



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797

F



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

CX 5/20.3

ALINORM 70/26
Novembre 1969

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Septième session

Rome, 7-17 avril 1970

RAPPORT DE LA QUATRIEME SESSION

DU

COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Cologne

3-7 novembre 1969

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphe</u>
Introduction, adoption de l'ordre du jour et désignation du Rapporteur	1-3
Coopération de l'Union internationale des sciences de la nutrition (U.I.S.N.) aux travaux du Comité	4
Avant-projet de norme pour les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel)	5-22
- Champ d'application et description	5
- Facteurs essentiels de composition et de qualité	6-8
- Spécifications de pureté et d'hygiène	9-13
- Etiquetage	14-18
- Méthodes d'analyse	19-22
Avant-projet de norme pour les aliments en conserve pour nourrissons	23-28
- Champ d'application, facteurs essentiels de composition et de qualité, spécifications de pureté	24
- Nom du produit	25
- Conditionnement	27
Avant-projet de norme pour les céréales précuites séchées, biscottes et biscuits pour les nourrissons et enfants en bas âge	29
Etat d'avancement des normes pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	30
Additifs alimentaires et résidus de pesticides dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	31,32
Avant-projet de principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	33,34
Avant-projet de norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)	35-42
- Champ d'application	36
- Teneur en sodium	37
- Composition des succédanés du sel	38
- Etiquetage	39
- Méthodes d'analyse	40
- Etat d'avancement de la norme	42
Avant-projet de norme pour les aliments destinés aux diabétiques	43-45
Aliments exempts de gluten	46-48
Aliments pauvres en glucides (aliments à teneur réduite en glucides)	49-51
Aliments fortifiants et reconstituants	52
Avant-projet de norme pour les concentrés protéiques destinés à l'alimentation humaine	53,54

Paragraphe

Directives concernant l'élaboration des normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime	55
Autres questions	56-58
- Plans d'échantillonnage des denrées alimentaires préemballées	56,57
- Présence d'acide ascorbique dans les épinards	58
Travaux futurs	59
Date et lieu de la prochaine session	60
Sommaire de l'état d'avancement des travaux	Pages 15,16

Annexes

Liste des participants	Annexe I
Avant-projet de normes pour :	
- les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel)	Annexe II
- les aliments en conserve pour nourrissons	Annexe III
- les céréales précuites séchées, biscottes et biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge	Annexe IV
Avant-projet de principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	Annexe V
Avant-projets de normes pour :	
- les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium	Annexe VI
- les aliments destinés aux diabétiques	Annexe VII
- les aliments exempts de gluten	Annexé VIII
- les aliments pauvres en glucides (aliments à teneur réduite en glucides)	Annexe IX
Directives concernant l'élaboration des normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime	Annexe X

QUATRIEME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Cologne, 3-7 novembre 1969

Introduction

1. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a tenu sa quatrième session, sur invitation du gouvernement de la République fédérale d'Allemagne, du 3 au 7 novembre 1969, à Cologne. Au nom du Ministère fédéral de la Jeunesse, de la Famille et de la Santé publique, Mme. H. Merkel souhaita la bienvenue aux participants et souligna l'importance de ce Comité dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité était placé sous la présidence de M.H.P. Mollenhauer. Des délégués et observateurs de 17 pays et des observateurs de 7 organisations internationales ont participé à la session. La liste des participants figure à l'Annexe I du présent rapport.

Adoption de l'Ordre du Jour et désignation du Rapporteur

2. Le Comité décide d'apporter une légère modification à l'ordre du jour provisoire et d'examiner les trois normes figurant au point 6 de l'ordre du jour: "Avant-projets de normes provisoires pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge" (à savoir, a) Préparations pour nourrissons, b) Céréales séchées précuites pour nourrissons et c) Conserves alimentaires pour enfants du premier âge), avant le point 4 de l'ordre du jour, "Avant-projet de Principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge".

3. Le Comité nomme à l'unanimité M. L.M. Beacham de la délégation des Etats-Unis rapporteur de la session.

Coopération de l'Union internationale des sciences de la nutrition (U.I.S.N.) aux travaux du Comité

4. Le professeur H. Gounelle de Pontanel informe le Comité que l'Union internationale des sciences de la nutrition a créé un Comité d'experts médicaux chargé d'exprimer son avis sur les textes préparés par le Comité du Codex. Le Comité remercie l'U.I.S.N. de lui avoir offert son aide et déclare que les projets de normes élaborés par le Comité seront communiqués pour avis à l'U.I.S.N. au cours de la procédure normale d'élaboration des normes Codex. Les avis formulés par les experts de l'U.I.S.N. seront pris en considération lors de la révision des projets de normes.

Avant-projet de norme pour les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel) (document CCDF/69/7, septembre 1969)

5. Après avoir entendu une déclaration d'introduction de la délégation des Etats-Unis sur le document indiqué ci-dessus, le Comité se demande si les spécifications relatives aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge doivent faire l'objet de trois normes différentes, comme le proposent les Etats-Unis, ou si une norme unique serait suffisante. Le Comité décide

que la norme concernant les préparations pour nourrissons doit couvrir les aliments pouvant remplacer intégralement le lait de femme du point de vue des besoins nutritionnels des nourrissons. Le Comité décide par conséquent de supprimer à la rubrique CHAMP D'APPLICATION de la norme, la référence à la substitution partielle et de supprimer également les références faites au lait normal. Le Comité note que le titre "Préparations pour nourrissons" peut ne pas être suffisamment clair et convient de le remplacer par un nouveau titre : "Préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel)". Examinant la rubrique DESCRIPTION, le Comité décide que la référence à l'adjonction d'hydrates de carbone doit être supprimée étant donné que les aliments couverts par la norme sont destinés à remplacer totalement et non partiellement le lait maternel. Le Comité convient de maintenir les définitions complémentaires de "nourrissons" et de "calories".

6. Au cours de la discussion relative aux Facteurs essentiels de composition et de qualité, la délégation des Etats-Unis a fait savoir au Comité que des sources de protéine telles que la viande, le poisson et le soja sont également employées dans les préparations pour biberon afin de satisfaire aux besoins des nourrissons allergiques au lait. Le Comité convient que ces matières premières doivent être retenues en tant que constituants des préparations pour biberon.

7. En ce qui concerne l'adjonction de vitamines et de substances minérales dans les préparations pour biberon, certaines délégations estiment que la teneur en vitamines et en substances minérales de ces préparations doit être analogue à celle du lait maternel. Le régime alimentaire des enfants nourris au sein doit, lui aussi, souvent être complété par de la vitamine D et du fer, et les proportions ajoutées varient selon les conditions régionales, climatiques et autres. Le Comité estime nécessaire d'indiquer des proportions minimums et maximums pour les quantités de vitamines incorporées, notamment les vitamines liposolubles, et les substances minérales, plutôt que de ne fixer qu'une quantité minimum. Il décide d'inviter les gouvernements à préciser spécifiquement quelles doivent être ces proportions minimums et maximums. La délégation des Etats-Unis informe le Comité que les proportions indiquées dans la norme sont évaluées d'après les recommandations du Comité de la Nutrition de l'Académie de Pédiatrie des Etats-Unis. Le Comité décide d'exprimer la teneur en vitamine A conformément à la recommandation du Groupe mixte FAO/OMS d'experts sur les besoins en vitamines A, Thiamine, Riboflavine et Niacine ^{1/} en utilisant la nomenclature de l'Union Internationale de chimie pure et appliquée, c'est-à-dire en microgrammes de rétinol pour la vitamine A-alcool, et en microgrammes d'équivalents de bêta-carotène pour tous les autres composants ayant une activité vitaminique A. Le Comité se demande s'il convient d'exprimer la teneur en vitamines par rapport aux calories, ainsi qu'on l'avait fait dans le projet de norme, ou s'il convient de l'exprimer autrement, en se rapportant, par exemple aux besoins quotidiens des nourrissons, en unités du système métrique ou d'autres systèmes de mesure (par exemple la teneur en vitamine A exprimée en U.I.). On a fait remarquer que les besoins en certaines vitamines dépendent des conditions régionales (ex: vitamine D) et décidé de demander l'avis des gouvernements sur ce point.

1/ Besoins en Vitamine A, Thiamine, Riboflavine et Niacine. Rapport d'un Groupe mixte FAO/OMS d'experts, Rome, Italie, 6-17 septembre 1965. FAO, Rome, 1967. (Réunions FAO sur la nutrition rapport No 41 - Rapport technique OMS n° 362.)

8. En ce qui concerne la qualité de la protéine à utiliser dans ces produits, certaines délégations estiment qu'il convient de se rapporter à la protéine totale de l'oeuf comme protéine de référence, conformément à la recommandation du Groupe mixte FAO/OMS d'experts sur les besoins en protéines.^{1/} La délégation des Etats-Unis signale que la caséine a été employée comme protéine de référence pour des raisons d'ordre pratique. Le Comité décide d'ajouter à la "caséine" la "protéine totale de l'oeuf" et la "protéine du lait de vache" comme autres possibilités et d'ajouter ces deux substances entre crochets dans les normes. Le Comité décide également de placer entre crochets les chiffres proposés - 1,8 grammes et 70% pour la qualité et la quantité des protéines - et de demander des observations sur le type de protéine de référence à choisir et sur les chiffres indiqués, compte tenu du fait que la qualité et la quantité des protéines devant être employées varient selon la protéine de référence particulière qui sera choisie. Pour ce qui est de la teneur en linoléates et de la teneur totale en graisses des préparations pour nourrissons certaines délégations estiment que ces chiffres sont trop faibles et qu'ils devraient être réexaminés à la lumière des observations formulées par les gouvernements.

9. Ayant examiné la rubrique "Spécifications de pureté", le Comité estime que les spécifications relatives à la viande, la volaille et autres produits dérivés d'origine animale, y compris les ingrédients issus du poisson devraient figurer sous la rubrique "Hygiène". En ce qui concerne les autres spécifications, le Comité estime préférable de les énumérer conformément au plan de présentation des normes Codex. Le Comité est d'avis que la proportion de résidus de pesticides admissible pour les préparations pour biberons devrait être inférieure à la dose acceptable pour les adultes. On a recommandé au Comité mixte FAO/OMS d'experts des Résidus de Pesticides d'examiner, en collaboration avec des pédiatres, la question des résidus de pesticides présents dans les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge.

10. Le Comité note que la version proposée par le pays responsable contient une déclaration stipulant que des tests cliniques devraient être effectués pour vérifier si les préparations pour biberon sont sans danger et conviennent pour l'usage auquel elles sont destinées. Après en avoir discuté, quelque peu, le Comité décide que cette déclaration n'est pas nécessaire, et que la rubrique CHAMP D'APPLICATION de la norme contient déjà une disposition à cet effet. Plusieurs délégués estiment néanmoins qu'une déclaration spécifique au sujet de la nécessité de s'assurer au moyen de tests cliniques que ces préparations sont appropriées serait souhaitable.

11. Le Comité apporte de légères modifications au paragraphe consacré à la consistance et à la granulométrie des préparations pour biberon.

^{1/} Besoins en protéines. Rapport d'un groupe mixte FAO/OMS d'experts, Genève, 8 - 17 octobre 1963. FAO, Rome, 1965. (Réunions FAO sur la nutrition, rapport No 37)

12. Le Comité reconnaît que la rubrique Spécifications d'hygiène vise principalement la pureté bactériologique plutôt que les matières premières utilisées pendant la fabrication. La référence au traitement par la chaleur a été amendée comme il convient et insérée à la rubrique Description de la norme. Sur demande de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, le Comité décide d'inviter le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à élaborer, avec une certaine priorité, un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. La délégation de la République fédérale d'Allemagne se déclare prête à préparer un document de travail à ce sujet et à fournir des chiffres en matière de numération bactérienne et sur les substances toxiques produites par les micro-organismes, pour les soumettre à l'examen du Comité (CCDF) à sa prochaine session.

13. Le Comité réitère sa décision antérieure selon laquelle l'emploi d'additifs dans les préparations pour nourrissons devrait être restreint par rapport aux normes admises pour les aliments pour adultes. Il a été précisé que les chiffres exprimant la DJA communiqués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires se rapportent à une population moyenne d'adultes et non pas aux nourrissons et aux enfants en bas âge. Il a été décidé que tous les additifs susceptibles d'être admis pour les préparations pour nourrissons devraient être portés sur une liste positive. La délégation des Etats-Unis se propose d'établir un premier projet de liste. Le Comité note que la restriction concernant les additifs ne vise pas les adjonctions destinées à accroître la valeur nutritive des préparations mais uniquement les additifs utilisés pour des motifs technologiques.

14. Le Comité décide de se conformer aux dispositions de la norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, (document CAC/RS--1969) et examine celles d'entre elles qui permettent de faire un choix (section 3 - Mentions d'étiquetage obligatoires pour les denrées alimentaires préemballées). Le Comité décide que les ingrédients devraient être énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, mais que les vitamines et les substances minérales devraient toujours être énumérées globalement. Le Comité note que des spécifications supplémentaires relatives aux ingrédients figurent déjà parmi les dispositions supplémentaires spéciales visant l'étiquetage dans la norme pour les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel).

15. Plusieurs délégations estiment qu'il importe d'indiquer sur l'étiquette, en même temps que le nom du produit, si son principal constituant est le lait, si le lait n'entre que pour une faible proportion dans sa composition ou pas du tout. La délégation suisse est d'avis que l'étiquetage des préparations pour biberon à base de lait, devrait préciser que le produit contient essentiellement du lait. Pour les produits non dérivés du lait une mention telle que "ne contient pas de produits dérivés du lait" serait appropriée. La délégation des Pays-Bas observe que la liste des ingrédients fournit déjà tous les renseignements nécessaires sur la composition des préparations pour biberon. De plus, comme il est possible que plusieurs des ingrédients habituels du lait naturel ne soient pas présents dans tous les cas (ex. petit lait électrodialysé, caséine, lactose), il peut être difficile de déterminer à partir de quel moment on peut déclarer que le produit contient du lait ou non. Alors que la mention d'étiquetage "ne contient pas de produits dérivés du lait" serait utile au pédiatre pour une rapide évaluation, la mention "à base de lait" ajoutée au nom nécessiterait des déterminations quantitatives plus précises. Le Comité décide de placer la référence à la teneur en lait entre crochets et d'attirer l'attention des gouvernements sur cette question spécifique lorsqu'il leur demandera de faire connaître leur avis.

16. Le Comité décide que la déclaration du contenu net pour les préparations pour biberon devrait être exprimée en poids ou en volume dans le cas de produits liquides et que le pays d'origine du produit devrait être déclaré sur l'étiquette, sauf si le produit est vendu dans le pays d'origine. En ce qui concerne les dispositions supplémentaires spécifiques concernant l'étiquetage des préparations pour biberon, le Comité note que l'étiquette doit déclarer la teneur en eau, en protéines, en graisses, en hydrates de carbone assimilables, en cendres et en fibres brutes, exprimée en pourcentage poids sur poids ou poids sur volume et que cette déclaration se rapporte au produit tel qu'il a été vendu. Le Comité note en outre que la déclaration concernant le nombre de calories assimilables fournies par une quantité donnée de produit tel qu'il est généralement ou normalement préparé pour la consommation se rapporte au produit dilué selon les indications du mode d'emploi. Le Comité décide également d'ajouter, et c'est là un point qui devra faire l'objet d'observations de la part des gouvernements, une disposition visant la quantité de protéines, de graisses, de glucides assimilables, de cendres et de fibres brutes présents dans le produit après dilution. 1/

17. A la demande de la délégation du Ghana, le Comité a envisagé la possibilité de prévoir un étiquetage spécial indiquant les conditions d'entreposage pour les différentes zones climatiques. Les instructions pour l'entreposage sont particulièrement importantes pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, encore que ce soit là un problème général valable pour toutes les denrées alimentaires. Le Comité pense que lorsque des préparations pour biberon sont expédiées dans des pays requérant des conditions spéciales d'entreposage, les indications nécessaires devraient figurer dans les documents commerciaux accompagnant le produit.

18. Certaines délégations estiment que la date de fabrication et la date limite de consommation devraient figurer sur l'étiquette. D'autres délégations ont souligné que cette indication pouvait être trompeuse car la qualité du produit peut être affectée plus fortement par de mauvaises conditions d'entreposage et de fabrication que par la durée de l'entreposage. En ce qui concerne les inscriptions en code devant permettre l'identification des lots, il a été proposé que cette inscription indique aussi la date de fabrication et le pays d'origine. La plupart des délégations sont d'avis que cette indication supplémentaire en code n'est pas nécessaire mais décident de demander aux gouvernements de donner leur avis sur ce point. En ce qui concerne la distribution des préparations pour biberon, le Comité déclare que ces produits doivent être librement accessibles non seulement partout où l'on vend des aliments mais aussi en d'autres lieux tels que les drogueries et les pharmacies sans que leur vente soit assujettie à une demande d'autorisation.

19. Le Comité est informé que des méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en eau, en protéine totale, graisses, cendres, fibres brutes, substances minérales et vitamines sont indiquées dans les "Suggested Guidelines for Sampling, Identification and Analytical Procedures for Food" (Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et l'analyse de denrées alimentaires) rédigées par les autorités gouvernementales des Etats-Unis. 2/

1/ Note du Secrétariat: La deuxième partie du paragraphe 16 a été remaniée par nos soins pour être rendue conforme aux dispositions de la norme:

2/ "Suggested guidelines for Sampling, Identifications and Analytical Procedures for Foods". Distribué par la Section de la Nutrition, Office of International Research, National Institute of Health, Bethesda, Maryland 20014, Etats-Unis, novembre 1965. (Projet patronné par l'Advanced Projects Agency (Projet AGILE) sous la cote 580)

Le Comité est d'avis que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage devrait étudier ce document. Les méthodes chimiques proposées dans ces directives devraient être comparées aux méthodes d'analyse déjà appliquées dans différents laboratoires d'aliments diététiques ou de régime telles que celles qui sont décrites au chapitre 22 - aliments diététiques - du "Lebensmittelbuch" suisse. La délégation française observe que certaines déterminations, celles des vitamines, par exemple, posent plus de difficultés pour les aliments diététiques que pour les denrées alimentaires habituelles. La délégation des Etats-Unis s'engage à faire parvenir les directives mentionnées plus haut aux membres du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse.

20. Le Comité est convenu que des méthodes d'analyse devraient être mises au point pour des éléments nutritifs tels que les acides aminés, y compris le tryptophane, l'acide pantothénique, la vitamine B₆, la vitamine E, la vitamine B₁₂, le magnésium, le cuivre et certains hydrates de carbone, et que des méthodes biologiques telles que la détermination quantitative de la protéine assimilable devraient être soumises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse pour confirmation.

21. Ayant examiné les facteurs de conversion en calories et les facteurs spécifiques de conversion d'azote en protéine, le Comité est d'accord pour proposer les facteurs qui ont été employés pour l'établissement des plus récentes tables de composition des aliments établies par les soins de la FAO en collaboration avec le Programme de Nutrition du Ministère de la Santé, de l'Éducation et du Bien-être des Etats-Unis.

22. Le texte de la norme amendée est reproduit à l'Annexe II du présent rapport. Les points sur lesquels l'avis des gouvernements est spécialement sollicité figurent entre crochets.

Avant-projet de norme pour les aliments en conserve pour nourrissons
(document CCDF 69/9, septembre 1969):

23. Le Comité a décidé d'examiner la norme visant les aliments en conserve pour nourrissons immédiatement après la norme sur les préparations pour nourrissons, étant donné que les deux normes présentent certaines analogies. Au cours de la discussion, on s'est demandé si cette norme était nécessaire ou si les dispositions qu'elle contient ne pouvaient pas être insérées dans une Norme générale pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge. On a insisté sur le fait que les Principes généraux, qui sont également inscrits à l'ordre du jour de la réunion, n'étaient pas destinés à devenir une norme. Le Comité juge qu'une norme distincte est nécessaire pour les aliments en conserve pour nourrissons sous forme liquide ou semi-liquide pour pouvoir couvrir les aliments indispensables pendant la période de sevrage normale et pour l'adaptation progressive des nourrissons et des enfants en bas âge au régime alimentaire habituel. Une délégation signale qu'on trouve également sur le marché des aliments destinés à cet usage et présentés sous forme solide ou semi-solide.

24. Afin de préciser que la norme s'applique uniquement aux aliments en conserve, le Comité décide de mentionner le traitement thermique dans le Champ d'application. Dans la rubrique "Facteurs essentiels de composition et de qualité", le Comité estime suffisant de ne mentionner que les constituants d'origine animale ou végétale, auxquels peuvent s'ajouter des vitamines

et des substances minérales, mais que l'adjonction de ces substances doit faire l'objet d'un examen très minutieux dans chaque cas particuliers. La liste des ingrédients facultatifs est ramenée aux seuls épices, sels et concentrés protéiques. Les gouvernements sont invités à fixer la quantité maximum de sel pouvant être incorporée à ces produits. En ce qui concerne la consistance de ces aliments, certaines délégations suggèrent d'employer le terme "homogénéisés". Il a cependant été précisé que dans les pays d'expression anglaise ce terme désigne un processus de fabrication déterminé qui n'est pas utilisé dans la préparation de ces aliments. Le Comité décide de traiter les dispositions figurant à la rubrique Spécifications de pureté, de la même manière que dans le cas de la norme visant les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel). Certaines délégations sont d'avis qu'il faudrait prévoir une disposition stipulant que les conserves alimentaires pour nourrissons contenant des ingrédients issus du poisson doivent être pratiquement exemptes de morceaux d'arêtes.

25. Compte tenu du fait que la norme pour les aliments en conserve pour nourrissons couvre des aliments contenant une grande variété de composants principaux ou d'ingrédients caractéristiques, le Comité estime que le nom générique d'"aliments en conserve pour nourrissons" ne convient pas en tant que nom du produit. A cet égard, on renvoie au paragraphe 3.1 a) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), où il est dit que "le nom doit indiquer la nature véritable de la denrée alimentaire et, normalement, être un nom spécifique et non pas un nom de catégorie". Il a été souligné que les aliments en conserve pour nourrissons doivent être désignés par les noms des principaux composants ou des ingrédients caractéristiques qu'ils contiennent, auxquels s'ajouteront des mentions appropriées relatives à la consistance ou à l'usage auquel le produit est destiné. Plusieurs délégations n'approuvent pas cette manière de voir et déclarent qu'à leur avis le nom du produit, à savoir "Aliment en conserve pour nourrissons", devrait toujours figurer sur l'étiquette.

26. Compte tenu de la décision du Comité, énoncée au paragraphe 24, selon laquelle l'adjonction de vitamines et de substances minérales au produit devra être examinée pour chaque produit particulier, il n'est pas possible, au stade actuel, de se prononcer sur la mention devant apparaître sur l'étiquette en ce qui concerne les vitamines et les éléments nutritifs minéraux. Les gouvernements sont invités à se prononcer sur ce sujet spécifique.

27. Le Comité décide de traiter les autres rubriques de la norme: "Conditionnement", "Distribution" et "Méthodes d'analyses et d'échantillonnage", de la même manière que dans le cas de la norme visant les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel). En ce qui concerne la rubrique Poids et mesures, le Comité décide que les récipients doivent être remplis à 85% au minimum dans le cas des produits dont le poids est inférieur à 250g (8 ozs) et à 90% au minimum dans le cas des produits pesant plus de 250g (8 ozs).

28. La norme ainsi révisée est reproduite à l'Annexe III du présent rapport. Les points sur lesquels les gouvernements sont spécialement invités à faire connaître leur avis figurent entre crochets.

Avant-projet de norme pour les céréales précuites séchées, biscottes et biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge (document CCDF/69/8, septembre 1969)

29. Le Comité a examiné brièvement le document ci-dessus et décide d'amender, le cas échéant, cette norme en conformité de la norme concernant les préparations pour biberon (remplaçant le lait maternel). Le Comité estime inutile de fixer un maximum pour la teneur en fluor. La norme ainsi révisée est reproduite à l'Annexe IV du présent rapport. Les sujets spécifiques sur lesquels les gouvernements sont invités à transmettre leurs commentaires sont placés entre crochets.

Etat d'avancement des normes pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

30. Le Comité est convenu de faire passer la Norme pour les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel), la Norme pour les céréales précuites séchées, biscottes et biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge et la Norme pour les aliments en conserve pour nourrissons à l'étape 3 de la procédure d'élaboration des normes mondiales.

Additifs alimentaires et résidus de pesticides dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

31. Durant la session, la délégation des Etats-Unis a présenté trois listes positives d'additifs alimentaires, destinés à être employés dans les normes visant les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel), les aliments en conserve pour les nourrissons et les céréales séchées précuites, biscottes et biscuits pour nourrissons; ces listes ont été distribuées comme document de séance (voir paragraphe 13 du présent rapport.) Le Comité n'entreprend pas la discussion détaillée de ces listes à ce stade, mais décide de les joindre à titre de projet en annexe aux normes respectives et d'inviter les gouvernements à présenter leurs observations. Au cours d'un bref examen des listes, plusieurs délégations ont formulé des réserves à propos de l'inclusion du glutamate monosodique, des colorants artificiels, du caramel, des agents de traitement des viandes, et des sels de zinc. Pour ce dernier, la délégation des Etats-Unis précise que ces sels servent à compenser des déficiences de produits à base de soja.

32. En ce qui concerne la proportion de résidus de pesticides admissibles selon les normes visant les préparations pour nourrissons et enfants en bas âge, le Comité décide d'examiner lui-même les recommandations du Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides dès qu'elles seront disponibles, en tenant compte tout particulièrement de la nécessité de maintenir une proportion de résidus aussi faible que possible dans ces aliments.

Avant-projet de principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

33. Le Comité était saisi de l'Annexe II du document ALINORM 69/26 contenant les Principes généraux ci-dessus ainsi que du document CCDF/69/5 - Etude synoptique des commentaires des gouvernements. Certaines délégations sont d'avis que les Principes généraux ont atteint leur but et qu'ils sont devenus superflus, car des normes individuelles pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge sont en cours d'élaboration. Le Comité décide d'examiner brièvement les Principes généraux à la lumière des commentaires que lui ont transmis les gouvernements.

34. Le Comité apporte de légères modifications au document et décide de le maintenir à l'étape actuelle de la procédure (étape 3) jusqu'à ce qu'un plus grand nombre de normes individuelles concernant les aliments pour nourrissons et enfants soient disponibles. Il reconsidérera à ce moment s'il convient de maintenir les Principes généraux. Le Comité n'estime pas nécessaire de faire circuler le document pour s'enquérir des autres commentaires gouvernementaux. L'Avant-projet de Principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge figure à l'Annexe V du présent document.

Avant-projet de norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)

35. Le Comité était saisi de l'Annexe III du document ALINORM 69/26 contenant la norme indiquée ci-dessus et transmis aux gouvernements pour commentaires à l'étape 3; d'une étude synoptique des commentaires des gouvernements - CCDF/69/5; et d'un document sur les "Méthodes d'analyse et d'échantillonnage"- CCDF/69/6.

36. Au cours de la discussion portant sur cette norme, il est apparu que celle-ci traite non seulement des aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium mais renferme aussi des dispositions relatives aux succédanés du sel qui sont considérés comme étant des aliments à part. C'est pourquoi le Comité estime devoir, conformément à la propositions de la délégation danoise, amender le titre de la norme en conséquence. La rubrique Champ d'application a été modifiée de manière à préciser clairement que la présente norme vise uniquement les besoins diététiques spéciaux se rapportant à la teneur en sodium ainsi que les succédanés du sel.

37. Se conformant à une suggestion faite par plusieurs délégations, le Comité déclare que les aliments pauvres ou très pauvres en sodium doivent remplir les trois conditions suivantes. Sont considérés comme aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium:

- a) les aliments traités sans adjonction de sels de sodium, et
- b) dont la teneur en sodium n'est pas supérieure à la moitié de la teneur en sodium du produit normal comparable, et
- c) dont la teneur en sodium n'est pas supérieure à 20 mg par 100 g du produit fini tel qu'il est normalement consommé.

Les mêmes critères doivent être appliqués aux aliments très pauvres en sodium, la limite de la teneur en sodium étant cependant fixée à 40 mg/100g. Le Comité estime que la réduction de 50% de la teneur en sodium se justifie pour des raisons techniques. Cette réduction de 50% se rapporte au produit fini tel qu'il est consommé. La délégation du Canada informe le Comité que dans son pays les réglementations concernant les aliments très pauvres en sodium fixent la limite à 10 mg par portion.

38. En ce qui concerne la composition de succédanés du sel, le Comité est convenu que les limites indiquées pour le magnésium se rapportent à la masse du total des cations présents dans le mélange et que les limites pour la choline se rapportent au mélange proprement dit remplaçant le sel. Il ne semble pas nécessaire d'indiquer des limites pour les autres substances présentes dans le produit fini car leur usage est automatiquement limité par le goût de ces substances. Le Comité décide d'englober provisoirement dans la norme des sels d'ammonium et les sels des acides glutamique et phosphorique.

Le Comité décide d'ajouter les sels de l'acide succinique à la liste, et d'inclure en outre provisoirement l'acide succinique libre, l'acide glutamique libre et l'acide citrique libre dans les normes. La France et la République fédérale d'Allemagne réservent leur position quant à l'inclusion, même à titre provisoire, d'une disposition relative aux sels d'ammonium dans la norme. Le Comité est informé que les substances figurant sur la liste des substances salines seront soumises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires pour confirmation.

39. En ce qui concerne la rubrique Etiquetage de la norme, le Comité est convenu que les dispositions de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ne s'appliquent pas directement à la présente norme mais uniquement aux aliments particuliers considérés. Le Comité a examiné les dispositions de la norme en matière d'étiquetage se rapportant à la teneur en sodium des aliments pauvres en sodium, et déclare que la déclaration des hydrates de carbone, des protéines et des graisses sur l'étiquette des aliments pauvres en sodium sera facultative car dans certains cas cette indication peut être utile pour l'utilisation de ces aliments. On a suggéré qu'il suffirait d'indiquer le nom générique des succédanés du sel sur l'étiquette des aliments préparés à l'aide de tels succédanés. Plusieurs délégations estiment que les quantités de cations devraient être déclarées. En raison des divergences de vues qui sont apparues à ce sujet, le Comité décide de faire figurer ces dispositions entre crochets pour le moment. Il ajoute un paragraphe concernant l'étiquetage des mélanges de succédanés du sel prévoyant que tous les ingrédients seront énumérés et que tous les cations seront déclarés en pourcentage masse par masse (m/m). Le Comité estime en outre nécessaire d'arrêter pour ce produit des dispositions concernant les agents anti-agglutinants; le Comité du Codex sur les additifs alimentaires examine actuellement ces substances. En attendant l'établissement d'une telle liste, le Comité décide d'inclure la silice colloïdale dans la norme.

40. Le Comité se déclare très satisfait de la note préparée par le Secrétariat concernant les méthodes d'analyse du sodium et décide de transmettre ce document au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour examen et confirmation.

41. Le Comité décide de supprimer dans le projet de norme l'allusion aux Directives concernant l'élaboration des normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime, étant donné que cette norme vise uniquement la teneur en sodium des aliments.

42. Le Comité est convenu de faire passer la norme, à l'étape 5 de la procédure, à la Septième session de la Commission du Codex Alimentarius. La norme remaniée est reproduite à l'Annexe VI du présent rapport.

Avant-projet de norme pour les aliments destinés aux diabétiques

43. Le Comité était saisi de deux documents: CCDF/69/3 - contenant l'Avant-projet ci-dessus et CCDF/68/6 - "Etiquetage des aliments spéciaux destinés aux diabétiques".

44. Certaines délégations s'opposent à l'élaboration d'une telle norme car elles sont d'avis qu'aucun aliments ne peut être offert sur le marché comme convenant aux diabétiques. Le Comité admet jusqu'à un certain point que des dispositions particulières relatives à l'étiquetage de ces produits sont nécessaires mais juge que la mention "destiné aux diabétiques" ne doit pas être employée. On a souligné qu'il existe différents types de diabètes requérant chacun un régime différent qu'il incombe au médecin de prescrire. D'autres délégations qui se déclarent favorables à la norme, sont d'avis que les diabétiques ont besoin, - et sont habitués à ces produits - d'aliments diététiques spéciaux d'une composition appropriée à leurs besoins et étiquetés comme il convient. On a fait remarquer en outre qu'il existe un grand nombre de tels produits sur le marché et qu'il est, par conséquent, souhaitable du point de vue du contrôle de la santé publique, d'établir une norme renfermant des dispositions relatives à la composition et la présentation de ces aliments. Bien que les avis des délégations soient partagés, le Comité décide de porter la norme pour les aliments destinés aux diabétiques à l'étape 3 de la Procédure et de la transmettre aux gouvernements, pour observation après y avoir apporté des modifications rédactionnelles et l'avoir remanié pour la rendre conforme au plan de présentation Codex. La norme remaniée figure à l'Annexe VII du présent rapport. (Voir également le paragraphe 49).

45. Durant la session un assortiment d'aliments préemballés pour diabétiques et provenant de divers pays a été exposé et examiné par les participants.

Aliments exempts de gluten

46. Le Comité a examiné le document CCDF/68/9 - "Avant-projet de norme pour les aliments pauvres en gluten", préparé par la délégation du Royaume-Uni, en même temps qu'un document de séance résumant les commentaires des gouvernements sur cette norme. Le Comité décide de modifier comme suit le titre de cette norme "Avant-projet de norme pour les aliments exempts de gluten", car ces produits sont généralement connus sous la dénomination "exempts de gluten". Le Comité souligne que certains aliments qui se trouvent dans le commerce sont préparés à partir de céréales "exemptes de gluten" alors que d'autres sont fabriqués à partir de céréales dont le gluten a été extrait. Le processus d'extraction du gluten ne permet pas d'éliminer entièrement le gluten des céréales de cette dernière catégorie. Comme il est très difficile de déterminer exactement la proportion de gluten demeurant dans les aliments ainsi traités, le Comité se voit dans l'impossibilité de fixer une proportion maximum admissible de résidus de gluten. Au stade actuel, la seule possibilité dont on dispose consiste à évaluer la teneur en gluten restante au moyen de tests cliniques, et le Comité décide en conséquence d'insérer dans la norme une définition précisant cette particularité. La délégation française fait observer que les médecins doivent savoir, lorsqu'il s'agit d'un aliment désigné comme "exempt de gluten", si ce produit est totalement exempt de gluten ou non.

47. Le Comité est convenu d'insérer dans la norme une disposition stipulant que les teneurs en hydrates de carbone, en protéines et en graisses ainsi que la valeur énergétique doivent obligatoirement être déclarées. Les délégations du Canada et de Pologne réservent leur avis sur ce point; tout en reconnaissant que cette déclaration est souhaitable elles estiment qu'elle devrait être facultative.

48. Le Comité décide de faire circuler la norme amendée pour les aliments exempts de gluten à l'étape 3 de la procédure pour observations. Le texte de la norme figure à l'Annexe VIII du présent rapport.

Aliments pauvres en glucides (aliments à teneur réduite en glucides)

49. Le Comité était saisi du document CCDF/69/4 - "Avant-projet de norme pour les aliments pauvres en glucides (aliments à teneur réduite en glucides)"; du document CCDF/68/10 - "Aliments pauvres en amidon"; et du document CCDF/69/5. "Etude synoptique des commentaires des gouvernements". Le Comité décide de fonder les discussions sur le document CCDF/69/4 car ce dernier remplace l'ancien projet pour les aliments pauvres en amidon. Au cours de la discussion générale il est apparu que cette norme pour les aliments pauvres en glucides (aliments à teneur réduite en glucides) pourrait remplacer la norme pour les aliments destinés aux diabétiques. Après de longs débats au sujet de la première norme, le Comité décide de soumettre les deux normes à l'étape 3 de la Procédure, aux gouvernements pour qu'ils formulent leurs observations non seulement sur le contenu des deux normes mais aussi sur la question de savoir si les deux normes sont nécessaires, si aucune des deux n'est nécessaire ou si elles peuvent être rassemblées en une norme unique. La délégation de la République fédérale d'Allemagne observe que le seul fait que les aliments ont une faible teneur en glucides est insuffisant pour rendre ces aliments propres au régime des diabétiques car le saccharose fait partie des glucides. En outre, dans le régime des diabétiques, la teneur en glucides est importante mais la teneur en graisses peut l'être tout autant.

50. En ce qui concerne les diverses rubriques de la norme pour les aliments pauvres en glucides (aliments à teneur réduite en glucides), les amendements suivants sont proposés. La rubrique Champ d'application a été harmonisée avec celle des normes pour les aliments pauvres en sodium et pour les aliments exempts de gluten. Pour celle qui traite de la Composition, on est convenu que la norme ne doit couvrir que les produits ne renfermant pas plus de 50% en poids de la teneur en glucides d'une denrée normale comparable. En ce qui concerne les additifs alimentaires, la majorité des membres du Comité souhaitent que soit établie une liste positive des additifs pouvant être utilisés dans la préparation de ces produits. Cette liste sera fournie plus tard. A la demande de la délégation de la République fédérale d'Allemagne on a ajouté une clause entre crochets stipulant que l'étiquetage et la présentation du produit ne doivent en aucun cas laisser entendre que ce produit conviendrait au régime des diabétiques. Même si leur teneur en glucides est réduite ces produits peuvent toujours renfermer du saccharose et d'autres glucides qui sont préjudiciables aux diabétiques.

51. Le Comité est convenu de faire circuler l'Avant-projet amendé de norme pour les aliments pauvres en glucides (aliments à teneur réduite en glucides) pour commentaires à l'étape 3 de la Procédure. Le texte de la norme est reproduit à l'Annexe IX du présent document. (voir également le paragraphe 44).

Aliments fortifiants et reconstituants

52. Le Président a fait savoir au Comité que la Commission du Codex Alimentarius avait constaté (ALINORM 69/27, par. 112), à sa dernière session, que la majorité de ses membres étaient d'avis que la question des aliments fortifiants et reconstituants ne devait pas être traitée. Le Comité décide de ne plus envisager de travaux ultérieurs à ce sujet.

Avant-projet de norme pour les concentrés protéiques destinés à l'alimentation humaine (document CCDF/69/2)

53. Un membre de la Division de la nutrition de la FAO a présenté le document ci-dessus préparé par les soins de cette division. Il a attiré l'attention du Comité sur la difficulté que présente l'établissement d'une seule norme complète couvrant les concentrés protéiques provenant de sources aussi différentes que les graines oléagineuses, les poissons ou des organismes unicellulaires. Il conviendrait donc sans doute d'établir une norme individuelle pour chacune de ces catégories de matières premières. Le représentant de la FAO observe que le Groupe consultatif commun sur les protéines avait signalé à la FAO, à l'OMS et au FISE qu'il juge très urgent d'entreprendre une telle étude et un rapport sur ce sujet sera donc vraisemblablement prêt à la fin de 1970.

54. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a préparé des commentaires détaillés sur le projet de norme ci-dessus tendant à élargir la définition et la description des concentrés protéiques et à y introduire la notion d'aliments traités riches en protéines, y compris les aliments enrichis par un seul acide aminé. Le Comité a vivement apprécié le travail accompli par la République fédérale d'Allemagne et suggère à la FAO et à l'OMS d'élaborer des directives pour les concentrés protéiques susceptibles d'être incorporés à l'alimentation humaine. La priorité devrait sans aucun doute être donnée à des normes pour les aliments enrichis de protéines que l'on trouve déjà dans le commerce ou dont la mise en vente est projetée. La délégation de la République fédérale d'Allemagne accepte de préparer un projet de norme pour les aliments riches en protéines conditionnés pour la vente aux consommateurs et pour les aliments dont la teneur en protéines est mentionnée sur l'étiquette. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont accepté de préparer des spécifications pour les concentrés protéiques bruts qui seront fournies à titre d'information à la prochaine session du Comité. Les délégations du Ghana et de la Suisse fourniront à la délégation de la République fédérale d'Allemagne des informations sur la nature et les quantités des aliments de ce type qui sont offerts aux consommateurs.

Directives concernant l'élaboration de normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime

55. Le Secrétariat a fait connaître au Comité la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius à sa sixième session, au sujet de ces Directives. Les Directives et l'extrait du compte rendu analytique du Rapport de la Commission figurent à l'Annexe X du présent rapport.

Autres questions

56. Le Secrétariat a signalé au Comité que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traité a élaboré des Plans généraux d'échantillonnage des denrées alimentaires préemballées (document ALINORM 69/27). Ces Plans seront applicables aux facteurs de qualité de lots importants de denrées préemballées et le Comité devrait examiner s'il y a lieu de l'appliquer également aux aliments diététiques ou de régime.

57. Au cours de la discussion, on a fait valoir que les dispositions et les critères applicables aux aliments diététiques ou de régime tels que les a arrêtés le présent Comité ne pouvaient pas être comparés à des critères de qualité ordinaires. Conformément aux dispositions du paragraphe 183 du Rapport de la Sixième session de la Commission du Codex Alimentarius, la délégation des Etats-Unis a proposé de préparer un Plan d'échantillonnage applicable à des critères d'ordre sanitaire. Le Comité est convenu de ne pas demander aux gouvernements d'indiquer s'ils jugent que le Plan général d'échantillonnage peut être appliqué aux aliments diététiques ou de régime en attendant la mise au point du document que prépareront les Etats-Unis.

Présence d'acide ascorbique dans les épinards

58. Le Secrétariat a informé le Comité que le Groupe mixte d'experts sur les denrées surgelées lui avait soumis le problème d'une interaction possible entre l'acide ascorbique et les nitrates dans certaines denrées alimentaires surgelées telles que les épinards, notamment dans le cas des aliments en conserve pour nourrissons. Les membres du Comité n'ayant pas été en mesure d'examiner ce problème en un si bref délai, il figurera parmi les sujets sur lesquels des commentaires seront demandés.

Travaux futurs

59. Le Comité est convenu de ne pas prévoir d'autres travaux pour le moment car son programme des prochaines réunions est déjà très chargé.

Date et lieu de la prochaine session

60. La date de la prochaine session ne peut pas être fixée dès maintenant car elle dépendra du calendrier des travaux de toutes les sessions du Codex qui seront fixées par la Commission du Codex Alimentarius à sa Septième session. Cependant, la prochaine session ne devra pas avoir lieu avant octobre 1970 pour que l'on dispose de suffisamment de temps pour la préparer. Le Président déclare que le lieu de la prochaine session sera vraisemblablement le même.

Sommaire de l'état d'avancement des travaux
préparé par le Secrétariat

A. NORMES

1. Avant-projet de norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)
Annexe VI et paragraphe 42 du rapport

Parvenu à l'étape 5 de la procédure pour être soumis à l'examen de la Commission du Codex Alimentarius à sa septième session

Avant-projet de normes pour

2. - les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel)
Annexe II et paragraphe 30 du rapport
3. - les aliments en conserve pour nourrissons
Annexe III et paragraphe 30 du rapport
4. - les céréales précuites séchées, biscottes et biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge
Annexe IV et paragraphe 30 du rapport
5. - les aliments destinés aux diabétiques
Annexe VII et paragraphe 44 du rapport
6. - les aliments exempts de gluten
Annexe VIII et paragraphe 48 du rapport
7. - les aliments pauvres en glucides (aliments à teneur réduite glucides)
Annexe IX et paragraphe 51 du rapport

Les avant-projets de normes énumérés ci-dessus en sont à l'étape 3 de la procédure et doivent être distribués aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées pour commentaires.

B. PRINCIPES GENERAUX ET DIRECTIVES

1. Avant-projet de Principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge
Maintenu à l'étape 3 et joint au rapport à l'Annexe V pour information et commenté au paragraphe 34 du rapport.
2. Directives concernant les concentrés protéiques susceptibles d'être incorporés à l'alimentation humaine
La FAO et l'OMS doivent fournir des renseignements ainsi qu'il est indiqué au paragraphe 54 du rapport.
3. Directives pour l'élaboration de normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime
Jointes au rapport à l'Annexe X pour information et à titre de référence.

C. TACHES ENTREPRISES PAR LES PAYS RESPONSABLES

1. Méthodes d'analyse pour la détermination de la teneur en eau, protéines totales, graisses, cendres, fibres brutes, substances minérales et vitamines. Les Etats-Unis doivent fournir au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse les "Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et l'analyse des denrées alimentaires", préparées par le Programme de la Nutrition, U.S. Department of Health, Education and Welfare (voir le paragraphe 19 du rapport).
2. Aliments riches en protéines conditionnés pour la vente aux consommateurs. La République fédérale d'Allemagne doit préparer un projet de norme pour ce produit. Le Ghana et la Suisse se sont engagés à fournir à la République fédérale d'Allemagne des renseignements sur la nature et les quantités des aliments de ce type que l'on trouve dans le commerce (voir le paragraphe 54 du rapport).
3. Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. La République fédérale d'Allemagne doit préparer un document de travail pour la prochaine session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (voir le paragraphe 12 du rapport).

D. QUESTIONS SOUMISES A D'AUTRES COMITES

1. La Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides doit examiner la question des résidus de pesticides dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (voir le paragraphe 9 du rapport).
2. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire doit préparer un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge en se basant sur les renseignements que lui fournira le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime (voir le paragraphe 9 du rapport).

LIST OF PARTICIPANTS *
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN
PRESIDENT
PRESIDENTE

H.P. Mollenhauer
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Jugend, Familie und
Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87
Fed. Rep. of Germany

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. R.A. Mc Gregor
Australian Embassy
Migration Office
Mauritskade 19
Den Haag

AUSTRIA
AUTRICHE

Prof. Dr. K. Woidich
Direktor des Forschungsinstituts der
Ernährungswissenschaft
1190 Wien
Blaasstrasse 29

CANADA

Dr. T.K. Murray
Chief of the Nutrition Research Division
Food and Drug Directorate
Ottawa

D. Keenan
General Foods Limited
2200 Yonge Street
Toronto, Ontario

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mrs. Anne Lou
The Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen F.

FRANCE
FRANCIA

Dr. H. Prost
Ministère de l'Agriculture
Service de la Répression des Fraudes
42 bis rue de Bourgogne
Paris 7^e

- * Heads of Delegations are listed first
Les chefs des délégations figurent en tête
Figuran en primer lugar los Jefes de las Delegaciones

FRANCE (Cont.)
FRANCIA

Prof. H. Gounelle de Pontanel
Membre de l'Académie Nationale de Médecine
Centre de Recherches Fooch
4 Avenue de l'Observatoire
Paris VI^e

Dr. J. Cognard
Secrétaire Général de l'Union Intersyndicale
des Fabricants de Biscuits, Biscottes
et Aliments diététiques
23 rue Notre-Dame des Victoires
Paris II^e

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Carl Aminoff
Suomen Sokeri OY
Porkkalan Tehdas
Kantivik

GHANA

Mrs. H.L. Evans-Lutterodt
Reg. Nutrition Officer
Nutrition Division
Ministry of Health
Kumasi

Dr. J.K.Y. Aboagye-Atta
7 St. David's Mansions
Dunstan's Road
London S.E. 22

GERMANY, FED. REP.
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

Dr. R. Franck
Erster Direktor und Professor beim
Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33
Unter den Eichen 88-92

Dr. H. Drews
Oberregierungsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie und
Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87

Dr. h.c. E. Forschbach
Ministerialdirigent i.R.
7801 Dottingen
Laufener Strasse 9 b

Dr. G. Pahlke
Direktor und Professor beim Bundesgesundheitsamt
1 Berlin 33
Unter den Eichen 88-92

GERMANY, FED. REP. (Cont.)
ALLEMAGNE, REP. FED.
ALEMANIA, REP. FED.

Prof. Dr. med. P. Marquardt
Vorstand der Abteilung für experimentelle
Therapie der Universität Freiburg
78 Freiburg/Breisgau
Hugstetter Strasse 55

Prof. Dr. med. Hungerland
Direktor der Universitäts-Kinderklinik Bonn
53 Bonn 1
Adenauer Allee 119

A. Keller
Vorsitzender des Verbandes der diätetischen
Lebensmittelindustrie
6 Frankfurt/Main
Mainzer Landstrasse 193

Dr. W. Schultheiss
Geschäftsführer des Verbandes des
diätetischen Lebensmittelindustrie
6 Frankfurt/Main
Eschersheimer Landstrasse 5-7

Dr. Elisabeth Lünenbürger
Vorstandsmitglied der Arbeitsgemeinschaft
der Verbraucherverbände
4 Düsseldorf 10
Ludwig-Wolker-Strasse 2

Prof. Marcello Proja
Ufficio di Gabinetto
Ministero della Sanità
Via S. Domenico 2 B
Roma

Prof. Aldo Mariani
Direttore del Laboratorio di Fisiologie
Istituto Nazionale della Nutrizione
Città Universitaria
Roma

Prof. F. Sofia
Chief of Nutritional Service
Ministero della Sanità
Roma

G. Loggers
Ministry of Social Affairs and Public Health
Dr. Reijerstraat 10
Leidschendam

ITALY
ITALIE
ITALIA

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

NETHERLANDS (Cont.)
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

M.J.M. Osse
Ministry of Agriculture and Fisheries
Direction of Industries and International Trade
1 van den Boschstraat 4
Den Haag

Dr. W. Verhoeven
Netherlands Association of Producers of
Infant and Dietetic Foods
Kannalweg 9
Delft

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Olav Aasmundrud
Collett A/S
Asker

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mrs. Maria Szczygiel
Docent at the Research Institute of Food
and Nutrition
Warszawa
Powsinska Ul 61-63

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. L. Hellving
Director
Semper A/B
Fack
S - 10435 Stockholm 23

Dr. Osten Dahlgren
AB Findus
S - 26700 Bjuv

Dr. Lars Söderhjelm, MD
S - 85186 Sundsvall

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Prof. Dr. O. Högl
Bern
Gruneckweg 12

Ing. chem. F. Jeanrichard
AFICO SA
case postale 1009
1001 Lausanne

Dr. med. Vandierendounck
La Mouette en Montiver
1723 Marly le Grand

Dr. A. Krieger
3122 Kehrsatz
Sandbühlstrasse

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

N.K.S. Baker
Senior Executive Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

Miss Jean Robertson
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London S.W.1

G.A. Barber
Food Manufacturers' Federation
4 Lygon Place
London S.W.1

Dr. M. Brook
Food Manufacturers' Federation
4 Lygon Place
London S.W.1

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

L.M. Beacham
Division of Food Chemistry and Technology
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204

Dr. Hartley W. Howard
Borden Inc.
350 Madison Avenue
New York, NY 10017

J.J. Mertens
Director Overseas Department
National Canners Association (USA)
32 Oudaan
Antwerpen
Belgium

Dr. R.C. Frodey
Gerber Foods
445 State St.
Fremont, Michigan, 49412

VENEZUELA

Dr. José Félix Chávez
Instituto Nacional de Nutricion
APTDO. 2049
Caracas

WHO

Dr. A. Raba
Medical Nutritionist
World Health Organization
Geneva
Switzerland

FAO

Dr. P. Lunven
Nutrition Division
FAO, Rome

Dr. C. Jardin
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Rome

Dr. J. Nemeth
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, Rome

INTERNATIONAL ASSOCIATION
FOR CEREAL CHEMISTRY

Dr. K. Ritter
Mitglied des Executivrates der Internationalen
Gesellschaft für Getreidechemie
5 Köln - Deutz
Eitorfer Strasse 1
Fed. Rep. of Germany

UNICE - IDACE

M.E. de Linières
Secrétaire Général de l'IDACE
(Association des Industries d'Aliments
Diététiques de la CEE)
Représentant de l'UNICE
(Union des Industries de la Communauté Européenne)
23 rue Notre-Dame des Victoires
Paris 2^e

COMMISSION DES COMMUNAUTES
EUROPEENNES

M. Pierre Bougeois
Direction Général de l'Agriculture
125 rue Stévin
Bruxelles 4
Belgium

FRUCOM

J.J. Mertens
Europäische Vereinigung der Importeure von
Trockenfrüchten, Konserven, Gewürzen und Honig
Schoten (Ant.) / Belgium
30 St Amelbergalei

INTERNATIONAL FEDERATION
OF GLUCOSE INDUSTRIES

E.G. Rapp
Passage International 29
Bruxelles 1
Belgium

INTERNATIONAL UNION OF
NUTRITIONAL SCIENCES

Prof. H. Gounelle de Pontanel
Centre de Recherches Foch
4 Avenue de l'Observatoire
Paris 6^e

INTERNATIONAL ORGANIZATION
OF CONSUMER UNIONS

SECRETARIAT

TECHNICAL SECRETARIAT

D.I. Richardson
9 Emmastraat
Den Haag
The Netherlands

F. Frede
Assessor
6 Frankfurt / Main
Eschersheimer Landstrasse 5-7

H. Hauser
Amtsrat
Bundesministerium für Jugend, Familie und
Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87

Frau Elisabeth Veit
Bundesministerium für Jugend, Familie und
Gesundheit
53 Bonn- Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87

Frl. Christiane Flöter, Frankfurt
Miss Cecilia Dudgeon, FAO, Rome
Frau Scholz, Bonn-Röttgen 2

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES PREPARATIONS POUR NOURRISSONS
(REMPACANT LE LAIT MATERNEL)
(Etape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel) sont des aliments présentés sous forme liquide ou en poudre destinés à remplacer totalement le lait de femme et à satisfaire les besoins nutritionnels normaux des nourrissons. Elles peuvent constituer la totalité du régime alimentaire des nourrissons qui ne sont pas nourris au sein ou la plus grande partie du régime alimentaire de ceux qui sont partiellement nourris au sein.

2. DESCRIPTION

- 2.1 Les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel), quand elles sont présentées sous forme liquide peuvent être données soit directement soit mélangées avec de l'eau, selon le cas. Lorsqu'elles sont présentées en poudre, de l'eau doit leur être ajoutée.
- 2.2 Le produit doit apporter toutes les substances nutritives permettant la croissance normale quand il est préparé conformément aux indications du mode d'emploi.
- 2.3 Le produit doit être traité uniquement par des procédés physiques et conditionné de manière à prévenir toute dégradation bactériologique dans des conditions normales de manutention, d'entreposage et de distribution.

3. DEFINITIONS

- 3.1 Nourrissons: enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.
- 3.2 Calorie: kilocalorie ou grande calorie

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

4.1 Composition

- 4.1.1 Les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel) sont obtenues à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres composants comestibles d'origine animale, y compris le poisson, ou d'origine végétale.
- 4.1.2 Les préparations pour nourrissons doivent contenir les proportions minimums et maximums suivantes de vitamines, substances minérales et protéines par 100 calories absorbées:

4.1.2.1

Vitamines

Proportion minimum et maximum
par 100 calories

	<u>Min.</u>	<u>Max.</u>
Vitamine A exprimée en		
- Rétinol OU	75 mcg	
- B-Carotène OU	450 mcg	
- Vitamine A	250 U.I.	
Vitamine D	40 U.I.	
Vitamine E	0,3 U.I.	
Acide ascorbique (Vitamine C)	8 mg	
Thiamine (Vitamine B ₁)	25 mcg	
Riboflavine (Vitamine B ₂)	60 mcg	
Niacine	800 mcg	d'équivalents *
Vitamine B ₆	35 mcg	
Acide folique	4 mcg	
Acide pantothénique	300 mcg	
Vitamine B ₁₂	0,15 mcg	

4.1.2.2

Substances minérales

	<u>Min.</u>	<u>Max.</u>
Calcium Ca	50 mg	
Phosphore P	25 mg	
Magnésium Mg	6 mg	
Fer Fe	1 mg	
Iode I	5 mcg	
Cuivre Cu	60 mcg	

* 60 mcg de L-tryptophane sont équivalents à 1 mcg de niacine.

4.1.2.3

Protéines (par 100 calories assimilables): Pas moins de 1,8 g de protéines de qualité nutritionnelle [taux d'efficacité protéique] équivalent à celle de [la protéine totale de l'oeuf] de la [protéine du lait de vache] de la [caséine] ou d'une quantité ou d'une qualité de protéines telles que la qualité des protéines exprimées en fractions de celle de la caséine [de la protéine totale de l'oeuf] de la [protéine du lait de vache] ou de la [caséine] multipliées par le poids en gramme des protéines par 100 calories, ne soit pas inférieure à 1,8 g et, les protéines doivent être d'une qualité non inférieure à 70% de celle [de la protéine total de l'oeuf], de la [protéine du lait de vache] ou de la [caséine].

4.1.3

Graisses et linoléate (par 100 calories assimilables)

Les préparations pour biberon doivent contenir du linoléate (sous forme de glycéride) dans une proportion non inférieure à 2%, et une proportion de graisses non inférieure à 15%, par rapport à la quantité totale de calories assimilables.

4.2

Ingrédients facultatifs

Des éléments nutritifs facultatifs tels que les protéines ou acides aminés, les hydrolysats de protéine, les hydrates de carbone, des ingrédients fournissant les acides gras essentiels ainsi que de l'eau peuvent être ajoutés au produit.

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

4.4 Spécifications de pureté

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

4.5 Interdiction spécifique

Le produit ne doit pas être exposé à des rayonnements ionisants.

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

5.1 Des vitamines et des substances minérales autres que celles qui sont énumérées aux par. 4.1.2.1 et 4.1.2.2 de la présente norme peuvent au besoin être ajoutées au produit pour fournir les éléments nutritifs qui se trouvent généralement dans le lait de femme et assurer une composition telle que le produit puisse être utilisé en tant que seule source nutritionnelle du nourrisson.

5.2 Les additifs qui peuvent entrer dans la composition de ce produit sont ceux qui sont énumérés à l'Appendice A de la présente norme. Ces additifs doivent être confirmés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

6. RESIDUS DE PESTICIDES

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes méthodes de fabrication, de manière que les résidus de pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou le traitement des matières premières ou du produit fini disparaissent, ou, quand cela est technologiquement inévitable, soient éliminés le plus possible. Il se pourrait que la proportion de résidus admissible telle qu'elle est définie par le Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides doive être inférieure, pour les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel) à celle qui est tolérée pour les aliments pour adultes.

7. HYGIENE

7.1 Le produit doit être propre et exempt de substances toxiques ou nocives pouvant le rendre nuisible à la santé. Il doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et cela conformément au Code d'usages en matière d'hygiène des aliments diététiques ou de régime. 1/ (à préparer par le Comité du Codex sur l'Hygiène alimentaire).

1/ Note du Secrétariat: Quand ce Code aura été mis au point, il faudra sans doute ajouter dans ce paragraphe des spécifications concernant le produit fini.

7.2 Les ingrédients d'origine animale doivent provenir d'animaux vivants sains, ou d'animaux tués par abattage et traités conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les viandes. (Ce code est en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur la Viande et les Produits carnés.)

7.3 Les ingrédients dérivés du poisson doivent provenir de poissons des espèces comestibles traités et préparés conformément aux Codes d'usages en matières d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche. (Ces codes sont en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche).

8. CONDITIONNEMENT

8.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. Lorsqu'il est présenté sous forme liquide, le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés.

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

9. DISTRIBUTION

Le produit doit être librement accessible partout où l'on vend des denrées alimentaires ainsi que dans les magasins spécialisés, les drug-stores ou pharmacies et ne doit pas être assujéti à la délivrance d'une autorisation qui n'aurait pas un caractère général pour tous les produits alimentaires.

10. ETIQUETAGE

En plus des dispositions des paragraphes 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) les dispositions spécifiques suivantes seront applicables à ces produits après confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

10.1 Nom du produit

Le nom utilisé pour désigner le produit sera "Préparation pour nourrissons (remplaçant le lait maternel)" [accompagné selon le cas par les expressions "à base de lait" ou "ne contenant pas de produits laitiers".]

10.2 Liste des ingrédients

10.2.1 La liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, à l'exception des vitamines et des substances minérales qui doivent être énumérées consécutivement, doit figurer sur l'étiquette.

10.2.2. Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires, doivent être désignés par un nom spécifique et non pas un nom de catégorie.

10.3 Déclaration de la valeur nutritive

10.3.1 Le pourcentage, en poids ou en poids par unité de volume, [d'eau], de protéines, de graisses, d'hydrates de carbone assimilables, de cendres et de cellulose brute que contient le produit doit être déclaré sur l'étiquette.

10.3.2 Une déclaration du nombre de calories assimilables [et de la quantité [d'eau], de protéines, de graisses et d'hydrates de carbone assimilables, de cendres et de cellulose brute] fourni par une quantité spécifique de l'aliment tel qu'il est habituellement ou généralement préparé pour la consommation doit figurer sur l'étiquette.

[10.3.3 La quantité totale de chacune des vitamines et des substances minérales énumérées aux paragraphes 4.1.2.1 et 4.1.2.2 de la présente norme doit être déclarée sur l'étiquette.

10.3.4 La quantité de chacune des vitamines et des substances minérales ajoutées au produit doit être déclarée sur l'étiquette.] 1/

10.4 Contenu net

Le contenu net des préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel) doit être déclaré en volume s'il est présenté sous forme liquide ou en poids s'il est présenté en poudre. Cette déclaration doit être exprimée soit d'après le système métrique (unités du "Système international") soit selon un système utilisé dans le pays où le produit sera vendu soit selon les deux systèmes. 2/

10.5 Nom et adresse

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

10.6 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré à moins que le produit ne soit vendu dans le pays d'origine, auquel cas cette déclaration n'est pas nécessaire.

1/ Note du Secrétariat: une disposition visant la déclaration de la teneur en vitamines et en substances minérales figurait dans le premier projet rédigé par le pays responsable. Le Comité a brièvement étudié cette question mais n'a pas pu mettre au point de texte, c'est pourquoi cette disposition ne figure pas dans le projet de version adopté. Le Secrétariat a donc ajouté les paragraphes 10.3.3 et 10.3.4 ci-dessus qu'il a placés entre crochets pour que les gouvernements donnent leur avis à ce sujet.

2/ Note du Secrétariat: Lors de l'adoption de cette section, on a fait observer que le système avoirdupois ne s'applique que pour exprimer le poids et non pas pour exprimer le volume.

10.7 Identification du lot

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile en code permettant d'identifier le fabricant et le lot. Le code indiquera également la date de fabrication et le pays d'origine.

10.8 Indications sur l'utilisation

Des instructions relatives à la préparation et 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.

11. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

11.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

11.2 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, ALINORM 69/27.

11.3 Méthodes d'Analyse

Méthodes d'analyse et tests à mettre au point sur la base des "Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et l'analyse des denrées alimentaires" préparées par les autorités des Etats-Unis. Autres méthodes microbiologiques et biologiques à mettre au point. 1/

1/ "Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et l'analyse des denrées alimentaires". Distribuées par la Section de la Nutrition, Office of International Research, National Institute of Health, Bethesda, Maryland 20 014, Etats-Unis, Novembre 1965. (Projet patronné par l'Advanced Research Project Agency (Projets AGILE) sous la cote ARPA No 580).

PREPARATIONS POUR NOURRISSONS (REPLAÇANT LE LAIT MATERNEL)

(Liste préliminaire alphabétique d'additifs et substances d'ajout proposés)
Devant être confirmés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Acides aminés
Sels de calcium
Carraghénates
Cuivre sous forme assimilable
Fer sous forme assimilable
Sels de magnésium
Malto-dextrine
Sels de manganèse
Mono- et di-glycérides
Sels de potassium
Ascorbate de sodium
Bicarbonate de sodium
Citrate de sodium
Phosphates de sodium
Vitamines
Sels de zinc

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS EN CONSERVE POUR NOURRISSONS

(Etape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme vise les aliments en conserve pour nourrissons, présentés sous forme liquide ou semi-liquide, et destinés à être employés pendant la période de sevrage normale du nourrisson et pour l'adaptation progressive des nourrissons et des enfants en bas âge au régime alimentaire normal. Elle ne concerne pas les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel).
- 1.2 Les aliments en conserve pour nourrissons sont soumis à un traitement thermique avant ou après le conditionnement en récipient hermétique, de manière à éviter qu'ils ne se détériorent.

2. DEFINITIONS

- 2.1 Nourrissons: enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.
- 2.2 Calorie: kilocalorie ou grande calorie

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

Les aliments en conserve pour nourrissons sont obtenus à partir de constituants comestibles d'origine animale, y compris le poisson, ou d'origine végétale, avec ou sans adjonction de lait et de produits laitiers.

3.2 Ingrédients Facultatifs

- épices
- sel [pourcentage ou proportions à ajouter]
- concentrés protéiques convenant à la consommation humaine.

3.3 Consistance et Granulométrie

Les aliments en conserve pour nourrissons ont une consistance homogène ou sont réduits en très fines particules et préparés de la manière suivante:

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

3.4 Spécifications de pureté

Tous les ingrédients, y compris les ingrédients facultatifs, doivent être propres, de bonne qualité, sans danger, l'excédent de fibres devant être éliminé au besoin. Les ingrédients dérivés du poisson devront être pratiquement exempts de morceaux d'arêtes.

3.5 Couleur, saveur et odeur

Les aliments en conserve pour nourrissons doivent présenter la couleur, la saveur et l'odeur normales de leurs constituants. Ils doivent être exempts de toute saveur et odeur désagréables.

3.6 Interdiction spécifique

Le produit ne doit pas être exposé à des rayonnements ionisants.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs 1/ compris les vitamines et les sels minéraux⁷ qui peuvent entrer dans la composition de ce produit sont ceux qui sont énumérés à l'Appendice A de la présente norme. Ces additifs doivent être confirmés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

5. RESIDUS DE PESTICIDES

Le produit doit être préparé avec un soin particulier selon de bonnes méthodes de fabrication, de manière que les résidus de pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou le traitement des matières premières ou du produit fini disparaissent, ou quand cela est technologiquement inévitable, soient éliminés le plus possible. Il se pourrait que la proportion de résidus admissible telle qu'elle est définie par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides doive être inférieure, dans les aliments en conserve pour nourrissons, à celle qui est tolérée dans les aliments pour adultes.

6. HYGIENE

6.1 Le produit doit être propre et exempt de substances toxiques ou nocives pouvant le rendre nuisible à la santé. Il doit être préparé, emballé et conservé dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et cela conformément au Code d'usages en matière d'hygiène des aliments diététiques ou de régime. 1/ (à préparer par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire).

6.2 Les ingrédients d'origine animale doivent provenir d'animaux vivants sains ou d'animaux tués par abattage et traités conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les viandes. (Ce code est en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur la viande et les Produits carnés.)

1/ Note du Secrétariat: Quand ce Code aura été mis au point, il faudra sans doute ajouter dans ce paragraphe des spécifications concernant le produit fini.

- 6.3 Les ingrédients dérivés du poisson doivent provenir de poissons des espèces comestibles traités et préparés conformément aux Codes d'usage en matière d'hygiène pour les poissons et les produits de la pêche. (Ces codes sont en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche).

7. CONDITIONNEMENT

- 7.1 Les aliments en conserve pour nourrissons seront conditionnés en récipients hermétiques, de manière à sauvegarder les qualités d'hygiène et les autres qualités du produit.

8. POIDS ET MESURES

8.1 Remplissage des récipients

Les récipients doivent être remplis dans une proportion de 85% pour les produits dont le poids est inférieur à 250 g (8 ozs) et de 90% pour les produits pesant plus de 250 g (8 ozs) par rapport à la capacité en eau du récipient mesurée à 20°C.

9. DISTRIBUTION

Le produit doit être librement accessible partout où l'on vend des denrées alimentaires ainsi que dans les magasins spécialisés, les drug-stores ou pharmacies et ne doit pas être assujéti à la délivrance d'une autorisation qui n'aurait pas un caractère général pour tous les produits alimentaires.

10. ETIQUETAGE

En plus des dispositions des paragraphes 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) les dispositions spécifiques suivantes seront applicables à ces produits après confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

10.1 Nom du produit

Le nom du produit sera celui du(des) principal(aux) constituant(s) ou de(des) l'ingrédient(s) caractéristique(s) accompagné d'une mention indiquant la consistance ou l'usage auquel il est destiné. La mention "aliment en conserve pour nourrissons" pourra également figurer sur l'étiquette.

10.2 Liste des ingrédients

- 10.2.1 La liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, à l'exception des vitamines et des substances minérales qui doivent être énumérées consécutivement doit figurer sur l'étiquette.

- 10.2.2 Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires, doivent être désignés par un nom spécifique et non pas un nom de catégorie.

10.3 Contenu net

Le contenu net des aliments en conserve pour nourrissons doit être déclaré en volume s'il est présenté sous forme liquide ou, soit en poids, soit en volume s'il est de consistance semi-liquide. Cette déclaration doit être exprimée soit dans le système métrique (unités du "Système international") soit selon un système utilisé dans le pays où le produit sera vendu soit selon les deux systèmes.

10.4 Déclaration de la valeur nutritive

- 10.4.1 Une déclaration du nombre de calories assimilables et de la teneur du produit en eau, protéines, lipides, glucides assimilables, cendres et cellulose brute, doit figurer sur l'étiquette.
- 10.4.2 La quantité de chacune des vitamines et substances minérales contenues dans le produit doit être déclarée sur l'étiquette.]

10.5 Nom et adresse

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

10.6 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré à moins que le produit ne soit vendu dans le pays d'origine, auquel cas cette déclaration n'est pas nécessaire.

10.7 Identification du lot

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile en code permettant d'identifier le fabricant et le lot. [Le code indiquera également la date de fabrication et le pays d'origine.]

10.8 Indication sur l'utilisation

Des instructions relatives à la préparation et 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.

11. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

- 11.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes internationales d'arbitrage qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

11.2 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, ALINORM 69/27.

11.3 Méthodes d'Analyse

Méthodes d'analyse et tests à mettre au point sur la base des "Directives proposées pour l'échantillonnage, d'identification et l'analyse des denrées alimentaires" préparées par les autorités des Etats-Unis. Autres méthodes microbiologiques et biologiques à mettre au point. 1/

1/ "Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et l'analyse des denrées alimentaires". Distribuées par la Section de la Nutrition, Office of International Research, National Institute of Health, Bethesda, Maryland 20 014, Etats-Unis, Novembre 1965. (Projet patronné par l'Advanced Research Project Agency (Projets AGILE) sous la cote ARPA No 580).

ALIMENTS EN CONSERVE POUR NOURRISSONS

(Liste préliminaire alphabétique d'additifs et substances d'ajout proposés)
Devant être confirmés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Aromatisants artificiels
Acide ascorbique (comme antioxygène)
Iode assimilable
Béta-carotène
Sels de calcium
Caramel
Carraghénates
Acide citrique
Agents de traitement des viandes approuvés par le
Comité du Codex sur les viandes et les produits carnés
Acide fumarique
Gélatine
Protéines végétales hydrolysées
Fer sous forme assimilable
Amidon modifié
Glutamate monosodique
Colorants naturels et artificiels
Aromatisants naturels
Sels de potassium
Caséinate de sodium
Phosphates de sodium
Epices
Gommes végétales
Vitamines

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES CEREALES PRECUITES SECHEES,
BISCOTTES ET BISCUITS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

(Etape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les céréales précuites séchées, biscottes et biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments destinés à compléter le régime alimentaire des enfants nourris au sein ou par des préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel) pendant la période normale de sevrage, ou à compléter le régime alimentaire des enfants en bas âge.

2. DESCRIPTION

2.1 Les céréales précuites séchées pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments préparés à partir de graines de céréales qui, après cuisson, sont séchées ou cuites au four pour abaisser leur teneur en eau, puis fragmentées de manière à pouvoir être reconstituées avec de l'eau, du lait ou une préparation pour nourrissons (remplaçant le lait maternel).

2.2 Les biscottes et biscuits sont des aliments préparés à partir de graines de céréales, destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, soumis à la cuisson au four, qui peuvent être utilisés soit directement soit après pulvérisation avec adjonction d'eau, de lait ou d'une préparation pour nourrissons (remplaçant le lait maternel). Les biscuits peuvent aussi être des "biscuits au lait", essentiellement à base de produits laitiers.

3. DEFINITIONS

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

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

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

4.1 Composition

Les céréales précuites séchées, biscottes et biscuits sont préparés essentiellement à partir d'une ou plusieurs des farines suivantes: blé, riz, orge, avoine, maïs et de farine de soja, dégraissés ou à faible teneur en huile. Les biscuits au lait peuvent être constitués essentiellement de solides laitiers entiers, ou d'autres solides laitiers, auxquels sont ajoutées une ou plusieurs farines ou des fractions de graines de céréales.

4.2 Ingrédients facultatifs

- concentrés protéiques convenant à la consommation humaine (y compris les acides aminés)
- autres ingrédients riches en protéines
- fruits
- édulcorants nutritifs
- malt
- lait ou produit laitiers
- graisses et huiles

- farine d'os
- sel (y compris le sel iodé)
- épices

4.2.1 Les ingrédients couverts par des normes Codex doivent être conformes aux dispositions de ces normes.

4.3 Consistance et granulométrie

Une fois reconstituées conformément aux instructions du mode d'emploi indiqué sur l'étiquette, les céréales précuites séchées doivent présenter une texture douce et régulière, ne doivent pas contenir de grumeaux et de particules nécessitant la mastication et pouvoir être données à la cuiller aux nourrissons et enfants en bas âge. Elles ne doivent pas nécessiter ou encourager la mastication avant d'être avalées. Les biscottes et les biscuits doivent avoir une consistance nécessitant et encourageant la mastication.

4.4 Spécifications de pureté

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

4.5 Couleur, saveur et odeur

Les produits doivent présenter la couleur, la saveur et l'odeur normales des constituants qui les composent. Ils ne doivent présenter aucune saveur et odeur désagréables.

4.6 Teneur en eau

La teneur en eau de ces produits doit être abaissée au niveau auquel les micro-organismes ne peuvent pas se multiplier.

4.7 Interdiction spécifique

Les produits visés par la présente norme ne doivent pas être exposés aux rayonnements ionisants.

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires y compris les vitamines et les substances minérales dont l'emploi est autorisé pour ces produits sont ceux qui sont énumérés à l'Appendice A de la présente norme. Ces additifs doivent être confirmés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

6. RESIDUS DE PESTICIDES

Ces produits doivent être préparés avec un soin particulier selon de bonnes méthodes de fabrication, de manière que les résidus de pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinement ou le traitement des matières premières ou du produit fini disparaissent, ou, quand cela est technologiquement inévitable, soient éliminés le plus possible. Il se pourrait que la proportion de résidus admissible telle qu'elle est définie par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides doive être inférieure, dans ces produits, à celle qui est tolérée dans les aliments pour adultes.

7. HYGIENE

- 7.1 Ces produits doivent être propres et exempts de substances toxiques ou nocives pouvant les rendre nuisibles à la santé. Ils doivent être préparés, emballés et conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, et cela conformément au Code d'usages en matière d'hygiène des aliments diététiques ou de régime (que préparera le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire). 1/

8. CONDITIONNEMENT

- 8.1 Ces produits doivent être conditionnés dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.
- 8.2 Les récipients, y compris le matériau d'emballage, doivent être constitués uniquement de substances sans danger et appropriées à l'usage auquel elles sont destinées. Dans les cas où la Commission du Codex Alimentarius a établi une norme pour l'une quelconque des substances employées comme matériau d'emballage, cette norme lui sera applicable.

9. DISTRIBUTION

Les produits visés par la présente norme doivent être librement accessibles partout où l'on vend des denrées alimentaires, ainsi que dans les magasins spécialisés, les drug-stores ou pharmacies, et ne doivent pas être assujettis à la délivrance d'une autorisation qui n'aurait pas un caractère général pour tous les produits alimentaires.

10. POIDS ET MESURES

Le récipient doit être bien rempli de produit. Dans le cas des céréales précuites séchées, le contenu, une fois extrait puis réintroduit dans le récipient [conformément aux instructions d'une méthode normalisée à mettre au point] ne doit pas occuper moins de ___ % du volume total du récipient. [Pourcentage à ajouter]

11. ETIQUETAGE

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

11.1 Nom du produit

Ces produits doivent être désignés par les expressions: "Céréales précuites séchées pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", "Biscottes pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)", ou "Biscuits (ou "Biscuits au lait") pour nourrissons (et/ou enfants en bas âge)".

1/ Note du Secrétariat: Quand ce Code aura été mis au point, il faudra sans doute ajouter dans ce paragraphe des spécifications concernant le produit fini.

11.2 Liste des ingrédients

11.2.1 La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leurs proportions à l'exception des vitamines et des substances minérales qui doivent être déclarées consécutivement.

11.2.2 Les ingrédients d'origine animale ou végétale ainsi que les additifs alimentaires doivent être désignés par un nom spécifique et non pas par un nom de catégorie.

11.3 Contenu net

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

11.4 Déclaration de la valeur nutritive

11.4.1 Le nombre de calories assimilables et le pourcentage, en poids ou en poids par unité de volume, d'eau, de protéines, de graisses, d'hydrates de carbone assimilables, de cendres et de cellulose brute que contient le produit doivent être déclarés sur l'étiquette.

11.4.2 La quantité de chacune des vitamines et des substances minérales ajoutées au produit doit être déclarée sur l'étiquette.]

11.5 Nom et adresse

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

11.6 Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré à moins qu'il ne soit vendu dans le pays d'origine, auquel cas cette déclaration n'est pas nécessaire.

11.7 Identification du lot

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile en code permettant d'identifier le fabricant et le lot. [L'inscription indiquera également la date de fabrication et le pays d'origine.]

11.8 Indication sur l'utilisation

Des instructions relatives à la préparation et 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.

12. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

12.1 Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après sont des méthodes d'arbitrage internationales qui doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

12.2 Echantillonnage

12.2.1 L'échantillonnage doit être effectué conformément aux Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées, document ALINORM 69/27.

12.3 Méthodes d'analyse

1/ Méthodes d'analyse et tests à mettre au point sur la base des "Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et l'analyse des denrées alimentaires" préparées par les autorités des Etats-Unis. Autres méthodes microbiologiques et biologiques à mettre au point. 1/

1/ "Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et l'analyse des denrées alimentaires". Distribuées par la Section de la Nutrition, Office of International Research, National Institute of Health, Bethesda, Maryland 20 014, Etats-Unis, Novembre 1965. (Projet patronné par l'Advanced Research Project Agency (Projets AGILE) sous la cote ARPA No 580).

CEREALES PRECUTES SECHES, BISCOTTES ET BISCUITS POUR
NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

(Liste préliminaire alphabétique d'additifs et substances d'ajout proposés)
Devant être confirmés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires

Acides aminés
Bicarbonate d'ammonium
Iode assimilable
Sels de calcium
Diastase
Monostéarate de glycéryle
Fer sous forme assimilable
Lécithine
Mono- et di-glycérides
Bicarbonate de sodium
Caséinate de sodium
Phosphates de sodium
Vitamines

AVANT-PROJET DE PRINCIPES GENERAUX CONCERNANT LES ALIMENTS
POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE *

(Maintenu à l'étape 3 de la procédure et joint uniquement
à titre de référence et d'information)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les présents Principes généraux devraient s'appliquer à tous les produits alimentaires qui sont décrits directement ou implicitement, par des mots, des illustrations ou n'importe quel autre moyen, comme étant destinés à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition

Les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge sont destinés à servir, dans les premières étapes de la vie, à l'alimentation et à l'adaptation progressive du nourrisson ou de l'enfant en bas âge à la nourriture normale.

2.2 Définitions complémentaires

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

Enfants en bas âge: enfants de plus de 12 mois et jusqu'à l'âge de trois ans.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition (à modifier lorsque des normes spécifiques pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge seront disponibles.)

Les denrées en cause devraient être préparées à partir des produits des catégories suivantes ou des mélanges de tels produits:

- lait, produits laitiers, éléments constitutifs du lait, protéines végétales, graisses végétales ou autres substances protéiques ou lipidiques appropriées
- céréales, hydrates de carbone
- légumes, fruits, viande, poisson, oeufs, produits céréaliers

3.2 Spécifications de pureté

Les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge devraient satisfaire aux conditions suivantes:

* Ce texte est une version légèrement modifiée de celui qui figure dans le document ALINORM 69/26, Annexe II, Rapport de la troisième session du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime. Un compte-rendu des discussions du Comité figure aux paragraphes 4 à 33 du document ALINORM 69/26.

- 3.2.1 Ils devraient contenir des ingrédients salubres, convenables et propres à être ingérés par les nourrissons et/ou les enfants en bas âge.
- 3.2.2 Les matières premières devraient être conformes aux conditions requises normales en matière de qualité, par exemple couleur et saveur.]
- 3.2.3 Les produits finis devraient être pratiquement exempts de résidus d'hormones, d'antibiotiques et de pesticides.

3.3 Spécifications d'hygiène

- 3.3.1 Spécifications bactériologiques. Conformément au Code d'usages en matière d'hygiène des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. (Ce code sera mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.)
- 3.3.2 Les ingrédients d'origine animale devraient provenir exclusivement d'animaux vivants sains ou d'animaux tués par abattage et traités conformément aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour les viandes. (Le Comité du Codex sur la viande et les produits carnés élabore actuellement ce code.)
- 3.3.3 Le Code d'usage international recommandé contenant les Principes généraux de l'hygiène alimentaire (document CAC/RCP 1-1969) est applicable à ces produits; toutefois, des spécifications particulières peuvent être édictées pour certains aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

3.4 Interdiction spécifique

Les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge ne devraient pas être exposés au rayonnements ionisants.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES ET ADDITIONS

- 4.1 A des fins techniques ou de régime, des substances appropriées peuvent - dans les proportions requises - être ajoutées aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.
- 4.2 En ce qui concerne la nature et la quantité des substances utilisées, il importe de prendre en considération les exigences alimentaires particulières des nourrissons et des enfants en bas âge. Les additifs ne devraient pas perturber l'assimilation des éléments nutritifs et ne devraient être employés qu'au taux minimal requis pour obtenir l'effet désiré.
- 4.3 Les additifs devraient être conformes aux normes d'identité et de pureté établies par la Commission du Codex Alimentarius. Il sera peut-être nécessaire de prévoir des exigences plus strictes pour certains additifs destinés à être utilisés dans les aliments conformes aux présents "Principes généraux".

4.4 Seuls les additifs figurant dans les listes positives jointes aux normes individuelles peuvent être utilisés.

4.5 En règle générale, l'utilisation des colorants artificiels, des conservateurs chimiques et des antioxygène artificiels devrait être évitée.

5: ETIQUETAGE

5.1 Les dispositions pertinentes de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969) sont applicables à ces produits. Les indications spécifiques suivantes peuvent, au besoin, également être fournies, sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

5.1.1 Usage diététique particulier auquel l'aliment est destiné; type ou destination du produit, par exemple "purée" ou "junior", etc.

5.1.2 Date de fabrication en clair ou en code et date limite de consommation, [date limite de garantie], dans les cas où une telle disposition s'impose.

5.1.3 Teneur en hydrates de carbone, en protéines, en lipides, selon la nature ou la destination du produit. *

5.1.4 Teneur du produit en calories.

5.1.5 Nature et quantité des additions faites à des fins diététiques particulières. Dans le cas des substances minérales et/ou des vitamines, la déclaration des quantités présentes n'est requise que si elle est indispensable à des fins diététiques.

5.1.6 Mode d'emploi avec indication de l'âge des enfants auxquels le produit est destiné.

5.1.7 Des indications devraient être données, le cas échéant, sur les conditions de bonne conservation et d'entreposage du produit après ouverture du récipient.

6: CONDITIONNEMENT

Les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge devraient être mis en vente dans des emballages ou des récipients qui en garantissent la salubrité, les qualités d'hygiène et les propriétés diététiques.

7: DISTRIBUTION

Les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge devraient être accessibles partout où l'on vend des denrées alimentaires ainsi que dans les magasins spécialisés, et les drug-stores ou les pharmacies, et ne devraient pas être assujettis à la délivrance d'une autorisation qui n'aurait pas un caractère général pour tous les produits alimentaires.

* Les tolérances pour les teneurs limites maximums et minimums doivent être définies.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à élaborer pour chaque produit seront des méthodes internationales d'arbitrage qui devront être confirmées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

9. APPLICATION DES DIRECTIVES GENERALES CONCERNANT LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Outre les dispositions spéciales prévues dans les présents "Principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge", les "Directives générales concernant les aliments diététiques ou de régime" devraient s'appliquer à tous les produits alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DIETETIQUES
OU DE REGIME PAUVRES EN SODIUM
(Y COMPRIS LES SUCCEDANES DU SEL)

(étape 5 de la Procédure, à soumettre à la Septième Session de la Commission du Codex Alimentarius)

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme vise les aliments qui sont décrits directement, indirectement ou implicitement comme étant destinés à un régime diététique spécial en raison de leur faible teneur en sodium et aussi les succédanés du sel.
- 1.2 La présente norme ne se rapporte qu'aux dispositions spécifiques concernant l'usage diététique particulier auquel ces aliments sont destinés.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition

Les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium sont des produits dont la valeur diététique réside dans la réduction, la limitation ou l'élimination du sodium.

2.2 Définition subsidiaire

Les aliments "pauvres en sodium" et "très pauvres en sodium" sont des aliments répondant aux dispositions respectives concernant la teneur maximum en sodium définies aux paragraphes 3.1.1 et 3.1.2 de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, à l'exclusion des succédanés du sel

- 3.1.1 Un aliment diététique ou de régime "pauvre en sodium" est un aliment
- a) qui a été fabriqué sans adjonction de sels de sodium,
et
 - b) dont la teneur en sodium n'est pas supérieure à la moitié de celle du produit normal comparable, prêt à la consommation,
et
 - c) dont la teneur en sodium n'est pas supérieure à 120 mg par 100 g de produit fini tel qu'il est normalement consommé.
- 3.1.2 Un aliment diététique ou de régime "très pauvre en sodium" est un aliment qui répond aux critères énoncés sous a) et b) ci-dessus et dont la teneur en sodium n'est pas supérieure à 40 mg par 100 g de produit fini tel qu'il est normalement consommé.

3.2 Succédanés du sel proprement dits

La composition des succédanés du sel est la suivante:

- 3.2.1 La teneur en sodium des succédanés du sel ne doit pas être supérieure à 120 mg/100 g de produit fini.
- 3.2.2 Les dispositions suivantes concernant les succédanés du sel et leurs spécifications doivent être confirmées par le Comité du Codex sur les Additifs alimentaires;
- 3.2.2.1 Sulfate de potassium; sels de potassium, calcium ou ammonium des acides adipique glutamique, carbonique, succinique, lactique, chlorhydrique, tartrique, citrique, acétique ou phosphorique } sans limitation
- 3.2.2.2 Sels de magnésium des acides adipique, glutamique, carbonique, citrique, succinique, acétique, phosphorique, lactique, chlorhydrique ou tartrique, mélangés à d'autres succédanés du sel exempts de Mg } pas plus de 20% m/m (masse par masse) de Mg⁺⁺ pour la quantité totale de cations (K⁺, Ca⁺⁺, Mg⁺⁺ et NH₄⁺) présents dans le mélange.
- 3.2.2.3 Sels de choline des acides acétique, carbonique, lactique, chlorhydrique, tartrique ou citrique mélangés à d'autres succédanés du sel exempts de choline, tels qu'énumérés aux par. 3.2.2.1, 3.2.2.2 et 3.2.2.4 } la teneur en choline ne doit pas dépasser 3% m/m de la totalité du mélange.
- 3.2.2.4 Acides adipique glutamique et citrique libres } sans limitation
- 3.2.3 Agents anti-agglomérants: silice colloïdale - pas plus de 0.05% m/m du produit fini.

4. ETIQUETAGE

En plus des dispositions pertinentes de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), se rapportant à la catégorie d'aliments concernée, les dispositions suivantes sont applicables à l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium. Ces dispositions doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

4.2 Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, à l'exception des succédanés du sel proprement dits

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

- 4.2.2 L'étiquette doit porter la mention "pauvre en sodium" ou "très pauvre en sodium" conformément aux dispositions des paragraphes 3.1.1 et 3.1.2 de la présente norme. [En plus, l'absence d'addition de sels de sodium pourra également y être déclarée.]
- 4.2.3 La teneur moyenne en hydrates de carbone, protéines et graisses par 100 g du produit tel qu'il est normalement consommé ainsi que la valeur énergétique peuvent être déclarées sur l'étiquette.
- 4.2.4 [L'adjonction d'un (de) succédané(s) du sel parmi ceux qui figurent dans la liste du paragraphe 3.2 de la présente norme ainsi que la quantité maximum ajoutée de potassium, calcium, magnésium, [ammonium], et de choline, exprimés en mg de cations 100 g du produit tel qu'il est normalement consommé doit être déclarée sur l'étiquette.]
- 4.3 Succédanés du sel proprement dits
- 4.3.1 Le produit doit être désigné par les termes "succédané du sel".
- 4.3.2 La quantité de cations (c'est-à-dire potassium, calcium, magnésium, [ammonium], et choline)/100 g m/m dans le produit fini doit être déclaré sur l'étiquette.

5. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrites ci-après, sont des méthodes d'arbitrage internationales à confirmer par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage:

a) Détermination de la teneur en sodium:

i) LINDNER K., DWORCHAK C. - Zeitschr. f. Lebensm. Unters. u. Forsch. 131, p. 207-215 (1966)
Méthode par photométrie de flamme pour le dosage du potassium, du sodium du calcium et du magnésium dans les aliments (en Allemand).

ii) Centre technique de l'Union Intersyndicale des industries françaises de biscuiterie, biscotterie, entremets, desserts instantanés, aliments diététiques et de régime. Dosage du sodium par voie humide. Méthode par photométrie de flamme.
CTU - Bulletin d'information technique CTU, No 1, Annexe 2 (25 septembre 1968)

(Les deux méthodes sont décrites dans le document CCDF 69/6, septembre 1969)

- b) Dosage du potassium, calcium, magnésium [ammonium] et choline:
- i) dans les denrées autres que les succédanés du sel
- ii) dans les succédanés du sel
(à mettre au point):

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DESTINES AU REGIME DES DIABETIQUES

(Etape 3 de la Procédure)

(Version dont la rédaction a été remaniée par le Secrétariat, Rome)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les aliments présentés directement, indirectement, ou implicitement comme étant destinés au régime des diabétiques en raison de leur composition particulière et/ou de modifications physiques, chimiques, biologiques ou autres résultant d'un traitement.

2. DESCRIPTION

La composition des aliments destinés au régime des diabétiques est établie compte tenu du fait que le métabolisme des glucides, et, dans certains cas de diabète, celui des lipides, est perturbé. C'est pourquoi, il faut abaisser au minimum indispensable l'apport de glucides tels que le D-glucose, le sucre interverti, les disaccharides, l'amidon et les produits de la dégradation de l'amidon, ainsi que parfois, l'apport de graisses chez ces malades. On diminue dans toute la mesure du possible l'apport calorique de ces aliments par rapport à celui des denrées normales comparables (énumérées à l'Annexe I). On considère que le fructose et les polyalcools tels que le sorbitol, le mannitol et le xylitol peuvent remplacer les sucres qui sont nocifs dans un régime de diabétique.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Réduction de la teneur en glucides

- | | | |
|-------|---|---|
| 3.1.1 | Pain, autres articles de boulangerie, farines y compris les pâtes alimentaires, les mélanges de farines auto-levantes | glucides réduits d'au moins 3/10 par rapport aux denrées normales comparables |
| 3.1.2 | Marmelades, confitures, gelées de fruits et jus de fruits | pas plus de $\sqrt{8}$ grammes par 100 grammes de sucres nocifs dans les denrées prêtes à la consommation |
| 3.1.3 | Conserves de fruits | pas plus de $\sqrt{8}$ grammes par 100 grammes de sucres nocifs dans les denrées prêtes à la consommation |
| 3.1.4 | Autres denrées alimentaires | glucides réduits d'au moins 1/2 par rapport aux denrées normales comparables. |

3.2 Sucres

3.2.1 L'adjonction des sucres suivants n'est pas autorisée:
D-glucose, sucre interverti, disaccharides, sirop de glucose.

3.2.2 L'adjonction de fructose est autorisée.

3.3 Teneur en lipides

3.3.1 La teneur en calories lipidiques des aliments destinés au régime des diabétiques ne doit pas être supérieure à celle des denrées normales comparables.

3.3.2 La teneur en calories lipidiques ne doit pas dépasser [...] % de la valeur énergétique totale de l'aliment destiné au régime des diabétiques prêt à la consommation [exception faite du chocolat].

4. ADDITIFS

4.1 Les additifs alimentaires utilisés à des fins technologiques sont énumérés à l'Annexe II (qui sera mise au point ultérieurement)

4.2 Edulcorants

4.2.1 Succédanés du sucre 1/

Sorbitol
Mannitol
Xylitol

4.2.1.1 L'utilisation de ces substances dans les aliments destinés au régime des diabétiques ne doit pas augmenter leur valeur énergétique au point qu'elle dépasse celle des denrées normales comparables.

4.2.2 Edulcorants non nutritifs 2/

Saccharine sodique, potassique et calcique
[cyclamate sodique, potassique et calcique]

5. CONTAMINANTS

5.1 Tolérances pour les résidus de pesticides

5.2 Autres tolérances (à mettre au point)

6. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés en conformité des dispositions pertinentes du Code d'usage international recommandé contenant les Principes généraux d'hygiène alimentaire (document CAC/RCP 1-1969).

1/ Des normes pour ces substances doivent être élaborées.

2/ Spécifications et normes de pureté conformément aux décisions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

7. CONDITIONNEMENT

Les produits visés par la présente norme ne peuvent être mis en vente que dans des emballages, à l'exception de ceux qui sont offerts à la consommation dans un établissement.

8. ETIQUETAGE

- 8.1 En plus des dispositions pertinentes de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) se rapportant aux aliments concernés, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à l'étiquetage des aliments destinés au régime des diabétiques. Ces dispositions doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.
- 8.2 Les produits qui sont décrits directement, indirectement ou implicitement comme étant des aliments destinés au régime des diabétiques doivent être conforme aux dispositions de la présente norme.
- 8.3 L'étiquette des denrées visées par la présente norme doit préciser que le régime des diabétiques doit être surveillé par un médecin.
- 8.4 L'étiquette des aliments visés par la présente norme ne doit pas laisser entendre que ces aliments peuvent être donnés sans avis médical.
- 8.5 Les termes "diabète" ou "diabétique", même associés à d'autres mots ou expressions analogues figurant sur l'étiquette de ces produits ne doivent pas laisser supposer qu'en prenant ces aliments le diabétique peut être guéri, peut accroître son apport d'aliments (éléments nutritifs) ou que son état de santé peut être amélioré par une consommation accrue de ces aliments.
- 8.6 L'étiquette des produits visés par la présente norme doit porter les déclarations suivantes:
- 8.6.1 Teneur en glucides, lipides, protéines et nombre total de calories assimilables par 100 g de l'aliment prêt à la consommation.
- 8.6.2 Quantité de l'aliment ayant un effet similaire sur le métabolisme d'un diabétique que 12 g de D-glucose (= 1 unité pain)
- 8.6.3 Quantité de fructose ainsi que dénomination et quantité des succédanés du sucre, dont la liste figure sous 4.2.1.
- 8.6.4 Dénomination et quantité des édulcorants non nutritifs énumérés sous 4.2.2.

8.7 Edulcorants mis en vente tels quels

- 8.7.1 Les édulcorants énumérés sous 4.2.1 et 4.2.2 doivent être désignés par les expressions "succédanés du sucre" ou "édulcorants non nutritifs" [ou "édulcorants artificiels"] ou "succédanés du sucre contenant des édulcorants non nutritifs [artificiels]", selon le cas.
- 8.7.2 L'étiquette doit déclarer la quantité de fructose, le nom et la quantité des succédanés du sucre énumérés sous 4.2.1 et le nom [et la quantité] des édulcorants non nutritifs énumérés sous 4.2.2.
- 8.7.3 Dans le cas des succédanés du sucre énumérés sous 4.2.1 de même que dans les mélanges avec des édulcorants non nutritifs énumérés sous 4.2.2, la valeur énergétique disponible par 100 g doit être déclarée.
- [8.7.4 Spécifications d'étiquetage pour les boissons alcoolisées destinées au régime des diabétiques. (à mettre au point)]
- [8.8 La date de fabrication et la date après laquelle l'aliment ne doit plus être utilisé.]

9: DISTRIBUTION

Ces produits doivent être librement accessibles partout où l'on vend des denrées alimentaires, ainsi que dans les magasins spécialisés, les drug-stores ou pharmacies et ne doit pas être assujéti à la délivrance d'une autorisation qui n'aurait pas un caractère général pour tous les produits alimentaires.

10: METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

(à mettre au point)

Appendice I

1. Denrées normales pouvant également être fabriquées sous une forme convenant à l'alimentation des diabétiques:

Pain et autres produits de boulangerie
Denrées farineuses y compris les pâtes alimentaires
Farines auto-levantes
Produits de confiserie sucrés, pâtisseries
Chocolat
Marmelades, confitures, gelées de fruits
Conserves de fruits
Soupes y compris les soupes sucrées
Poudres à flans
Boissons non alcoolisées
Boissons alcoolisées: bière, vins, vins mousseux
Plats tout préparés
/à compléter/

2. Denrées normales qui ne doivent pas être fabriquées sous une forme destinée au régime des diabétiques ou être prétendus tels:

Eaux minérales
Succédanés du thé
/à compléter/

Appendice II

Liste des additifs utilisés à des fins technologiques.
/à mettre au point/

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS EXEMPTS DE GLUTEN

(Etape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

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

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

2. DEFINITION

2.1 Aux fins de la présente norme, le gluten comprend les fractions protéiques du blé, du seigle, de l'orge et de l'avoine susceptibles de provoquer des entéropathies causées par le gluten.

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

2.3 Aux fins de la présente norme, les termes "exempts de gluten" signifient que la teneur en gluten, si toutefois le gluten n'est pas totalement absent, est telle qu'elle ne provoque pas de symptômes d'intolérance lorsque l'aliment est consommé par des personnes allergiques au gluten dans les conditions d'un test clinique.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Les aliments pauvres en gluten doivent être fabriqués à partir des produits ci-après ou renfermer les ingrédients suivants:

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

4. ETIQUETAGE

4.1 En plus des dispositions pertinentes de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969), se rapportant à l'aliment particulier concerné, les dispositions suivantes sont applicables à l'étiquetage des aliments exempts de gluten. Ces dispositions doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

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

4.3 La teneur en a) glucides, protéines et lipides et b) la valeur énergétique d'une portion moyenne d'une taille donnée ou, selon le cas, d'une unité (p. ex. un biscuit) du produit, doivent être déclarées sur l'étiquette.

5. CONDITIONNEMENT

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

6. DISTRIBUTION

Le produit doit être librement accessible partout où l'on vend des denrées alimentaires ainsi que dans les magasins spécialisés, les drug-stores ou pharmacies et ne doit pas être assujéti à la délivrance d'une autorisation qui n'aurait pas un caractère général pour tous les produits alimentaires.

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Méthodes de détermination de la teneur en glucides, protéines, lipides et calories. /à mettre au point/

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS PAUVRES EN GLUCIDES

(ALIMENTS A RESTRICTION GLUCIDIQUE)

(Étape 3 de la Procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme vise toutes les denrées qui sont décrites directement, indirectement ou implicitement comme étant destinées à un régime diététique spécial en raison de leur faible teneur en glucides.
- 1.2 La présente norme ne se rapporte qu'aux dispositions spécifiques concernant l'usage diététique particulier auquel ces aliments sont destinés.

2. DESCRIPTION

Les aliments pauvres en glucides sont des aliments desquels on a éliminé ou dans lesquels manque une proportion considérable des glucides présents dans les denrées normales comparables.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Un aliment pauvre en glucides ne doit pas contenir plus de 50% en poids de la teneur en glucides d'une denrée normale comparable.

4. ADDITIFS

- 4.1 Les additifs alimentaires utilisés à des fins technologiques sont énumérés à l'Annexe I (à mettre au point).
- 4.2 Substances minérales et vitamines en quantités nécessaires pour compenser les pertes provoquées par le traitement.
- 4.3 Edulcorants non nutritifs */
- 4.3.1 Saccharine, sodium, potassium et calcium
/cyclamates, sodium, potassium et calcium/

5. CONTAMINANTS

- 5.1 Tolérances pour les résidus de pesticides. (à mettre au point)
- 5.2 Autres tolérances. (à mettre au point)

6. HYGIENE

Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés conformément aux dispositions des sections pertinentes des Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius.

* Spécifications et normes de pureté conformément aux décisions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

7. ETIQUETAGE

- 7.1 En plus des dispositions pertinentes de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CAC/RS 1-1969) se rapportant à l'aliment particulier concerné, les dispositions suivantes sont applicables à l'étiquetage des aliments pauvres en glucides. Ces dispositions doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:
- 7.2 L'indication "pauvre en glucides" ou toute déclaration analogue doit figurer à proximité immédiate du nom courant ou usuel du produit.]
- 7.3 Rien dans l'étiquetage des denrées visées par la présente norme ne doit donner à penser que l'on peut se passer de l'avis d'un médecin.]
- 7.4 L'étiquette ne doit comporter aucune description, déclaration ou image destinées à faire penser soit directement, soit de manière ambiguë, par omission ou déduction que la denrée permet de maigrir, à moins que l'étiquette ne porte aussi une déclaration claire, lisible et bien visible précisant que la denrée ne peut faciliter l'amaigrissement que si elle est consommée dans le cadre d'un régime où l'apport total de calories est contrôlée.]
- 7.5 Les mots "pauvre en glucides" ou d'autres termes ayant un sens identique ou similaire ne doivent pas être utilisés pour décrire une denrée qui, sous sa forme normale, ne contient pas d'amidon ou de glucides.
- 7.6 L'étiquetage ou la présentation du produit ne doit pas donner à penser que le produit convient pour le régime des diabétiques.]
- 7.7 L'étiquette des denrées visées par la présente norme doit porter les déclarations suivantes:
- 7.7.1 Teneur en glucides, en lipides, en protéines, en valeur énergétique utilisable totale par 100 grammes de produit prêt à la consommation.
- 7.7.2 La valeur énergétique utilisable totale peut également être déclarée par portion moyenne d'une dimension spécifique, ou le cas échéant par unité de produit (ex. un biscuit).
- 7.7.3 Noms des édulcorants non nutritifs utilisés, dont la liste figure sous 4.3.
- 7.7.4 Noms et quantité des vitamines et/ou substances minérales utilisées.

7.8 Date de fabrication ou date limite d'utilisation du produit.7

8. CONDITIONNEMENT

Les denrées visées par la présente norme ne peuvent être mises en vente que conditionnées dans un récipient.

9. DISTRIBUTION

Le produit doit être librement accessible partout où l'on vend des denrées alimentaires ainsi que dans les magasins spécialisés, les drug-stores ou pharmacies et ne doit pas être assujéti à la délivrance d'une autorisation qui n'aurait pas un caractère générale pour tous les produits alimentaires.

10. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

(à mettre au point.)

Appendice I

Liste des additifs

(à mettre au point)

Directives concernant l'élaboration des normes Codexpour les aliments diététiques ou de régime

(Jointes à titre d'information et de référence) 1/

I. PREAMBULE

1. Les progrès de la science et de la technique, ainsi que le relèvement du niveau de vie, ont créé des conditions qui permettent la mise au point de produits pouvant être utilisés correctement à des fins de diététique ou de régime. Les réglementations applicables aux aliments diététiques ou de régime ont atteint des stades de développement différents, tant sur le plan international qu'à l'échelon européen, et il faut donc coordonner selon des critères internationaux la législation touchant aux aliments diététiques ou de régime.
2. Lors de l'élaboration de normes mondiales, il conviendrait de tenir compte des différentes habitudes alimentaires ainsi que des conditions régionales.
3. Il y a lieu d'appliquer le principe suivant: les aliments diététiques ou de régime, y compris les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants, ne sont pas des médicaments mais, du fait de leur composition et de leur nature, ils conviennent particulièrement pour répondre aux besoins nutritionnels découlant d'un état physiologique spécial.
4. En règle générale, les aliments diététiques ou de régime devraient être conformes aux dispositions de la législation nationale visant les denrées ordinaires comparables; les normes Codex qui ont déjà été établies pour de tels aliments devraient être appliquées, à l'exception des dispositions prévues dans les normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime.
5. Les aliments diététiques ou de régime devraient être librement accessibles partout où des denrées alimentaires sont vendues et leur vente ne devrait pas être assujettie à aucun régime d'autorisation qui ne soit pas appliqué aux produits alimentaires en général.

1/ Extrait du rapport de la 6ème session de la Commission du Codex Alimentarius (4-14 mars 1969, Genève, document ALINORM 69/67, paragraphe 113):
"La Commission a examiné les directives concernant l'élaboration des normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime (ALINORM 69/48). Elle estime ces directives adéquates pour guider le Comité. Elle est convenue en outre que, lorsqu'il sera fait mention, dans des normes, de sections pertinentes de ces directives, ces sections devront être citées in extenso."

II. DESCRIPTION

1. Définition

Les aliments diététiques ou de régime sont des denrées qui se distinguent des produits usuels par leur composition particulière et/ou par les modifications physiques, chimiques, biologiques ou autres résultant de leur fabrication. De ce fait, ils répondent aux besoins nutritionnels particuliers de personnes chez qui le processus normal d'assimilation ou le métabolisme sont perturbés, ou chez qui on désire obtenir un effet déterminé par un apport contrôlé d'aliments. Ce sont des produits alimentaires et non des médicaments.

2. Catégories d'aliments diététiques ou de régime

Les catégories ci-après constituent des exemples d'aliments diététiques ou de régime conformes à la définition donnée au paragraphe 1. ci-dessus.

A.* / Aliments répondant à des besoins physiologiques et nutritionnels spéciaux chez des personnes en bonne santé, par exemple:

- i) Aliments pour nourrissons et enfants
- ii) Aliments pour femmes enceintes et mères allaitantes
- iii) Aliments pour personnes âgées
- iv) Aliments fournissant un apport nutritif supplémentaire, y compris les aliments pour régimes spéciaux exigés par un effort physique intense ou par des conditions ambiantes spéciales.

B. Aliments destinés à des personnes se trouvant dans des conditions physiologiques anormales, par exemple:

- a) Aliments pauvres en sodium, y compris les succédanés du sel
- b) Aliments pauvres en gluten
- c) Aliments pauvres en certains acides aminés
- d) Aliments pauvres en calories
- e) Aliments riches en calories
- f) Aliments pauvres en lipides
- g) Aliments pauvres en hydrates de carbone
- h) Aliments pauvres en protéines
- i) Aliments riches en protéines
- j) Aliments hypoallergènes

* / Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime est convenu, à sa 2^{ème} session (6-10 novembre 1967, Freiburg/Breisgau, document ALINORM 68/26) que les aliments dans lesquels des constituants ont été ajoutés ou retranchés ne sont pas nécessairement des aliments diététiques ou de régime, à moins que l'adjonction ou la soustraction ne répondent à un but diététique spécial et ne soient déclarées sur l'étiquette.

III. ETIQUETAGE ET ALLEGATIONS

Les dispositions de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969) sont applicables, ainsi que les dispositions suivantes touchant à l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime, sous réserve d'approbation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:

- a) L'étiquetage d'un aliment diététique ou de régime devrait comprendre:
 - i) le but diététique auquel il est destiné, le cas échéant, et conformément aux dispositions respectives des normes individuelles,
 - ii) une indication du caractère approprié de toute denrée alimentaire offerte à une fin diététique particulière.
- b) Seuls les aliments répondant à la définition donnée plus haut devraient porter l'appellation d'"aliments diététiques ou de régime", ou être désignés à l'aide de mots ayant la même signification.

IV. DISTRIBUTION DES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Les aliments diététiques ou de régime devraient être distribués uniquement sous emballage ou dans des récipients, à l'exception des produits de boucherie et de fromagerie qui sont vendus aux consommateurs effectifs et des produits destinés à être consommés sur place. Cette exception n'affecte pas les dispositions d'étiquetage.