

## NORME POUR LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME PAUVRES EN SODIUM (Y COMPRIS LES SUCCÉDANÉS DU SEL)

### CODEX STAN 53-1981

#### 1. CHAMP D'APPLICATION

**1.1** La présente norme vise les aliments qui sont décrits directement, indirectement ou implicitement comme étant des aliments diététiques ou de régime en raison de leur faible teneur en sodium. Elle vise également les succédanés du sel à faible teneur en sodium.

**1.2** La présente norme ne contient que des dispositions concernant expressément la teneur en sodium des aliments diététiques ou de régime et des succédanés du sel. Elle ne fait pas état d'autres aspects de la composition de ces aliments, y compris la présence d'additifs alimentaires, sauf dans le cas des succédanés du sel.

#### 2. DESCRIPTION

##### 2.1 Définition

Les *aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium* sont des produits dont les propriétés diététiques particulières résultent de la réduction ou de la limitation de la teneur en sodium, ou de l'élimination de cet élément.

##### 2.2 Définitions subsidiaires

Les aliments «*pauvres en sodium*» et «*très pauvres en sodium*» sont des aliments conformes aux dispositions respectives concernant la teneur maximale en sodium énoncées aux sections 3.1.1 et 3.1.2 de la présente norme.

#### 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

##### 3.1 Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (à l'exception des succédanés du sel)

**3.1.1** Un aliment diététique ou de régime «*pauvre en sodium*» est un aliment qui a été préparé sans adjonction de sels de sodium et dont la teneur en sodium, inférieure de moitié au moins à celle des aliments courants de même nature prêts à la consommation, n'est pas supérieure à 120 mg/100 g du produit fini tel qu'il est normalement consommé.

**3.1.2** Un aliment diététique ou de régime «*très pauvre en sodium*» est un aliment qui a été préparé sans adjonction de sels de sodium et dont la teneur en sodium, inférieure de moitié au moins à celle des aliments courants de même nature prêts à la consommation, n'est pas supérieure à 40 mg/100 g du produit fini tel qu'il est normalement consommé.

**3.1.3** L'adjonction de succédanés du sel conformes aux dispositions de la section 3.2 à un aliment diététique ou de régime pauvre en sodium est autorisée et doit être limitée par les bonnes pratiques de fabrication.

### 3.2 Succédanés du sel

3.2.1 La composition des succédanés du sel est la suivante:

- |    |  |                                 |  |
|----|--|---------------------------------|--|
| a) | Sulfate de potassium; sels de potassium, de calcium ou d'ammonium des acides adipique, glutamique, carbonique, succinique, lactique, tartrique, citrique, acétique, chlorhydrique ou orthophosphorique, et/ou  | }<br>}<br>}<br>}<br>}<br>}      | Sans limite, à ceci près que P ne doit pas dépasser 4% m/m et NH 3% m/m du mélange constituant le succédané du sel   |
| b) | Sels de magnésium des acides adipique, glutamique, carbonique, citrique, succinique, acétique, tartrique, lactique, chlorhydrique ou orthophosphorique, mélangés à d'autres succédanés du sel exempts de Mg tels qu'ils sont énumérés à la section 3.2.1 a), c) et d), et/ou | }<br>}<br>}<br>}<br>}<br>}<br>} | Pas plus de 20% m/m de Mg <sup>++</sup> pour la quantité totale de cations K <sup>+</sup> , Ca <sup>++</sup> et NH présents dans le mélange constituant le succédané du sel et pas plus de 4% m/m de P dans ce mélange |
| c) | Sels de choline des acides acétique, carbonique, lactique, tartrique, citrique ou chlorhydrique, mélangés à d'autres succédanés du sel exempts de choline, tels qu'ils sont énumérés à la section 3.2.1 a), b) et d), et/ou  | }<br>}<br>}<br>}<br>}           | La teneur en choline ne doit pas dépasser 3% m/m du mélange constituant le succédané du sel  |
| d) | Acides adipique, glutamique, citrique, lactique ou malique libres  | }<br>}                          | Sans limite  |

3.2.2 Les succédanés du sel peuvent contenir les produits ci-après:

- |    |  |             |  |
|----|--|-------------|--|
| a) | Silice colloïdale ou silicate de calcium   | }<br>}<br>} | Pas plus de 1% m/m du mélange constituant le succédané du sel, seuls ou en combinaison |
| b) | Diluants: aliments sans danger et appropriés tels qu'ils sont normalement consommés (ex. sucres, farines de céréales). |             |  |

3.2.3 L'adjonction de composés contenant de l'iode aux succédanés du sel doit être effectuée en conformité de la législation nationale du pays où le produit est vendu.

3.2.4 La teneur en sodium des succédanés du sel ne doit pas être supérieure à 120 mg pour 100 g du mélange constituant le succédané du sel.

## 4. ETIQUETAGE

4.1 **Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium** (à l'exception des succédanés du sel proprement dits)

Outre toute disposition d'étiquetage applicable à l'aliment particulier considéré, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables à l'étiquetage des aliments diététiques ou de régimes pauvres en sodium:

4.1.1 L'étiquette doit porter la mention «pauvre en sodium» ou «très pauvre en sodium», conformément aux dispositions des sections 3.1.1 et 3.1.2 de la présente norme.

4.1.2 La teneur en sodium doit être déclarée sur l'étiquette par le plus proche multiple de 5 mg pour 100 g, et être également indiquée pour une ration déterminée de l'aliment tel qu'il est normalement consommé;

4.1.3 La teneur moyenne en glucides, protéines et lipides pour 100 g du produit tel qu'il est normalement consommé, ainsi que la valeur énergétique (exprimée en calories ou en kilojoules) doivent être déclarées sur l'étiquette.

4.1.4 L'adjonction de l'un quelconque des succédanés du sel énumérés à la section 3.2 de la présente norme doit être déclarée sur l'étiquette.

4.1.5 En cas d'adjonction d'un succédané du sel composé entièrement ou en partie d'un sel de potassium, la quantité totale de potassium, exprimée en mg de cations pour 100 g de l'aliment tel qu'il est normalement consommé, doit être déclarée sur l'étiquette.

4.1.6 La date de durabilité minimale (précédée des mots «à consommer de préférence avant») doit être indiquée en clair dans l'ordre ci-après: jour, mois, année, à l'aide de chiffres, sauf pour les produits dont la durée de conservation excède trois mois pour lesquels la mention du mois et de l'année suffiront. Le mois peut être indiqué en lettres dans les pays où cette formule ne risque pas d'induire le consommateur en erreur. Dans le cas de produits pour lesquels seule la déclaration du mois et de l'année est exigée, et dont la durée de conservation expire à la fin de l'année déclarée, on peut aussi faire figurer la mention: «fin (année déclarée)».

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

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

## 4.2 Succédanés du sel proprement dits

Outre les dispositions des sections 2, 3, 4.3, 4.5 et 8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) les dispositions ci-après sont applicables:

4.2.1 Le produit doit être désigné par les termes «succédané du sel pauvre en sodium» ou «sel diététique pauvre en sodium».

4.2.2 L'étiquette doit comporter une liste complète des ingrédients. La quantité de cations (c'est-à-dire sodium, potassium, calcium, magnésium, ammonium et choline) pour 100 g m/m dans le mélange constituant le succédané du sel doit également être déclarée sur l'étiquette.

## 5. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.