

# 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. 5797 Câbles Foodagri

ALINORM 76/26A

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
Onzième session - 1976

Rapport de la neuvième session du  
COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME  
Bonn, 22-26 septembre 1975

F

## INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a tenu sa neuvième session à Bonn, sur l'aimable invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. La session a été ouverte par le Président du Comité, M. R. Franck, Directeur principal et professeur au Bureau fédéral de la santé, à Berlin.

2. Ont assisté à la session, vingt-deux délégations représentant les gouvernements des pays ci-après:

Australie	Allemagne, Rép. féd.	Norvège
Belgique	Hongrie	Suède
Brésil	Irlande	Suisse
Canada	Italie	Thaïlande
Danemark	Koweït	Royaume-Uni
Egypte	Libye	Etats-Unis d'Amérique
Finlande	Mexique	
France	Pays-Bas	

Des observateurs de douze organisations internationales étaient présents. La liste des participants, y compris les représentants de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I au présent rapport.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

3. Le Comité adopte l'ordre du jour provisoire en modifiant quelque peu l'ordre des points à examiner. Il convient d'examiner au point 10 a) de l'ordre du jour un document communiqué par la délégation du Royaume-Uni, contenant un projet de Norme générale concernant les mentions d'étiquetage et les allégations applicables aux aliments diététiques ou de régime préemballés (CX/FSDU 75/10) et il décide d'examiner respectivement aux points 10 b) et 10 c) le texte révisé du Projet de norme pour les aliments exempts de gluten à l'étape 7 (CX/FSDU 75/8) et la version révisée du Projet de norme pour les aliments destinés aux régimes des diabétiques (document de séance No 5).

## DESIGNATION DES RAPPORTEURS

4. M. R.H.C. Fleming (Australie) et M. H. Prost (France) ont été nommés rapporteurs.

## GROUPE DE TRAVAIL SPECIAL SUR LES METHODES D'ANALYSE DANS LES NORMES POUR LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

5. Le Comité décide de constituer un Groupe de travail spécial, chargé d'étudier des méthodes d'analyse à introduire dans les normes pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et de faire rapport au Comité dans le courant de la session. Ce Groupe comprend des membres des délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la France, du Royaume-Uni et des Etats-Unis d'Amérique, ainsi qu'un membre du Secrétariat FAO.

## QUESTIONS DECOULANT DE SESSIONS D'AUTRES COMITES DU CODEX

6. Le Comité décide que les questions découlant de la dixième session du Comité sur les additifs alimentaires, de la dixième session du Comité sur l'étiquetage des denrées

alimentaires et de la douzième session du Comité sur l'hygiène alimentaire seront examinées aux points pertinents de l'ordre du jour.

7. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a examiné un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et qu'il a décidé de soumettre ce Code aux gouvernements, à l'étape 3, aux fins d'observations (ALINORM 76/13A, paragraphes 57-59). Le Comité décide de renvoyer à une session ultérieure l'examen de ce Code.

8. Le Comité note que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides s'est rangé à l'opinion du présent Comité, à savoir qu'à l'heure actuelle il n'est pas possible d'établir une limite globale pour les résidus de pesticides dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

#### ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

9. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail spécial sur les additifs alimentaires dans les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, qui s'était réuni à La Haye les 29 et 30 mai 1975. M. T.K. Murray (Canada), Président du Groupe de travail spécial, a indiqué que les justifications technologiques des additifs alimentaires dans les aliments diététiques ou de régime avaient fait l'objet d'un examen approfondi et qu'il avait été fait rapport au Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

10. Le Comité a été informé des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui ont été confirmées dans les normes pour les préparations pour nourrissons, pour les aliments diversifiés de l'enfance et pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge. Le représentant de l'OMS a fait savoir au Comité que cette Organisation n'a aucune objection à l'encontre des spécifications pour les additifs proposées dans les trois normes, sous réserve que:

- a) Les préparations spéciales pour nourrissons à forte teneur en carragénine constituent exclusivement des produits de composition particulière à employer dans certaines situations où la vie du nourrisson est en danger et comportent à cet effet des mentions d'étiquetage appropriées, étant donné que la "dose journalière maximale" de carragénine dans des formulations spéciales dépasse la DJA (voir CX/FSDU 75/6); et
- b) les dispositions d'étiquetage figurant dans les normes pour les aliments diversifiés de l'enfance et les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge précisent que ces aliments ne sont pas destinés aux nourrissons de moins de trois mois.

L'OMS a également été d'avis que la "dose journalière maximale" de palmitate d'ascorbyle par kilo de nourrisson, qui a été calculée à 1,5 mg (voir CX/FSDU 75/6), ne dépasse que marginalement la DJA (1,25 mg) et on a estimé que cette différence n'est pas significative sur le plan toxicologique.

11. Le Comité n'a pris aucune initiative relativement au point b) ci-dessus, mais il a approuvé les clauses conditionnelles indiquées et il a noté qu'en ce qui concerne le point a), la restriction appropriée serait insérée dans la section relative aux additifs alimentaires de la Norme pour les préparations pour nourrissons. Les dispositions concernant les additifs alimentaires, telles que confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, seront incorporées dans le texte des normes accompagnant le rapport définitif du Comité.

12. Le Comité a examiné la question de l'applicabilité du principe du "transfert" (carry-over), qui a été renvoyée aux comités du Codex s'occupant de produits par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires, aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Il a estimé qu'en règle générale ce principe ne devrait pas être applicable aux préparations pour nourrissons; il est cependant convenu d'inviter les gouvernements à présenter des observations avant de formuler aucune conclusion définitive dans le cas de ce produit ou celui des autres normes pour nourrissons et enfants en bas âge. Les observations des gouvernements, ainsi que la justification technologique de toutes propositions concernant de nouvelles dispositions relatives à des additifs alimentaires, seront examinées par le Groupe de travail spécial. Il a été convenu que le Groupe de travail spécial devrait poursuivre ses travaux jusqu'à la prochaine session du Comité et que son Président, M. T.K. Murray (Canada), prendrait des dispositions pour que les questions à l'étude soient traitées soit par correspondance soit à l'occasion d'une brève réunion qui serait convoquée conjointement avec le Comité du Codex sur les additifs alimentaires ou avec le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime, selon qu'il sera approprié (voir également paragraphe 56).

PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS (Etape 7)

13. Le Comité était saisi du projet de norme susmentionné (ALINORM 76/27, Annexe III) et de documents contenant des observations pertinentes des gouvernements (CX/FSDU 75/3 et Add. 1 et 2).

CHAMP D'APPLICATION

14. Sur proposition des délégations de la Suisse et des Etats-Unis, le Comité décide de modifier comme suit le libellé de cette section:

"La présente norme vise les préparations pour nourrissons présentées sous forme liquide ou en poudre destinées à remplacer, là où cela s'avère nécessaire, le lait de femme et à satisfaire les besoins nutritionnels normaux des nourrissons. Elle vise aussi les préparations destinées aux nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux, à l'exception de certaines dispositions qui doivent être modifiées pour répondre à ces besoins spéciaux".

Les modifications apportées ont été jugées nécessaires pour préciser que les préparations pour nourrissons ne visent pas à décourager l'allaitement, mais à faire face aux cas où ce type d'alimentation n'est pas suffisant, et pour rendre clair que la norme vise les produits vendus sous l'appellation de "préparation pour nourrissons" ou une désignation équivalente.

COMPOSITION ESSENTIELLE

Vitamines autres que la vitamine E

15. En ce qui concerne les dispositions relatives aux vitamines A et D, le Comité convient d'abaisser les doses maximales à 500 U.I. et 80 U.I., respectivement, comme proposé par la Suisse et compte tenu des observations présentées par la FAO.

Vitamine E

16. Le Comité a examiné des observations des gouvernements qui avaient été spécifiquement demandées à la dernière session. Après des débats approfondis sur la manière dont il faudrait exprimer la spécification relative à la vitamine E et sur la teneur minimale en vitamine E prévue dans la norme, le Comité s'est mis d'accord sur un minimum de 0,7 U.I./g d'acide linoléique ou d'acides gras polyinsaturés exprimés en acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,7 U.I. par 100 Cals. La délégation des Pays-Bas a été d'avis que la spécification minimale devrait être de 1 U.I./g d'acide linoléique, tandis que la délégation de la France a estimé qu'une spécification minimale de 1 mg d' $\alpha$ -tocophérol par gramme d'acide linoléique était plus appropriée. La délégation du Danemark a proposé de considérer uniquement l' $\alpha$ -tocophérol pour des raisons de simplicité analytique.

Sels minéraux

17. Après quelques échanges de vues sur l'opportunité d'abaisser les doses minimales fixées pour le cuivre et le zinc, le Comité décide de ne pas modifier les dispositions pertinentes.

Protéines

18. Le Comité décide de réexaminer cette section du point de vue: a) de la définition de la qualité de la protéine; et b) de la spécification relative à la qualité minimale de la protéine en prenant la caséine pour référence. La délégation des Etats-Unis a proposé d'abaisser cette dernière des 85 pour cent par rapport à la caséine qui sont prévus dans la norme à 70 pour cent, afin de permettre aux pays qui manquent de protéines animales d'utiliser des protéines végétales qui, bien que de qualité inférieure au niveau stipulé dans la norme, restent néanmoins acceptables sur le plan nutritionnel aux termes des recommandations de l'Académie de pédiatrie des Etats-Unis.

19. Certaines délégations ont fait ressortir que la norme prévoit l'adjonction d'acides aminés pour améliorer la qualité des protéines et que, par ailleurs, un écart de 30 pour cent par rapport à la protéine de référence pourrait susciter des erreurs dans l'évaluation de la qualité des protéines pour des nourrissons. Le Comité décide de ne pas modifier la spécification minimale concernant la qualité des protéines.

20. Eu égard à la protéine de référence, certaines délégations ont suggéré que la caséine pourrait ne pas être le meilleur produit auquel s'en rapporter et qu'il faudrait étudier d'autres méthodes, comme par exemple l'indice chimique du lait de femme. Le Comité a fait observer que dans l'établissement de la disposition concernant la qualité des protéines on s'est fondé sur la caséine comme protéine de référence, et il est convenu que, pour le moment, aucun changement n'est possible.

21. Le Comité s'est ensuite intéressé à la méthode de détermination de la qualité des protéines par rapport à celle de la caséine et il a rappelé sa décision antérieure (sixième session), à savoir que, comme les dispositions de la norme se fondent sur la détermination du coefficient d'efficacité protéique (CEP), cette méthode de contrôle devrait être prévue. Les Etats-Unis ont recommandé que le repas d'épreuve standard à la caséine contienne du lactose et des lipides en proportions analogues à celles qui se trouvent dans la préparation d'épreuve pour nourrissons, afin d'éviter des erreurs de comparaison (voir aussi Annexe VI au présent rapport). Le Comité s'est déclaré d'accord et il a réaffirmé sa position sur le CEP, mais il a fait observer que la méthode CEP ne vise pas à remplacer les recherches approfondies à effectuer avant la phase de commercialisation sur des formulations nouvelles ou obtenues dans de nouvelles conditions de transformation, à l'aide de méthodes cliniques, biochimiques et autres. La méthode CEP utilisant la caséine est conçue plutôt comme une méthode biologique rapide pour la vérification de la conformité. La remarque en bas de page ci-après a été insérée dans la norme:

"La qualité des protéines sera provisoirement déterminée à l'aide de la méthode CEP, telle qu'établie à la Section 11 de la présente norme; il est entendu qu'il aura été établi à l'aide de tests suffisants et appropriés dans le cadre des connaissances actuelles que le produit convient à l'alimentation des nourrissons conformément aux dispositions de la Section 2.2 de la présente norme".

#### Lipides et linoléates

22. La délégation du Royaume-Uni a maintenu son point de vue, selon lequel la teneur minimale en linoléates devrait être fixée à 100 mg/100 Calories assimilables, les recherches effectuées jusqu'ici dans ce pays n'ayant permis de relever aucun indice que cette dose puisse déterminer une carence. Le Comité a estimé que le chiffre actuel de 300 mg reflète l'opinion généralement admise, qui se fonde sur les doses présentes dans le lait maternel ainsi que sur des études des acides gras triénoïques et tétraénoïques dans le sérum et il est convenu que, dans l'attente d'autres faits probants, la dose ne devrait pas être abaissée. Le Royaume-Uni a estimé qu'il faudrait fixer une teneur maximale, à défaut de quoi la norme pourrait conduire à l'utilisation de graisses à très forte teneur en acide linoléique.

#### Autres contaminants

23. Ayant examiné une proposition de la délégation de la République fédérale d'Allemagne ainsi que les conclusions du Comité du Codex sur les additifs alimentaires, le Comité adopte le texte amendé ci-après:

"Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques, tels que déterminés par des méthodes d'analyse approuvées, et pratiquement exempt d'autres contaminants, notamment de substances pharmacologiquement actives".

Prenant également acte de la demande formulée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires au paragraphe 89 du document ALINORM 76/12, le Comité invite les gouvernements à lui faire parvenir des renseignements pertinents, susceptibles d'être utilisés pour établir des doses maximales pour des contaminants tels que l'arsenic, l'étain, le plomb et autres, dans les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

#### Hygiène

24. Le Comité note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a demandé que les Sections 6.2 et 7.2(c) soient examinées aux fins d'y relever toutes contradictions éventuelles. Le Comité convient que ces sections sont toutes deux nécessaires dans la norme et qu'elles ne sont pas incompatibles puisque la Section 6.2 vise des substances dont la présence résulte de la production des matières premières ou de la transformation, tandis que la Section 7.2(c) a trait à des substances toxiques résultant d'une contamination microbienne.

#### Etiquetage

25. Le Comité note que la disposition concernant le nom de l'aliment a été confirmée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Section 10.1.1). En ce qui concerne la Section 10.1.4, le Comité s'est demandé s'il y a lieu de rendre obligatoire la déclaration de l'absence de lait et produits laitiers. Il est convenu de maintenir le caractère facultatif de la disposition, mais de modifier la forme de la déclaration, laquelle deviendrait "ne contient ni lait ni produits laitiers" ou une expression équivalente. Le Comité a estimé qu'il serait nécessaire d'ajouter une Section 10.1.5 stipulant que, lorsqu'une préparation pour nourrissons est destinée à des nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux, il doit en être fait mention dans le nom du produit, comme suit:

"Les produits destinés aux nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux

doivent être étiquetés de façon à indiquer clairement le besoin spécial auquel la préparation est destinée à répondre, ainsi que la ou les propriétés diététiques sur lesquelles se fonde cette allégation".

26. Le Comité convient qu'à la Section 10.3.1 les renseignements sur la valeur énergétique pourraient être exprimés en Calories (kcal) et/ou kilojoules (kJ), de façon à autoriser l'utilisation des deux types d'unités, si on le désire. Il a en outre été décidé de supprimer la Section 10.4, étant donné que la déclaration des protéines, vitamines et sels minéraux est déjà prévue aux sections 10.3.1 et 10.3.2 et que la déclaration de ces éléments nutritifs en pourcentage de la dose journalière recommandée n'est ni parlante ni faisable. Le Comité convient de remanier comme suit le texte de la Section 10.2.2, de façon à rendre facultative l'utilisation des noms de catégories:

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

27. Il a également été convenu que la note en bas de page concernant la spécification de la Section 4.1.2(c) qui prescrit une dose de 1 mg Fe par 100 calories assimilables devrait être transposée à la Section étiquetage et ainsi libellée:

"Les produits ne contenant pas moins de 1 mg de fer (Fe)/100 Calories assimilables doivent être étiquetés "Préparation pour nourrissons contenant du fer"."

Plusieurs délégations se sont rangées à l'avis du Royaume-Uni, qui a suggéré que la dose de 0,15 mg de fer (Fe)/100 Calories assimilables dans les préparations pour nourrissons devrait être une dose maximale, mais, après délibération, cette proposition n'a pas été acceptée par le Comité.

#### Datage

28. Le Comité a pris acte des recommandations contenues dans les "Directives" préparées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et concernant les diverses formes de datage que les Comités du Codex s'occupant de produits devraient examiner en rapport avec les produits pour lesquels ils élaborent des normes. Le Comité a estimé que la "date de péremption" de la Section 10.9.1 devrait être remplacée de préférence par la "date de durabilité minimale", avec la "date de fabrication" comme option possible. La délégation de la Belgique a été d'avis qu'il faudrait retenir la date de péremption comme option possible, à la place de la date de durabilité minimum.

#### Renseignements concernant l'utilisation

29. Etant donné la tendance à renoncer à l'allaitement maternel notée dans le monde entier, le Comité a assez longuement délibéré du meilleur moyen d'instruire les mères sur la manière d'utiliser judicieusement les préparations pour nourrissons pour remplacer ou compléter l'allaitement. Tout en estimant qu'il faudrait insister surtout sur des programmes d'éducation nutritionnelle, le Comité a estimé qu'il serait néanmoins d'un certain intérêt pour les acheteurs de préparations pour nourrissons que le produit porte la déclaration ci-après ou une expression équivalente, à titre de mention d'étiquetage facultative à faire figurer lorsque les autorités nationales le jugent opportun:

"Les préparations pour nourrissons sont destinées à remplacer ou compléter le lait maternel dans les cas où l'allaitement n'est pas possible ou est insuffisant".

Cette disposition facultative serait insérée dans la norme en tant que Section 10.11 et intitulée "mention d'étiquetage facultative".

30. En ce qui concerne la question générale des allégations et de la publicité en faveur des préparations pour nourrissons par opposition à l'allaitement maternel, le présent Comité a invité le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à formuler des avis propres à assurer que la publicité faite aux préparations pour nourrissons ne donne à entendre en aucune manière qu'elles soient supérieures au lait maternel.

#### Etat d'avancement de la norme

31. Le Comité convient de faire passer la norme dont le texte figure en Annexe II au présent rapport à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex. La délégation des Pays-Bas a réservé sa position en ce qui concerne la spécification relative aux protéines, n'approuvant pas l'utilisation de la caséine comme protéine de référence et estimant que le CEP ne constitue pas une mesure adéquate de la qualité des protéines; elle a en outre été d'avis que la teneur minimale en protéines prescrite est trop faible. La délégation de la France a partagé le point de vue de la délégation des Pays-Bas en ce qui concerne l'utilisation de la caséine comme protéine de référence. La délégation du Royaume-Uni a souhaité qu'il soit pris acte que le Comité devrait examiner à une date ultérieure la question de la charge osmolaire rénale.

## LAIT "DE SUITE" OU LAIT "DE SEVRAGE"

32. Le Comité a examiné une proposition soumise par la délégation de la Suisse, selon laquelle il conviendrait d'élaborer une norme pour les produits laitiers destinés à couvrir les besoins nutritionnels supplémentaires en protéines, calcium et calories des nourrissons et enfants en bas âge à partir de la période de sevrage. Le Comité s'est interrogé sur la nécessité d'élaborer des spécifications pour de tels produits. Certaines délégations se sont en principe déclarées d'accord et le Comité est convenu de demander aux gouvernements de faire part de leurs observations sur la proposition de la Suisse. Le Comité convient qu'il pourra, à la lumière de ces observations, décider à l'étape 4 s'il y a lieu d'élaborer une norme distincte ou, plutôt, d'apporter des amendements à la norme pour les préparations pour nourrissons. L'avant-projet de norme soumis aux gouvernements pour observations figure en Annexe IX au présent rapport.

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DIVERSIFIES DE L'ENFANCE

33. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme susmentionné (ALINORM 76/26, Annexe II) qui a été examiné compte tenu des observations des gouvernements (CX/FSDU 75/4 et Add.1 et 2).

### Section 3.1.4

34. Le Comité a examiné la limite maximale provisoire de 250 mg Na/100 Calories à la lumière des observations des gouvernements. Au cours des délibérations, il est devenu évident qu'un chiffre global pour les divers types d'aliments visés dans la norme pourrait être inindiqué, mais qu'un contrôle de la quantité de sodium contenue dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge serait souhaitable. Par ailleurs, on a fait observer qu'il serait impropre de rapporter la teneur en sodium à la valeur calorique, étant donné que celle-ci varie considérablement pour les divers aliments. Pour ces raisons et compte tenu du fait que certains additifs alimentaires et sels minéraux ajoutent aussi à la teneur en sodium de ces aliments, le Comité adopte le texte ci-après:

"La teneur totale en sodium des produits ne doit pas dépasser 200 mg/100 g de produit préparé conformément au mode d'emploi. L'adjonction de sel (NaCl) aux produits contenant des fruits et aux produits pour dessert à base de fruits n'est pas autorisée".

### Section 3.1.2

35. Le Comité convient de supprimer cette section qui ferait double emploi avec la Section 4.

### Teneur en protéines

36. Le Comité a examiné une proposition de la délégation de la France tendant à définir différentes limites minimales pour la teneur en protéines, selon la source de protéines prédominante, par exemple viande, poisson, foie et mélanges de légumes ou de céréales avec du poisson, du lait, des oeufs, etc., ainsi qu'une limite maximale pour le sucre dans les produits contenant des fruits et les desserts. Le Comité est convenu qu'il faudrait étudier de plus près des spécifications de composition du type proposé par la délégation de la France et que la question pourrait être reprise à une session future lorsque l'on disposera de plus amples renseignements provenant d'autres pays.

### Sections 5.2 et 6

37. Le Comité convient d'harmoniser ces sections avec les sections correspondantes de la norme pour les préparations pour nourrissons.

### Section 9.3.2

38. Après des débats approfondis et compte tenu du fait qu'il n'est pas encore possible d'arrêter des normes de composition détaillées pour les produits en cause, le Comité convient qu'il serait important d'exiger la déclaration de renseignements nutritionnels suffisants et il adopte le texte qui suit. Le préambule à la Section 9.3 a été rédigé de façon plus claire, afin de mettre en évidence le caractère contraignant de cette section:

"9.3.2 - Outre tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale, on déclarera la quantité totale dans le produit fini de chacun des sels minéraux et vitamines ajoutés en conformité de la Section 3.1.2 fournie par 100 g de l'aliment ainsi que par une quantité donnée de l'aliment à consommer comme suggéré".

### Section 9.9.2

39. Le Comité a examiné une proposition de la délégation de la Norvège, tendant au remplacement de cette section par un texte figurant au paragraphe 38 du document ALINORM 76/26. Certaines délégations ont été d'avis que la limite de 150 mg de nitrate/kg proposée par la Norvège n'était pas réaliste, une enquête en cours ayant fait apparaître que de nombreux types d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge contiennent plus de 150 mg/kg de nitrates. Par ailleurs, on a fait ressortir qu'il est possible de fabriquer des aliments en conserve pour nourrissons et enfants en bas âge avec des légumes cultivés dans des conditions spéciales et dont la teneur en nitrates est nettement inférieure à 150 mg/kg. Certaines délégations ont souligné que toute décision concernant la présence de nitrates dans les aliments destinés aux enfants en très bas âge devrait se fonder sur des considérations relatives à la santé.

40. Le Comité a estimé qu'en l'absence de renseignements complémentaires il n'était pas en mesure de modifier le libellé de la Section 9.9.2; mais il est convenu que la question de la teneur en nitrates des aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge devrait être réexaminée à une session future à la lumière de données analytiques, toxicologiques et autres renseignements pertinents. Les gouvernements ont été invités à faire parvenir au Comité tous éléments d'information sur ce problème.

41. Eu égard aux sections 9.2.2 et 9.3.1, le Comité est parvenu aux mêmes conclusions que celles déjà indiquées au paragraphe 26.

#### Etat d'avancement de la norme

42. Le Comité convient de faire passer la norme figurant à l'Annexe III au présent rapport à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex.

### AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS TRAITES A BASE DE CEREALES POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

#### Titre de la norme

43. Le Comité convient de modifier le titre anglais de la norme de façon à l'harmoniser avec les titres français, espagnol et allemand.

#### Champ d'application

44. Le Comité adopte le texte révisé ci-après:

"Les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments destinés à compléter le régime alimentaire des nourrissons et enfants en bas âge".

#### Description

45. Le Comité convient d'ajouter le glucose à la liste des produits dont l'amidon a été transformé.

#### Définitions

46. Le Secrétariat a été invité à harmoniser les textes des normes pour les préparations pour nourrissons, pour les aliments diversifiés de l'enfance et pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge.

#### Composition essentielle

##### Section 4.1.1

47. Le Comité convient de supprimer la restriction relative aux fèves de soja, à savoir que celles-ci doivent être dégraissées ou avoir une faible teneur en matière grasse.

##### Section 4.1.2

48. Après examen complet des observations spécifiquement demandées aux gouvernements sur cette section et compte tenu des dispositions de la section 9.9.2, le Comité décide qu'il faudrait prescrire une quantité minimale de protéines dans les produits céréaliers destinés à être dilués ou mélangés avec de l'eau. Il a été convenu que la limite minimale applicable à ces produits devrait être de 15 pour cent du poids sec. Il a en outre été décidé de supprimer du libellé de cette section le membre de phrase: "si le produit est recommandé comme source de protéine". Le texte ci-après a été adopté pour la section 4.1.2:

"Si de l'eau doit être ajoutée au produit avant sa consommation, la teneur minimale en protéine ne doit pas être inférieure à 15 pour cent du poids sec et la qualité de la protéine ne doit pas être inférieure à 70 pour cent de celle de la caséine."

49. A propos de l'absence d'autres spécifications nutritionnelles fondamentales, la délégation de la France a proposé d'introduire des limites dans les normes pour les sucres, le sodium et le calcium. Un certain nombre de délégations ont estimé qu'il n'y a pas lieu de distinguer le calcium parmi les éléments nutritifs, mais elles sont convenues qu'il faudrait établir des limites pour le sodium. Après des débats prolongés sur les doses probables de sodium dans les divers produits à base de céréales visés par la norme, le Comité convient de fixer une limite de 100 mg/100 g de l'aliment prêt à la consommation pour les produits décrits aux sections 2.1, 2.2, 2.3 et 2.5 de la norme. En ce qui concerne les produits décrits à la section 2.4, le Comité convient d'une limite de 300 mg/100 g du produit destiné à la vente. Etant donné les limites maximales fixées pour le sodium, le Comité décide de ne pas interdire l'adjonction de sel (chlorure de sodium) au produit. Il a en outre été convenu que, le cas échéant, le sel iodé devrait être employé conformément à la législation nationale du pays dans lequel le produit est vendu. En conséquence de ces décisions, le sel (chlorure de sodium) devra être inclus dans la liste des ingrédients facultatifs figurant à la section 4.2.1, et les sections 4.2.2 et 4.2.3 seront fusionnées. En ce qui concerne la proposition d'établissement d'une limite maximale pour les sucres, le Comité décide de ne pas donner suite.

#### Facteurs de qualité

##### Section 4.3.3

50. Le Comité s'est demandé s'il y avait lieu de modifier la section 4.3.3 concernant la teneur en eau du produit fini et on a reconnu que son libellé ne suffisait pas pour donner l'assurance d'une teneur en eau propre à garantir la conservation de la valeur nutritive des produits. Le Comité décide d'amender le texte comme suit:

"La teneur en eau de ces produits doit être régie par les BPF pour les différentes catégories de produits et se situer à un niveau propre à réduire au minimum la perte de valeur nutritive et à empêcher la multiplication des microorganismes".

#### Additifs alimentaires

51. Le Comité convient que dans cette section devraient figurer exclusivement les additifs qui ont été proposés par le Comité sur les additifs alimentaires. La question du principe du "transfert" (carry-over), mentionné à la section 5.2, sera réexaminée à une session ultérieure, à la lumière des réflexions du Comité sur les observations gouvernementales, comme il en a été décidé dans le cas des normes pour les préparations pour nourrissons et pour les aliments diversifiés de l'enfance. Il a été convenu que le Groupe de travail spécial devrait examiner la nécessité technologique de l'utilisation du bicarbonate d'ammonium, aux fins d'inclusion possible dans la norme en tant qu'agent de fermentation chimique.

#### Contaminants et hygiène

52. Il a été convenu que les sections 6 et 7 devraient être harmonisées avec le texte amendé des dispositions analogues de la Norme pour les préparations pour nourrissons.

#### Mode d'emploi

53. Le Comité a étudié en détail la question de savoir comment présenter au mieux les renseignements concernant le milieu de dilution ou de mélange à utiliser pour les produits qui contiennent soit plus soit moins de 15 pour cent de protéines. Il était préoccupé de faire en sorte que les renseignements donnés sur l'étiquette soient suffisants pour éviter une dilution incorrecte des produits, laquelle se traduirait par une consommation insuffisante de protéines, et, simultanément, soucieux de prévenir des situations où il pourrait y avoir ingestion d'une quantité excessive de protéines. Le Comité a estimé qu'il importait de prévoir les deux cas dans la norme et il a adopté les textes ci-après:

"Section 9.9.2 - Lorsque le produit contient moins de 15 pour cent de protéines et que leur qualité est inférieure à 70 pour cent de celle de la caséine, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser: "A diluer ou mélanger à l'aide de lait ou de préparation pour nourrissons, mais non avec de l'eau" ou une mention équivalente".

"Section 9.9.3 - Lorsque le produit contient plus de 15 pour cent de protéines, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser que le produit peut être dilué ou mélangé avec de l'eau, du lait ou des préparations pour nourrissons, conformément à un avis médical ou à la législation du pays où le produit est vendu".

#### Etat d'avancement de la norme

54. Le Comité est convenu de faire passer la norme telle qu'elle figure en Annexe IV au présent rapport à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex. La

délégation du Royaume-Uni a réservé sa position quant à l'avancement à l'étape 8. Un certain nombre de modifications ayant été apportées à la norme, cette délégation a estimé qu'il faudrait ménager aux gouvernements la possibilité d'une nouvelle série d'observations. La délégation de la France a indiqué qu'elle aurait souhaité que la norme comporte des dispositions plus précises en ce qui concerne la valeur nutritive des produits.

#### RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SPECIAL SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES PRODUITS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

55. Le rapport du Groupe susmentionné, qui s'est réuni dans le courant de la session du Comité, a été présenté par son Président, M. T.K. Murray (Canada). Le texte en est reproduit en Annexe V au présent rapport.

56. Le Comité a fait siennes les conclusions du Groupe de travail et il est convenu que le diamidon à réticulation de glycérol et le diamidon acétylé à réticulation de glycérol devraient être insérés dans le Projet de norme pour les aliments diversifiés de l'enfance et renvoyés au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour confirmation. Il est convenu que si ces deux agents épaississants étaient approuvés par le Comité sur les additifs alimentaires, il faudrait les incorporer dans la liste des autres additifs déjà confirmés lorsque la norme recommandée sera transmise par la Commission aux gouvernements aux fins d'acceptation.

#### METHODES D'ANALYSE APPLICABLES AUX ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

57. Le rapport du Groupe de travail spécial sur les méthodes d'analyse dans les normes pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (voir Annexe VI au présent rapport) a été présenté par M. W. Krönert, Président du Groupe. Au cours des échanges de vues qui ont suivi, on a formulé les observations et tiré les conclusions qui suivent.

##### Dosage des hydrates de carbone

58. Le Comité est convenu qu'il faudrait substituer aux "glucides assimilables" les "glucides déterminés par différence", a fin de préciser que la méthode chimique ne mesure pas l'assimilabilité biologique. Elle sert à déterminer la teneur en glucides sur la base de laquelle il est possible de calculer les calories assimilables.

##### Calories assimilables

59. On a également fait observer que le terme "assimilables" était impropre, car la méthode de calcul qui utilise des coefficients de conversion s'applique au régime alimentaire plutôt qu'à un produit isolé. Par ailleurs, on a fait remarquer que les coefficients de conversion et la méthode de calcul de la valeur énergétique qui ont été adoptés à une session antérieure impliquent la teneur en calories physiologiquement assimilables. Le Comité décide de ne pas modifier la spécification relative aux "calories assimilables" dans la norme pour les préparations pour nourrissons, mais il convient que la question de la méthodologie pourrait être réexaminée au cas où des renseignements complémentaires deviendraient accessibles.

##### Acide linoléique

60. La délégation du Canada a fait ressortir que la méthode CGL en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles mesure le total des acides gras en C<sub>18</sub> (2 doubles liaisons) plutôt que l'acide linoléique biologiquement actif et qu'il serait nécessaire d'étudier des méthodes de dosage enzymatique. Le Comité est convenu que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) devrait examiner cette question.

##### Vitamine K<sub>1</sub>

61. La délégation des Etats-Unis s'est engagée à mettre à la disposition du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage une méthode CGL/CCM déjà publiée pour le dosage de la vitamine K<sub>1</sub>.

62. Le Comité a fait siennes les conclusions du Groupe de travail qui figurent en Annexe VI au présent rapport et il a renvoyé ce rapport, accompagné des observations et conclusions susmentionnées, au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, aux fins d'examen.

#### PROJET DE NORME GENERALE CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS APPLICABLES AUX ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES

63. La délégation du Royaume-Uni a présenté le document préparé par elle sur la question susmentionnée en expliquant qu'il avait pour objet de fournir des dispositions générales pour réglementer les mentions d'étiquetage et allégations faites en rapport

avec des aliments diététiques ou de régime. La délégation du Royaume-Uni a été d'avis que des dispositions générales ou horizontales seraient nécessaires pour garantir un contrôle convenable des aliments qui ne font pas l'objet de normes individuelles circonstanciées. C'est à cet objectif que les sections 1 à 4 de la Norme générale s'efforcent de répondre. La section 5 introduit, à titre d'exemple, quelques dispositions verticales ou spécifiques pour certaines catégories d'aliments diététiques spéciaux. Le Comité a remercié le Royaume-Uni de sa communication et la délégation de l'Australie du travail antérieurement accompli. Il s'est accordé à reconnaître qu'il faudrait poursuivre l'élaboration de dispositions du type figurant aux sections 1 à 4 et que l'on pourrait, si nécessaire, à un stade ultérieur prévoir une section 5 prenant en considération certains aspects spécifiques d'aliments qui ne font pas l'objet de normes individuelles.

64. Le Comité a estimé qu'il pourrait également être nécessaire de revoir les "Directives pour l'élaboration des normes Codex applicables aux aliments diététiques ou de régime", tout en reconnaissant qu'elles sont en fait à son propre usage. Il a estimé qu'il devrait en priorité continuer à élaborer des normes individuelles pour les aliments diététiques ou de régime destinées à répondre à des besoins médicalement reconnus. Une norme générale telle que proposée par le Royaume-Uni empêcherait l'apparition de toute lacune entre les normes individuelles et à l'intérieur du domaine des aliments diététiques ou de régime que le Codex Alimentarius a l'intention de couvrir.

65. Le Comité convient de demander aux gouvernements des observations sur les sections 1 à 4 de la Norme générale (voir Annexe VII au présent rapport) et d'examiner celle-ci à sa prochaine session, à la lumière des observations reçues, à l'étape 4.

#### PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS "EXEMPTS DE GLUTEN"

66. Le Comité a examiné un texte révisé de la norme susmentionnée, préparé à sa demande par la délégation de la Finlande, compte tenu des observations des gouvernements. La délégation des Pays-Bas a informé le Comité que l'on poursuit l'expérimentation d'une méthode initialement apparue comme satisfaisante et sensible pour la mesure du gluten.

67. Un certain nombre de délégations ont estimé que la question de la déclaration des éléments nutritifs retirés avec le gluten devrait être examinée par le Comité, afin de décider si la norme devrait prévoir leur remplacement. A ce propos, on a souligné l'importance à attacher à la valeur nutritive des aliments exempts de gluten, qui sont utilisés pendant de longues périodes de la vie. On a également estimé qu'il est souvent important pour les personnes requérant une alimentation exempte de gluten que la source et la nature des glucides et la source ou la nature des protéines soient déclarées sur l'étiquette. En raison du nombre de questions appelant encore un examen détaillé de la part du Comité, il a été décidé de renvoyer la norme à l'étape 6 et de demander aux délégations de la Finlande et des Pays-Bas d'en revoir le texte (voir Annexe VIII au présent rapport) compte tenu des observations complémentaires qui seront demandées aux gouvernements par le Secrétariat. Il a été décidé que la version révisée du projet de norme et les observations des gouvernements devront figurer en bonne place à l'ordre du jour de la prochaine session.

#### LISTES DE SELS MINÉRAUX ET DE FORMULES VITAMINIQUES

68. Le Comité était saisi des listes susmentionnées figurant en Annexes V et VI au document ALINORM 76/26, ainsi que de communications contenant des observations des gouvernements sur ces listes et des réponses à un questionnaire distribué par le Secrétariat (CX/FSDU 75/7 et Add.1). Le Comité a examiné les questions fondamentales ci-après: (a) Les listes doivent-elles être ouvertes ou limitatives? (b) Faut-il élaborer des spécifications d'identité et de pureté pour les composés énumérés? et (c) Comment poursuivre l'élaboration de ces listes?

69. En ce qui concerne la question (a) ci-dessus, le Comité a fait observer que par "listes limitatives" il faut entendre que l'aliment ne peut être additionné d'aucune autre substance que celles apparaissant dans les listes. Cela ne signifie pas que les listes ne puissent être amendées par suppression ou adjonction de composés conformément à certains critères reconnus. Un certain nombre de délégations se sont déclarées en faveur de listes limitatives.

70. En ce qui concerne les besoins de spécifications, le Comité a estimé que, pour le moment, il n'est pas possible de se lancer dans l'élaboration de spécifications Codex pour les nombreux composés figurant dans les listes et il est convenu qu'il serait suffisant de faire référence à des spécifications nationales ou internationales existantes.

71. Le Comité a étudié les détails des listes à la lumière des observations des gouvernements. En ce qui concerne la proposition tendant à supprimer l'acide nicotinique pour des raisons pharmacologiques, le Comité a fait observer que la Norme pour les préparations pour nourrissons prévoit seulement le nicotinamide et il est convenu de réexaminer cette question à sa prochaine session. Il décide également de différer sa décision relativement au mononitrate de thiamine et au complexe vitamine D<sub>3</sub>-cholestérol, dans l'attente de données complémentaires. Il a également été convenu qu'il faudrait résoudre des questions de nomenclature telles que l'utilisation du terme acide ptéroyl-monoglutamique comme synonyme d'acide folique.

72. Le Comité décide que les délégations des Etats-Unis et de la Suisse devraient rétablir, respectivement, les listes des sels minéraux et formules vitaminiques, en utilisant toutes les observations et données reçues jusqu'ici, et les soumettre aux gouvernements pour observations et propositions concernant de nouvelles adjonctions ou suppressions. Le Secrétariat a indiqué que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires devrait peut-être examiner certaines substances ou parties de substances et que des dispositions appropriées seraient prises à cet effet. Il a été convenu que les documents de travail préparés par les Etats-Unis et la Suisse seraient examinés à la prochaine session, lors de laquelle on étudiera la question du statut des listes et de la procédure.

#### TRAVAUX FUTURS

73. Le Comité a pris acte du travail découlant de la présente session et de sessions antérieures et il a également examiné d'autres aliments diététiques ou de régime qui pourraient éventuellement faire l'objet de normes Codex. Il a été convenu que le Président du Comité établirait, en accord avec le Secrétariat, les points à examiner lors de la prochaine session du Comité. Il a cependant été décidé que l'Avant-projet de norme pour les aliments exempts de gluten et le Projet de norme générale concernant les mentions d'étiquetage et les allégations applicables aux aliments diététiques et de régime préemballés devraient être examinés à la prochaine session, à l'un des tout premiers points de l'ordre du jour.

#### (a) Etat d'avancement des normes

Norme internationale recommandée pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) (CAC/RS 53-1971)	A l'étape 9
Projet de norme pour les préparations pour nourrissons (ALINORM 76/26A, Annexe II)	Avancé à l'étape 8
Projet de norme pour les aliments diversifiés de l'enfance (ALINORM 76/26A, Annexe III)	Avancé à l'étape 8
Projet de norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 76/26A, Annexe IV)	Avancé à l'étape 8
Projet de norme pour les aliments "exempts de gluten" (ALINORM 76/26A, Annexe VIII)	Renvoyé à l'étape 6
Avant-projet de norme pour les aliments destinés au régime des diabétiques (ALINORM 76/26A, Annexe VII) 1/	A l'étape 4
Avant-projet de norme pour le lait de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 76/26A, Annexe IX)	Avancé à l'étape 3
Avant-projet de norme pour les aliments pauvres en glucides (ALINORM 70/26, Annexe IX) 1/	A l'étape 4
Avant-projet de norme générale concernant les mentions d'étiquetage et les allégations applicables aux aliments diététiques ou de régime préemballés (ALINORM 76/26, Annexe VII)	Avancé à l'étape 3
Avant-projet de norme pour les aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail (ALINORM 71/26, Annexe VII)	A l'étape 4

1/ Sera redistribué en tant que document de travail

(b) Propositions de normes futures

Norme pour les aliments hypocaloriques

Norme pour les aliments hypoprotéiques

Norme pour les aliments à teneur réduite en cholestérol

Suggestion du Canada

(c) Autres textes à l'étude

Liste de sels minéraux 1/

Envoyée aux gouvernements pour observations

Liste de formules vitaminiques 1/

Envoyée aux gouvernements pour observations

Plans d'échantillonnage pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge 1/

A élaborer par le Groupe de travail sur l'échantillonnage

Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (ALINORM 76/13A, Annexe V)

Avancé à l'étape 3 (par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire)

AUTRES QUESTIONS

74. Le Président a indiqué que la prochaine session du Comité se tiendrait entre les onzième et douzième sessions de la Commission du Codex Alimentarius, probablement au début de l'année 1977.

---

1/ Sera redistribué en tant que document de travail

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman Dr. R. Franck  
Président First Director and Professor  
Presidente Federal Health Office - Berlin  
D-1 Berlin 33, Postfach

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

Dr. R.H.C. Fleming  
Director  
Food Administration Section  
Department of Health  
P.O. Box 100  
Woden, A.C.T. 2606

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

R.J.L. van Havere  
Inspecteur des Denrées Alimentaires  
Ministère de la Santé Publique et  
de la Famille  
Cité Administrative  
Quartier Vésale 4  
1010 Bruxelles  
Raphael Pollet  
Observateur de l'industrie  
Nestlé S.A.  
221 rue de Birmingham  
1070 Bruxelles

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

Germinio Nazario  
Ministry of Health  
Comissão Nacional Normas e Padrões  
de Alimentos  
Ministerio da Saude  
Av. Brasil  
4036 Rio de Janeiro

CANADA

Dr. T.K. Murray  
Director  
Bureau of Nutritional Sciences  
Health Protection Branch  
Dept. of Health and Welfare  
Ottawa

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

J.P. Funch  
Head of Section  
The National Food Institute  
Mørkhøj Bygade 19  
DK-2860 Søborg

EGYPT  
EGYPTE  
EGIPTO

Dr. Shawky Y. Mohamed Elzifzaf  
Assistant Professor  
College of Agriculture  
University of Zagazig

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Dr. J. Idanpaan-Heikkila  
Docent  
National Board of Health  
Siltasaarekatu 18A  
SF-00530 Helsinki 53

Dr. T.E. Doty  
The Finnish Sugar Co., Ltd.  
Mannerheimintie 15  
SF-00250 Helsinki 25

Aimo Kastinen  
Chief Officer  
National Board of Health  
Siltasaarekatu 18A  
SF-00530 Helsinki 53

Dr. P. Kuitunen  
Assistant Chief  
Children's Hospital  
Stenbackstreet 11  
Helsinki 29

Tarja Luukkanen, M.Sci.  
Valio Finnish Cooperative  
Dairies Association  
Sähkötie 3  
00370 Helsinki 37

Prof. J.K. Visakorpi  
University of Tampere  
Loutunkatu 2  
SF-33560 Tampere 56

FRANCE  
FRANCIA

Dr. H. Prost  
Ministère de l'Agriculture  
Inspecteur Divisionnaire de la  
Répression des Fraudes et du  
Contrôle de la Qualité  
42 bis rue de Bourgogne  
F-75007 Paris

FRANCE (Cont.)

Dr. M. Astier-Dumas  
Conseil Supérieur d'hygiène  
Publique de France  
3, rue du Dôme  
F-75116 Paris

J. Cogard  
Directeur Services techniques  
Union Biscuiterie et Produits  
Diététiques  
194 rue de Rivoli  
F-75001 Paris

Rey  
Professeur Pédiatrie  
Université Paris V  
Hôpital des Enfants Malades  
149 rue de Sèvres  
F-75015 Paris

M. Vansteenberghé  
Direction recherche et développement  
Société DIEPAL  
Les Gémeaux  
F-69400 Gleize

Guelard  
Ingenieur Chimiste  
Service Recherche et Développement  
Société des Produits du Mais  
Zone Industrielle  
F-54710 Ludres

GERMANY, Fed. Rep. of  
ALLEMAGNE, Rép. Féd.  
ALEMANIA, Rep. Fed.

Dr. Günter Pahlke  
Direktor u. Professor  
Bundesgesundheitsamt  
1 Berlin 33, Postfach

Dr. E. Hufnagel  
Regierungsdirektorin  
Bundesministerium für Jugend,  
Familie und Gesundheit  
Deutschherrenstrasse 87  
D-53 Bonn - Bad Godesberg 1

Carl-Heinz Kriege  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
D-53 Bonn  
Am Münster 2

D. Gnauck  
Ministerialrat  
Bundesministerium für Jugend,  
Familie und Gesundheit  
Deutschherrenstrasse 87  
D-53 Bonn - Bad Godesberg 1

Prof. Dr. med. Schmidt  
Deutsche Gesellschaft für  
Kinderheilkunde  
Moorenstrasse 5  
D-4 Düsseldorf

GERMANY, Fed. Rep. of (Cont.)

Dr. W. Pölerl  
Wissenschaftlicher Leiter  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde  
D-534 Bad Honnef  
Im Gier 42

Bettina Muermann  
Wissenschaftliche Mitarbeiterin  
Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde  
D-534 Bad Honnef  
Im Gier 42

Friedrich Frede  
Stellv. Geschäftsführer  
Bundesverband der diätetischen  
Lebensmittelindustrie  
D-638 Bad Homburg  
Kelkheimer Str. 10

Erhard Wigand  
2. Vorsitzender  
Bundesverband der diätetischen  
Lebensmittelindustrie  
D-657 Kirn (Nahe)  
Bürgermeister Tschepke Str. 13

Dr. Behringer  
AGV  
Arbeitsgemeinschaft der  
Verbraucher e.V.  
D-5042 Eeftstadt  
Rotdornweg 6

Walter Schmelz  
Produktionsleiter  
Nestlé-Allgäuer Alpenmilch AG  
D-8 München  
Prinzregentenstr. 155

Dr. Ursula Wachtel  
Leiterin der Pharm.-Wissenschaftl.  
Abteilung  
Maizena Gesellschaft mbH  
Spaldingstr. 218  
D-2 Hamburg 1

Dr. Manfred Schmid  
Fa. Milupa AG  
Anspacherstr. 39  
D-638 Bad Homburg v.d.H.

Dr. W. Krönert  
Direktor und Professor  
Bundesgesundheitsamt  
1 Berlin 33, Postfach

Dr. Klaus Trenkle  
Oberregierungsrat  
Bundesministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
D-53 Bonn, Am Münster 2

Dr. Horst Dilthey  
Managing Director  
Lorenz & Lihn GmbH  
D-405 Mönchengladbach 2  
Maria Kasper Str. 62

HUNGARY  
HONGRIE  
HUNGRIA,

Prof. Dr. Karoly Lindner  
Academy of Commerce and Gastronomy  
Alkotmany-n. 9/11  
H-1054 Budapest V

Dr. E. Dworschak  
Head of Dept. of Protein  
and Vitamin Research  
Institute of Nutrition  
H-1097 Gyali út 3/a  
Budapest

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

J. Sexton  
Assistant Principal Officer  
Department of Health  
Custom House  
Dublin 1

Dr. Th. Fitzgerald  
Medical Officer  
Department of Health  
Custom House  
Dublin 1

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

Prof. Anna Ferro-Luzzi  
Medical Nutritionist  
National Institute of Nutrition  
Via Lancisi 29  
Roma

KUWAIT  
KOWEIT

Nizar Al-Nusif  
Head of Chemical Food Lab.  
Ministry of Public Health  
Amiri Hospital, Blood Bank Building  
P.O. Box 4077  
Kuwait

Dr. Nellie P. Fernando  
Consultant Paediatrician  
Ministry of Health  
P.O. Box 4078  
Al Sabah Hospital  
Kuwait

LIBYAN Arab Republic  
Rép. Arabe LYBIENNE  
Rep. Arabe de LIBIA

Derbali Mohamed Muftah  
Engineer (Food Sciences)  
Council of Food Affairs and  
Marine Health  
Tripoli

MEXICO  
MEXIQUE

M. Ibarra  
Counsellor  
Gerber Products, S.A. de C.V.  
La Fontaine 57  
Mexico 5, D.F.

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

G. Loggers  
Ministry of Public Health and  
Environmental Hygiene  
Dokter Reijersstraat 10  
NL-Leidschendam

H. Prins  
Director of Quality Control  
N.V. Nutricia  
P.B. 1  
NL-2280 Zoetermeer

J. Velde  
Ministerie van Landbouw en Visserij  
Bezuidenhoutseweg 73  
Den Haag

O.C. Knottnerus  
Hoofd. Produktschap voor  
Akkerbouwprodukten  
Stadhoudersplantsoen 12  
Den Haag

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

O. Aasmundrud  
Department Manager  
Collett/Marwell Hauge A/S  
Drammensveien 852  
N-1370 Asker

Ottar Christiansen M.D.  
Deputy Director  
Division of Hygiene and  
Epidemiology  
The Health Services of Norway  
Akersgt. 42,  
Oslo Dep. Oslo 1

Prof. Dr. F.C. Gran  
Institute for Nutrition Research  
University of Oslo  
P.B. 1046  
Blindern

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Dr. Wolf Jenning  
Head of Food Standards Division  
The National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala

O. Ågren  
Deputy Head of Food Standards Div.  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala

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

Bertil Lindquist  
Professor of Pediatrics  
University of Lund  
Department of Pediatrics  
University Hospital  
S-221 85 Lund

Dr. Med. Lars Söderhjelm  
Sundsvall Hospital  
S-851 86 Sundsvall

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

J. Ruffy  
Expert  
Service féd- de l'hygiène publique  
Codex Alimentarius  
Haslerstrasse 16  
CH-3008 Berne

Dr. W. Hausheer  
Schweiz. Codx Komitee  
Grenzacherstrasse 124  
CH-4002 Basel

Ing. F. Jeanrichard  
Sté. Ass. Technique pour Produits  
Nestlé S.A.  
Case Postale 88  
CH-1814 La Tour de Peilz

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Theera Satasuk  
Chief Food Control Div.  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Bangkok

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO-UNIDO

F.S. Anderson  
Principal  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW 1 P 2 AE

I.M.V. Adams  
Principal Scientific Officer  
Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW 1 P 2 AE

Dr. W.F.J. Cuthbertson  
Research Director  
Glaxo Research Ltd.  
Sefton Park  
Stoke Poges  
Buckinghamshire

Dr. S.J. Darke  
Senior Medical Officer  
Department of Health and Social  
Security DHSS  
Alexander Fleming House  
Elephant and Castle  
London SE 6BY

R.A. Hende  
Chief Chemist  
Head of Research and Nutrition  
Cow and Gate Baby Foods  
40/42 Stoke Road  
Guildford, Surrey

Robert F. Shadbolt  
Senior Executive Officer  
Food Standards Division  
Ministry of Agriculture,  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London SW 1 P 2 AE

Victor Staniforth  
Manager  
H.J. Heinz Co., Ltd.  
Hayes Park  
Hayes, Middlesex

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

Dr. Robert W. Weik  
Assistant to Director  
Bureau of Foods (HFF-40)  
Food and Drug Administration  
Washington, D.C. 20204

UNITED STATES OF AMERICA (Cont.)

L.M. Beacham  
National Canners' Association  
1133 20th St., N.W.  
Washington, D.C. 20036

Dr. George A. Purvis  
Research Manager  
Gerber Products Co.  
445 State St.  
Fremont, Mich., 49412

Dr. H.P. Sarett  
Vice President  
Nutritional Science Resources  
Mead Johnson Research Center  
Evansville, Indiana 47721

Dr. R.M. Tomarelli  
Advisor  
Wyeth Labs.  
Representative Infant Formula Council  
Radnor PA 19087

O.B. Wurzburg  
Advisor  
National Starch and Chemical Inc.  
RDI Box 45  
White House Station  
08889 New Jersey

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL  
CHEMISTS (AOAC)

Dr. Robert W. Weik  
Assistant to Director  
Bureau of Foods (HFF-40)  
Food and Drug Administration  
Washington, D.C. 20204 (U.S.A.)

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

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

M. Graf  
Administrateur  
Secrétariat Général du  
Conseil des Communautés Européennes  
170, rue de la Loi  
B-1048 Bruxelles (Belgium)

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR  
CEREAL CHEMISTRY (ICC)

Dr. A. Menger  
Wiss. Angest.  
Bundesforschungsanstalt für  
Getreideverarbeitung  
D-493 Detmold  
Schützenberg 12 (Fed. Rep. of Germany)

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Cont.)

IDACE

Jean Colanéri  
Secrétaire Général  
IDACE-Association des Industries  
des Aliments diététiques de la CEE  
194 rue de Rivoli  
F-75001 Paris (France)

INTERNATIONAL FEDERATION OF GLUCOSE  
INDUSTRIES (IFG)

E.G. Rapp  
4, Ave. Ernest Claes  
B-1980 Tervueren  
Bruxelles (Belgium)

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

Dr. W. Schultheiss  
Geschäftsführer  
Bundesverband der Diätetischen  
Lebensmittelindustrie  
Kelkheimer Strasse 10  
D-638 Bad Homburg v.d.H.  
Postfach (Fed. Rep. of Germany)

INTERNATIONAL UNION OF NUTRITIONAL  
SCIENCES (IUNS)

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

INSTITUT EUROPEEN DES INDUSTRIES DE  
LA GOMME DE CAROUBE (INEC)

Peter Rönna  
Manager  
IFAG Interfrimulsion GmbH  
24 Lübeck  
P.O.Box 1384 (Fed. Rep. of Germany)

INSTITUT EUROPEEN DES INDUSTRIES DE  
LA PECTINE (IEIP)

R. Petit  
Unipectine S.A.  
26, Avenue de l'Opéra  
75001 Paris (France)

CENTRE DE LIAISON DES INDUSTRIES DE  
TRAITEMENT DES ALGUES MARINES DE LA CEE

P. Deville  
Directeur général CLITAM  
11, rue Morane Savinier  
F-78140 Velizy Villacoublay (France)

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)

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

Peter S. Rönisch, M.D.  
Regional Officer for Mother and Child  
World Health Organization  
Regional Office for Europe  
8, Scherfigsvej  
DK-2100 Copenhagen (Denmark)

FAO SECRETARIAT

G.O. Kermode  
Chief  
FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO, Rome (Italy)

B. Dix  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO, Rome (Italy)

Dr. L.G. Ladomery  
Food Standards Officer  
FAO/WHO Food Standards Programme  
FAO, Rome (Italy)

GERMAN SECRETARIAT

Dr. W. Hölzel  
Angestellter  
Bundesministerium für Jugend,  
Familie und Gesundheit  
Deutscherherrenstrasse 87  
D-53 Bonn - Bad Godesberg

H. Hauser  
Oberamtsrat  
Bundesministerium für Jugend,  
Familie und Gesundheit  
Deutscherherrenstrasse 87  
D-53 Bonn - Bad Godesberg

PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS  
(avancé à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les préparations pour nourrissons présentées sous forme liquide ou en poudre destinées à remplacer, là où cela s'avère nécessaire, le lait de femme et à satisfaire les besoins nutritionnels normaux des nourrissons. Elle vise aussi les préparations destinées aux nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux, à l'exception de certaines dispositions qui doivent être modifiées pour répondre à ces besoins spéciaux.

2. DESCRIPTION

2.1 Quand elles sont présentées sous forme liquide, les préparations pour nourrissons peuvent être données soit directement, soit mélangées avec de l'eau, selon le cas. Quand elles sont présentées en poudre, de l'eau doit leur être ajoutée.

2.2 Le produit doit apporter toutes les substances nutritives permettant la croissance normale quand il est préparé conformément au mode d'emploi.

2.3 Le produit doit être traité uniquement par des procédés physiques et conditionné de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manutention, d'entreposage et de distribution dans le pays où il est vendu.

3. DEFINITIONS

3.1 Nourrissons: enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

3.2 Calorie: kilocalorie ou grande calorie (1 kilojoule équivaut à 0,239 kilocalorie).

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

4.1 Composition essentielle

4.1.1 Les préparations pour nourrissons sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres constituants comestibles d'origine animale, y compris le poisson, ou d'origine végétale, et dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons.

4.1.2 Les préparations pour nourrissons doivent contenir les proportions minimales et maximales suivantes de vitamines et substances minérales sous forme assimilable, de choline, de protéines, de lipides et de linoléate par 100 calories (ou 100 kilojoules) assimilables:

a) <u>Vitamines autres que la vitamine E</u>	<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 A	250 U.I. ou 75 µg exprimée en rétinol	500 U.I. ou 150 µg exprimée en rétinol	60 U.I. ou 18 µg exprimée en rétinol	180 U.I. ou 37 µg exprimée en rétinol
Vitamine D	40 U.I.	80 U.I.	10 U.I.	19 U.I.
Acide ascorbique (vitamine C)	8 mg	(pas de spécification)	1,9 mg	(pas de spécification)
Thiamine (vitamine B <sub>1</sub> )	40 µg	"	10 µg	"
Riboflavine (vitamine B <sub>2</sub> )	60 µg	"	14 µg	"
Nicotinamide	250 µg	"	60 µg	"
Vitamine B <sub>6</sub> <sup>1/</sup>	35 µg	"	9 µg	"
Acide folique	4 µg	"	1 µg	"

<sup>1/</sup> Les préparations ayant une teneur en protéines supérieure à 1,8 g de protéines/100 Calories devraient contenir au minimum 15 µg de vitamine B<sub>6</sub> par gramme de protéines.

a) (suite)

<u>Vitamines autres que la vitamine E</u>	<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>
Acide pantothénique	300 µg	(pas de spécification)	70 µg	(pas de spécification)
Vitamine B <sub>12</sub>	0,15 µg	"	0,04 µg	"
Vitamine K <sub>1</sub>	4 µg	"	1 µg	"
Biotine (vitamine H)	1,5 µg	"	0,4 µg	"
b) Vitamine E (composés d'alpha-tocophérol)	0,7 U.I./g d'acide linoléique <sup>3/</sup> , mais en aucun cas inférieur à 0,7 U.I./100 calories assimilables	"	0,7 U.I./g d'acide linoléique <sup>3/</sup> , mais en aucun cas inférieur à 0,7 U.I./100 calories assimilables	"

c) Sels minéraux

Sodium (Na)	20 mg	60 mg	5 mg	15 mg
Potassium (K)	80 mg	200 mg	20 mg	50 mg
Chlore (Cl)	55 mg	150 mg	14 mg	35 mg
Calcium (Ca) <sup>1/</sup>	50 mg	(pas de spécification)	12 mg	(pas de spécification)
Phosphore (P) <sup>1/</sup>	25 mg	"	6 mg	"
Magnésium (Mg)	6 mg	"	1,4 mg	"
Fer (Fe)	1 mg <sup>2/</sup>	"	0,25 mg <sup>2/</sup>	"
Fer (Fe)	0,15 mg	"	0,04 mg	"
Iode (I)	5 µg	"	1,2 µg	"
Cuivre (Cu)	60 µg	"	14 µg	"
Zinc (Zn)	0,5 mg	"	0,12 mg	"
Manganèse (Mn)	5 µg	"	1,2 µg	"

d) Choline

7 mg	"	1,7 mg	"
------	---	--------	---

e) Protéines

i) Pas moins de 1,8 g par 100 Calories assimilables (ou 0,43 g par 100 kilojoules assimilables) de protéines de qualité nutritionnelle équivalente à celle de la caséine ou une quantité supérieure d'autres protéines proportionnellement à leur valeur biologique. La qualité <sup>4/</sup> des protéines ne doit pas être inférieure à 85 pour cent de celle de la caséine. La quantité total de protéines ne doit pas dépasser 4 g par 100 Calories assimilables (ou 0,96 g par 100 kilojoules assimilables). La valeur minimale fixée pour la qualité et la valeur maximale fixée pour la quantité de la protéine peuvent être modifiées par les autorités nationales selon leurs propres dispositions réglementaires et/ou les conditions locales.

ii) L'adjonction d'acides aminés isolés aux préparations pour nourrissons est autorisée exclusivement pour améliorer leur valeur nutritive pour les nourrissons. L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés naturels de forme L.

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

<sup>2/</sup> Voir section 10.1.6.

<sup>3/</sup> Ou par g d'acides gras polyinsaturés, exprimés en acide linoléique.

<sup>4/</sup> La qualité des protéines sera déterminée provisoirement par la méthode CEP telle que décrite à la section 11 de la présente norme, étant entendu que la convenance du produit pour l'alimentation des nourrissons conformément à la section 2.2 de la présente norme aura été établie à l'aide de tests adéquats et appropriés à la lumière des connaissances actuelles.

f) Lipides et linoléate.

Le produit doit contenir de l'acide linoléique (sous forme de glycérides) dans une proportion non inférieure à 300 mg par 100 Calories assimilables (ou 70 mg par 100 kilojoules assimilables) et des lipides en proportion non inférieure à 3,3 g et non supérieure à 6 g par 100 Calories assimilables (ou non inférieure à 0,8 g et non supérieure à 1,5 g par 100 kilojoules assimilables).

4.2 Ingrédients facultatifs

4.2.1 En plus des vitamines et des sels minéraux énumérés aux alinéas 4.1.2(a), (b) et (c) d'autres éléments nutritifs peuvent être ajoutés au besoin pour fournir les éléments nutritifs qui se trouvent habituellement dans le lait de femme et pour garantir que la composition du produit est telle qu'il peut constituer la seule alimentation du nourrisson.

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

4.2.3 Lorsque l'un quelconque de ces éléments nutritifs est ajouté à la préparation, celle-ci doit en contenir une quantité significative correspondant à la proportion contenue dans le lait de femme.

4.3 Consistance et granulométrie

Lorsqu'il est préparé conformément aux instructions qui se trouvent sur l'étiquette, le produit ne doit pas contenir de grumeaux et de particules de grandes dimensions, et doit pouvoir être préparé facilement pour obtenir un aliment passant dans une tétine souple en caoutchouc ou en plastique.

4.4 Spécifications de pureté

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

4.5 Interdiction spécifique

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

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la fabrication des préparations pour nourrissons telles que décrites à la section 1 de la présente norme, leur utilisation étant assujettie aux restrictions indiquées.

5.1 Agents épaississants

	<u>Dose maximale dans 100 ml du produit préparé, prêt à l'emploi</u>
Gomme guar	0,1 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
Gomme de caroube <sup>1/</sup>	0,1 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
Phosphate diamidon, seul ou en combinaison	} 0,5 g dans les préparations pour nourrissons à base de soja seulement, dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés seulement
Phosphate diamidon acétylé seul ou en combinaison	
Phosphate diamidon phosphaté, seul ou en combinaison	} 2,5 g dans les préparations pour nourrissons à base de soja seulement, dans les préparations pour nourrissons à base de protéines hydrolysées et/ou d'acides aminés seulement
Hydroxypropylamidon, seul ou en combinaison	
Carragénine	} 0,03 g, uniquement dans les préparations pour nourrissons liquides de type courant, à base de lait et à base de soja

<sup>1/</sup> Confirmation provisoire

5.2 Emulsifiants

Dose maximale dans 100 ml du produit préparé, prêt à l'emploi

Lécithine	0,5 g dans tous les types de préparations pour nourrissons
Mono- et diglycérides	0,4 g dans tous les types de préparations pour nourrissons

5.3 Ajusteurs du pH

Bicarbonate de sodium	} Limité par les BPF (dans les limites prévues pour Na et K à la section 4.1.2(c) dans tous les types de préparations pour nourrissons
Carbonate de sodium	
Bicarbonate de potassium	
Carbonate de potassium	
Citrate de sodium	
Citrate de potassium	

Acide L(+) lactique	Limité par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons
Cultures produisant de l'acide L(+) lactique	Limité par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons
Acide citrique	Limite par les BPF dans tous les types de préparations pour nourrissons

5.4 Antioxygènes

Mélange concentré de tocophérols	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons
Palmitate de L-ascorbyle	1 mg dans tous les types de préparations pour nourrissons

6. CONTAMINANTS

6.1 Résidus de pesticides

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

6.2 Autres contaminants

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques et pratiquement exempt d'autres contaminants, notamment de substances pharmacologiquement actives.

7. HYGIENE

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

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

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

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

## 8. CONDITIONNEMENT

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

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

## 9. REPLISSAGE DES RECIPIENTS

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

- i) 80% v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 oz);
- ii) 85% v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 à 8 oz); et
- iii) 90% v/v - produits pesant plus de 250 g (8 oz) par rapport à leur capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois complètement rempli.

## 10. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

### 10.1 Nom du produit

10.1.1 Le produit doit être désigné soit par les termes "Préparation pour nourrissons", soit par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature de l'aliment, conformément aux usages nationaux.

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

10.1.3 Si 90% ou plus des protéines proviennent de lait entier ou écrémé, naturel ou légèrement modifié, le produit peut être étiqueté "Préparation lactée pour nourrissons".

10.1.4 Quand un produit ne contient ni lait ni aucun dérivé du lait, il peut être étiqueté "sans lait ni produits laitiers".

10.1.5 Les produits destinés aux nourrissons ayant des besoins nutritionnel spéciaux doivent être étiquetés de façon à indiquer clairement le besoin spécial auquel la préparation est destinée à répondre, ainsi que la ou les propriétés diététiques sur lesquelles se fonde cette allégation.

10.1.6 Les produits ne contenant pas moins de 1 mg de fer (Fe)/100 Calories assimilables doivent être étiquetés "Préparations pour nourrissons contenant du fer".

### 10.2 Liste des ingrédients

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

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

### 10.3 Déclaration de la valeur nutritive

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

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

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

#### 10.4 Contenu net

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

#### 10.5 Nom et adresse

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

#### 10.6 Pays d'origine

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

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

#### 10.7 Identification des lots

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

#### 10.8 Date et instructions d'entreposage

10.8.1 La date de fabrication ou, de préférence, la date de durabilité minimale doit être déclarée en clair et il convient de préciser de laquelle de ces deux dates il s'agit.

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

#### 10.9 Renseignements concernant l'utilisation

10.9.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci lorsque le récipient a été ouvert, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

10.9.2 L'étiquette doit porter des mentions indiquant que les enfants âgés de plus de six mois devraient recevoir une alimentation de complément en sus de la préparation pour nourrissons.

#### 10.10 Mention d'étiquetage facultative

L'indication que la préparation pour nourrissons est destinée à remplacer ou compléter le lait maternel, dans le cas où l'allaitement n'est pas possible ou insuffisant, peut être donnée sur l'étiquette.

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

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage. (Seront insérées à l'étape 8).

PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DIVERSIFIES DE L'ENFANCE ("BABY FOODS")  
(avancé à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Les aliments diversifiés de l'enfance ("Baby foods") sont des aliments destinés essentiellement à être employés pendant la période de sevrage normale du nourrisson et aussi pour l'adaptation progressive des nourrissons et des enfants en bas âge au régime alimentaire normal. Ils peuvent être présentés soit sous une forme prête à l'utilisation, soit sous une forme déshydratée en vue de la reconstitution avec de l'eau uniquement. Ils ne comprennent pas les produits visés par les normes Codex applicables aux préparations pour nourrissons ou aux aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge.

1.2 Les aliments diversifiés de l'enfance ("Baby foods") présentés sous une forme prête à l'utilisation sont soumis à un traitement thermique avant ou après conditionnement en récipient hermétique, et les aliments diversifiés de l'enfance ("Baby foods") déshydratés sont traités par des moyens physiques, de manière à empêcher toute détérioration dans l'un et l'autre cas.

2. DEFINITIONS

2.1 "Nourrissons": enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

2.2 "Enfants en bas âge": enfants âgés de plus de 12 mois mais de moins de 3 ans.

2.3 "Calorie": kilocalorie ou grande calorie (1 kilojoule équivaut à 0,239 kilocalorie).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

3.1.1 Les aliments diversifiés de l'enfance ("Baby foods") sont des produits préparés à partir de n'importe quelle substance nutritive appropriée utilisée, reconnue ou habituellement vendue comme article ou ingrédient alimentaire, y compris les épices.

3.1.2 Toute adjonction de vitamines et de sels minéraux doit être conforme à la législation du pays où le produit est vendu.

3.1.3 La teneur totale en sodium des produits ne doit pas dépasser 250 mg/100 g de produit préparé conformément au mode d'emploi. L'adjonction de sel (NaCl) aux produits contenant des fruits et aux produits pour dessert à base de fruits n'est pas autorisée.

3.2 Consistance et granulométrie

3.2.1 Les aliments diversifiés de l'enfance ("Baby foods") prêts à l'emploi ont une consistance homogène ou sont réduits en très fines particules et préparés de la manière suivante:

- a) purée - le produit est réduit en petites particules de dimensions assez uniformes, et ne nécessite pas et n'encourage pas la mastication avant d'être avalé;
- b) junior - le produit contient généralement des particules d'une dimension destinée à encourager les nourrissons et les enfants en bas âge à mastiquer.

3.2.2 Les aliments diversifiés de l'enfance ("Baby foods") déshydratés ont, après re-constitution avec de l'eau ou un autre liquide approprié, une consistance et une granulométrie voisines de celles des aliments du type "purée" ou "junior" définis à l'alinéa 3.2.1.

### 3.3 Spécifications de pureté

Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, de bonne qualité, sans danger, l'excédent de fibres devant être éliminé au besoin. Les ingrédients à base de poisson, de viande et de volaille doivent être pratiquement exempts de morceaux d'arêtes ou d'os.

### 3.4 Interdiction spécifique

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

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés, avec les restrictions indiquées, dans la préparation des aliments diversifiés de l'enfance.

### 4.1 Agents épaississants

Dose maximale dans 100 g du produit préparé,  
prêt à l'utilisation

Gomme de caroube <u>1/</u>	}	0,2 g
Phosphate diamidon		
Phosphate diamidon, acétylé	}	6 g, seuls ou en combinaison
Phosphate diamidon, phosphaté		
Hydroxypropylamidon		
Adipate diamidon, acétylé		
Glycérol diamidon <u>2/</u>	}	1 g, uniquement dans les aliments diversifiés de l'enfance à base de fruits
Glycérol diamidon acétylé <u>2/</u>		
Pectine non amidée		

### 4.2 Emulsifiants

Lécithine	0,5 g
Mono- et diglycérides	1 g/100 g de lipides

### 4.3 Ajusteurs du pH

Bicarbonate de sodium	}	Limité par les BPF (dans les limites pour Na prévues à la section 3.1.3)
Carbonate de sodium		
Bicarbonate de potassium	}	Limité par les BPF
Carbonate de calcium		
Acide citrique et son sel de Na		0,5 g (également dans les limites prévues pour Na à la section 3.1.3)
Acide L(+)lactique		0,2 g
Acide acétique		0,5 g

### 4.4 Antioxygènes

Mélange concentré de tocophérols	}	300 mg/kg de lipides, seuls ou en combinaison
$\alpha$ -tocophérol		
Palmitate de L-ascorbyle		200 mg/kg de lipides
Acide L-ascorbique et ses sels de Na et de K		0,5 g/kg, exprimés en acide ascorbique et dans les limites prévues pour Na à la section 3.1.3

### 4.5 Aromatisants

Extrait de vanille	Limité par les BPF
Ethylvanilline	7 mg
Vanilline	7 mg

## 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 de pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou la transformation des matières premières ou du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technique, soient éliminés le plus possible.

1/ Confirmation provisoire

2/ Dans l'attente d'une confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (voir ALINORM 76/26A, par. 55-56)

## 5.2 Autres contaminants

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques, tels que déterminés par des méthodes d'analyse approuvées et pratiquement exempt d'autres contaminants, notamment 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;
- 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 devrait satisfaire aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (que doit mettre au point le Comité sur l'hygiène alimentaire).

## 7. CONDITIONNEMENT

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 une forme prête à l'emploi, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés; de l'azote et du gaz carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture.

## 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 - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 ½ oz);
- ii) 85% v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 à 8 oz.);
- iii) 90% v/v - produits pesant plus de 250 g (8 oz.) par rapport à la capacité en eau. 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, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires):

### 9.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom du ou des ingrédients principaux ou caractérisants accompagné d'une mention indiquant la consistance ou l'usage auquel il est destiné.

### 9.2 Liste des ingrédients

9.2.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances 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.

9.2.2 Les ingrédients et les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique. En outre, des noms de catégories appropriés pour ces ingrédients et additifs peuvent également figurer sur l'étiquette.

### 9.3 Déclaration de la valeur nutritive

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

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

9.3.2 Outre tout autre renseignement d'ordre nutritionnel requis par la législation nationale, on déclarera la quantité totale dans le produit fini de chacun des sels minéraux et vitamines ajoutés en conformité de la section 3.1.2 fournie par 100 g de l'aliment ainsi que par une quantité donnée de l'aliment à consommer comme suggéré.

### 9.4 Contenu net

Le contenu net des aliments diversifiés de l'enfance ("Baby foods") doit être déclaré en poids ou en volume selon leur consistance. Cette déclaration doit être exprimée soit selon le système métrique (unités du "Système international"), soit selon le système exigé dans le pays où le produit est vendu, soit selon les deux systèmes.

### 9.5 Nom et adresse

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

### 9.6 Pays d'origine

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

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

### 9.7 Identification des lots

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

### 9.8 Datage et instructions d'entreposage

9.8.1 La date de fabrication ou la date de péremption doit être déclarée en clair; il convient de préciser de laquelle de ces deux dates il s'agit.

9.8.2 Des instructions pour l'entreposage doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

### 9.9 Mode d'emploi

9.9.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci, avant et après ouverture du récipient, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

9.9.2 Pour les betteraves et les épinards en conserve, l'avertissement suivant doit figurer sur l'étiquette: "A ne donner qu'aux enfants âgés de plus de douze semaines".

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

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage (seront insérées à l'étape 8).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS TRAITES A BASE DE CEREALES  
POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE  
(avancé à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments destinés à compléter le régime alimentaire des nourrissons et enfants en bas âge.

2. DESCRIPTION

2.1 Les céréales séchées pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments préparés à partir de graines de céréales et/ou de légumineuses (légumes secs) qui sont séchées pour abaisser leur teneur en eau, puis fragmentées de manière à pouvoir être diluées avec de l'eau, du lait ou un autre liquide approprié ou, comme dans le cas des produits tels que les pâtes, à pouvoir être utilisés après cuisson dans l'eau bouillante ou dans d'autres liquides.

2.2 Les farines de céréales pré-cuites simples ou composées sont des produits dont la cuisson présente l'une des caractéristiques suivantes:

2.2.1 Farines partiellement cuites, ayant besoin d'une deuxième cuisson rapide avant consommation.

2.2.2 Farines cuites à utiliser telles quelles, n'ayant besoin d'aucune cuisson ultérieure avant consommation.

2.2.3 Farines dextrinisées: farine dans lesquelles l'amidon a été partiellement transformé en dextrine par traitement thermique.

2.3 Les farines de céréales traitées aux enzymes sont des farines préparées avec des enzymes et dont l'amidon a été transformé en dextrine, maltodextrine, maltose et glucose.

2.4 Les pâtes sont des aliments préparés à partir de farines ou de semoules de céréales appropriées pour la période de sevrage.

2.5 Les biscottes et biscuits sont des aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, produits par cuisson au four, à utiliser tels quels ou écrasés, avec adjonction d'eau, de lait ou d'un autre liquide approprié. Les "biscuits au lait" sont essentiellement constitués de céréales et contiennent de la matière sèche laitière.

3. DEFINITIONS

3.1 Nourrissons: enfants âgés de moins de 12 mois.

3.2 Enfants en bas âge: enfants âgés de 12 mois à 3 ans.

3.3 Calorie: kilocalorie ou grande calorie (1 kilojoule équivaut à 0,239 kilocalorie).

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

4.1 Composition essentielle

4.1.1 Les céréales séchées, biscottes, biscuits et pâtes sont préparés essentiellement à partir d'un ou plusieurs produits céréaliers moulus, tels que blé, riz, orge, avoine, seigle, maïs, millet, sorgho et sarrasin et/ou légumineuses (légumes secs), ainsi que sésame, arachide et soja.

4.1.2 Si de l'eau doit être ajoutée au produit avant sa consommation, la teneur minimale en protéine ne doit pas être inférieure à 15% du poids sec et la qualité de la protéine ne doit pas être inférieure à 70% de celle de la caséine.

4.1.3 Les biscuits au lait sont préparés à partir d'un ou de plusieurs produits céréaliers moulus et doivent renfermer au moins 10% m/m de protéines laitières.

4.1.4 La teneur en sodium des produits décrits aux sections 2.1 à 2.4 de la présente norme ne doit pas dépasser 100 mg/100 g de produit prêt à être consommé.

4.1.5 La teneur en sodium des produits décrits à la section 2.5 de la présente norme ne doit pas dépasser 300 mg/100 g du produit tel que vendu.

#### 4.2 Ingrédients facultatifs

4.2.1 Outre les matières premières énumérées au paragraphe 4.1, peuvent être ajoutés les ingrédients suivants:

- concentrés protéiques et autres ingrédients riches en protéines convenant à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge; l'adjonction d'acides aminés indispensables est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés naturels de forme L;
- sel (chlorure de sodium);
- lait et produits laitiers;
- oeufs;
- viande;
- graisses et huiles;
- fruits et légumes;
- sucres (édulcorants glucidiques nutritifs);
- malt;
- miel;
- cacao (uniquement dans les produits destinés à des enfants âgés de plus de 9 mois et en proportion maximale de 5% m/m par rapport au poids sec);
- pommes de terre;
- amidons, y compris les amidons modifiés aux enzymes et les amidons traités par des procédés physiques.

4.2.2 L'adjonction de vitamines, de substances minérales et de sel iodé doit se faire conformément à la législation du pays où le produit est vendu.

#### 4.3 Facteurs de qualité

4.3.1 Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, sains, convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être de bonne qualité.

4.3.2 Tous les procédés de traitement et de déshydratation devraient être effectués de façon à réduire au minimum la perte de valeur nutritive, et plus particulièrement de qualité protéique.

4.3.3 La teneur en eau de ces produits doit être régie par les bonnes pratiques de fabrication pour les différentes catégories de produits et se situer à un niveau propre à réduire au minimum la perte de valeur nutritive et à empêcher la multiplication des microorganismes.

#### 4.4 Consistance et granulométrie

4.4.1 Une fois reconstituées conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette les céréales séchées doivent présenter une texture douce et régulière, ne doivent pas contenir de grumeaux et de particules nécessitant la mastication et doivent pouvoir être données à la cuillère aux nourrissons et enfants en bas âge.

4.4.2 Les biscottes et biscuits peuvent être utilisés à l'état sec, de façon à permettre et à encourager la mastication, ou ils peuvent être utilisés ou préparés à l'utilisation sous forme liquide par mélange avec de l'eau ou un autre liquide approprié, de façon à obtenir une consistance analogue à celle des céréales séchées après préparation.

#### 4.5 Interdiction spécifique

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

#### 5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés dans la préparation des aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, tels que décrits aux sections 2.1 à 2.5 de la présente norme.

5.1 Emulsifiants

Dans 100 g du produit, sur la base du poids sec (sauf spécification contraire)

Lécithine 1,5 g  
Mono- et diglycérides 1,5 g

5.2 Ajusteurs du pH

Bicarbonate de sodium Limité par les BPF (dans les limites prévues pour Na aux sections 4.1.4 et 4.1.5)

Bicarbonate de potassium } Limités par les BPF  
Carbonate de calcium }

Acide L(+)-lactique 1,5 g  
Acide citrique 2,5 g

5.3 Antioxygènes

Mélange concentré de tocophérols 300 mg/kg de lipides, seuls ou en combinaison  
α-tocophérol 300 mg/kg de lipides, seuls ou en combinaison  
Palmitate de L-ascorbyle 200 mg/kg de lipides  
Acide L-ascorbique et ses sels de sodium et de potassium 50 mg, exprimés en acide ascorbique et dans les limites pour Na prévues aux sections 4.1.4 et 4.1.5

5.4 Aromatisants

Extrait de vanille Limité par les BPF  
Eghylvanilline 7 mg  
Vanilline 7 mg

5.5 Enzymes

Carbohydases de malt Limité par les BPF

6. CONTAMINANTS

6.1 Résidus de pesticides

Les produits doivent être préparés avec un soin particulier selon de bonnes méthodes de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou la transformation des matières premières ou du produit fini disparaissent ou, en cas d'impossibilité technologique, soient éliminés le plus possible.

6.2 Autres contaminants

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques tels que déterminés par des méthodes d'analyse approuvées et pratiquement exempt d'autres contaminants, notamment de substances pharmacologiquement actives.

7. HYGIENE

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

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

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

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

8. CONDITIONNEMENT

8.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

8.2 Les récipients, y compris le matériau d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances inoffensives et appropriées à l'usage auquel elles sont destinées. Dans les cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'acquisition des substances employées comme matériau d'emballage, cette norme est applicable.

9. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1,2,4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires):

9.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par les noms: "Céréales séchées pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", "Biscottes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", "Biscuits (ou "Biscuits au lait") pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)" ou "Pâtes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", ou toute autre désignation appropriée indiquant la véritable nature du produit, conformément à la législation nationale.

9.2 Liste des ingrédients

9.2.1 Tous les ingrédients doivent être déclarés sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérés dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

9.2.2 Les ingrédients et les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique et non pas par un nom de catégorie.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

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

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

9.3.2 Si une allégation en matière de diététique ou de régime donne à entendre que le produit contient des protéines, des vitamines ou des sels minéraux, les renseignements ci-après doivent aussi figurer sur l'étiquette: la proportion de protéines et de chacun des sels minéraux et vitamines annoncés, exprimée en pourcentage de l'apport journalier recommandé de chaque élément nutritif, que fournissent 100 grammes de l'aliment tel que vendu ainsi qu'une quantité donnée de l'aliment à consommer comme suggéré.

9.4 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré en poids sauf dans le cas des biscottes et des biscuits pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge) qui sont généralement vendus avec une déclaration du nombre, auquel cas une déclaration numérique est admise. Le poids doit être déclaré en unités du système métrique (unité du "Système international") ou du système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les règlements du pays où le produit est vendu.

9.5 Nom et adresse

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

9.6 Pays d'origine

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

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

9.7 Identification des lots

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

9.8 Datage et instructions d'entreposage

9.8.1 La date de fabrication ou la date de péremption doit être déclarée en clair; il convient de préciser de laquelle de ces deux dates il s'agit.

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

9.9 Mode d'emploi

9.9.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci avant et après ouverture du récipient doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

9.9.2 Lorsque le produit contient moins de 15 pour cent de protéines et que leur qualité est inférieure à 70% de celle de la caséine, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser: "A mélanger ou diluer à l'aide de lait ou de préparation pour nourrissons, mais non avec de l'eau", ou une mention équivalente.

9.9.3 Lorsque le produit contient plus de 15 pour cent de protéines, les instructions figurant sur l'étiquette doivent préciser que le produit peut être mélangé ou dilué à l'aide d'eau, de lait ou de préparation pour nourrissons, conformément à un avis médical ou à la législation du pays où le produit est vendu.

10. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-dessous sont des méthodes internationales d'arbitrage. (Seront insérées à l'étape 8).

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SPECIAL SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

1. Le Groupe de travail sur les additifs alimentaires dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge s'est réuni dans le courant de la session du Comité sous la présidence de M. T.K. Murray (Canada) pour examiner la justification technologique de l'emploi de glycérol diamidon et de glycérol diamidon acétylé, ces substances ayant été omises par inadvertance lors de la réunion antérieure du Groupe (voir ALINORM 76/26, par. 93).
2. Le glycérol diamidon et le glycérol diamidon acétylé permettent de mettre les solides en suspension et de conférer au produit une texture agréable au palais. Ils résistent à des conditions de transformation rigoureuses et ont une faible sensibilité aux sels. Le glycérol diamidon acétylé a une excellente stabilité à la congélation-décongélation ainsi qu'aux basses températures, notamment dans les aliments acides.
3. Le Groupe est convenu que l'adjonction de ces amidons à la liste des amidons modifiés déjà approuvés comme agents épaississants dans les aliments diversifiés de l'enfance se justifie sur le plan technologique. La dose d'emploi et la DJA sont les mêmes que pour d'autres amidons modifiés (voir CX/FSU 75/6).
4. Le Groupe de travail a également brièvement examiné la proposition soumise par le Mexique, tendant à l'utilisation de HAB et HTB dans les aliments traités à base de céréales. L'accord ne s'étant pas fait sur ce point, il a été décidé de repousser à l'année prochaine la formulation d'une recommandation. Les pays, notamment ceux où règne un climat chaud, qui ont requis l'utilisation de ces antioxygènes sont invités à soumettre des justifications au Président du Groupe de travail.
5. Le Groupe de travail a demandé que toutes les propositions et observations relatives à l'applicabilité du principe du transfert aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge lui soient communiquées au plus tard pour le mois d'avril 1976, afin de lui permettre de demander les renseignements complémentaires dont il pourrait avoir besoin pour formuler des recommandations à l'intention du Comité.

ANNEXE VI

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SPECIAL SUR LES METHODES D'ANALYSE DANS LES NORMES POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

1. Le Groupe de travail spécial susmentionné, constitué en début de session (voir par. 5 du rapport du Comité) a examiné le document de séance No 6, sous la présidence de M. W. Krönert, Directeur et professeur au Bureau fédéral de la santé, à Berlin. Les conclusions du Groupe sont les suivantes:

Dosage des lipides

2. Le Groupe a pris note qu'une méthode de dosage des graisses dans divers types d'aliments pour nourrissons et enfants en bas âge fait actuellement l'objet d'essais interlaboratoires et il a recommandé qu'en cas de confirmation par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, cette méthode soit insérée dans les trois normes en cours d'élaboration.

Dosage de la cellulose brute

3. Le Groupe a noté que le dosage de la cellulose brute vise au premier chef à l'évaluation des glucides assimilables par différence. Comme les méthodes utilisant l'hydrolyse acide (par exemple la méthode AOAC/ISO en cours d'élaboration) comporteraient une erreur d'environ 0,5 à 1 pour cent pour la quantité présente dans le produit, on a estimé que le dosage de la cellulose brute dans les produits qui en contiennent une quantité d'un ordre de grandeur analogue n'aurait pas grande valeur. Le Groupe a été d'avis que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devrait examiner cette question en rapport avec les trois normes figurant en Annexes II, III et IV au présent rapport. On a noté qu'une méthode enzymatique est actuellement à l'étude et le Groupe est convenu que lorsqu'elle serait mise au point elle devrait faire l'objet de comparaisons interlaboratoires avec la méthode AOAC/ISO.

Dosage des glucides

4. Le Groupe est convenu que les glucides devraient être déterminés par différence, c'est-à-dire calculés à partir des résultats du dosage de la cellulose brute, des lipides, des cendres, des protéines et de l'eau, pour chacun desquels il a été nécessaire d'établir une méthode.

### Dosage des protéines brutes

5. Le Groupe a estimé que, dans le dosage des protéines brutes, il s'agit à la base d'utiliser des coefficients de conversion appropriés et fixés d'un commun accord. Le Groupe est convenu que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devrait être invité à examiner les coefficients précédemment suggérés par le présent Comité, en raison du fait que les aliments en cause contiennent différents types de protéines et mélanges de protéines.

### Dosage de l'acide linoléique

6. Le Groupe a estimé que la méthode en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles conviendrait au dosage quantitatif de l'acide linoléique et il est convenu qu'il faudrait demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'examiner le problème de l'extraction de l'acide linoléique dans les préparations pour nourrissons.

### Coefficient d'efficacité protéique (CEP)

7. Le Groupe a proposé que la méthode AOAC (1970, 39.166-39.170) soit soumise pour confirmation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, mais il a pris acte que la présence de lactose gêne le dosage, à moins que le groupe d'animaux soumis à l'expérience et le groupe d'animaux témoins reçoivent tous deux la même quantité de ce sucre dans leur régime quotidien. Le Groupe est convenu que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devrait être invité à approfondir la question et, si nécessaire, à amender la méthode AOAC.

### Vitamine A, acide ascorbique, acide pantothénique

8. Le Groupe a noté que deux méthodes ont été confirmées pour le dosage de chacune de ces substances. On a estimé qu'étant donné la gamme d'aliments à prendre en considération, deux méthodes pourraient bien être nécessaires. Le Groupe est convenu que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devrait être invité à réexaminer cette question.

### Carotènes

9. Le dosage de ces substances a été jugé nécessaire dans le cas où celles-ci ont été ajoutées aux produits en tant que source de vitamine A.

### Considérations générales

10. Le Groupe est convenu que les méthodes de dosage des vitamines et des sels minéraux devraient s'appliquer aux préparations pour nourrissons et autres aliments pour enfants en bas âge dans les cas où une déclaration quantitative de la présence de vitamines et de sels minéraux apparaît sur l'étiquette. Il a également été convenu que les méthodes qui ont été confirmées pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge devraient faire l'objet d'essais interlaboratoires afin d'en déterminer la fiabilité. Le Groupe a estimé que le Secrétariat devrait être autorisé à mettre définitivement au point les sections relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage en se fondant sur les décisions prises par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

ANNEXE VII

## PROJET DE NORME GENERALE CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS APPLICABLES AUX ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES (à l'étape 3)

### 1. CHAMP D'APPLICATION

Les dispositions de la présente norme régissent l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime préemballés et les allégations relatives à ces aliments. Les dispositions de la Norme internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) peuvent également s'appliquer mais, en cas de litige, les dispositions de la présente norme prévaudront.

### 2. DEFINITIONS

Aux fins de la présente norme:

2.1 Les aliments diététiques ou de régime sont des aliments traités en vente dans le commerce qui sont (a) spécialement préparés (et désignés en tant que tels) pour répondre aux besoins diététiques de personnes dont les processus normaux d'assimilation ou du métabolisme sont perturbés ou pour lesquelles il est nécessaire d'obtenir un effet particulier par un apport contrôlé de certaines substances dans l'alimentation, (b) comparables à de tels aliments sans subir de modification. Il s'agit uniquement d'aliments

appartenant à une catégorie diététique donnée. Les catégories diététiques sont fonction des caractéristiques particulières de l'aliment d'un point de vue diététique et ne doivent faire état d'aucune atteinte physiologique ou pathologique à laquelle l'aliment est supposé remédier, si ce n'est conformément aux dispositions de normes Codex individuelles pour des aliments diététiques ou de régime applicables à des catégories diététiques. Les catégories diététiques seront celles qui sont prévues dans les normes individuelles et dans les suppléments qui y seront apportés (voir section 5).

2.2 On entend par allégation une assertion donnée sur l'étiquette ou dans la publicité écrite ou orale, ou encore une suggestion ou une déduction susceptibles d'être considérées comme le résultat de l'emploi d'un quelconque mot, image ou dessin figurant sur l'étiquette ou dans la publicité donnant à penser que l'aliment possède des propriétés, des qualités ou des ingrédients qui le qualifient pour des fins diététiques ou de régime. L'inclusion d'une substance dans une liste d'ingrédients ne suffit pas à constituer une allégation. On entend par publicité toute déclaration faite dans un texte publicitaire, à l'exclusion des notices destinées uniquement aux personnes habilitées à prescrire un régime particulier aux patients souffrant de troubles de la digestion ou du métabolisme.

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

#### 3.1 Désignation de l'aliment diététique ou de régime

- a) Le nom du produit doit être accompagné du nom de la catégorie diététique à laquelle il appartient, sauf dans les cas prévus dans des normes Codex individuelles pour des aliments diététiques ou de régime applicables à des catégories diététiques.
- b) Si le nom de la catégorie diététique est accompagné d'une appellation "inventée" ou fantaisie, il doit également être suivi d'un terme descriptif approprié.
- c) Les troubles et maladies pour lesquels certains aliments diététiques ou de régime sont recommandés ne doivent pas figurer à côté du nom de ces aliments, sauf dans les cas prévus dans des normes Codex individuelles pour des aliments diététiques ou de régime applicables à des catégories diététiques.
- d) Le terme "santé" ne doit pas être utilisé en liaison avec le nom d'un aliment diététique ou de régime et le nom de l'aliment ne doit pas suggérer des propriétés favorables à la santé.

#### 3.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comprendre la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion en poids, sauf s'il s'agit d'aliments déshydratés destinés à être reconstitués par addition d'eau /ou de lait/, auquel cas les ingrédients peuvent être énumérés selon leur proportion dans le produit reconstitués à condition que figure en tête de la liste une déclaration du type "ingrédients après reconstitution".

#### 3.3 Identification des lots

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

#### 3.4 Datage

/A élaborer compte tenu des débats du Comité du Codex sur l'étiquetage./

#### 3.5 Renseignements relatifs à l'utilisation du produit

##### a) Entreposage du produit non ouvert

Des instructions relatives à l'entreposage des emballages fermés contenant des aliments diététiques ou de régime doivent figurer sur l'étiquette, si de tels renseignements sont nécessaires pour garantir la conformité du produit à la norme au moment de son ouverture en vue de son utilisation.

b) Entreposage des emballages ouverts

Des instructions relatives à l'entreposage des emballages ouverts contenant des aliments diététiques ou de régime doivent figurer sur l'étiquette dans la mesure où de tels renseignements sont nécessaires pour garantir que le produit ouvert conserve sa salubrité et sa valeur nutritive. Un avertissement devrait figurer sur l'étiquette si l'aliment ne se prête pas à l'entreposage après son ouverture ou s'il ne peut rester dans le récipient après son ouverture.

c) Mode d'emploi

Le mode d'emploi devra figurer sur l'étiquette, s'il est nécessaire pour garantir l'utilisation correcte du produit. L'étiquette devrait donner notamment des instructions pour la reconstitution du produit, le cas échéant.

4. ALLEGATIONS

4.1 Si un aliment porte une allégation selon laquelle il appartient à une catégorie diététique, il doit être conforme à toutes les dispositions de la présente norme.

4.2 Tout aliment qui, sans avoir subi de modification particulière, est comparable à un aliment appartenant à une catégorie diététique donnée, ne doit pas être désigné comme aliment diététique ou de régime, et nonobstant les dispositions de l'alinéa 3.1(a) le nom de la catégorie diététique ne doit pas figurer en liaison avec sa désignation. Un tel aliment peut cependant porter sur l'étiquette une déclaration selon laquelle il présente naturellement une caractéristique distinctive telle que "faible teneur en sodium", à condition qu'une telle déclaration soit exacte et ne risque pas d'induire le consommateur en erreur et que l'aliment soit conforme aux dispositions de la présente norme ou à celles de la norme individuelle dont il fait éventuellement l'objet.

4.3 Les aliments appartenant à une catégorie diététique donnée ne doivent porter aucune allégation concernant leur propriétés préventives ou curatives, ni garantissant l'obtention de certains résultats ou laissant entendre qu'un avis médical est inutile.

4.4 Les aliments appartenant à une catégorie diététique donnée ne doivent porter aucune allégation prétendant qu'ils conviennent au traitement d'une maladie ou d'un trouble, sauf dans les cas prévus dans des normes Codex individuelles pour des aliments diététiques ou de régime applicables à des catégories diététiques.

4.5 Les aliments appartenant à une catégorie diététique donnée ne doivent porter aucune allégation selon laquelle ils sont des "amaigrissants" ou possèdent des propriétés intrinsèques entraînant une perte de poids mais, nonobstant les dispositions de la section 4.3 il ne sera pas interdit de faire figurer une déclaration alléguant l'utilité du produit pour obtenir un amaigrissement ou une perte de poids à condition qu'il soit déclaré sur l'étiquette qu'un tel résultat peut être obtenu uniquement dans le cadre d'un régime où l'apport total de calories est contrôlé.

4.6 Aucune allégation ne devrait prétendre ou laisser entendre qu'un aliment appartenant à une catégorie diététique bénéficie de l'appui du corps médical ou de toute autre catégorie professionnelle.

4.7 Aucune allégation ne doit prétendre qu'un aliment appartenant à une catégorie diététique est "exempt de sucre".

5. CATEGORIES DIETETIQUES

Des exemples de catégories diététiques d'aliments diététiques ou de régime pour lesquels des normes Codex ont été élaborées, sont en cours d'élaboration ou sont envisagées, sont donnés ci-dessous:

- Aliments pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)
- Aliments exempts de gluten
- Aliments destinés au régime des diabétiques
- Aliments hypoglucidiques
- Aliments hypocaloriques
- Aliments hypoprotéiques
- Aliments à teneur réduite en cholestérol

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS "EXEMPTS DE GLUTEN"  
(renvoyé à l'étape 6)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique aux aliments qui sont décrits directement, indirectement ou implicitement comme étant destinés à un régime diététique spécial du fait qu'ils sont "exempts" de gluten.

1.2 La présente norme ne se rapporte qu'aux dispositions spécifiques concernant l'usage diététique particulier auquel ces aliments sont destinés.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition

Les aliments exempts de gluten sont des aliments présentés comme tels, contenant normalement de la farine de froment, de seigle, d'orge ou d'avoine dont le gluten a été extrait, ou dans la composition desquels des ingrédients ne renfermant pas de gluten ont été substitués à la farine de froment, de seigle, d'orge ou d'avoine qui entrent normalement dans la composition des aliments de cette catégorie.

2.2 Définitions subsidiaires

2.2.1 Aux fins de la présente norme, le "gluten" comprend uniquement les fractions protéiques de céréales telles que le blé, le seigle, l'orge et l'avoine susceptibles de provoquer chez certains sujets prédisposés des entéropathies causées par le gluten.

2.2.2 Aux fins de la présente norme, les termes "exempts de gluten" signifient que la teneur en gluten, si toutefois le gluten n'est pas totalement absent, est telle qu'elle ne provoque pas de signes chimiques indiscutables d'intolérance ni d'endommagement de la muqueuse intestinale lorsque l'aliment est consommé par des personnes allergiques au gluten dans les conditions d'un test clinique ou d'une expérimentation.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Les aliments "exempts de gluten" doivent être fabriqués à partir des produits ci-après ou renfermer les ingrédients suivants:

- i) farine de froment, de seigle, d'orge ou d'avoine dont le gluten a été extrait dans toute la mesure du possible; ou
- ii) ingrédients ne renfermant pas de gluten en remplacement de la farine de froment, de seigle, d'orge ou d'avoine qui entre normalement dans la composition des aliments de cette catégorie; ou
- iii) tout mélange de deux ou plusieurs de ces ingrédients.

4. ETIQUETAGE

Les dispositions suivantes concernant l'étiquetage de ce produit doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

4.1 Outre toutes dispositions pertinentes se rapportant à l'aliment particulier concerné, les dispositions suivantes sont applicables à l'étiquetage des aliments "exempts de gluten".

4.2 La mention "exempt de gluten" devra se trouver à proximité immédiate du nom du produit.

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

4.4 La déclaration des renseignements d'ordre nutritionnel doit comporter les éléments d'information ci-après: la valeur énergétique, exprimée en Calories (Cal) ou en kilojoules (kJ), et le nombre de grammes de protéines, glucides et lipides fournis par 100 g de l'aliment tel que vendu ou, s'il y a lieu, une unité (par ex. un biscuit) du produit.

4.5 La véritable nature du ou des glucides et de la ou des protéines ainsi que l'origine végétale ou animale spécifique de chacun des glucides et de chacune des protéines présentes dans le produit doivent être déclarées sur l'étiquette.

5. CONDITIONNEMENT

Les aliments exempts de gluten ne peuvent être mis en vente que conditionnés dans un récipient.

6. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-dessous doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

6.1 Détermination de la teneur en humidité

Conformément à la méthode AOAC (1970) 1/ (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1970, 7.003: Moisture - Official Final Action. I. Drying in Vacuo at 95-100° (2)). Les résultats sont exprimés en g d'humidité/100 g de produit.

6.2 Détermination de la teneur en cendres

Conformément à la méthode AOAC (1970). (Official Methods of Analysis of the AOAC, 1970, 7.010: Ash (7) - Official Final Action). Les résultats sont exprimés en g de cendres/100 g de produit, à la première décimale.

6.3 Détermination de la teneur en lipides

(Méthode à confirmer) 2/

6.4 Détermination de la teneur en cellulose brute

(Méthode à confirmer) 3/

6.5 Détermination de la teneur en protéines

(Méthode à confirmer) 3/

6.6 Détermination de la teneur en glucides assimilables

(Méthodes à confirmer) 4/

6.7 Calcul des calories assimilables (kilojoules assimilables)

(Méthode à confirmer) 5/

6.8 Détermination de la teneur en gluten

(Méthode à élaborer)

ANNEXE IX

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE LAIT DE SEVRAGE POUR  
NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE 6/  
(à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les aliments présentés sous forme liquide ou en poudre destinés à être utilisés pendant la période du sevrage du nourrisson et aussi pour l'adaptation progressive des nourrissons et des enfants en bas âge au régime alimentaire de l'adulte. Ces aliments sont destinés à constituer l'élément lactique de l'alimentation infantile parallèlement aux aliments à base de céréales et aux Baby Foods, c'est-à-dire au moment où une diversification de cette alimentation est recommandée. Cette norme n'inclut pas les produits visés par les normes Codex applicables aux préparations pour nourrissons, aux aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge ou aux aliments diversifiés de l'enfance ("Baby Foods").

2. DESCRIPTION

2.1 Quand il est présenté sous forme liquide, le lait de sevrage peut être donné soit directement, soit mélangé avec de l'eau, selon le cas. Quand il est présenté en poudre, de l'eau doit lui être ajoutée.

- 1/ Confirmation provisoire (ALINORM 72/23, par. 26) pour d'autres produits.
- 2/ Voir ALINORM 72/23, par. 28 et ALINORM 74/26, par. 6-7.
- 3/ Voir ALINORM 72/23, par. 29, 30 et 31 et ALINORM 74/26, par. 9 et Ann. IIB
- 4/ Voir ALINORM 72/23, par. 32 et ALINORM 74/26, par. 10
- 5/ Voir ALINORM 72/23, par. 31 et ALINORM 74/26, par. 8 et Ann. IIA
- 6/ Une autre dénomination pourrait être "lait de suite".

2.2 Le produit doit apporter toutes les substances nutritives permettant la croissance normale quand il est préparé conformément au mode d'emploi.

2.3 Le produit doit être traité uniquement par des procédés physiques et conditionné de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manutention, d'entreposage et de distribution dans le pays où il est vendu.

3. DEFINITIONS

3.1 Nourrissons: enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

3.2 Enfants en bas âge: enfants âgés de plus de 12 mois à 3 ans.

3.3 Calorie: kilocalorie ou grande calorie (1 kilojoule équivaut à 0,239 kilocalorie).

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

4.1 Composition essentielle

4.1.1 Le lait de sevrage est un produit obtenu à partir de lait de vache ou d'autres animaux et d'autres constituants comestibles d'origine animale ou végétale dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation des nourrissons et enfants en bas âge à partir de la période de sevrage. Quatre vingt dix pour cent du total des protéines doivent être d'origine lactique.

4.1.2 Le lait de sevrage doit contenir les proportions minimales et maximales suivantes de vitamines et substances minérales sous forme assimilable, de choline, de protéines, de lipides et de linoléate par 100 calories (100 kilojoules) assimilables 1/:

a) Vitamines autres que la vitamine E	Proportion par 100 Calories assimilables		Proportion par 100 kilojoules assimilables	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A	250 U.I. ou 75 µg exprimés en rétinol	500 U.I. ou 150 µg exprimés en rétinol	60 U.I. ou 18 µg exprimés en rétinol	120 U.I. ou 37 µg exprimés en rétinol
Vitamine D	40 U.I.	80 U.I.	10 U.I.	19 U.I.
Acide ascorbique (Vitamine C)	8 mg	(pas de spécification)	1,9 mg	(pas de spécification)
Thiamine (Vitamine B <sub>1</sub> )	40 µg	"	10 µg	"
Riboflavine (Vitamine B <sub>2</sub> )	60 µg	"	14 µg	"
Nicotinamide	250 µg	"	60 µg	"
* Vitamine B <sub>6</sub> 2/	38 µg	"	9 µg	"
Acide folique	4 µg	"	1 µg	"
Acide pantothénique	300 µg	"	70 µg	"
Vitamine B <sub>12</sub>	0,15 µg	"	0,04 µg	"
Vitamine K <sub>1</sub>	4 µg	"	1 µg	"
Biotine (Vitamine H)	1,5 µg	"	0,4 µg	"
b) Vitamine E (composés d'alpha-tocophérol calculés en acétate de dl-alpha-tocophérol) min. 0,7 U.I. par g d'acides gras polyinsaturés, calculés en acide linoléique. 3/	-	"	-	"

1/ Les dispositions de cette section qui diffèrent de celles de la Norme pour les préparations pour nourrissons (Ann. II) sont marquées d'un astérisque. Les dispositions relatives aux vitamines A et D ont été harmonisées par le Secrétariat avec celles de la Norme pour les préparations pour nourrissons.

2/ Les préparations ayant une teneur en protéines supérieure à 2,5 g de protéines/100 Calories devraient contenir au minimum 15 µg de vitamine B<sub>6</sub> par gramme de protéines.

3/ Voir Section 4.1.2(b) de la Norme pour les préparations pour nourrissons en Ann. II au présent rapport.

	Proportion par 100		Proportion par 100	
	Calories assimilables		kilojoules assimilables	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
c) <u>Sels minéraux</u>				
* Sodium (Na)	20 mg	100 mg	5 mg	24 mg
* Potassium (K)	80 mg	250 mg	20 mg	60 mg
* Chlore (Cl)	55 mg	200 mg	14 mg	48 mg
* Calcium (Ca) <sup>1/</sup>	60 mg	(pas de spécifique.)	14 mg	(pas de spécifique.)
* Phosphore (P) <sup>1/</sup>	35 mg	"	8 mg	"
Magnésium (Mg)	6 mg	"	1,4 mg	"
Fer (Fe)	1 mg <sup>2/</sup>	"	0,25 mg <sup>2/</sup>	"
Fer (Fe)	0,15 mg	"	0,04 mg	"
Iode (I)	5 mcg	"	1,2 mcg	"
* Cuivre (Cu)	6 mcg	"	1,4 mcg	"
Zinc (Zn)	0,5 mg	"	0,12 mg	"
Manganèse (Mn)	5 µg	"	1,2 mcg	"
d) Choline	7 mg	"	1,7 mg	"

e) Protéines \*

i) Pas moins de 2,5 g par 100 Calories assimilables (ou 0,60 g par 100 kilojoules assimilables) de protéines de qualité nutritionnelle équivalente à celle de la caséine ou d'une quantité supérieure d'autres protéines proportionnellement à leur valeur biologique. La qualité des protéines ne doit pas être inférieure à 85% de celle de la caséine. La valeur minimale fixée pour la qualité de la protéine peut être modifiée par les autorités nationales selon leurs propres dispositions réglementaires et/ou les conditions locales.

ii) L'adjonction d'acides aminés isolés au lait de sevrage est autorisée exclusivement pour améliorer sa valeur nutritive pour les nourrissons et enfants en bas âge. L'adjonction d'acides aminés indispensables est autorisée seulement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés naturels de forme L.

f) Lipides et linoléate \*

Le produit doit contenir de l'acide linoléique (sous forme de glycérides) dans une proportion non inférieure à 300 mg par 100 Calories assimilables (ou 70 mg par 100 kilojoules assimilables) et des lipides en proportion non inférieure à 2 g et non supérieure à 6 g par 100 calories assimilables (ou non inférieure à 0,5 g et non supérieure à 1,5 g par 100 kilojoules assimilables).

4.2 Ingrédients facultatifs

\* 4.2.1 En plus des vitamines et des sels minéraux énumérés aux alinéas 4.1.2(a), (b) et (c), d'autres éléments nutritifs peuvent être ajoutés dont il a été démontré qu'ils conviennent à l'alimentation pendant la période du sevrage.

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

4.2.3 Restriction concernant les ingrédients mentionnés sous 4.1.1.

- Cacao: seulement dans les produits destinés à des enfants âgés de plus de 9 mois et en proportion maximale de 5% m/m par rapport au poids sec.

4.3 Consistance et granulométrie

Lorsqu'il est préparé conformément aux instructions qui se trouvent sur l'étiquette, le produit ne doit pas contenir de grumeaux et de particules de grandes dimensions, et doit pouvoir être préparé facilement pour obtenir un aliment passant dans une tétine souple en caoutchouc ou en plastique.

4.4 Spécifications de pureté

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

4.5 Interdiction spécifique

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

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

<sup>2/</sup> Voir section 10.1.6 de la présente norme.

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES 1/

Les additifs ci-après sont autorisés dans la préparation du lait de sevrage pour nourrissons et enfants en bas âge, tel que décrit aux sections 2.1 à 2.3 de la présente norme.

5.1 Emulsifiants Dans 100 g du produit, sur la base du poids sec (sauf spécification contraire)

Lécithine 1,5 g  
Mono- et diglycérides 1,5 g

5.2 Ajusteurs du pH

Bicarbonate de sodium } Limité par les BPF (dans les limites prévues  
Bicarbonate de potassium } pour Na et K à la section 4.1.2(c))  
Carbonate de calcium } Limité par les BPF  
Acide L(+)lactique 1,5 g  
Acide citrique 2,5 g

5.3 Antioxygènes

Mélange concentré de tocophérols 300 mg/kg de lipides, seuls ou en combinaison  
α-tocophérol " " "  
Palmitate de L-ascorbyle 200 mg/kg de lipides  
Acide l-ascorbique et ses sels de Na et de K 50 mg, exprimés en acide ascorbique dans les limites prévues pour Na et K à la section 4.1.2(c)

5.4 Aromatisants

Extrait de vanille Limité par les BPF  
Ethylvanilline 7 mg  
Vanilline 7 mg

5.5 Enzymes

Carbohydrases de malt Limitées par les BPF

6. CONTAMINANTS

6.1 Résidus de pesticides

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

6.2 Autres contaminants

Le produit doit être exempt de résidus d'hormones et d'antibiotiques et pratiquement exempt d'autres contaminants.

7. HYGIENE

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

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

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

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

8. CONDITIONNEMENT

8.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités

1/ La Suisse avait initialement proposé de faire figurer à la section 5 les additifs énumérés à la section 5 de l'Ann. IV au document ALINORM 76/26. Le Secrétariat a inséré dans le présent texte les additifs prévus dans la version révisée de la Norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (voir Ann. IV au présent rapport), à ceci près que les sels de Na et de K ont également été prévus sous réserve des dispositions de la section 4.1.2(c) de la présente norme.

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

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

#### 9. REPLISSAGE DES RECIPIENTS

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

- i) 80% v/v - produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 oz);
- ii) 85% v/v - produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5-8 oz); et
- iii) 90% v/v - produits pesant plus de 250 g (8 oz) par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois complètement rempli.

#### 10. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires):

##### 10.1 Nom du produit

10.1.1 Le produit doit être désigné soit par l'expression "lait de sevrage", soit par toute autre désignation appropriée décrivant la véritable nature de l'aliment, conformément aux usages nationaux.

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

10.1.3 Si 90% ou plus des protéines proviennent de lait entier ou écrémé naturel ou légèrement modifié, le produit peut être étiqueté "lait de sevrage à base de lait".

10.1.4 Quand un produit ne contient ni lait ni aucun dérivé du lait, il peut être étiqueté "sans lait ni produits laitiers" ou une mention équivalente.

10.1.5 Un produit destiné aux nourrissons ayant des besoins nutritionnels spéciaux doit être étiqueté de façon à indiquer clairement le besoin spécial auquel la préparation est destinée à répondre, ainsi que la ou les propriétés diététiques sur lesquelles se fonde cette allégation.

10.1.6 Les produits ne contenant pas moins de 1 mg de fer (Fe)/100 Calories assimilables doivent être étiquetés "Préparation pour nourrissons contenant du fer".

##### 10.2 Liste des ingrédients

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

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

##### 10.3 Déclaration de la valeur nutritive

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

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

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

#### 10.4 Contenu net

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

#### 10.5 Nom et adresse

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

#### 10.6 Pays d'origine

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

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

#### 10.7 Identification des lots

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

#### 10.8 Date et instruction d'entreposage

10.8.1 La date de fabrication ou, de préférence, la date de durabilité minimale doit être déclarée en clair et il convient de préciser de laquelle de ces deux dates il s'agit.

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

#### 10.9 Mode d'emploi

Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit, ainsi qu'à l'entreposage et à la conservation de celui-ci lorsque le récipient a été ouvert, doivent figurer sur l'étiquette ou sur le prospectus.

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

On énumérera ici les mêmes méthodes d'analyse que dans le projet de norme pour les préparations pour nourrissons figurant en Annexe II au présent rapport/.