

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 4 and 6b

NFSDU/41 CRD 51

Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON NUTRITION AND FOODS FOR SPECIAL DIETARY USES

Forty-first Session

Dusseldorf, Germany
24 – 29 November 2019

Comments by Morocco

I-Point 4 de l'ordre du jour:

Révision de la norme pour les préparations de suite (CODEX STAN 156-1987)

1- Projet de champ d'application, de description et d'étiquetage pour les préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge (à l'étape 6)

- Le Maroc se félicite des résultats des discussions du CCFL45 et du CAC42,
- Soutient l'approbation du projet par rapport au champ d'application, de description et d'étiquetage des préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge., avec les modifications apportées par le CCFL45 aux sections 9.2.2, 9.3, 9.4.1 (i) et (ii) et 9.4.2 ;
- Satisfait de la décision prise pour un nouvel examen par le CCNFSDU de la dernière phrase sur la promotion croisée, pour revoir sa pertinence, en l'absence d'une meilleure clarification;

2-Avant-projet de préparations de suite destinées aux nourrissons du deuxième âge et les [produits] destinés aux enfants en bas âge (à l'étape 4)

- Le Maroc approuve la proposition suivante : Dans les [nom du produit] à base de protéines de lait, le lactose doit être le type de glucides à privilégier. [Pour les produits exempts de protéines de lait, les polymères de glucose sont les glucides à privilégier.] Les monosaccharides et disaccharides, autres que le lactose, ne doivent pas excéder 2,5 g/100 kcal (0,60 g/100 kJ). Les autorités nationales et/ou régionales peuvent limiter ce niveau à 1,25 g/100 kcal (0,30 g/100 kJ). Saccharose et/ou fructose ne doivent pas être ajoutés.

Justification : L'Equivalent Dextrose ne fournit pas une mesure du goût sucré et il ne peut pas non plus être mesuré dans les produits finis. L'utilisation de polymères de glucose permettra d'atteindre l'objectif car ces glucides utilisés à la place du lactose ne donneront pas un goût sucré au produit fini.

- Le Maroc propose de conserver la phrase [Aucune substance ayant pour but de donner ou de renforcer un goût sucré aux [nom du produit] ne doit être ajoutée] dans la section 3.2.1 Ingrédients facultatifs,

Justification : Pour se conformer à l'objectif de souligner la nécessité d'éviter les agents édulcorants.

II-Point 6 de l'ordre du jour: Acides Gras Trans

Point (6b) de l'ordre du jour : Document de discussion sur les possibilités de gestion des risques pour la réduction des AGT.

Le Maroc soutient les options suivantes :

- Adopter des règlements limitant les teneurs en AGT dans les aliments transformés (B) ;
- Adopter des règlements concernant la déclaration obligatoire des AGT sur les étiquettes des aliments préemballés (E).

Justification : Le Maroc reconnaît l'importance de réduire les AGT dans les denrées alimentaires. Ainsi, l'adoption de la déclaration obligatoire des AGT sur les étiquettes des aliments préemballés, favoriserait une vaste reformulation des aliments pour réduire la teneur en AGT dans les aliments transformés.