

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

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

ALINORM 87/26

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Dix-septième session

Rome, 29 juin - 10 juillet 1987

F

RAPPORT DE LA QUINZIEME SESSION DU

COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Bonn-Bad Godesberg, 12-16 janvier 1987

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION (point 1 de l'ordre du jour)	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 2)	2
DESIGNATION DES RAPPORTEURS (point 3)	2
QUESTIONS DECOULANT DE LA SEIZIEME SESSION DE LA COMMISSION ET DES REUNIONS	
D'AUTRES COMITES (point 4 a)	2
- Commission du Codex Alimentarius	2
- Comité du Codex sur les additifs alimentaires	4
- Comité de Coordination pour l'Asie	5
- Comité de Coordination pour l'Afrique	5
- Rapport intérimaire sur les acceptations	6
ACTIVITES DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)	
INTERESSANT LE COMITE (point 4 b)	6
- Ingestion de plomb et de cadmium par les nourrissons et les enfants en bas âge.	
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DE LA REUNION DES GROUPES DE TRAVAIL	
DE LA 15ème SESSION DU PRESENT COMITE (point 4 c)	7
- Nom du Comité	7
- Radionucléides	8
QUESTIONS DECOULANT DU RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES	
LES PRINCIPES GENERAUX (point 4 d)	8
EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DE SUITE DESTINES AUX NOURRISSONS	
DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE (point 5)	9
GROUPE DE TRAVAIL SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE	16
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA PREPARATION D'ALIMENTS D'APPOINT	
DESTINES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE, A L'ETAPE 4	
DE LA PROCEDURE (point 6)	17
EXAMEN DU PROJET DE DIRECTIVES A L'USAGE DES COMITES DU CODEX CONCERNANT	
L'INCORPORATION DE DISPOSITIONS RELATIVES A LA QUALITE NUTRITIONNELLE DES	
ALIMENTS DANS LES NORMES ET AUTRES TEXTES DU CODEX, A L'ETAPE 8 (point 8).....	21
EXAMEN DES PRINCIPES GENERAUX REGISSANT L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX	
ALIMENTS (point 9)	23
AVANT-PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS	
POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES (point 12)	25
EXAMEN DES PROJETS D'AMENDEMENT AUX NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX	
NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE, A L'ETAPE 7 (point 7)	26
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES LISTES CONSULTATIVES DES COMPOSES	
VITAMINIQUES ET DES SELS MINERAUX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS	
ET AUX ENFANTS EN BAS AGE (point 13)	28

TABLE DES MATIERES (suite)

	<u>Page</u>
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS [DIETETIQUES OU DE REGIME] PREEMBALLES A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE (point 10)	28
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLETES SUR LE PLAN NUTRITIONNEL DESTINEES AUX REGIMES AMAIGRISSANTS (point 11)	29
PRESCRIPTIONS D'ETIQUETAGE NATIONALES CONCERNANT DES RENSEIGNEMENTS PARTICULIERS A L'INTENTION DES DIABETIQUES (point 15)	30
PRODUITS ALIMENTAIRES EDULCORES AVEC DES SUCCEDANES DU SUCRE (point 16)	30
PROGRAMME DES TRAVAUX FUTURS (point 17)	30
AUTRES QUESTIONS (point 18)	32
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 19)	33

ANNEXES

	<u>Page</u>
ANNEXE I - LISTE DES PARTICIPANTS	39
ANNEXE II - DISCOURS D'OUVERTURE	47
ANNEXE III - AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS DE SUITE A L'ETAPE 8	51
ANNEXE IV - AVANT-PROJET DE DIRECTIVES A L'USAGE DES COMITES DU CODEX CONCERNANT L'INCORPORATION DE DISPOSITIONS RELATIVES A LA QUALITE NUTRITIONNELLE DANS LES NORMES ALIMENTAIRES ET AUTRES TEXTES DU CODEX A L'ETAPE 8	59
ANNEXE V - PRINCIPES GENERAUX REGISSANT L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS	63
ANNEXE VI - AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MISE AU POINT DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT DESTINEES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE	67
ANNEXE VII - PROJET D'AMENDEMENTS A CERTAINES DISPOSITIONS DES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE	78
ANNEXE VIII - AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE A L'ETAPE 3	79
ANNEXE IX - AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLETES SUR LE PLAN NUTRITIONNEL UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS A L'ETAPE 3	81

ANNEXES (suite)

Page

ANNEXE X	- AVANT-PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES	87
ANNEXE XI	(Sera publiée séparément)	
ANNEXE XII	- RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES LISTES CONSULTATIVES DE SELS MINERAUX ET DE COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE	90
ANNEXE XIII	(Sera publiée séparément)	
ANNEXE XIV	(Sera publiée séparément)	
ANNEXE XV	- PROPOSITIONS CONCERNANT L'AMENDEMENT DES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE EMANANT DE L'AGENCE INTERNATIONALE DE L'ENERGIE ATOMIQUE (AIEA)	97

INTRODUCTION (Point 1 de l'ordre du jour)

1. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a tenu sa quinzième session du 12 au 16 janvier 1987, au Wissenschaftszentrum de Bonn Bad Godesberg, à l'aimable invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne. M. G. Pahlke, Directeur et Professeur, Office fédéral de la santé publique de la République fédérale d'Allemagne, a présidé la session.

2. M. Chory, Sous-secrétaire d'Etat, Ministère fédéral pour la jeunesse, la famille, la femme et la santé publique, a ouvert la session. Il a souhaité la bienvenue aux délégués et brièvement évoqué les travaux entrepris par le Comité. Il a souligné que l'activité de la Commission du Codex Alimentarius avait influé profondément sur la législation alimentaire dans le monde entier et a exprimé l'espoir que les acceptations officielles des normes Codex progresseraient. Le texte intégral de l'allocution de M. Chory figure à l'Annexe II du présent rapport.

3. Ont participé à la session les délégations des pays suivants:

Allemagne (Rép. féd. d')	France
Argentine	Hongrie
Australie	Italie
Belgique	Japon
Brésil	Madagascar
Canada	Norvège
Corée (Rép. pop. dém. de)	Pays-Bas
Côte d'Ivoire	Royaume-Uni
Cuba	Suède
Danemark	Suisse
Espagne	Tchécoslovaquie
Etats-Unis	Thaïlande
Finlande	

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

- République démocratique allemande;
- Association des chimistes analytiques officiels (AOAC);
- Communauté économique européenne (CEE);
- Association internationale des sciences et technologies céréalières (AICC);
- Fédération internationale de laiterie (FIL);
- Fédération internationale des associations de la margarine (FIAM);
- Secrétariat international des industries des aliments diététiques (ISDI)

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

4. La session a été précédée de réunions des Groupes de travail ad hoc suivants, entre le 7 et le 10 octobre 1986:

<u>GT I sur:</u>	Projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments à valeur énergétique faible ou réduite; projet de directives concernant les substituts de repas.
<u>GT II sur:</u>	Projet de directives pour les aliments médicinaux.
<u>GT III sur:</u>	Questions touchant à la nutrition.
<u>GT IV sur:</u>	Aliments d'appoint et certains aspects du projet de norme sur les aliments de suite destinés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge.

Les rapport des groupes de travail susmentionnés figurent dans le document CX/FSDU 87/6 et ont été examinés au titre des points de l'ordre du jour pertinents.

5. Les groupes de travail ad hoc suivants se sont réunis le 12 janvier 1987, avant la session plénière:

- Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
- Groupe de travail sur les listes consultatives de composés vitaminiques et de sels minéraux.

Les rapports de ces deux groupes de travail ont été examinés respectivement au titre des points 13 et 14 de l'ordre du jour.

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

6. Le comité a noté que le rapport du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage serait présenté en liaison avec les points concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et que le rapport du Groupe de travail sur les listes consultatives serait examiné dans le cadre du point 7 de l'ordre du jour (Amendements aux normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge). Le Comité est également convenu d'examiner le point de l'ordre du jour sur les aliments médicaux après le point 9. Le Comité a été informé que le document de travail contenant la justification technique des additifs alimentaires dans les aliments de suite était disponible seulement sous forme de document de séance et il a décidé de constituer un petit groupe de travail chargé d'examiner ce document. Il a été convenu que ce groupe travaillerait sous la présidence des Etats-Unis et serait composé des membres des délégations suivantes: Etats-Unis, France, Pays-Bas, République fédérale d'Allemagne, Royaume-Uni, Suède et Suisse. Le Comité a adopté à l'unanimité l'ordre du jour provisoire de la session (CX/FSDU 87/1).

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

7. Les délégations du Canada, du Royaume-Uni, de la Suisse et de la France ont été désignées pour remplir les fonctions de rapporteurs pendant la session.

QUESTIONS DECOULANT DE LA SEIZIEME SESSION DE LA COMMISSION ET DES REUNIONS D'AUTRES COMITES (Point 4 a) de l'ordre du jour)

8. Le Comité était saisi du document de travail CX/FSDU 87/2, Partie I contenant les questions découlant de la 16ème session de la Commission et des réunions d'autres comités du Codex, ainsi que d'un état récapitulatif des notifications des positions des gouvernements concernant les normes élaborées par ce Comité. On a noté que d'autres questions avaient déjà été portées à l'attention de la réunion des groupes de travail intergouvernementaux en octobre 1986 et que ces questions feraient l'objet d'un complément d'examen au titre du point 4 c) de l'ordre du jour.

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, 16ème SESSION - ALINORM 85/47

Amendement du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires (CAC/RCP 20-1979) (Par. 167 à 172)

9. Le Comité a été informé que la Commission avait amendé le Code susmentionné pour y incorporer un renvoi au Code international OMS de commercialisation des substituts du lait maternel, en apportant les modifications suivantes:

- 1) Adjonction d'un nouveau paragraphe (g) dans le préambule, rédigé comme suit:
" g) Le Code international de commercialisation des substituts du lait maternel établit les principes relatifs à la protection de l'allaitement au sein, qui constitue un aspect important des soins de santé primaires."

ii) Le paragraphe 5.9 doit être ainsi conçu:

"5.9 Les aliments pour nourrissons, enfants en bas âge et autres groupes vulnérables devraient être en accord avec les normes élaborées par la Commission du Codex Alimentarius."

iii) Le paragraphe 5.10 b) doit se lire comme suit:

" b) Les renseignements sur la valeur nutritive des denrées alimentaires ne devraient pas induire le public en erreur."

Amendements aux normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, énoncés au par. 127 a) et b) du document ALINORM 85/26 (par. 467-469)

10. Le Comité a noté que la Commission avait adopté, à l'étape 8 de la Procédure, l'amendement de la Norme Codex pour les préparations pour nourrissons, dont le libellé est le suivant (paragraphe 127 a), ALINORM 85/26):

"Il convient dans ce cas de tenir dûment compte des dispositions de l'Article IX du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel adoptées par l'OMS".

Le Comité a également constaté que la Commission avait adopté à l'étape 5 de la Procédure, l'amendement proposé au paragraphe 127 b) du document ALINORM 85/26 et qu'elle avait recommandé que ce Comité poursuive l'examen de cet amendement. Il a été décidé de revenir sur la question dans le cadre du point 7.

Projet d'amendements aux normes Codex sur les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (Annexe XI du document ALINORM 85/26, par. 452-455)

11. Le Comité a été informé que la Commission n'avait adopté, à l'étape 8, que l'amendement relatif à la section B de l'Annexe IX, les autres amendements ayant été adoptés à l'étape 5. Il a noté que les observations à l'étape 6 sur ces derniers avaient été obtenues et il est convenu de les examiner dans le cadre du point 7. On a également noté que le Groupe de travail sur les listes consultatives avait examiné les amendements et qu'un rapport serait présenté au titre du point 7.

Proposition de l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) concernant l'amendement de certaines normes Codex (par. 474-479)

12. La Commission a été informée qu'à sa 14^{ème} session le Comité avait brièvement discuté la demande de l'AIEA de réexaminer l'interdiction de recourir au traitement par irradiation qui figure présentement dans les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Lors de la 16^{ème} session de la Commission, l'observateur de l'AIEA avait fait valoir que "la Norme générale Codex actuelle pour les aliments irradiés reconnaissait que le processus qui consiste à irradier les aliments avait été déclaré sans danger pour une application générale aux aliments jusqu'à une dose absorbée de 10 kGy. A son avis, la Norme générale Codex n'implique pas la nécessité d'une approbation de l'application de ce procédé à chaque aliment, ni une limitation quelle qu'elle soit de l'autorisation de l'appliquer. Un certain nombre de normes Codex (par exemple pour les jus de fruits et les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge) interdisent l'emploi de l'irradiation sur le produit fini ou sur les constituants utilisés lors de la préparation des aliments. Bien que l'utilisation de rayons ionisants ne se prête pas au traitement d'aliments tels que les jus de fruits, les préparations pour nourrissons et les aliments diversifiés de l'enfance, il est possible que certains de leurs constituants aient été traités par irradiation (par ex. lors de la désinfection de céréales et l'élimination d'agents pathogènes dans les épices ou certains ingrédients séchés)".

13. Au cours du débat qui a eu lieu au sein de la Commission, les opinions suivantes ont été exprimées (par. 478): "Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de l'Espagne ont émis l'avis qu'il n'y aurait aucun avantage à renvoyer cette question au Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime, étant donné que l'approbation générale se rapporte à un adulte moyen et qu'il n'existe aucune nécessité technologique d'irradier les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. D'autres délégations ont appuyé la proposition de l'AIEA concernant l'approfondissement de la question par les comités du Codex concernés. La délégation du Royaume-Uni a estimé que la question soulevée par l'AIEA étant de caractère général, elle devrait être examinée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires".

14. La Commission était par conséquent convenue que cette question devrait continuer d'être examinée par les comités concernés. Le texte intégral de la déclaration de l'AIEA, ainsi que le texte de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés figuraient en annexe du document CX/FSDU 87/2, Partie I.

15. Le Secrétariat a en outre expliqué la signification de la Norme générale pour les aliments irradiés, qui porte sur les conditions appropriées pour l'irradiation de tous les aliments, mais n'énumère pas les aliments en tant que tels.

16. Le Comité est convenu qu'il importait d'examiner avec soin, à la lumière de la Norme Codex générale, les dispositions figurant actuellement dans les normes Codex pour les nourrissons et les enfants en bas âge et il a décidé qu'une lettre circulaire devrait être diffusée afin de solliciter des observations écrites sur cette question, pour complément d'examen lors de la prochaine session. La déclaration de l'AIEA à la 16^{ème} session de la Commission figure à l'Annexe XV du présent rapport.

Adoption des normes générales Codex pour les mentions d'étiquetage et nécessité de réviser les dispositions d'étiquetage dans les normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime

17. Le Comité a été informé que la Commission avait adopté aussi bien la norme générale pour les mentions d'étiquetage pour tous les aliments que la Norme concernant les aliments diététiques ou de régime. La Commission a également demandé à tous les comités du Codex d'examiner et, le cas échéant, de réviser les sections concernant l'étiquetage de leurs normes. Etant donné la complexité de la question, le Comité est convenu de demander au Secrétariat de préparer, pour sa prochaine session, un document contenant des propositions de révision.

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES 18^{ème} SESSION (ALINORM 87/12)

Ingestion de glutamates (par. 47-50)

18. Le Comité a été informé que le CCFA s'était déclaré préoccupé par la forte ingestion éventuelle de glutamates monosodiques, notamment dans les pays où leur utilisation en tant que support de la vitamine A a été étudiée. Le CCFA a proposé que soit entreprise une enquête sur l'ingestion dans le régime alimentaire des glutamates et autres additifs alimentaires présentant un intérêt pour l'Asie. Le Comité a souhaité être tenu au courant des résultats de cette enquête.

Intolérance aux additifs alimentaires (par. 52-59)

19. Le Comité a noté que le CCFA avait examiné un document élaboré par la Suède sur cette question. L'importance de mentionner tous les additifs sur l'étiquette des aliments a été soulignée. Toutefois n'étaient pas couvertes les quantités d'additifs alimentaires provoquant des réactions allergiques qui se trouvent dans les aliments par suite d'un transfert. Le CCFA avait proposé que ces substances soient examinées cas par cas, par exemple, une concentration minimale analytique pourrait être attribuée à chaque additif pouvant être à l'origine de problèmes, au-delà de laquelle une déclaration sur l'étiquette

serait obligatoire. Le Président a estimé que de nombreuses réactions aux additifs alimentaires devraient être considérées comme intolérances par opposition aux véritables réactions allergiques.

Définition d'"additif alimentaire" (par. 250)

20. La Commission, à sa 16^{ème} session, a modifié la version anglaise de la définition susmentionnée en supprimant le mot "the" de manière à ce qu'un additif alimentaire soit défini comme une substance qui n'est normalement pas utilisée en tant que "typical ingredient of food" ("ingrédient typique de l'aliment"), en général.

21. Le Comité a noté qu'une proposition avait été présentée au CCFA par des délégations pour que la clause ci-après soit ajoutée aux Principes généraux régissant l'emploi des additifs alimentaires.

"Les Principes généraux ci-dessus s'appliquent également aux vitamines, sels minéraux et acides aminés ajoutés aux aliments en vue de les enrichir ou d'améliorer leur valeur nutritive."

22. Le Comité a noté que cette proposition intéressait ses travaux sur les sels minéraux et les composés vitaminiques. Il a également constaté que son Groupe de travail sur les listes consultatives avait examiné cette question et il est convenu d'en poursuivre la discussion au titre du point 13 de l'ordre du jour.

COMITE DE COORDINATION POUR L'ASIE 5^{ème} SESSION (ALINORM 87/15)

23. Le Comité a noté qu'un rapport sur "La situation actuelle et les possibilités de fabriquer des préparations pour nourrissons et des aliments de sevrage dans un certain nombre de pays de la région d'Asie" établi par un expert-conseil, avait été examiné par le Comité susmentionné à sa 5^{ème} session (CX/ASIA 86/9). Le Secrétariat a rappelé que le comité avait, lors de ses 13^{ème} et 14^{ème} sessions, débattu des difficultés rencontrées par la Thaïlande et d'autres pays de la région d'Asie pour accepter la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981).

24. Le Comité a pris note des vues exprimées par les membres de la région d'Asie (par. 177-183 du document ALINORM 87/15) ainsi que de la conclusion du Comité de coordination pour l'Asie qui a déclaré ne pas pouvoir approuver le rapport. Aucune autre observation sur cette question n'était encore parvenue des pays de la région d'Asie.

COMITE DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE, 7^{ème} SESSION (ALINORM 85/28)

25. Le Comité a noté avec satisfaction l'intérêt témoigné par le Comité susmentionné à ses travaux sur les aspects nutritionnels. Il a pris note avec un intérêt particulier des observations de la délégation sénégalaise sur les préparations alimentaires dont voici le texte:

"119. La délégation du Sénégal a fait valoir que les institutions des Nations Unies avaient éprouvé des difficultés au cours des 35 dernières années à mettre au point des formulations d'aliments de sevrage satisfaisantes. Ces difficultés provenaient de ce qu'on ne tenait pas suffisamment compte des facteurs culturels et socio-économiques. Le représentant de la FAO a reconnu qu'en effet la mise au point de denrées alimentaires appropriées était une question nationale. La délégation du Kenya a également appelé l'attention sur les problèmes de conservabilité à la température ambiante et d'emballage."

26. Le Comité est convenu de tenir compte des vues ci-dessus lors de l'examen des normes et directives concernant les diverses préparations alimentaires.

Rapport interimaire sur les acceptations

27. Le Comité a été informé de toutes les notifications concernant l'acceptation des normes qu'il a élaborées (Partie E, du document CX/FSDU 87/2, Partie I). Le Secrétariat a souligné l'importance des notifications officielles des pays membres quant à leur position concernant l'acceptation des Normes Codex concernées. Il a invité les délégations à aborder cette question avec les autorités nationales.

28. La délégation argentine a informé le Comité que certains des documents examinés dans le cadre du point de l'ordre du jour ci-dessus, et concernant aussi le point 4 b), n'avaient pas été reçus à temps pour pouvoir être analysés à fond et pour permettre aux autorités argentines de présenter leurs vues sur les questions en jeu.

ACTIVITES DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) INTERESSANT LE COMITE (Point 4 b))

Ingestion de plomb et de cadmium par les nourrissons et les enfants en bas âge

29. Le Comité était saisi du document de travail CX/FSDU 87/2- Partie II contenant des renseignements sur les débats qui ont eu lieu au sein du CCFA sur les données relatives à l'ingestion de contaminants de l'environnement, comme l'aflatoxine, le cadmium et le plomb dans le régime alimentaire, réunies par le Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires (CX/FA 85/5A). Ces données indiquaient que les ingestions de cadmium et de plomb étaient les plus élevées dans le cas de nourrissons et des enfants en bas âge.

30. Le CCFA a approuvé les vues de son groupe de travail sur l'ingestion d'additifs alimentaires, à savoir:

- a) signaler au JECFA les dangers que comportent les ingestions élevées mentionnées plus haut;
- b) inviter les gouvernements à poursuivre la récolte des données.

Le Président du Groupe de travail sur l'ingestion des additifs alimentaires a également proposé que ce comité établisse des concentrations maximales pour les contaminants dans les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

31. Le Comité a été informé que le JECFA, à sa 30ème session (juillet 1986), avait évalué les dangers que présente le plomb pour la santé des nourrissons et des enfants en bas âge, et avait établi une ingestion hebdomadaire tolérable provisoire de 25 µg/kg de poids corporel. Le Comité a noté que le rapport intégral de la 30ème session du JECFA serait disponible prochainement.

32. Le Comité a été informé que le CCFA faisait la différence entre les contaminants de l'environnement et ceux présents dans les denrées alimentaires pour des raisons technologiques. Les premiers ont fait l'objet de discussions au sein du CCFA qui s'est efforcé de fixer des limites généralement applicables aux denrées alimentaires.

33. On a noté que des dispositions sur les valeurs numériques pour les contaminants présents pour des motifs technologiques ont été incorporées dans les normes Codex de plusieurs comités du Codex une fois approuvées par le CCFA.

34. On a également noté que les substances telles que le plomb provenaient de deux sources, aussi bien technologique qu'environnementale. La délégation française a fait observer que l'intoxication par le plomb constituait un problème important de santé publique, mais que l'ingestion des aliments ne semblait pas jouer un rôle primordial. Toutefois, les délégations du Canada et des Etats-Unis ont signalé que les derniers progrès réalisés dans la technologie d'appertisation avaient considérablement réduit

des quantités de plomb présentes dans les aliments en général et dans ceux destinés aux nourrissons en particulier, notamment parce que l'industrie passait à des méthodes de mise en conserve ne requérant de soudure à l'aide de plomb.

35. La délégation de la Suisse a informé le Comité des valeurs moyennes pour le plomb, le cadmium, le zinc et le sélénium relevées au cours d'enquêtes de surveillance dans le pays.

36. D'autres délégations ont informé le Comité qu'une enquête spécifique complète comme celles entreprises par d'autres comités serait très coûteuse et ferait peut-être double emploi avec les travaux du Programme mixte FAO/OMS de surveillance de la contamination des denrées alimentaires.

37. Le Comité a décidé en conséquence que le Secrétariat enverrait une lettre circulaire aux gouvernements, les priant de fournir des renseignements sur les limites en vigueur dans leur pays, pour tous les contaminants présents dans les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. Compte tenu de ces renseignements, le Comité continuera d'étudier à sa prochaine session la possibilité de fixer des concentrations numériques concernant les contaminants dans les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, qui pourraient en temps utile remplacer les sections actuelles sur les contaminants figurant dans ces normes.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DE LA REUNION DES GROUPES DE TRAVAIL DE LA 15ème SESSION DU PRESENT COMITE (Point 4 c) de l'ordre du jour)

38. Le Comité était saisi du document de travail CX/FSDU 87/6, à savoir le rapport de la réunion susmentionnée. Il a été informé que les questions découlant de la Commission et d'autres comités et se rapportant aux points examinés par les groupes de travail réunis en octobre 1986 ont été transmises à ces derniers. Le Comité est convenu d'examiner, dans la mesure du possible, les vues exprimées à la réunion par les groupes de travail sur les questions qui leur étaient soumises, en liaison avec les points de l'ordre du jour pertinents.

Nom du Comité

39. Le Comité a noté que le Président avait, lors de la réunion des groupes de travail, appelé l'attention sur le fait que le nom du Comité ne tenait pas encore compte des nouvelles fonctions du Comité concernant les aspects nutritionnels des travaux du Codex.

40. A sa 14ème session, ce comité avait jugé prématuré de transformer son nom en "Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime".

41. La réunion du Groupe de travail a recommandé à la plénière de modifier le nom du Comité comme indiqué au paragraphe 40 ci-dessus (par. 33 à 38 du document CX/FSDU 87/6).

42. Le Comité a également noté qu'à sa 16ème session, la Commission avait accepté l'aimable proposition faite par la délégation du Royaume-Uni de préparer un document portant sur l'accroissement de la place accordée aux considérations d'ordre nutritionnel dans les travaux de la Commission, qui devait être soumis à la 8ème session du Comité sur les Principes généraux.

43. Le document CX/GP 86/11 contenait aussi une recommandation visant à modifier le nom de ce Comité comme indiqué au paragraphe 40 ci-dessus. Ce document a été approuvé par le CCGP (voir également par. 47-55).

44. Le Comité a décidé de demander à la Commission de modifier, à sa 17ème session, son nom comme suit: "Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime", afin de tenir pleinement compte de son mandat amendé à la 15ème session de la Commission. La délégation belge a proposé que le nom du Comité soit: "Comité du Codex sur la nutrition".

Radionucléides (par. 39-43 du document CX/FSDU 87/6)

45. Le Comité a été informé qu'en réponse à une demande présentée pendant la réunion du Groupe de travail, le Secrétariat avait fourni les renseignements suivants:

"En raison de la préoccupation exprimée par les gouvernements des pays membres, le Directeur général de la FAO avait estimé que le temps était venu d'envisager d'étendre les activités de la Commission à l'examen de la contamination des aliments par les retombées radioactives. Une consultation d'experts a été, comme première mesure, prévue pour décembre 1986 et chargée d'examiner la possibilité de fixer des niveaux acceptables au plan international, et de conseiller la Commission du Codex Alimentarius sur tous les aspects pertinents du problème."

46. La Consultation d'experts a préparé un rapport intitulé "Limites recommandées pour la contamination des aliments par les radionucléides, qui, dans les prochaines semaines, sera publié et largement distribué, notamment aux Services centraux de liaison avec le Codex.

QUESTIONS DECULANT DU RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES PRINCIPES GENERAUX (Point 4 d) de l'ordre du jour)

47. Le Comité était saisi d'un document préparé par le Royaume-Uni à l'occasion de la huitième session du CCGP (novembre 1986), portant sur les considérations d'ordre nutritionnel pour les travaux futurs de la Commission du Codex Alimentarius (CX/GP 86/11). Le Comité a noté que le CCGP avait approuvé le document du Royaume-Uni et recommandé qu'il continue de faire l'objet d'un complément d'examen par le CCFSU et le CCFL. Le Secrétariat a présenté le document en soulignant les principales recommandations y figurant.

48. Dans son document, le Royaume-Uni a estimé que les normes Codex devraient être élaborées en tenant compte des exigences des pays en développement, c'est-à-dire qu'elles ne devraient pas contenir des dispositions rendant les denrées alimentaires trop chères pour les consommateurs. Les normes Codex devraient aussi, dans la mesure du possible, traduire les conseils de la science nutritionnelle actuellement donnés aux consommateurs des pays développés. En ce qui concerne les "Apports journaliers recommandés" (AJR) nécessaires pour donner des renseignements nutritionnels sur les étiquettes des produits alimentaires, le document estimait qu'il serait utile d'interroger l'opinion internationale sur ce sujet, par l'intermédiaire d'un groupe d'experts. D'autres aspects de la nutrition comme les problèmes causés par les ingestions excessives de matières grasses, de sucre, de sodium, etc., ainsi que la question des fibres alimentaires, devraient également être examinés. L'étude de ces questions ne sortirait pas du cadre du mandat du CCFSU et du CCFL. Le Royaume-Uni a proposé que le nom du CCFSU traduise cette fonction supplémentaire.

49. Le Comité a noté que le document du Royaume-Uni n'avait été distribué que tout récemment et que les versions française et espagnole n'avaient été fournies qu'au cours de la session. En conséquence, il est convenu que, vu l'importance de la question, un débat plus approfondi sur ce document devrait avoir lieu lors de la prochaine session. Toutefois, on est convenu d'examiner dès maintenant la proposition de changer le nom du Comité et d'informer la Commission sur la nécessité d'obtenir l'avis des experts sur certaines questions intéressant le Comité. En ce qui concerne le nom du Comité, voir paragraphes 39-44.

50. Le Comité a examiné la recommandation selon laquelle l'avis d'experts devrait être obtenu et communiqué au Comité concernant des questions relatives à la nutrition, et notamment celle des "apports journaliers recommandés" concernant l'étiquetage nutritionnel. A cet égard, le Comité a constaté que divers organismes d'experts existaient au sein du système des Nations Unies à qui l'on pourrait confier certains problèmes intéressant le Comité. Ce dernier a également noté qu'un Comité mixte FAO/OMS

d'experts avait récemment publié des rapports mettant à jour les besoins énergétiques et protéiques, ainsi que les besoins en vitamine A, en fer, en folate et en vitamine B₁₂. Le Comité a été informé qu'il n'avait pas été possible par le passé d'obtenir l'avis des comités FAO/OMS d'experts sur la question des AJR aux fins de l'étiquetage, en raison des connaissances très spécialisées des comités mixtes FAO/OMS d'experts précédents.

51. Un accord général s'est dégagé sur le fait qu'un certain nombre de questions devraient être examinées par un comité d'experts et non pas par une instance intergouvernementale. Plusieurs délégations ont estimé qu'il fallait d'urgence demander l'avis d'experts indépendants quant aux AJR (apports journaliers recommandés) généralement applicables aux fins de l'étiquetage. Concernant la forme que devrait avoir ce comité d'experts, le Comité a noté qu'il existait plusieurs options et, notamment, celle d'une consultation ad hoc à laquelle pourraient être invités des experts de domaines spécifiques.

52. Un certain nombre de délégations a été d'avis que l'examen de problèmes tels que l'ingestion de matières grasses, de sucre, de sodium et de fibres alimentaires, ainsi que les divers autres points présentés dans le document du Royaume-Uni constituaient une tâche énorme pour le Comité. Il était par conséquent indispensable que le CCFSU identifie les questions qu'il souhaitait examiner et à propos desquelles il désirait recevoir l'avis d'experts. La délégation belge a estimé que le Comité devrait se réunir plus souvent pour traiter ces questions.

53. Le Comité est convenu que le Groupe de travail sur les questions touchant à la nutrition (GT III) devrait continuer de s'occuper de celles-ci. Il devrait identifier les points sur lesquels le Comité doit se pencher sans tarder et sur lesquels l'avis d'experts est nécessaire. Un certain nombre de délégations ont estimé qu'il serait souhaitable que le Groupe de travail se réunisse avant la prochaine session du Comité.

54. Le Comité est convenu que la fixation des AJR aux fins de l'étiquetage par un groupe international d'experts constitue une nécessité urgente pour le Comité et il a recommandé qu'une consultation mixte FAO/OMS d'experts se tienne au plus tôt (de préférence avant la prochaine session du Comité) pour étudier cette question. A l'avenir, d'autres consultations de ce type seront en outre nécessaires pour examiner les questions identifiées par le Comité par l'intermédiaire de son groupe de travail chargé des questions touchant à la nutrition.

55. Le comité est également convenu que le Groupe de travail III devrait se réunir avant la 16^{ème} session du Comité.

56. En ce qui concerne le document préparé par le Royaume-Uni, le Comité est convenu de solliciter les observations des gouvernements, afin qu'il puisse être discuté plus en détail lors de la prochaine session. (Voir Annexe XIV).

EXAMEN DU PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DE SUITE DESTINES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE (Point 5 de l'ordre du jour)

57. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme susmentionné figurant à l'Annexe IV du document ALINORM 85/26 et des observations des gouvernements contenues dans le document CX/FSDU 87/5. Un document préparé par l'OMS (CX/FSDU 87/5-Add.1) a été en outre communiqué au Comité ainsi qu'un document (CX/FSDU 87/5-Add.2) sur la justification technologique des additifs alimentaires.

58. Le Président a appelé l'attention du Comité sur le fait que la norme ci-dessus, adoptée par la Commission à l'étape 5 au terme d'un débat prolongé en 1985, était à l'examen depuis 1974. Il était donc impératif de prendre immédiatement une décision sur la poursuite ou non de son élaboration. Si le Comité convenait d'aller de l'avant, il conviendrait de ne ménager aucun effort pour porter à terme les travaux rapidement et d'une manière satisfaisante.

59. Le Président a rappelé au Comité que la trente-neuvième Assemblée mondiale de la Santé, avait adopté en mai 1986, une résolution (WHA 39.28) dans laquelle elle demandait notamment au Directeur général de l'OMS d'appeler l'attention sur le fait que "la pratique... consistant à donner aux nourrissons des laits spécialement formulés (appelés "laits de suite") n'était pas nécessaire". A la lumière de cette résolution et à la suite de la participation d'un représentant OMS à la réunion des groupes de travail intergouvernementaux en octobre 1986, le Président a demandé que l'OMS prépare un document (CX/FSDU 87/5-Add.1) exposant les vues de l'OMS sur l'avant-projet de norme.

60. Le représentant OMS a présenté le document de son organisation et en a résumé les points principaux. Il a noté que, si certains aliments de complément, de fabrication industrielle, y compris ceux visés par le projet de norme, pouvaient être pratiques dans certaines circonstances, le régime alimentaire équilibré pour la grande majorité des nourrissons du monde entier pouvait et devait être assuré en utilisant, en plus du lait maternel, toute une série de denrées alimentaires variées disponibles sur place. Cependant ce n'est pas parce qu'un produit est jugé "non nécessaire" du point de vue nutritionnel qu'à priori il ne doit pas faire l'objet d'une norme Codex pour garantir le caractère approprié de sa composition essentielle et de ses facteurs de qualité. Par conséquent, aussi longtemps que les produits visés par l'avant-projet de norme sont destinés au régime de sevrage du nourrisson et sont correctement étiquetés, l'élaboration ultérieure du projet de norme ne serait pas, au sens strict en opposition avec les résolutions adoptées par l'Assemblée mondiale de la santé sur l'alimentation et la nutrition des nourrissons et des enfants en bas âge.

61. Il y a toutefois un certain nombre de points que le Comité pourrait souhaiter examiner au cours de ses délibérations. Le terme "aliment de suite" pourrait induire en erreur car il ne se réfère pas à une catégorie illimitée de produits, mais à un seul groupe de produits à l'intérieur de cette catégorie. Il est opportun que la norme mentionne l'importance d'une hygiène correcte pour la préparation. Il est également nécessaire de s'assurer que les produits visés par le projet de norme ne sont pas introduits dans le régime alimentaire avant que l'alimentation complémentaire ne soit nécessaire. Enfin, vu que le personnel sanitaire et apparent joue un rôle essentiel pour orienter les pratiques d'alimentation du nourrisson, ce rôle pourrait peut-être être souligné dans les dispositions d'étiquetage de la norme.

62. A la suite de la présentation du document de l'OMS, un certain nombre de délégations ont déclaré qu'elles continuaient de considérer les laits de suite comme des substituts du lait maternel. Elles ont constaté avec préoccupation que ces produits pourraient être trop facilement confondus avec les préparations pour nourrissons, qui sont destinées à satisfaire tous les besoins nutritionnels des nourrissons jusqu'à un âge de 4 à 6 mois. Il faut donc apporter un soin particulier à la commercialisation de ces produits pour éviter tout malentendu quant à l'usage auquel ils sont destinés. Ces délégations ont souhaité savoir si les produits visés par le projet de norme entraient ou non dans le cadre du Code international de commercialisation des substituts du lait maternel.

63. Le représentant de l'OMS a expliqué qu'aux termes de l'Article 2 du Code international, seuls entraient dans ce cadre les produits alimentaires "commercialisés ou présentés, de quelque manière que ce soit, comme se prêtant, modifiés ou non, à remplacer partiellement ou totalement le lait maternel". Le libellé actuel du projet de Norme pour les aliments de suite semble couvrir seulement les produits destinés à faire partie du régime de sevrage des nourrissons. Tant qu'il n'y a pas d'équivoque à ce sujet, ces produits ne rentreront pas dans le cadre du Code international.

64. Un certain nombre d'autres délégations se sont prononcées fermement en faveur de la poursuite du débat sur la Norme et de sa mise au point finale. La délégation suisse a signalé que 65 000 tonnes de produits visés par la norme sont vendues chaque année. Il est à la fois irréaliste et illogique que les laits de suite entrent dans le cadre du Code international alors que d'autres aliments de sevrage ne le sont pas.

65. Le représentant de l'ISDI a signalé que les fabricants de laits de suite n'entendaient pas concurrencer le lait maternel ou les préparations pour nourrissons. Au contraire, ces produits sont commercialisés comme solution de rechange au lait entier de vache souvent donné aux enfants à un âge inapproprié dans le cadre de l'alimentation de sevrage.

66. Au terme d'un débat prolongé, le Président a conclu que, en dépit de certaines réserves exprimées quant à la nécessité d'une norme et aux incidences du Code international pour les produits visés, la majorité des délégations a estimé que les travaux devraient se poursuivre. Le Comité s'est rallié à cette conclusion.

Additifs alimentaires

67. Le Comité a décidé de constituer un petit groupe de travail chargé d'examiner la justification technologique de l'emploi d'additifs alimentaires. M. R. Weik (Etats-Unis) a accepté de présider le groupe de travail. Les délégations des pays suivants: République fédérale d'Allemagne, Etats-Unis, France, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède et Suisse ont accepté d'y participer. Le Comité est ensuite passé à l'analyse détaillée du projet de norme.

Titre de la Norme

68. A la suite du débat, il a été convenu que le titre de la norme et que le nom du produit serait "follow-up formula" dans la version anglaise ("préparations de suite").

Section 1 - Champ d'application

69. Le Comité a étudié en détail l'âge auquel les préparations de suite doivent entrer dans le régime de sevrage des nourrissons. Les avis étaient divisés sur ce point. Certaines délégations ont estimé que ce type de produits ne convenait pas aux nourrissons de moins de 6 mois, d'autres jugeant par contre qu'un âge inférieur serait acceptable. On a noté que les préparations de suite pouvaient être utilisées avant le 6ème mois sous contrôle médical, en fonction de la maturité du nourrisson. D'autre part, on a signalé que ce contrôle médical n'était pas toujours possible ni toujours recherché. Il importe donc de s'entendre sur l'âge correct à partir duquel le produit peut être employé, afin de pouvoir faire figurer des renseignements appropriés sur l'étiquette. On a également noté que le libellé "4 à 6 mois" pouvait être interprété de diverses façons.

70. Le Comité a accepté la proposition des délégations suédoise et française visant à modifier les Sections 1.1 et 2.1.1 de manière à faire clairement comprendre que le produit est destiné aux nourrissons âgés de 6 mois et plus. On a noté que le nouveau libellé garantissait une certaine souplesse. Le Comité a demandé au Secrétariat d'apporter à la norme les modifications nécessaires qui en découlent.

Section 2.1.3

71. La nouvelle définition d'"enfant en bas âge" adoptée par la Commission (Cf. Annexe IX, ALINORM 85/26) a été incorporée dans la section.

Sections 2.2 et 2.3

72. Le Comité a accepté un remaniement rédactionnel de ces sections et a noté que la version espagnole de la Section 2.3 devait être alignée sur le texte anglais. La délégation argentine a jugé superflue la Section 2.2 car les ingrédients sont énumérés à la Section 3.2.

Section 2.4

73. La délégation argentine a estimé que la dernière phrase de cette section, qui stipule que les qualités nutritionnelles du produit doivent être suffisantes, devrait faire partie de la définition du produit. Le Comité a décidé de laisser la section telle quelle.

Section 3.2.6

Potassium et chlore

74. La délégation suisse a proposé de ne pas spécifier les concentrations maximales de ces sels minéraux et de supprimer les crochets. Le Comité a accepté la proposition de la Suisse.

Calcium et phosphore

75. La délégation suisse, appuyée par la République fédérale d'Allemagne, a proposé l'adoption des concentrations minimales suivantes pour ces sels minéraux: 90 mg pour le calcium; 45 mg pour le phosphore. La délégation des E.-U. a présenté une contre-proposition de 50 mg pour le calcium et de 25 mg pour le phosphore.

76. Les opinions étaient partagées quant aux concentrations minimales à adopter pour ces sels minéraux. On a noté que des données scientifiques appuyaient les chiffres figurant entre crochets dans la norme. On a reconnu que les nourrissons, pour lesquels les préparations de suite étaient appropriées consommeraient, normalement, aussi d'autres aliments contenant du calcium et du phosphore. On a souligné toutefois que les préparations de suite étaient des aliments tout prêts et que dans certaines circonstances elles pouvaient constituer une partie importante du régime du nourrisson. Pour cette raison, les préparations de suite devraient fournir des quantités suffisantes de calcium et de phosphore.

77. Le Comité a décidé de confirmer les chiffres figurant dans le projet de norme et de supprimer les crochets. La délégation des Etats-Unis a souhaité réserver sa position concernant cette décision.

Choline et cuivre

78. La délégation des Etats-Unis a proposé d'ajouter une disposition pour la choline (7 mg) dans les préparations sans lait et pour le cuivre (60 µg). La délégation canadienne a appuyé cette proposition. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a estimé qu'il n'était pas nécessaire d'inclure une disposition pour le cuivre, vu que les préparations de suite ne représenteraient qu'une partie du régime alimentaire du nourrisson et que le cuivre serait fourni par d'autres aliments. Aucune preuve de carence en cuivre n'a été relevée. Cette délégation a également jugé que la choline n'était pas non plus essentielle dans les aliments pour nourrissons de plus de 12 mois. Le Comité a décidé de ne pas inclure de dispositions pour la choline et le cuivre, contrairement à la proposition des Etats-Unis. Les délégations du Canada et des Etats-Unis ont réservé leur position.

Section 3.3.2 - Ingrédients facultatifs

79. La délégation suisse, appuyée par les délégations belge, française et britannique, a proposé l'adjonction d'une autre section prévoyant l'utilisation d'autres ingrédients alimentaires ayant un intérêt nutritionnel et qui, d'après des données scientifiques, sont tout indiqués pour les préparations de suite. On a estimé que c'était souhaitable afin d'améliorer l'acceptabilité du produit. Un certain nombre de délégations se sont opposées à l'adjonction d'ingrédients autres que ceux déjà prévus dans la norme, préférant des préparations de suite de composition plus restreinte. Il a été décidé de ne pas poursuivre l'examen de cette proposition.

Section 4 - Additifs alimentaires

80. Le Comité a reçu le rapport du Groupe de travail sur les additifs alimentaires (document de séance N° 4) (cf. para. 67). En présentant le rapport, M. R. Weik (Etats-Unis) Président du Groupe, a indiqué que l'emploi des divers groupes d'additifs alimentaires figurant dans le projet de norme était justifié du point de vue technologique, à l'exception des colorants. Il a également proposé que le document CX/FSDU 87/5-Add.2 soit révisé compte tenu des conclusions du Groupe de travail et du Comité, avant d'être soumis au CCFA. Le Comité, a souscrit à cette suggestion.

Epaississants

81. Les délégations suédoise et danoise ont estimé que l'emploi d'épaississants autre que l'amidon naturel n'était pas justifié sur le plan technologique. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a précisé qu'il n'existait ni besoin ni justification technologique d'une liste si longue d'épaississants et a exprimé des réserves quant à la majorité des épaississants énumérés. La délégation suisse, appuyée par les délégations norvégienne et belge, a informé le Comité que l'emploi d'alginates n'était technologiquement pas nécessaire. On a rappelé que l'observateur de Marinalg avait indiqué à la réunion des groupes de travail qu'ils n'étaient pas utilisés à cette fin. La délégation française s'est déclarée contraire à l'emploi de protéines hydrolysées et d'acides aminés dans la fabrication de ces produits. La délégation des Etats-Unis a noté que tous les épaississants compris dans le projet de norme avaient été déclarés non toxiques et pouvaient être considérés comme justifiés au plan technologique. Toute suppression d'épaississants ne serait par conséquent pas motivée par des raisons d'innocuité, mais reposerait à une demande des délégations. Le Comité est convenu de supprimer les alginates et s'est rangé à l'avis exprimé par la délégation des Etats-Unis.

Ajusteurs du pH

82. Un accord général s'est fait sur cette section. La mention du potassium à la Section 3.2.6 a été supprimée étant donné qu'elle ne prévoit plus de concentration maximale pour ce sel minéral.

Antioxygènes

83. La délégation danoise a estimé que seuls l'alpha-tocophérol et l'acide L-ascorbique devaient être autorisés dans ces produits. Le Comité a décidé de n'apporter aucune modification à cette section.

Aromatisants

84. Les délégations de la Suède, du Danemark, de la Suisse, de l'Italie et de la République fédérale d'Allemagne se sont prononcées en faveur de la suppression de la section sur les aromatisants. En réponse à une demande, le Secrétariat a informé le Comité que les extraits de fruits naturels étaient considérés par le Codex comme des additifs alimentaires, car il s'agit de préparations nécessitant l'extraction par des procédés physiques à partir de produits comestibles qui peuvent contenir des diluants. La délégation française a approuvé la conclusion du Groupe de travail sur les additifs alimentaires, à savoir que l'on devrait autoriser l'emploi d'aromatisants dans les préparations de suite, lorsqu'ils améliorent l'acceptabilité du produit. Le Comité est convenu de n'apporter aucune modification à la section.

Colorants

85. Le Comité a noté les recommandations du Groupe de travail sur les additifs alimentaires et est convenu de supprimer cette section.

Section 5 - Contaminants

86. La question de l'opportunité d'incorporer dans cette section une disposition relative aux facteurs antinutritionnels a été soulevée. Après discussion, il a été convenu que le paragraphe 3.3.1.1 couvrirait suffisamment ce point, puisqu'il exige que les ingrédients utilisés dans la préparation de ce produit conviennent à l'alimentation des nourrissons.

87. En réponse à une demande de la délégation argentine quant à la possibilité de rendre la section sur les résidus de pesticides plus précise en y incorporant des limites maximales pour les résidus, le Président a expliqué que les limites maximales du Codex pour les résidus s'appliquaient aux matières premières et qu'elles étaient établies suivant des procédures spécifiques. Les listes Codex de limites pour les résidus de pesticides sont sans cesse modifiées, rendant impossible en pratique la suggestion susmentionnée.

Sections 6, 7, 8

88. Il n'y a pas eu d'observations au sujet de ces sections.

Section 9 - Etiquetage

89. Le Comité a noté que la Commission à sa 16ème session, avait adopté la Norme générale pour l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime mais que le préambule de la Section 9 ne faisait référence qu'à la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Il est convenu que la révision de la section sur l'étiquetage devrait être effectuée lors d'une prochaine session en tenant compte de ces deux normes sur l'étiquetage, dans le cadre de la révision des normes Codex concernant l'étiquetage.

Section 9.1 - Nom du produit

90. Le Comité a accepté la proposition de la délégation des Etats-Unis de supprimer les crochets dans la Section 9.1.2 et a confirmé que 90% était le chiffre adéquat pour l'étiquetage d'une préparation de suite, celle-ci étant à base de lait.

91. Par souci de clarté, le Comité a décidé de modifier la Section 9.1.3 comme suit: "Toutes les sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit doivent être clairement indiquées sur l'étiquette à proximité du nom de l'aliment par ordre décroissant de poids".

Section 9.3 - Déclaration de la valeur nutritive

92. En réponse à une proposition de la délégation canadienne, le Comité a décidé d'aligner cette section sur la section correspondante de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons. Il a été convenu qu'il serait aussi facultatif de déclarer les renseignements d'ordre nutritionnel par 100 calories (ou par 100 kilojoules). Le Comité a demandé au Secrétariat de préparer le texte révisé.

Section 9.6 - Pays d'origine

93. La délégation argentine a estimé que la déclaration du pays d'origine devrait toujours être obligatoire. L'observateur de la République démocratique allemande a souligné que la section correspondante de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons différerait du texte de la Section 9.6. Le Comité a noté que les sections sur l'étiquetage de toutes les normes Codex étaient en cours de révision et qu'elles seraient harmonisées avec la Norme générale sur l'étiquetage.

Section 9.8 - Datage et instructions d'entreposage

94. Les délégations argentine et française ont indiqué qu'elles préféreraient une date précise de péremption pour les préparations de suite, qui sont périssables, plutôt qu'une date de durabilité minimale. Le Comité a noté que ces questions seraient examinées lors de la révision générale de la section concernant l'étiquetage.

Section 9.9 - Mode d'emploi

95. Le Comité est convenu de modifier la Section 9.9.2 comme suit pour l'aligner sur la Section 2.1.1: "L'étiquette d'une préparation de suite doit comporter une mention déclarant que les préparations de suite ne doivent pas être administrées avant le 6ème mois".

Section 10 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

96. Le Comité a noté que les méthodes d'analyse pour les préparations destinées aux nourrissons étaient également proposées pour les préparations de suite et qu'elles seraient soumises au CCMAS pour confirmation, conformément à la décision prise en liaison avec le rapport du Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Etat d'avancement de la Norme

97. Le Comité a décidé de porter le projet de Norme pour les préparations de suite à l'étape 8 de la Procédure Codex pour l'élaboration des normes. Le texte révisé de la Norme ci-dessus figure à l'Annexe III du présent rapport.

GROUPE DE TRAVAIL SUR LES METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

98. Le Comité était saisi d'un rapport du Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (document de séance N° 2). Le Président a exprimé les remerciements du Comité au Président et aux membres du groupe de travail pour l'excellent travail accompli.

M. W. Krönert, président du Groupe de travail a présenté le rapport. Il a également informé le Comité de deux questions que le Comité devait examiner:

- a) La détermination des fibres naturelles afin de déterminer les calories disponibles dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et la définition analytique des fibres alimentaires d'un point de vue nutritionnel;
- b) L'examen de la gliadine, pour laquelle une méthode d'analyse a été récemment mise au point, en liaison avec l'éventuel amendement de la norme Codex pour les aliments exempts de gluten.

99. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail selon laquelle la question de l'échantillonnage devrait être examinée en liaison avec les diverses normes élaborées par le Comité, et il a rendu hommage à M. Meech de la délégation britannique qui a accepté de préparer un document pour la prochaine session sur la base des documents disponibles et des observations des gouvernements (cf. par. 1, Annexe XI).

100. Le Comité a noté que le Groupe de travail avait examiné toutes les méthodes d'analyse comprises dans les normes élaborées jusqu'ici par le Comité ou exigées par elles. Il a également constaté qu'un certain nombre de méthodes, devaient encore être élaborées, comme par ex. celles visant à déterminer divers sels minéraux dans les succédanés du sel et les aliments pauvres en sodium, ainsi que la choline, le linoléate, la vitamine K₁, la biotine (vitamine H) et l'iode. Il a approuvé les recommandations du Groupe de travail figurant à l'Annexe XI et concernant le retrait ou la mise à jour des méthodes d'analyse.

Fibres naturelles et fibres alimentaires

101. Le Secrétariat a fait observer que les normes pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants élaborées par le Comité exigeaient la détermination des calories disponibles pour la vérification des dispositions relatives aux vitamines et aux sels minéraux. Les dispositions de ces normes pour la déclaration de la valeur nutritive nécessitent également des méthodes permettant de déterminer les glucides. La détermination des fibres naturelles est nécessaire pour que les glucides assimilables et les calories disponibles puissent donc être calculés à partir des résultats obtenus pour les protéines, les graisses, les cendres et les protéines brutes. En outre, il est apparu qu'une définition analytique des fibres alimentaires était nécessaire du point de vue nutritionnel.

102. La délégation des Pays-Bas a estimé que les fibres alimentaires devraient être examinées par le Groupe de travail III du Comité, en tant que question générale d'ordre nutritionnel et analytique. La délégation australienne a informé le Comité qu'il existait des méthodes permettant de mesurer directement les glucides assimilables. Elle a admis que la question des fibres alimentaires devrait être examinée étant donné l'absence de consensus parmi les scientifiques quant à la méthodologie à suivre. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a fait observer que les questions relatives aux fibres alimentaires avaient aussi été étudiées par une réunion d'experts organisée par la FAO et l'OMS (Voir Etude FAO: Alimentation et nutrition, N° 15: Glucides dans la nutrition humaine, Rome, 1980). La délégation suédoise a accepté de préparer un document de travail sur ce point pour la prochaine session du Comité, compte tenu de l'examen de ces questions au sein du CCFL, en liaison avec les Directives sur l'étiquetage nutritionnel. Le Groupe de travail a été prié d'examiner le document de la Suède lors de sa prochaine session.

Gliadine

103. La délégation des Pays-Bas a informé le Comité qu'un Groupe de travail composé de chercheurs avait en commun testé une méthode de dosage immunologique pour déterminer la gliadine. D'après la délégation, il serait préférable d'utiliser la gliadine comme indicateur de l'acceptabilité des aliments exempts de gluten, en fixant des limites maximales pour ce principe toxique dans le produit fini. La présente norme Codex actuelle contient une limite en fonction de la teneur en protéines qui n'a pas été jugée suffisamment spécifique. Le contrôle de la conformité des aliments exempts de gluten ne peut se faire que durant le processus de fabrication. Il existe une tendance accrue à utiliser le gluten comme additif alimentaire, ce qui peut comporter un risque pour les personnes qui ne le supportent pas, et en outre, plusieurs aliments contiennent naturellement cette substance toxique.

104. Le Comité a noté que deux questions étaient en jeu:

- a) l'éventuelle modification de la norme Codex;
- b) l'examen de la présence de gluten dans les aliments comme question d'étiquetage relative à l'intolérance.

Il a demandé au Secrétariat et à la délégation des Pays-Bas d'élaborer des propositions d'amendement de la Norme Codex pour les aliments exempts de gluten, et de les soumettre aux gouvernements pour observations. Le Secrétariat a aussi été invité à porter la question de l'intolérance au gluten à l'attention du CCFL, compte tenu des informations qui seront fournies par les Pays-Bas.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA PREPARATION D'ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AUX NOURRISSONS DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE, A L'ETAPE 4 DE LA PROCEDURE (point 6 de l'ordre du jour)

105. Le Comité a noté que le Groupe de travail IV avait examiné les directives susmentionnées (Annexe XII du document ALINORM 85/26) lors de sa réunion d'octobre 1986 et qu'il avait recommandé de modifier le titre comme suit "Avant-projet de directives concernant les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge". Le Comité a constaté en outre que le Groupe de travail avait formulé également des recommandations concernant d'autres dispositions des directives et que le rapport de ce dernier figurait à l'Annexe V du document CX/FSDU 87/6. Le Groupe de travail avait demandé au Secrétariat de préparer une version révisée des directives. Ce texte figure dans le document CX/FSDU 87/10.

106. Le Comité a exprimé ses remerciements aux membres du Groupe de travail et est convenu d'examiner les directives section par section, sur la base du texte révisé figurant dans CX/FSDU 87/10.

107. Le Président a rappelé que le Groupe de Travail avait accordé une attention particulière aux sections 1, 2 et 3 des directives susmentionnées et a exprimé l'espoir que le Comité pourrait accepter les recommandations pertinentes formulées par le Groupe de Travail.

Titre

108. Le Comité a accepté le titre modifié et les amendements qui en découlent dans le texte des directives.

Section 1 - Objet

109. Le Comité a approuvé cette section.

Section 2 - Champ d'application

110. De nombreuses délégations ont estimé que la section 2.2 ne devrait pas figurer dans la section sur le champ d'application mais qu'elle devrait faire partie d'un préambule précisant de façon générale la signification de ces directives. Il a été convenu que le préambule suivant serait introduit et encadré directement sous le titre des directives:

Les présentes directives pour les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et enfants en bas âge sont destinées à l'usage des gouvernements des pays membres de la FAO et de l'OMS aux fins mentionnées à la section 1 ci-après. Elles ne sont pas sujettes à acceptation formelle par les gouvernements des pays membres.

L'attention est appelée sur les Normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, qui ont été envoyées aux gouvernements en vue de leur acceptation et qui ont été publiées dans le Volume IX du Codex Alimentarius.

Section 3 - Définition

111. Le Comité a rappelé le débat prolongé sur les limites d'âge, entre le 4ème et le 6ème mois, en liaison avec les définitions des "préparations de suite", au titre du point 5 de l'ordre du jour. Le Comité est convenu que les aliments visés par les présentes directives étaient destinés à servir de supplément aux autres aliments utilisés pendant la période de sevrage et a décidé de modifier la deuxième phrase de la section 3.1 comme suit:

"Ces préparations ne conviennent pas pour l'alimentation des nourrissons avant le début de la période de sevrage."

Le Comité est également convenu de conserver la troisième phrase telle quelle et n'a pas approuvé la proposition néerlandaise tendant à incorporer une déclaration stipulant que les aliments doivent fournir 100% des apports journaliers recommandés en ce qui concerne l'énergie.

La section 3.3 a été modifiée conformément à la norme pour les préparations de suite (voir par. 71).

Section 4 - Matières premières et ingrédients appropriés

112. Le Comité a noté que les recommandations du Groupe de travail et du représentant de l'OMS avaient été incorporées dans cette section. Il a accepté l'offre aimablement faite par la délégation britannique de fournir au Secrétariat, les amendements à cette section, qui seraient incorporés dans la version révisée des directives, lesquelles figurent à l'Annexe VI du présent rapport. La délégation argentine a proposé de remplacer les mots "produits protéiques" par "concentrés et isolats protéiques". Le Comité n'y a pas donné suite.

Section 4.1.5 - Graisses et huiles

113. La délégation australienne, éroquant les paragraphes 23 et 24 de l'Annexe V du document CX/FSDU 87/6, s'est déclarée préoccupée par le libellé actuel de la Section 4.1.5.2 qui recommande que les graisses et les huiles contenant d'importantes proportions d'acides gras saturés ne soient pas utilisées. Elle a signalé que cette disposition pourrait causer des difficultés aux pays de la région du Pacifique Ouest où est largement utilisée l'huile de palme. La délégation française a admis que cette disposition pouvait en effet provoquer des malentendus et a proposé de la remplacer par le libellé ci-après:

"Les besoins minimaux en acides gras essentiels devraient être satisfaits".

Le Comité a approuvé la proposition française.

114. Le Comité a décidé de concentrer son attention sur les sections 6 à 9 des directives car elles revêtent une grande importance du point de vue nutritionnel et n'ont pas été examinées par le Groupe de travail. Il s'est rallié à l'opinion du Président, pour qui tout doit être mis en œuvre pour mettre ces directives définitivement au point dès que possible étant donné la nécessité urgente de fournir des avis compétents sur les aliments d'appoint relativement bon marché.

Section 6.1 - Aspects nutritionnels

115. Le Comité a noté que le libellé actuel de la section 6.1.2 était basé sur une proposition faite par les Etats-Unis à la réunion du Groupe de travail. La délégation française, appuyée par celles de la Norvège et de la République fédérale d'Allemagne, a proposé de supprimer la section 6.1.2 ainsi que la section 6.1.3 qui contiennent des concepts manquant de clarté et éventuellement que ces pays ne peuvent pas accepter. Le Comité a été informé que la section 6.1.2 avait pour objet de fournir des données de référence pour l'emploi du Tableau 1. La délégation des Etats-Unis a toutefois déclaré que ces données de référence spécifiques pourraient être trop limitatives et qu'il serait peut-être plus approprié de préciser le sens du modèle dans le Tableau 1. Le Comité a décidé de supprimer la section 6.1.2.

116. Plusieurs délégations ont estimé, toutefois, qu'il était primordial de souligner distinctement dans les directives que le Tableau 1 n'était qu'un modèle et que les conditions locales exigeaient des modifications appropriées des paramètres de composition et de nutrition. L'attention a été appelée sur les sections 6.8.1 et 6.8.2.

117. S'agissant de la section 6.1.3, la délégation des Pays-Bas a estimé que la dernière phrase de cette disposition devrait être modifiée pour indiquer les vitamines et les sels minéraux les plus importants. Il a été convenu d'insérer le mot "appropriés". Après un débat prolongé concernant l'indication en pourcentage (100% ou 75%) de l'ingestion recommandée pour les protéines, les vitamines et les sels minéraux, il a été convenu de placer l'ensemble de la disposition entre crochets afin d'obtenir d'autres observations. Le Secrétariat a rappelé que la Section 6.1.1 mentionnait clairement que le produit avait pour but de compléter la valeur énergétique et les éléments nutritifs des aliments de base utilisés pour l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge, autrement dit, qu'ils n'étaient censés constituer qu'une partie du régime de sevrage. Le Comité est convenu que les gouvernements devraient en tenir compte lors de la préparation de leurs observations.

Section 6.3 - Protéines

118. La délégation française a estimé que cette section n'était pas satisfaisante et qu'elle contenait un certain nombre d'erreurs. Elle n'était pas non plus compatible avec certaines autres sections des directives. La délégation canadienne a informé le Comité que le Comité du Codex sur les protéines végétales examinerait les dispositions sur l'évaluation de la qualité protéique relative aux protéines végétales lors de sa prochaine session, en outre, on a noté que le représentant de l'OMS avait fourni au Groupe de travail des données plus appropriées. Le Comité a décidé de placer toute la section entre crochets et d'accepter l'aimable proposition de la délégation française de préparer un texte révisé qui tiendra compte des travaux du CCVP.

Section 6.4 - Lipides

119. La délégation australienne a estimé que la recommandation de la Section 6.4.2 prévoyant l'addition de lipides au niveau des ménages pourrait s'avérer inappropriée pour des raisons économiques. Le Secrétariat a souligné que cette disposition visait la possibilité de produire des aliments à faible teneur en lipides qui exigent un emballage moins coûteux.

Section 6.5 - Glucides

120. La délégation argentine a jugé qu'il pourrait être inopportun de recommander l'addition de sucres pour accroître la densité énergétique en raison de considérations nutritionnelles liées à l'alimentation des nourrissons. La délégation cubaine a appelé l'attention sur l'importance des sucres comme source d'énergie. La délégation des Pays-Bas a estimé que la phrase mentionnant l'amidon était inadéquate et inutilement discriminatoire vis-à-vis de l'amidon. Plusieurs délégations ont jugé que tous ces paragraphes devraient faire l'objet d'un complément d'examen, notamment en ce qui concerne leurs incidences nutritionnelles. Par exemple, la Section 6.5.2 ne semble pas appropriée et on a noté que la Section 6.5.3 se référait aux fibres brutes. Le Comité est convenu de placer toute la section 6.5 entre crochets.

Section 9 - Etiquetage

121. Concernant la Section 9.2.1 - Nom du produit - le Comité a examiné les deux propositions d'amendement suivantes:

"Une déclaration indiquant que l'aliment devrait être utilisé comme aliment d'appoint lorsque la période de sevrage a commencé".

ou

"A utiliser lorsque d'autres aliments sont ajoutés au régime alimentaire du nourrisson".

Il a été convenu que d'autres observations étaient nécessaires concernant ces deux propositions.

Section 9.2.3 - Déclaration de la valeur nutritive

122. Le Comité est convenu de supprimer au point (c) les mots suivants: "mentionné au Tableau 1".

Section 9.2 - Datage

123. La délégation argentine a signalé que dans son pays la déclaration de la date de péremption était obligatoire pour ces produits.

Tableau 1 - Modèle de composition type

124. Le Comité a noté que ce tableau contenait plusieurs erreurs devant être corrigées, notamment pour la vitamine E: valeurs corrigées: 5 mg/1,25 mg/0,3 mg; acide ascorbique: valeurs corrigées: 20 mg/5,2 mg/1,2 mg. Il a été également convenu d'utiliser la nomenclature UISN. Le Comité a décidé que les quantités d'éléments nutritifs indiquées dans le tableau devaient être réexaminées et révisées à la lumière des recommandations les plus récentes de la FAO et de l'OMS sur les apports d'éléments nutritifs, et il a accepté l'aimable proposition du représentant de l'OMS de se charger de cette révision.

Etat d'avancement des directives

125. Le Comité est convenu de porter les directives figurant à l'Annexe VI à l'étape 5 de la Procédure. On a noté qu'une lettre circulaire serait diffusée pour demander des observations techniques sur les directives et, en particulier, sur les sections entre crochet, après que la Commission, à sa 17ème session aurait examiné, à l'étape 5, les directives susmentionnées. Le Secrétariat a été chargé d'inclure dans la lettre circulaire le Tableau 1 révisé ainsi qu'une version supplémentaire de la Section 6.3 que la délégation française a proposé de rédiger.

EXAMEN DU PROJET DE DIRECTIVES A L'USAGE DES COMITES DU CODEX CONCERNANT L'INCORPORATION DE DISPOSITIONS RELATIVES A LA QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS DANS LES NORMES ET AUTRES TEXTES DU CODEX, A L'ETAPE 8 (point 8 de l'ordre du jour)

126. Le Comité a été informé que la Commission, lors de sa 16ème session, avait porté les directives susmentionnées à l'étape 6 de la Procédure et que le Groupe de travail III, réuni en octobre 1986, avait examiné les directives qui figurent à l'Appendice 2 de l'annexe V du document ALINORM 85/26, à la lumière des observations des gouvernements. Il a noté que le rapport du Groupe de travail III sur les directives figurait aux paragraphes 2 à 28 de l'Annexe IV du document CX/FSDU 87/6 et qu'une version modifiée des directives, tenant compte des amendements recommandés par le Groupe de travail, figurait à l'Appendice 2 de la même Annexe.

127. Le Comité a décidé d'adopter les recommandations du Groupe de Travail et de n'examiner que les sections qui, de l'avis du Groupe de travail, nécessitent des travaux ultérieurs.

128. La délégation argentine a souligné que dans son pays la définition du mot anglais "fortification" diffère considérablement de celle d'"enrichment" ("enrichissement"), et que ces termes ne devraient donc pas être utilisés comme termes équivalents dans la Section 3.5.

Préambule

129. Le Comité a examiné la proposition de la Suède de réviser le préambule figurant à l'Appendice 3 de l'Annexe IV du document CX/FSDU 87/6 et est convenu que le libellé proposé constituait une amélioration par rapport au texte actuel. Le Comité a décidé de modifier le préambule en conséquence.

Section 3.3 - Définition de l'"équivalence nutritionnelle"

130. Le Comité a noté que le Groupe de Travail estimait impossible de se conformer dans la pratique à la définition actuelle et avait par conséquent placé la Section 3.3 entre crochets. La délégation des Etats-Unis a proposé d'ajouter la phrase suivante à cette disposition:

"Dans ce but, "équivalence nutritionnelle" signifie que tous les éléments nutritifs essentiels fournis par les aliments remplacés, et présents à une concentration de 5% ou plus de l'apport recommandé (ou, lorsqu'aucun apport n'est recommandé, 5% ou plus de l'apport journalier moyen) devraient être présents dans l'aliment de remplacement ou dans la denrée alimentaire partiellement remplacée ("Extender") en quantités comparables."

131. La délégation française, appuyée par diverses autres délégations, a estimé que les chiffres relatifs à l'apport devraient être liés à des quantités déterminées de l'aliment, par exemple 100 kcal ou portions ou rations, afin que cette disposition ait un sens. Le Comité est convenu de modifier la disposition en conséquence.

132. Le Comité a discuté longuement du chiffre de 5%, qui a fini par être accepté. Les délégations suisse et australienne ont fait part de leurs réserves vu qu'elles préconisaient le chiffre plus élevé de 10%.

133. En outre, la délégation du Royaume-Uni a signalé qu'il n'était pas possible de satisfaire à l'exigence d'égale valeur nutritive dans la première phrase de la Section 3.3 en anglais, car il faudrait alors ajouter une multitude d'éléments nutritifs n'ayant pas de valeur particulière pour la population de nombreux pays, ce qui créerait d'inutiles complications. Le Comité est convenu de remplacer le terme "equal" (comparable) par "similar" (similaire).

134. Le texte adopté pour la Section 3.3 est conçu comme suit:

"3.3 On entend par équivalence nutritionnelle une valeur nutritive similaire, qu'il s'agisse de la quantité et de la qualité des protéines ou du type, de la quantité et de la bio-assimilabilité des éléments nutritifs essentiels. A cette fin, l'équivalence nutritionnelle signifie que les éléments nutritifs essentiels fournis par l'aliment partiellement remplacé qui sont présents dans une ration ou une portion de 100 kcal de l'aliment à une concentration de 5% ou plus de l'apport recommandé en éléments nutritifs, sont présents dans l'aliment de remplacement ou dans l'aliment partiellement remplacé (extender) en quantités comparables."

135. La délégation australienne a estimé que, dans cette situation, il n'était pas judicieux sur le plan nutritionnel d'utiliser les critères liant la teneur en éléments nutritifs essentiels à la densité énergétique, à savoir 100 kcal. Ceci peut se solder par un enrichissement excessif des aliments à faible densité énergétique et à un enrichissement insuffisant des aliments à haute densité énergétique, quel que soit leur rôle dans le régime alimentaire.

136. Le Comité a noté que la définition de l'équivalence nutritionnelle figurait aussi dans les Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments, qui seraient examinés au point 9 de l'ordre du jour. (Voir par. 144).

137. Le Comité s'est rallié à la proposition de la délégation du Royaume-Uni visant à modifier la Section 4.2 en restructurant l'ordre des points suivant leur importance. Le nouveau libellé de la Section 4.2 est le suivant:

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

a) Lorsqu'un aliment constitue une source importante d'énergie et d'éléments nutritifs dans le régime alimentaire de populations de groupes spécifiques de populations; ou

b) lorsque l'aliment est destiné à servir de remplaçant ou d'ingrédient principal d'un substitut d'un aliment courant.

Ceci est particulièrement important:

a) Lorsque l'aliment risque de subir des pertes sensibles d'éléments nutritifs essentiels au cours de la transformation, de l'entreposage ou de la manutention; ou

b) lorsque la qualité nutritionnelle de l'aliment dépend de la quantité et/ou des caractéristiques de son ingrédient principal; ou

c) lorsqu'il existe un grand nombre de méthodes de transformation ayant des incidences plus ou moins fortes sur la qualité nutritionnelle. "

138. On a noté que le Groupe de travail avait supprimé les crochets de la Section 4.3.5.

139. Le Secrétariat a été prié de corriger la version française et de remplacer le mot "restitution" par "restauration" chaque fois qu'il apparaît dans les directives ainsi que dans les Principes généraux (point 9 de l'ordre du jour).

Etat d'avancement des directives

140. Le Président a déclaré qu'il importait de mettre au point les directives dès que possible pour fournir aux autres comités du Codex des avis sur l'incorporation des aspects nutritionnels dans les normes Codex que ces comités sont en train d'élaborer. Le Comité a décidé de porter à l'étape 8 de la Procédure le projet de directives à l'usage des comités du Codex concernant l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex, qui figurent à l'Annexe IV du présent rapport.

EXAMEN DES PRINCIPES GENERAUX RECISSANT L'ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS
(point 9 de l'ordre du jour)

141. Le Comité a été informé que la Commission, à sa 16ème session, avait approuvé la recommandation de ce Comité de mettre au point les Principes généraux en dehors de la Procédure par étapes.

142. Le Groupe de travail III, à sa réunion d'octobre 1986, a examiné les Principes généraux figurant à l'Appendice VII du document ALINORM 85/26, compte tenu des observations des gouvernements, et a formulé des recommandations concernant une version révisée (Cf. par. 29 à 44 de l'Annexe IV du document CX/FSDU 87/6 et sur l'Appendice 2).

143. Le Comité a accepté les modifications apportées par le Groupe de travail au texte de l'Appendice 2, et notamment le changement du titre qui se réfère désormais seulement aux éléments nutritifs essentiels. On a noté toutefois que plusieurs sections contenaient encore des crochets, d'où la nécessité d'un complément d'examen. En outre, le rapport du Groupe de travail contient une proposition faite par la Suisse concernant l'introduction de deux nouvelles définitions.

144. Le Comité a rappelé qu'il avait accepté, dans le cadre du point de l'ordre du jour précédent, une définition de l'"équivalence nutritionnelle" et a décidé d'incorporer ce même texte dans la Section 3.3 des Principes généraux.

Section 3.8 - Concentration nutritionnelle

145. Le Comité a noté que le Groupe de Travail III n'avait pas accepté de nouvelle définition proposée pour la concentration nutritionnelle (par. 42 et 43 de l'Annexe IV du document CX/FSDU 87/6). La délégation des Etats-Unis a expliqué pour quel motif il fallait introduire le concept de concentration nutritionnelle, qui revêt une importance particulière pour les aliments utilisés comme substituts de repas. Elle a également proposé d'ajouter une nouvelle disposition à la Section 4 dans ce même but. Le libellé de la nouvelle Section 4.1.5 serait le suivant:

"fournir une composition équilibrée en éléments nutritifs au moyen du concept de concentration nutritionnelle appliqué aux préparations alimentaires".

Il a été convenu de n'inclure dans la définition que la référence aux éléments nutritifs essentiels.

146. Plusieurs délégations ont estimé qu'il fallait laisser aux gouvernements la possibilité d'examiner avec soin les propositions ci-dessus. Le Comité est convenu de leur demander des observations écrites. Le Comité n'ignorait pas, toutefois l'urgence de mettre définitivement au point les Principes généraux pour les mettre à la disposition des comités du Codex en même temps que des Directives sur les aspects nutritionnels.

147. Vu que les amendements proposés par les Etats-Unis intéressaient principalement ce Comité, il a été convenu qu'ils pourraient être ajoutés aux Principes généraux à une date ultérieure.

Nouvelles définitions de "normalisation" et de "supplémentation" (par. 41 de l'Annexe IV du document CX/FSDU 87/6)

148. Le Comité a pris note des deux propositions de nouvelles définitions soumises par la Suisse, à savoir:

"3.8 Normalisation: addition d'éléments nutritifs à un aliment, afin de compenser les variations naturelles."

"3.9 Supplémentation: addition d'éléments nutritifs à un aliment qui ne sont pas contenus ou ne sont présents qu'en faible quantité dans celui-ci."

149. Le Comité est convenu de renvoyer l'examen de ces propositions.

Section 5 - Addition d'éléments nutritifs aux fins de restauration

150. Le Comité a noté que dans la Section 5.2, les valeurs numériques de 10% qui font d'un aliment une source importante d'éléments nutritifs essentiels étaient toujours entre crochets. Plusieurs délégations ont estimé que cette valeur devrait être abaissée à 5%, comme dans la définition de "l'équivalence nutritionnelle", alors que d'autres ont souligné que le concept n'était pas applicable aux fins de la restauration, et ont opté pour le maintien de 10%.

151. Comme il n'a pas été possible de parvenir à un accord sur ce point, il a été décidé de retenir le chiffre de 10%, de supprimer les crochets et d'ajouter une note de fin de page à la Section 5.2, expliquant qu'elle est actuellement à l'examen, ce qui permettra de soumettre sans tarder les Principes généraux à la Commission pour adoption.

Section 6 - Addition d'éléments nutritifs aux fins d'équivalence nutritionnelle

152. Le Comité est convenu d'introduire dans la Section 6.2 la valeur numérique de 5% et la référence aux portions ou rations de 100 kcal, à la suite de l'incorporation des mêmes dispositions dans la définition de l'équivalence nutritionnelle (Section 3.3).

Amendement des principes généraux

153. On a noté que les Principes généraux pourraient être modifiés sans passer par la Procédure par étapes. Il a été convenu que les propositions d'amendement des Principes devraient inclure des renseignements supplémentaires sur la nécessité de tels amendements et un avant-projet de texte.

Etat d'avancement des Principes généraux

154. Le Comité a décidé de soumettre à la Commission pour adoption le texte révisé des Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments, qui figurent à l'Annexe V du présent rapport, et de poursuivre à sa prochaine session ses travaux sur les modifications liées au concept de concentration nutritionnelle.

AVANT-PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS POUR LES ALIMENTS DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES (point 12 de l'ordre du jour)

155. Le Comité était saisi du rapport de la réunion des groupes de travail intergouvernementaux (CX/FSDU 87/6) et d'une version révisée des anciennes directives préparées par le Secrétariat sur la base des conclusions du Groupe de travail II et des observations des gouvernements (Annexe III, CX/FSDU 87/6). Le Comité a noté que le groupe de travail avait progressé dans l'amélioration du texte précédent et qu'il avait suggéré d'élaborer une norme plutôt que des directives. Bien que d'autres observations aient été sollicitées concernant l'avant-projet, rien n'était parvenu, étant donné le calendrier des sessions.

156. Le Président, prenant la parole en tant qu'expert médical, a appelé l'attention sur le fait que les produits visés par la norme étaient utilisés pour plusieurs raisons dans les hôpitaux et sous contrôle médical dans le traitement de patients souffrant de maladies, de troubles ou d'états pathologiques spécifiques. Ces produits sont indispensables et il importe de réglementer les mentions d'étiquetage et les allégations les concernant. La délégation danoise a estimé qu'une norme n'était pas nécessaire, étant donné que toute mention d'étiquetage et allégations pourraient être couvertes dans la Norme générale pour l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime. Elle a jugé que des dispositions particulières pour l'étiquetage et les allégations concernant les aliments destinés à des fins médicales risqueraient d'aboutir à un abus par les consommateurs qui tentent de se soigner eux-mêmes sans recourir aux conseils avisés d'un médecin.

157. Le Comité est convenu de poursuivre l'examen de la norme révisée qui figure à l'appendice 1 de l'Annexe III du document CX/FSDU 87/6.

Section 1 - Champ d'application

158. Le Comité a discuté la question de savoir si les préparations complètes sur le plan nutritionnel devaient être incorporées dans la norme. La délégation de la République fédérale d'Allemagne, appuyée par un certain nombre d'autres délégations, a estimé que ces préparations devraient être couvertes par la norme (elle a proposé que les mots entre crochets dans la section 1 soient supprimés). La délégation des Etats-Unis a indiqué que dans son pays, 95% des produits utilisés et visés par la norme étaient des préparations complètes sur le plan nutritionnel, avec toute une série de modifications apportées à diverses fins médicales. La délégation canadienne a également cité un certain nombre de maladies particulières pour lesquelles l'utilisation de ces préparations a été indiquée. La délégation des Etats-Unis a aussi fait observer que si l'on supprimait ces préparations de la norme, la norme ne viserait que quelques produits spéciaux destinés à certaines maladies congénitales du métabolisme.

159. La délégation suisse s'est déclarée en faveur de la suppression de la norme des préparations complètes sur le plan nutritionnel (à savoir suppression des crochets uniquement dans la Section 1). Cette opinion était également partagée par plusieurs délégations. On a fait observer que ces préparations n'étaient pas nécessairement des aliments destinés à des fins médicales mais qu'elles étaient en vente libre dans le commerce de détail. En outre leur composition n'avait pas été précisée. La délégation française a informé le Comité que les préparations complètes sur le plan nutritionnel et destinées au commerce de détail pourraient se distinguer des préparations destinées aux hôpitaux ou utilisées sous contrôle médical par des dispositions d'étiquetage différentes.

160. Les délégations argentine et cubaine ont manifesté leur intérêt pour la norme et indiqué que leurs pays étaient en train d'élaborer des règlements concernant les aliments destinés à des fins médicales. Les orientations du Codex seraient les bienvenues. La

délégation des Pays-Bas a émis des doutes quant à cette norme et exprimé l'opinion qu'il ne serait pas possible d'énumérer sur l'étiquette les diverses maladies et des conditions médicales pour lesquelles ces divers produits sont indiqués. Une description adéquate des produits pourrait consister à signaler leurs caractéristiques de composition. La délégation a estimé qu'il fallait élaborer une liste des aliments visés par la norme pour mieux déterminer s'il était réellement nécessaire de mentionner les maladies sur l'étiquetage.

161. Le Comité a noté que les préparations complètes sur le plan nutritionnel parvenaient au consommateur par les points de vente au détail, aux usagers, médicaux et autres, dans les hôpitaux ou encore par des points de vente réservés aux médicaments. On a également noté que des renseignements appropriés à l'intention des consommateurs pourraient être ajoutés sur l'étiquette, alors que des informations pertinentes pourraient être fournies, le cas échéant, à l'utilisateur médical. Il existe des centaines de préparations qui ont subi diverses modifications, pour les adapter à des cas particuliers. Dresser une liste de tous ces produits dans la norme constituerait une tâche énorme et superflue.

162. Le Président a estimé que l'approche préconisée par la France pour distinguer par l'étiquette les produits destinés au commerce de détail de ceux destinés à des usages médicaux, valait la peine d'être approfondie. La délégation française a jugé que seules les préparations destinées au commerce de détail, à savoir celles non destinées à des usages spécifiques dans les hôpitaux et les milieux médicaux, pourraient être exclues de la norme.

163. La délégation suédoise a estimé qu'une norme sur la composition devrait être élaborée pour les aliments complets sur le plan nutritionnel. La délégation suisse, appuyée par certaines autres délégations, a proposé qu'une telle norme soit élaborée qui pourrait inclure des dispositions concernant les mentions d'étiquetage et les allégations.

164. Le Comité n'ayant pas pu se mettre d'accord sur la nécessité d'inclure ou d'exclure les préparations complètes sur le plan nutritionnel, est convenu de laisser inchangée la section concernant le champ d'application. Les gouvernements ont été priés d'envoyer des observations détaillées sur les questions abordées et de fournir des listes d'aliments destinés à des maladies et à des conditions médicales spécifiques. Le Secrétariat a été invité à identifier les questions dans la lettre circulaire sur lesquelles des observations sont nécessaires.

Etat d'avancement de la norme

165. Le Comité a adopté l'avant-projet de norme et décidé de le porter à l'étape 3 de la Procédure Codex d'élaboration des normes et de demander des observations sur le texte de la norme qui figure à l'Annexe X du présent rapport.

EXAMEN DES PROJETS D'AMENDEMENT AUX NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET AUX ENFANTS EN BAS AGE, A L'ETAPE 7 (Point 7 de l'ordre du jour)

- I. Agents levurants (Section A, Annexe IX du document ALINORM 85/26)
Gomme Guar (Section C, Annexe IX du document ALINORM 85/26)
Vitamine D (Section D, Annexe IX du document ALINORM 85/26)

166. Le Comité a rappelé que les trois amendements ci-dessus avaient été soumis à la Commission lors de sa 16ème session, à l'étape 5, assortis d'une recommandation visant à les porter aux étapes 5 et 8 en omettant les étapes 6 et 7 vu qu'ils ne soulèvent pas de controverse.

167. Le Comité a noté que la procédure abrégée était applicable à condition seulement que les amendements soient adoptés à l'unanimité par la Commission. Or tel n'a pas été le cas (par. 452-455 du document ALINORM 85/47). Par lettre circulaire CL 1985/44, des observations à l'étape 6 ont été demandées, et un document contenant les réponses à cette circulaire (CX/FSDU 87/7) a été examiné par le Groupe de travail sur les Listes consultatives, comme l'avait décidé le Comité à sa 14ème session (par. 140 du document ALINORM 85/26). (Voir aussi l'Annexe XII).

168. Le Président du Groupe de travail a indiqué que le Groupe susmentionné avait examiné les observations reçues à propos des projets d'amendements ci-dessus et a recommandé au Comité de porter les amendements à l'étape 8 de la Procédure. Le Comité a accepté cette recommandation.

169. La délégation espagnole a demandé que dans la version en espagnol de l'amendement concernant les agents levurants, le mot "levaduras" soit remplacé par "gasificantes" dans le titre et dans la Section 5.6.

170. En ce qui concerne la proposition tendant à porter la quantité maximale de vitamine D par 100 calories assimilables de 80 à 100 U.I., le Groupe de travail avait noté que les délégations néerlandaise, canadienne, et britannique étaient favorables à un accroissement plus poussé, jusqu'à 120 U.I. La délégation des Pays-Bas s'est offerte de préparer un document sur la justification de cette augmentation. Le Groupe de travail est convenu d'étudier ce document lors de sa prochaine session.

171. Le Comité a confirmé que le Groupe de travail devrait continuer d'étudier la quantité maximale de vitamine D dans la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons.

II. Amendement des dispositions d'étiquetage dans les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (à l'exception des préparations pour nourrissons) (Par. 127 b) du document ALINORM 85/26)

172. Le Comité a noté que lors de sa 16ème session, la Commission avait examiné l'amendement suivant applicable à la Section 9 des Normes Codex pour les aliments en conserve pour bébés (CODEX STAN 73-1981) et les aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981):

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

Aucune observation spécifique à l'étape 6 n'a été reçue sur l'amendement ci-dessus.

173. On s'est également demandé s'il était vraiment nécessaire d'inclure une telle disposition dans la section sur l'étiquetage du projet de Norme sur les préparations de suite (Voir Annexe III). La délégation française a fait observer que les notes d'interprétation à l'article 2 du Code international OMS de commercialisation des substituts du lait maternel indiquaient clairement que toutes denrées alimentaires destinées aux nourrissons âgés de plus de 4 à 6 mois n'entraient pas dans le champ d'application de ce Code, quelle que soit leur présentation. Elle a donc estimé qu'il n'était pas opportun d'inclure la disposition ci-dessus dans le projet de Norme pour les préparations de suite; la délégation suisse s'est rangée à cette vue, contrairement à la délégation norvégienne.

174. La délégation australienne a signalé que la définition des "préparations de suite" se référait aux nourrissons à compter du 6ème mois, et que donc elle était incluse dans la période comprise entre le 4ème et le 6ème mois du Code OMS.

175. Le Comité est convenu avec la délégation française qu'une référence à la présentation des préparations de suite éclairerait la signification de l'amendement et a décidé de modifier le texte comme suit: remplacer "Si l'aliment entre" par "Si la présentation de l'aliment le fait entrer".

176. Le Comité est convenu que l'amendement ci-dessus s'appliquait aux normes Codex pour les aliments en conserve pour bébés et aux aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, ainsi qu'un projet de Norme pour les préparations de suite, mais qu'il était nécessaire de demander d'autres observations sur le texte amendé et il a décidé de renvoyer l'amendement à l'étape 6 de la Procédure.

177. Les trois projets d'amendement à l'étape 8 et le projet d'amendement à l'étape 6 figurent à l'Annexe VII du présent rapport.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES LISTES CONSULTATIVES DES COMPOSES
VITAMINIQUES ET DES SELS MINERAUX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET
AUX ENFANTS EN BAS AGE (point 13)

178. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail susmentionné qui s'était réuni immédiatement avant la plénière (document de séance No. 7. M. R. Weik (Etats-Unis), Président du Groupe de travail, présentant le rapport, a déclaré que le Groupe de travail souhaitait poursuivre ses travaux; il a souligné qu'il n'était pas nécessaire que le CCFA confirme les dispositions pour les composés vitaminiques et les sels minéraux ajoutés aux aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas-âge à des fins nutritionnelles, car ils ne sont pas considérés comme des additifs alimentaires.

179. Il a aussi indiqué que le Groupe de travail avait examiné les détails des procédures de travail et les tâches qui lui incombent pour sa prochaine session qui aura lieu probablement en liaison avec la 16ème session du Comité.

180. Le Président a remercié le Groupe de travail et son Président de l'excellent travail accompli. Le Comité a adopté le rapport du Groupe de travail et a demandé que la CCFA soit informé de ses vues concernant la confirmation des composés vitaminiques et des sels minéraux.

181. Le texte intégral du rapport figure à l'Annexe XII du présent rapport.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES
ALIMENTS [DIETETIQUES OU DE REGIME] PREEMBALLES A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE
(point 10)

182. Le Comité était saisi de la norme ci-dessus, révisée par le Groupe de travail qui s'est réuni en octobre 1986. Le Président du Comité a signalé que le texte révisé n'avait fait l'objet d'aucune autre observation. Le Comité est convenu d'examiner le texte révisé préparé par le Groupe de travail (Appendice 1, Annexe II, CX/FSDU 87/6).

Titre de la norme

183. Le Comité s'est demandé si le titre de la norme devait faire mention des "Aliments diététiques ou de régime". Les délégations française et italienne ont estimé que la norme ne devait viser que les aliments présentés comme étant diététiques ou de régime. D'autres délégations ont jugé que tous les produits alimentaires fabriqués à valeur énergétique faible ou réduite devraient être couverts par la norme.

184. On a noté que le titre des autres normes élaborées par le Comité ne faisait pas référence aux produits fabriqués à des fins diététiques ou de régime, par exemple les aliments "exempts de gluten."

185. Il est apparu important de savoir si les normes générales Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés pouvaient s'appliquer aux aliments à valeur énergétique faible ou réduite qui ne sont pas des aliments diététiques ou de régime. Il a été convenu de demander un avis juridique.

186. Le Comité a décidé de ne pas modifier le titre.

Section 1 - Champ d'application

187. Le Comité a décidé de supprimer la phrase entre crochets afin de montrer clairement que la norme ne s'appliquait pas aux aliments qui ont par nature une faible valeur énergétique.

Section 2 - Définitions

188. Aliment à faible valeur énergétique (2.1) - A la suite du débat sur les valeurs énergétiques maximales, le Comité est convenu qu'elles devraient être les suivantes: 40 kcal par portion spécifiée, 40 kcal par 100 g d'aliments solides et 20 kcal par 100 ml d'aliments liquides. La section 2.1 a été modifiée en conséquence. La délégation suisse a signalé qu'elle préférerait 50 kcal au maximum par 100 g d'aliments solides.

189. Aliments à valeur énergétique réduite (2.2) - La délégation des Etats-Unis a vigoureusement préconisé une valeur énergétique maximale de 66 2/3% par rapport à celle de l'aliment normal correspondant. Cette valeur a été jugée acceptable pour les régimes de réduction du poids corporel et par l'industrie. La délégation française a estimé que l'étiquette devait mentionner l'aliment remplacé. Dans le cas des aliments à haute valeur calorique (300 kcal/100 g et plus), une réduction de 50% serait plus appropriée. De l'avis de la République fédérale d'Allemagne, la valeur énergétique maximale des aliments à valeur énergétique réduite devrait représenter 60% de la valeur énergétique de l'aliment normal correspondant.

190. Le Comité s'est demandé si un aliment à valeur énergétique réduite devrait être équivalent du point de vue nutritionnel à l'aliment qu'il remplace. La délégation des Etats-Unis a estimé que les consommateurs étaient en droit d'attendre que ces produits soient équivalents sur le plan nutritionnel, excepté bien sûr, en ce qui concerne la valeur énergétique. Cette opinion a été appuyée par la délégation des Pays-Bas, mais celle de la République fédérale d'Allemagne s'y est déclarée opposée.

191. Le Comité a décidé de conserver les chiffres sur la valeur énergétique réduite et la deuxième phrase, entre crochets, de la Section 2.2.

192. Equivalence nutritionnelle (2.3) - En ce qui concerne la Section 2.3 définissant l'équivalence nutritionnelle, le Comité est convenu de réexaminer cette question, en tenant compte du fait que ce terme a déjà été discuté en liaison avec les points 5 et 6 (voir par. 130-136).

Section 3 - Etiquetage

193. Lors de l'examen de cette section, le Comité a rappelé ses délibérations relatives au titre et au champ d'application de la norme (voir par. 183-187). Le Secrétariat a fait observer que la Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés avait récemment été adoptée et qu'elle portait sur l'étiquetage de tous les aliments diététiques ou de régime. Des dérogations à certaines dispositions sont autorisées pour les aliments diététiques ou de régime couverts par des normes Codex individuelles.

194. La délégation canadienne a estimé qu'il fallait informer le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires du fait que le présent Comité est en train d'élaborer une norme pour les aliments à valeur énergétique faible ou réduite, qui couvrirait les allégations relatives à la teneur énergétique des aliments. Le Comité s'est rangé aux vues exprimées par le Secrétariat et la délégation canadienne.

Etat d'avancement de la norme

195. Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 3 de la Procédure, pour observations ultérieures, l'avant-projet de Norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments [diététiques ou de régime] à valeur énergétique faible ou réduite, qui figure à l'Annexe VIII.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLETES SUR LE PLAN NUTRITIONNEL DESTINEES AUX REGIMES AMAIGRISANTS (point 11)

196. Le Comité était saisi de la norme ci-dessus révisée par le Groupe de travail qui s'était réuni en octobre 1986 (Appendice 2, Annexe II, CX/FSDU 87/6). Le Président a signalé que la norme contenait un certain nombre de questions non résolues, dont les dispositions relatives aux vitamines et aux sels minéraux. A la Section 3.2.4 par exemple sont indiquées les quantités proposées par les Etats-Unis et la République fédérale d'Allemagne. Le Groupe de travail n'a pas été en mesure d'élaborer des recommandations sur ces questions et sur d'autres sections générales.

197. La délégation des Etats-Unis a estimé que le Comité devrait examiner les besoins en protéines à la lumière des recommandations de la FAO et de l'OMS (Série de rapports techniques OMS, 724; besoins énergétiques et protéiques) et tenter d'aligner la norme sur celles-ci.

198. La délégation des Pays-Bas a jugé qu'il faudrait donner des spécifications concernant les éléments nutritifs pour un jour de régime et pour un repas de régime.

199. Le Comité s'est rangé à la suggestion de la délégation des Etats-Unis, selon laquelle on pourrait informer le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de ces travaux et il est également convenu que les questions soulevées par les délégations américaine et néerlandaise (voir par. 194-195) devraient être portées à l'attention des gouvernements dans une lettre circulaire.

Etat d'avancement de la norme

200. Il a été convenu qu'il serait superflu d'examiner plus en détail la norme à la présente session. Le Comité a accepté la proposition de la délégation suisse demandant de renvoyer à l'étape 3 de la Procédure Codex, pour observations ultérieures des gouvernements, l'avant-projet de Norme pour les préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel destinées aux régimes amaigrissants.

PRESCRIPTIONS D'ETIQUETAGE NATIONALES CONCERNANT DES RENSEIGNEMENTS PARTICULIERS A L'INTENTION DES DIABETIQUES (point 15 de l'ordre du jour)

201. Le Comité a examiné un rapport sur les prescriptions d'étiquetage concernant des informations particulières à l'intention des diabétiques (CX/FSDU 87/8). Le rapport contenait les réponses d'un certain nombre de pays à la lettre circulaire 1985/37. Lors de la présentation du document, le Président a estimé que les différences considérables dans la manière d'aborder le sujet montraient qu'on n'était pas encore, au niveau scientifique, parvenu à un accord sur la question des renseignements nutritionnels et autres à l'intention des diabétiques. Pour cette raison, il serait préférable d'attendre la suite des événements avant de réexaminer cette question au sein du Comité.

202. La délégation française a estimé que le Comité devrait abandonner l'examen de ce sujet. Le Comité a accepté la proposition de la République fédérale d'Allemagne demandant que la question d'une norme soit ajournée mais pas nécessairement abandonnée.

PRODUITS ALIMENTAIRES EDULCORES AVEC DES SUCCEDANES DU SUCRE (point 16)

203. Le Comité était saisi d'un document sur la question préparé par les Pays-Bas (CX/FSDU 87/9).

204. La délégation argentine a réservé sa position quant au document étant donné qu'elle ne l'avait pas reçu, avant la session. La délégation des Etats-Unis a mis en doute la nécessité d'une norme pour les aliments édulcorés avec des succédanés du sucre. L'observateur de l'ISDI a estimé que la question des succédanés de sucre était étroitement liée au problème des aliments pour diabétiques. Etant donné que les produits convenant à l'alimentation des diabétiques ne peuvent entrer dans le commerce international, étant donné les grandes différences des règlements régissant ces produits, l'ISDI a jugé qu'il était nécessaire d'examiner cette question au sein du Codex, en vue de faciliter le commerce international de ces produits.

205. La délégation des Pays-Bas a estimé qu'on pouvait débiter par une norme pour les édulcorants de table et a proposé de préparer un document sur ce point pour la prochaine session du Comité. Le Comité a accepté l'offre de la délégation des Pays-Bas et a demandé que le document présente également une évaluation de la priorité à accorder à une telle norme, comme le stipule le Manuel de procédure de la Commission.

PROGRAMME DES TRAVAUX FUTURS (point 17)

206. Le Comité a réitéré sa décision de rétablir les Groupes de travail ad hoc sur les aspects nutritionnels, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et les listes consultatives de composés vitaminiques et de sels minéraux, afin qu'ils poursuivent leurs travaux à la prochaine session du Comité.

207. Le Comité a fortement recommandé que les réunions des groupes de travail susmentionnés soient organisées conjointement avec sa prochaine session (voir par. 53).

208. Le Comité est convenu que, outre la poursuite des travaux déjà en cours, le Groupe de travail devrait traiter des points suivants:

Groupe de travail sur les aspects nutritionnels:

- a) Apports journaliers recommandés spécifiques aux fins d'étiquetage, tenu compte d'avis autorisés (voir par. 47-56).
- b) Travaux futurs sur les considérations d'ordre nutritionnel, la base des observations relatives au document CX/GP 86/11 (voir par. 47-56).
- c) Document d'information sur les fibres alimentaires (préparé par la Suède).

Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

- a) Document sur l'échantillonnage (préparé par le Royaume-Uni).
- b) Examen et révision des méthodes d'analyse.

Groupe de travail sur les listes consultatives de composés vitaminiques et de sels minéraux:

- a) Critères régissant l'amendement des listes.
- b) Nouvelles propositions d'additions aux listes.

209. Le Comité est convenu que les points suivants figureront à l'ordre du jour de la 16^{ème} session:

- a) Projet de directives concernant les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, à l'étape 7.
- b) Avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments [diététiques ou de régime] à valeur énergétique faible ou réduite, à l'étape 4.
- c) Avant-projet de norme pour les préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel destinées aux régimes amaigrissants, à l'étape 4.
- d) Avant-projet de norme pour les aliments destinés à des fins médicales, à l'étape 4.
- e) Premier projet de norme pour les édulcorants de table et document sur les critères pour l'ordre de priorité des activités (préparé par les Pays-Bas).
- f) Amendements aux normes élaborées par le Comité.
- g) Document sur la révision des dispositions d'étiquetage dans les normes élaborées ou actuellement examinées par le Comité.
- h) Compilation des règlements nationaux sur les concentrations de contaminants dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
- i) Amendements de la norme Codex pour les aliments "exempts de gluten" (préparés par les Pays-Bas).
- j) Examen des dispositions relatives aux aliments irradiés dans les normes Codex pour les nourrissons et enfants en bas âge (document AIEA - cf Annexe XV).

- k) Propositions d'amendements éventuels aux Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs aux aliments.

AUTRES QUESTIONS (point 18)

Langue espagnole

210. La délégation de Cuba, prenant la parole au nom de M. R. Darias Rodès, Ministre et Coordonnateur Codex pour la région Amérique latine et Caraïbes, a exprimé la gratitude des pays de cette région aux autorités de la République fédérale d'Allemagne qui ont assuré l'interprétation en espagnol à la présente session.

211. Les délégations argentine et espagnole se sont associées à celle de Cuba et se sont félicitées de la disponibilité, en espagnol, de la plupart des documents, ce qui a facilité la participation des délégations hispanophones.

212. La délégation argentine a estimé que l'introduction de l'espagnol augmenterait la participation d'experts aux futures sessions.

Proposition visant à élever la teneur en vanilline dans la norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981)

213. La délégation des Pays-Bas a proposé de faire passer la teneur maximale en vanilline dans la norme Codex pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, des 7 mg/100 g actuels à 55 g/100 g de l'aliment prêt à la consommation (Section 5.4.3 de CODEX STAN 74-1981).

214. La délégation des Pays-Bas a fourni les renseignements suivants à l'appui de sa proposition:

"Cet accroissement est nécessaire afin d'améliorer l'arôme et l'acceptabilité des aliments, en particulier de ceux qui possèdent une forte teneur en matière sèche. La dose journalière admissible de vanilline, telle qu'elle est spécifiée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (10 mg/kg de poids corporel) autorise l'augmentation proposée; l'absorption totale prévue de vanilline par les enfants, provenant de toutes sources alimentaires, ne dépassera pas la DJA.

Calcul de l'ingestion prévue de vanilline:

- Les aliments de suite fourniront au maximum 52,5 mg de vanilline par enfant et par jour; sur la base d'une ingestion maximale de 750 ml d'aliments.
- Les aliments en conserve pour bébés fourniront au maximum 14 mg de vanilline par enfant et par jour; sur la base d'une ingestion maximale de 200 g d'aliments.
- Les aliments traités à base de céréales fourniront au maximum 13,5 mg de vanilline par enfant et par jour; sur la base d'une ingestion maximale de 25 g d'aliments.

Ingestion totale de vanilline provenant de toutes sources:

$$52,5 + 14 + 13,5 = 80 \text{ mg}$$

Dose journalière admissible pour un enfant de 6 mois;

$$\text{Poids corporel de 8 kg} = 10 \times 8 = 80 \text{ mg}''.$$

215. Le Comité a décidé de demander des observations sur la nécessité de modifier la disposition concernant la vanilline, conformément à la proposition de la délégation des Pays-Bas, et d'examiner la question à sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 19)

216. Le Secrétariat de la République fédérale d'Allemagne a informé le Comité qu'il espérait organiser la 16ème session du Comité en même temps que la réunion des groupes de travail ad hoc (voir par. 204), à savoir fin septembre - début octobre 1988 à Bonn-Bad Godesberg. La date exacte sera communiquée en temps voulu, après consultation avec le Secrétariat du Codex.

217. Le Secrétariat allemand a indiqué qu'il souhaitait conserver l'espagnol comme quatrième langue de travail du Comité et des groupes de travail. Toutefois, afin de justifier les dépenses supplémentaires, il serait souhaitable que le nombre des délégations hispanophones augmente. La délégation argentine a remercié la République fédérale d'Allemagne de son intention de conserver l'espagnol et elle a fait savoir qu'elle en informerait les autorités argentines.

REMERCIEMENTS

218. Le Comité a souhaité dans le rapport ses remerciements pour l'excellent travail accompli par M. H. Drews, ex Président du Comité, qui s'est retiré récemment et il lui a adressé ses meilleurs voeux pour l'avenir.

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Norme/code/document	Etape	Soumis à l'examen de(s)	ALINORM/Ann. Document
Norme pour les aliments pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)	9	Gouvernements	CODEX STAN 53-1981, Vol. IX du Codex Alimentarius (1ère éd.)
Amendements	9	Gouvernements	Supplément 1 au Vol. IX
Norme pour les préparations destinées aux nourrissons	9	Gouvernements	CODEX STAN 72-1981 Vol. IX du Codex Alimentarius (1ère éd.)
Amendements	9	Gouvernements	Suppl. 1 et 2 au Vol. IX
Norme pour les aliments en conserve pour bébés	9	Gouvernements	CODEX STAN 73-1981 Vol. IX du Codex Alimentarius (1ère éd.)
Amendements	9	Gouvernements	Suppl. 1 et 2 au Vol. IX
Norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge	9	Gouvernements	CODEX STAN 74-1981 Vol. IX du Codex Alimentarius (1ère éd.)
Amendements	9	Gouvernements	Suppl. 1 et 2 au Vol. IX
Norme pour les aliments exempts de gluten	9	Gouvernements	CODEX STAN 118-1981 Vol. IX du Codex Alimentarius (1ère éd.)
Amendements	9	Gouvernements	Suppl. 1 au Vol. IX
Norme générale pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime	9	Gouvernements	CODEX STAN 146-1985 Suppl. 2 au Vol. IX de la CAC (1ère éd.)
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	9	Gouvernements	CAC/RCP 21-1979 Vol. IX de la CAC, Rectificatif dans Suppl. 1 au Vol. IX

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

Norme/code/document	Etape	Soumis à l'examen de(s)	ALINORM/Ann. Document
Projet de norme pour les préparations de suite	8	17ème CAC	ALINORM 87/26, Annexe III
Projet de directives à l'intention des comités du Codex sur l'incorporation de dispositions relatives à la qualité nutritionnelle dans les normes alimentaires et autres textes du Codex	8	17ème CAC	ALINORM 87/26, Annexe IV
Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments		17ème CAC	ALINORM 87/26, Annexe V
Avant-projet de directives concernant les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge	5	17ème CAC	ALINORM 87/26, Annexe VI
Projet d'amendements aux normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	6/8	17ème CAC (Etape 8) 16ème CC/FSDU (Etape 6)	ALINORM 87/26, Annexe VII
Avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments [diététiques ou de régime] préemballés à valeur énergétique faible ou réduite	3	16ème CC/FSDU	ALINORM 87/26, Annexe VIII
Avant-projet de norme pour les préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel destinées aux régimes amaigrissants	3	16ème CC/FSDU	ALINORM 87/26, Annexe IX
Avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime	3	16ème CC/FSDU	ALINORM 87/26, Annexe X

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

Norme/code/document	Etape	Soumis à l'examen de(s)	ALINORM/Ann. Document
Groupe de travail sur les listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques	-	16ème CC/FSDU	ALINORM 87/26, par. 178-181 et Annexe XII
Groupe de travail sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage	-	16ème CC/FSDU	ALINORM 87/26, par. 98-104 et Annexe XI
Groupe de travail sur les questions touchant à la nutrition	-	16ème CC/FSDU	ALINORM 87/26, par. 47-56, 101-102 et Annexe XIV
Premier projet d'une norme pour les édulcorants de table	-	16ème CC/FSDU	CX/FSDU 88/... (A préparer par les Pays-Bas)
Avant-projet de norme pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments préemballés présentés comme pouvant être incorporés dans un régime prescrit pour certains diabétiques	3	Travaux suspendus Voir ALINORM 85/26, par. 33 et ALINORM 87/26, par. 202	ALINORM 83/26, Annexe V
Document d'examen sur les dispositions d'étiquetage	-	16ème CC/FSDU	CX/FSDU 88/... (A préparer par le Secrétariat du Codex)
Concentrations de contaminants dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (Enquête sur les règlements nationaux)	-	16ème CC/FSDU	CX/FSDU 88/...
Examen des dispositions relatives aux aliments irradiés dans les normes Codex pour les nourrissons et les enfants en bas âge	-	16ème CC/FSDU	CX/FSDU 88/...

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

Norme/code/document	Etape	Soumis à l'examen de(s)	ALINORM/Ann. Document
Propositions d'amendement de la Norme Codex pour les aliments exempts de gluten (ALINORM 87/26, par. 103-104)	-	16ème CC/FSDU	CX/FSDU 88/... (A préparer par les Pays-Bas et le Secrétariat)
Amendement proposé des normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	-	16ème CC/FSDU	ALINORM 87/26, par. 170 et 213-215
Amendements proposés aux Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (ALINORM 87/26, par. 145-154)	-	16ème CC/FSDU	CX/FSDU 88/...

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Dr. med. Günter Pahlke
Président: Direktor und Professor
Presidente: Bundesgesundheitsamt Berlin
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Federal Republic of Germany

ARGENTINA
ARGENTINE

Juan Jorge Erbar
Wirtschaftssekretär
Argentinische Botschaft
Adenauer Allee 50
5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

Eduardo R. Ablin
Wirtschaftsrat
Argentinische Botschaft
Adenauerallee 50
5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Ruth English
Chief Nutritionist
Commonwealth Department of Health
P.O. Box 100, Woden ACT 2606
Australia

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

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

M.d'Adesky
Inspecteur en-chef Directeur
Ministère de la Santé publique Belgique
Cité Administrative
Quartier Vesale
BD. Pacheco, 19 Bte 6
1010 Bruxelles
Belgique

Mr. Michel Coenen
Secrétaire ABSAED
av. de Cortenbergh, 172
1040 Bruxelles
Belgique

BELGIUM (suite)

Mme. Cl. Vaneuken
Normes Alimentaires
Nestlé Belgique
221, rue de Birmingham
1070 Bruxelles, Belgique

BRAZIL

BRESIL

BRASIL

Luiz Eduardo C. Maya Ferreira
2nd Secretary
Brazilian Embassy Bonn
Kennedyallee 74
5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

CANADA

Dr. M.C. Cheney
Chief
Nutrition Evaluation Division
Health Protection Branch
Dept. of National Health and Welfare
Ottawa, Canada, K1A 0L

CÔTE D'IVOIRE

Bi DJE Boualou
Médecin Nutritionist
Insp. Bp V 47
Abidjan, Côte d'Ivoire

CUBA

Dra. Delia Plasencia Concepción
Funcionaria Dpto. Nacional
Higiene de los Alimentos y Nutrición
Ministerio de Salud Pública
23 yN, Vedado, Habana
Cuba

CZECHOSLOVAKIA
TCHECOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Dr. med. Dr. Sc. Stanislav Hejda
Vice-Head
Institut f. Hygiené u. Epidemiól.
Res. Ctr. Nutrition
Srobarova 48
10042 Praha
Czechoslovakia

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Eeva-Liisa Ostergard
M. Sc.
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg, Denmark

Anna Maruszewicz
Principal Dairy Ingeneer
Ministry of Agriculture
The State Quality Control for
Dairy Products and Eggs etc.,
Anna Plads 3
DK 1250 Copenhagen, Denmark

Knud Mølgaard
Master of Science
Nestlé Danmark
Masnedøgade 20
DK 2100 Kopenhagen Ø, Denmark

Laila Lundby
Food Scientist
Danish Dairy Federation
Frederikalle 22
DK 8000 Arhus C, Denmark

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mrs. Auli Suojanen
Senior Adviser
National Board of Trade
and Consumer Interests
P.O. Box 5, 00531-Helsinki
Finland

FRANCE
FRANCIA

Alain Duran
Inspecteur chargé des questions de
nutrition et de politique
alimentaire
Ministère de l'Economie et des Finances
Direction Générale de la Consommation
13 rue St. Georges
75009-Paris
France

Rochette de Lempdes
Directeur de la Recherche
Société Diététique GALLIA
52-58 Avenue du Maréchal Joffre
9200-Nanterre
France

Jean Rey
Professeur de Pédiatrie
Université Paris V
Hôpital des Enfants malades
149 rue de Sèvres
F-75743 Paris 15
France

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

Jean Maurin
Secrétaire général
Syndicat Laits Infantiles
140 Bd. Haussmann
F-75001 Paris 8 è, France

Jocelyne Gantois
AFNOR (Association Française de Normalisation)
Produits Alimentaires
Tour Europe - Cedex 7
F-92080 Paris la Défense
France

José Inacio
Directeur Milupa
40, rue Jean Jaurès
F-93170 Bagnolet, France

Jean-Loup Allain
Secrétaire-Général
UNIBREM
194 rue de Rivoli
75001 Paris
France

Mme le Docteur Astier-Dumas
Vice-Présidente Section Nutrition
Conseil sup. d'hygiène
Centre Foch
45 rue des Saints Pères
75006 Paris
France

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. Féd. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

Dr. Pia Noble
Oberregierungsrätin
Bundesministerium für
Jugend, Familie, Frauen
und Gesundheit
Deutschherrenstr. 87
D-5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

Dr. Rolf Grossklaus
Direktor und Prof.
Bundesgesundheitsamt
Abt. Ernährungsmedizin
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33, Fed. Rep. of Germany

W. Krönert
Direktor und Professor
Bundesgesundheitsamt
Postfach 330013
D - 1000 Berlin 33
Fed. Rep. of Germany

Dr. Klaus Trenkle
Regierungsdirektor
Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und
Forsten
Rochusstr. 1
D-5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

Heinz Wenner
Hauptgeschäftsführer
Bundesverband der diätetischen
Lebensmittelindustrie e.V.
Kelkheimer Str. 10
D-6380 Bad Homburg v.d.H. 1, FRG

Anke Sentko
Dipl. oec. troph.
Süddeutsche Zucker AG
Zentrallaboratorium
Postfach 1127
D-6718 Grünstadt, Fed. Rep. of Germany

Jonny Pallot
Lebensmittelgesetzgebung
Roquette GmbH
Schaumain Kai 45
D - 6000 Frankfurt, Fed. Rep. of Germany

Dr. Klaus Knopf
Hauptabt.-Leiter
Nestlé Alete GmbH
Prinzregentenstr. 155
D-8000 München 80, Fed. Rep. of Germany

GERMANY (suite)

Christine Biermann
Leiterin der Abteilung
Ernährungswissenschaft
Drugofa, Köln
Trierer str. 121
D-5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

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

Dr. Wolfgang Pöler
Wissenschaftlicher Leiter
Bund für Lebensmittelrecht
und Lebensmittelkunde e.V.
Bonn
Godesberger Allee 157
D - 5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Görgy Biro
President of the Hungarian
Codex Committee on foods for
special dietary uses
Postfach 72
H - 1456 Budapest, Gyali út 3/a
Hungary

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr. Bruno Scarpa
Funzionario Ministero della Sanità
Dir. Gen. Alimentazione
Piazza Marconi, 25
Palazzo Italia
00144 Roma
Italy

JAPAN
JAPON

Kunio Morita, D.V.M.
Deputy Director
Veterinary Sanitation Div.
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100, Japan

JAPAN (suite)

Prof. Dr. Norimasa Hosoya
Technical Adviser
Japan Association of
Dietetic and Enriched Foods
1-25-5 Toranomom
Minato-ku
Tokyo 102, Japan

Etsuo Mochizuki
Secretary General
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Hisayoshi Takeuchi, D.V.M.
Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Tetsuhiko Maruyama
Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Dr. Kenkichi Ahiko
Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Tomokazu Inoke
Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Kouzou Kawase
Adviser
The Japanese National Committee of IDF
c/o Nyugyo-kaikan
Kioi-cho 3-13, Chiyoda-ku
Tokyo 102, Japan

Katsuaki Hayashibara
Technical Adviser
Japan Association of Dietetic and Enriched
Food
1-25-5 Toranomom
Tokyo 102, Japan

KOREA, Dem. People's Rep. of
COREE, Rép. Dém. Pop. de
COREA, Rep. Pop. Dem. de

Kim Myong Guk
Institute of Foodstuffs
Directorate of Foodstuffs
P.O. Box 901
K - Pyongyang
D.P.R. of Korea

Kim Duk Hi
Institute of Foodstuffs
Directorate of Foodstuffs
P.O. Box 901
K - Pyongyang
D.P.R. of Korea

Cho Du Hyong
Institute of Foodstuffs
Directorate of Foodstuffs
P.O. Box 901
K - Pyongyang
D.P.R. of Korea

MADAGASCAR

Mme Jocelyne Sylla-Lingaya
Conseiller économique
Ambassade de Madagascar
Rolandstrasse 48
5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. A.M.M. Abdellatif
Public Health Officer
Ministry of Welfare, Health & Cultural Affairs
Foodstuffs Division
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (Z.H.)
Netherlands

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

B.F. van Woelderren
Nutricia
Postbus 1
2700 MA Zoetermeer
Netherlands

NETHERLANDS (suite)

Dr. J. A. Boerma
Manager Central Laboratory
Nutricia
Postbus 1
2700 MA Zoetermeer
Netherlands

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

G.M. Koornneef
General Commodity Board
for Arable Products
Postbus 29739
2502 LS Den Haag
Netherlands

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

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

Anne-Wenche Löhren
Senior adviser
Directorate of Health
Postboks 8128
N - 0032 Oslo
Norway

Ms. Aase Fulke
Senior Adviser
Directorate of Health
P.Q. Box 8128 Dep.
0032 Oslo 1
Norway

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Isabel Vila Valero
Jefe del Servicio
de Alimentos de Origen Vegetal
Ministerio de Sanidad y Consumo
Paseo del Prado 18-20
E - Madrid, Spain

SPAIN (suite)

Salvador Vela Rodriguez
Jefe de Sección de
Industrias de Productos
Alimenticios
Paseo del Prado 18-20
E - Madrid, Spain

Elisa Revilla García
Asesora Técnica del Min. de
Agricultura, Pesca y Alimentación
Paseo Infante Isabel No. 1
E - Madrid, Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

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

Dr. Ake Bruce
Nutrition Laboratory
Nat. Food Administration
Box 622
S - 75126 Uppsala
Sweden

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

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

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

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

SWITZERLAND (suite)

G. Huschke
Chemiker
Mischelistr. 39
CH-4153 Reinach
Switzerland

Irina du Bois
Normes Alimentaires
Nestec S.A.
Av. Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Switzerland

Dr. Jacques Monnin
Jacobs Suchard SA
CH-2003 Neuchâtel
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mr. Tavatchai Singusaha
Second Secretary
Royal Thai Embassy
Ubierstr. 65
5300 Bonn 2, Fed. Rep. of Germany

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

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

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

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

Dr. P. Clarke
Dept. of Health, Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1, United Kingdom

UNITED KINGDOM (suite)

Dr. M. V. Meech
Head, Food Composition
Laboratory of the
Government Chemist
Cornwall House
Waterloo Road
London SE1 8xy
United Kingdom

Peter Lackenby
Standards Division
Ministry of Agriculture, Fisheries
and Food
Room 431
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1
United Kingdom

R.A. Hendey
Head Nutrition-Dietetics
Nestlé Co. LTD
St. Goerges House
Croydon CR. 1 9NR
United Kingdom

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

Dr. R. W. Weik
Assistant to Director HFF-4
Center for Food Safety and Applied Nut.
US Food & Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
USA

Allan L. Forbes M.D.
Director, Office of Nutrition & Food
Sciences
U.S. Food & Drug Administration
200 "C" St., S.W.
Washington D.C. 20204
USA

Joginder G. Chopra M.D.
Special Assistant for Medical
Affairs
Center for Food Safety and
Applied Nutrition (HFF-203)
Food and Drug Administration
200 "C" Street, S.W.
Washington, DC 20204
USA

UNITED STATES OF AMERICA (suite)

Rudolph M. Tomarelli
Director Nutritional Science
Wyeth Lab.- U.S. Infant
Formula Council
Wyeth, Radnor Pa 19087
USA

Richard Cristol
Executive Director
Enteral Nutrition Council
5775 - D Peachtree - Dunwoody Rd.
Atlanta, Georgia 30342
USA

Mr. John Bushnell
Director Regulatory Affairs
Information and Data Management
Mead Johnson & Company
2404 Pennsylvania
Evansville, IN 47711
USA

Dr. Duane Benton
Director Nutrition Research
Ross Laboratories
625 Cleveland Avenue
Columbus, OH 43216
USA

Dr. Thad M. Jackson
Nestlé Holding
1511 Kst. N. W.
Suite 1100
20005 Washington D. C.
USA

OBSERVER COUNTRY

PAYS OBSERVATEUR

PAIS OBSERVADOR

GERMANY, Dem. Rep.
ALLEMAGNE, Rép. Dém.
ALEMANIA, Rep. Dem.

Fritz von Kozierowski
Inspektionsleiter
Ministerium für Gesundheits-
wesen
Rathausstr. 3
DDR - Berlin 1020

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY (EEC)

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

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

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

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

INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS (IFMA)

Ivan A.F. Hodac
Secretary General
IFMA
74, rue de la loi, Boîte 3
B 1040 Brussels
Belgique

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (suite)

INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL SCIENCE AND TECHNOLOGY (ICC)

Dr. Eckhard Rabe
Bundesforschungsanstalt
für Getreide - und
Kartoffelverarbeitung
Postfach 23
4930 Detmold, Fed. Rep. of Germany

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS

Margreet Lauwaars
P.O. Box 153
NL 6720 Bennekom, Netherlands

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

Dr. Siegfried Malich
Director
c/o VDM
Meckenheimer Allee 137
5300 Bonn 1, Fed. Rep. of Germany

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

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

James Akre
Technical Officer
Nutrition Unit
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland

Dr. Michael Gurney
Senior Programme Officer
World Health Organization
1211 Geneva 27
Switzerland

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

GERMAN SECRETARIAT

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

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

Discours d'ouverture

15ème Session du Comité du Codex Alimentarius
sur les aliments diététiques ou de régime
Bonn-Bad Godesberg, 12 janvier 1987

Mesdames et Messieurs,

Au nom du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne j'ai le plaisir de vous souhaiter la bienvenue à la 15ème session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime, qui, traditionnellement, a lieu ici à Bonn-Bad Godesberg. A cette occasion, je vous transmets les salutations de Madame Süßmuth, Ministre fédéral de la Jeunesse, de la Famille, de la Femme et de la Santé, qui m'a prié de vous adresser ses meilleurs vœux de réussite pour cette session.

Je me félicite de constater que vous avez répondu massivement à cette invitation. Ceci témoigne de l'intérêt croissant porté aux travaux du Comité par les Etats Membres du Codex Alimentarius.

Outre les représentants des Etats Membres et des organisations internationales, je tiens particulièrement à souhaiter la bienvenue à Madame Dix et à Monsieur Ladomery du Secrétariat du Codex à Rome, que je remercie vivement pour leur remarquable collaboration dans l'organisation de la présente session. Mes paroles de bienvenue s'adressent également aux représentants de l'OMS, Monsieur Gurney et Monsieur Akéré.

Mesdames et Messieurs,

La Commission du Codex Alimentarius est la seule organisation internationale à promouvoir, sur un large front, l'harmonisation internationale du droit alimentaire. Le bilan de son activité, vieille maintenant de 25 ans ou presque, est fructueux. Le recueil du Codex Alimentarius qui compte entretemps quinze volumes regroupe, au côté des 200 normes alimentaires internationales, plus de 40 codés de pratique

(Codes of practice), près de 2000 déterminations spécifiques pour les résidus de pesticides ainsi que de nombreuses directives. De ce fait, la plupart des produits alimentaires vendus sur le marché international sont aujourd'hui déjà couverts. La Commission du Codex Alimentarius a donc apporté, par ses travaux, une contribution essentielle à la sécurité des aliments, à la protection des consommateurs contre les fraudes, à la garantie de bonnes pratiques de fabrication et enfin, d'une manière générale, à la promotion du commerce international des produits alimentaires.

Les résultats des travaux de la Commission du Codex Alimentarius ont grandement bénéficié aux pays du tiers monde, qui entretiens représentent près de trois-quarts des Etats Membres de la Commission. Il a souvent été constaté que les normes et les codes de procédure du Codex fondaient la base du développement ou de l'extension des législations nationales de ces pays, lesquels sont de ce fait davantage en mesure de vendre leurs produits sur le marché international.

Assurément, le succès des travaux du Codex ne se mesure pas uniquement aux déclarations d'acceptation formelles des Etats Membres. L'expérience au contraire a montré que les normes du Codex, indépendamment des obligations formelles qu'elles entraînent, revêtent, dans la pratique, une importance fondamentale. Elles n'ont pas uniquement servi de cadre aux mesures d'harmonisation régionales; elles ont également servi et servent de plus en plus de base aux contrats privés et autres accords commerciaux au plan international.

Ceci dit, on ne pourra jamais suffisamment souligner l'importance de la Commission du Codex Alimentarius en tant que forum international qui permet, par-delà les frontières et les systèmes, un échange d'idées et d'expériences.

En ce qui concerne maintenant le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime, celui-ci a été confronté, depuis toujours, à des questions délicates et souvent sujettes à controverse. A la différence de tous les autres domaines de normalisation, les normes destinées à protéger la santé contre des produits nocifs, à mettre le consommateur à l'abri des mentions frauduleuses se rapportant aux aliments

diététiques ou de régime, sous l'aspect des problèmes spécifiques à la diététique, requièrent une étude bien plus nuancée. Ceci vaut aussi bien pour les questions de composition que d'étiquetage et d'allégations publicitaires. Viennent se greffer des éléments tels que la délimitation des aliments de consommation générale et leur aptitude à être utilisés à des fins diététiques. C'est cette multiplicité des paramètres - pour ne rien dire des questions de diététique génératrices de polémiques - qui rendent l'entente si difficile sur ce sujet.

Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a pris une importance particulière au sein de la Commission du Codex Alimentarius du fait de l'extension de son champ d'activités: désormais en effet, il lui revient de juger les aspects généraux de l'alimentation pour toutes les normes intéressant les produits. Les études dont nous disposons montrent que ce sont les habitudes alimentaires déséquilibrées ou insuffisantes qui menacent au premier chef la santé. Pour cette raison, votre Comité assume une lourde responsabilité. Quoi qu'il en soit, les travaux que vous avez déjà accomplis donnent tout lieu d'être optimiste.

Les aspects nutritionnels constitueront ces prochains jours l'un des principaux thèmes à étudier. Vos délibérations porteront également sur

- les aliments de suite et d'appoint pour nourrissons et enfants en bas âge
- les aliments à teneur énergétique faible ou réduite pour le contrôle du poids corporel
- les aliments à usages médicaux particuliers (régimes équilibrés).

Les deux projets de norme et de directives s'y rapportant ont déjà été examinés par deux groupes de travail lors de leurs réunions entre le 7 et le 10 octobre 1986. Ces deux groupes ont fourni un précieux travail d'approche bénéfique à l'actuelle session. Les membres de ces groupes se sont efforcés, malgré la complexité de la matière, en dépit d'opinions parfois très divergentes entre Etats Membres, de parvenir à des solutions débouchant sur un consensus fondamental entre tous les participants, la difficulté propre au sujet empêchant néanmoins de clarifier toutes les questions.

Mesdames et Messieurs,

Un ordre du jour chargé vous attend. Je souhaite que vos débats soient constructifs. Mais j'espère aussi que vos travaux vous laisseront suffisamment de temps pour renouer avec vos connaissances de longue et de brève date, et que vous pourrez profiter du charme de Bad Godesberg et du Pays Rhénan qui l'entoure.

Je vous remercie de votre attention.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS DE SUITE
(à l'étape 8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la composition et l'étiquetage des préparations de suite.

Elle ne s'applique pas aux aliments visés par la Norme Codex pour les préparations destinées aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981).

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions

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

2.1.2 Le terme "nourrisson" désigne un enfant jusqu'à 12 mois.

2.1.3 Le terme "enfant en bas âge" désigne un enfant de 1 à 3 ans (36 mois).

2.1.4 Le terme "calorie" signifie kilocalorie (1 kilojoule est équivalent à 0,239 calorie).

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

2.3 La "préparation de suite" est un aliment traité uniquement à l'aide de procédés physiques de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manutention, d'entreposage et de distribution.

2.4 La "préparation de suite", présentée sous forme liquide, peut être administrée directement ou après dilution avec de l'eau selon le cas. Sous forme de poudre, il est nécessaire d'ajouter de l'eau à la préparation. Les qualités nutritionnelles du produit doivent être suffisantes pour favoriser la croissance et le développement normaux lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Teneur énergétique

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

3.2 Teneur en éléments nutritifs

Les "préparations de suite" doivent contenir les concentrations minimales et maximales d'éléments nutritifs ci-après:

3.2.1 Protéines par 100 calories assimilables (ou kilojoules)

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

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

de celle de la caséine. La quantité totale de protéines ne doit pas dépasser 5,5 g par 100 calories assimilables (ou 1,3 g par 100 kilojoules assimilables).

3.2.1.2 L'adjonction d'acides aminés essentiels aux préparations de suite est autorisée exclusivement pour améliorer leur valeur nutritive. L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée uniquement dans les proportions nécessaires pour améliorer la qualité des protéines. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés de forme L.

3.2.2 Lipides par 100 calories assimilables (ou kilojoules)

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

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

3.2.3 Glucides

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

3.2.4 Vitamines autres que la vitamine E

	<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 exprimés en rétinol	750 U.I ou 225 µg exprimés en rétinol	60 U.I ou 18 µg exprimés en rétinol	180 U.I ou 54 µg expri- més en rétinol
Vitamine D	40 U.I ou 1 µg	120 U.I ou 3 µg	10 U.I. ou 0,25 µg	30 U.I. ou 0,75 µg
Acide ascorbique (Vitamine C)	8 mg	N.S. <u>1/</u>	1,9 mg	N.S. <u>1/</u>
Thiamine (Vitamine B ₁)	40 µg	N.S. <u>1/</u>	10 µg	N.S. <u>1/</u>
Riboflavine (Vitamine B ₂)	60 µg	N.S. <u>1/</u>	14 µg	N.S. <u>1/</u>
Nicotinamide	250 µg	N.S. <u>1/</u>	60 µg	N.S. <u>1/</u>
Vitamine B ₆ <u>2/</u>	45 µg	N.S. <u>1/</u>	11 µg	N.S. <u>1/</u>
Acide folique	4 µg	N.S. <u>1/</u>	1 µg	N.S. <u>1/</u>
Acide pantothénique	300 µg	N.S. <u>1/</u>	70 µg	N.S. <u>1/</u>
Vitamine B ₁₂	0,15 µg	N.S. <u>1/</u>	0,04 µg	N.S. <u>1/</u>
Vitamine K ₁	4 µg	N.S. <u>1/</u>	1 µg	N.S. <u>1/</u>
Biotine (Vitamine H)	1,5 µg	N.S. <u>1/</u>	0,4 µg	N.S. <u>1/</u>

1/ N.S. = Non spécifié.

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

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

3.3 Ingrédients

3.3.1 Ingrédients essentiels

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

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

3.3.2 Ingrédients facultatifs

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

3.3.2.2 L'utilité de ces éléments nutritifs doit être scientifiquement démontrée.

^{1/} N.S. = Non spécifié.

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

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

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

3.4 Normes de pureté

3.4.1 Généralités

Tous les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité, sans danger et pouvoir être ingérés par des nourrissons dès l'âge de 6 mois et par des enfants en bas âge. Ils doivent être conformes aux critères qualitatifs normalement requis, tels que couleur, saveur et odeur.

3.4.2 Composés vitaminiques et sels minéraux

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

3.4.2.2 Les quantités de sodium et de potassium provenant des ingrédients vitaminiques et des sels minéraux ne doivent pas dépasser la limite fixée à la section 3.2.6 pour le sodium.

3.5 Consistance et granulométrie

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

3.6 Interdiction spécifique

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs ci-après sont autorisés:

<u>4.1</u>	<u>Epaississants</u>	<u>Concentration maximale dans 100 g de produit prêt à la consommation</u>
4.1.1	Gomme guar)	0,1 g
4.1.2	Gomme de caroube)	
4.1.3	Phosphate de diamidon)	0,5 g seuls ou en combinaison
4.1.4	Phosphate de diamidon acétylé)	uniquement dans les produits à base de soja
4.1.5	Phosphate de diamidon phosphaté)	2,5 g seuls ou en combinaison
4.1.6	Diamidon acétylé (adipate de))	uniquement dans les protéines hydrolysées et/ou dans les produits à base d'acides aminés
4.1.7	Carragénine)	0,3 g seuls ou en combinaison dans le lait et dans les produits à base de soja uniquement
		0,1 g seuls ou en combinaison dans les protéines hydrolysées et/ou les produits liquides à base d'acides aminés uniquement
4.1.8	Pectines (amidées et non amidées)	1 g

Concentration maximale dans 100 g
de produit prêt à la consommation

4.2 Emulsifiants

- 4.2.1 Lécithine 0,5 g
- 4.2.2 Mono- et diglycérides 0,4 g

4.3 Ajusteurs du pH

- 4.3.1 Bicarbonate de sodium)
- 4.3.2 Carbonate de sodium)
- 4.3.3 Citrate de sodium)
- 4.3.4 Bicarbonate de potassium)
- 4.3.5 Carbonate de potassium)
- 4.3.6 Citrate de potassium) Limitée par les BPF dans les
- 4.3.7 Hydroxyde de sodium) limites prévues pour Na et K à
- 4.3.8 Hydroxyde de potassium) la section 3.2.6
- 4.3.9 Hydroxyde de calcium)
- 4.3.10 Acide L(+) lactique)
- 4.3.11 Cultures produisant de l'acide L(+))
- lactique)
- 4.3.12 Acide citrique)

4.4 Antioxygènes

- 4.4.1 Mélange concentré de tocophérol) 3 mg seuls ou en combinaison
- 4.4.2 Alpha-tocophérol)
- 4.4.3 Palmitate de L-ascorbyle) 5 mg seuls ou en combinaison
- 4.4.4 Acide L-ascorbique et ses sels de) exprimés en acide ascorbique
- sodium et de calcium) (voir section 3.2.6)

4.5 Aromatisants

- 4.5.1 Extraits de fruits naturels BPF
- 4.5.2 Extrait de vanille BPF
- 4.5.3 Ethylvanilline 5 mg
- 4.5.4 Vanilline 5 mg

4.6 Principe du transfert

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

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

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

5.2 Autres contaminants

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

6. HYGIENE

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

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

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

6.3 Le produit doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions hygiéniques et il devrait satisfaire aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979).

7. CONDITIONNEMENT

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

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

8. REPLISSAGE DES RECIPIENTS

Dans le cas de produits prêts à la consommation, les récipients doivent être remplis dans une proportion minimale de:

- i) 80% v/v pour les produits dont le poids est inférieur à 150 g (5 1/2 oz);
- ii) 85% v/v pour les produits dont le poids est compris entre 150 et 250 g (5 1/2-9 oz); et
- iii) 90% v/v pour les produits pesant plus de 250 g (9 oz) par rapport à la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient fermé une fois complètement rempli.

9. ETIQUETAGE

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

9.1 Nom du produit

9.1.1 Le nom du produit doit être "préparation de suite". En outre, toute désignation appropriée conforme aux usages nationaux peut être utilisée.

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

1/ La cote du texte révisé sera indiquée lorsqu'il aura été adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa 17ème session.

9.1.3 Toutes sources dont proviennent les protéines contenues dans le produit doivent être clairement indiquées sur l'étiquette à proximité du nom de l'aliment par ordre décroissant de poids.

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

9.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être indiquée, conformément aux sections 4.2.1, 4.2.2 et 4.2.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

Les renseignements d'ordre nutritionnel figurant sur l'étiquette doivent comprendre les informations ci-après dans l'ordre suivant:

- a) La quantité d'énergie exprimée en calories (kcal) et/ou en kilojoules (kJ) par 100 g d'aliment tel qu'il est vendu ainsi que par quantité spécifiée de l'aliment tel qu'il est proposé à la consommation.
- b) Le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides par 100 g d'aliment tel qu'il est vendu, ainsi que par quantité spécifiée de l'aliment tel qu'il est proposé à la consommation. En outre, la déclaration par 100 calories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.
- c) La quantité totale de chaque vitamine, de chaque sel minéral et de tout ingrédient facultatif indiqués à la section 3.3.2 de la présente norme par 100 g d'aliment tel que vendu ainsi que par quantité spécifiée de l'aliment tel qu'il est proposé à la consommation. En outre, la déclaration par 100 calories (ou par 100 kilojoules) est autorisée.

9.4 Contenu net et poids égoutté

9.4.1 Le contenu net et le poids égoutté doivent être déclarés sur l'étiquette conformément aux sections 4.3.1, 4.3.2 et 4.3.3 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. 1/

9.5 Nom et adresse

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

9.6 Pays d'origine

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

9.7 Identification du lot

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

9.8 Datage et instructions d'entreposage

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

1/ La cote du texte révisé sera indiquée lorsqu'il aura été adopté par la Commission du Codex Alimentarius à sa 17^{ème} session.

9.8.1 Entreposage des denrées alimentaires en emballages ouverts

Des dispositions pour l'entreposage des aliments diététiques ou de régime en emballages ouverts doivent figurer au besoin sur l'étiquette pour garantir que ce produit conservera sa salubrité et sa valeur nutritive. Un avertissement figurera sur l'étiquette si l'aliment ne peut pas être entreposé en emballage ouvert ou ne peut pas être conservé dans le récipient après son ouverture.

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 lorsque le récipient a été ouvert, doivent figurer sur l'étiquette.

9.9.2 L'étiquette d'une préparation de suite doit comporter une mention déclarant que les aliments de suite ne doivent pas être administrés avant le 6^{ème} mois.

9.9.3 L'étiquette d'une préparation de suite doit porter une mention indiquant que les nourrissons et les enfants en bas âge doivent recevoir d'autres aliments en sus de la préparation de suite.

10. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans le Volume IX du Codex Alimentarius - Normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge - Partie III, s'appliquent le cas échéant.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES A L'USAGE DES COMITES DU CODEX
CONCERNANT L'INCORPORATION DE DISPOSITIONS RELATIVES A LA
QUALITE NUTRITIONNELLE DANS LES NORMES ALIMENTAIRES ET
AUTRES TEXTES DU CODEX
(A l'étape 8)

Lorsqu'il s'agit d'aliments, on entend par qualité nutritionnelle la présence d'éléments nutritifs essentiels et de toutes substances énergétiques ainsi que d'autres aspects des aliments dont l'étude fait généralement partie des sciences de la nutrition.

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

Ces aspects de la qualité nutritionnelle doivent être évalués en fonction des principes des normes et directives modernes de nutrition visant à satisfaire les besoins nutritionnels de l'homme. Ils comprennent les apports recommandés en éléments nutritifs, la concentration nutritionnelle, le rôle des aliments dans le régime de la population et le rôle du régime et de la nutrition dans la prévention de maladies et dans la promotion de la santé.

1. OBJET

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

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

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

2. CHAMP D'APPLICATION

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

3. DEFINITIONS

Aux fins des présentes directives, on entend par:

3.1 Élément nutritif: toute substance normalement consommée en tant que constituant d'un aliment:

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

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

3.3 On entend par équivalence nutritionnelle une valeur nutritive comparable, qu'il s'agisse de la quantité et de la qualité des protéines ou du type, de la quantité et de la bio-assimilabilité des éléments nutritifs essentiels. A cette fin, la notion d'équivalence nutritionnelle signifie que les nutriments essentiels fournis par l'aliment remplace dans une ration, une portion ou 100 Kcal de l'aliment à un taux de 5% ou plus de l'ingestion recommandée du (ou des) nutriment sont présents dans l'aliment de remplacement ou de remplacement partiel (extender) à des concentrations comparables.

3.4 On entend par aliment de remplacement un aliment qui ressemble à un aliment courant, par son apparence, sa texture, sa saveur et son odeur et qui est destiné à la remplacer intégralement ou partiellement (extender).

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

3.6 On entend par restitution l'addition à un aliment d'un ou de plusieurs éléments nutritifs essentiels qui ont été perdus lors de bonnes pratiques de fabrication, ou du stockage ou de la manutention normaux en quantités telles qu'il(ils) sera (seront) présent(s) dans l'aliment à des concentrations présentes dans la portion comestible de l'aliment avant la transformation, le stockage ou la manutention.

4. INSTRUCTIONS A L'USAGE DES COMITES DU CODEX

4.1 Les comités devraient ne pas ignorer la large gamme de facteurs qui influent sur la qualité nutritionnelle des aliments de manière à s'assurer que leur étude des aspects nutritionnels tient compte de toutes les questions pertinentes, et notamment de l'importance de conserver dans la mesure du possible les éléments nutritifs.

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

- a) lorsqu'un aliment constitue une source importante d'énergie et d'éléments nutritifs dans le régime alimentaire de populations ou groupes spécifiques de populations; ou
- b) lorsque l'aliment est destiné à servir de remplaçant ou d'ingrédient principal d'un substitut d'un aliment courant.

Ceci est particulièrement important:

- a) lorsque l'aliment a subi des pertes sensibles d'éléments nutritifs essentiels au cours de la transformation, de l'entreposage ou de la manutention; ou
- b) lorsque la qualité nutritionnelle de l'aliment dépend de la quantité et/ou des caractéristiques de son ingrédient principal; ou
- c) lorsqu'il existe un grand nombre de méthodes de transformation ayant des incidences plus ou moins fortes sur la qualité nutritionnelle.

4.3 Addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments

4.3.1 L'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments doit être prévue comme il convient, conformément aux Principes généraux régissant l'addition d'éléments nutritifs aux aliments (Annexe VII à ALINORM 87/26).

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

4.3.3 Les dispositions dans les normes alimentaires et autres textes Codex relatives à l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments aux fins de leur enrichissement devraient être de caractère consultatif et soumises à législation nationale.

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

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

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

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

4.3.8 Des listes consultatives de composés vitaminiques et de sels minéraux pour des aliments ou catégories d'aliments particuliers, devraient être établies pour orientation des gouvernements, compte tenu de la Liste consultative des sels minéraux et composés vitaminiques à utiliser dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge (Codex Alimentarius, Vol. IX, Partie IV).

4.4 Les critères de qualité qui influent sur la qualité nutritionnelle à savoir des quantités minimales de l'ingrédient principal, des ingrédients caractéristiques ou des éléments nutritifs provenant de ces ingrédients, devraient être mentionnés dans le texte de la norme, chaque fois qu'il conviendra.

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

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

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

1. OBJET

1.1 Fournir des éléments d'orientation aux personnes chargées d'élaborer des directives et des textes juridiques ayant trait à l'addition d'éléments nutritifs essentiels aux aliments.

1.2 Etablir un ensemble uniforme de principes régissant l'addition rationnelle d'éléments nutritifs aux aliments.

1.3 Maintenir ou améliorer la qualité nutritionnelle globale des aliments.

1.4 Eviter l'addition arbitraire d'éléments nutritifs essentiels aux aliments et, partant, réduire les risques qui découlent pour la santé de l'ingestion excessive desdits éléments, ou encore de carences ou d'apports déséquilibrés. Contribuer par là à empêcher des pratiques susceptibles d'induire le consommateur en erreur ou de le tromper.

1.5 Faciliter l'acceptation dans le commerce international d'aliments auxquels des éléments nutritifs essentiels ont été ajoutés.

2. CHAMP D'APPLICATION

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

3. DEFINITIONS

Aux fins des présentes directives, on entend par:

3.1 Éléments nutritifs: toute substance normalement consommée en tant qu'ingrédient d'un aliment

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

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

3.3 On entend par équivalence nutritionnelle une valeur nutritive comparable, qu'il s'agisse de la quantité et de la qualité des protéines ou du type, de la quantité et des qualités bio-assimilables des éléments nutritifs essentiels. A cette fin, la notion d'équivalence nutritionnelle signifie que les nutriments essentiels fournis par l'aliment remplacé dans une ration, une portion ou 100 Kcal de l'aliment à un taux de 5% ou plus de l'ingestion recommandée du (ou des) nutriments sont présents dans l'aliment de remplacement ou de remplacement partiel (extender) à des concentrations comparables.

3.4 On entend par aliment de remplacement un aliment conçu pour ressembler à un aliment courant, par son apparence, sa texture, sa saveur et son odeur et qui est destiné à le remplacer intégralement ou partiellement.

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

3.6 On entend par restitution l'addition à un aliment du ou des éléments nutritifs qui ont été inévitablement perdus lors de l'application de bonnes pratiques de fabrication ou lors de l'entreposage et des procédures normales de manutention, en quantités telles qu'il (ils) sera (seront) présent(s) dans l'aliment à une (des) concentration(s) au moins égal(es) à celle(s) qui se trouverait (trouveraient) dans une portion de l'aliment avant la transformation, l'entreposage ou la manutention.

3.7 On entend par aliments spéciaux des aliments conçus pour remplir une fonction précise, telle que remplacer un repas, qui doit avoir une teneur en éléments nutritifs essentiels qui ne peut être obtenue que par adjonction de un ou plusieurs de ces éléments. Cette catégorie comprend les aliments diététiques ou de régime sans y être limitée.

4. PRINCIPES DE BASE

4.1 Des éléments nutritifs essentiels peuvent être ajoutés aux aliments aux fins de:

4.1.1 restitution,

4.1.2 équivalence nutritionnelle d'un aliment de remplacement,

4.1.3 enrichissement,

4.1.4 garantir la composition adéquate en éléments nutritifs d'un aliment spécial.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. ADJONCTION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX FINS DE RESTITUTION

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

5.2 Un aliment devrait être considéré comme une source importante d'énergie et/ou d'un élément nutritif essentiel lorsqu'une portion de l'aliment avant traitement, entreposage ou manutention contient cet élément en quantité égale ou supérieure à 10% de l'apport journalier recommandé dans un régime raisonnable (ou dans le cas d'un élément nutritif essentiel pour lequel il n'existe pas d'apport recommandé 10% de l'apport journalier moyen). ^{1/}

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

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

6.2 Un aliment remplacé totalement ou partiellement devrait être considéré comme une source importante d'un élément nutritif essentiel si une ration ou une portion ou 100 Kcal de cet aliment contient cet élément en quantité égale ou supérieure à 5% de l'apport journalier recommandé.

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

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

7.1 L'enrichissement des aliments devrait être du ressort des autorités nationales puisque le type et les quantités d'éléments nutritifs essentiels à ajouter

^{1/} Cette section est encore à l'étude.

d'aliments à enrichir seront fonction des problèmes nutritionnels à résoudre, des caractéristiques des populations-cibles et des habitudes alimentaires de la région.

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

7.2.1 La nécessité d'augmenter l'apport d'un élément nutritif essentiel dans un ou plusieurs groupes de population devrait être démontrée. Peuvent être fournies comme justificatifs des symptômes cliniques ou subcliniques de carence, des évaluations indiquant un faible taux d'ingestion des éléments nutritifs ou attestant les carences pouvant résulter de modifications des habitudes alimentaires.

7.2.2 L'aliment choisi en tant que vecteur du ou des éléments nutritif(s) essentiel(s) doit être consommé par la population exposée au risque de carence.

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

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

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

8. ADDITION D'ELEMENTS NUTRITIFS AUX ALIMENTS SPECIAUX

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

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MISE AU POINT
DES PREPARATIONS ALIMENTAIRES D'APPOINT DESTINEES AUX NOURRISSONS
DU DEUXIEME AGE ET AUX ENFANTS EN BAS AGE
(A l'étape 5)

Les Directives pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge sont destinées à être utilisées par les gouvernements membres de la FAO et de l'OMS aux fins énoncées à la section 1. Elles ne sont pas soumises à l'acceptation formelle des gouvernements.

L'attention est appelée sur les normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge adoptées par la Commission du Codex Alimentarius qui ont été distribuées aux gouvernements en vue de leur acceptation et qui sont parues dans le Vol. IX du Codex Alimentarius.

1. OBJET

Fournir des directives pour les aspects nutritionnels et techniques de la mise au point de préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, telles que définies à la section 3.1 ci-après; ces directives portent notamment sur:

- La formulation de préparations alimentaires d'appoint en fonction des besoins nutritionnels des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge;
- Les techniques de transformation;
- Les prescriptions d'hygiène;
- Les prescriptions concernant le conditionnement;
- L'étiquetage et le mode d'emploi.

2. CHAMP D'APPLICATION

2.1 Les dispositions des présentes directives sont applicables aux préparations alimentaires d'appoint définies à la section 3.1 ci-après.

3. DEFINITIONS

3.1 On entend par préparation alimentaire d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge, les aliments destinés à être administrés aux nourrissons au cours de la période de sevrage et pour nourrir les enfants en bas âge, en tant que supplément du lait maternel ou des substituts du lait maternel et d'autres aliments disponibles dans le pays où le produit est vendu.

Ces préparations ne conviennent pas pour l'alimentation des nourrissons avant le début de la période de sevrage. Ils fournissent les éléments nutritifs qui font défaut dans les principaux aliments de base.

3.2 Le terme "nourrissons" désigne les enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.

3.3 Le terme "enfants en bas âge" désigne les enfants de 1 à 3 ans.

4. MATIERES PREMIERES UTILISEES DANS LES ALIMENTS D'APPOINT

4.1 Ingrédients de base

Les matières premières brutes ci-après peuvent être utilisées pour la production de préparations alimentaires d'appoint en respectant les conditions énoncées ci-après:

4.1.1 Céréales

4.1.1.1 Toutes les céréales moulues propres à la consommation humaine peuvent être utilisées à condition d'avoir subi un traitement visant à réduire leur teneur en fibres et à éliminer le tanin et autres matières phénoliques susceptibles de diminuer la digestibilité des protéines.

4.1.1.2 Outre les glucides (essentiellement de l'amidon), les céréales contiennent des protéines en quantité appréciable (8-12%). La composition en acides aminés essentiels du riz est satisfaisante, tandis que celle d'autres céréales manque en général de lysine.

4.1.2 Graines de légumineuses

4.1.2.1 Les graines de légumineuses, notamment les espèces suivantes: pois-chiches, lentilles, pois, pois à vache, haricots velus, pois cajan et haricots après avoir subi un traitement approprié ayant pour but d'éliminer dans la mesure du possible les facteurs antinutritionnels présents dans les légumineuses alimentaires tels que les lécithines (haemagglutinines) ainsi que les agents inhibiteurs de la trypsine et de la chymotrypsine. Il convient de noter que:

- les lécithines peuvent être détruites par un traitement thermique
- l'activité inhibitrice de la trypsine peut être ramenée à des niveaux acceptables en portant le produit à des températures élevées ou en le faisant longuement bouillir.

4.1.2.2 Les fèves de l'espèce Vicia faba qui possèdent d'excellentes qualités nutritionnelles et constituent une culture de haut rendement ne doivent pas être utilisées dans la composition de préparations alimentaires d'appoint en raison des risques de favisme. Les traitements thermiques ne parviennent pas à rendre inactifs les principes toxiques que sont la vicine et la covicine.

4.1.2.3 Les graines légumineuses constituent de bonnes sources de protéines (20-24%) à haute teneur en lysine. Elles manquent cependant de méthionine. Selon la nature des autres ingrédients présents dans la préparation alimentaire, l'addition de L-méthionine peut être souhaitable pour améliorer la qualité protéique du produit.

4.1.3 Farines et produits protéiques à base de graines oléagineuses

4.1.3.1 Les farines de graines oléagineuses, les concentrés protéiques et les isolats protéiques provenant des graines oléagineuses ci-après, lorsqu'elles ont été transformées conformément aux normes applicables 1/:

Soja:	farine (partiellement ou non dégraissée) concentré, isolat;
Arachides:	farine dégraissée et isolat;
Sésame:	farine complète et dégraissée;
Coton:	farine dégraissée;
Tournesol:	farine dégraissée.

4.1.2.3 Les farines et les produits protéiques à base de graines oléagineuses constituent une source abondante de protéines (50-95%). Elles peuvent représenter le constituant protéique principal des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge.

4.1.4 Farines de poisson et concentrés protéiques de poisson

4.1.4.1 Les farines de qualité alimentaire et les concentrés protéiques obtenus à partir de poissons appartenant à des espèces comestibles, produits dans des conditions appropriées. 1/

4.1.4.2 Les concentrés protéiques de poisson ont une teneur en protéines de haute qualité: 70-80% ayant une teneur élevée en lysine.

4.1.5 Graisses et huiles

4.1.5.1 Des graisses et des huiles ajoutées dans le but d'accroître la densité calorique et répondre aux besoins physiologiques des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge.

4.1.5.2 Les besoins minimums en acides gras essentiels devraient être satisfaits.

4.2 Autres ingrédients

Les ingrédients ci-après peuvent être utilisés pour améliorer la valeur nutritionnelle et/ou l'acceptabilité du produit à condition qu'ils soient facilement assimilables:

4.2.1 Lait et/ou produits laitiers.

1/ Les directives ci-après ont été mises au point par le Groupe consultatif FAO/OMS/FISE des protéines et de l'énergie: Directive du PAG N° 2: Préparation de farine d'arachide de qualité alimentaire; Directive du PAG N° 4: Préparation de concentrés protéiques de qualité alimentaire à base de graines de coton; Directive du PAG N° 5: Directive pour les farines de gruaux de soja traités thermiquement; Directive du PAG N° 9: Concentrés protéiques de poisson propres à la consommation humaine; Directive du PAG N° 14: Préparation de farine de sésame dégraissée de qualité alimentaire.

4.2.2 Edulcorants nutritifs: à l'exception des alcools de sucre.

4.2.3 Aromatisants: la vanille et/ou des aromatisants traditionnels à condition que leur sécurité d'emploi ait été évaluée.

4.2.4 D'autres ingrédients de qualité alimentaire s'il a été démontré qu'ils conviennent au but visé.

5. Technologies du traitement et ses effets

5.1 Les céréales, les graines de légumineuses et les graines oléagineuses doivent être préalablement traitées de manière à obtenir des matériaux de départ de bonne qualité, sains et propres. Par ce type de traitement, on entend:

5.1.1 Nettoyage et lavage qui servent à éliminer la saleté, les graines endommagées, les graines étrangères et nocives, les insectes, les excréments d'insectes et tout autre matière adhérente. 1/

5.1.2 Décorticage: Les graines de légumineuses, les graines oléagineuses ainsi que certaines céréales telles que l'avoine, l'orge, le sorgho, le millet et le teff devraient faire l'objet d'un décorticage aussi complet que possible dans le but de ramener à des niveaux acceptables la teneur en fibres brutes du produit et éliminer le tannin et autres composés phénoliques qui peuvent diminuer la digestibilité des protéines.

5.2 Produits moulus

5.2.1 On devrait procéder à la mouture ou au broyage des matières premières appropriées de manière à diminuer le moins possible la valeur nutritionnelle du produit et à éviter toute modification indésirable des propriétés technologiques des ingrédients.

5.2.2 Les matières premières sèches peuvent être moulues ensemble lorsque cela est technologiquement possible, ou mélangées après avoir été moulues ou broyées.

5.2.3 Les préparations alimentaires qui contiennent des céréales, des graines de légumineuses et/ou oléagineuses moulues sans traitement ultérieur doivent être longuement bouillies pendant la préparation de l'aliment, de manière à gélifier l'amidon et/ou éliminer les facteurs antinutritionnels présents dans les graines de légumineuses, pour améliorer la digestibilité et l'absorption des éléments nutritifs et stériliser le produit.

5.2.4 "L'encombrement" des produits obtenus à partir de préparations alimentaires comprenant des ingrédients résultant d'une mouture des matières premières peut être réduit au cours de la formulation des quantités appropriées d' α -amylase qui, lorsque le produit est chauffé lentement jusqu'au point d'ébullition, produit une pré-digestion partielle de l'amidon et réduit la quantité d'eau nécessaire lors de la préparation des aliments.

5.3 Torréfaction

5.3.1 La torréfaction (chauffage à sec) met en valeur la saveur et le goût du produit en provoquant la dextrinisation de l'amidon. Il en améliore la digestibilité et contribue à en réduire l'encombrement.

1/ Note: Il est recommandé d'envisager une disposition pour le séchage. Il devrait en outre être précisé que ce processus ne devrait entraîner aucune diminution de la valeur nutritive.

5.3.2 Les graines de légumineuses ainsi que les graines oléagineuses (soja, arachide, sésame) peuvent être torréfiées sous forme de graines entières ou après un trempage préalable. Ce trempage donne des graines gonflées à texture légère.

5.3.3 Après avoir été torréfiées, les matières premières sont moulues ou broyées pour être utilisées comme ingrédients.

5.4 Germination et conversion en malt

5.4.1 La germination des céréales et des graines de légumineuses peut être provoquée par trempage ou humidification. L'action des amylases naturelles que contiennent les graines provoque la pré-digestion du constituant amylosé (dextrinisation) et par conséquent la réduction de l'encombrement du produit prêt à être consommé et augmente la concentration des éléments nutritifs dans le produit.

5.4.2 L'enveloppe du grain qui éclate pendant le processus peut être enlevée par lavage. Après séchage, le produit malté est alors moulu ou broyé.

5.5 Technologies de traitement avancées

5.5.1 Cuisson - extrusion

5.5.1.1 Les principaux ingrédients moulus ou broyés (céréales, graines de légumineuses, farines de graines oléagineuses) après avoir été mélangés, peuvent être traités par cuisson - extrusion.

Après avoir été au besoin séché, le produit extrudé est moulu à la granulométrie souhaitée.

5.5.1.2 Cette technologie a les effets suivants:

- gélatinisation des constituants amylosés du mélange est obtenue à l'aide de quantités minimales d'eau;
- inactivation des lécithines et diminution simultanée de l'action des agents inhibiteurs de la trypsine,
- diminution de la quantité d'eau nécessaire pour la préparation du produit.

5.5.2 Pré-digestion enzymatique

5.5.2.1 Les principaux ingrédients moulus ou broyés (farines de céréales, de graines de légumineuses, de graines oléagineuses) additionnés de une à deux fois leur volume d'eau et de 0,05-0,1% p/p du mélange sec d'α amylase sont chauffés lentement à la température de 60-70°C en remuant continuellement jusqu'au moment où le mélange possède la fluidité voulue, ce qui indique la scission des molécules d'amidon en dextrans et en sucres réducteurs. La température est ensuite élevée encore jusqu'à 85-90°C afin de rendre les enzymes inactifs; la boue obtenue est ensuite séchée et réduite en farine ou en petits flocons.

5.5.2.2 Le produit pré-digéré possède des qualités organoleptiques améliorées, une meilleure digestibilité, une bonne solubilité et n'a besoin que de petites quantités d'eau pour sa préparation.

6. FORMULATION

6.1 Aspects nutritionnels (généralités)

6.1.1 Conformément à l'objet des présentes directives et à la définition de "préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge

et aux enfants en bas âge", le produit a pour but de compléter la valeur énergétique et les éléments nutritifs des aliments de base utilisés pour l'alimentation des nourrissons du deuxième âge et des enfants en bas âge.

6.1.2 Lorsqu'il est préparé conformément aux instructions, 100 g de produit sont considérés comme représentant une quantité raisonnable, pouvant être ingérée facilement par un nourrisson du deuxième âge ou un enfant en bas âge, en deux repas ou plus. Cette quantité de produit, lorsqu'elle a été préparée conformément à la composition type proposée au Tableau 1, couvrira approximativement un tiers des besoins énergétiques et [100]% de l'ingestion recommandée pour les protéines et les vitamines et sels minéraux appropriés.

6.2 Energie

6.2.1 La densité calorique d'un mélange de céréales et de graines de légumineuses moulues et de farine de graines oléagineuses dégraissée est relativement faible.

6.2.2 La densité calorique de l'aliment peut être augmentée:

- a) en ajoutant des lipides et des huiles, et/ou les édulcorants nutritifs et/ou
- b) en soumettant les ingrédients principaux aux traitements proposés à la section 5.

6.2.3 Cent grammes d'aliment devraient fournir environ 400 Kcal.

6.3 Protéines

6.3.1 L'indice chimique des acides aminés des mélanges composés de céréales, de légumineuses et/ou de farines de graines oléagineuses devrait être ajusté à 65 au moins; le taux d'efficacité protéique devrait être également ajusté à une valeur non inférieure à 2,1 et si possible supérieure à 2,3 (caséine: 2,5).

6.3.2 La qualité des protéines peut être améliorée par l'addition de méthionine ou de lysine dans leur forme L à des concentrations adéquates et sans danger.

6.3.3 Pour que la préparation alimentaire d'appoint fournisse [75]% de l'apport protéique recommandé, sa teneur en protéines devrait être ajustée à $16 \times 0,75 = 12$. Lorsque l'indice chimique des acides aminés est égal à 65, la teneur en protéines devrait être la suivante: $12:65 \times 100 = 18,5$ g ou 20 g/100 g.

6.4 Lipides

6.4.1 L'incorporation d'autant de matière grasse qu'il est techniquement possible est recommandée, de manière à accroître la densité calorique du produit. Un taux de lipides fournissant 25% des calories serait souhaitable. Cela correspond à 11 g de graisse et/ou d'huile dans 100 g de produit.

6.4.2 Lorsque pour des raisons économiques l'incorporation de lipides dans la préparation alimentaire d'appoint n'est pas possible, l'addition d'une quantité déterminée de graisse et d'huile au moment de la préparation de l'aliment devrait être recommandée par le mode d'emploi qui figure sur l'étiquette.

6.4.3 La concentration d'acide linoléique (sous forme de glycéride) ne devrait pas être inférieure à 300 mg par 100 Kcal ou 1,4 g par 100 g de produit.

6.5 Glucides

6.5.1 Les hydrates de carbone, sous forme d'édulcorants nutritifs peuvent augmenter la densité calorique du produit; ils sont plus facilement digérés et absorbés que l'amidon et favorisent l'acceptabilité.

6.5.2 Lorsque pour des raisons économiques leur présence dans la préparation alimentaire d'appoint n'est pas possible, le mode d'emploi qui figure sur l'étiquette devrait recommander l'addition de quantités spécifiées de sucre, de sirop ou d'édulcorants similaires lors de la préparation de l'aliment.

6.5.3 Les fibres alimentaires a) sont absorbées et fermentées lentement par la flore intestinale et ont ainsi un effet laxatif, et b) elles peuvent affecter l'efficacité de l'absorption de divers éléments nutritifs importants des régimes pauvres en éléments nutritifs. La teneur en fibres alimentaires de l'aliment devrait par conséquent ne pas dépasser 5 g par 100 g de préparation alimentaire. Des teneurs supérieures peuvent être acceptables mais demandent des essais cliniques.

6.6 Vitamines et sels minéraux

6.6.1 L'addition de vitamines et de sels minéraux devrait être en fonction des conditions nutritionnelles et sanitaires locales et dépendre des législations nationales.

6.6.2 Il faudrait tenir compte de la teneur en vitamines et sels minéraux des autres ingrédients des préparations alimentaires d'appoint au moment de décider le type de préparation vitaminique et de sels minéraux à ajouter pendant la formulation.

6.7 Aspects technologiques et économiques

6.7.1 On devrait procéder au choix des ingrédients des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge en tenant compte des dispositions des sections 4 à 6.6 ci-dessus ainsi que des points ci-après:

- teneur en éléments nutritifs de l'aliment de base
- habitudes alimentaires
- autres aspects socio-économiques établis par les services officiels chargés de la nutrition
- disponibilité et coût des matières premières et des autres ingrédients.

6.7.2 Lorsque des vitamines et des sels minéraux sont donnés aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge par des centres SMI ou d'autres organisations, il peut être inutile d'en ajouter dans les aliments d'appoint.

6.8 Proposition de composition type

6.8.1 Une composition type pour les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge est proposée au Tableau 1 de l'Annexe des présentes directives; elle pourra servir de modèle pour établir la composition en éléments nutritifs de ces aliments.

6.8.2 Ce modèle n'est pas nécessairement applicable à toutes les conditions existant dans les différents pays et des modifications appropriées doivent lui être apportées en vue de l'adapter à des conditions socio-économiques spécifiques.

7. HYGIENE

Il est recommandé que les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge répondent aux prescriptions d'hygiène obligatoires ci-après:

7.1 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les préparations alimentaires d'appoint doivent être exemptes de matières inadmissibles.

7.2 Lorsqu'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 quantité pouvant présenter un danger pour la santé;
- (c) ne doit contenir aucune substance toxique ou nocive en quantité pouvant présenter un danger pour la santé.

7.3 Le produit [devrait] être préparé, emballé et conservé dans des conditions compatibles avec l'hygiène.

8. CONDITIONNEMENT

8.1 Il est recommandé que les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge soient conditionnées dans des récipients en mesure de préserver les qualités d'hygiène et autres qualités de l'aliment.

8.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances inoffensives et convenant à l'usage auquel elles sont destinées.

9. ETIQUETAGE

9.1 Il est recommandé que les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge soient étiquetées conformément aux sections 2, 3, 5, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime préemballés et les allégations les concernant (CODEX STAN 146-1985) 1/.

9.2 En outre, les dispositions obligatoires ci-après sont applicables:

9.2.1 Nom du produit

9.2.1.1 Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être: "Préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge". En outre, toute désignation appropriée peut être utilisée conformément aux usages nationaux.

9.2.1.2 Les informations ci-après doivent figurer à proximité immédiate du nom du produit:

1/ Dénommée ci-après la "Norme générale".

- (a) les principales sources dont proviennent les protéines;
- (b) { un avertissement indiquant que l'aliment devrait être utilisé
en tant qu'aliment d'appoint lorsque le sevrage a débuté,
ou
l'avertissement ci-après "A utiliser lorsque d'autres aliments
sont ajoutés au régime du nourrisson". }

9.2.2 Liste des ingrédients

9.2.2.1 La liste des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

9.2.3 Déclaration de la valeur nutritive

9.2.3.1 Les informations relatives à l'énergie et aux éléments nutritifs qui figurent sur l'étiquette doivent comporter les éléments suivants:

- (a) la valeur énergétique, exprimée en kilocalories et/ou kilojoules par 100 g de produit tel qu'il est vendu;
- (b) le nombre de grammes de protéines, de glucides et de lipides fournis par 100 g de produit tel qu'il est vendu;
- (c) la quantité totale de chaque vitamine, de chaque sel minéral mentionné au Tableau 1 et de tout autre élément nutritif exigé par les lois du pays où le produit est vendu, exprimée en unités métriques par 100 g de produit tel qu'il est vendu.

9.2.4 Contenu net

9.2.4.1 Le contenu net doit être déclaré en poids, conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

9.2.5 Nom et adresse

9.2.5.1 Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.5 de la Norme générale.

9.2.6 Pays d'origine

9.2.6.1 Le pays d'origine doit être déclaré conformément à la section 4.6 de la Norme générale.

9.2.7 Identification du lot

9.2.7.1 Les indications permettant d'identifier le lot doivent être conformes à la section 4.7 de la Norme générale.

9.2.8 Datage et instructions d'entreposage

9.2.8.1 Le datage et les instructions d'entreposage doivent être déclarés conformément à la section 4.8 de la Norme générale.

9.2.9 Mode d'emploi

9.2.9.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit doivent être fournies, de préférence accompagnées de dessins appropriés.

9.2.9.2 Le mode d'emploi doit comporter une indication précisant:

- (a) que dans le cas d'aliments renfermant des ingrédients de base n'ayant pas subi un traitement thermique, l'aliment doit être cuit de manière appropriée dans la quantité d'eau indiquée.
- (b) que dans le cas d'aliments contenant des ingrédients de base ayant subi un traitement thermique: (i) il n'est pas nécessaire de faire bouillir le produit, ou (ii) le produit peut être mélangé avec de l'eau bouillie froide ou chaude, selon le cas.

9.2.9.3 Lorsque, lors de la formulation du produit, il a été prévu que des lipides et/ou des édulcorants nutritifs doivent être ajoutés au moment de la préparation de l'aliment, les quantités de lipides et d'édulcorants nutritifs à ajouter pour obtenir la teneur en éléments nutritifs voulue doit être indiquée.

9.3 Dérogations

(A mettre au point).

ALINORM 87/26

ANNEXE VII

PROJET D'AMENDEMENTS A CERTAINES DISPOSITIONS DES NORMES CODEX
POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS
ET ENFANTS EN BAS AGE

I. Projet d'amendements à l'étape 8 de la Procédure

A. LEVURES

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

"5.6 Levures

5.6.1	Carbonate d'ammonium	}	Limités par les BPF"
5.6.2	Bi-carbonate d'ammonium		

B. GOMME GUAR

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

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

C. PROPORTION MAXIMALE POUR LA VITAMINE D

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

	<u>Proportion par 100 calories</u> <u>assimilables</u>		<u>Proportion par 100 kilojoules</u> <u>assimilables</u>	
	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u>
Vitamine D	40 U.I.	100 U.I.	10 U.I.	25 U.I.

II. Projet d'amendements aux étapes précédentes de la Procédure

A. AMENDEMENT AUX NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS
ET ENFANTS EN BAS AGE (A L'EXCEPTION DES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS)
CONCERNANT L'ETIQUETAGE, A L'ETAPE 6

Voir par. 172-177 du document ALINORM 87/26.

TABLEAU 1

COMPOSITION TYPE

Élément nutritif	Quantités par 100 g	Quantités par 100 Kcal	Quantités par 100 kj
Protéines	20 g.	5,2 g.	1,21 g.
Graisse	10 g.	2,6 g.	0,6 g.
Fibre brute	5 g.	1,3 g.	0,3 g.
Cendres insolubles dans l'acide	0,05 g.	-	-
<u>Vitamines</u> 1/			
Vitamine A, rétinol	400 µg	100 µg	24 µg
Vitamine D, (cholécalférol)	10 µg	2,5 µg	0,6 µg
Vitamine E, (α-tocophérol)	5 mg	1,25 mg	0,3 mg
acide ascorbique	20 mg	5,2 mg	1,2 mg
Thiamine	500 µg	125 µg	32 µg
Riboflavine	800 µg	200 µg	48 µg
Niacine	9 mg	2,20 mg	0,57 mg
Vitamine B ₆	900 µg	220 µg	57 µg
Acide folique	100 µg	27 µg	6 µg
Vitamine B ₁₂	2 µg	0,52 µg	0,12 µg
<u>Sel minéraux</u>			
Calcium	800 mg	200 mg	48 mg
Phosphore	800 mg	200 mg	48 mg
Fer	10 mg	2,7 mg	0,6 mg
Iode	70 µg	18 µg	4,5 µg

1/ Les valeurs indiquées pour les vitamines et les sels minéraux sont minimales sauf dans le cas de la vitamine D pour laquelle une augmentation est déconseillée. Les vitamines ajoutées en excès ne doivent pas dépasser les quantités nécessaires pour maintenir les taux indiqués sur l'étiquette pendant la période de conservation prévue pour le produit.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES MENTIONS D'ETIQUETAGE
ET LES ALLEGATIONS CONCERNANT LES ALIMENTS
DIETETIQUES OU DE REGIME PREEMBALLES
A VALEUR ENERGETIQUE FAIBLE OU REDUITE
(à l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux mentions d'étiquetage et aux allégations relatives aux aliments conçus pour être à valeur énergétique faible ou réduite, qui répondent aux définitions de la section 2 ci-après et qui sont destinés au contrôle ou à la réduction de l'apport énergétique.

2. DEFINITIONS

2.1 On entend par aliment à faible valeur énergétique un aliment transformé fournissant au maximum 40 kilocalories ou 170 kilojoules par portion spécifiée. Les aliments solides doivent aussi avoir une densité énergétique ne dépassant pas 40 kilocalories ou 170 kilojoules par 100 g, et les aliments liquides doivent avoir une densité énergétique ne dépassant pas 20 kilocalories ou 80 kilojoules par 100 ml du produit fini tel que servi.

2.2 On entend par aliment à valeur énergétique réduite un aliment contenant au maximum [66/75/66 2/3%] de l'énergie qui serait normalement fournie par cet aliment à poids égal si sa valeur énergétique n'avait pas été réduite. [Un "aliment à valeur énergétique réduite" devrait être équivalent du point de vue nutritionnel à l'aliment qu'il remplace, excepté pour ce qui concerne sa valeur énergétique.]

2.3 On entend par équivalence nutritionnelle une valeur nutritive comparable, qu'il s'agisse de la quantité et de la qualité des protéines, ou du type, à la quantité et des qualités bio-assimilables des éléments nutritifs essentiels. 1/

3. ETIQUETAGE

3.1 Les aliments diététiques ou de régime "à faible valeur énergétique" ou à "valeur énergétique réduite" définis aux alinéas 2.1 et 2.2 doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés. (CODEX STAN ... - 1985), 2/ à l'exception des dispositions spécifiques ci-après qui sont applicables:

1/ Voir par. 192 de ce rapport.

2/ Ci-après dénommée "Norme générale".

3.2 Section 4.1.2 de la Norme générale - Nom du produit - Les dispositions complémentaires ci-après sont applicables:

3.2.1 L'expression "à faible valeur énergétique" ou "aliment à faible valeur énergétique" ne peut être déclarée sur l'étiquette que si cet aliment répond à la définition de la section 2.1, auquel cas l'expression sera placée à proximité immédiate du nom du produit.

3.2.2 L'expression "à valeur énergétique réduite" ou "aliment à valeur énergétique réduite" ne peut être déclarée sur l'étiquette que si cet aliment répond à la définition de la section 2.2, auquel cas, l'expression sera placée à proximité immédiate du nom du produit.

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

3.2.4 Il sera permis de remplacer le terme "énergie" par les termes "calories" ou "joule".

CONSIDERATIONS GENERALES

Il se peut qu'il ne soit pas technologiquement possible de fabriquer des aliments "à valeur énergétique réduite" conformément aux critères énoncés à la section 2.2, correspondant à tous les aliments qui constituent d'importantes sources d'énergie alimentaire et dans le cas desquels il serait utile, pour les personnes suivant un régime hypocalorique, de disposer d'un substitut à teneur énergétique réduite. En conséquence, le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime pourra établir (par voie de norme Codex) d'autres critères acceptables pour un aliment donné "à teneur énergétique réduite" dans le cas où:

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

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS ALIMENTAIRES COMPLETES
SUR LE PLAN NUTRITIONNEL UTILISEES DANS LES REGIMES AMAIGRISSANTS
(A l'étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel utilisées dans les régimes amaigrissants, telles que définies à la section 2.

Elle ne s'applique pas aux repas préemballés dont la valeur énergétique est limitée et fabriqués à partir d'aliments conventionnels.

2. DEFINITIONS

2.1 On entend par préparation alimentaire complète sur le plan nutritionnel, destinée aux régimes amaigrissants, un aliment qui, lorsqu'il est présenté "prêt à la consommation" ou qu'il doit être dilué dans de l'eau, du lait, ou un mélange des deux conformément aux instructions, est présenté comme un substitut d'un ou de plusieurs repas dans tout le régime alimentaire.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Teneur énergétique

3.1.1 Une portion spécifiée de l'aliment constituant un repas et prêt à la consommation doit contenir entre 200 et 400 kcal ou entre 835 et 1670 kJ.

3.1.2 Un aliment présenté comme substitut de tous les repas d'un régime alimentaire doit être accompagné d'un mode d'emploi qui assure un apport énergétique journalier de 800 à 1200 kcal ou de 3350 à 5020 kJ.

3.2 Teneur en éléments nutritifs

3.2.1 Protéines 1/ 2/

3.2.1.1 Pas moins de 20% et pas plus de 50% de l'énergie assimilable de l'aliment doivent être fournis par le contenu protéique.

3.2.1.2 Les protéines présentes doivent avoir:

- i) une valeur nutritionnelle équivalant à celle de la caséine; ou
- ii) lorsqu'une protéine a un coefficient d'efficacité protéique (CEP) inférieur à celui de la caséine, les teneurs minimales doivent être augmentées de manière à compenser la faiblesse du coefficient d'efficacité. Aucune protéine dont le coefficient d'efficacité est inférieur à 85% de celui de la caséine ne devrait être utilisée dans un substitut de repas visant au contrôle ou à la réduction du poids corporel.

1/ La République fédérale d'Allemagne propose que la teneur protéique ne soit pas inférieure à 25 g par repas et les rations journalières de 50 g; elles seraient composées principalement de protéines animales de haute valeur ou de protéines biologiquement équivalentes.

2/ Les Etats-Unis proposent une teneur protéique minimale de 45 g par 1 000 Kcal dans les cas où le CEP est égal ou supérieur à celui de la caséine, et de 65 g par 1 000 Kcal si le CEP est inférieur à celui de la caséine.

3.2.1.3 L'adjonction d'acides aminés essentiels est autorisée uniquement dans les proportions nécessaires pour améliorer la valeur protéique. Seuls peuvent être utilisés les acides aminés de forme L.

3.2.2 Lipides et linoléates 1/

3.2.2.1 30% au maximum de l'énergie assimilable de l'aliment doivent provenir des lipides et 3% au minimum de l'énergie assimilable doivent provenir de l'acide linoléique (sous forme d'un glycéride).

3.2.3 Hydrates de carbone 2/

3.2.3.1 Sauf dans le cas d'un substitut de repas visant au contrôle ou à la réduction du poids corporel destiné à être consommé sous forme liquide, 30% au maximum des hydrates de carbone assimilables doivent être sous forme de sucres (mono-, di- et/ou oligosaccharides, jusqu'à quatre unités) et/ou d'alcools de sucre.

3.2.4 Vitamines et sels minéraux 3/

Les substituts de repas pour le contrôle ou la réduction du poids corporel doivent contenir les quantités minimales de vitamines et de sels minéraux ci-après par 1 000 Kcal:

<u>Vitamines</u>	<u>4/</u>	<u>5/</u>
Vitamine A (UI)	2497	5000
Vitamine D (UI)	80	400 (facultatif)
Vitamine E (UI)	20	30
Vitamine C (mg)	62	60
Thiamine (mg)	1,3	1,5
Riboflavine (mg)	1,7	1,7
Niacine (mg)	-	20,0
Vitamine B-6 (mg)	1,5	2,0
Vitamine B-12 (µg)	-	6,0
Acide folique (mg)	-	0,4
Biotine	-	0,3
Acide d-panthothénique (mg)	-	10,0
<u>Sels minéraux</u>		
Calcium (mg)	-	1,0
Phosphore (mg)	0,8	1,0
Fer (mg)	15,0	18,0
Iodine (µg)	-	150
Magnésium (mg)	-	400
Cuivre (mg)	-	2,0
Zinc (mg)	-	15,0
Potassium (g)	-	1,2
Manganèse (mg)	-	2,0
Sodium (g)	-	1,0

1/ La République fédérale d'Allemagne propose que la teneur en acides gras essentiels ne soit pas inférieure à 3 g par repas, la ration journalière étant de 7 g, calculée en acide linoléique.

2/ La République fédérale d'Allemagne propose que la teneur en hydrates de carbone assimilables ne soit pas inférieure à 20 g par repas, la ration journalière étant de 90 g; une limite maximale de 50 pour-cent des teneurs précitées étant admise dans le cas du lactose.

3/ La République fédérale d'Allemagne propose d'exprimer comme suit les spécifications par 400 Kcal (correspondant à un repas) et par 1 200 Kcal (correspondant à une ration journalière):

4/ Valeurs proposées par la République fédérale d'Allemagne

5/ Valeurs proposées par les Etats-Unis.

<u>Vitamines</u>	<u>(par 400 Kcal)</u>	<u>(par 1200 Kcal)</u>
Vitamine A (UI)	1000	2997
Vitamine D (UI)	30	100
Vitamine E (UI)	6	18
Vitamine C (mg)	25	75
Thiamine (mg)	0,5	1,6
Riboflavine (mg)	0,7	2,0
Niacine (mg)	-	-
Vitamine B-6 (mg)	0,6	1,8
Vitamine B-12 (ug)	-	-
Acide folique (mg)	-	-
Biotine	-	-
Acide d-panthoténique (mg)	-	-
<u>Sels minéraux</u>		
Calcium (g)	0,3	0,8
Phosphore (g)	0,0	0,9
Fer (mg)	6,0	18,0
Iodine (µg)	-	-
Magnésium (mg)	-	-
Cuivre (mg)	-	-
Zinc (mg) (g)	-	-
Potassium (g)	-	-
Manganèse (mg)	-	-
Sodium (g)	-	-

3.3 Ingrédients

3.3.1 Ingrédients essentiels

3.3.1.1 Les substituts de repas pour le contrôle ou la réduction du poids corporel doivent être préparés avec des protéines d'origine animale et/ou végétale, qui se sont avérées propres à la consommation humaine, ainsi qu'avec tous autres ingrédients appropriés nécessaires pour obtenir la composition essentielle décrite aux sections 3.1 et 3.2 ci-dessus.

3.3.2 Ingrédients facultatifs

(A élaborer)

3.3.2.1 Les substituts de repas pour le contrôle ou la réduction du poids corporel peuvent contenir des ingrédients non nutritifs tels que fibres alimentaires.

3.3.2.2 Les substituts de repas pour le contrôle ou la réduction du poids corporel peuvent contenir un(des) édulcorant(s) fort(s) et/ou non nutritif(s).

3.3.2.3 Les substituts de repas pour le contrôle ou la réduction du poids corporel peuvent contenir un mélange d'édulcorants nutritifs, forts et/ou non-nutritifs.] 1/

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

(A élaborer).

5. CONTAMINANTS

(A élaborer).

1/ Proposition du Président du Groupe de travail.

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 micro-organismes pathogènes;
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes 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. CONDITIONNEMENT

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. S'il est présenté sous forme liquide, il doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés, pour garantir la stérilité, l'azote et l'anhydride carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture.

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

8. REPLISSAGE DES RECIPIENTS

Dans le cas de produits prêts à la consommation, les récipients doivent être remplis dans une proportion minimale de:

- i) 80% v/v pour des produits pesant moins de 150 g (5 oz);
- ii) 85% v/v pour des produits pesant entre 150 et 250 g (5-8 oz);
- iii) 90% v/v pour des produits pesant plus de 250 g (8 oz) de 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 clos, une fois complètement rempli.

9. ETIQUETAGE

Outre les sections appropriées de la Norme générale pour l'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 Nom du produit

9.1.1 Le nom du produit doit être "substitut de repas visant au contrôle ou à la réduction du poids corporel", il doit être accompagné d'un commun ou usuel ou d'une appellation descriptive appropriée, suivant le cas.

9.5 Nom et adresse

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

9.6 Pays d'origine

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

9.7 Identification du lot

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

9.8 Datage

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

9.9 Instructions d'entreposage

9.9.1 Emballage fermé

Toutes conditions d'entreposage particulières doivent être déclarées sur l'étiquette si la validité de la date en dépend.

9.9.2 Réceptacle ouvert

Les instructions pour l'entreposage du produit dans son réceptacle ouvert doivent figurer sur l'étiquette pour garantir que le produit conservera sa salubrité et sa valeur nutritive. Un avertissement figurera sur l'étiquette si l'aliment ne peut pas être entreposé en réceptacle ouvert ou ne doit pas être conservé dans le réceptacle après son ouverture.

9.10 Mode d'emploi

9.10.1 Des instructions relatives à la préparation et à l'emploi du produit doivent figurer sur l'étiquette.

9.11 Dispositions supplémentaires

9.11.1 Allégations

(à élaborer)

9.11.2 Références

On pourra indiquer sur l'étiquette des références scientifiques, où trouver des informations permettant de conseiller un régime et comment se procurer le produit.

9.1.2 La présence d'un ingrédient non nutritif dans un substitut de repas pour le contrôle ou la réduction du poids corporel doit être déclarée sur l'étiquette en pourcentage m/m (par exemple: fibres alimentaires).

9.1.3 La présence d'un ou de plusieurs édulcorant(s) fort(s) et/ou non nutritif(s) dans un substitut de repas pour le contrôle ou la réduction du poids corporel doit être déclarée sur l'étiquette; toutefois l'indication du pourcentage m/m n'est pas exigée.

9.1.4 La présence d'un ou de plusieurs édulcorant(s) nutritif(s) ainsi que d'un ou de plusieurs édulcorant(s) fort(s) et/ou non nutritif(s) doit être déclarée sur l'étiquette en précisant tous les types d'édulcorants utilisés; par exemple: contient un ou des édulcorant(s) nutritif(s) et un ou des édulcorant(s) fort(s) et/ou non nutritif(s) ^{1/}

9.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être déclarée conformément à la section 4.2 de la Norme générale.

9.3 Déclaration de la valeur nutritive

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

- a) la quantité d'énergie en kilocalories (kcal), calories ou kilojoules (kJ);
- b) la quantité de protéines, d'hydrates de carbone assimilables et de lipides, exprimée en grammes;
- c) la quantité de vitamines et de sels minéraux, exprimée en unités internationales conformément à la section 3.3;
- d) en outre, les quantités de cholestérol et de sodium peuvent également être déclarées.

9.3.2 La composition en acide gras doit, le cas échéant, être déclarée sur l'étiquette conformément aux Directives Codex concernant l'étiquetage nutritionnel.

9.3.3 Lorsque le mode d'emploi stipule que le produit doit être mélangé à un ou plusieurs autres ingrédients, la valeur nutritive du mélange final peut être indiquée sur l'étiquette en plus des mentions d'étiquetage exigées à la section 9.3.1.

9.4 Contenu net

9.4.1 Le contenu net doit être déclaré sur l'étiquette conformément aux sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

^{1/} Proposition du Président du Groupe de travail.

AVANT-PROJET DE NORME CONCERNANT LES MENTIONS D'ETIQUETAGE
ET LES ALLEGATIONS POUR LES ALIMENTS
DESTINES A DES FINS MEDICALES SPECIALES

(A l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à l'étiquetage et aux allégations concernant les aliments destinés à des fins médicales spéciales tels que définis à la section 3 ci-après. Elle ne s'applique pas à l'étiquetage et aux allégations pour:

- les aliments conventionnels
- les aliments visés par d'autres normes du Codex
- [- les préparations alimentaires complètes sur le plan nutritionnel]

2. DEFINITIONS

Pour "aliments destinés à des fins médicales spéciales, on entend une catégorie de produits diététiques ou de régime spécialement transformés et formulés pour le traitement diététique de patients souffrant d'une (de) maladie(s), d'un (de) trouble(s) ou d'un (d') état(s) pathologique(s) spécifiques (notamment malnutrition) et qui sont présentés comme tels. Les aliments destinés à des fins médicales spéciales se distinguent d'autres produits diététiques ou de régime par le fait qu'ils doivent être utilisés sous contrôle médical.

3. PRINCIPES GENERAUX

Les aliments destinés à des fins médicales spéciales ne devraient pas être décrits ou présentés de façon fautive ou susceptible d'induire en erreur, ou de créer une impression erronée, à quelque égard que ce soit, au sujet de leur nature. L'étiquette, les notices d'accompagnement, l'étiquetage et la publicité de tous types d'aliments destinés à des fins médicales spéciales devraient fournir suffisamment de renseignements sur la nature et le but du produit ainsi que des instructions détaillées et des précautions concernant leur utilisation. Les informations devraient être présentées en termes compréhensibles pour la personne à laquelle l'aliment est destiné.

4. ETIQUETAGE

4.1 Les aliments destinés à des fins médicales spéciales doivent être étiquetés conformément à la Norme générale Codex pour les mentions d'étiquetage et les allégations concernant les aliments diététiques ou de régime préemballés (CODEX STAN...-1985) 1/, si ce n'est que:

- a) Les sections 4.3, 5.1, 5.2.2, 5.2.3 et 6 de la Norme générale ne s'appliquent pas à l'étiquetage des aliments destinés à des fins médicales spéciales; et
- b) les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

1/ Ci-après dénommée "Norme générale".

4.2 Etiquetage nutritionnel

Les aliments destinés à des fins médicales spéciales doivent faire l'objet d'un étiquetage nutritionnel complet comme suit:

- 4.2.1 La déclaration de la teneur en éléments nutritifs doit être présentée sous forme numérique. Toutefois l'utilisation de moyens supplémentaires de présentation ne doit pas être exclue.
 - 4.2.2 Les renseignements sur la valeur énergétique doivent être exprimés en kJ ou en Kcal par 100 g ou par 100 ml ou par emballage si ce dernier ne contient qu'une seule portion.
 - 4.2.3 Les renseignements sur les quantités de protéines, de glucides et de lipides dans l'aliment doivent être exprimés en g par 100 g ou par 100 ml ou par emballage si ce dernier ne contient qu'une seule ration. Les renseignements sur les quantités d'acides aminés essentiels et non essentiels et/ou les acides gras essentiels peuvent être exprimés de même en unités métriques suivant le cas.
 - 4.2.4 Les renseignements sur les quantités de vitamines et de sels minéraux essentiels doivent être exprimés en unités métriques ou en unités internationales suivant le cas par 100 g ou par 100 ml ou par emballage si ce dernier ne contient qu'une seule portion.
 - 4.2.5 Les renseignements sur l'osmolalité ou l'osmolarité et sur l'équilibre acide-base doivent être fournis s'il y a lieu.
 - 4.2.6 En outre, la quantité d'éléments nutritifs peut être exprimée en pourcentage des apports journaliers recommandés de référence d'éléments nutritifs acceptables sur le plan international.
 - 4.2.7 Dans les pays où les rations sont normalement utilisées, les renseignements décrits aux sections 4.3.2 à 4.3.4 peuvent être fournis uniquement par ration telle que quantifiée sur l'étiquette ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.
- 4.3 Les aliments destinés à des fins médicales spéciales doivent être étiquetés comme suit:
- /4.3.1 L'allégation "pour le traitement diététique..." à proximité immédiate du nom, l'espace laissé en blanc devant être rempli par la (les) maladie(s), le (les) trouble(s) ou état(s) pathologique(s) pour lesquels le produit est destiné et efficace, ou sur l'étiquetage accompagnant le produit./
 - 4.3.2 La déclaration "A UTILISER SEULEMENT SOUS CONTROLE MEDICAL" bien en vue et en caractères majuscules, clairement séparée de tout autre texte écrit, imprimé ou représentation graphique.
 - 4.3.3 Un avertissement supplémentaire bien en vue consistant en un texte explicatif en caractères majuscules, clairement séparé de tout autre texte écrit, imprimé ou représentation graphique, dans les cas où:

- a) Les aliments destinés à des fins médicales spéciales présentent un risque pour la santé lorsqu'ils sont consommés par des personnes qui ne souffrent pas de la (des) maladie(s), du (des) trouble(s) ou d'un (d') état(s) pathologique(s) auxquels le produit est destiné; ou
- b) Les aliments destinés à des fins médicales spéciales nuisent aux fonctions reproductives, au développement du foetus ou à la qualité ou quantité du lait maternel.

/4.3.4 Une indication complète concernant les précautions à prendre et les effets secondaires, les contre-indications et les interactions entre le produit et des médicaments connus, suivant le cas./

/4.3.5 Une déclaration justifiant l'emploi de ce produit et donnant une description des propriétés ou caractéristiques qui le rendent utile./

/4.3.6 Une déclaration indiquant que la teneur en élément(s) nutritif(s) de certaines substances est réduite, supprimée ou accrue par rapport au régime normal, et la raison pour laquelle cette teneur a été réduite, supprimée ou accrue./

/4.3.7 Une déclaration précisant si le produit est destiné ou non à être utilisé à titre de source nutritionnelle unique./

/4.3.8 Des instructions appropriées concernant la préparation, y compris la nécessité d'ajouter d'autres ingrédients, ainsi qu'un mode d'emploi détaillé./

/4.3.9 Au besoin, des instructions concernant l'administration du produit et la taille de la portion./

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES LISTES CONSULTATIVES DE SELS
MINÉRAUX ET DE COMPOSÉS VITAMINIQUES UTILISABLES DANS
LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

Le Groupe s'est réuni le 12 janvier 1987 à Bonn-Bad Godesberg, pendant la 15^{ème} session du CC/FSDU; il était placé sous la présidence du Docteur R.W. Weik (Etats-Unis). Sa discussion a porté sur l'Annexe X du document ALINORM 85/26.

Mandat du Groupe de travail

Pour ce qui est du mandat énoncé au paragraphe 140 du document ALINORM 85/26, le Groupe de travail a exprimé le désir qu'il soit limité aux "listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques" de manière à distinguer clairement les éléments nutritifs des additifs alimentaires.

En outre, le Groupe de travail a estimé que dans la mesure où ses travaux sont limités aux "listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques" il peut travailler de manière autonome, c'est-à-dire sans avoir besoin de l'approbation du CC/FA.

Le Groupe de travail souhaite savoir si la plénière est en mesure de confirmer ces propositions.

Procédure proposée

Le Groupe de travail propose à la session plénière l'adoption de la procédure ad hoc ci-après pour l'inclusion de sels minéraux et de composés vitaminiques dans les listes consultatives:

- Etape 1 - Les gouvernements et les organisations internationales intéressés ont la possibilité de demander au Groupe de travail d'insérer sans autre justification des sels minéraux et/ou des composés vitaminiques dans les listes de sels minéraux et/ou composés vitaminiques proposés.
- Etape 2 - Toute proposition doit être accompagnée d'une justification complète, répondant, dans le cas des sels minéraux, aux critères énoncés à la section B i) a) à d) du document ALINORM 85/26 et, dans le cas des composés vitaminiques, aux critères qui figurent à la section D i) a) à d) de ce document.
- Etape 3 - Ces justifications doivent être adressées au Président du Groupe de travail qui les distribuera aux membres du Groupe pour examen.
- Etape 4 - Approbation par le Groupe de travail.
- Etape 5 - Approbation par la plénière.
- Etape 6 - Approbation par la Commission du Codex Alimentarius.
- Etape 7 - Introduction du ou des sel(s) minéral(aux) et/ou du ou des composé(s) vitaminique(s) dans la ou les liste(s) consultative(s).

Projets de modification des critères applicables pour l'amendement des listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques (ALINORM 85/26, Annexe X, Section B i) a) et Section D i) a))

Le Groupe de travail a examiné de manière approfondie les sections B i) a) et D i) a), notant que l'emploi de l'expression "technologique et/ou" pouvait donner lieu à une interprétation erronée, vu que les critères ont principalement comme objet de faire en sorte que les sels minéraux et les composés vitaminiques représentent des sources d'éléments nutritifs essentiels. Le Groupe de travail a également noté qu'il était nécessaire d'introduire le principe de la sécurité dans ces critères; il a jugé souhaitable d'indiquer que les composés devaient être technologiquement appropriés au but qu'ils se proposent d'atteindre. Le Groupe de travail a par conséquent proposé ce qui suit:

Les alinéas i) a) des sections B et D doivent être remplacés par ce qui suit:

- i) (Des sels minéraux), (des composés vitaminiques) ne peuvent être ajoutés à la liste que si les conditions suivantes sont remplies:
 - a) il est prouvé qu'ils sont sans danger et conviennent comme sources d'éléments nutritifs.

Le Secrétariat a été invité à étudier la possibilité de réunir en une seule les deux sections et de joindre un texte révisé à la version définitive du présent rapport.

Justifications relatives à quelques sels minéraux, communiquées par les Pays-Bas

Dans une lettre d'août 1985, la délégation des Pays-Bas a fait parvenir une justification complète concernant les sels minéraux ci-après:

Gluconate de magnésium
Gluconate de manganèse
Gluconate de zinc
Iodate de potassium

Le Docteur Weik, conformément à la procédure énoncée plus haut, distribuera ces justifications aux membres du Groupe de travail.

Proposition concernant une nouvelle façon de présenter les sels minéraux autorisés dans la liste consultative

La délégation des Pays-Bas a proposé de présenter les sels minéraux autorisés dans un diagramme encadré, citant d'un côté les anions et de l'autre les cations. Le Groupe de travail a estimé que cette présentation ne saurait remplacer la liste consultative qui comporte des informations plus complètes. Toutefois, un tel diagramme pourrait être utile à titre d'information complémentaire.

La délégation des Pays-Bas a été invitée à préparer de tels diagrammes encadrés pour les normes suivantes: Préparations pour nourrissons, Aliments diversifiés de l'enfance, Aliments traités à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge et Projet de norme pour les aliments de suite.

Projets d'amendements à certaines dispositions des normes Codex pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (à l'Etape 5) (ALINORM 85/26, Annexe IX)

A sa 14^{ème} session, le CC/FSDU a invité le Groupe de travail (voir ALINORM 85/26, par. 140) à examiner les projets d'amendements précités. Le Groupe de travail souhaite de proposer ce qui suit à la Plénière:

A. Levures

Accepter l'inclusion du carbonate d'amonium et du bicarbonate d'amonium, limitée par les BPF, en tant que levures dans la Norme Codex pour les aliments traités à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.

B. Définition du terme "children" (enfants en bas âge)

L'amendement a déjà été accepté par la Commission à l'étape 8.

C. Gomme guar

Accepter l'incorporation de la gomme guar, avec une concentration maximale de 0,2 g/100 g de produit prêt à la consommation, en tant qu'épaississant dans la Norme Codex pour les aliments diversifiés de l'enfance.

D. Concentration maximale pour la vitamine D

Accepter d'augmenter la concentration maximale pour la vitamine D dans les préparations pour nourrissons à 100 U.I/100 kcal ou 25 U.I/100 kJ.

Les observations ci-après sont communiquées à la Plénière:

Toutes les délégations au Groupe de travail ont accepté de porter à 100 U.I/100 kcal la concentration maximale autorisée pour la vitamine D dans la préparation pour nourrissons. Toutefois, les délégations des Pays-Bas, du Canada et des Etats-Unis ont proposé de porter à 120 U.I/100 kcal la limite supérieure pour la vitamine D. La délégation des Pays-Bas s'est offerte pour préparer une justification de cette nouvelle augmentation, qui fera l'objet d'un débat lors de la prochaine session du Groupe de travail.

LISTE DES PARTICIPANTS

Ms. M.C. Cheney	Canada
Ms. B. Dix	Secrétaire du Codex
Mr. A.L. Forbes	Etats-Unis
Mr. J.G. Franklin	Royaume-Uni
Mr. R. Grossklaus	Rép. Féd. d'Allemagne
Mr. R.A. Hendey	Royaume-Uni
Mr. K. Morita	Japon
Mr. N. Hosoya	Japon
Mr. H. Takeuchi	Japon
Mr. G. Huschke	Suisse
Mr. H.P. Joos	Suisse
Mr. P. Lackenby	Royaume-Uni
Mr. J. Rey	France
Mr. N. Snow	Australie
Mr. B.F. van Woelderren	Pays-Bas

LISTES CONSULTATIVES DE SELS MINÉRAUX ET DE COMPOSÉS VITAMINIQUES
UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

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

Projets d'amendements aux listes consultatives

2. A sa 15^{ème} session, le CC/FSDU a établi la procédure ad hoc ci-après pour l'amendement des listes consultatives précitées:

- Etape 1 - Les gouvernements et les organisations internationales intéressés demandent au Groupe de travail ad hoc du CC/FSDU sur les listes consultatives d'introduire les amendements qu'ils proposent dans la liste appropriée. A cette étape, des informations à l'appui de cette demande ne sont pas nécessaires.
- Etape 2 - Pour permettre au Groupe de travail ad hoc du CC/FSDU sur les listes consultatives de procéder à l'examen des amendements proposés, une documentation justificative complète, répondant aux critères énoncés ci-après, doit être transmise au Président du Groupe de travail.
- Etape 3 - Le Président du Groupe de travail ad hoc du CC/FSDU sur les listes consultatives distribue ces informations aux membres du Groupe de travail qui, au besoin, sera convoqué.
- Etape 4 - Examen des projets d'amendements par le Groupe de travail ad hoc du CC/FSDU sur les listes consultatives qui formule des recommandations à leur propos destinées à la Plénière.
- Etape 5 - Le CC/FSDU examine les projets d'amendements en vue de les approuver et de les soumettre à la Commission du Codex Alimentarius.
- Etape 6 - La Commission du Codex Alimentarius examine et approuve ces projets d'amendements.
- Etape 7 - Publication des amendements approuvés dans les listes consultatives (Volume IX du Codex Alimentarius).

Critères applicables pour l'amendement des listes consultatives de sels minéraux et de composés vitaminiques utilisables dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

- i) Des sels minéraux et des composés vitaminiques ne peuvent être ajoutés aux listes précitées que si les conditions suivantes sont remplies:
- a) il est prouvé qu'ils sont sans danger et conviennent en tant que sources d'éléments nutritifs;
 - b) l'anion du sel (ou bien les acides dont l'anion est dérivé) est un additif autorisé et son emploi ne dépassera par la DJA;
 - c) les études faites sur les animaux et/ou les nourrissons ont démontré que l'élément vitaminique peut être biologiquement assimilé à partir de ce composé;
 - d) les facteurs de pureté du composé vitaminique sont fixés dans une norme reconnue à l'échelon international.
- ii) Les sels minéraux et les composés vitaminiques seront retranchés de la liste s'il est démontré qu'ils ne satisfont plus aux critères ci-dessus et qu'ils ne sont plus utilisés dans le commerce.

SELS MINÉRAUX QU'IL EST PROPOSÉ D'INCLURE DANS LA LISTE CONSULTATIVE DE SELS MINÉRAUX UTILISABLES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS ÂGE

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

Source de	Sels	Emploi dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
Calcium (Ca)	Glucuronate de calcium Malate de calcium Tartrate de calcium	Préparations pour nourrissons aliments traités à base de céréales
Magnésium (Mg)	Acétate de magnésium Gluconate de magnésium	
Iron (Fe)	Ascorbate ferreux Glucuronate ferreux Glycérophosphate ferreux ^{1/} Phosphate ferreux Saccharate ferreux	

^{1/} Des études concernant les aliments pour animaux ont été exécutées.

Fer (Fe)	Lactate ferrique <u>2/</u> Tartrate ferrique	
Cuivre (Cu)	Acétate cuprique Complexe Lysine/Cuivre	Produits cuits au four, supplémentation protéique
Iodure (I)	Iodostéarate de calcium Iodure de sodium <u>1/</u> Iodure de potassium	Produits à base de lait, produits de remplacement du lait et produits à base d'hydrolysats protéiques
Zinc (Zn)	Lactate de zinc Gluconate de zinc	
Manganèse (Mn)	Lactate de manganèse Gluconate de manganèse	
Sodium (Na)	Glucuronate de sodium Glycérophosphate de sodium Malate de sodium	
Potassium (K)	Ascorbate de potassium Glucuronate de potassium Malate de potassium	
Chlorure (Cl)	Chlorure de zinc <u>1/</u>	

1/ Des études concernant les aliments pour animaux ont été exécutées.

2/ Non utilisé dans les aliments d'appoint en poudre, les céréales et les aliments pour nourrissons.

COMPOSES VITAMINIQUES DONT L'INCLUSION EST PROPOSEE DANS LA LISTE
CONSULTATIVE DE COMPOSES VITAMINIQUES UTILISABLES DANS
LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

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

Vitamine	Composé vitaminique	Critères de pureté
Provitamine A Vitamine A	Bêta-apo-8'-caroténal Vitamine A alcool	FAO/WHO USP, FCC
Vitamine B ₂	Tétrabutyrat de riboflavine	JSFA
Vitamine B ₆	Pyridoxal-5'-phosphate Di-palmitate de pyridoxine	
Acide pantothénique	Pantothénate de sodium	
Vitamine C	Ascorbate de potassium Stéarate d'ascorbyle	JSFA
Chlorure	Hydrogénocitrate de chlorure	

LIM 1
16^{ème} session du CAC

PROPOSITIONS CONCERNANT L'AMENDEMENT DES NORMES CODEX POUR LES ALIMENTS
DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE EMANANT DE L'AGENCE
INTERNATIONALE DE L'ENERGIE ATOMIQUE (AIEA)

GENERALITES

A sa 15^{ème} session, tenue en juillet 1983, la Commission du Codex Alimentarius a adopté une Norme générale pour l'irradiation des denrées alimentaires (CAC/VOL XV-Ed.1; CODEX STAN 106-183).

Cette norme recommande que la "dose moyenne globale" absorbée par un aliment traité par irradiation ne dépasse pas 10 kGy. Lors de l'établissement de la "dose moyenne globale maximale absorbée", compte tenu de la protection de la santé, on a pris en considération les conclusions du Comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts de la salubrité des aliments irradiés*, qui s'était réuni en 1980. Ce comité avait passé en revue un nombre considérable de données comprenant notamment :

- des études toxicologiques portant sur un grand nombre d'aliments différents (appartenant à pratiquement toutes les catégories de denrées alimentaires) qui ont permis de ne constater aucune preuve d'effets nocifs provenant de l'irradiation.
- des études de radiochimie qui ont démontré que les produits de radiolyse de la majeure partie des constituants de l'aliment sont identiques, quels que soient les produits alimentaires dont ils sont dérivés. La connaissance de la nature et de la concentration de ces produits de radiolyse indique qu'il n'existe pas de danger toxicologique.
- des résultats de recherches ont démontré l'absence de tout effet indésirable lorsqu'un régime alimentaire irradié a été donné à des animaux de laboratoire, après l'emploi d'aliments irradiés en élevage et dans le cas où l'on a utilisé des aliments totalement irradiés pour maintenir des malades sous l'effet d'une thérapeutique immunosuppressive.

* Rapport d'un Comité mixte FAO/AIEA/OMS d'experts de la salubrité des aliments irradiés. OMS. Série de Rapports techniques N° 659, 1981.

Le Comité est par conséquent parvenu aux conclusions suivantes :

- l'irradiation d'une denrée alimentaire quelconque jusqu'à une dose moyenne globale de 10 kGy ne comporte aucun danger toxicologique.
- l'irradiation d'un aliment jusqu'à la dose précitée n'introduit aucune difficulté particulière d'ordre nutritionnel ou microbiologique.

Le Comité a souligné qu'il convenait de prêter attention à l'importance de toute modification en rapport avec chaque aliment irradié et avec son rôle dans le régime.

IRRADIATION DES DENREES ALIMENTAIRES

La Norme générale Codex pour les aliments irradiés affirme que le processus d'irradiation des denrées alimentaires a été déclaré sans danger pour une application générale, jusqu'à une dose moyenne globale absorbée de 10 kGy. Cette "dose moyenne globale maximale absorbée" de 10 kGy ne devrait pas être interprétée comme signifiant que toutes les denrées alimentaires peuvent être irradiées de manière appropriée jusqu'à ce niveau. Un tel traitement serait dans la plupart des cas inacceptable du point de vue technologique, car la denrée alimentaire subirait des modifications organoleptiques et de qualité néfaste, rendant cette dernière inacceptable pour le consommateur du point de vue de la qualité. Des limitations technologiques analogues existent pour le traitement thermique des aliments qui ne peut être appliqué à chaque sorte de denrée sans en affecter la qualité.

La Norme générale Codex pour les aliments irradiés n'implique pas la nécessité d'une approbation de l'application de ce procédé à chaque aliment, ni une limitation quelle qu'elle soit de l'autorisation de l'appliquer.

De même qu'un traitement thermique n'est pas appliqué sans discernement à chaque aliment, mais est utilisé à des fins technologiques particulières, l'irradiation des denrées alimentaires s'applique lorsqu'elle présente des avantages technologiques par rapport à d'autres méthodes de traitement.

L'irradiation des denrées alimentaires peut être utilisée pour atteindre toute une gamme d'objectifs, notamment :

- la suppression des agents pathogènes pour l'homme
- la lutte contre l'infestation des céréales par les insectes
- l'inactivation des parasites
- la réduction de la charge microbienne.

DIFFERENCE ENTRE LES NORMES CODEX

Une contradiction semble exister entre la Norme Codex pour les aliments irradiés et d'autres normes Codex (pour les jus de fruits, les préparations pour nourrissons, les aliments diversifiés de l'enfance, les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge, etc.). Ces dernières normes, adoptées par la Commission du Codex Alimentarius longtemps avant la Norme sur l'irradiation des denrées alimentaires, renferment des clauses interdisant l'emploi de rayonnements ionisants pour traiter le produit

et ses constituants. L'utilisation de rayons ionisants, qui ne se prête pas au traitement d'aliments tels que les jus de fruits, les préparations pour nourrissons et les aliments diversifiés de l'enfance, est au contraire parfaitement réalisable et souhaitable pour éliminer les insectes qui se trouvent dans les céréales. Des céréales traitées de cette manière peuvent être incorporées dans n'importe quel aliment, y compris les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. L'emploi de ce procédé aurait pour conséquence de rendre ce produit exempt d'insectes et de résidus, conformément à la Norme générale Codex pour les aliments irradiés.

PROPOSITION

Considérant l'efficacité du processus qui consiste à irradier les denrées alimentaires conformément à la Norme générale Codex pour les aliments irradiés pour obtenir un aliment ou des constituants alimentaires sans danger, la Commission est invitée à confirmer l'emploi de l'irradiation sur une denrée alimentaire quelle qu'elle soit lorsque ce processus répond à une nécessité technologique. Les clauses interdisant l'emploi de rayonnements ionisants qui figurent dans certaines normes Codex devraient être supprimées de manière à rendre ces dernières conformes à la Norme générale du Codex pour les denrées alimentaires irradiées.