



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



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

F

CX 5/20.3

ALINORM 71/26
Janvier 1971

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS
Huitième session
Genève, 30 juin - 9 juillet 1971

RAPPORT DE LA CINQUIEME SESSION
DU
COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

Bonn
30 novembre - 5 décembre 1970

MR/B1278

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphe</u>
<u>Introduction, adoption de l'ordre du jour et désignation du Rapporteur</u>	1-3
<u>Questions présentant de l'intérêt pour le Comité</u>	4
<u>Avant-projet de norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)</u>	5-7
Examen de recommandations du Groupe de travail de l'emploi des sels d'ammonium et des phosphates	8-17
Avancement de la Norme à l'étape 8	18
<u>Avant-projet de norme pour les aliments complets pour nourrissons (Préparations complètes pour nourrissons) (ex Avant-projet de norme pour les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel))</u>	19-25
Vitamines (par 100 calories assimilables).....	26-38
Substances minérales (par 100 calories assimilables).....	39-43
Discussion relative aux proportions maximum de vitamines et de substances minérales	44
Protéines (par 100 calories assimilables)	45
Linoléate (par 100 calories assimilables)	46
Lipides	47
Ingrédients facultatifs	48-49
Consistance et granulométrie, et spécifications de pureté	50
Interdiction spécifique	51
Additifs alimentaires	52
Résidus de pesticides	53
Hygiène	54
Conditionnement	55
Distribution	56
Etiquetage	57-58
Liste des ingrédients	59
Déclaration de la valeur nutritive	60-62
Contenu net, Nom et adresse	63
Pays d'origine	64
Identification du lot	65
Mode d'emploi	66

Avancement de la Norme à l'étape 5	67
<u>Avant-projet de norme pour les aliments en conserve pour nourrissons</u>	68
Définitions	69
Facteurs essentiels de composition et de qualité	70
Remplissage des boîtes	71
Etiquetage	72-74
<u>Avant-projet de norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge</u>	75
Description	76
Composition	77
Ingrédients facultatifs	78
Poids et mesures	79
Désignation de l'aliment	80-82
<u>Méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge</u>	83-85
<u>Déclaration de l'Observateur de l'Organisation internationale des Associations de consommateurs</u>	86-88
<u>L'acide ascorbique dans les épinards utilisés dans les aliments pour nourrissons</u>	89-92
<u>Programme des travaux futurs</u>	93
<u>Date de la prochaine session</u>	94
<u>Sommaire de l'état d'avancement des travaux</u>	page 18

Annexes

<u>Liste des participants</u>	Annexe I
<u>Liste des documents</u>	Annexe II
<u>Projet de norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel)</u>	Annexe III
<u>Avant-projet de norme pour les aliments complets pour nourrissons (Préparations complètes pour nourrissons)</u>	Annexe IV
<u>Avant-projet de norme pour les aliments en conserve pour nourrissons</u>	Annexe V
<u>Avant-projet de norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge</u>	Annexe VI
<u>Avant-projet de norme pour les aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail</u>	Annexe VII

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

Bonn, 30 novembre - 4 décembre 1970

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime a tenu sa cinquième session, sur invitation du Gouvernement de la République fédérale d'Allemagne, à Bonn du 30 novembre au 4 décembre 1970. Le Comité était placé sous la présidence de M. H.P. Mollenhauer, Ministerialrat, Ministère fédéral de la Jeunesse, de la Famille et de la Santé. Ouvrant la session, le Président a déclaré combien il était satisfait de constater l'intérêt croissant que suscitent les travaux du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime. La participation plus fournie à cette session en faisait foi. Les délégués gouvernementaux des 21 pays suivants ont assisté à la session: Australie, Allemagne (Rép. féd. d'), Belgique, Canada, Danemark, Etats-Unis d'Amérique, France, Finlande, Hongrie, Irlande, Italie, Norvège, Pays-Bas, Philippines, Pologne, Portugal, Suède, Royaume-Uni, Suisse, Tunisie et Vénézuéla. Les Organisations internationales suivantes étaient également représentées: Association of Official Analytical Chemists (AOAC), Communauté économique européenne (CEE), FRUCOM, Association internationale de chimie céréalière, Fédération internationale des Industries du glucose (FIIG), UNICE-IDACE, Union internationale des sciences de la nutrition et Organisation internationale des Associations de consommateurs. La liste des participants, y compris les fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'Annexe I du présent rapport.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR ET DESIGNATION DU RAPPORTEUR

2. Conformément à la proposition avancée par la délégation de la République fédérale d'Allemagne, le Comité est convenu de placer le point 9 de l'ordre du jour (l'acide ascorbique dans les épinards) immédiatement après le point 6 de l'ordre du jour qui traite de questions qui s'y rapportent (Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge).

3. Sur la proposition de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, le Comité désigne M. L.M. Beacham de la délégation des Etats-Unis d'Amérique Rapporteur de la session, ce dernier ayant accepté d'assumer ces fonctions.

QUESTIONS PRESENTANT DE L'INTERET POUR LE COMITE

4. Le Président a fait savoir au Comité qu'à sa 7ème session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté le Projet de norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) à l'étape 5 de la procédure et qu'elle a demandé aux gouvernements de transmettre leurs observations à son sujet à l'étape 6. Le Secrétariat a brièvement exposé les décisions prises par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage, et les Aditifs alimentaires. Le Comité est convenu d'examiner ces questions lors des délibérations concernant les points pertinents de l'ordre du jour lorsqu'il examinera les diverses normes dont il est saisi.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME PAUVRES EN SODIUM
(y compris les succédanés du sel)

5. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme ci-dessus (Annexe VI du document ALINORM 70/26) ainsi que des documents contenant les observations transmises par les gouvernements (CX/FSDU 70/2 et Add. 1 et 2). Lors de l'examen du paragraphe traitant des Facteurs essentiels de composition et de qualité, plusieurs délégations ont déclaré qu'à leur avis il conviendrait de supprimer l'alinéa 3.1.1 b). Elles ont fait valoir que cette disposition est trop restrictive et que la disposition qui importe réellement figure à l'alinéa 3.1.1 c) qui stipule qu'un aliment présenté comme étant pauvre en sodium ne doit pas contenir plus de 120 mg/100 g de sodium. Par exemple, on prépare parfois du pain sans sel, mais pour que ce pain soit conforme à la disposition figurant à l'alinéa 3.1.1 il faut en outre réduire la teneur normale en sodium des ingrédients utilisés en boulangerie. Le même problème se pose avec les produits à base de fruits auxquels on n'a pas ajouté de sels de sodium pendant la transformation. On a signalé à ce propos que la norme vise des aliments qui ne sont normalement pas pauvres en sodium et que cela n'entraînerait donc pas de difficultés. Après avoir étudié cette question, le Comité décide de ne pas modifier la norme dans ce sens.

6. Le Comité souscrit à la proposition du Secrétariat tendant à traiter, dans un nouvel alinéa 3.1.3, de l'emploi des succédanés du sel dans les aliments présentés comme "pauvres en sodium" ou "très pauvres en sodium", et adopte la version ci-après:

"L'adjonction de succédanés du sel à un aliment diététique ou de régime pauvre en sodium est autorisée et elle doit être limitée par les bonnes pratiques de fabrication."

7. Au cours des délibérations relatives à l'alinéa traitant des Succédanés du sel proprement dits, on s'est demandé d'une manière générale s'il ne serait pas préférable d'énumérer les sels qui sont en fait utilisés en tant que succédanés du sel plutôt que d'indiquer une combinaison possible de cations et d'anions. Tout en reconnaissant que cette solution présenterait sans doute des avantages, le Comité estime que dans sa version actuelle la norme laisse une plus grande marge de choix pour les substances convenant à la préparation des succédanés du sel. Il note que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a confirmé les dispositions intéressant les succédanés du sel sous leur forme actuelle, à ceci près que les dérivés de la choline n'ont pas encore été évalués du point de vue toxicologique et qu'ils seront réexaminés ultérieurement. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires a en effet appris que des spécifications d'identité et de pureté seront établies par la suite pour ces substances qui sont effectivement utilisées dans la préparation des succédanés du sel. Certaines délégations ont proposé de supprimer l'ammonium de la liste des ions autorisés car du point de vue médical il n'est pas souhaitable d'utiliser des composés à base d'ammonium pour les régimes des personnes qui ont besoin d'aliments pauvres en sodium. Les délégations de la Hongrie, de la Suède et du Portugal ont souhaité supprimer l'acide aminé (acide glutamique et ses sels) parce que les personnes qui doivent suivre un régime pauvre en sodium ont souvent des difficultés à excréter l'azote. On s'est demandé quels sont les phosphates pouvant être utilisés en tant que succédanés du sel, et l'on a observé que seuls quelques ortho-phosphates présentent les propriétés sapides convenant à la préparation des succédanés du sel. Le Comité note que l'emploi des phosphates n'entraînerait guère une charge totale excessive de phosphate pour les personnes suivant un tel régime, mais que le rapport calcium/phosphore a une importance significative. Il a été décidé que les délégations des Pays-Bas, de la République fédérale d'Allemagne et des Etats-Unis d'Amérique devraient constituer un petit groupe de travail et soumettre au Comité, à une date ultérieure pendant la session, un rapport concernant l'emploi des phosphates et de l'ammonium en tant que composants des succédanés du sel, ainsi que les agents diluants et anti-agglomérants autorisés.

Examen des recommandations du Groupe de travail de l'emploi des sels d'ammonium et des phosphates

8. Le Groupe de travail ci-dessus a proposé de réexaminer la décision prise de supprimer les sels d'ammonium de la liste des composants des succédanés du sel utilisés dans les aliments diététiques ou de régime pour les motifs suivants:

- a) ces succédanés du sel utilisés dans les aliments diététiques ou de régime ne sont utilisés qu'à concurrence d'environ 5 g par jour;
- b) avec une limitation quantitative de 3% d'ions ammonium dans le mélange total, les risques de compromettre la santé semblent être négligeables pour les malades qui sont autorisés à consommer de tels sels.

Le Groupe de travail a en outre proposé d'autoriser l'emploi des ortho-phosphates étant donné que certains phosphates solubles peuvent avoir les propriétés gustatives souhaitées. D'autre part, il convient de réduire l'absorption totale de phosphate des personnes suivant un régime en limitant la quantité totale d'ortho-phosphates entrant dans la composition des succédanés du sel de sorte que la proportion de phosphore dans ces derniers ne dépasse pas 4%. Il propose d'autoriser l'emploi, en tant qu'agents diluants, de tous les aliments nutritifs sans danger et appropriés qui sont normalement utilisés (ex. sucres, farines de céréales). En tant qu'agents anti-agglomérants, il propose la silice colloïdale à concurrence de 1% pour les succédanés du sel, étant donné que quelques autres agents anti-agglomérants sont déjà autorisés aux alinéas 3.2.2.1 et 3.2.2.2 ou par la disposition visant l'ortho-phosphate. Les délégations de la France et de la Pologne se sont élevées contre l'emploi des sels d'ammonium en tant que composants des succédanés du sel utilisés dans les régimes. A la demande de la délégation du Royaume-Uni, le Comité est convenu d'ajouter le silicate de calcium à la liste des agents anti-

agglomérants à concurrence de 1%, seul ou en combinaison avec la silice colloïdale.

9. Le Comité accepte les propositions du Groupe de travail et décide de modifier la norme en conséquence.

10. En ce qui concerne l'alinéa 3.2.2, le Comité refuse la proposition de la délégation française tendant à inclure le formiate de potassium dans la liste des succédanés du sel. Conformément à la proposition de la délégation de la République fédérale d'Allemagne, le Comité est convenu d'ajouter les acides lactique et malique libres sous 3.2.2.4. On a signalé que ces dernières substances devraient être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires. En ce qui concerne l'alinéa 3.2.2.2, le Comité adopte la version ci-après en vue de limiter la proportion de magnésium par rapport aux autres cations:

"Mg⁺⁺ pas plus de 20% de la quantité totale de cations K⁺, Ca⁺⁺ et NH₄⁺ présents dans le mélange."

11. Selon la délégation des Etats-Unis d'Amérique, il convient d'ioder les succédanés du sel car dans de nombreuses régions le sel est utilisé en tant que source d'iode. Plusieurs délégations ont déclaré que la nécessité d'ioder le sel ou les succédanés du sel ne concerne que certaines régions et qu'il n'est donc pas utile de prévoir de disposition à cet effet dans une norme internationale. On s'est également demandé si les succédanés du sel convenaient bien à cet usage puisque de nombreuses personnes devant suivre un régime pauvre en sodium n'utilisent pas de succédanés du sel parce que leur saveur ne leur est pas agréable. Le Comité est convenu de laisser aux autorités sanitaires nationales le soin de décider s'il est nécessaire d'ioder les succédanés du sel et adopte le texte ci-après en tant que nouvel alinéa 3.2.4:

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

12. Lors de l'examen du paragraphe consacré à l'Etiquetage, le Comité est convenu que le renvoi aux "dispositions pertinentes" de la Norme générale recommandée pour l'Etiquetage des denrées alimentaires préemballées, tel qu'il figure dans la version à l'étude n'est pas suffisamment précis. Il décide donc que le paragraphe concernant l'étiquetage dans cette norme ne devrait couvrir que les prescriptions spécifiques applicables aux aliments pauvres en sodium et aux succédanés du sel, étant entendu que des dispositions plus générales en matière d'étiquetage sont ou seront mises au point pour la norme intéressant l'aliment particulier considéré. Le texte ci-après a été adopté:

"Outre toute disposition d'étiquetage applicable à l'aliment particulier considéré, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium."

13. Le Comité est convenu de supprimer à l'alinéa 4.2.2 la phrase stipulant que l'on peut déclarer que des sels de sodium n'ont pas été ajoutés au produit, étant entendu que la section 6.1 de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969) s'appliquera normalement aux dispositions d'étiquetage des normes particulières considérées.

14. Selon la délégation de la France, il faut exiger que l'étiquette comporte en plus de la déclaration des glucides présents, celle de la teneur en protéines et en lipides ainsi que de la valeur énergétique du produit exprimée sur 100 g de produit prêt à la consommation. Elle a toutefois précisé que lorsque la valeur énergétique est inférieure à 10 calories par 100 g de produit, comme c'est le cas avec certains mélanges de condiments, toutes les indications prévues à ce paragraphe devraient être remplacées par la déclaration "sans valeur énergétique". D'autres délégations n'ont pas partagé cet avis, estimant que cette norme ne devrait contenir que des dispositions visant la teneur en sodium et que le choix du régime approprié, compte tenu de la teneur en glucides, en protéines et en lipides, devrait être traité ailleurs. Pour le Représentant de l'OMS, la déclaration de la teneur en glucides, en protéines et en lipides ainsi que de la valeur énergétique revêt une importance toute particulière dans le cas des aliments très pauvres en sodium. Le Comité est convenu de maintenir la disposition de l'alinéa 4.2.3 sous sa forme actuelle mais de la rendre obligatoire en remplaçant le mot "peuvent" par le mot "doivent". Les délégations des Pays-Bas et des Etats-Unis d'Amérique se sont fermement opposées à cette décision.

15. Lors de l'examen de l'alinéa 4.2.4, les délibérations du Comité ont porté sur la manière de déclarer les succédanés du sel ajoutés aux aliments. Quelques délégations ont été d'avis qu'il faudrait fournir la liste complète des ions et des composés, alors que d'autres ont estimé qu'il suffisait de déclarer que des succédanés du sel avaient été ajoutés à l'aliment. Le Comité se range à cette dernière opinion mais reconnaît qu'il importe de fournir une déclaration de la quantité totale de potassium présente dans l'aliment car la proportion de cet ion peut très bien être augmentée très au-delà des taux normaux dans les aliments pauvres en sodium. Il adopte la version ci-après:

"L'adjonction d'un des succédanés du sel énumérés à l'alinéa 3.2 de la présente norme doit être déclarée sur l'étiquette. La quantité maximum totale de potassium, exprimée en mg de cations par 100 g de l'aliment tel qu'il est normalement consommé, doit être déclarée sur l'étiquette."

16. En ce qui concerne l'étiquetage des succédanés du sel proprement dits (alinéa 4.3), le Comité est convenu d'ajouter une référence à la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969). De l'avis de la délégation du Royaume-Uni, la désignation du produit "succédané du sel" n'est pas conforme aux dispositions de l'alinéa 3.1 a) de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969) puisqu'elle ne décrit pas le produit comme il convient. Le Comité est convenu de remplacer les termes "succédané du sel" par "succédané du sel pauvre en sodium". La délégation de la Belgique a été d'avis que le mot "diététique" devrait figurer dans la désignation du produit. Les délégations de la France et de l'Italie ont partagé cet avis. Le Comité est convenu d'ajouter également le nom "sel diététique pauvre en sodium" et décide de modifier la norme en conséquence.

17. En ce qui concerne la section consacrée aux Méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité a appris que la question de la détermination de la teneur en sodium serait inscrite à l'ordre du jour de la sixième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Il reconnaît que des méthodes d'analyse sont nécessaires pour déterminer la teneur en potassium des aliments pauvres en sodium et des succédanés du sel, ainsi que pour déterminer la teneur en calcium, en magnésium, en ammonium et en choline des succédanés du sel. Le Comité prie le Secrétariat de proposer une méthode d'analyse permettant de déterminer la teneur en NH_4^+ . 1/ Le Comité est convenu de soumettre pour confirmation au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les méthodes d'analyse indiquées au paragraphe 5 de l'Annexe III du présent rapport. La délégation de la France a proposé de soumettre au Comité pour examen des plans d'échantillonnage spécialement mis au point pour les aliments diététiques ou de régime. Ces plans d'échantillonnage ont été distribués pendant la session, mais le Comité juge qu'il est prématuré de discuter de ces plans au stade actuel et décide que le Secrétariat devrait préparer pour sa prochaine session un document de travail fondé sur le document préparé par la France. Ce document devrait considérer si ces plans sont nécessaires et indiquer les critères auxquels les plans d'échantillonnage proposés sont applicables, et il devrait également tenir compte des décisions générales que prendra le Comité exécutif à sa prochaine réunion à l'égard de la question des plans d'échantillonnage statistiques dans le cas des normes Codex. (Voir également le par. 83 du présent rapport).

Avancement de la norme à l'étape 8

18. Le Comité est convenu de faire passer la Norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes mondiales, en vue de la soumettre à la huitième session de la Commission du Codex Alimentarius. La norme sous sa forme remaniée figure à l'Annexe III du présent rapport.

1/ Note du Secrétariat: Comme des proportions maximum ont été fixées pour le phosphore, le silicate de calcium et la silice colloïdale, des méthodes d'analyse sont nécessaires pour déterminer la teneur en ces substances minérales. (Voir Annexe III, par. 5.2. b)).

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS COMPLETS POUR NOURRISSONS (PREPARATIONS COMPLETES POUR NOURRISSONS) (ex Avant-projet de norme pour les préparations pour nourrissons (remplaçant le lait maternel))

19. Le Comité était saisi de l'avant-projet de norme ci-dessus (Annexe II du document ALINORM 70/26) et des documents contenant les observations transmises par les gouvernements (CX/FSDU 70/3 et Add 1 à 3). Le titre de la norme a été modifié conformément à la décision prise par le Comité au sujet du nom du produit. (Voir par. 57).

20. Lors des délibérations relatives au paragraphe traitant du Champ d'application, la question a été posée de savoir si la norme ne devrait couvrir que les produits destinés à remplacer entièrement le lait maternel ou si elle devrait couvrir aussi d'autres produits qui ne remplacent que partiellement le lait maternel. Quelques délégations ont été d'avis que ces deux types de produits pourraient être couverts par la même norme, alors que d'autres ont estimé qu'elle ne devrait viser que le premier type de produit et qu'il conviendrait d'élaborer des normes distinctes pour les préparations qui ne remplacent que partiellement le lait maternel. Le Comité est convenu de limiter le champ d'application de la norme aux préparations destinées à remplacer totalement le lait de femme, ainsi qu'il est indiqué dans la première phrase du paragraphe considéré. La délégation de la Suisse a souligné que les produits décrits par la norme pourraient constituer une partie quelconque du régime alimentaire des nourrissons et que pour cette raison il faudrait supprimer les mots "la plus grande partie". D'autres délégations ont été d'avis que toute la phrase est superflue car elle indique de quelle manière la préparation devrait être utilisée ce qui sort du cadre du champ d'application de la norme. Le Comité décide de garder la deuxième phrase et de supprimer les mots "la plus grande partie". En ce qui concerne l'élaboration d'une norme pour d'autres produits que ceux qui sont conformes aux dispositions de la présente norme, le Comité accepte l'offre de la délégation suisse de préparer pour la prochaine session un projet de norme en collaboration étroite avec la délégation des Pays-Bas. La délégation du Danemark a attiré l'attention du Comité sur le fait que la mise au point d'une norme pour ces produits doit satisfaire certains critères. Parmi ces critères on peut citer le volume du commerce international, les types de produits qui devraient être couverts par cette norme, etc. (Voir le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 2ème édition, page 47).

21. Considérant le paragraphe traitant de la Description, la délégation du Canada a insisté sur l'importance des essais cliniques permettant de s'assurer que les préparations destinées à remplacer le lait de femme sont satisfaisantes du point de vue nutritionnel, et a proposé d'ajouter ce qui suit à la fin de l'alinéa 2.2:

" ainsi que l'ont démontré les essais cliniques."

Plusieurs délégations ont appuyé cette proposition. On a fait remarquer qu'il n'est pas facile de procéder à des essais cliniques sur des nourrissons, en particulier pour étudier si la préparation favorise une croissance normale, mais qu'il avait été possible de se livrer à des examens d'aspects plus limités de caractère nutritionnel; la proposition canadienne risquerait de restreindre le nombre des acceptations en apportant des modifications légères à des préparations dont l'usage est déjà répandu, puisque ces dernières devraient être soumises à des essais cliniques pour être conformes aux dispositions de la norme. On a également fait valoir que tel qu'il est rédigé, l'alinéa 2.2 implique déjà que des recherches ont dû être effectuées en vue de vérifier si le produit présente les qualités nutritives requises. Le Comité est convenu de n'apporter aucun amendement à ce paragraphe.

22. La délégation de la Suisse a proposé de supprimer les mots "par des procédés physiques" à l'alinéa 2.3 car des méthodes de traitement, autre que chimiques, pourraient être envisagées à l'avenir (par exemple des méthodes biologiques), et aussi de supprimer le mot "bactériologique" parce que la détérioration peut être produite par d'autres agents que les bactéries. Estimant que pour le moment, seuls les procédés physiques de traitement permettent de prévenir la dégradation de ce produit, le Comité décide de n'apporter aucune modification à la version actuelle si ce n'est de supprimer le mot "bactériologique" et d'ajouter les mots "et contamination".

23. En ce qui concerne la définition du mot "Calorie" à l'alinéa 3.2 du paragraphe consacré aux Définitions, la délégation du Danemark a déclaré qu'il conviendrait

d'indiquer les facteurs de conversion à utiliser pour calculer la valeur énergétique métabolisable. Le Comité décide de traiter cette question dans le paragraphe consacré aux méthodes d'analyse.

24. Lors de l'examen de l'alinéa 4.1.1 du paragraphe relatif à la Composition, la délégation de la Suisse a signalé qu'à son avis il n'est pas nécessaire d'indiquer le poisson puisque la disposition relative aux sources animales couvre déjà les produits dérivant du poisson. Le Comité est convenu de ne pas modifier le texte. La délégation de la Norvège a proposé d'inclure également les constituants comestibles provenant de micro-organismes. Les délégations de la Tunisie et de la Suisse ont appuyé cette proposition. Le Représentant de l'OMS a souligné que tel qu'il est rédigé l'alinéa 4.1.1, compte tenu tout particulièrement de l'amendement proposé par la Norvège, offre la possibilité de fabriquer des produits remplaçant le lait maternel à partir de n'importe quelle matière première, sa composition pouvant ne pas être suffisamment connue ou établie en tant que substance convenant à l'alimentation des nourrissons. Le Comité est convenu de ne pas modifier l'alinéa 4.1.1 dans ce sens mais accepte de préciser que l'adjonction de glucides et d'eau potable est autorisée.

25. Le Comité précise que lorsqu'il recommande des proportions minimum ou maximum de vitamines et d'autres éléments nutritifs, il est entendu que les chiffres se rapportent à la forme assimilable des éléments nutritifs concernés. Il décide donc d'amender l'alinéa 4.1.2 en conséquence.

Vitamines (par 100 calories assimilables)

26. Lors de l'examen de l'alinéa 4.1.2.1 (Vitamines), la délégations de la Suisse a signalé qu'à son avis le Comité devrait préciser si les vitamines et les substances minérales énumérées sont indiquées à titre de recommandation ou à titre de dispositions obligatoires. Le Comité déclare que ces dispositions ont un caractère obligatoire et note que les vitamines et leurs proportions minimum ont été spécifiées en se référant aux recommandations du Comité de la Nutrition du National American Academy of Pediatrics, ces dernières recommandations ayant été elles-mêmes établies d'après les proportions qui se trouvent réellement dans le lait de femme ainsi que d'après l'expérience acquise en pédiatrie.

27. Le Comité est convenu de ne pas modifier la quantité minimum fixée pour la Vitamine A proprement dite dans la norme, observant que la norme prévoit l'adjonction de Vitamines A proprement dites et que la référence aux quantités minimum de rétinol et de bêta-carotène ne figurait qu'afin de permettre d'exprimer d'une autre manière les résultats des analyses. Certaines délégations ont affirmé que le rétinol est la seule forme de Vitamine A dont l'emploi devrait être autorisé pour la préparation de ce produit.

28. Selon certaines délégations, la proportion minimum de Vitamine D proposée est un tant soit peu élevée. D'autres délégations ont été d'avis que dans certaines régions des proportions minimum de plus de 40 U.I. sont nécessaires pour la prophylaxie du rachitisme, mais que cette question devrait être laissée au libre arbitre de chaque pays. Quelques délégations ont estimé qu'il faudrait également couvrir les produits qui ne contiennent pas de Vitamines D à condition que cette précision figure sur l'étiquette. Le Comité décide de ne pas modifier les proportions minimum fixées dans la norme et diffère sa décision à l'égard des produits ne contenant pas de Vitamines D.

29. En ce qui concerne la proportion de Vitamine E, la délégation du Danemark a souligné que les tocophérols autres que sous la forme alpha peuvent être négligés dans les calculs et les évaluations de la valeur énergétique du régime parce qu'ils sont relativement peu actifs; de ce fait, ainsi que pour simplifier les analyses, il serait préférable de prévoir une quantité minimum d'alpha-tocophérols exprimée en mg, en précisant que la même proportion numérique par 100 calories lui serait toujours applicable. Quelques délégations n'ont pas partagé cette opinion et ont estimé que la norme devrait plutôt spécifier l'activité physiologique minimum requise. Les délégations du Danemark, des Pays-Bas, de la Pologne et de la République fédérale d'Allemagne ont déclaré que l'activité minimum de la Vitamine E devrait être déterminée par rapport à la proportion d'acides gras poly-insaturés; la délégation du Danemark a proposé une proportion de 1 U.I./g d'acide linoléique.

30. Pour quelques délégations, les limites minimum inférieures fixées pour l'acide ascorbique sont adéquates, alors que pour d'autres il serait nécessaire d'ajouter des proportions supérieures de cette vitamine à cause des pertes qui surviennent pendant la transformation et l'entreposage, et pour tenir compte des besoins plus grands des prématurés. On est convenu que la norme ne devrait se rapporter qu'aux nourrissons normaux et que la proportion minimum spécifiée est fixée d'après la quantité de produit tel qu'il est présenté pour la vente et non pas d'après la quantité qu'il conviendrait de lui ajouter. Le Comité est donc convenu de ne modifier en rien cette disposition.

31. Quelques délégations ont déclaré qu'une quantité minimum supérieure de Thiamine (Vitamine B₁) est nécessaire étant donné qu'on ne peut pas tenir compte de la synthèse de la Vitamine B₁ dans l'intestin chez les très jeunes nourrissons et aussi parce que le lait de femme en contient en moyenne environ 40 µg. D'autres délégations ont été d'avis que la proportion minimum de 25 µg indiquée dans la norme est adéquate. Le Comité décide de n'apporter aucune modification à cette disposition.

32. Le Comité confirme la disposition prévoyant une proportion minimum de 60 µg de Riboflavine (Vitamine B₂).

33. On a signalé que le terme Niacine pourrait laisser entendre qu'il est possible d'ajouter de l'acide nicotinique, cet acide ayant certains effets physiologiques indésirables. Il conviendrait donc de prévoir l'adjonction de nicotinamine uniquement et de stipuler une proportion minimum de 250 µg. Les besoins en un supplément de niacine seront toujours satisfaits par le tryptophane présent dans les protéines. Le Comité accepte d'apporter cette modification ainsi que de supprimer la note de bas de page se rapportant à l'équivalence entre le L-tryptophane et la niacine.

34. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a souligné qu'il faudrait déterminer la quantité minimum de Vitamine B₆ en fonction de la teneur en protéines et elle a jugé que la proportion minimum de 35 µg est trop faible. Le Comité est convenu d'élever la proportion minimum à 50 µg.

35. En ce qui concerne la proportion d'Acide folique, les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de l'Italie ont été d'avis qu'une proportion minimum de 4 µg est trop élevée et que le mode d'action de cette vitamine est encore controversé. Le Comité note que cette proportion minimum a été recommandée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts de la nutrition pour des nourrissons de 0 à 6 mois. On a également relevé qu'il serait nécessaire d'ajouter des proportions supérieures de cette vitamine car elle est très instable à des températures élevées. Estimant que des doutes planent encore sur cette question, le Comité décide de placer cette disposition entre crochets et d'en discuter à sa prochaine session compte tenu des renseignements et commentaires supplémentaires dont il disposera alors.

36. Le Comité confirme la disposition prévoyant des proportions minimum de 300 µg pour l'acide pantothénique et de 0,15 µg pour la vitamine B₁₂.

37. La délégation du Canada a déclaré qu'il faudrait prévoir une proportion minimum de 4 µg et une proportion maximum de 10 µg pour la Vitamine K. On a fait valoir que le lait de femme contient approximativement 0,5 µg/100 g de cette vitamine et que par conséquent, la proportion proposée de 4 µg est trop élevée. On a également souligné que la Vitamine K n'est nécessaire que dans certains cas et qu'il revient au médecin d'en décider. Le Comité est convenu d'insérer la proposition canadienne entre crochets et d'en discuter à sa prochaine session compte tenu des observations qui lui seront parvenues.

38. Le Comité a étudié les propositions tendant à inclure la Biotine et la Choline dans la norme. On s'est demandé si ces substances sont réellement nécessaires parce que leur activité physiologique est encore controversée. Le Comité décide de ne pas prévoir de disposition spécifique visant ces substances. Il note également que l'adjonction d'autres vitamines que celles qui sont énumérées sous 4.1.2.1 est prévue à l'alinéa 5.1 de la norme, et qu'il examinera cette question lorsqu'il étudiera cet alinéa.

Substances minérales (par 100 calories assimilables)

39. La délégation de la Norvège a insisté sur la nécessité de fixer les proportions de Calcium et de Phosphore en fonction du rapport calcium/phosphore et a proposé de stipuler au moins 1,2 et au plus 2,0. Le Comité est convenu de faire figurer la proposition de la délégation norvégienne dans la norme entre crochets et confirme les proportions minimum précédemment établies pour ces substances.

40. En ce qui concerne le Magnésium et le Fer, le Comité confirme les dispositions prévoyant respectivement des proportions minimum de 6 mg et de 1 mg.

41. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de la Suisse ont jugé que les besoins en Iode relèvent de la médecine et que l'iode devrait de ce fait être supprimé de la norme. La délégation des Etats-Unis d'Amérique, appuyée par d'autres délégations, a exprimé l'avis que les aliments pour nourrissons préparés à partir d'autres substances que les constituants du lait doivent contenir des quantités trace d'iode pour satisfaire les besoins nutritionnels. Le Comité confirme la disposition prévoyant une proportion minimum de 5 µg.

42. Les délégations de la République fédérale d'Allemagne et de la Suisse ont jugé que la proportion proposée de 60 µg de Cuivre est trop élevée et elles ont proposé des proportions de 30 µg et de 20 µg. Le Comité est convenu d'inscrire entre crochets la proportion de 30 µg proposée.

43. La délégation canadienne a proposé d'ajouter dans la norme des dispositions visant le Potassium et le Sodium, le Manganèse et le Zinc à concurrence de proportions minimum de 80, 20, 0,2 et 0,5 mg respectivement. Le Comité est convenu d'inclure entre crochets dans la norme ces substances minérales et les proportions minimum proposées, et de discuter de cette question à sa prochaine session compte tenu des observations qui lui seront parvenues. Il est entendu que les chiffres indiqués ci-dessus correspondent aux proportions que les aliments pour nourrissons devraient naturellement contenir.

Discussion relative aux proportions maximum de vitamines et de substances minérales

44. Lors des délibérations portant sur les proportions maximum, le Comité a étudié plusieurs propositions - certaines prévoyant de multiplier les proportions minimum par des facteurs compris entre deux et quatre et d'autres présentant des proportions maximum de Vitamines A et D. Le Comité est convenu pour le moment que les proportions maximum seraient égales au double des proportions minimum à l'exception de la Vitamine D, le produit devant en contenir une proportion de 40 U.I. Quelques délégations ont déclaré qu'il faudrait prévoir une certaine marge de tolérance en ce qui concerne la proportion de 40 U.I. Le Comité est convenu d'examiner les proportions maximum à sa prochaine session en se référant aux observations qui lui seront parvenues. En ce qui concerne les substances minérales, la délégation du Canada a proposé des proportions maximum de 80 mg pour le sodium et de 200 mg pour le potassium. Le Comité est convenu pour le moment que les proportions maximum devraient être le double des proportions minimum. Il décide en outre que la disposition relative au rapport Ca/P fixé pour la proportion minimum s'applique également aux proportions maximum de calcium et de phosphore. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a déclaré que si la norme ne prévoit que la déclaration sur l'étiquette des teneurs minimum en vitamines et en substances minérales, il n'est nullement nécessaire de spécifier des proportions maximum puisque les fabricants n'auront aucune raison de se faire concurrence en ajoutant des proportions supérieures. Quelques délégations ont jugé qu'il n'était nécessaire de fixer des proportions maximum que pour les vitamines A et D. D'autres ont été d'avis qu'il faudrait indiquer des proportions maximum pour toutes les vitamines et toutes les substances minérales étant donné qu'en l'absence de toute disposition relative aux proportions maximum, les fabricants pourraient être tentés d'ajouter des quantités excessives du fait qu'il ne seraient pas tenus d'exercer un contrôle analytique à la production. On a précisé que les proportions maximum devraient être déterminées de telle sorte qu'il soit possible d'ajouter des quantités suffisantes de vitamines pour lutter contre les carences en vitamines (par exemple dans les cas de rachitisme) dans certaines régions.

Protéines (par 100 calories assimilables)

45. Les représentants de la FAO ont fait un exposé général au Comité au sujet de la prochaine réunion d'un Comité ad hoc FAO/OMS d'experts des besoins énergétiques et protéiques et des apports recommandés, qui se tiendra à Rome en juin 1971. Ils ont précisé, à ce propos, que la FAO se livre à des recherches pour mieux connaître la proportion d'acide aminé que contient la protéine de l'oeuf de poule en vue de l'utiliser en tant que protéine de référence. Ils ont déclaré également que l'on envisage d'améliorer les méthodes d'évaluation de l'UPN et du CEP. La délégation suisse a fait observer que puisque la FAO et l'OMS doivent étudier la question de la protéine de référence et de la méthodologie de l'efficacité des protéines à la réunion de juin 1971, il serait préférable d'attendre leurs recommandations. La délégation du Royaume-Uni a proposé de modifier comme suit l'alinéa 4.1.2.3: "Pas moins de $\sqrt{\dots}$ g de protéines de qualité nutritionnelle équivalente à celle de la protéine de l'oeuf entier, ou une quantité plus ou moins grande d'autres protéines proportionnelle à leur valeur nutritive" et elle a suggéré de supprimer la référence à la qualité des protéines qui ne devrait pas être inférieure à 70% de celle de la protéine de l'oeuf entier de poule. La délégation des Pays-Bas a déclaré, qu'à son avis, il faudrait maintenir cette dernière spécification relative à la qualité des protéines. Selon elle, cette spécification est utile si l'on veut éviter que l'aliment ne contienne une proportion excessive de protéines de basse qualité. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a proposé d'indiquer une quantité minimum de protéines (exprimée sur la base de la protéine de référence) de 1,5 g par 100 calories plutôt que de 1,8 g car ce dernier chiffre se rapporte à la caséine considérée comme protéine de référence. Cette proposition n'a toutefois pas été appuyée par la majorité des délégations. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a déclaré qu'il faudrait spécifier une quantité maximum de protéines pour ne pas risquer de surcharger en azote l'organisme des nourrissons, et elle a proposé une quantité maximum de 3 g par 100 calories. Le Comité accepte cette proposition. Après avoir délibéré au sujet de l'alinéa 4.2 (Ingrédients facultatifs, voir par. 48 du présent rapport), le Comité est convenu de le supprimer mais de couvrir l'adjonction d'acides aminés synthétiques à l'alinéa 4.1.2.3, cette disposition ayant pour objet d'améliorer la qualité des protéines. Le Comité accepte la version proposée par la délégation du Royaume-Uni, amendée comme suit:

"Protéines (par 100 calories assimilables): 4.1.2.3.1: pas moins de $\sqrt{1,8}$ g de protéines de qualité nutritionnelle équivalente à celle de la protéine de l'oeuf entier ou une plus grande quantité d'autres protéines proportionnelle à leur valeur biologique. La qualité des protéines ne doit pas être inférieure à 70% de celle de la protéine de l'oeuf entier. Le produit ne doit pas contenir plus de 3 g de protéines au total. 4.1.2.3.2: seule l'adjonction d'acides aminés isolés essentiels est autorisée, et cela uniquement afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des protéines, conformément aux dispositions figurant à l'alinéa 4.1.2.3.1."

Linoléate (par 100 calories assimilables)

46. Le délégué du Portugal a déclaré que les récents travaux scientifiques montrent que l'acide linoléique bloque le métabolisme des lipides et peut-être aussi celui des protéines et que, par conséquent, il faudrait laisser la proportion de linoléate proposée entre crochets (alinéa 4.1.3). La délégation du Danemark a été d'avis qu'il ne faudrait fixer aucune limite maximum à la teneur en acide linoléique puisqu'on a décidé que la proportion minimum de Vitamines E devrait être liée à la proportion d'acide linoléique. Il serait préférable, aux yeux de la délégation de l'Australie, d'exprimer le pourcentage d'acide linoléique en fonction des calories uniquement. Quelques délégations ont préconisé des proportions comprises entre 500 et 600 mg/100 Calories. Le Comité décide d'élever la proportion minimum à 300 mg/100 Calories et de ne pas fixer de proportion maximum.

Lipides

47. En ce qui concerne les lipides, le Comité décide d'indiquer une proportion comprise entre 25 et 50% de la teneur totale en Calories à l'alinéa 4.1.3 et de placer ces chiffres entre crochets, pour les réexaminer à sa prochaine session.

Ingrédients facultatifs

48. Lors des délibérations portant sur l'alinéa 4.2, on a observé que certains des ingrédients facultatifs qui y sont mentionnés sont déjà couverts aux alinéas 4.1.1 et 5.1 de la norme. Pour ce qui est des hydrolysats de protéines, plusieurs délégations ont jugé que ces substances ne devraient être ajoutées qu'en vue d'accroître la valeur nutritive des protéines. Les mêmes arguments ont été avancés au sujet des acides aminés considérés en tant qu'ingrédients facultatifs. Selon le délégué de la Tunisie, il ne faudrait citer que les acides aminés essentiels et des proportions maximum devraient être déterminées à leur sujet. La délégation du Royaume-Uni a été d'avis qu'il faudrait supprimer cet alinéa. Le Comité accepte cette proposition et décide de placer la question des ingrédients facultatifs à l'alinéa 5.1 qui devrait remplacer l'actuel alinéa 4.2. L'adjonction d'acides aminés sera traitée à l'alinéa 4.1.2.3 (voir par. 45 du présent rapport).

49. Considérant l'alinéa 5.1, la délégation de la Norvège a déclaré qu'il conviendrait de rendre l'adjonction de vitamines et de substances minérales, en plus de celles qui sont énumérées aux alinéas 4.1.2.1 et 4.1.2.2, obligatoire à condition qu'il soit prouvé que leur adjonction est indispensable. Selon la délégation néerlandaise, les vitamines et les substances minérales dont l'adjonction est souhaitable devraient être énumérées aux alinéas 4.1.2.1 et 4.1.2.2, et il ne faudrait pas autoriser l'adjonction de celles dont la valeur nutritive est douteuse car cela laisserait le champ libre au lancement de campagnes publicitaires déloyales. De l'avis de la délégation des Etats-Unis d'Amérique, la norme ne devrait pas être rédigée de manière à interdire l'adjonction d'éléments qui pourraient se révéler indispensables à l'avenir et la question de la publicité en vue de la promotion des ventes serait couverte par des prescriptions d'étiquetage appropriées. Le Comité reconnaît qu'il convient de remanier l'alinéa 5.1 afin d'autoriser l'adjonction des vitamines et des substances minérales énumérées aux alinéas 4.1.2.1 et 4.1.2.2, dans les proportions spécifiées, ainsi que celle d'autres substances nutritives destinée à garantir que le produit est propre à satisfaire pleinement les besoins nutritionnels du nourrisson. En ce qui concerne l'adjonction d'"autres substances nutritives", on a fait observer qu'il serait difficile de contrôler l'application de cette disposition car on ignore quelle sera l'autorité chargée de décider si ces adjonctions sont nécessaires et sans danger. La délégation de la France a souhaité qu'il soit fait allusion dans la norme aux proportions de substances nutritives présentes dans le lait de femme. Le Comité est convenu de placer l'alinéa 5.1 b) entre crochets en vue de l'examiner plus en détail à sa prochaine session.

Consistance et granulométrie - Spécifications de pureté

50. Le Comité est convenu de ne pas modifier les alinéas 4.3 et 4.4 tels qu'ils figurent dans la présente norme.

Interdiction spécifique

51. La délégation française a estimé qu'il pourrait être souhaitable tout en interdisant le traitement par rayonnements ionisants (alinéa 4.5) d'autoriser l'exposition de ces produits à de faibles doses d'irradiation ne dépassant pas 25 rad, lorsque l'on utilise un équipement de transformation et de conditionnement sous faible radioactivité. Le Comité décide de ne pas prévoir cette exception à l'interdiction concernant les rayonnements ionisants, mais d'amender le texte de manière à préciser que les constituants entrant dans la composition des aliments pour nourrissons sont également visés par l'interdiction. Il décide en outre de modifier ce texte en remplaçant le mot "exposé" par "traité par" des rayonnements ionisants.

Additifs alimentaires

52. La délégation de la Suisse a proposé de diviser le paragraphe relatif aux additifs en deux parties, l'une visant les substances nutritives et l'autre les additifs incorporés pour des motifs d'ordre technologique. Le Comité a appris que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires n'a pas encore étudié la question de la toxicité des additifs dans le cas des nourrissons mais qu'il le ferait très prochainement. On a fait remarquer qu'en principe ce paragraphe ne traiterait que des substances utilisées pour des motifs d'ordre technologique et que leur emploi devrait être justifié. Il est indispensable de déterminer des proportions maximum et de spécifier

plus en détail le nom des additifs envisagés. Les délégations du Canada et des Etats-Unis d'Amérique se sont engagées à préparer un document de travail pour la prochaine session, avec la collaboration de la FAO et de l'OMS, ce document devant fournir la liste des additifs requis.

Résidus de pesticides

53. Le Comité note qu'alors que la première phrase de ce paragraphe est une exhortation à fabriquer, dans toute la mesure du possible, des aliments pour nourrissons exempts de résidus de pesticide, la deuxième envisage des tolérances légales à l'égard des résidus de pesticides n'ayant pas encore été déterminées pour ces produits. On a fait observer que dans de nombreux pays il n'est pas possible de produire des matières agricoles soumises à des tolérances inférieures à celles qui sont applicables à ces produits d'une manière générale. En outre, les tolérances prévues pour les résidus de pesticides dans les aliments tiennent compte des très jeunes enfants. La délégation française a signalé qu'en plus d'être pratiquement exempts de résidus de pesticides, les aliments pour nourrissons devraient aussi être exempts de résidus d'antibiotiques et d'hormones. On a attiré l'attention du Comité sur le fait que la norme devrait également prévoir des proportions maximum d'éléments toxiques tels que le plomb et l'arsenic, ainsi que de toxines et de résidus de solvants. Le Comité se range à l'avis de la délégation du Danemark qui a suggéré de traiter ces questions dans le cadre du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. On pourrait alors choisir des articles pertinents de ce Code pour les insérer dans la norme avec un caractère obligatoire. Le Comité est convenu de supprimer la deuxième phrase de ce paragraphe et d'ajouter entre crochets une disposition stipulant que le produit doit être exempt de substances hormonales et antibiotiques et pratiquement exempt de résidus de pesticides.

Hygiène

54. Le Comité était saisi du document de travail préparé par la délégation de la République fédérale d'Allemagne à sa demande (document ALINORM 70/26, par 12), intitulé "Spécifications bactériologiques et méthodes microbiologiques d'analyse applicables aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge" (document CX/FSDU 70/7, juin 1970). Le Comité prend note de ces documents et décide de les transmettre aux gouvernements pour observation. Il prie la délégation de la République fédérale d'Allemagne d'apporter le cas échéant des modifications à ce document en se référant à ces observations, en collaboration avec l'OMS, pour qu'il puisse le réexaminer à sa prochaine session. Il prie le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire d'attendre que le projet relatif aux "Spécifications bactériologiques" ait atteint une phase plus avancée avant d'entreprendre l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge qu'il lui avait demandé de mettre au point (ALINORM 70/26, par. 12).

Conditionnement

55. Le Comité accepte la proposition de la délégation du Danemark tendant à prévoir l'emploi du gaz carbonique et des gaz inertes en tant que milieux de couverture au paragraphe 8.

Distribution

56. Le Comité n'apporte aucune modification à ce paragraphe.

Etiquetage

57. La délégation du Royaume-Uni a jugé que le Nom du produit (alinéa 10.1) n'est pas défini de façon suffisamment spécifique et a proposé d'indiquer une désignation descriptive appropriée décrivant la véritable nature du produit, suivie, au besoin, par les actuels noms génériques. La délégation de la Suisse a proposé la désignation "Préparation pour nourrissons" suivie d'une description plus spécifique du produit. La délégation des Pays-Bas a proposé la désignation "Aliment complet pour nourrissons". Le Représentant de l'OMS a souligné qu'il importe de choisir une désignation qui ne laisse pas entendre que la préparation remplace entièrement le lait de femme et qu'elle contient tous les éléments protecteurs. Cela s'applique tout particulièrement aux

pays à économie en voie de développement. Après de longs débats, le Comité est convenu que la norme devrait prévoir les descriptions appropriées autorisées par la législation nationale et décide également de supprimer la référence "remplaçant le lait maternel". Deux désignations d'usage courant ont été ajoutées dans la norme, soit "aliment complet pour nourrissons" et "préparation complète pour nourrissons". Il a été décidé également d'utiliser ces désignations dans le titre de la norme.

58. On a fait valoir, en ce qui concerne la déclaration de la présence ou de l'absence de lait, que la déclaration de l'absence de tout dérivé du lait est importante dans les cas où l'on veut éviter des réactions allergiques. Quelques délégations ont estimé que la désignation "à base de lait" ne devrait être utilisée que dans le cas des produits dont la composition comporte essentiellement des produits laitiers. Le Comité est convenu de garder la première déclaration et de supprimer la deuxième. La délégation suisse a tenu à ce que l'on inscrive au rapport qu'elle n'approuve pas la décision prise de ne pas exiger l'emploi des désignations précisant que le produit est à base de lait.

Liste des ingrédients

59. Le Comité n'apporte aucune modification aux versions actuelles des alinéas 10.2.1 et 10.2.2.

Déclaration de la valeur nutritive

60. Le Comité est convenu de supprimer l'alinéa 10.3.1 et de fondre la disposition qu'il contient avec celle de l'alinéa 10.3.2.

61. Le Comité décide de supprimer les crochets à l'alinéa 10.3.2 et d'ajouter la déclaration de la teneur en eau puisqu'on a fait observer que dans certains cas la préparation peut constituer la seule source de liquide pour les nourrissons. Il décide en outre de remplacer le mot "cendre" par les mots "substance minérales". Pour certaines délégations, la déclaration de la teneur en cellulose brute et en substances minérales sur l'étiquette ne présente guère d'intérêt. Le Représentant de l'OMS a estimé que la déclaration de la teneur en cellulose brute serait utile et qu'un Comité d'experts de l'OMS a fixé des limites pour cette substance. Selon la délégation des Etats-Unis d'Amérique, la déclaration de la teneur en cellulose brute ne présente de l'intérêt que dans le cas des produits préparés à partir de graines de soja. Le Comité est convenu de ne pas supprimer la référence aux substances minérales et à la cellulose brute.

62. La délégation canadienne a proposé de supprimer l'alinéa 10.3.4 et d'ajouter à l'alinéa 10.3.3, après le mot "quantité": "par 100 g d'aliment tel qu'il est habituellement ou généralement préparé en vue de la consommation ou par ration de l'aliment". La délégation des Etats-Unis d'Amérique a suggéré d'inscrire sur l'étiquette que l'aliment est conforme aux spécifications de la norme Codex en ce qui concerne les quantités minimum de vitamines et de substances minérales. Le Comité accepte l'amendement proposé par le Canada.

Contenu net, Nom et adresse

63. Le Comité n'apporte aucune modification aux alinéas 10.4 et 10.5.

Pays d'origine

64. La délégation du Royaume-Uni a déclaré, qu'à son avis, il faudrait remplacer le texte actuel de l'alinéa 10.6 par celui qui figure dans la Norme internationale générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969) de manière à laisser aux gouvernements la possibilité de décider si l'omission de la déclaration du pays d'origine serait susceptible de tromper le consommateur. A une faible majorité, le Comité accepte de modifier ce paragraphe dans ce sens.

Identification du lot

65. La délégation de la Tunisie a proposé d'inscrire également en clair sur l'étiquette la date limite d'emploi du produit, en plus de la date de fabrication. A une faible majorité, le Comité accepte de modifier l'alinéa 10.7 dans ce sens.

Mode d'emploi

66. La délégation du Danemark a suggéré de donner sur l'étiquette des indications concernant l'emploi d'eau bouillie (alinéa 10.8). On a fait observer que cette précision serait superflue lorsque des procédés thermiques avaient été utilisés à la fin de la préparation des biberons. Il a toutefois été décidé d'ajouter les mots "ou sur le prospectus" à la fin de ce paragraphe.

Avancement de la norme à l'étape 5

67. Le Comité est convenu de soumettre à la Commission à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes mondiales (voir Annexe IV) l'avant-projet de norme pour les aliments complets pour nourrissons (préparations complètes pour nourrissons). Les délégations de la République fédérale d'Allemagne, de la Suisse et du Royaume-Uni se sont élevées contre cette décision, parce que, à leur avis, cette norme n'est pas suffisamment complète pour pouvoir être soumise à la Commission.

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

68. Le Comité était saisi du projet de norme ci-dessus (Annexe III du document ALINORM 70/26) et des observations des gouvernements figurant dans les documents CX/FSDU 70/3, 4 et 5. Sur la proposition de la délégation du Royaume-Uni, plusieurs délégations ont souhaité amender la norme de manière à ce qu'elle vise également les aliments déshydratés et les jus de fruits destinés à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge. D'autres délégations ont fait observer que la norme couvre déjà un nombre considérable d'aliments de types différents, dont la principale caractéristique commune est une consistance analogue, et qu'il serait souhaitable d'élaborer d'autres normes pour les aliments déshydratés pour nourrissons, les aliments lyophilisés pour nourrissons et d'autres produits. Après en avoir discuté, le Comité est convenu de ne pas modifier le Titre et le Champ d'application de cette norme, étant entendu que par la suite d'autres produits pourraient éventuellement être inclus dans cette norme. Le Comité ajoute que la version française de l'alinéa 1.2 devrait stipuler "garantir leur conservation".

Définitions

69. Le Comité décide d'ajouter la définition des "enfants en bas âge" qui figure dans l'Avant-projet de principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge" (Alinéa 2).

Facteurs essentiels de composition et de qualité

70. Le Comité décide de modifier comme suit l'alinéa 3.1, conformément à une proposition de la délégation canadienne:

"Les aliments en conserve pour nourrissons sont des produits préparés à partir de n'importe quelle substance nutritive utilisée, reconnue ou habituellement vendue en tant qu'article ou ingrédient alimentaire."

Le Représentant de l'OMS a fait observer que tel qu'il est rédigé, l'alinéa 3.1 permet d'utiliser n'importe quelle matière première pour la préparation des aliments en conserve pour nourrissons, au risque d'autoriser l'emploi de matières premières dont on n'est pas parfaitement sûr qu'elles conviennent à l'alimentation des nourrissons. En ce qui concerne les ingrédients facultatifs, le Comité est convenu de fixer à titre provisoire une limite de 0,25 g/100 g pour le sel ajouté, à l'alinéa 3.2. Après s'être demandé s'il serait possible de modifier l'expression "pratiquement exempts de morceaux d'arêtes", le Comité est convenu de ne pas modifier le texte de l'alinéa 3.4 (Spécifications de pureté). Il décide de supprimer l'alinéa 3.5 (Couleur, saveur et odeur). Les décisions prises au sujet de la Norme pour les aliments complets pour nourrissons sont applicables également à la présente norme, y compris la procédure à

suivre pour dresser la liste des additifs alimentaires (alinéa 3.6 à 7). On a précisé que le document contenant une liste remaniée d'additifs alimentaires devrait comprendre également ceux qui sont utilisés dans la préparation des produits déshydratés.

Remplissage des récipients

71. Le Comité est convenu que cette spécification doit préciser: "non inférieure à 85%" et "non inférieure à 90%" de la capacité du récipient selon le cas, "quand il est complètement rempli".

Etiquetage

72. Jugeant que la dernière phrase de l'alinéa 10.1 (Nom du produit) est superflue, le Comité décide de la supprimer. Conformément à la décision qu'il a prise au sujet de l'alinéa concernant les additifs alimentaires, le Comité estime que les vitamines et les substances minérales naturellement présentes dans les produits n'ont pas besoin d'être déclarées et décide de modifier l'alinéa 10.2 (Liste des ingrédients) en ajoutant le mot "ajoutées" après les vitamines et les substances minérales. A propos du paragraphe consacré aux Additifs alimentaires (par. 4), le Comité décide qu'il n'est pas nécessaire de déclarer les vitamines et les substances minérales ajoutées aux produits afin de leur restituer les éléments nutritifs perdus pendant la transformation. Pour ce qui est des vitamines et des substances minérales ajoutées en vue d'enrichir les produits, le Comité accepte la version proposée par la délégation canadienne: "des vitamines et des substances minérales nutritives peuvent être ajoutées conformément aux dispositions de la législation du pays où le produit est vendu" (alinéa 3.2). Le Comité est convenu d'omettre la précision "d'origine végétale ou animale" à l'alinéa 10.2.2. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a signalé qu'elle souhaiterait voir figurer sur l'étiquette la déclaration des proportions de lipides, de protéines et d'autres substances nutritives dans le cas des produits vendus comme ayant une valeur nutritive spéciale (alinéa 10.4). Le représentant de l'OMS a ajouté que comme ces produits sont destinés à l'alimentation des nourrissons de trois à six mois en période de sevrage, il faut absolument que le médecin et la mère connaissent leur valeur nutritive. Il a également insisté sur l'importance toute particulière de ce type de renseignements pour les mères dans les pays en voie de développement où les carences nutritionnelles apparaissent de plus en plus souvent. Le Comité est convenu de ne pas modifier le texte et de demander aux gouvernements de faire connaître leur avis au sujet de l'alinéa 10.4. En ce qui concerne l'alinéa 10.6 (Pays d'origine), le Comité décide d'appliquer la disposition pertinente de la Norme générale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969). Il supprime les crochets à l'alinéa 10.7 (Identification du lot) ainsi que la référence au pays d'origine.

73. Le Comité est convenu d'apporter les mêmes amendements aux alinéas 10.8 et 11 que dans le cas de la norme pour les aliments complets pour nourrissons.

74. Le Comité décide de renvoyer l'Avant-projet de norme pour les aliments en conserve pour nourrissons à l'étape 3 de la procédure en vue de rassembler davantage d'observations (voir Annexe V).

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

75. Le Comité était saisi de l'Avant-projet de norme pour les céréales précuites séchées, biscottes et biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge (Annexe IV du document ALINORM 70/26) et des observations des gouvernements rassemblées dans les documents CX/FSDU 70/3, 4 et 5. La délégation de la Norvège a proposé de modifier le Titre et le paragraphe relatif au Champ d'application de cette norme pour couvrir les aliments de sevrage à base de céréales tels que les produits désignés par les noms Incaparina et Colombiarina. Les délégations de la Tunisie et du Venezuela ont tenu à préciser que l'on ajoute généralement aux céréales utilisées pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge de la farine de soja, d'arachide ou de sésame, ou bien des haricots ou des pois. Afin de couvrir ces produits ainsi que d'autres produits tels que les pâtes pour nourrissons et enfants en bas âge, comme l'a proposé la délégation de l'Italie, le Comité est convenu de modifier le titre de la norme de la manière suivante: "Avant-projet de norme pour les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge". Comme un certain nombre

de ces produits ne sont pas pré-cuits avant d'être mis en vente, le Comité décide également de supprimer de cette norme toute référence à la pré-cuisson des céréales.

Description

76. Le Comité est convenu de modifier comme suit la Description à l'alinéa 2.1:

"Les céréales séchées pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments préparés à partir de graines de céréales qui 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 complète pour nourrissons ou, comme dans le cas des pâtes, à pouvoir être utilisées après cuisson à l'eau bouillante. Les céréales séchées peuvent contenir des légumineuses."

Composition

77. Le Comité modifie la première phrase de l'alinéa 4.1 pour autoriser l'emploi de céréales telles que le millet, le sorgo et le sarrasin, ainsi que des légumineuses. Il décide aussi de rédiger comme suit la deuxième phrase: "Les biscuits au lait sont constitués essentiellement de solides laitiers entiers, ou d'autres solides laitiers, auxquels sont ajoutés une ou plusieurs farines." Il supprime la référence aux fractions de graines de céréales puisqu'il est entendu que les fractions qui ne peuvent pas être digérées telles que le son ne doivent normalement pas entrer dans la composition de ces produits.

Ingrédients facultatifs

78. Le représentant de l'OMS a fait un exposé général au sujet de l'emploi d'aliments qui ne sont pas couramment utilisés. Il a rappelé que la physiologie de la digestion des nourrissons est vulnérable et qu'il ne faudrait pas utiliser pour leur alimentation de denrées dont la parfaite innocuité n'a pas été démontrée. On a modifié la disposition concernant les "concentrés protéiques" et les "autres ingrédients riches en protéines" de manière à préciser qu'ils doivent convenir à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge. Le Comité décide de supprimer la "farine d'os" de cette liste et de placer tout le texte de l'alinéa 4.2 entre crochets en attendant que les gouvernements aient transmis des observations complémentaires.

Poids et mesures

79. La délégation suisse a proposé de supprimer le paragraphe 10 qui traite du remplissage des récipients. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a été au contraire d'avis qu'il faudrait le garder car il est une protection contre les emballages trompeurs de par leurs dimensions. La délégation française a signalé que la disposition relative au remplissage minimum n'est pas satisfaisante parce qu'elle ne tient pas compte de la densité de produits tels que les céréales séchées en poudre dont le volume peut varier après le transport. Le Comité est convenu de mettre ce paragraphe entre crochets une fois que le Secrétariat l'aura remanié conformément aux observations ci-dessus.

Nom du produit

80. Le Comité décide de placer l'alinéa 11 entre crochets en attendant que les gouvernements avancent d'autres propositions.

81. En ce qui concerne toutes les autres sections, le Comité est convenu d'apporter les mêmes modifications que celles qui ont été décidées dans le cas de la Norme pour les aliments en conserve pour nourrissons et de suivre la même procédure pour l'élaboration du paragraphe intéressant les additifs alimentaires.

82. Le Comité décide de renvoyer la norme à l'étape 3 de la procédure pour une série d'observations complémentaires des gouvernements (voir Annexe VI).

METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE POUR LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE

83. Le Comité est convenu de supprimer toute référence aux Plans d'échantillonnage dans les trois normes, en attendant que soit mieux évaluée la nécessité de fixer des tolérances en matière de défauts ou d'autres critères. Il accepte également d'examiner les Plans d'échantillonnage mis au point pour les aliments diététiques que la délégation française a proposés, ainsi qu'on l'a déjà indiqué au paragraphe 17 du présent rapport. Le Comité a été mis au courant des récents progrès réalisés dans le domaine des méthodes d'analyse pouvant s'appliquer d'une manière générale aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge et que l'on trouvera dans les "Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et les méthodes d'analyse pour les aliments" préparées par les autorités américaines et au sujet desquelles les gouvernements ont déjà eu l'occasion de présenter leurs observations. Plusieurs méthodes d'analyse pour la détermination des éléments nutritifs ont été proposées, ces méthodes ne figurant pas dans les Directives.

84. Le Comité s'engage à examiner, à sa sixième session, le document que le Secrétariat a préparé en se référant aux observations parvenues, de manière à être en mesure de proposer des méthodes que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse examinera à sa 7ème session.

85. Le Comité est également convenu de discuter des Plans d'échantillonnage à sa prochaine session en tenant compte du document de travail que préparera le Secrétariat (voir par. 17 du présent rapport).

DECLARATION DE L'OBSERVATEUR DE L'ORGANISATION INTERNATIONALE DES ASSOCIATIONS DE CONSOMMATEURS

86. L'observateur de l'IOCU a rendu hommage à la précieuse collaboration fournie par l'industrie alimentaire en vue d'améliorer le régime alimentaire des nourrissons, mais il a cependant attiré l'attention sur certains types d'activités promotionnelles qui risquent d'entraîner la malnutrition des nourrissons, en particulier dans les pays en voie de développement. Ces activités comprennent toutes les formes de propagande, de lettres adressées directement aux consommateurs et de visites à domicile. Cette propagande a pour résultat d'encourager un sevrage prématuré et le passage aux aliments manufacturés, alors que certaines mères n'ont pas les moyens d'en acheter des quantités suffisantes, ou que ces aliments ne conviennent souvent pas à cause des conditions d'hygiène locales, en particulier en ce qui concerne la pureté des approvisionnements en eau.

87. L'observateur de l'IOCU a proposé de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires d'envisager comment il serait possible de lutter contre ces activités promotionnelles dans l'intérêt des consommateurs.

88. La délégation de la Suède a signalé au Comité que les autorités sanitaires publiques de son pays avaient conclu un accord non obligatoire avec les fabricants d'aliments pour nourrissons, par lequel ils s'engagent à ne pas faire de propagande directement auprès du public profane. Le Comité est convenu de soumettre ce problème au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

L'ACIDE ASCORBIQUE DANS LES EPINARDS UTILISES DANS LES ALIMENTS POUR NOURRISSONS

89. A sa 5ème session, le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées a attiré l'attention aussi bien du Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime que du Comité du Codex sur les additifs alimentaires sur la question de l'adjonction d'acide ascorbique aux épinards. Cette question revêt un intérêt tout particulier dans le cas des épinards utilisés dans les aliments pour nourrissons parce que l'acide ascorbique peut avoir des effets sur les nitrates (document ALINORM 70/25, par. 39). A sa 4ème session, le Comité du Codex sur les aliments diététiques ou de régime n'a pas eu la possibilité d'étudier cette question et a décidé de l'inscrire parmi les sujets requérant un complément d'observations (document ALINORM 70/26, par. 58). Une demande dans ce sens a été transmise aux gouvernements par les soins du Secrétariat.

90. Le Comité était saisi d'un document préparé par le Secrétariat, intitulé "Les nitrates et l'acide ascorbique dans les épinards utilisés dans les aliments pour nourrissons" (document CX/FSDU 70/11) et des observations transmises par un gouvernement à ce sujet (document CX/FSDU 70/11 Add.1). Ce document résume les problèmes qui découlent de la présence de fortes quantités de nitrates dans certains légumes frais ou congelés, les effets toxiques ayant été signalés dans le cas des épinards. Ce phénomène est généralement expliqué par la réduction des nitrates en nitrites qui peuvent provoquer de la méthémoglobinémie et être particulièrement nocifs chez les très jeunes enfants. Ce document contient quelques suggestions sur la manière de prévenir de tels accidents, par exemple en utilisant de l'acide ascorbique pour éviter que les nitrates ne se transforment en nitrites par l'action des micro-organismes. Il traite également des épinards traités, de l'effet corrosif que peuvent avoir les nitrates sur les boîtes, de la présence d'étain dans les aliments en fonction des taux de nitrates, et de la teneur en acide oxalique des épinards.

91. La délégation de la République fédérale d'Allemagne a attiré l'attention du Comité sur un rapport publié en 1970, indiquant lui aussi que les épinards à forte concentration en nitrates contiennent des substances cancérogènes (nitrosamines). La délégation de la France a signalé quelques cas de méthémoglobinémie chez des nourrissons auxquels on avait donné des potages aux carottes de préparation récente et il serait nécessaire, selon elle, que les producteurs de légumes s'engagent par contrat avec les fabricants à leur fournir des légumes ayant des teneurs inférieures en nitrates, obtenus avec moins d'engrais. Cette délégation a en outre recommandé de ne pas donner d'épinards aux tout petits nourrissons. La délégation des Etats-Unis d'Amérique a fait état d'un rapport préparé par un Comité de pédiatres sur ce sujet et elle a observé qu'un très grand nombre d'épinards en conserve pour nourrissons avaient été vendus au Canada et aux Etats-Unis pendant plus de vingt ans sans provoquer de méthémoglobinémie. La délégation du Danemark a souligné que les cas de méthémoglobinémie observés dans son pays n'étaient imputables qu'à des aliments préparés dans les foyers et non pas à des aliments en conserve pour nourrissons.

92. Reconnaissant que cette question est importante mais assez controversée, le Comité décide de transmettre le document préparé par le Secrétariat aux gouvernements en les priant de faire connaître leur avis à son sujet. Il décide également qu'il n'est pas possible de répondre dès à présent à la question posée par le Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées et que cette question sera réexaminée lors d'une de ses prochaines sessions quand il disposera des commentaires que lui transmettront les gouvernements.

PROGRAMME DES TRAVAUX FUTURS

93. Faute de temps, l'Avant-projet de norme pour les aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail, à l'étape 2 de la procédure, l'Avant-projet de norme pour les aliments exempts de gluten, l'Avant-projet de norme pour les aliments destinés au régime des diabétiques, et l'Avant-projet de norme pour les aliments pauvres en glucides n'ont pas pu être discutés. Il a été décidé de maintenir ces projets au stade qu'ils ont atteint à présent; le Comité est convenu d'envoyer aux gouvernements pour observations l'Avant-projet de norme pour les aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail (voir Annexe VII) et d'accorder une priorité moindre aux autres projets, en attendant que soient achevées les normes qui ont atteint un stade de la procédure plus avancé.

DATE DE LA PROCHAINE SESSION

94. A sa 7ème session, la Commission du Codex Alimentarius a envisagé la possibilité d'espacer de plus d'un an ses sessions et de les tenir à intervalles de 18 mois. Le présent Comité ayant encore une somme considérable de travaux à porter à terme, il a été décidé qu'il serait préférable dans son cas de tenir des réunions plus fréquentes. La prochaine session se tiendra dans environ 12 mois, mais pas plus tard qu'au début du printemps 1972.

SOMMAIRE DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX
(préparé par le Secrétariat)

A. NORMES

Norme à l'étape 8

Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) - Annexe III du présent rapport.

Norme à l'étape 5

Aliments complets pour nourrissons (préparations complètes pour nourrissons) - Annexe IV du présent rapport

Normes à l'étape 4

Aliments destinés au régime des diabétiques - Annexe VII du document ALINORM 70/26
Aliments exempts de gluten - Annexe VIII du document ALINORM 70/26
Aliments pauvres en glucides (aliments à restriction glucidique) - Annexe IX du document ALINORM 70/26

Normes à l'étape 3

Aliments en conserve pour nourrissons - Annexe V du présent rapport
Aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge - Annexe VI du présent rapport

Norme à l'étape 2

Aliments protéiques conditionnés pour la vente au détail - Annexe VII du présent rapport

B. DIRECTIVES, PRINCIPES GENERAUX, CODE D'USAGE EN MATIERE D'HYGIENE

Directives concernant l'élaboration des normes Codex pour les aliments diététiques ou de régime (à titre d'information et de référence) - Annexe X du document ALINORM 70/26

Principes généraux concernant les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, maintenus à l'étape 3 de la procédure (à titre d'information et de référence) - Annexe V du document ALINORM 70/26

Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (que préparera le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire après révision du document traitant des spécifications bactériologiques. Voir par. 54 du présent rapport).

LIST OF PARTICIPANTSLISTE DES PARTICIPANTSLISTA DE PARTICIPANTES

CHAIRMAN

H.P. Mollenhauer
Ministerialrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87
Federal Republic of Germany

AUSTRALIA
AUSTRALIE

S.W.C. Smith
Principal Chemist
Commonwealth Department of Health
Canberra, A.C.T.

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr. Roger Devignon
Inspecteur au Ministère de la
Santé Publique
Avenue Fond ' Roy 134
Bruxelles 1180

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

Jens P. Funch
Documentalist
National Food Institute
Mørkhøj Bygade 19
DK - 2860 Søborg

Mrs. Anne Lou
Food Technologist
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
DK - 2000 Copenhagen F

FRANCE
FRANCIA

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

Prof. H. Counelle de Pontanel
Membre de l'Académie Nationale de
Médecine
Centre de Recherches Foch
4 Avenue de l'Observatoire
Paris 6e

Dr. J. Cognard
Secrétaire Général de l'Union
Intersyndicale des Fabricants des
Biscuits, Biscottes et Aliments
Diététiques
5 rue Hamelin
Paris 16e

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Rauno Tammilehto, M.D.
National Board of Health
Siltasaarenkatu 18 A
Helsinki 53

Aatos Länsisyrjä
Inspector of Foods
Ministry of Commerce and Industry
Aleksanterinkatu 10
Helsinki 17

Carl Aminoff
Suomen Sokeri OY
Porkkalan Tehdas
Kantivik

Matti Varesmaa, Lic. Sc.
Valio Finnish Co-operative
Dairies' Association
Sähkötie 3
Helsinki 37

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

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

GERMANY, Fed. Rep. of (Contd.)

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

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

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

Dr. Elisabeth Lünenbürger
 Vorstandsmitglied der Arbeits-
 gemeinschaft der Verbraucherverbände
 4 Düsseldorf
 Ludwig-Wolker-Strasse 2

HUNGARY
 HONGRIE
 HUNGRIA

Dr. Ferenc Balla
 Wissenschaftlicher Abteilungsleiter
 Forschungsinstitut für Konserven-
 industrie
 Logodi u. 65
 Budapest, I

Imre Pintér
 Wissenschaftlicher
 Abteilungsleiter
 Institut für Ernährungs-
 wissenschaft
 Gyáli Ut 3/a
 Budapest IX

IRELAND
 IRLANDE
 IRLANDA

Dr. James H. Walsh
 Medical Inspector
 Department of Health
 Custom House
 Dublin 1

ITALY
 ITALIE
 ITALIA

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

ITALY (Contd.)

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

Dr. Giovanni Gianani
Ministero della Sanità
Roma

Angelico Raffaele
Primo Ricercatore
Istituto Superiore di Sanità
Roma

Alessandro Casu
Società del Plasmon
Corso Garibaldi 97
Milano

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Ir. G. Loggers
Inspecteur v.d. Volksgezondheid
Ministry of Social Affairs and
Public Health
Dokter Reijerstraat 10
Leidschendam

M.I.M. Osse
Ministry of Agriculture and Fisheries
Direction of Agricultural Industries
and International Trade
le van de Boschstraat 4
The Hague

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

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr. Frederik C. Gran
Docent
Institute for Nutrition Research
University of Oslo
Oslo

Olav Aasmundrud
Section Leader
Collett A/S
Asker

PHILIPPINES
FILIPINAS

Amante R. Manzano
Second Secretary and Consul
Philippine Embassy
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Friedrich-Ebert-Strasse 25

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mrs. Maria Szczygiel DSc
Docent, Research Institute
of Food and Nutrition
Warszawa
Powsińska Str. 61/63

Mrs. Maria Rakowska DSc
Docent, Research Institute
of Food and Nutrition
Warszawa
Powsińska Str. 61/63

PORTUGAL

Crus de Campos
Directeur de Services Techniques
Ministère de la Santé et Assistance
Place du Commerce
Lisbonne

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 5

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

J. Ruffy
Président des Schweiz. Nationalen
Codex Komitees
CH - 3008 Bern
Haslerstrasse 16

Ing. chem. F. Jeanrichard
Société d'Assistance Technique
pour Produits Nestlé, SA
Case Postale 88
CH - 1814 La Tour de Peilz

Dr. med. Vandierendouck
"La Mouette" en Montiver
CH - 1723 Marly le Grand

SWITZERLAND (Contd.)

Dr. Hans Kramer
Vice-Direktor
Galactina AG
CH - 3123 Belp

Dr. A. Krieger
Dr. A. Wander AG
CH - 3122 Kehrsatz
Sandbühlstrasse 12

Dr. phil. Kurt Imhof
Chemiker
CH - 3000 Bern 16
Brunnadernstr. 42

TUNISIA
TUNISIE
TUNEZ

Dr. Samir Miladi
Institut National de Nutrition
120 Avenue de la Liberté
Tunis

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

J.A. Wilen
Food Manufacturers
Federation Inc.
4 Lygon Place
London S.W. 1

Brian Francis
Food Manufacturers
Federation Inc.
4 Lygon Place
London S.W. 1

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

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

Dr. Hartley Howard
Technical Director
Borden, Inc.
350 Madison Avenue
New York, N.Y. 10017

UNITED STATES (Contd.)

J.J. Mertens
Director Overseas Department
National Canners Association (USA)
32 Oudaan
B - 2000 Antwerpen (Belgium)

Dr. Ira I. Somers
Director of Research
National Canners Association
1133 Twentieth Street, N.W.
Washington, D.C. 20036

VENEZUELA

Dr. José Félix Chávez
Instituto Nacional de Nutrición
Apto. 2049
Caracas

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

WHO

Dr. W.T.C. Berry
Principal Med. Officer
Department of Health and
Social Security
Alexander Fleming House
Elephante Castle
London S.E. 1 (U.K.)

Dr. A. Raba
Medical Nutritionist
World Health Organization
CH - Geneva (Switzerland)

FAO

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

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

Dr. P. Lunven
Protein Food Development Officer
Nutrition Division
FAO, Rome (Italy)

ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS

L.M. Beacham
Director
Division of Food Chemistry
Food and Drug Administration
Washington, D.C. 20204 (U.S.A.)

CONSEIL DES COMMUNAUTES
EUROPEENNES

D. Obst
Verwaltungsrat
Generalsekretariat
des Rates der Europäischen
Gemeinschaften
2 rue Ravenstein
Bruxelles (Belgium)

COMMISSION DES COMMUNAUTES
EUROPEENNES

Mlle. O. Demine
Administrateur
Direction Générale
de l'Agriculture
200 rue de la Loi
B - Bruxelles (Belgium)

FRUCOM

J.J. Mertens
Vice-President
Europäische Vereinigung
der Importeure von Trocken-
früchten, Konserven, Gewürzen
und Honig
St. Amelbergalei 30
B - 2120 Schoten (Ant.) (The Netherlands)

INTERNATIONAL ASSOCIATION
FOR CEREAL CHEMISTRY

Dr. K. Ritter
Mitglied des Executivrates
5 Köln - Deutz
Adolphstrasse 31 (Fed. Rep. of Germany)

INTERNATIONAL FEDERATION
OF GLUCOSE INDUSTRIES (IFG)

Ernst Rapp
18, Square Ambiorix
B - 1040 Bruxelles (Belgium)

UNICE - IDACE

M.E. de Linières
Secrétaire Général
de l'IDACE
(Association des Industries
d'Aliments Diététiques de la CEE) (France)

Représentant de l'UNICE
(Union des Industries de la
Communauté Européenne)
5, rue Hamelin
75 Paris 16e (France)

INTERNATIONAL UNION OF
NUTRITIONAL SCIENCES

Prof. H. Gounelle
de Pontanel
Centre de Recherches
Foch
4, Avenue de l'Observatoire
Paris 6e (France)

INTERNATIONAL ORGANIZATION
OF CONSUMERS UNIONS

Mrs. Isabelle Webber
14, Buckingham Street
London W.C. 2 (U.K.)

SECRETARIAT

Frau Dr. E. Hufnagel
Oberregierungsärztin
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87
(Fed. Rep. of Germany)

F. Frede
Assessor
D - 6 Frankfurt/Main
Eschersheimer Landstrasse 5 - 7
(Fed. Rep. of Germany)

H. Hauser
Amtsrat
Bundesministerium für Jugend,
Familie und Gesundheit
D - 53 Bonn-Bad Godesberg 1
Deutschherrenstrasse 87
(Fed. Rep. of Germany)

LISTE DES DOCUMENTS

<u>Document No.</u>	
CX/FSDU 70/1	Ordre du jour provisoire
CX/FSDU 70/2 et Add. 1 et 2	Compte-rendu des observations des gouvernements au sujet du projet de norme pour les aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium (y compris les succédanés du sel) à l'étape 7
CX/FSDU 70/3, 4, 5	Résumé des observations des gouvernements au sujet des avant-projets de normes à l'étape 3 - Préparations pour biberon (remplaçant le lait maternel) - Aliments en conserve pour nourrissons - Céréales pré-cuites séchées, biscottes et biscuits pour nourrissons et enfants en bas âge
CX/FSDU 70/3 Add. 1	Avant-projet de norme pour les préparations pour biberon (remplaçant le lait maternel), observations des gouvernements au sujet des vitamines
CX/FSDU 70/3 Add. 2	Observations du gouvernement suisse au sujet de l'avant-projet de norme pour les préparations pour biberon (remplaçant le lait maternel)
CX/FSDU 70/3 Add. 3	Observations des Pays-Bas au sujet du document ALINORM 70/26
CX/FSDU 70/7	Spécifications bactériologiques et méthodes microbiologiques d'analyse applicables aux aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (texte préparé par la délégation de la République fédérale d'Allemagne)
CX/FSDU 70/8	Spécifications microbiologiques applicables aux aliments pour enfants (Renseignements fournis par l'OMS)
CX/FSDU 70/9	Avant-projet de norme pour les aliments protéiques prêts à la consommation, à l'étape 2 (préparé par la délégation de la République fédérale d'Allemagne)
CX/FSDU 70/9 - 1	Produits riches en protéines (texte préparé par la délégation de la Suisse)
CX/FSDU 70/10 et Add. 1 et 2	Résumé des observations des gouvernements sur: a) les aliments destinés au régime des diabétiques b) les aliments pauvres en glucides c) les aliments exempts de gluten
CX/FSDU 70/11	Les nitrates et l'acide ascorbique dans les épinards utilisés dans les aliments pour nourrissons (Note préparée par le Secrétariat de la FAO)
CX/FSDU 70/11 Add. 1	Les nitrates et l'acide ascorbique dans les épinards utilisés dans les aliments pour nourrissons. Observations de la République argentine sur le document ALINORM 70/26, par. 39
CX/MAS/70/B/6	Résumé des observations des gouvernements au sujet des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

Document No

Document de séance 1

Plans d'échantillonnage - Aliments diététiques (préparé par la délégation française)

Autres documents de séance

Royaume-Uni

Observations concernant les méthodes d'analyse pour les aliments diététiques ou de régime

Document de travail des Etats-Unis No 35 joint au document CL 1970/18 - Détermination de la teneur en sodium

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

(Soumis à la Commission à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes mondiales)

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 elle vise également 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 les propriétés diététiques particulières résultent de la réduction, de la limitation ou de l'élimination du sodium.

2.2 Définitions subsidiaires

Les aliments "pauvres en sodium" et "très pauvres en sodium" sont des aliments conformes 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'exception des succédanés du sel proprement dits

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.

3.1.3 L'adjonction de succédanés du sel à un aliment diététique ou de régime pauvre en sodium est autorisée et elle doit être limitée par les bonnes pratiques de fabrication.

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 du mélange constituant le succédané du sel.

- 3.2.2 [/Sauf indication contraire, les dispositions suivantes concernant les succédanés du sel et leurs spécifications ont été confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.]
- 3.2.2.1 Sulfate de potassium; sels de potassium de calcium ou d'ammonium des acides adipique, glutamique, carbonique, succinique, lactique, tartrique, citrique, acétique, chlorhydrique ou orthophosphorique) Sans limite, à ceci près que P ne doit pas dépasser 4% m/m et NH⁴⁺ 3% m/m du mélange constituant le⁴succédané du sel
- 3.2.2.2 Sels de magnésium des acides adipique, glutamique, carbonique, citrique, succinique, acétique, tartrique, lactique, chlorhydrique ou orthophosphorique, mélangés à d'autres succédanés du sel exempts de Mg tels qu'ils sont énumérés sous 3.2.2.1, 3.2.2.3 et 3.2.2.4) pas plus de 20% m/m de Mg⁺⁺ pour la quantité totale de cations K⁺, Ca⁺⁺ et NH⁴⁺ présents dans le mélange et pas⁴plus de 4% de P m/m dans le mélange
- 3.2.2.3 Sels de choline^{1/} des acides acétique, carbonique, lactique, tartrique, citrique ou chlorhydrique, mélangés à d'autres succédanés du sel exempts de choline, tels qu'ils sont énumérés sous 3.2.2.1, 3.2.2.2 et 3.2.2.4) la teneur en choline ne doit pas dépasser 3% m/m du mélange
- 3.2.2.4 Acides adipique, glutamique, citrique, lactique^{2/} ou malique^{1/} libres) sans limite
- 3.2.3 Silice colloïdale ou silicate de calcium) pas plus de 1% m/m du mélange, seuls ou en combinaison
- 3.2.4 L'adjonction de composés contenant de l'iode doit être effectuée en conformité de la législation nationale du pays où le produit est vendu.
- 3.2.5 Diluants: aliments sans danger et appropriés tels qu'ils sont normalement consommés (ex. sucres, farines de céréales).

4. ETIQUETAGE

[/Les dispositions ci-après concernant l'étiquetage doivent être confirmées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires:]

- 4.1 Aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium, à l'exception des succédanés du sel proprement dits
- 4.1.1 Outre toute disposition d'étiquetage applicable à l'aliment particulier considéré les dispositions spécifiques suivantes sont applicables à l'étiquetage des aliments diététiques ou de régime pauvres en sodium:
- 4.1.2 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.
- 4.1.3 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.

^{1/} A confirmer par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires après évaluation toxicologique.

^{2/} A confirmer par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires.

- 4.1.4 La teneur moyenne en glucides, protéines et lipides par 100 g du produit tel qu'il est normalement consommé, ainsi que la valeur énergétique doivent être déclarées sur l'étiquette.
- 4.1.5 L'adjonction d'un des succédanés du sels énumérés au paragraphe 3.2 de la présente norme doit être déclarée sur l'étiquette.
- 4.1.6 La quantité maximum totale de potassium, exprimée en mg de cations par 100 g de l'aliment tel qu'il est normalement consommé, doit être déclarée sur l'étiquette.

4.2 Succédanés du sel proprement dits

Outre les dispositions des sections 1, 2, 3.3, 3.4, 3.5, 4 et 6 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), les dispositions ci-après sont applicables à ces produits:

- 4.2.1 Le produit doit être désigné par les termes "succédané du sel pauvre en sodium" ou "sel diététique pauvre en sodium".
- 4.2.2 L'étiquette doit comprendre une liste complète de tous les ingrédients. La quantité de cations (c'est-à-dire potassium, calcium, magnésium, ammonium et choline)/100 g m/m dans le mélange constituant le succédané du sel doit également être déclarée sur l'étiquette.

5. METHODES D'ANALYSE

Les méthodes d'analyse décrites ci-après sont des méthodes d'arbitrage internationales que doit confirmer le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

5.1 Détermination de la teneur en sodium:

- a) 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).
- b) 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. Bulletin d'information technique, CTU, No. 1, Annexe 2 (25 septembre 1968). (Décrite dans le document CCDF 69/6 et à l'Annexe au document CCDF 69/6).

5.2 Dosage du potassium, du calcium, du magnésium et de la choline:

- a) dans les denrées autres que les succédanés du sel:
- Potassium: d'après LINDNER K. et DWORSCHAK E. (voir 5.1 a) ci-dessus)
- b) dans les succédanés du sel:
- Potassium: d'après LINDNER K. et DWORSCHAK E. (voir 5.1 a) ci-dessus)
- Calcium: Méthode AOAC, XI, 14.014. Précipitation sous forme d'oxalate et titrage au $KMnO_4$ recommandés
- Magnésium: Méthode AOAC, XI, 2.097-2.102. Méthode per absorption atomique recommandée
- Choline: extraction, précipitation avec le reineckate d'ammonium, puis mesure de l'absorption à 526 nm: Méthodes de dosage des vitamines - 3ème éd. 1966 - Assoc. of Vitamin Chemists Inc. Interscience Publishers (New York, Londres, Sydney)
- Ammonium: Méthode AOAC, X, 2.050, (XI, 2.057 1/)

1/ Méthode proposée par le Secrétariat (voir par. 17 du présent rapport) en se fondant sur les propositions des Etats-Unis.

- Phosphore: Méthode AOAC, XI, 7.025-7.028 (XI, 8.025-8.028)^{1/} - Résultats exprimés en pourcentage de P m/m.
- Silice: Méthode AOAC, X, 34037 (XI, 35.049)^{1/} - Résultats exprimés en Si O₂

Note: Le potassium, le calcium, le magnésium, l'ammonium et la choline dans un succédané du sel doivent être dosés par comparaison avec une préparation normalisée dont la composition est semblable à celle de ce succédané du sel.

^{1/} Méthode proposée par le Secrétariat, mais qui n'a pas été discutée pendant la session (voir note de bas de page à la page 4 du présent rapport.)

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS COMPLETS POUR NOURRISSONS
(PRÉPARATIONS COMPLETES POUR NOURRISSONS)

(Soumis à la Commission à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes mondiales)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les aliments complets pour nourrissons 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. Ils peuvent constituer la totalité du régime alimentaire des nourrissons qui ne sont pas nourris au sein ou une partie du régime alimentaire de ceux qui sont partiellement nourris au sein.

2. DESCRIPTION

- 2.1 Quand ils sont présentés sous forme liquide, les aliments complets pour nourrissons peuvent être donnés soit directement, soit mélangés avec de l'eau, selon le cas. Quand ils sont présentés en poudre, de l'eau doit leur être ajoutée.
- 2.2 Le produit doit apporter toutes les substances nutritives permettant la croissance normale quand il est préparé conformément au mode d'emploi.
- 2.3 Le produit doit être traité uniquement par des procédés physiques et conditionné de manière à prévenir toute dégradation et contamination dans toutes les conditions normales de manutention, d'entreposage et de distribution.

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 essentielle

- 4.1.1 Les aliments complets pour nourrissons sont des produits obtenus à partir de lait de vache ou d'autres animaux et/ou d'autres constituants comestibles d'origine animale, y compris le poisson, ou d'origine végétale. Ils peuvent contenir des glucides et de l'eau potable.
- 4.1.2 Les aliments complets pour nourrissons doivent contenir les proportions minimum et maximum suivantes de vitamines et substances minérales sous forme assimilable, de protéines, de lipides et de linoléate par 100 Calories assimilables:

4.1.2.1 <u>Vitamines</u>	<u>Proportions par 100 Calories assimilables</u>	
	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u> ^{1/}
Vitamine A	250 U.I. ou 75 µg exprimés en rétinol ou 450 µg exprimés en bêta-carotène	[]
Vitamine D	40 U.I.	40 U.I.

^{1/} Les proportions maximum ont été fixées à titre provisoire au double des proportions minimum, à l'exception de la Vitamine D (voir par. 44, Discussion concernant la proportion maximum de vitamines et de substances minérales).

<u>Vitamines</u>	<u>Proportion par 100 Calories assimilables</u>	
	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u> ^{1/}
Vitamine E	{ $\sqrt{0,3}$ U.I. ou { $\sqrt{0,3}$ mg} exprimés en alpha tocophérol	[]
Acide ascorbique (Vitamine C)	8 mg	
Thiamine (Vitamine B ₁)	25 µg	
Riboflavine (Vitamine B ₂)	60 µg	
Nicotinamide	250 µg	
Vitamine B ₆	50 µg	
Acide folique	$\sqrt{4}$ µg	
Acide pantothénique	300 µg	
Vitamine B ₁₂	0,15 µg	
$\sqrt{\text{Vitamine K}}$	$\sqrt{4}$ µg	

4.1.2.2 <u>Substances minérales</u>	<u>Proportion par 100 Calories assimilables</u>	
	<u>Minimum</u>	<u>Maximum</u> ^{1/}
Sodium (Na)	$\sqrt{20}$ mg	[]
Potassium (K)	$\sqrt{80}$ mg	
Calcium (Ca) */	50 mg	
Phosphore (P) */	25 mg	
Magnésium (Mg)	6 mg	
Fer (Fe)	1 mg	
Iode (I)	5 µg	
Cuivre (Cu)	$\sqrt{30}$ µg	
Zinc (Zn)	$\sqrt{0,5}$ mg	
Manganèse (Mn)	$\sqrt{0,2}$ mg	

*/ Le rapport Ca/P ne doit pas être inférieur à $\sqrt{1,2}$ ni supérieur à $\sqrt{2,0}$

4.1.2.3 Protéines (par 100 Calories assimilables):

4.1.2.3.1 Pas moins de $\sqrt{1,8}$ g de protéines de qualité nutritionnelle équivalente à celle de la protéine de l'oeuf entier ou une quantité supérieure d'autres protéines proportionnellement à leur valeur biologique. La qualité des protéines ne doit pas être inférieure à 70% de celle des protéines de l'oeuf entier. La quantité total de protéines ne doit pas dépasser 3 g.

4.1.2.3.2 Seule l'adjonction d'acides aminés isolés essentiels est autorisée, et cela uniquement afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des protéines, conformément aux dispositions figurant à l'alinéa 4.1.2.3.1.

4.1.2.4 Lipides et linoléate

Le produit doit contenir du linoléate (sous forme de triglycéride) dans une proportion non inférieure à 300 mg par 100 Calories assimilables et des lipides en proportions non inférieures à $\sqrt{25\%}$ et non supérieures à $\sqrt{50\%}$ de la quantité totale de Calories assimilables.

^{1/} Voir note de bas de page, page 1

4.2 Ingrédients facultatifs

✓ En plus des vitamines et des substances minérales énumérées sous 4.1.2.1 et 4.1.2.2, d'autres éléments nutritifs peuvent être ajoutés au besoin pour fournir les éléments nutritifs qui se trouvent habituellement dans le lait de femme et pour garantir que la composition du produit est telle qu'il peut constituer la seule alimentation du nourrisson. ✓

4.3 Consistance et granulométrie

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

4.4 Spécifications de pureté

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

4.5 Interdiction spécifique

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

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

(Liste à mettre au point)

6. CONTAMINANTS

6.1 Résidus de pesticides

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

6.2 Autres contaminants

✓ Le produit doit être exempt de substances hormonales et antibiotiques. ✓ 1/

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 pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. (Ce dernier Code devant être établi par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.) 2/

7.2 Les ingrédients d'origine animale doivent provenir d'animaux sains ou de tels animaux tués en abattoir et préparés conformément aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche. (Le Comité du Codex sur la viande procède à l'élaboration de ce Code.)

1/ On prévoit que le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge contiendra des recommandations relatives aux proportions maximum de contaminants tels que les toxines, les oligo-éléments, les métaux lourds et les solvants. On leur donnera ensuite un caractère obligatoire dans ce paragraphe.

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

7.3 Les ingrédients ichtyques doivent provenir de poissons des espèces comestibles, prélevés et préparés conformément aux dispositions des Codes d'usages en matière d'hygiène pour le poisson et les produits de la pêche. (Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire procède à l'élaboration de ces Codes.)

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. Des gaz inertes appropriés et du gaz carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture.

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

Outre les dispositions 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).

10.2 Nom du produit

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

10.2.2. En outre, quand un produit ne contient ni lait ni aucun dérivé du lait, il doit porter la déclaration suivante sur l'étiquette: "sans lait ni produits laitiers".

10.3 Liste des ingrédients

10.3.1 L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion, à l'exception des vitamines et des substances minérales qui doivent être énumérés consécutivement.

10.3.2 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.

10.4 Déclaration de la valeur nutritive

10.4.1 Les proportions d'eau, de protéines, de lipides, de glucides assimilables, de substances minérales et de cellulose brute que contient une quantité déterminée de l'aliment tel qu'il est habituellement ou généralement préparé pour la consommation, doivent être déclarées sur l'étiquette. Cette déclaration peut être exprimée soit en pourcentage en poids, soit en poids par unité de volume.

10.4.2 Une déclaration de nombre de Calories assimilables et de la quantité totale de chacune des vitamines et des substances minérales énumérées aux alinéas 4.1.2.1 et 4.1.2.2 de la présente norme, par 100 g de l'aliment tel qu'il est habituellement ou généralement préparé pour la consommation, ou par ration de l'aliment, doit figurer sur l'étiquette.

10.5 Contenu net

Le contenu des Aliments complets pour nourrissons doit être déclaré en volume s'il est présenté sous la 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.

10.6 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.

10.7 Pays d'origine

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

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

10.8 Identification du lot

Chaque récipient doit porter une inscription gravée ou une marque indélébile en code permettant d'identifier le fabricant et le lot. La date de fabrication ou la date limite d'utilisation du produit doivent être déclarées en clair.

10.9 Mode d'emploi

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 ou sur le prospectus.

11. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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.)

(Méthodes d'analyse, y compris méthodes microbiologiques et biologiques et tests à mettre au point sur la base des observations des gouvernements au sujet des "Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et l'analyse des denrées alimentaires", préparées par les autorités des Etats-Unis, et d'autres méthodes proposées par les gouvernements).

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

(Renvoyé à l'étape 3 de la procédure pour complément d'observations)

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 Les aliments en conserve pour nourrissons sont des aliments 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. Ils ne comprennent pas les Aliments complets pour nourrissons.
- 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 garantir leur conservation.

2. DEFINITIONS

- 2.1 Nourrissons: enfants jusqu'à l'âge de 12 mois.
- 2.2 Enfants en bas âge: enfants âgés de plus de 12 mois et jusqu'à trois ans.
- 2.3 Calorie: kilocalorie ou grande calorie.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Composition

Les aliments en conserve pour nourrissons sont des produits préparés à partir de n'importe quelle substance nutritive utilisée, reconnue ou habituellement vendue comme article ou ingrédient alimentaire.

3.2 Ingrédients facultatifs

- épices
- sels ajoutés /maximum: 0,25 g/100 g/
- concentrés protéiques convenant à la consommation humaine
- vitamines et substances minérales nutritives: peuvent être ajoutées conformément aux dispositions de la législation du pays où l'aliment est vendu

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 ichthyques devront être pratiquement exempts de morceaux d'arêtes.

3.5 Interdiction spécifique

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

(Liste à mettre au point)

5. CONTAMINANTS

5.1 Résidus de pesticides

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

5.2 Autres contaminants

/Le produit doit être exempt de substances hormonales et antibiotiques./ 1/

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 pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. (Ce code devant être mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.) 2/

6.2 Les ingrédients d'origine animale doivent provenir d'animaux sains ou de tels animaux tués par abattage et traités conformément aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche. (Le Comité du Codex sur la viande procède actuellement à l'élaboration de ce Code.)

6.3 Les ingrédients ichtyques doivent provenir de poissons des espèces comestibles prélevés et préparés conformément aux dispositions des Codes d'usage en matière d'hygiène pour le poisson et les produits de la pêche. (Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire procède actuellement à l'élaboration de ces codes.)

7. CONDITIONNEMENT

Le produit doit être conditionné dans des récipients hermétiquement fermés qui préservent les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment. Des gaz inertes appropriés et du gaz carbonique peuvent être utilisés comme milieux de couverture.

8. REPLISSAGE DES RECIPIENTS

Les récipients doivent être remplis dans une proportion minimum de 85% pour les produits dont le poids est inférieur à 250 g (8 ozs) et une proportion minimum 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, le récipient étant entièrement rempli.

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.

1/ Il est prévu que le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge contiendra des recommandations relatives aux proportions maximum de contaminants tels que les toxines, les oligo-éléments, les métaux lourds et les solvants. On leur donnera par la suite un caractère obligatoire dans ce paragraphe.

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

10. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (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):

10.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom du ou des principaux constituants ou de (des) ingrédient(s) caractéristique(s) accompagné d'une mention indiquant la consistance ou l'usage auquel il est destiné.

10.2 Liste des ingrédients

10.2.1 L'étiquette doit comporter 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.

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

10.3 Contenu net

Le contenu net des aliments en conserve pour nourrissons doit être déclaré en volume s'ils sont présentés sous forme liquide, en poids ou en volume s'ils sont de consistance semi-liquide. Cette déclaration doit être exprimée soit selon 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 du pourcentage poids sur poids ou poids sur unité de volume d'eau, de protéines, de lipides, de glucides assimilables, de substances minérales et de cellulose brute que contient l'aliment doit figurer sur l'étiquette.

10.4.2 La quantité de chacune des vitamines et substances minérales présentes dans le produit doit être déclarée sur l'étiquette.

10.5 Nom et adresse

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

10.6 Pays d'origine

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

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

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.

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 ou sur le prospectus.

11. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage décrite 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):

11.1 Méthodes d'analyse

✓ Méthodes d'analyse, y compris les méthodes microbiologiques et biologiques, et tests à mettre au point sur la base des observations des gouvernements au sujet des "Directives proposées pour l'échantillonnage, l'identification et l'analyse des denrées alimentaires" préparés par les autorités des Etats-Unis, et d'autres méthodes proposées par les gouvernements. ✓

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

(Renvoyé à l'étape 3 de la procédure pour complément d'observations)

1. CHAMP D'APPLICATION

Les aliments traités à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments destinés à compléter le régime alimentaire des enfants nourris au sein ou par des aliments complets pour nourrissons (préparations complètes pour nourrissons) pendant la période de sevrage des nourrissons normaux, ou à compléter le régime alimentaire des enfants en bas âge.

2. DESCRIPTION

2.1 Les céréales séchées pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments préparés à partir de graines de céréales qui 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 un aliment complet pour nourrissons (préparation complète pour nourrissons) ou, comme dans le cas des pâtes, à pouvoir être utilisés après cuisson à l'eau bouillante. Les céréales séchées peuvent contenir des légumineuses.

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'un aliment complet pour nourrisson (préparation complète pour nourrissons). 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.

3.3 Calorie: kilocalorie ou grande calorie.

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

4.1 Composition

Les céréales séchées, biscottes et biscuits sont préparés essentiellement à partir d'une ou plusieurs des farines suivantes: blé, riz, orge, avoine, maïs, millet, sorgho et sarrasin ainsi que arachide, sésame, soja (dégraissées ou à faible teneur en huile) ou autres légumineuses. Les biscuits au lait sont constitués essentiellement de solides laitiers entiers, ou d'autres solides laitiers, auxquels sont ajoutées une ou plusieurs farines.

4.2 Ingrédients facultatifs

- 4.2.1 concentrés protéiques convenant à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge (y compris les acides aminés)
- autres ingrédients riches en protéines convenant à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge
 - fruits
 - édulcorants nutritifs
 - malt
 - lait ou produits laitiers
 - graisses et huiles
 - sel (y compris le sel iodé)
 - épices
 - ingrédients couverts par des normes Codex et conformes aux dispositions de ces normes.

4.2.2 Des vitamines et des substances minérales peuvent être ajoutées conformément aux dispositions de la législation du pays où le produit est vendu. 7

4.3 Consistance et granulométrie

Une fois reconstituées conformément aux instructions du mode d'emploi indiqué sur l'étiquette, les céréales séchées doivent présenter une texture douce et régulière, ne doivent pas contenir de grumeaux et de particules nécessitant la mastication et 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, convenir à l'usage auquel ils sont destinés et être de bonne qualité.

4.5 Teneur en eau

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

4.6 Interdiction spécifique

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

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

(liste à mettre au point)

6. CONTAMINANTS

6.1 Résidus de pesticides

Ces produits doivent être préparés avec un soin particulier selon de bonnes méthodes de fabrication, de manière que les résidus des pesticides qui peuvent être nécessaires pendant la production, l'emmagasinage ou le traitement des matières premières ou du produit fini disparaissent, ou, en cas d'impossibilité technologique, soient éliminés le plus possible. 7 Le produit doit être pratiquement exempt de résidus de pesticides. 7

6.2 Autres contaminants

7 Le produit doit être exempt de substances hormonales et antibiotiques. 7 1/

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 aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (que doit mettre au point le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire) 2/

1/ Il est prévu que le Code d'usage en matière d'hygiène pour les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge contiendra des recommandations concernant les proportions maximum de contaminants tels que les toxines, les oligo-éléments, les métaux lourds et les solvants. Elles revêtiront ensuite un caractère obligatoire dans cette section.

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

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 (Protection contre les emballages de dimensions trompeuses)

Le récipient doit être bien rempli de produit. Dans le cas des céréales séchées en poudre, 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 $\left[\dots \right] \% \frac{2}{}$ du volume total du récipient.]

11. ETIQUETAGE

Outre les dispositions des sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme internationale générale 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 noms: "Céréales 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)".]

11.2 Liste des ingrédients

- 11.2.1 La liste complète des ingrédients doit être déclarée sur l'étiquette par ordre décroissant selon leur proportion à l'exception des vitamines et des substances minérales qui doivent être déclarées consécutivement.
- 11.2.2 Les ingrédients et 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 une déclaration numérique est admise. Le poids doit être déclaré en unités du système métrique (unités du "Système international") ou du système avoirdupois, ou d'après les deux systèmes, selon les usages du pays où le produit est vendu.

2/ Pourcentage à ajouter et méthode à proposer: voir également le par. 79 du présent rapport.

11.4 Déclaration de la valeur nutritive

- 11.4.1 Le nombre de Calories assimilables et le pourcentage poids sur poids, ou poids par unité de volume, d'eau, de protéines, de lipides, de glucides assimilables, de substances minérales 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 que contient le produit doit être déclarée sur l'étiquette. /

11.5 Nom et adresse

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

11.6 Pays d'origine

- 11.6.1 Le nom du pays d'origine du produit doit être déclaré au cas où son omission serait susceptible de tromper le consommateur ou de l'induire en erreur.
- 11.6.2 Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en change la nature, le pays où cette transformation est effectuée doit être considéré comme étant le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

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. Le code indiquera aussi la date de fabrication.

11.8 Mode d'emploi

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 ou sur le prospectus.

12. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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).

12.1 Méthodes d'analyse

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

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS PROTEIQUES CONDITIONNES
POUR LA VENTE AU DETAIL

NOTE INTRODUCTIVE

La Norme est destinée à couvrir les aliments diététiques ou de régime utilisés comme tels en raison de leur teneur en protéines. Elle traite uniquement de la teneur en protéines de ces aliments.

En ce qui concerne la teneur en protéines, deux catégories sont prévues, à savoir les "aliments protéiques" ordinaires (c'est-à-dire les aliments dont la teneur en protéines fait l'objet d'une mention particulière sur l'étiquette, mais qui ne sont pas exceptionnellement riches en protéines) et les "aliments riches en protéines" qui contiennent une quantité élevée de protéines. Les besoins en protéines sont calculés en se fondant sur l'hypothèse selon laquelle il faut à un adulte une ration d'environ $\frac{3\ 000}{\text{kcal}}$ par jour dans des conditions de travail moyennes. Pour le type d'aliment spécial que vise la présente norme, le régime alimentaire quotidien devrait contenir 100 grammes de protéines biologiquement complètes, compte tenu également de conditions spéciales telles que malnutrition protéique, grossesse, alimentation au sein, maladie ou convalescence. Les aliments protéiques ordinaires de régime devraient contenir suffisamment de protéines pour satisfaire les besoins protéiques journaliers avec un apport quotidien de l'aliment considéré. Ainsi, 3 000 kcal devraient correspondre au minimum à 100 grammes de protéines.

Les aliments diététiques ou de régime riches en protéines devraient contenir suffisamment de protéines pour satisfaire les besoins quotidiens en un seul repas, c'est-à-dire que si 3 000 kcal sont absorbées en 3 repas de 1 000 kcal chacun, 1 000 kcal du produit devraient contenir 100 grammes de protéines. De tels aliments couvriraient également les besoins protéiques des enfants à condition que ceux-ci en absorbent une quantité appropriée, déterminée en fonction de leur âge et de leur taille. Il est entendu que ces produits sont principalement destinés à combattre la malnutrition ou la carence protéique, bien que de telles normes ne puissent échapper dans une certaine mesure à l'arbitraire. En raison de la fréquence des troubles du métabolisme dus à une carence en lactase, il semble souhaitable de réduire la quantité de lactose que contiennent ces aliments.

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES ALIMENTS PROTEIQUES DIETETIQUES OU
DE REGIME

(étape 2 de la procédure)

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme s'applique aux aliments qui sont décrits directement, indirectement ou implicitement comme étant destinés à un régime diététique spécial (carence protéique) en raison de leur teneur en protéines.
- 1.2 La présente norme ne se rapporte qu'aux dispositions spécifiques relatives à l'usage particulier $\frac{\text{auquel ces aliments sont destinés}}{\text{concernant leur teneur en protéines}}$. Ces dispositions n'affectent pas les règlements pertinents touchant les aliments en tant que tels (notamment le lait, les oeufs et les produits carnés).

2. DESCRIPTION

- 2.1 Les aliments protéiques et les aliments riches en protéines sont des aliments dont la valeur diététique spéciale tient à leur teneur en protéines. Ils sont prêts à être consommés sans autre forme de préparation que la préparation normale à la maison.
- 2.2 Ils sont destinés à satisfaire partiellement ou entièrement les besoins protéiques de l'homme en lui fournissant des protéines biologiquement complètes.

- 2.3 Ce sont des aliments normaux ou des aliments dans la production desquels a été utilisée une source de protéines animales ou végétales définie 1/, inoffensive et ne présentant aucun danger pour la santé; des peptides ou des acides aminés naturels ou synthétiques peuvent également être utilisés si ces substances sont nécessaires pour compléter biologiquement la composante protéique du produit.
- 2.4 Les aliments riches en protéines sont des aliments conformes aux dispositions du paragraphe 3.2 relatif à la composante protéique.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

- 3.1 Les aliments protéiques ne doivent pas contenir moins de 3 grammes de protéines assimilables par 100 kcal, conformément aux dispositions du paragraphe 3.3 et pas moins de 350 kcal par 100 grammes de l'aliment.
- 3.2 Les aliments riches en protéines ne doivent pas contenir moins de 10 grammes de protéines assimilables par 100 kcal, et pas moins de 350 kcal par 100 grammes de l'aliment.
- 3.3 La composante protéique requise du produit doit contenir des acides aminés essentiels en quantité suffisante pour que sa valeur biologique soit égale à 80% de celle de la protéine de référence - protéine de l'oeuf entier.
- 3.4 La teneur en lactose de la composante protéique du produit ne doit pas être supérieure à 0,5 %; on ne doit pas lui ajouter de lactose.
- 3.5 La teneur en résidus non assimilables, y compris la cellulose brute, ne doit pas être supérieure à celle qui demeure inévitablement dans les matières premières une fois transformées par des moyens technologiques.
- 3.6 La teneur en substances minérales ne doit pas être supérieure à ...%.

4. ETIQUETAGE

Outre les dispositions pertinentes de la Norme générale internationale recommandée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (document CAC/RS 1-1969), et outre toute disposition spéciale d'une norme Codex visant l'aliment particulier considéré, les dispositions particulières suivantes s'appliquent également à l'étiquetage des aliments protéiques diététiques ou de régime, y compris les aliments riches en protéines destinés à des usages diététiques spéciaux, (sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires):

- 4.1 L'étiquette doit indiquer l'usage diététique spécial auquel le produit est destiné et sa teneur en protéines conformément aux dispositions des paragraphes 1 à 3 de la présente norme. L'adjonction d'une source protéique qui n'est pas normalement présente dans le produit doit être déclarée.
- 4.2 La teneur en protéines du produit tel qu'il est normalement consommé doit être déclarée sur l'étiquette en pourcentage pondérale en grammes par 100 kcal en grammes par ration.
- 4.3 La valeur énergétique moyenne du produit tel qu'il est normalement consommé exprimée par 100 grammes du produit par ration doit être déclarée.
- 4.4 Les teneurs moyennes en glucides et en lipides du produit tel qu'il est normalement consommé, exprimées par 100 grammes du produit par ration doivent être déclarées.

1/ Les normes et les spécifications de pureté intéressant les matières premières protéiques destinées à la préparation des aliments protéiques diététiques ou de régime seront élaborées en collaboration avec la FAO.

4.5 Aucune mention ne peut être faite d'une action amaigrissante quelle qu'elle soit ou d'un régime amaigrissant, à moins que la composition et l'étiquetage du produit ne justifient ces assertions à d'autres égards que du fait de sa teneur en protéines, et en conformité des normes ou dispositions législatives appropriées.

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit fabriqué conformément aux dispositions pertinentes du Code d'usages en matière d'hygiène pour les denrées alimentaires préemballées.

5.2 Les matières premières protéiques doivent être conformes aux spécifications d'hygiène qui seront définies dans les normes particulières. 1/

6. CONDITIONNEMENT

Les aliments protéiques diététiques ou de régime doivent être mis en vente dans des emballages ou des récipients préservant la salubrité du produit et notamment ses qualités diététiques et hygiéniques.

7. DISTRIBUTION

Les aliments 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.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Méthodes de détermination de la concentration et de la valeur biologique des protéines, y compris les acides aminés essentiels (à mettre au point).

1/ A mettre au point en collaboration avec la FAO.

