux SRRA pour en améliorer la valeur protéique. Seules les formes L des acides aminés doivent être utilisées dans les substituts de repas.

3.3 Lipides et linoléates

3.3.1 30% au maximum de l'énergie assimilable d'un aliment doit provenir des lipides et

3.3.2 3% au minimum de l'énergie assimilable de l'aliment doit provenir de l'acide linoléique, sous forme d'un glycéride.

3.4 Hydrates de carbone

Sauf dans le cas des SRRA destinés à être consommés sous forme liquide, 30% au maximum des hydrates de carbone assimilables de l'aliment doivent être sous forme de sucres (mono-, di- et/ou oligosaccharides, jusqu'à quatre unités) et d'alcools de sucre.

3.5 Vitamines et sels minéraux

Une portion de SRRA doit contenir les quantités minimales de vitamines et de sels minéraux mentionnés au Tableau 1.

3.6 Ingrédients

3.6.1 Ingrédients essentiels

1/ Il n'est pas demandé d'observations sur cette version. Le texte révisé paraîtra comme Addendum à ALINORM 85/26 en temps utile.

3.6.1.1 Les SRRA seront préparés avec des protéines d'origine animale et/ou végétale, dont il aura été prouvé qu'elles conviennent à la consommation humaine, ainsi qu'avec tous autres ingrédients convenables nécessaires pour obtenir la composition essentielle visée aux sections 3.1 à 3.5.

3.6.2 Ingrédients non essentiels

Paragraphe à rédiger

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Paragraphe à rédiger

5. CONDITIONNEMENT

5.1 Les SRRA doivent être conditionnés dans des récipients qui en protégeront les qualités d'hygiène et autres. Les produits liquides doivent être traités thermiquement et emballés dans des récipients hermétiquement clos de manière à en garantir la stérilité; de l'azote et de l'anhydride carbonique peuvent être utilisés comme milieux de conditionnement.

5.2 Les récipients ainsi que les matériaux d'emballage peuvent être fabriqués exclusivement au moyen de substances sûres et appropriées pour ce type d'utilisation. Les normes qui auraient été établies par la Commission du Codex Alimentarius pour de telles substances utilisées comme matériaux d'emballage sont applicables.

6. REPLISSAGE DU RECIPIENT

Dans le cas des produits présentés comme étant prêts à la consommation, le remplissage du récipient doit répondre aux critères ci-après:

(a) pas moins de 80% v/v pour des produits pesant moins de 150 g (5 oz);

(b) pas moins de 85% v/v pour des produits pesant entre 150 et 250 g (5-8 oz), et

(c) pas moins de 90% v/v pour des produits pesant plus de 250 g (8 oz) de la capacité en eau du récipient. On entend par capacité en eau du récipient le volume d'eau distillée à 20° C que le récipient clos peut contenir, lorsqu'il est complètement rempli.

7. ETIQUETAGE

7.1 Les SRRA doivent satisfaire aux sections pertinentes des documents suivants:

7.1.1 Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969).

7.1.2 Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés et

7.1.3 Avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés à valeur énergétique faible ou réduite.

7.1.4 Les aliments visés par la présente norme doivent être autorisés à porter le terme "calories" à la place du terme "énergie" sur l'étiquette.

7.1.5 Dans le cas des SRRA contenant un ingrédient non nutritif, la présence d'un tel ingrédient doit être mentionnée sur l'étiquette, ainsi que son pourcentage en poids.

7.1.6 Dans le cas des SRRA contenant un ou des édulcorants non nutritifs, il faut indiquer sur l'étiquette la présence d'un ou des édulcorants non nutritifs; toutefois il n'est pas nécessaire d'indiquer le pourcentage en poids du ou des édulcorants non nutritifs. Dans le cas où un ou des édulcorants nutritifs ainsi qu'un ou des édulcorants non nutritifs sont ajoutés à un SRRA, il faut indiquer sur l'étiquette la présence de ces deux types d'édulcorants, par exemple; sucré avec des édulcorants nutritifs et des édulcorants non nutritifs.

7.2 Nom de l'aliment

7.2.1 Le nom du produit doit être "substitut de repas pour régime amaigrissant" servant à contrôler ou à réduire l'ingestion énergétique dans le but d'obtenir une diminution du poids corporel, et

7.2.2 Un nom commun ou usuel doit être utilisé, ou une appellation descriptive appropriée correspondant à la vérité et n'induisant pas en erreur.

7.3 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur poids.

7.4 Déclaration de la valeur nutritive

Les informations de caractère nutritionnel ci-après doivent figurer sur l'étiquette par 100 g. ou 100 ml d'aliment tel que vendu et le cas échéant par quantité déterminée d'aliment proposée pour la consommation (par ration):

- (a) La quantité d'énergie en kilocalories (Kcal), calories ou kilojoules (KJ)
- (b) La quantité de protéines, d'hydrates de carbone et de lipides, exprimée en grammes.
- (c) La quantité de vitamines et de sels minéraux, exprimée en unités internationales mcg, mg, g.
- (d) La composition en acides gras, le cholestérol et/ou le sodium peuvent également être déclarés en mg ou en g, selon le cas.

Dans le cas d'aliments généralement mélangés à d'autres ingrédients avant d'être consommés, et/ou des instructions relatives à ce mélange sont fournies, on peut, dans une autre colonne, fournir, au moyen de chiffres, la liste des éléments nutritifs présents dans le mélange d'aliments obtenu.

7.5 Instructions

On mentionnera sur l'étiquette des instructions pour la préparation et l'utilisation avant et après l'ouverture du récipient, de manière à garantir la stabilité du produit pendant sa conservation à la température ambiante.

7.6 Datage

Les étiquettes internes et externes doivent, le cas échéant, comporter la date de péremption, indiquée à l'aide des mots "à utiliser avant", la date indiquée étant celle à laquelle tous les éléments nutritifs mentionnés sur l'étiquette répondront aux indications données, et la qualité du produit sera garantie.

7.7 Contenu net

Le contenu net d'un SRRA doit être déclaré en volume si le produit est sous forme liquide, ou en poids si le produit est présenté sous forme solide ou en poudre. La déclaration du poids ou du volume doit être faite conformément au système métrique ou du système de mesure en vigueur dans le pays où le produit est vendu, ou aux deux systèmes.

7.8 Références utiles

L'emballage pourra contenir des informations de caractère scientifique, des conseils relatifs au régime alimentaire et des renseignements sur la façon de se procurer le produit.

7.9 Identification du lot

Le récipient ou l'étiquette doit porter une indication en code permettant d'identifier l'usine de production et le lot.

7.10 Nom et adresse

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

7.11 Pays d'origine

Le pays d'origine de l'aliment doit être déclaré si son omission risque de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur. Lorsque l'aliment est soumis à un traitement ultérieur qui en modifie la nature dans un second pays, le pays dans lequel ce traitement a lieu doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

TABLEAU 1

CRITERES NUTRITIONNELS CONCERNANT LES SUBSTITUTS DE REPAS POUR REGIMES AMAIGRISSANTS

Eléments nutritifs	Proposition de la Rép. féd. d'Allemagne 1/			Proposition des Etats-Unis 2/
	Minimum	Maximum	Par 1 000 Kcal	Par 1 000 Kcal
Protéine (g)	25/repas	(50/jour)		65 (ou 45) ^{3/}
Carbohydrates	20/repas (45 g lactose)	(90/jour)		
Matières grasses (g) % de calories				30
Acides gras essentiels % de calories	3,0/repas	(7,0/jour)		3,0
<u>Vitamines</u>				
Vitamine A (UI)	1 000	2 997	2 497	5 000
Vitamine D (UI)	30	100	80	400 (facultatif)
Vitamine E (UI)	6	18	20	30
Vitamine C (mg)	25	75	62	60
Thiamine (mg)	0,5	1,6	1,3	1,5
Riboflavine (mg)	0,7	2,0	1,7	1,7
Niacine (mg)	-	-	-	20,0
Vitamine B-6 (mg)	0,6	1,8	1,5	2,0
Vitamine B-12 (µg)	-	-	-	6,0
Acide folique (mg)	-	-	-	0,4
Biotine	-	-	-	0,3
Acide d-panthothénique (mg)	-	-	-	10,0
<u>Sels minéraux</u>				
Calcium (g)	0,3	0,8	-	1,0
Phosphore (g)	0,0	0,9	0,9	1,0
Fer (mg)	6,0	18,0	15,0	18,0
Iodine (µg)				150
Magnésium (mg)				400
Cuivre (mg)				2,0
Zinc (mg)				15,0
Potassium (gm)				1,2
Manganèse (mg)				2,0
Sodium (g)				1,0

NOTES:

- 1/ La proposition de l'Allemagne recommande une ingestion de 400 Kcal (1 675 kJ) par repas et un maximum de 1 200 Kcal (5 025 kJ) par jour.
- 2/ La proposition des Etats-Unis recommande une ingestion de 250 Kcal (1 050 kJ) par repas et une ingestion maximale de 1 000 Kcal (4 200 kJ) par jour. Les quantités d'éléments nutritifs par 1 000 Kcal de substitut de repas pour régime amaigrissant (SRRA) proposées par les Etats-Unis se situent à des niveaux tels qu'on peut être raisonnablement sûr que la consommation de 1 000 Kcal de SRRA ne résultera pas en une ingestion excessive d'éléments nutritifs, compte tenu des quantités cumulatives provenant d'autres sources.
- 3/ Les critères concernant les protéines sont 45 g si le coefficient d'efficacité protéique est égal ou supérieur à celui de la caséine, et 65 g si le coefficient d'efficacité protéique est inférieur à celui de la caséine.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE
ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS [MEDICINAUX] 1/

TITRE

1. Il a été proposé de remplacer l'expression "aliments médicinaux" par celle de "préparations diététiques ou de régime à usage entérique (special enteral dietary formula)". Le Groupe n'est parvenu à aucune conclusion sur ce point.

NORME OU DIRECTIVES ?

2. Le Groupe a également débattu de la question de savoir si ce document devrait se présenter sous forme de directives ou de norme. Les membres ont tendu à se prononcer en faveur de directives, sans toutefois parvenir à une conclusion.

OBJET

3. Il a été décidé de supprimer "commercialisés à l'échelle mondiale" au paragraphe 1.1.

4. Le Groupe a noté que l'expression "ont les effets voulus" implique que les aliments ont une valeur thérapeutique, notion habituellement réservée aux médicaments. Il a été proposé de remanier le libellé du paragraphe 1.1 comme suit:

"Garantir que les aliments [médicinaux] ne présentent aucun danger quand ils sont utilisés de manière appropriée, qu'ils conviennent à l'usage auquel ils sont destinés et ...

"Garantir que les aliments [médicinaux] sont sans danger et conviennent à l'usage auquel ils sont destinés ..."

CHAMP D'APPLICATION

5. Les délégations sont convenues que les dispositions relatives au champ d'application demandent à être clarifiées et abrégées. On a, entre autres, souligné à ce propos qu'il y avait lieu de consolider les définitions en une section 3, que l'on pourrait envisager de supprimer de la définition les aliments médicinaux complets du point de vue nutritionnel, même s'ils sont utilisés dans les régimes comportant une alimentation par sonde et le fait que les directives devraient porter sur les aliments plutôt que les maladies et affections visées.

DEFINITION

6. Le Groupe a convenu que la définition des aliments médicinaux était au coeur des directives. Il a convenu en outre que les aliments médicinaux constituaient une catégorie particulière d'aliments diététiques ou de régime.

7. Il a été noté que la définition contenait des déclarations de principes qui devraient être transférées à la section 4.

8. Plusieurs délégations ont proposé des définitions des aliments médicinaux et une liste des facteurs à prendre en considération dans le cadre d'une définition. Il a ainsi été proposé que les aliments médicinaux soient définis comme étant des aliments diététiques ou de régime qui ne peuvent être utilisés que sous surveillance médicale, qui ne sont pas habituellement mis en vente dans les circuits commerciaux normaux; qui requièrent un étiquetage spécial, portant sur les indications et contre-indications de leur emploi, cet étiquetage comportant des mentions qui vont au-delà de celles prévues dans l'avant-projet de Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés.

9. Il a été noté qu'un aliment pris sous surveillance médicale ne devient pas de ce fait un aliment médicinal. La définition doit par conséquent énoncer clairement les différences entre ces produits et les autres aliments diététiques ou de régime.

10. La délégation de la CEE a soumis la proposition de définition suivante, qui tenait compte des propositions faites par un certain nombre d'autres délégations et avait recueilli l'adhésion de plusieurs d'entre elles: les aliments [médicinaux] sont une catégorie d'aliments diététiques ou de régime conçus pour un usage entérique, soit exclusif, soit à titre d'appoint lorsqu'une alimentation orale normale est impossible, insuffisante, ou contre-indiquée, ainsi que pour assurer la réalimentation

1/ Les gouvernements ne sont pas invités à faire d'observations sur cette version.
Le texte révisé paraîtra en additif à ALINORM 85/26 en temps utile.

en cas de malnutrition. Les aliments [médicinaux] ne doivent être utilisés que sous surveillance médicale, dans le cadre d'un régime approprié destiné à remédier à une maladie ou affection précise ou à un état lié à une maladie ou affection.

11. Le Président a ensuite demandé à toutes les délégations de bien vouloir formuler les observations écrites sur l'objet, le champ d'application, les définitions, les principes et l'étiquetage des aliments [médicinaux] en tenant compte des débats. Il serait également bon que les délégations fournissent au Secrétariat des exemples d'aliments utilisés dans leur pays qui sont considérés comme des aliments médicaux et lui signalent les problèmes particuliers posés par leur emploi qui exigent un contrôle spécial.

PROJETS D'AMENDEMENTS A CERTAINES DISPOSITIONS DES NORMES CODEX
POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS
ET ENFANTS EN BAS AGE
(à l'étape 5) 1/

A. AGENTS LEVURANTS

Norme visée: Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981). Il est suggéré d'inclure les dispositions suivantes à la section 5:

- | | | |
|-------|-------------------------|------------------------|
| "5.6 | <u>Agents levurants</u> | |
| 5.6.1 | Carbonate d'ammonium | } Limités par les BPF" |
| 5.6.2 | Bi-carbonate d'ammonium | |

B. DEFINITION DU TERME "CHILDREN" ("ENFANTS EN BAS AGE")

Normes visées: Normes Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 73-1981) et pour les aliments traités à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981). Amender comme suit les sections 2.3 et 3.3 des normes précitées:

"2.3 - 3.3

Le terme anglais "young children" ("enfants en bas âge") désigne les enfants de 12 mois à 3 ans." (Amendement souligné dans la version anglaise).

C. GOMME GUAR

Norme visée: Norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance (CODEX STAN 73-1981). Il est proposé d'inclure la disposition suivante à la section 4:

"4.1.2	<u>Concentration maximale dans 100 g de produit préparé, prêt à la consommation.</u>
Gomme Guar	0,2 g"

D. PROPORTION MAXIMALE POUR LA VITAMINE D

Norme visée: Norme Codex pour préparations pour nourrissons (CODEX STAN 72-1981). Il est proposé d'amender comme suit la section 4.1.2(a).

	<u>"Proportion par 100 calories assimilables</u>		<u>Proportion par 100 kilojoules assimilables</u>	
	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
Vitamine D	40 U.I.	120 U.I.	10 U.I.	30 U.I.

1/ Il est proposé de recommander à la Commission, à sa seizième session, d'omettre les étapes 6 et 7 et d'adopter les amendements aux étapes 5 et 8.

QUESTIONS TOUCHANT AUX LISTES CONSULTATIVES DE COMPOSES VITAMINIQUES ET
DE SELS MINERAUX UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS
ET ENFANTS EN BAS AGE

A. Les listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge approuvés par la Commission du Codex Alimentarius figurent dans le Volume IX.

**B. CRITERES POUR L'AMENDEMENT DE LA LISTE CONSULTATIVE DE SELS MINERAUX UTILISABLES
DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE**

- 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/^{ou} 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;
 - d) les facteurs de pureté pour le sel minéral sont fixés dans une spécification reconnue à l'échelle internationale.
- ii) Les 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.

**C. LISTE DE SELS MINERAUX PROPOSES POUR INCLUSION DANS LA LISTE CONSULTATIVE DE SELS
MINERAUX UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE**

Les substances ci-après ont été proposées pour inclusion dans la Liste consultative de sels minéraux utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Elles n'ont pas été ajoutées à la liste, les données exigées conformément aux critères énoncés ci-dessus étant insuffisantes:

Source de	Sels	Emploi dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
Calcium (Ca)	Glucuronate de calcium Malate de calcium Tartrate de calcium	Préparations pour nourrissons, aliments traités à base de céréales
Magnesium (Mg)	Acetate de magnesium Gluconate de magnesium	
Fer (Fe)	Ascorbate ferreux Glucuronate ferreux Glycérophosphate ferreux 1/ Phosphate ferreux Saccharate ferreux Lactate ferrique 2/ Tartrate ferrique	
Cuivre (Cu)	Acetate cuprique Complexe cuivre/Lysine	Produits cuits au four, supplémentation protéique
Iode (I)	Iodostéarate de calcium Iodure de sodium 1/ Iodure de potassium	Produits à base de lait, de remplacement du lait et produits à base d'hydrolysats protéiques

(Cont.)

1/ Utilisé dans les études de l'alimentation des animaux.

2/ Interdit dans les préparations, les céréales ou les aliments de l'enfance en poudre.

Source de	Sels	Emploi dans les aliment pour nourrissons et enfants en bas âge
Zinc (Zn)	Lactate de zinc Gluconate de zinc	
manganèse (Mn)	Lactate de manganèse Gluconate de manganèse	
Sodium (Na)	Glucuronate de sodium Glycérophosphate de sodium Malate de sodium	
Potassium (K)	Ascorbate de potassium Glucuronate de potassium Malate de potassium	
Chlorure (Cl)	Chlorure de zinc 1/	

D. CRITERES POUR L'AMENDEMENT DE LA LISTE CONSULTATIVE DE COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

- 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.
 - d) les facteurs de pureté pour le composé vitaminique sont fixés dans une spécification reconnue à l'échelle internationale.
- ii) Des composés vitaminiques 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.

E. LISTE DES COMPOSES VITAMINIQUES PROPOSEE POUR INCLUSION DANS LA LISTE CONSULTATIVE DES COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

Les substances ci-après ont été proposées pour inclusion dans la Liste consultative de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Elles n'ont pas été ajoutées à la liste, les données exigées conformément aux critères énoncés ci-dessus étant insuffisantes:

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

1/ Utilisé dans les études de l'alimentation des animaux.

RAPPORT DE LA REUNION DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC III
SUR LES METHODES D'ANALYSE POUR LES ALIMENTS
DESTINEES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE

Le Groupe de travail s'est réuni les 28 et 29 février 1985 à Bonn-Bad Godesberg à l'occasion de la quatorzième session du CCFSDU sous la présidence du Prof. D.W. Kronert (République fédérale d'Allemagne) et avec le concours de M. J.R. Cooke (Royaume-Uni) comme rapporteur. La liste des participants fait l'objet de l'Appendice I à la présente annexe.

ECHANTILLONNAGE

1. Le Groupe de travail a noté les Principes généraux pour l'élaboration ou le choix de procédures d'échantillonnage Codex élaborées par le CCMAS et figurant en Annexe IV à ALINORM 83/23. Il a estimé que les plans d'échantillonnage n'étaient pas nécessaires pour les défauts des produits et que ceux concernant le contenu net ne relevaient pas particulièrement du Comité mais constituaient un problème général intéressant toutes les denrées alimentaires préemballées. Toutefois, l'élaboration de plans d'échantillonnage permettant d'évaluer la conformité aux critères de composition entre dans le cadre des travaux du Comité. Il faudra, à la prochaine réunion, décider comment procéder à l'échantillonnage d'un lot et comment se prononcer sur la conformité des résultats de l'analyse avec la spécification. Le Groupe de travail a estimé que la question des plans spécifiques d'échantillonnage visant à évaluer les propriétés microbiologiques intéressant la santé devrait être laissée au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Les normes actuelles ne comportant pas de dispositions sur les résidus de pesticides ou autres contaminants, le Groupe a décidé qu'il serait peu indiqué d'examiner la question des plans d'échantillonnage et des critères d'acceptation pour les contaminants de l'environnement ou autres contaminants. Le Comité pourrait cependant vouloir envisager l'élaboration de dispositions sur les contaminants, notamment dans le cas des aliments diversifiés de l'enfance en conserve.
2. Le Groupe de travail a noté la nouvelle interprétation de la classification des méthodes d'analyse Codex, élaborée par le CCMAS, qui figure à l'Annexe II de ALINORM 85/23. Ces renseignements sont utilisés pour classer les méthodes actuelles d'analyse; la classification n'a toutefois pas laissé de poser des problèmes.
3. Le Groupe de travail a également noté que le CCMAS a confirmé les méthodes de détermination des cendres, de perte à la dessiccation et des fibres brutes dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
4. Le Groupe de travail a ensuite examiné le tableau des méthodes d'analyse citées dans les normes Codex pour les aliments diététiques et de régime (CX/FS DU 85/7, Add.I) et la question des méthodes qui restent à élaborer. Les méthodes existantes ou jugées nécessaires ont été réparties en cinq groupes (voir Appendice II), celles d'ores et déjà jugées satisfaisantes se voyant attribuer un classement. Nombre de méthodes figurant dans les normes sont désormais considérées comme loin d'être satisfaisantes et elles sont soit remplacées par les nouvelles méthodes proposées, soit appelées à être modifiées ou remplacées à une date ultérieure. Quelques méthodes restent à élaborer. Les méthodes d'analyse figurant dans les normes actuelles et actuellement classées dans les groupes 2 et 3 ne devraient pas être soumises pour acceptation en tant que partie intégrante de la norme, car elles ne sont pas considérées comme pleinement satisfaisantes. En l'absence de méthodes plus satisfaisantes, elles devraient cependant continuer à figurer dans les normes Codex pertinentes. Deux méthodes sont maintenant indiquées pour la détermination des fibres brutes, détermination qui est nécessaire pour calculer la valeur énergétique. Le Groupe de travail a estimé que le Comité devrait se demander si c'est toujours là une solution satisfaisante de rechange à la détermination des fibres alimentaires.
5. Le Groupe de travail a pris note des Directives révisées pour les méthodes d'analyse de l'étiquetage nutritionnel préparées par la délégation canadienne. Il a noté que dans nombre de cas, ces méthodes étaient identiques à celles proposées par le Comité. Il conviendrait d'examiner les différences qui peuvent exister à cet égard.
6. Le Groupe de travail a recommandé la création d'un Groupe de travail qui poursuivrait les travaux dans l'intervalle entre les sessions. Il a été convenu que le Secrétaire, le Président et le représentant de l'AOAC prendraient contact avec le Secrétaire de la réunion interinstitutions (voir ALINORM 85/23) et lui demanderaient son concours pour recueillir les renseignements qui permettraient de mener à bien les travaux le cas échéant.

LISTE DES PARTICIPANTS

W. Kronert	République fédérale d'Allemagne
H. Guelard	France
Cr. C.J. Olling	Pays-Bas
J.R. Cooke	Royaume-Uni (rapporteur)
R.M. Tomarelli	Etats-Unis d'Amérique
M. Tuinstra-Lauwaars	AOAC
E. Rabe	ICC
L.G. Ladomery	FAO

EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE CITEES DANS LES NORMES CODEX ELABOREES PAR LE CCFSU

1. Méthodes citées dans les normes confirmées et classées par le Groupe de travail

METHODES	NORME	METHODE ACTUELLE	METHODE PROPOSEE	CLASSIFICATION
1.1 Teneur en silice (5.8)	CODEX STAN 53-1981	AOAC, XI, 1970, 35.049	Sans changement	III ⁽¹⁾
1.2 Teneur en iode (5.9)	CODEX STAN 53-1981	AOAC, XI, 1970, 33.056-33.058	AOAC, XIII, 1980, 33.147-33.150 Même méthode, référence révisée	III ^{(2) (1)}
1.3 (a) Matière grasse dans les aliments pour nourrissons (2.2) contenant l'amidon, de la viande ou des produits végétaux	CODEX STAN 72/74-1981	CAC/RM-55-1976 (Vol. XI) Extraction à la n-hexane	Sans changement	I
1.4 (b) Matière grasse dans les aliments pour nourrissons ne contenant pas d'amidon, de viande ou de produits végétaux	"	B-2 du Code de principes pour le lait et les produits laitiers, CAC/RM 1-1973	Sans changement	I
1.5 Cendre (4)	"	AOAC, XIII, 1980, 7.009	Sans changement	I
1.6 Protéines brutes (6)	"	Selon la méthode Kjeldahl pour déterminer la teneur totale en azote. Pour le texte, voir Vol. IX	Sans changement	II ⁽³⁾
1.7 Perte à la dessiccation (8)	"	AOAC, XIII, 1980, 7.003 Eau dessiccation sous vide à 95-100°C	Sans changement	I
1.8 Vitamines C (13) (Acide L-ascorbique)	"	AOAC, XI, 1970, 2,6 Dichloroindophenol, 39.051-ou 39.055 ou 39.056 39.062 (Microfluorométrie)	AOAC, XIII, 1980, 43.056-43.060 43.061-43.067, même méthode, références révisées	II
1.9 Thiamine (14) (Vitamine B ₁)	"	AOAC, XI, 1970, 39.024-39.030 (méthode par fluorométrie)	AOAC, XIII, 1980, 43.024-43.030 (méthode par fluorométrie)	II

1.10	Riboflavine (15) (Vitamine B ₂)	CODEX STAN 72/74-1981	AOAC, XI, 1970, 39.039- 39.042 (méthode de fluo- rométrie)	AOAC, XIII, 1980, 43.039- 43.042 (méthode de fluo- rométrie)	II
1.11	(a) Nicotinamide pour produits lactés (16.2)	"	AOAC, XI, 1970, 39.101- 39.109 Méthodes par ti- trimétrie/opacimétrie	AOAC, XIII, 1980, 43.150- 43.158 Méthodes par titri- métrie/opacimétrie	(4) II
1.12	(b) Nicotinamide pour produits non lactés (16.2)	"	AOAC, XI, 1970, 39.044- 39.046	AOAC, XIII, 1980, 43.044- 43.046 Méthode par colori- métrie	II
1.13	Vitamine B ₆ (17)	"	AOAC, XI, 1970, 39.142- 39.147	AOAC, XIII, 1980, 43.188- 43.193	II
1.14	Acide folique (18)	"	AOAC, XI, 1970, 39.093- 39.097 Méthode par ti- trimétrie	AOAC, XIII, 1980, 43.142- 43.146 Méthode par titri- métrie	
1.15	(a) Acide pantothénique pour aliments enrichis (19.1)	"	AOAC, XI, 1970, 39.110- 39.118 Méthodes par titri- métrie et opacimétrie	AOAC, XIII, 1980, 43.159- 43.167 Méthodes par ti- trimétrie et opacimétrie	(4) II
1.16	Vitamine B ₁₂ (20)	"	AOAC, XI, 1970, 39.085- 39.092 Méthodes par ti- trimétrie et opacimétrie	AOAC, XIII, 1980, 43.134- 43.141 Mêmes méthodes	(4) II
1.17	Chlorure (25)	"	Méthode générale Codex, ⁽⁵⁾ Annexe IV, ALINORM 76/23	Sans changement	II
1.18	Capacité en eau des récipients (31)	"	CAC/RM 46-1972. CA Vol. II	Sans changement	I

EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE CITEES DANS LES NORMES CODEX ELABOREES PAR LE CCFSU

2. Méthodes figurant dans les normes mais qui devront être remplacées par les nouvelles méthodes proposées

METHODE	NORME	METHODE ACTUELLE	METHODE PROPOSEE	CLASSIFI- CATION
2.1 Teneur en azote (7.1)	CODEX STAN 118-1981		A radio immunoassay for α - and β -gliadins Clinical Science (1983) 64, 655-659	
2.2 Calcium (26)	CODEX STAN 72/74-1981	AOAC, XII 1970, 14.014	IDF 119/1984:ISO DIS 80740 ⁽⁷⁾	II
2.3 Sodium and Potassium (24)	"	Méthode par photométrie de flamme utilisée aux Etats-Unis	IDF 119/1984; ISO DIS 80740 ⁽⁷⁾	II

EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE CITEES DANS LES NORMES CODEX ELABOREES PAR LE CCFSDU

4. Méthodes proposées (informations supplémentaires nécessaires)

METHODE	NORME	METHODE ACTUELLE	METHODE PROPOSEE	CLASSIFICATION
4.1 Teneur en choline (5.7) <u>3/ 5/</u>	CODEX STAN 53-1981	A mettre au point	Saucerman et al. JAOAC <u>67</u> (1984), pages 982-985	-
4.2 Teneur en linoléate (3) voir par. 90 de ALINORM 72/74-1981 76/23	CODEX STAN	A mettre au point	Méthodes standard ⁽⁸⁾ pour l'analyse des graisses et des huiles de l'UICPA No. 2.209 en liaison avec 2.312	-
4.3 Fibre brute (5) voir par. 88 de ALINORM 76/23	"	A mettre au point	ISO 5498 ISO 6541	I
4.4 Choline (10)	"	A mettre au point	Voir sous 4.1	-

- (1) Rien ne prouve la pertinence pour le Codex.
- (2) Additif facultatif qui doit être conforme à la législation nationale.
- (3) Les coefficients de calcul sont classés: I.
- (4) De plus amples renseignements sont requis lorsque les deux méthodes sont équivalentes.
- (5) Le secrétariat de la FAO est prié de publier la méthode.
- (6) Les méthodes figurant dans la norme ne devraient pas être soumises à la procédure d'acceptation des normes.
- (7) Valable uniquement pour les préparations pour nourrissons; des méthodes devront être mises au point pour les autres.
- (8) A publier.

EXAMEN DES METHODES D'ANALYSE CITEES DANS LES NORMES CODEX ELABOREES PAR LE CCFSDU

3. Méthodes figurant dans les normes mais qui devront être modifiées ou remplacées par des méthodes à élaborer

METHODE	NORME	METHODE ACTUELLE (6)	METHODE PROPOSEE
3.1 Teneur en sodium (5.1)	CODEX STAN 53-1981	Méthode par photométrie de flamme utilisée aux Etats-Unis	Sera encore examinée par le CCFSDU à sa 14ème session
3.2 Teneur en potassium (5.2) 2/	CODEX STAN 53-1981	Méthode par photométrie de flamme utilisée aux Etats-Unis	Sera encore examinée par le CCFSDU à sa 14ème session
3.3 Teneur en calcium (5.3)	CODEX STAN 53-1981	AOAC, XI, 1970, 2.097-2.102 Absorption atomique par spectrophotométrie	AOAC, XIII, 1980, 2.109-2.113 (AAS) Référence révisée
3.4 Teneur en magnésium (5.4) 3/	CODEX STAN 53-1981	AOAC, XI, 1970, 2.097-2.102 Absorption atomique par spectrophotométrie	AOAC, XIII, 1980, 2.109-2.113 (AAS) Référence révisée
3.5 Teneur en ammonium (5.5)	CODEX STAN 53-1981	AOAC, XI, 1970, 2.057 "Ammoniacal Nitrogen"	AOAC, XIII, 1980, 2.065. Même méthode, référence révisée
3.6 Teneur en phosphore (5.6) 3/4/	CODEX STAN 53-1981	AOAC, XI, 1970, 8.025-8.028	AOAC, XIII, 1980, 8.031-8.033 Même méthode, référence révisée
3.7 Coefficient d'efficacité protéique (CEP) (7)	CODEX STAN 72/74-1981	AOAC, XII, 1975, 43.183-43.187	AOAC, XIII, 1980, 43.212-43.216 Même méthode, référence révisée
3.8 Vitamine A (11)	"	AOAC, XI, 1970, 39.001-39.007 39.008-39.013, 39.014-39.017	AOAC, XIII, 1980, 43.001-43.007 43.008-43.013, 43.014-43.017 références révisées
3.9 Vitamine D (12)	"	AOAC, XI, 1970, 39.149-39.162	AOAC, XIII, 1980, 43.195-43.208 référence révisée
3.10 Acide pantothénique pour aliments non enrichis	"	USDA Handbook 97 ou "The Analyst 89, 1, 1964	--
3.11 Vitamine E (19.2)	"	AOAC, Journal of the AOAC, 54, 485-490, 1971	AOAC, XIII, 1980, 43.087-43.105
3.12 Phosphore (27)	"	AOAC, XI, 1970, 22.044-22.046 Méthode par gravimétrie du molybdate de quinoléine	AOAC, XIII, 1980, 22.046-22.048 Même méthode
3.13 Cuivre, Manganèse, Zinc, Magnésium (28)	"	AOAC, XI, 1970, 2.097-2.102 Spectrophotométrie par absorption atomique	AOAC, XIII, 1980, 2.109-2.113
3.14 Fer (29)	"	AOAC, XI, 1970, 14.011-14.013	AOAC, XIII, 1980, 14.011-14.013

DIRECTIVES POUR LA PREPARATION D'ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AUX
NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS-AGE
(à l'étape 3) 1/

1. OBJET

Fournir des directives concernant les aspects nutritionnels et techniques de la mise au point d'aliments d'appoint destinés aux nourrisson dès l'âge de 4 à 6 mois et aux enfants en bas-âge; elles concernent notamment:

- la formulation d'aliments d'appoint, en fonction des besoins nutritionnels des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas-âge;
- les techniques de transformation;
- le mode d'emploi;
- l'hygiène, le conditionnement et l'étiquetage.

2. CHAMP D'APPLICATION

2.1 Les dispositions des présentes directives sont applicables aux aliments d'appoint définis à la section 3.1 ci-après.

2.2 Les aliments visés par la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales (CODEX STAN 74-1981) et par la Norme pour les [aliments] de suite destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (Annexe IX) devraient en premier lieu répondre à ces normes. Toutefois, des spécifications additionnelles peuvent être recommandées, conformément aux dispositions pertinentes des présentes directives.

3. DEFINITION

3.1 On entend par "Aliment d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas-âge" un aliment destiné à être administré aux nourrissons à partir du début de la période de sevrage, dès l'âge de [4 à 6 mois], en tant que supplément du lait maternel ou des substituts du lait maternel et d'autres aliments disponibles dans le pays où le produit est vendu. [Les produits doivent fournir les éléments nutritifs qui font défaut dans les principaux aliments de base].

3.2 Le terme "nourrissons" désigne les enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

3.3 Le terme "enfants en bas-âge" désigne les enfants de l'âge de 1 à 3 ans.

4. MATIERES PREMIERES UTILISEES DANS LES ALIMENTS D'APPOINT

4.1

4.1.1 Céréales

4.1.1.1 Toutes les céréales moulues utilisées à des fins alimentaires peuvent être employées pour la formulation d'aliments d'appoint.

4.1.1.2 Les céréales telles que l'avoine, l'orge, le sorgho, le mil et le teff qui, après une simple mouture donnent de la farine à haute teneur en fibres brutes qui ne conviennent pas à l'alimentation des nourrissons, devraient subir un traitement visant à diminuer leur teneur en fibres.

4.1.1.3 Outre les glucides (essentiellement de l'amidon), les céréales contiennent des protéines en quantités non négligeables (8-12%). La composition en acides aminés essentiels du riz est satisfaisante, tandis que celle d'autres céréales manque en général de lysine.

4.1.2 Graines de légumineuses

4.1.2.1 Les graines de légumineuses, notamment les espèces suivantes: pois-chiches, lentilles, pois, pois à vache, haricots velus, pois cajan et haricots après traitement approprié se sont révélées propres à l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge.

4.1.2.2 Les graines de légumineuses constituent de bonnes sources de protéines (20-24%), à haute teneur en lysine. Elles manquent cependant de méthionine. Selon la nature des autres ingrédients présents dans la formulation, l'addition de L-méthionine peut être souhaitable pour améliorer la qualité protéique du produit.

4.1.2.3 Les facteurs anti-nutritionnels présents dans les légumineuses alimentaires sont essentiellement les lectines (haemagglutinine) ainsi que les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine. Si les lectines peuvent être détruites par la chaleur (lors de la cuisson ou de la torréfaction) l'activité inhibitrice de la

1/ Sous réserve de l'approbation de la Commission à sa 15ème session.

trypsine peut être diminuée à des températures plus élevées (cuisson à la vapeur) ou par une cuisson ordinaire prolongée.

4.1.2.4 Les fèves de l'espèce *Vicia fava*, qui possèdent d'excellentes qualités nutritionnelles et constituent une culture de haut rendement ne doivent pas être utilisées dans la formulation d'aliments d'appoint en raison des risques de favisme. Les traitements thermiques (cuisson, cuisson à la vapeur ou torréfaction) ne parviennent pas à rendre inactifs les principes toxiques que sont la vicine et la co-vicine.

4.1.3 Graines oléagineuses et produits protéiques à base de graines oléagineuses

4.1.3.1 Les farines de graines oléagineuses, les concentrés protéiques et les isolats protéiques que l'on sait appropriés à l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas-âge comprennent:

Soja:	farine (partiellement ou non dégraissée) concentrés, isolat
Arachides:	farine dégraissée et isolat
Sésame:	farine intégrale et dégraissée
Graines de coton:	farine dégraissée
Graines de tournesol:	farine dégraissée

4.1.3.2 Les farines et les produits protéiques à base de graines oléagineuses constituent une source abondante de protéines (de 50 pour cent pour les farines à 95 pour cent pour les isolats). Lorsqu'ils sont produits dans des conditions appropriées, ils peuvent représenter le constituant protéique principal dans la formulation des aliments d'appoint.

4.1.3.3 On trouvera dans les Directives du PAG No. 5 (28), No. 2 (29), No. 4 (30) et No. 14 (31) des suggestions relatives aux conditions appropriées par la production de farine de consommation à partir de fèves de soja, d'arachides, de graines de coton et de sésame.

4.1.4 Poisson et concentrés protéiques de poisson

4.1.4.1 Les espèces de poisson comestibles séchées et réduites en poudre, ainsi que les concentrés protéiques de poisson produits dans des conditions appropriées se sont révélés convenir particulièrement bien à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas-âge. La Directive du PAG No. 9 (32) contient des propositions relatives à de telles conditions.

4.1.4.2 Les concentrés protéiques de poisson ont une teneur en protéines de haute qualité de 70-80%; leur teneur en lysine est également élevée.

4.1.5 Lipides

4.1.5.1 L'incorporation de corps gras, surtout des graisses et des huiles d'origine végétale a lieu lors de la formulation des aliments d'appoint pour en augmenter la densité calorique et répondre aux besoins physiologiques des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas-âge.

4.1.5.2 Les graisses et les huiles végétales contenant des acides gras polysaturés doivent être préférées à celles qui renferment des acides gras saturés en grandes quantités.

4.2 Autres ingrédients

4.2.1 Lait et produits laitiers

Le lait et les produits laitiers, lorsqu'ils sont disponibles, contribuent à améliorer la qualité nutritionnelle du produit.

4.2.2 Edulcorants

Le sucre et d'autres édulcorants nutritifs favorisent l'acceptabilité de l'aliment et contribuent à en réduire "l'encombrement".

4.2.3 Aromatisants

De la vanille et des aromatisants traditionnels peuvent être ajoutés aux aliments d'appoint pour en favoriser l'acceptabilité.

4.2.4 D'autres ingrédients peuvent être utilisés, s'il a été démontré qu'ils conviennent au but visé.

5. TRAITEMENT

5.1 Questions générales

Quels que soient le type et le niveau du traitement, la matière première devrait être préalablement traitée de manière à obtenir des matériaux de départ sains et propres. Par ce type de traitement, on entend:

- 1/ Directive du PAG No. 2: Préparation de farine d'arachide de qualité alimentaire; Directive du PAG No. 4: Préparation de concentrés protéiques de qualité alimentaire à base de graines de coton; Directive du PAG No. 5: Directive pour les farines et gruaux de soja traités thermiquement; Directive du PAG No. 9: Concentrés protéiques de poisson propres à la consommation humaine; Directive du PAG No. 14: Préparation de farine de sésame dégraissée de qualité alimentaire.

5.1.1 Nettoyage et lavage qui servent à éliminer la saleté, les graines endommagées, les insectes, les excréments d'insectes et toute autre matière adhérente.

5.1.2 Le décortiquage. Les graines de légumineuses et les graines oléagineuses devraient faire l'objet d'un décortiquage ainsi complet que possible. Le décortiquage ramène à des niveaux acceptables la teneur en fibres brutes du produit et élimine le tannin et d'autres composés phénoliques qui peuvent diminuer la digestibilité des protéines. Cela est également le cas pour certaines céréales, et notamment celles mentionnées à l'alinéa 4.1.1.2.

5.2 Traitement simple

5.2.1 Produits moulus

5.2.1.1 Les ingrédients qui se prêtent à la formulation des aliments d'appoint sans autre traitement ultérieur peuvent être moulus ensemble ou individuellement avant l'addition des autres ingrédients pour obtenir la formulation voulue du produit.

5.2.1.2 Les aliments d'appoint à base d'ingrédients moulus en poudre doivent être bouillis avec la quantité d'eau prescrite de manière à stériliser le produit, détruire les substances toxiques et éliminer les facteurs anti-nutritionnels qui pourraient être présents, gélatiniser l'amidon et, en général, améliorer la digestibilité et l'absorption.

5.2.1.3 "L'encombrement" des préparations obtenues à partir d'aliments d'appoint comprenant des ingrédients moulus en poudre peut être réduit en ajoutant au cours de la formulation des quantités appropriées d' α -amylase qui, lorsque le produit est chauffé lentement jusqu'au point d'ébullition, produit une pré-digestion partielle de l'amidon et réduit la quantité d'eau nécessaire lors de la préparation des aliments.

5.2.2 Torréfaction

5.2.2.1 Les graines de légumineuses ainsi que les graines oléagineuses (soja, arachide et sésame) peuvent être torréfiées sous forme de graines entières ou après un trempage préalable. Ce trempage donne des graines gonflées à texture légère. La torréfaction met en valeur la saveur et le goût du produit en provoquant la dextrinisation de l'amidon; il en améliore la digestibilité et contribue à en réduire l'encombrement.

5.2.2.2 Les ingrédients torréfiés après décortiquage sont moulus et mélangés aux autres ingrédients nécessaires pour obtenir la formulation du produit.

5.2.2.3 L'aliment d'appoint à base d'ingrédient torréfiés et moulus doit être bouilli de manière appropriée dans la quantité d'eau prescrite avant d'être administré.

5.2.3 Germination et conversion en malt

5.2.3.1 La germination des céréales et des graines de légumineuses peut être obtenue par trempage ou humidification. L'enveloppe du grain qui éclate pendant le processus est enlevée par lavage. Après séchage, le produit malté est moulu et mélangé avec les autres ingrédients de l'aliment d'appoint.

5.2.3.2 L'action des amylases naturels provoque la pré-digestion du constituant amylicé (dextrinisation) et par conséquent la réduction de l'encombrement, ce qui augmente la concentration des éléments nutritifs dans le produit.

5.3 Technologie de traitement avancée

5.3.1 Cuisson-extrusion 1/

5.3.1.1 Les principaux ingrédients moulus (céréales, graines de légumineuses, farine de graines oléagineuses) après avoir été mélangés peuvent être traités en une seule étape par cuisson-extrusion. Le produit extrudé après avoir au besoin été séché, est moulu à la granulométrie souhaitée et la formulation est obtenue par addition des ingrédients secondaires.

5.3.1.2 Cette technologie a les effets suivants: la gélatinisation des constituants amylicés du mélange est obtenue à l'aide de quantités minimales d'eau: l'inactivation des lectines et la diminution simultanée de l'action des agents inhibiteurs de

1/ Ces produits sont également visés par la norme Codex pour les aliments traités à base de céréales. Toutefois, cette norme ne comprend pas de dispositions détaillées en ce qui concerne la teneur en éléments nutritifs.

la trypsine: une diminution de la quantité d'eau nécessaire pour la préparation, soit un accroissement de la concentration des éléments nutritifs.

5.3.1.3 Pour des raisons nutritionnelles les aliments d'appoint traités par les cuissons-extrusions n'ont pas besoin de bouillir lors de leur reconstitution dans l'eau.

5.3.2 Pré-digestion enzymatique 1/

5.3.2.1 Les principaux ingrédients moulus (céréales, légumineuses en graines, farine de graines oléagineuses) additionnés de 1 à 2 fois leur volume d'eau et de 0,05-0,1% du mélange sec d' α -amylase sont chauffés lentement à la température de 60-70°C dans un convertisseur en remuant continuellement jusqu'au moment où le mélange possède la fluidité voulue, ce qui indique la scission des molécules d'amidon en dextrines et en sucres réducteurs. La température est ensuite élevée encore jusqu'à 85-90°C, afin de rendre les enzymes inactifs; la boue obtenue est ensuite séchée au cylindre et réduite en farine ou en petits flocons. Les constituants secondaires et les lipides sont alors ajoutés pour compléter la formulation.

5.3.2.2 Il n'est pas nécessaire de faire bouillir le produit reconstitué avec la quantité voulue d'eau.

5.3.2.3 Le produit possède des qualités organoleptiques améliorées, une meilleure digestibilité, une bonne solubilité et n'a besoin que de petites quantités d'eau pour sa préparation; la concentration des éléments nutritifs est par conséquent élevée.

6. FORMULATION DES ALIMENTS D'APPOINT

6.1 Aspects nutritionnels

6.1.1. Energie

6.1.1.1 Les principaux constituants des aliments d'appoint (céréales, légumineuses en graines, farine de graines oléagineuses dégraissée) ont une teneur énergétique relativement faible.

6.1.1.2 La densité calorique peut être augmentée: en ajoutant des lipides et/ou des édulcorants nutritifs et/ou en soumettant les ingrédients principaux aux traitements proposés aux alinéas 5.2 et 5.3.

6.1.1.3 100 grammes d'aliments d'appoint devraient fournir environ 400 kcal (1,7 Mj).

6.1.2 Protéines

6.1.2.1 L'indice chimique des acides aminés des mélanges composés de céréales, de légumineuses et/ou de farines de graines oléagineuses devrait être ajusté à 65 au moins; le taux d'efficacité protéique devrait également être ajusté à une valeur non inférieure à 2,1 et si possible supérieure à 2,3 (caséine: 2,5).

1/ Ces produits sont également visés par la norme Codex pour les aliments traités à base de céréales. Toutefois, cette norme ne comprend pas de dispositions détaillées en ce qui concerne la teneur en éléments nutritifs.

6.1.2.2 La qualité des protéines peut être améliorée par l'addition de méthionine ou de lysine dans leur forme L en concentrations adéquates et sans danger.

6.1.2.3 Pour que l'aliment d'appoint fournisse 75% de l'apport protéique recommandé, sa teneur en protéine devrait être ajustée à $16 \times 0,75 = 12$. Lorsque l'indice chimique des acides aminés est égal à 65, la teneur en protéines devrait être la suivante:
 $12:65 \times 100 = 18,5$ g ou 20 g/100 g.

6.1.3 Lipides

6.1.3.1 L'incorporation d'autant de matière grasse qu'il est techniquement possible est recommandée, de manière à accroître la densité calorique du produit. Un taux de lipides apportant 25% des calories serait souhaitable. Cela correspond à 11 g dans 100 g d'aliments d'appoint.

6.1.3.2 Lorsque pour des raisons économiques l'incorporation de lipides dans la formulation de l'aliment d'appoint n'est pas possible, l'addition d'une quantité déterminée de graisses et d'huile au moment de la préparation de l'aliment, devrait être recommandée par le mode d'emploi qui figure sur l'étiquette.

6.1.3.3 La concentration de l'acide linoléique (sous forme de glycéride) ne devrait pas être inférieure à 300 mg par 100 kcal, ou 1,4 g par 100 g de produit.

6.1.4 Glucides

6.1.4.1 La présence d'hydrates de carbone, sous forme d'édulcorants nutritifs, augmente la densité calorique des produits; les glucides sont plus facilement digérés et absorbés que l'amidon et favorisent l'acceptabilité.

6.1.4.2 Lorsque pour des raisons économiques leur présence n'est pas possible dans la formulation de l'aliment d'appoint, le mode d'emploi qui figure sur l'étiquette devrait recommander l'addition de quantités spécifiées de sucre, de sirop ou d'édulcorants similaires lors de la préparation de l'aliment.

6.1.4.3 Etant donné que les fibres alimentaires sont absorbées et fermentées lentement par la flore intestinale, ayant ainsi un effet laxatif, la teneur en fibres brutes du produit ne devrait pas dépasser 5 pour cent par 100 g de produit. Des teneurs supérieures peuvent être acceptables mais demandent des essais cliniques.

6.1.5 Vitamines et sels minéraux

6.1.5.1 L'addition de vitamines et de sels minéraux devrait être en fonction des conditions nutritionnelles et sanitaires locales et dépendre des législations nationales.

6.1.5.2 Il faudrait tenir compte de la teneur en vitamines et sels minéraux des ingrédients des aliments d'appoint au moment de décider le type de préparation vitaminique et sels minéraux à ajouter pendant la formulation.

6.1.5.3 Lorsque les nourrissons du deuxième âge ou les enfants en bas-âge reçoivent des vitamines et des sels minéraux par l'intermédiaire des centres PMI ou d'autres organismes de santé, leur adjonction dans les aliments d'appoint peut s'avérer inutile.

6.1.6 Proposition de composition type pour les aliments d'appoint

6.1.6.1 Une composition type pour les aliments d'appoint destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas-âge, est proposée au Tableau 1 compte tenu des considérations qui précèdent.

6.1.6.2 Cette composition n'est pas nécessairement applicable à toutes les conditions existant dans les différents pays et des modifications appropriées peuvent être apportées en vue de l'adapter à des conditions socio-économiques spécifiques (voir aussi les sections 6.1.3.2, 6.1.4.2 et 6.1.5).

7. MODE D'EMPLOI

7.1 Les produits composés d'un mélange d'ingrédients crus n'ayant pas fait l'objet d'un traitement thermique doivent être bouillis comme il convient dans la quantité d'eau prescrite lors de la préparation.

7.2 Les produits composés d'un mélange ayant subi un traitement thermique peuvent être préparés en ajoutant de l'eau chaude ou froide et en mélangeant. Parfois il n'est pas nécessaire de faire bouillir le produit.

Tableau 1

Composition type proposée pour les aliments d'appoint

	Quantités par 100 g	Quantités par 100 kcal	Quantités par 100 KJ
Protéines <u>1/</u> g	20	5,2	1,21
Lipides, g	10	2,6	0,6
Fibres brutes <u>2/</u> g	5	1,3	0,3
Cendres insolubles dans l'acide, g	0,05	---	---
<u>4.6.4 Teneur en vitamines 3/</u>			
Vitamines A, en tant que rétinol, µg	400	100	24
Vitamines D, (cholécalférol), µg	10	2,5	0,6
Vitamines E, (α-tocophérol), µg	5	1,25	0,3
Acide ascorbique, mg	20	0,52	0,12
Thiamine, µg	500	125	32
Riboflavine, µg	800	200	48
Niacine, mg	9	2,20	0,57
Vitamines B ₆ , µg	900	220	57
Acide folique, µg	100	27	6
Vitamines B ₁₂ , µg	2	0,52	0,12
<u>4.6.5 Teneur en sels minéraux</u>			
Calcium, mg	800	200	48
Phosphore, mg	800	200	48
Fer, mg	10	2,7	0,6
Iode, µg	70	18	4,5

- 1/ L'indice chimique des protéines est 65 et le taux d'efficacité protéique 2,2 (Caséine: 2,5).
- 2/ Une teneur plus élevée en fibres brutes peut être admise; sous réserve cependant d'essais cliniques.
- 3/ On estime que les valeurs indiquées pour les vitamines et les sels minéraux sont minimales, sauf dans le cas de la Vitamine D pour laquelle une augmentation est déconseillée. Les vitamines ajoutées en excès pendant le traitement ne doivent pas dépasser les quantités nécessaires pour maintenir les taux indiqués sur l'étiquette pendant la période de conservation prévue pour le produit.

Questions générales

- (a) Un enfant d'un an a été utilisé comme référence pour le calcul des besoins énergétiques et en éléments nutritifs.
- (b) L'apport quotidien de protéines recommandé 1/ est de 16 grammes de protéines des oeufs ou du lait.
- (c) Le besoin énergétique 2/ est de 1 200 kcal (5 Mj)/jour.
- (d) On estime que 100 grammes d'aliment d'appoint en poudre, en gruaux ou en flocons, préparés à l'aide de la quantité d'eau prescrite, constitue une quantité raisonnable qu'il est possible à un nourrisson du deuxième âge ou à un enfant en bas âge d'ingérer facilement, en deux repas ou plus.
- (e) Cette quantité ne peut couvrir qu'un tiers environ des besoins énergétiques, mais peut correspondre à 75-100 pour cent de l'apport protéique recommandé.

- 1/ L'apport protéique de sécurité est la quantité de protéines estimée nécessaire pour couvrir les besoins physiologiques et maintenir la santé de la presque totalité des personnes du groupe (ce taux est par conséquent supérieur aux besoins moyens).
- 2/ Le besoin énergétique est la consommation d'énergie nécessaire et suffisante pour couvrir les besoins énergétiques de l'individu moyen en bonne santé dans une catégorie donnée.

7.3 Lorsque l'adjonction d'ingrédients à haute teneur énergétique tels que des lipides et édulcorants nutritifs, n'a pas été possible pour des raisons technologiques et économiques, leur adjonction lors de la préparation du produit peut être souhaitable et recommandée.

8. HYGIENE

8.1 Dans toute la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, les préparations d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et les enfants en bas-âge devraient être exemptes de matières inadmissibles.

8.2 Lorsqu'il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit: 1/

- a) devrait être exempt de microorganismes pathogènes
- b) ne devrait contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantité pouvant présenter un risque pour la santé
- c) ne devrait contenir aucune substance toxique ou nocive en quantité pouvant présenter un risque pour la santé

8.3 Le produit devrait être préparé, emballé et conservé dans des conditions compatibles avec l'hygiène.

9. CONDITIONNEMENT

9.1 Le produit devrait être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliments.

9.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, devraient être constitués uniquement de substances inoffensives et convenant à l'usage auquel elles sont destinées.

10. ETIQUETAGE

10.1 Nom du produit

10.1.1 Le produit devrait être désigné par les termes "Aliment d'appoint pour nourrissons du deuxième âge et enfants en bas-âge". En outre toute désignation appropriée peut être utilisée conformément aux usages nationaux.

10.1.2 Les sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit devraient être clairement indiquées sur l'étiquette, à proximité du nom de l'aliment. 1/

10.2 Liste des ingrédients

10.2.1 L'étiquette devrait comporter la liste complète des ingrédients énumérés dans l'ordre décroissant selon leur proportion. Les vitamines et les sels minéraux ajoutés peuvent être énumérés dans des groupes distincts réservés aux vitamines et aux sels minéraux.

10.3 Déclaration de la valeur nutritive

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

- a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories et/ou kilojoules et le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 g de l'aliment tel qu'il est vendu.
- b) La quantité totale de chaque vitamine, de chaque sel minéral par 100 g de l'aliment tel qu'il est vendu.

10.4 Contenu net

Le contenu net du produit devrait être déclaré en poids, exprimé soit d'après les systèmes métriques (unité du "Système international") ou 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'emballeur, du distributeur ou du vendeur du produit devraient être déclarés.

1/. Ces sections pourraient faire l'objet d'un nouvel examen.

10.6 Datage et instructions d'entreposage

10.6.1 La "date de durabilité minimale" (précédée des mots "à consommer de préférence avant") doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: "fin (année déclarée)".

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

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

10.7 Mode d'emploi

10.7.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit devraient figurer sur l'étiquette, si possible accompagnées de dessins appropriés. Ces instructions devraient comporter des informations appropriées conformément à la section 7.

10.7.2 Des instructions sur l'entreposage et la conservation du produit lorsque le récipient a été ouvert devraient figurer sur l'étiquette.

10.7.3 L'indication que l'aliment ne doit pas être administré avant l'âge de [quatre à six mois] devrait figurer sur l'étiquette.
